

Magic

복합오븐레인지

(전자레인지, 전기오븐, 전기거치식 그릴 겸용)

MWO-25E1

한국서비스품질
우수기업
Excellent
Service
Quality

서비스도 매직이 최고입니다.

1577-7784

www.magic.co.kr

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관에서 보증하는 인증마크입니다.

- 고객상담실에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서 구입·사용중인 제품중에서 소모품인 식기세척기 세제, 린스 / 공기청정기 필터/정수기필터/비데필터/ 연수기 재생용액등을 통신판매 하고 있습니다.

안전한 사용을 위한 주의사항

제품을 보다 안전하게 사용하기 위해 꼭 읽어 주십시오.

• 안전한 사용을 위한 주의사항	2~ 6p
• 조리할 때 주의 하세요!	7p
• 사용 가능한 그릇의 종류를 알아볼까요?	8p
• 각 부의 명칭과 기능을 알아볼까요?	9p
• 사용방법에 대하여 알아볼까요?	10~12p
• 시간 설정 및 출력 조절기능에 대하여 알아볼까요?	13p
• 자동요리에 대하여 알아볼까요?	14~15p
• 부가기능에 대하여 알아볼까요?	16p
• 청소방법을 알아볼까요?	17p
• 고장? 어떻게 조치하는지 알아볼까요?	18~19p
• 제품규격입니다.	20p
• 요리가이드	21~35p

- 사용전에 "안전한 사용을 위한 주의 사항" 을 반드시 읽어 보시고 정확하게 사용하여 주십시오.
- 읽어 보신 후 누구나 언제든지 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.
- 본 제품은 국내(대한민국)용입니다.
전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

* 외관은 품질의 향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.

동양매직

서울시 중구 청계천로 100 시그니처타워 서관 17층
PN:261800316337



안전한 사용을 위한 주의사항

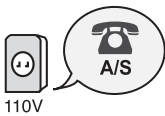
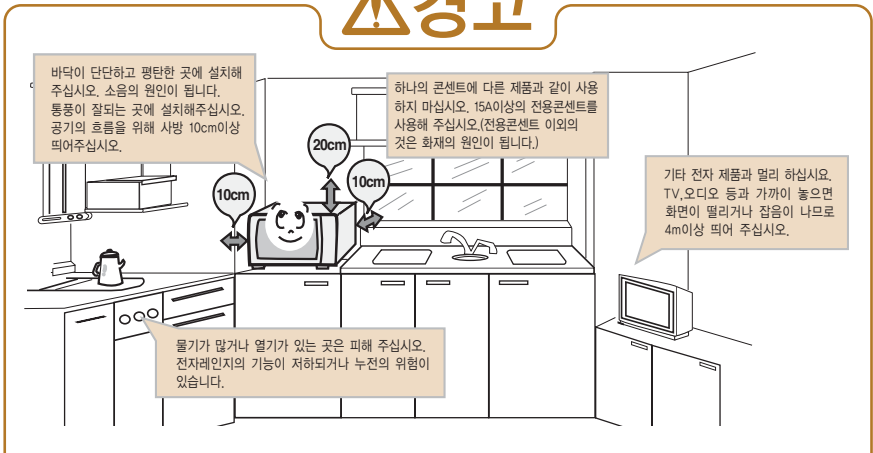
- 다음 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.
- 이 제품은 가정용 이므로, 영업용으로 전환하여 사용시 발생하는 품질 및 안전상의 문제에 대해서는 당사의 서비스 및 보상 책임에 제약받을 수 있습니다.

⚠ 경고 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠ 주의 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠ 이 그림기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 위험발생을 피하기 위하여 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.

⚠ 경고



• 본 제품으로 220V 전용으로 만들어져 있습니다. 110V를 사용하시는 가정에서는 구입하신 대리점이나 동양매직서비스센터에 연락하여 주십시오.



• 220V용 콘센트라도 접지공사가 되어있지 않은 가정에서는 감전사고 방지를 위해 꼭 접지를 해 주십시오. (접지선을 가스관, 전화선 등에 연결하시면 화재나 감전의 원인이 됩니다.)



• 물기가 많거나 습한 곳에서 사용하실 때에는 구입하신 대리점이나 동양매직 서비스센터에 연락하여 반드시 제3중 접지공사(접지저항 100Ω 이하)를 받아 주십시오.



• 물기가 많은 곳에서 사용하실 경우 누전차단기를 설치하시면 더욱 안전합니다.



안전한 사용을 위한 주의사항

경고

1. 조리 이외의 다른 용도로 사용 하지 마십시오.

- 수건이나 옷 등을 말리는데 사용하면 화재의 원인이 될 수 있습니다.



2. 어떤 일이 있어도 외부 케이스를 벗기지 마십시오.

- 감전 사고의 위험이 있으니 고장시 반드시 중앙매직 서비스 요원을 불러주십시오.



3. 문을 꼭 닫고 사용하십시오.

- 음식 찌꺼기 등 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 될 수 있습니다.



4. 조리실 내부가 비어 있을 때에는 작동시키지 마십시오.

- 불꽃이 튀거나 이상 온도상승으로 고장의 원인이 될 수 있습니다. 사용을 안하시더라도 조리실 내부에 항상 물 한컵을 넣어 두시면 안전합니다.



5. 전자레인지의 틈새에 옷, 철사 등 이물질이 끼인 상태로 사용하지 마십시오.

- 전자파가 누출되거나 감전의 위험이 있습니다.



6. 어린이가 문에 매달리지 않도록 주의하십시오.

- 문이 닫히지 않거나 틈새가 벌어져 전자파가 누출될 수 있습니다.



7. 거친 수세미로 조리실을 닦지 마십시오.

- 조리실 내부가 벗겨질 수 있습니다.



8. 전자레인지 사용하시기 전에 표면의 비닐을 제거해 주십시오.



9. 껍질이 있는 조리물은 터지므로 주의하십시오.

- 껍질을 벗기거나 칼집을 낸 후 조리해 주십시오. 계란을 삶는 것을 삼가하시고 후라이 시에는 노른자에 구멍을 낸 후 조리해 주십시오.



10. 밀봉된 식품은 뚜껑을 꼭 열어 주십시오.

- 내부 팽창에 의해 파열 될 우려가 있습니다. 입구가 좁은 용기는 넘치는 수가 있으니 넓은 용기에 부어 조리해 주십시오.



11. 음식물은 적당량을 넣고 조리해 주십시오.

- 음식물이 타거나 익지않는 경우가 있습니다.



12. 찌꺼기 국류는 국물이 넘치는 수가 있으니 적당량을 넣고 뚜껑을 덮고 조리해 주십시오.



13. 야채를 데치실 때에는 물기를 빼지 말고 조리해 주십시오.

- 음식물이 건조해 지거나 화재의 원인이 됩니다.



14. 너무 오랜시간 가열하지 마십시오.

- 음식물이 건조해 지거나 화재의 원인이 됩니다.



15. 생선은 가열시 껍이 터지는 경우가 있으니 조리하기 전에 등에 칼집을 내 주십시오.





안전한 사용을 위한 주의사항

경고

16. 레이스 등으로 외곽 케이스를 덮지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.
- 가열되어 발화의 가능성이 있습니다.



17. 작동 중 연기가 발견되면 기기의 스위치를 끄거나 플러그를 뽑고, 불이 꺼질때 까지 문을 닫은 채로 두십시오.



18. 제품의 도어가 손상된 경우에는 제품사용을 금지하여 주십시오.

- 서비스센터에 연락하여 수리 후 사용하십시오.



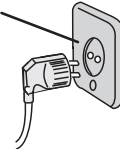
19. 물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.

- 너무 오래 가열시키지 마세요.
- 목이 좁고 긴 매끄러운 용기를 사용하지 않도록 하세요.
- 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내 주세요.



20. 반드시 접지가 되어 있는 220V(15A이상) 콘센트를 사용하세요.

접지단자



21. 본 전자레지는 220V 전용입니다. 110V 지역에서는 승압용 전압변환기를 임의로 사용하지 마세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 110V에서 사용시 동양매직 서비스센터에 연락하여 주십시오. (1577-7784)



22. 젓병 및 유아식품병의 내용물은 먹이기 전에 젓거나 흔들어서 점검하십시오.

- 고온으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

앗! 뜨게!



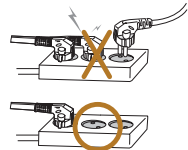
23. 어린이가 제품을 안전하게 사용하도록 지도하여 주십시오

- 부적절한 사용시 위험성을 알려주시고, 위험성을 이해할 수 있을 때만 사용하도록 하여 주십시오.



24. 전자레인을 다른 전열 기구와 같은 콘센트에 동시에 꽂아 사용하지 마세요.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



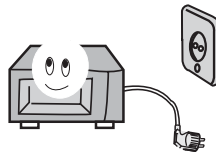
25. 손상된 전원코드, 콘센트가 헐거울 때는 사용하지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드 파손시 구입처 및 서비스센터에 문의하여 교환하십시오.



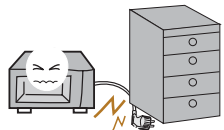
26. 청소할 때는 반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.

- 감전의 원인이 됩니다.



27. 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.





안전한 사용을 위한 주의사항

경고

28. 코드 부분을 잡아당겨 버리거나 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



29. 석쇠가 벽면에 닿으면 불꽃이 생길 수 있으므로 유리접시 위 중앙부에 오도록 하고 벽면이나 도어에 부딪히지 않도록 해주세요.

- 화재의 원인이 됩니다.



30. 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

- 음식을 가열시 고온이 발생 하므로 옆에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.



31. 가스가 켤 때는 창문을 열어 환기시켜주세요. 전자제품을 작동하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.



32. 함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



33. 촛불, 담뱃불 등을 전자레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.

- 화재의 위험성이 있습니다.



34. 플라스틱 또는 종이용기 내에 넣은 식품을 가열할때, 과다 시간 가열하면 화재의 위험이 있습니다.



35. 겹질이 있는 열매나 두껍이 있는 제품(예: 쌍화탕)은 절대 사용하지 마세요.

- 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.

밤, 땅콩, 은행, 호두



36. 제품 위에 물건이나 물이 담긴 그릇, 약통, 작은 금속류 등은 올려놓지 마세요.

- 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 외부 케이스 과열로 화재나 고장의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어가 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



37. 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지마세요. 매우 뜨거운 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

앗뜨거!



38. 어린이나 노약자의 오사용이나, 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자 허락없이 사용을 금지해 주세요.





안전한 사용을 위한 주의사항

주의

1. 제품 내부 벽면의 도파관 덮개(은색패널)을 떼지 마십시오.

- 오염이 되거나 고장 및 파손의 원인이 될 수 있습니다.



2. 도어 핸들을 잡고 문을 열어 주십시오.

- 문을 잡고 강제로 당기지 마십시오. 부품의 파손이나 고장의 원인이 됩니다.



3. 회전링과 회전접시를 조리실 내부에 설치해 주십시오.

- 회전링을 제대로 놓지 않으면 소음의 원인이 됩니다. 회전접시를 회전축 위에 제대로 놓지 않으면 조리 도중 음식물이 쏟아질 수 있습니다.



4. 요리시 사용용기를 잘 확인해 주시고 회전접시 중앙에 놓아 주십시오.



5. 문을 잘 닫아 주십시오.

- 음식물을 다시 한번 확인해 주시고 '딱' 소리가 날 때까지 문을 닫아 주십시오.



6. 청소시 광택을 내는 약품이나 신나, 벤젠 등을 사용하지 마세요.

- 표면을 상하게 하거나 변색시킬 우려가 있습니다.



7. 장시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 뽑아주세요.

- 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



8. 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

- 제품이 과열되어 고장이나 화재의 원인이 됩니다.
- 커버가 문에 걸 수 있습니다.





조리할 때 주의 하세요!

레인지 요리의 기본상식

⚠ 주의 : 절대로, 오븐에 살아있는 생물을 넣고 동작하지 마십시오.

식품 자체 수분을 활용하기 위해 뚜껑이나 램프 사용하세요.



- 단, 램프 사용시 식품과 닿게 되면 녹을 수가 있으므로 (특히, 생선) 주의하여 주세요.

음식은 그릇의 1/2~2/3 정도만 채우세요.



- 조리하는 용기가 너무 작으면 끓어 넘치게 되고, 너무 크면 식품이 용기 바닥에 깔리게 되어 과다하게 조리가 될 수 있습니다.

알루미늄 호일을 이용하여 부분적으로 가열이 안되도록 할 수 있습니다.



- 통닭과 같이 조리물이 큰 경우, 살이 얇은 부분에 알루미늄 호일을 감싸서 과도하게 익는것을 방지 할 수 있습니다. 단, 조리물이 작은 경우에는 불꽃이 될 수 있으니 주의하십시오.

식품배열을 고리모양으로 하세요



- 고주파에너지는 중앙부분 보다는 바깥 부분에서 흡수가 더 빠르므로 식품의 두꺼운쪽이 바깥부분을 향하도록 배열하고 가운데 부분을 비워 고리 모양으로 식품을 배열하는 것이 효과적입니다.

음식을 조리 중간에 섞어 주고 뒤집어 주세요.



- 분량이 많은 음식은 중간에 고루 섞어주고, 두께가 두꺼운 음식은 위, 아래로 뒤집어 줍니다.

생선등 겹집이 터질 수 있는 식품은 미리 칼집을 내서 조리하세요.



- 레인지 기능으로 달걀을 삶을 경우 파열될 수 있으므로 가열하지 마세요.

식품 내부의 열을 이용하세요.



- 오븐은 식품의 겉과 속이 거의 동시에 가열되므로 조금 덜 조리된 상태에서 가열이 중지되어도 식품 내부의 열에 의해 완전히 조리됩니다.

소량이거나 수분이 적은 음식은 특별한 주의가 필요합니다.



- 김, 마른오징어, 튀포동과 같이 수분이 적은 식품을 장시간 조리하면 늘거나 타는 경우가 있으므로 주의하세요.

그릴, 오븐조리시 주의사항



조리 중 투시창이 뜨거울 때 찬물이 닿으면 깨질 수 있으니 주의하세요.



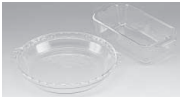






조리 후에 조리물을 꺼내실때는 그릇이 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.



램프 절대 사용하지 마세요.

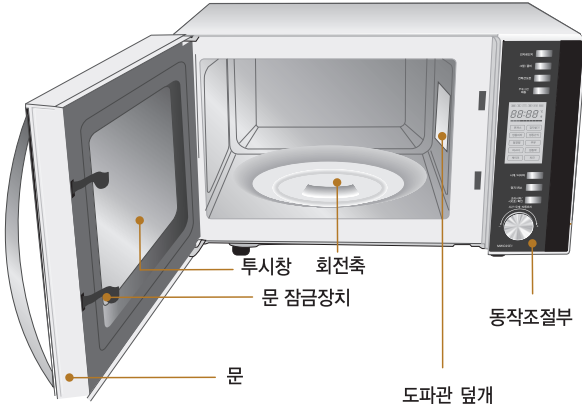


사용 가능한 그릇의 종류를 알아볼까요?

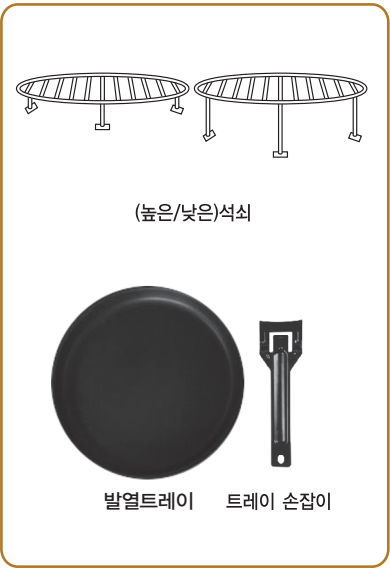
구 분	레인지	오븐조리, 그릴	콤비	내 용
 내열유리그릇	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 조리 후 갑자기 냉각시키면 깨질 염려가 있으므로 주의하세요. ▶ 파이렉스 그릇 등이 좋습니다.
 내열도기, 자기	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 금/은박, 금/은선이 있는 것을 사용하면 불꽃이 튀므로 사용하지 마세요. ▶ 도자기도 종류에 따라 차이가 있으므로 그릇 밑면의 표시(오븐사용 가능)를 확인한 후 사용하세요.
 내열 플라스틱 그릇	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 내열온도가 120°C 이상으로 표시된 것이나 오븐 사용가능이라고 표시된 것을 사용하세요. ▶ 설렁, 기름 등이 포함된 식품 가열시 고온으로 녹을 염려가 있으니 사용하지 마세요.
 일반 플라스틱 그릇	△	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 음식을 잠깐 데울 때만 사용하세요. ▶ 보통의 유리그릇, 종이컵 등은 음식물을 잠깐 데울 때만 사용하세요. ▶ 용기의 내열온도 이상 가열하게 되면 용기가 녹거나 화재의 위험이 있습니다. (통상 140°C 이하)
 금속제 그릇	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 냄비, 주전자, 스테인레스 그릇은 전자파를 반사하므로 식품이 가열되지 않습니다.
 랩, 비닐류	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 조리 중 수분증발을 막기 위해 사용하며 그릇에 씌워 구멍을 뚫어 사용하세요. ▶ 기름이 닿는 곳은 녹을 수가 있으므로 주의 하세요.
 알루미늄 호일	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 용기 바닥에 깔거나 음식물을 싸서 조리하는데 사용할 수 있습니다. ▶ 조리물이 적을 때는 불꽃이 튀수 있습니다.
 강화유리	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 크리스탈, 커티유리 등은 조리시 금이 가거나 깨지므로 사용하지 마세요.



각 부의 명칭과 기능을 알아보까요?



부속품





사용방법에 대하여 알아보까요?

부속품 및 설치방법

- 회전접시와 회전링을 꺼내 깨끗이 씻어 말립니다.
- 회전링을 조리실 정중앙에 설치해 주십시오. 소음의 원인이 될 수 있습니다.
- 조리실 중앙에 있는 회전축에 회전접시의 돌출부를 정확히 끼워주십시오.

전자레인지 출력조절시 설명

순서	동작표시부	전자레인지 출력
1	P100	100%
2	P80	80%
3	P50	50%
4	P30	30%
5	P10	10%

신속하고 간편한 사용방법

- 조리중에 “시작/+30초/확인” 버튼을 누르면 100%의 출력으로 30초 단위로 95분까지 추가할 수 있습니다.
- 무게/시간 해동시 “시작/+30초/확인” 버튼을 누르면 조리시간을 30초씩 추가할 수 있습니다.
- 무게/해동 조리중에는 “시작/+30초/확인” 키를 눌러도 조리시간은 증가하지 않습니다.

무게에 의한 해동 조리시

- 무게/해동기능 버튼을 한번 눌러주세요. 동작표시부에 “d-1”로 표시됩니다.
- 조그서를 다이얼을 돌리거나 이용해 해동조리물의 무게를 100에서 2000g까지 설정하여 주십시오.
- “시작/+30초/확인” 버튼을 눌러 해동을 시작하여 주십시오.

시간에 의한 해동 조리시

- 시간/해동기능 버튼을 한번 눌러 주십시오. 동작표시부에 “d-2”로 표시됩니다.
- 조그서를 다이얼을 이용해 해동시간을 선택하여주십시오.
- “시작/+30초/확인” 버튼을 눌러 해동을 시작하여 주십시오.



사용방법에 대하여 알아보까요?

그릴/콤비 조리기능

"그릴/콤비" 버튼을 누르면, 표시창에 "G-1"이 표시되며, "그릴/콤비" 버튼을 여러번 누르거나, 다이얼을 돌리면 "G-1", "C-1"~ 등 다양한 출력이 차례대로 표시 됩니다.

그리고, "조리시작/+30초/확인" 버튼을 누르고 다이얼을 돌리면 0:05~95:00 까지 시간설정이 가능하며, "조리시작/+30초/확인" 버튼을 눌러 조리시작을 합니다.

예시 : 만약 그릴 기능을 이용해 10분간 조리 할 경우, 다음 순서에 따라 오븐을 사용합니다.

- 1) "그릴/콤비" 버튼을 한 번 누르면, "G-1"이 LED에 표시됩니다.
- 2) "조리시작/+30초/확인" 버튼을 누릅니다.
- 3) 다이얼을 돌려서 조리시간을 "10:00"에 설정합니다.

"조리시작/+30초/확인" 버튼을 누르면 조리를 진행 합니다.

주의사항 : 만약, 그릴 작동시간의 반이 지나면, 오븐에서 알람이 두 번 울리는데, 이것은 정상입니다.

원활한 그릴조리 기능을 위해, 음식물을 뒤집어 주고, 도어를 닫으면 나머지 조리기능이 자동으로 진행 완료 되어 더욱 맛있는 요리가 가능합니다.

그릴/콤비 조리기능

표 시 창	전자레인지	그 린	컨 벡 션
C - 1	●	-	●
C - 2	●	●	-
C - 3	-	●	●
C - 4	●	●	●
G - 1	-	●	-



사용방법에 대하여 알아보까요?

컨벡션오븐 조리 (예열기능)

컨벡션 오븐 온도 : 150~240℃

"컨벡션 조리 기능을 통해 전통적인 오븐조리가 가능합니다.
컨벡션 조리 진행을 위해, 음식물을 오븐에 넣기 전 적절한 온도로 사전 예열이 필요합니다.

- 1) "컨벡션오븐" 버튼을 한 번 누르면, "150"이 표시창에 깜박거립니다.
- 2) "컨벡션오븐" 버튼을 누르거나, 다이얼을 돌리면 150~240도 까지 조리온도 설정이 가능합니다.
- 3) "조리시작/+30초/확인" 버튼을 눌러서 온도를 확인합니다.
- 4) "조리시작/+30초/확인" 버튼을 다시 누르면, 예열이 진행 됩니다.
초기에 설정된 예열온도에 도달하면 예열온도가 표시창에 깜박거리며 부저가 두 번 울리게 되는데, 이는 조리 준비가 완료 되었음을 의미합니다.
- 5) 조리실에 음식물을 넣고 도어 문을 닫고, 다이얼을 돌려서 최대 95분 까지 조리시간을 설정을 합니다.
- 6) "조리시작/+30초/확인" 버튼을 누르면 조리를 시작합니다.

주의사항

- a. 조리시간은 예열이 끝날 때까지 설정 불가능하며, 예열온도에 도달시 시간설정을 위해서 문을 열고 음식을 넣어야 합니다.
- b. 5분 이내에 시간을 설정하지 않으면, 오븐 예열상태에서 작동이 멈추고, 부저가 5번 울리고 대기상태로 돌아갑니다.

컨벡션오븐 조리 (예열없이 조리시)

컨벡션 오븐 온도 : 150~240℃

- 1) "컨벡션오븐" 버튼을 한 번 누르면, "150"이 표시창에 깜박거립니다.
- 2) "컨벡션오븐" 버튼을 누르거나, 다이얼을 돌려서 컨벡션 조리 기능을 선택합니다.

주의 : 컨벡션 온도는 50~240도 까지 설정 가능합니다.

- 3) "조리시작/+30초/확인" 버튼을 누릅니다.
- 4) 다이얼을 돌려서 최대 95분까지 조리시간을 설정합니다.
- 5) "조리시작/+30초/확인" 버튼을 눌러서 조리를 시작합니다.



시간 설정 및 출력 조절 기능에 대하여 알아보까요?

시간설정

전자레인지의 전원을 켜면, 전자레인지는 "0:00" 으로 동작표시부에 표시되며 벨소리가 한번 울립니다.

1. "시계" 버튼을 한번 누르면 동작표시부의 "00:00" 부분이 깜빡거립니다.
2. 조그셔를 다이얼을 돌려 시간을 맞춥니다.
시간은 0~23까지 표시가 가능합니다.
3. "시계/타이머" 버튼을 누르면 동작표시부의 "00:00" 부분이 깜빡거립니다.
4. 조그셔를 다이얼을 돌려 분단위를 맞춥니다.
분은 0~59까지 표시가 가능합니다.
5. "시계/타이머" 버튼을 눌러 시간설정을 완료합니다.

출력조절

1. "전자레인지" 버튼을 한번 눌러주시면 동작표시부에 "P100"이 표시됩니다.
조그셔를 다이얼을 돌려 원하는 출력에 맞춥니다.
"시작/+30초/확인" 버튼을 눌러 원하시는 출력을 기억시키고 다시 조그셔를 다이얼을 돌려 원하시는 시간을 0:05에서 95:00분까지 맞춥니다.
출력은 100/80/50/30/10으로 나누어 설정되어 있습니다.
2. "시작/+30초/확인" 버튼을 눌러 조리를 시작하시면 됩니다.
예) 만약 80%의 출력으로 20분간 조리를 원하신다면 아래와 같이 따라하시면 됩니다.
 - 1) 전자레인지버튼을 한번 눌러 주십시오. "P100" 이 표시됩니다.
 - 2) 조그셔를 다이얼을 돌려 "P80"을 선택하여 주십시오.
 - 3) "시작/+30초/확인" 버튼을 눌러 확인하여 주시면 동작표시부에 "P80"이 표시됩니다.
 - 4) 조그셔를 다이얼을 돌려 동작표시부의 조리시간이 20:00으로 선택해 주십시오.
 - 5) "시작/+30초/확인" 키를 눌러 조리를 시작하시거나 "정지/취소" 키를 눌러 설정을 취소하십시오.

주의 조리시간은 아래와 같은 간격으로 설정되어 있습니다.

- 0~1분간 조리시 : 5초 간격으로 설정가능
- 1~5분간 조리시 : 10초 간격으로 설정가능
- 5~10분간 조리시 : 30초 간격으로 설정가능
- 10~30분간 조리시 : 1분 간격으로 설정가능
- 30~95분간 조리시 : 5분 간격으로 설정가능



자동요리에 대하여 알아보까요?

메뉴프로그램

메뉴프로그램	분 량	조리시간	용 기	동작표시부	POWER
A-1 돈가스	200g	10분	높은석쇠	200	C-4
	300g	12분		300	
	400g	14분		400	
A-2 감자	1개 (200g)	5분20초	회전접시	1	100%
	2개 (400g)	8분30초		2	
	3개 (600g)	10분30초		3	
A-3 냉동피자	150g	2분30초	높은석쇠	150	100%
	300g	4분		300	
	450g	6분		450	
	600g	7분30초		600	
A-4 냉동간식	150g	2분30초	회전접시 + 전자레인지용기	150	80%
	250g	3분50초		250	
	350g	5분		350	
	450g	6분		450	
A-5 계란찜	150g	2분30초	회전접시 + 전자레인지용기	150	100%
	350g	4분30초		350	
	500g	6분		500	
A-6 우유	1잔 (200ml)	1분40초	회전접시 + 전자레인지용기	1	100%
	2잔 (400ml)	3분		2	
	3잔 (600ml)	4분		3	
A-7 파스타	50g (물 450ml 추가)	18분	회전접시 + 랩+전자레인지용기	50	80%
	100g (물 800ml 추가)	21분		100	
	150g (물 1200ml 추가)	24분		150	
A-8 냉동떡	50g	2분	회전접시 + 전자레인지용기	50	100%
	100g	2분30초		100	
A-9 케이크	475g	-	낮은석쇠+케이크틀	475	180도 까지 예열
A-10 치킨	500g	25분	낮은석쇠	500	C-4
	750g	32분		750	
	1000g	39분		1000	
	1200g	43분		1200	



자동요리에 대하여 알아볼까요?

자동요리

1. 자동요리 진행 시에는 조그서를 다이얼을 오른쪽으로 돌려 메뉴를 선택합니다.
메뉴를 선택하면 "A-1"에서 "A-10"까지 동작표시부에 표시됩니다.
2. 확인을 위하여 "시작/+30초/확인" 버튼을 눌러주십시오.
3. 조그서를 다이얼을 돌려 메뉴를 메뉴프로그램표에 있는 설정된 무게를 선택하여 주십시오.
4. 조리 시작을 위하여 "시작/+30초/확인" 버튼을 눌러 주십시오.

예) 만약 자동요리로 2잔(400ml)의 우유 데우기를 원하신다면 아랫 순서를 따라주십시오.

- 1) 조그서를 다이얼을 오른쪽으로 돌려 메뉴를 선택합니다.
- 2) 조그서를 다이얼을 오른쪽으로 돌려 "A-6"가 표시되도록 설정하여 주십시오.
- 3) "시작/+30초/확인" 버튼을 눌러주십시오.
- 4) 조그서를 다이얼을 돌려 조리물의 무게인 "400g"이 표시되도록 설정하여 주십시오.
- 5) "시작/+30초/확인" 버튼을 눌러 조리를 시작하여 주십시오.

화면표시 기능

1. 조리 중에, "시계/타이머" 버튼을 누르면 현재 시각을 확인 가능합니다 (2~3초간)
2. 조리 중에, "전자레인지", "그릴/콤비" 또는 "컨벡션오븐" 버튼을 누를 경우, 현재 작동 출력값 표시합니다. (2~3초간)

간편기능

1. 최초 시작시 다이얼을 돌리면 알림음이 1회 울립니다.
2. 도어가 열린상태에서는 "조리시작/+30초/확인" 버튼을 눌러도 동작하지 않습니다.
3. 조리 프로그램이 설정 후 "조리시작/+30초/확인"버튼을 누르지 않고 5분이 경과되면 설정된 프로그램은 취소되고 현재시각이 표시됩니다.
4. 사용가능한 버튼만 알림음을 울리며, 사용불가능한 버튼은 눌러도 알림음 및 동작이 되지않습니다.
5. 조리가 완료되면, 알림음이 5회 울립니다.




부가기능에 대하여 알아보까요?

기타

1. 전자레인지 조리중 "전자레인지" 버튼을 누르면 현재의 출력이 3초간 동작표시부에 표시됩니다. 3초후에 동작표시부는 원래상태로 되돌아갑니다.
2. 조리중 "시계" 버튼을 누르면 현 시간이 3초간 표시됩니다.

어린이 보호 잠금장치

잠 금

사용중이 아닌 상태에서 "정지/취소" 버튼을 3초간 누르면 어린이 보호 잠금장치로 전환되며 알람음이 울리게 되고 시간이 설정되어 있을 경우 현재 시간이 표시됩니다. 아니면 동작표시부는  로 표시됩니다.

해 제

잠금상태에서 "정지/취소" 버튼을 3초간 누르면 긴 벨소리와 함께 잠금상태가 해제됩니다.

타이머 기능

기타 다른 조리기기를 이용해서 요리를 할 때, 타이머가 필요한 경우 본 제품의 기능을 이용할 수 있습니다.

1. '타이머' 버튼을 누르면 동작표시부에 "00:00"이 표시되며 깜박 거립니다.
2. 조그셔를 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 표시합니다. (0~95분)
3. "시작/430초/확인" 버튼을 누르면 설정이 완료되고, 작동이 시작됩니다.
4. 설정시간이 지나면 동작표시부가 꺼지며, 알람벨이 5번 울리게 됩니다.

 주의 : 본 기능은 시계설정, 조리시간 설정과는 관계없는 타이머 기능입니다.



청소방법에 대하여 알아보까요?

*전자레인지의 깨끗이 사용하시면 오랫동안 사용하실 수 있습니다.

1. 조리실 외부

- 헹굼에 세제를 묻혀 닦은 후 마른 헹겍으로 물기를 완전히 닦아 주십시오.
- **벤젠, 신나** 등은 표면에 상할 우려가 있으니 절대로 사용하지 마십시오.



2. 조리실 내부

- 조리 후 **행주나 스폰지**에 세제를 묻혀 벽이나 천장의 식품 찌꺼기를 닦은 후 마른 헹겍으로 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.



3. 회전접시

- 조리실 안에서 **회전 접시**를 꺼내 세제를 사용하여 깨끗이 씻은 다음 물기를 완전히 없애고 조리실 안에 넣어 주십시오.



4. 회전링과 회전접시를 조리실 내부에 설치해 주십시오.

- 조리실 바닥과 회전링은 자주 닦아 주어야 소음을 방지할 수 있습니다. 세제로 가볍게 닦은 후 물기를 완전히 없애주십시오.





고장? 어떻게 조치하는지 알아보까요?

• 고장 수리를 의뢰하기 전에 아래 사항을 확인하시고 그레드 이상이 있을 때는 가까운 동양매직 서비스 센터로 연락해 주십시오.

증 상	확인하세요	이렇게 조치하세요
동작표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 콘센트에 플러그가 꽂혀 있습니까? 절전기능이 설정되어 있는지 확인하세요. 전원 연결시 바로 동작하지 않습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 220V 콘센트에 꽂아 사용하세요. 절전기능이 설정되어 있으면 이를 해제하세요. 문을 열었다 닫아 보세요.
동작시 불꽃(스파크)이 생겨요.	<ul style="list-style-type: none"> 조리실 내에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았습니까? 금선이나 은선이 들어있는 그릇을 사용하지 않았습니까? 알맞은 용기를 사용하셨나요? 	<ul style="list-style-type: none"> 금속제 그릇은 사용하지 않도록 하고 알루미늄 호일은 조리실에 닿지 않도록 하세요. 금선, 은선이 들어있는 용기는 사용하지 않도록 하세요. 용도에 맞는 용기를 사용하세요.
조리등의 밝기가 일정하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 전압이 낮지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 전압변화에 따른 것이므로 안심하고 사용하세요.
외부로 빛이 새어나와요.	<ul style="list-style-type: none"> 문이 열려 있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 소량의 조리등 불빛이 제품외부로 유출될 수 있으며 이 빛은 제품성능 및 인체에 전혀 해가 없으므로 안심하고 사용하세요.
동작을 시켜도 동작하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 문은 닫혀 있습니까? 문에 이물질이나 수건등이 끼어 있지 않나요? 잠금장치 기능이 설정되어 있는지 확인하세요. 	<ul style="list-style-type: none"> 문을 닫고 사용하세요. 이물질이나 수건등을 제거하고 사용하세요. 잠금장치 기능이 설정되어 있으면 이를 해제하세요.
조리시 랩이 터져요.	<ul style="list-style-type: none"> 랩을 팽팽하게 싸지 않았나요? 기름이 많은 음식을 조리하지 않았나요? 	<ul style="list-style-type: none"> 랩을 약간 느슨하게 싸서 사용하고 구멍을 몇개 만들어 주세요. 기름이 많은 음식은 랩을 씌워 조리하지 마세요.
팬이 계속 동작합니다.	<ul style="list-style-type: none"> 조리 종료후나 정지 시 내부 전기부품을 식혀주기 위해 냉각팬이 동작됩니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
동작을 시키지 않고 있는데 부저소리가 나요.	<ul style="list-style-type: none"> 조리가 완료된 후 식품을 꺼내셨나요? 	<ul style="list-style-type: none"> 조리가 끝난 후 문을 열지 않거나 아무 키도 누르지 않으면 주기적으로 부저가 울립니다. 문을 열었다 닫은 후 사용하세요.



고장? 어떻게 조치하는지 알아보까요?

- 고장 수리를 의뢰하기 전에 아래 사항을 확인하시고 그래도 이상이 있을 때는 가까운 동양매직 서비스 센터로 연락해 주십시오.

증 상	확인하세요	이렇게 조치하세요
오븐조리를 할 경우 내부에서 연기 또는 냄새가 납니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 오븐을 처음 사용하시면 제조과정에서 히터표면에 묻어있는 기름이 타는 냄새입니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 인체에 해가 되지 않고 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
조리중이나 조리 후 문에 습기가 많이 차고 동작표시부에 습기가 찹니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리시 음식물에서 발생하는 수증기로 인해 습기가 찰 수 있습니다. • 조리완료 후 음식물을 꺼내지 않으면 습기가 찰 수 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
해동상태가 좋지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> • 제품이 뜨거운 상태에서 해동하지 않았나요? • 해동물이 지나치게 큰 덩어리는 아닙니까? • 포장용기 또는 비닐이 있는채로 해동하셨습니까? • 재해동하거나 해동이 덜 된 부분을 다시 해동한 것은 아닙니까? • 석쇠를 사용하셨나요? 	<ul style="list-style-type: none"> • 조리실 내부가 식은 후에 사용하세요. • 두께가 4cm 이상일 경우 조각낸 후 냉동하면 해동이 잘됩니다. • 익을 수 있으므로 포장은 꼭 제거하세요. • 익거나 육즙 응축로 맛과 영양이 떨어지므로 재해동 하지 마세요. • 해동시에는 석쇠를 사용하지 마세요.
자동조리 상태가 좋지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> • 부속품 및 음식물이 제대로 놓여 있습니까? • 제품이 뜨거운 상태에서 조리하지 않았나요? • 자동조리 중 문을 열지 않았나요? • 용기 및 부속품 사용이 요리가이드와 동일한가요? • 조리분량이 너무 많거나 적지는 않은가요? • 자동조리번호선택이 잘못되지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 조리실 내부가 식은 후 사용하세요. • 자동조리시 꼭 요리가이드를 읽고 참고하세요. • 조리시작 전 동작표시부를 다시 한번 확인하세요.
도븐 내부에 연기나 악취가 납니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 음식찌꺼기, 기름 등이 내부나 법랑접시에 묻어 있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내부는 항상 깨끗이 청소해 주세요.



제품규격입니다.



[MWO-25E1]

구 분		모 델 명
		MWO-25E1
색상	외 관	블랙
	조리실	스텐레스
고주파출력		900W
소비 전력	전자 레인지	1450W
	그 릴	1100W
	전 기 오븐	2500W
중 량		16.9kg
정격 전압		220 V ~ , 60 Hz
조리실크기(mm) (폭X깊이X높이)		347X330X228
제품외형크기(mm) (폭X깊이X높이)		513X498X305
발전주파수		2,450MHz



Cook Book

C 1

- 1. 닭날개구이 22
- 2. 웨지감자 22

C 2

- 1. 군만두 23
- 2. 고갈비 23

C 3

- 1. 바비큐립 24
- 2. 스테이크 24

C 4

- 1. 통삼겹살 25
- 2. 군고구마 25

오븐

- 1. 깨찰빵 26
- 2. 쿠키 26
- 3. 호두파이 27
- 4. 머핀 27
- 5. 식빵 28
- 6. 마늘빵 28

- 7. 토스트 29
- 8. 피자 29
- 9. 비스코티 30
- 10. 호두스콘 30
- 11. 누룽지 31

그릴

- 1. 생선구이 32
- 2. 황태구이 32
- 3. 허브갈치구이 33
- 4. 삼치된장구이 33
- 5. 통오징어 34
- 6. 불고기 34
- 7. 콘치즈 35



1. 닭날개구이

닭날개 400g, 우유 ½컵, 소금 1작은술, 후추약간
스파이스소스 칠리소스 3큰술, 고추장 1큰술,
설탕 1큰술, 물엿 1큰술, 다진마늘 1작은술, 후추
데리야끼소스, 간장 2큰술, 굴소스 1큰술,
핫소스 1큰술, 마늘, 생강 1개씩(편으로썰은것)

POINT

- 카레가루 1큰술과 올리브유 2큰술을 잘 섞어
고루 발라 애벌구이 한 후 소스를 발라
구우면 맛있다.
- 범람접시에 젖은 키친타올을 깔아 구우면 좋다.

1. 닭날개는 씻어 분량의 양념으로 1시간 정도 재워둔다.
2. 스파이스 소스는 고루 섞어두고 데리야끼 소스는 섞은 후 윤기나게
졸여둔다.
3. 닭의 물기를 제거하고, 소스에 재워둔다.
4. 재워둔 닭을 높은석쇠에 올리고, 범람접시를 밑에 받쳐준다.
5. 오븐에 넣고 C1기능을 선택하여 구워준다.
6. 조리완료 5분전 양념을 발라 구워준다.

예열 없음	C1 20~25분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



2. 웨지감자

감자1개(200g/1개), 허브솔트 ½(또는 소금, 후추약간),
올리브유 1큰술

1. 감자는 깨끗이 씻은 후 반달 모양으로 10~12등분하여 자른다.
2. 허브솔트와 올리브유를 섞어 감자에 고루 바른다.
3. 높은석쇠에 감자를 올리고, 범람접시를 밑에 받쳐준다.
4. C1 기능을 선택하여 굽는다.

예열 없음	C1 23~25분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------

1. 군만두

군만두용 냉동만두 10개, 식용유 약간



POINT

- 냉동만두를 해동시키지 않은 상태로 그대로 조리할 수 있다.

1. 냉동만두 앞뒤로 고르게 적당한량의 식용유를 묻힌다.
2. 높은석쇠에 냉동만두를 놓은 후 범랑접시를 밑에 받쳐준다.
3. 오븐에 넣고 C2 기능을 선택하여 굽는다

예열 없음	C2 12~15분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



2. 고갈비

고등어 1~2마리(300g), 카레가루 2큰술, 물 1큰술, 올리브유 1큰술, 파슬리 약간, 레몬 1/4개, 래디시 슬라이스 2조각

POINT

- 양념을 너무 많이 바르면 탈 수 있으므로 고루 펴 바른다.
- 범랑접시에 젖은키친타올을 깔아주면 좋다.

1. 고등어는 깨끗이 씻어 손질한 후, 머리를 잘라낸다.
2. 카레가루에 물과 올리브유를 섞어 잘 푼 다음 고등어의 앞뒷면에 고르게 펴 바른다.
3. 높은석쇠에 고등어를 올리고, 범랑접시를 밑에 받쳐준다.
4. 오븐에 넣고 C2 기능을 선택하여 굽는다.
5. 구운 고등어를 접시에 보기좋게 담고 파슬리와 레몬, 래디시를 곁들여낸다
6. 조리완료 5분전 양념을 발라 구워준다.

예열 없음	C2 12~15분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



1. 등갈비는 가로 잘라 찬물에 30분 정도 담근 핏물을 제거한 후 물기를 없앤다.
2. 포크로 앞뒤를 찔러준 후 소금, 후추로 밑간하고 다진 로즈마리와 레드와인, 올리브오일을 뿌린다.
3. 냄비에 분량의 소스를 넣고 졸여 소스를 완성한 후 고기에 재워준다.
4. 양파를 가로로 3등분하여 범랑접시에 깔아준 후 그위에 높은석쇠를 놓고, 등갈비를 올린다.
5. C3를 선택하여 굽다가 요리완료 5분전에 소스를 발라 조리한다.

1. 바베큐립

등갈비 1대 450g, 소금, 후춧가루, 로즈마리 약간, 레드와인 2큰술, 올리브오일 1큰술, 양파 1개, 소스 케첩 4큰술, 바베큐 소스 3큰술, 물엿 2큰술, 설탕 1큰술, 굴소스 1작은술, 월계수잎 1장, 물 2큰술

POINT

- 처음부터 소스를 발라 구우면 탈수 있으니 요리완료 5분전에 발라준다.
- 양이 적으면 시간을 줄여준다.

예열 없음	C3 20~23분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



1. 고기는 소금, 후춧가루와 잘게 부순 통후추, 레드와인을 고루 뿌려 재운다.
2. 높은석쇠에 고기를 올리고, 범랑접시를 밑에 받쳐준다.
3. C3를 선택하여 굽는다.
4. 달군 팬에 건자두를 잘게 다져 넣고, 분량의 소스 재료를 넣어 양이 반으로 줄 때까지 졸인다.
5. 접시에 스테이크를 담고 소스를 뿌린다.

2. 스테이크

쇠고기 안심 (스테이크용) 200g, 통후추 1작은술, 소금, 후추 약간, 레드와인 1큰술, 레드와인소스 레드와인 1/2컵, 우스터 소스 1큰술, 스테이크 소스 2큰술, 건자두 3개, 후춧가루 약간, 버터 1작은술

POINT

- 기호에 맞게 시간을 가감해서 사용한다.

예열 없음	C3 12~18분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------

1. 통삼겹살



삼겹살 덩어리 600g(두께 약 3cm), 양파·소금·후춧가루·계피가루 약간씩

달래무침

달래 50g, 간장 1큰술, 식초 1큰술, 고춧가루·참기름·다진마늘 1작은술씩, 들깨 약간

POINT

- 목살이나 앞다리살을 이용하여 조리하여도 좋다
- 2cm간격으로 칼집을 깊숙히 넣어주면 더 잘 익는다.

1. 고기를ล้าง로 자르고 소금·후추로 간을 한 후 계피가루를 뿌린다.
2. 양파는 1cm 두께로 잘라 범랑접시에 담는다.
3. 낮은석쇠에 양념한 고기를 비계부분이 위로 오도록 올리고, 범랑접시를 밑에 받쳐준다.
4. C4 기능을 선택하여 굽다가 조리완료 5분전 뒤집어 준다.
5. 달래는 깨끗이 손질하여 씻어 길이를 3~4 등분한다. 분량의 양념을 넣고 무쳐낸다

예열 없음	C4 25~28분	낮은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



2. 군고구마

고구마 6개(100~150g/개)

POINT

- 패밀리 레스토랑 통고구마 만들기
- 1. 실온에 둔 버터 2큰술에 꿀 1큰술을 잘 섞어둔다.
- 2. 고구마를 구워 뜨거울 때 칼집을 낸 후 꿀 섞은 버터를 얹어 녹이고, 황설탕과 계피가루를 함께 뿌려낸다.

1. 고구마는 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 제거한다.
2. 낮은석쇠에 고구마를 올린다.
3. 오븐에 넣고 C4 기능을 선택하여 굽는다.

예열 없음	C4 23~25분	낮은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



1. 깨찰빵

깨찰빵 믹스 250g(1봉지), 달걀 1개, 우유(물) 70ml

1. 믹싱볼에 달걀과 우유를 넣고 거품기로 잘 젓는다.
2. ①에 깨찰빵 믹스 1봉지를 넣고, 고무주걱으로 반죽한다.
3. 반죽을 45~50g씩 7개로 분할하여 둥글게 모양낸다.
4. 베이킹트레이에 종이호일을 깔고 일정한 간격을 두어 담아 낮은석쇠에 올린다.
5. 분무기를 이용해 충분히 물을 뿌려준 후 180℃로 예열된 오븐에 넣어 25~30분간 굽는다.

예열	오븐 180℃ 25~30분	베이킹트레이 + 낮은석쇠
----	-------------------	---------------



2. 쿠키

박력분 200g, 버터 80g, 설탕 80g, 달걀 1개, 베이킹 파우더 1/2작은술, 코코넛 가루 30g

POINT

- 달걀이 너무 차가우면 버터가 다시 굳어 반죽이 분리되므로 달걀은 실온에 한 시간 이상 두었다가 사용하는것이 좋다.

1. 버터는 실온에 두었다가 설탕을 두 번에 나누어 넣어가며 거품기로 저어 부드러운 크림상태로 만든다.
2. 달걀을 조금씩 들어가며 분리되지 않도록 잘 섞는다.
3. 체에 내린 박력분, 코코넛 가루, 베이킹 파우더를 넣고 고무주걱으로 가볍게 섞어준다.
4. 반죽이 한 덩어리로 뭉쳐지면 비닐에 감싸 냉장고에 넣어 30분간 휴지시킨다.
5. 밀대를 이용해 반죽을 5mm 두께로 밀어낸 후, 쿠키커터를 이용해 모양낸다.
6. 베이킹트레이에 종이호일을 깔고 모양낸 반죽을 담은 후 낮은석쇠에 올려준다.
7. 180℃로 예열된 오븐에 넣어 15~17분간 굽는다.

예열	오븐 180℃ 15~17분	베이킹트레이 + 낮은석쇠
----	-------------------	---------------

3. 호두파이



파이 박력분 160g, 버터 80g, 달걀 1개
충전물 물엿 130g, 흑설탕 70g, 버터 20g,
 달걀 3개, 호두 100g, 계피가루 1작은술,
 소금 ½작은술

POINT

- 포크로 바닥을 고르게 찍어주지 않거나, 필링양이 너무 많을 경우에 넘칠 수 있으므로 주의한다.
- 지름 23cm 은박접시를 이용하면 된다

- 1 체진 박력분에 차가운 버터를 넣고, 스크레이퍼를 이용해 반죽한다.
- 2 버터가 콩알크기로 쪼개어지며 반죽이 되기 시작하면, 계란을 넣고 가볍게 반죽한다.
- 3 반죽이 뭉쳐지면, 버터가 녹기 전에 비닐에 감싸 냉장고에 넣어 30분 이상 휴지시킨다.
- 4 물엿, 설탕, 버터, 계피가루를 중불에서 끓이다 체에 내린 계란을 섞어 충전물을 만든다.
- 5 파이 반죽을 밀어편 뒤 은박접시에 담아 크기에 맞게 자르고, 포크로 촘촘히 찍어준 후 다진 호두를 담고, 파이 충전물을 부어준다.
- 6 낮은석쇠에 올려 180℃로 예열된 오븐에 넣어 27~30분간 굽는다.

예열	오븐 180℃ 27~30분	낮은석쇠
----	-------------------	------



4. 머핀

버터90g, 설탕 80g, 계란 2개, 베이킹파우더 2g,
 아몬드가루 20g, 박력분 130g, 바나나 2개,
 호두 30g

POINT

- 낮은석쇠에 6구 머핀틀을 올려 조리해도 좋다.
- 달걀 머핀 굽는 방법
 1. 머핀 반죽을 머핀 컵에 30~40%정도 채운 후, 달걀을 깨뜨려 넣는다.
 2. 소금을 약간 뿌리고, 치즈를 갈라 얹어 오븐에 굽는다

- 1 버터는 실온에 두었다가 설탕을 두 번에 나누어 넣어가며 거품기로 저어 부드러운 크림상태로 만든다.
- 2 달걀을 조금씩 넣어가며 분리되지 않도록 잘 섞는다.
- 3 바나나 한개는 5mm 두께로 동글게 썰어두고, 나머지는 으깨어 2의 반죽에 넣어준다.
- 4 체에 내린 박력분, 아몬드가루, 베이킹파우더와 호두를 넣어 가볍게 섞어 반죽한다.
- 5 낮은석쇠위에 머핀컵 또는 은박베이킹컵을 놓고 반죽을 70% 정도까지 채운 다음 그 위에 잘라둔 바나나를 올린다.
6. 180℃로 예열된 오븐에 넣어 20~25분간 굽는다.

예열	오븐 180℃ 20~25분	낮은석쇠
----	-------------------	------



5. 식빵

식빵믹스 1봉(376g), 이스트 1봉지(4g), 달걀 1개, 물(우유)170g

POINT

- 빵이 과발효되면 높이가 너무 높아 윗면색이 진하게 나올 수 있으니 적당히 발효하여 굽는다.
- 석쇠에 올리지 않고 굽는다.

1. 믹싱볼에 식빵 믹스 1봉지와 이스트를 넣고, 달걀과 물 또는 우유를 섞어 넣어 반죽한다.
2. 반죽이 뭉쳐지기 시작하면 끈기가 생기도록 치댄다. 20~25분 동안 탁탁 치면서 반죽하여 부드러운 반죽을 완성한다.
3. 반죽을 볼에 담고 랩을 씌운 후 구멍을 뚫어 40분정도 1차 발효한다. (온도 40℃정도)
4. 180g씩 분할하여 등글린 후 비닐을 덮어 실온에서 5~10분간 그대로 두어 중간발효 시킨다.
5. 반죽을 타원형으로 민 다음 양쪽에서 포개어 접은 뒤, 위에서 아래로 돌돌 말아 이음매를 잘 붙인 후 식빵틀에 반죽을 담아 오븐에 넣는다.
6. 40분 정도 2차 발효하여(온도 40℃정도) 180℃로 예열된 오븐에 넣어 23~25분간 구워준다.

예열	오븐 180℃ 23~25분	회전접시
----	-------------------	------



6. 마늘빵

바게뜨빵(또는 식빵3장) 1/2통, 다진마늘 1큰술, 포도씨유(식용유) 1큰술, 설탕 1큰술, 꿀 1큰술, 파슬리가루 약간

POINT

- 마늘을 너무 많이 바르면 탈 수 있으므로 주의한다.

1. 바게뜨빵이나 식빵은 1cm 두께의 적당한 크기로 잘라 준비한다.
2. 분량의 재료를 섞어 마늘오일을 만든 후 빵의 윗면에 고루 발라준다.
3. 높은석쇠에 빵을 올린 후 200℃로 예열된 오븐에 넣어 6~8분간 굽는다

예열	오븐 200℃ 6~8분	높은석쇠
----	-----------------	------

7. 토스트

식빵2~3장



1. 높은석쇠위에 빵이 겹치지 않게 올려준다.
2. 230℃로 예열된 오븐에 넣어 5~7분간 구워준다.

POINT

- 햄토스트 만들기
슬라이스 햄 2장, 베이컨 4장, 치즈 2장, 양송이 버섯 4개, 머스터드소스 약간

 1. 높은석쇠위에 식빵 2장을 올리고 식빵 한장에 머스터드 소스를 발라준다.
 2. 그 위에 치즈, 햄, 베이컨, 양송이버섯을 순서대로 올려 굽는다.
 3. 나머지 빵을 올려 먹는다.

예열	오븐 230℃ 5~7분	높은석쇠
----	-----------------	------



8. 피자

도우 중력분 150g, 올리브유 15ml(1큰술), 물 75ml(5큰술), 검은깨 1작은술, 소스 스파게티소스 1/2컵, 토마토케첩 1큰술, 고추장 1큰술, 다진마늘 1작은술, 올리브유 약간, 감자 1개, 소금후추 약간, 올리브유 1큰술, 피자치즈 50g, 파슬리 가루 약간

POINT

- 빵반죽 가장자리에 소스가 묻으면 구운 후 겹겹이 탈 수있으므로 주의해야 한다.
- 치즈를 뿌릴 때 소스가 덜이도록 충분히 뿌려야 먹음직스럽다.

1. 중력분은 체에 내리고 물, 올리브유, 검은깨를 넣어 한 덩어리로 뭉쳐질 정도로 반죽한다.
2. 반죽을 밀대로 얇게 밀어 편후 범람접시에 담는다.
3. 감자는 얇게 반달모양으로 썰어 소금, 후추, 올리브유를 넣어 버무려 둔다.
4. 분량의 재료를 섞은 후, 팬에 충분히 줄여 썬 같은 농도로 소스를 만든다.
5. 반죽에 소스를 고루 펴 바르고, 감자를 놓고 피자치즈를 넉넉히 뿌린다.
6. 낮은석쇠에 베이킹트레이를 올린 후 210℃에서 13~15분간 굽는다.

예열 없음	오븐 210℃ 13~15분	베이킹트레이 + 낮은석쇠
----------	-------------------	---------------------



9. 비스코티

박력분 150g, 베이킹파우더 1g, 바닐라향 1g,
달걀 1개, 설탕 80g, 올리브유 2큰술,
아몬드가루 30g, 아몬드 20g, 건포도 20g,
초코칩 30g, 코코넛 슬라이스 20g, 소금 1g

1. 믹싱볼에 달걀, 설탕, 올리브유, 아몬드 가루를 넣고 저속으로 고루 섞는다.
2. ①에 체에 내린 가루와 나머지 재료를 모두 넣고, 고무주걱으로 자르듯이 가볍게 섞는다.
3. 흰가루가 보이지 않을 정도로 섞이면 한 덩어리로 뭉친 다음 2~2.5cm 두께의 적당한 크기로 네모나게 모양을 잡아준다.
4. 범랑접시에 종이호일을 깔고 그 위에 반죽을 올린 후 낮은석쇠에 올린다.
5. 180℃로 예열한 오븐에 넣어 25분동안 구워낸 후, 완전히 식혀 1cm 두께로 잘라 다시 베이킹트레이에 담아 낮은석쇠에 올린다.
6. 160℃로 예열한 오븐에 넣어 10분간 더 굽는다

예열	오븐	베이킹트레이 + 낮은석쇠
	180℃ 25분 160℃ 10분	



10. 호두스콘

호두 50g, 호밀가루 또는 강력분 100g,
박력분 150g, 소금 2g, 베이킹파우더 6g,
흑설탕 50g, 버터 70g, 달걀 1개, 우유 100ml(1/2컵),
달걀물 (달걀 노른자 1개, 물 1큰술)

1. 체에 내린 박력분, 베이킹파우더, 호밀가루와 소금, 흑설탕을 가볍게 섞는다.
2. 버터를 넣고 손으로 비벼 고루 섞은 다음 다진 호두를 넣어 섞는다.
3. ②에 달걀과 우유를 넣고 섞어 반죽한 다음 랍을 씌워 30분간 휴지시킨다.
4. 휴지시킨 반죽은 네모지게 모양내어 두께가 2~3cm 정도로 되도록 밀대로 민 다음 같은 크기로 자른다.
5. 베이킹트레이에 종이호일을 깔아 반죽을 얹고, 윗면에 달걀물을 고르게 발라 낮은석쇠에 올린 후 200℃로 예열한 오븐에 넣고 15~17분 동안 굽는다

예열	오븐	베이킹트레이 + 낮은석쇠
	200℃ 15~17분	



11. 누룽지

밥 한공기, 호두·아몬드·잣 적당량

POINT

- 흑미밥, 치자밥 등을 이용하여 다양한 색을 내어보는것도 좋다.
- 손바닥 크기로 둥글게 모양내어 여러장을 놓고 구우면, 더욱 고르게 잘 구워진다.
- 진밥은 시간이 더 걸릴 수 있다.

1. 각종 견과류는 잘게 다져서 준비해둔다.
2. 찬밥에 견과류를 섞는다.
3. 베이킹트레이에 종이호일을 깔고 견과류를 섞은 밥을 올려 둥글 넓적 하게 편다.
4. 높은석쇠에 올린 후, 210℃에서 25분~28분간 굽는다.

예열 없음	오븐 210℃ 25~28분	베이킹트레이 + 높은석쇠
----------	-------------------	---------------------



1. 생선은 비늘을 벗기고 내장을 제거한 후 깨끗이 손질해 씻어 물기를 제거한다.
2. 생선에 칼집을 넣은 다음 굵은 소금을 뿌려 5분 정도 둔다.
3. 생선 앞·뒷면에 식용유를 발라준 후 높은석쇠에 올리고, 베이킹트레이를 밑에 받쳐준다.
4. 그릴 기능을 선택하여 20~25분간 굽는다.
5. 조리완료 5~10분전 뒤집어서 구워준다.

1. 생선구이

조기 4마리(60~70g/마리), 굵은 소금 1큰술, 식용유 적당량

POINT

- 생선의 크기가 클 경우에는 조리시간을 5~10분정도 연장해 주는것이 좋다.
- 콩치 조리시에는 시간을 2분정도 줄이는데 좋다.

예열 없음	그릴 20~23분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



1. 황태포는 물에 씻어 머리와 지느러미를 잘라내고 젖은 면보로 30분 정도 감싸두어 부드럽게 불린 후 앞뒷면에 양념장을 고르게 잘 발라준다.
2. 높은석쇠에 황태포를 올리고 베이킹트레이를 밑에 받쳐준다.
3. 그릴 기능을 선택하여 7~9분 정도 굽는다.

2. 황태구이

황태포 1마리, 실파 1대, 통깨 약간, 양념 고추장, 고춧가루, 간장, 설탕 1큰술씩,물엿, 다진 마늘 1큰술씩, 생강즙 1작은술, 청주 또는 화이트 와인 1작은술, 참기름 1작은술

POINT

- 양념을 너무 많이 바르면 탈 수 있으니 주의한다.

예열 없음	그릴 7~9분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	------------	---------------------

3. 허브갈치구이

갈치 1마리, 청주 1큰술, 레몬즙 1큰술, 소금, 후추, 식용유 약간, 허브(로즈마리, 타임, 딜 등)



1. 갈치는 머리와 꼬리를 자른 후, 내장을 빼고 3~4등분 한 다음 흐르는 물에 깨끗이 씻어 손질한다.
2. 소금, 후추, 허브와 청주, 레몬즙 등을 뿌려 살짝 재운다.
3. 갈치의 앞뒷면에 식용유를 발라 높은석쇠에 올린 후 베이킹트레이를 밑에 받쳐준다.
4. 그릴 기능을 선택하여 23~25분간 굽는다.

예열 없음	그릴 23~25분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



4. 삼치된장구이

삼치 1마리, 마요네즈 1큰술, 미소(일본된장) 1큰술, 청주 1큰술, 올리브유 1큰술, 파슬리 가루 약간, 레몬1/4개

1. 삼치는 살만 발라낸 다음 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
2. 마요네즈, 일본된장, 청주, 올리브유를 고루 섞어 삼치의 앞뒷면에 고르게 잘 펴바른다.
3. 높은석쇠에 삼치를 담은 후 베이킹트레이를 밑에 받쳐준다.
4. 그릴 기능을 선택하여 23~25분간 굽는다.
5. 구운 삼치에 파슬리 가루를 뿌리고, 레몬을 곁들여낸다.

예열 없음	그릴 23~25분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



1. 오징어는 내장을 제거하고, 껍질이 손질한 후 양쪽으로 칼집을 내어준다.
2. 올리브유에 허브솔트와 고춧가루를 섞어 오징어에 발라준다.
3. 높은석쇠에 양념한 오징어를 놓고 베이킹트레이를 밑에 받쳐준다.
4. 그릴기능을 선택하여 13~15분간 굽는다.

예열 없음	그릴 13~15분	높은석쇠 + 베이킹트레이
----------	--------------	---------------------



1. 양파와 당근은 채썰고, 느타리 버섯은 가닥가닥 떼어 놓는다. 대파는 어슷하게 썰어 준비한다.
2. 분량의 재료로 양념장을 만들어 쇠고기(돼지고기)를 30분쯤 재워둔다.
3. 쇠고기(돼지고기)에 야채와 버섯을 섞어 베이킹트레이에 담아 높은석쇠에 올린 후, 그릴기능을 선택하여 18~20분간 조리한다

예열 없음	그릴 18~20분	베이킹트레이 + 높은석쇠
----------	--------------	---------------------

5. 통오징어

오징어 2마리, 허브솔트 1큰술, 고춧가루 1작은술, 올리브유 1큰술

6. 불고기

소 불고기

소고기 400g, 양파 1/4개, 느타리버섯 30g, 당근 1/4개, 대파 1/4개, 양념 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1큰술, 다진마늘 1작은술, 바나나 같은 것 2큰술, 통깨 약간, 후추 약간+D25

돼지불고기

돼지고기 400g, 양파 1/4개, 느타리버섯 30g, 당근 1/4개, 대파 1/4개, 양념 간장 1큰술, 고추장 2큰술, 고춧가루 1큰술, 참기름 1큰술, 다진마늘 1큰술, 청주 1큰술, 물엿·설탕 1큰술씩, 통깨·후춧가루 약간



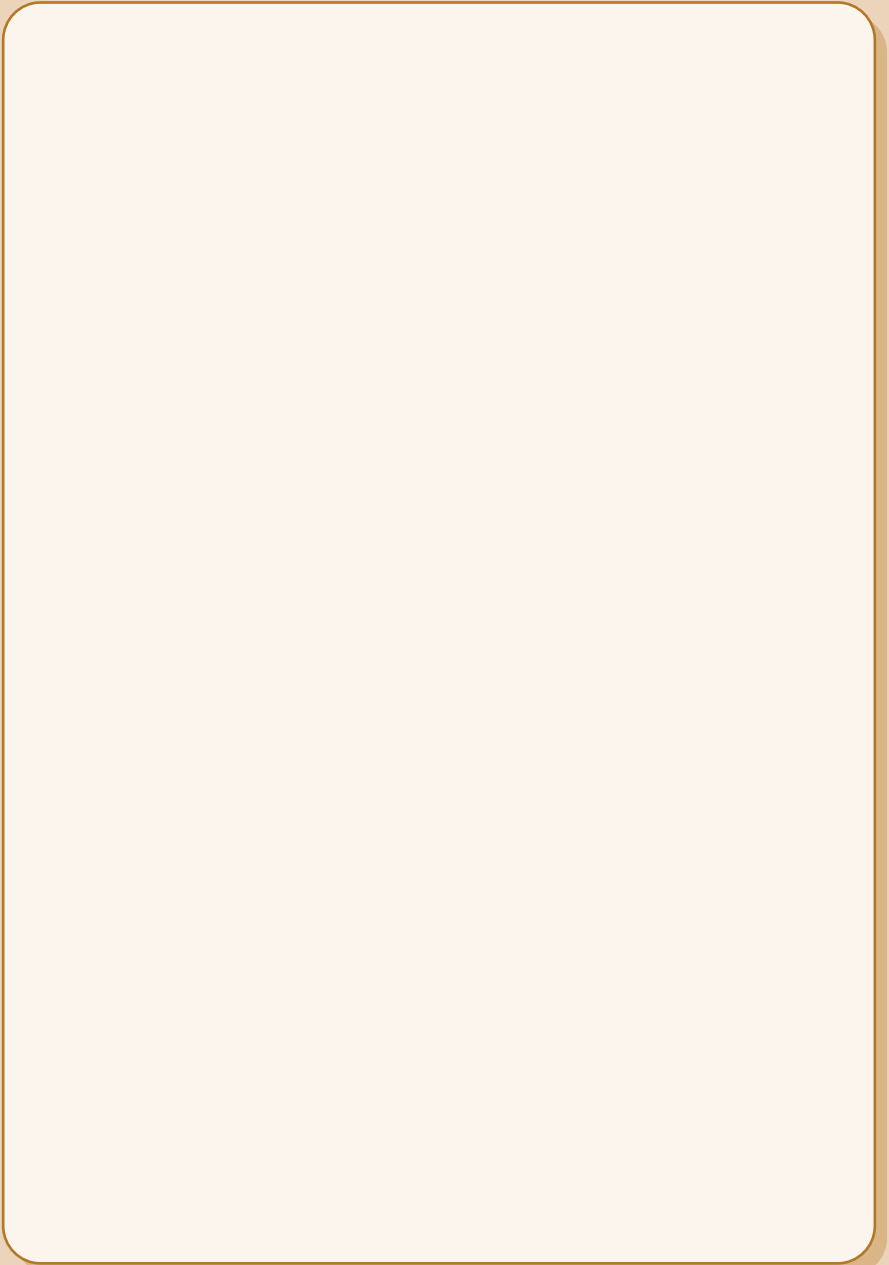
7. 콘치즈

통조림 옥수수 1캔(340g), 통조림 완두콩 20g, 청 · 홍피망 10g씩, 맛살 20g, 마요네즈 2큰술, 설탕 · 흰 후춧가루 약간씩, 피자치즈 50g

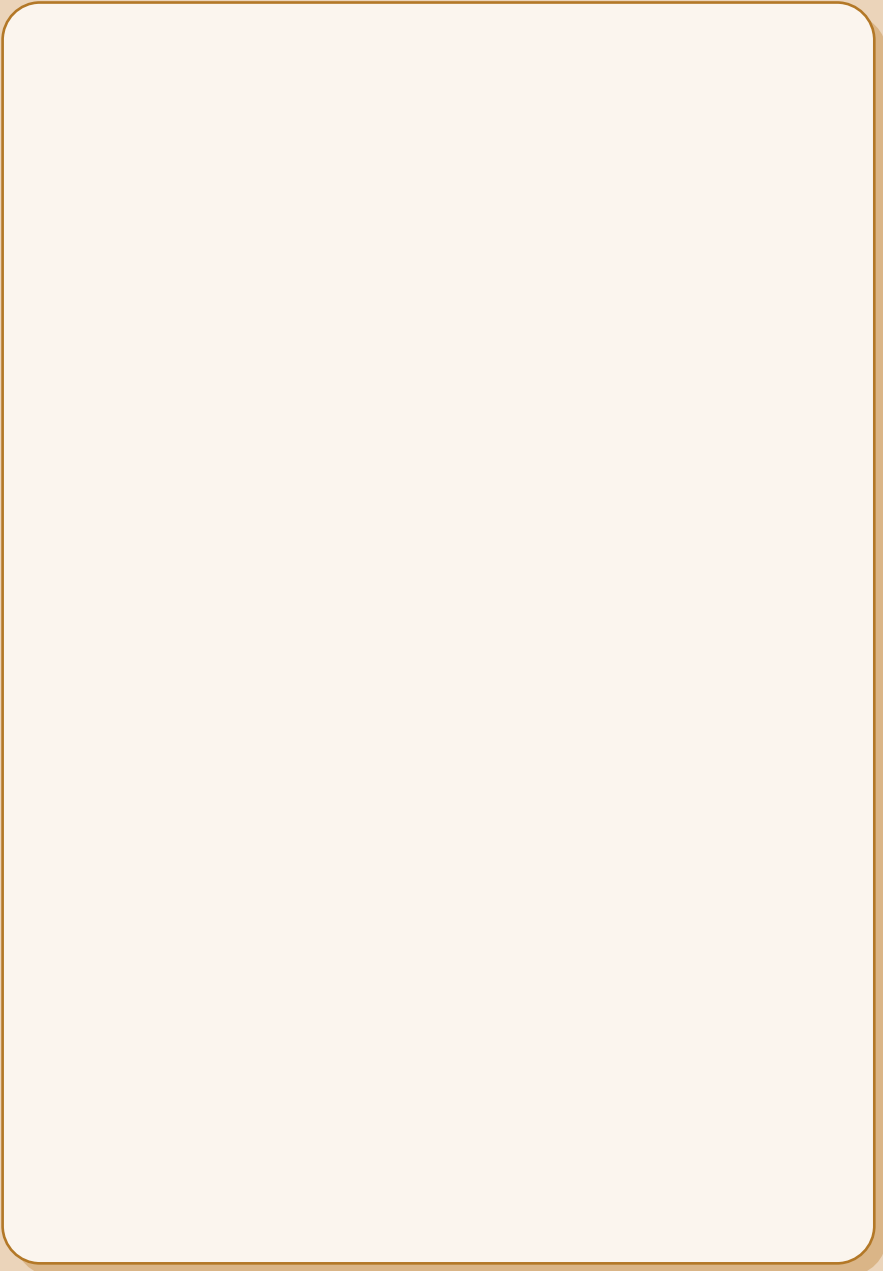
1. 피망과 맛살을 잘게 썰고, 통조림 옥수수와 완두콩은 물기를 빼준다.
2. 피자치즈를 제외한 모든 재료를 그릇에 담아 마요네즈, 설탕, 흰 후춧가루를 넣고 고루 버무린 후 베이킹트레이 또는 내열접시에 담는다.
3. 피자치즈를 고루 뿌려준 후 높은석쇠에 올려 그릴기능을 선택하여 8~10분간 조리한다.

예열 없음	그릴 8~10분	베이킹트레이 + 높은석쇠
----------	-------------	---------------------

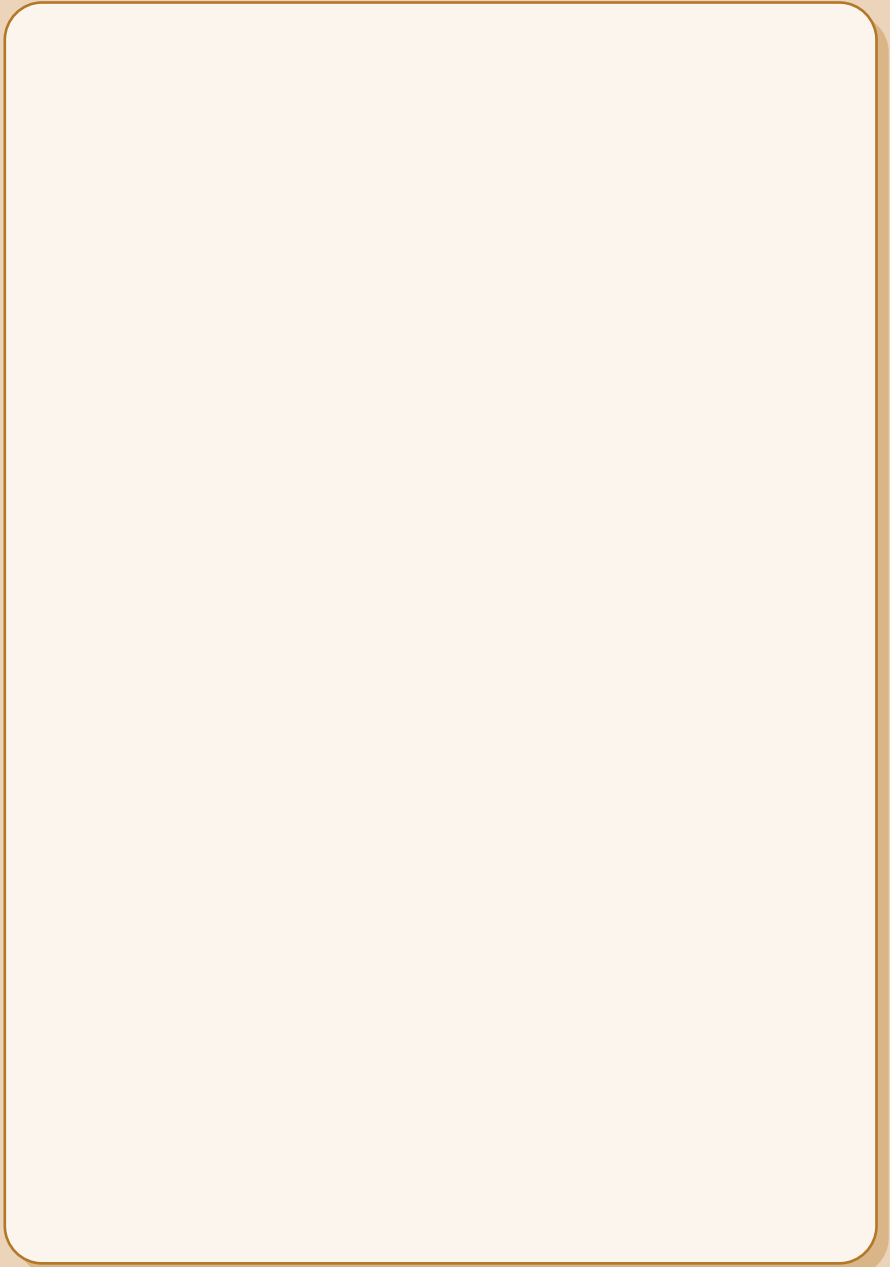
* Memo



* Memo



* Memo



* Memo

제품보증서

전자레인지 (가정용)
 품질보증기간 1년
 (마그네트론 3년)
 부품보유기간 7년

서비스에 대하여

저희 동양매직에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고지 2009-1호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 매직서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.

판매자 상호 및 연락처	(☎)
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일

- 일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. (영업장, 합숙시설, 공공장소 등)
- 품질보증기간은 제품 구입일자 부터 기산하며, 구입일을 확인할 수 없을 때는 제품제조일 또는 수입통관일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.

● 소비자 분쟁해결 기준

소비자 피해 유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
• 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당 없음
• 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당 없음
• 제품 구입시 운송과정 및 제품설치 중 발생한 피해	제품교환	해당 없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당 없음
• 교환 불가능시	구입가 환급	해당 없음
• 동일하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
• 동일하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
• 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급(최고환급도: 구입가액)
• 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 전액금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급 (감가상각한 전액금액)
• 수리용 부품은 있으나 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 후 환급

● 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해 유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
• 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각 적용 제품교환
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

● 무상서비스

- 제품질 보증 기간 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 고장 또는 결함.
- 당사에서 인정한 설치/서비스 기사가 수리한 후 2개월 이내에 동일부위 재고장 발생시.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 인테라, 유선신호 등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 무실하게 설치해 주어 재설치 시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사 제품(소프트 웨어 포함)으로 인한 고장 및 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 고객의 필요에 따른 서비스 요청시 (해당제품)
- (가스제품 열량변경, 제품청소 등)

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 가스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우 (해당제품)
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시
- 당사에서 인정하지 않은 사람이 설치 또는 서비스를 실시하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 고객 오사용 또는 보증기간 이후의 소모품 교체
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전사품 구입시 외관품 수리는 유상 청구

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용설명서를 참고해 주십시오.
 ※ 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.