Magic Chef

사용설명서

매직쉐프 식품건조기

MEFD-K306S

제품 사용 전 사용설명서를 반드시 읽고 정확하게 사용하십시오.
사용설명서는 찾기 쉬운 장소에 잘 보관하십시오.

Magic Chef

1929년에 설립된 이래 약 90년간 “내 집에 꼭 맞는 제품 : SO RIGHT AT HOME”
이라는 슬로건으로 브랜드가 목적하는 (TARGET) 고객에게 꼭 맞는 (RIGHT) 제품을
알맞은 (RIGHT) 가격에 공급해 왔습니다.

제품 사양

본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

제품 사양

모델명	MEFD-K306S
제품명	전기건조기 (식품건조기)
정격 전압	AC 220-240V, 50-60Hz,
사용 전력	550-650W
제품 사이즈	340 x 450 x 311 mm
제품 무게	8.5 kg
온도 조절 범위	35°C ~ 75°C
시간 조절 범위	30분 ~ 24시간

폐가전 제품 처리

제품을 폐기할 시 화기 접근을 금지하며
반드시 구청의 적절한 절차를 따라 알맞게 분리 수거를 해주십시오.

안전 수칙

본 기기를 사용하기 전 반드시 안전 수칙을 숙지하시고 본 제품을 사용해 주십시오.

안전 수칙

1. **경고!** 본 기기는 신체적, 지각적 또는 정신적으로나 경험 및 지식 부족으로 감시나 훈련 없이는 기기를 안전하게 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)은 사용할 수 없습니다.

2. 본 기기는 가정용이며 실내용으로 제작되었습니다.
원래 사용 목적 외 다른 용도 또는 상업용으로의 사용은 금지합니다.

3. 본 기기를 설치 시 반드시 평평하고 수평이 이루어졌으며 제품의 하중을 견딜 수 있는 안정된 공간에 설치하시기 바랍니다.

4. 본 설명서의 안전 수칙을 무시하시면 전기 쇼크, 화재, 또는 심각한 부상을 입을 위험이 있습니다.
경고, 주의 및 기타 설명서에서 제시하는 안전 수칙을 반드시 사용 전 숙지하여 준수해 주시기 바랍니다.

5. 본 제품이 작동되고 있을 시 기기를 방치하지 마십시오.

6. 어린이 및 유아가 기기에 접근하지 않도록 각별한 주의를 기울여 주시기 바랍니다.

7. 본 기기의 정격 전압 사양이 고객님이 사용하시는 공간의 정격 전압 사양과 일치하는지 확인 바랍니다.

8. 본 기기를 사용하지 않을 경우, 세척하기 전, 그리고 수리하기 전 반드시 전원 스위치가 꺼져 있으며 플러그가 소켓에서 분리되어 있는지 확인 바랍니다.

9. 전원 코드가 가구 및 기타 물체에 널려 있거나 엉켜있지 않도록 주의 바랍니다.
전원 코드에 걸려 넘어지거나 제품이 떨어져 손상될 위험이 있습니다.

10. 본 기기를 화구 및 기타 열이 발생하는 물체, 액체 근처에 위치하지 마십시오.

11. 본 기기의 본체 및 전원 코드, 플러그를 절대로 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

12. 젖은 손으로 기기를 작동하지 마십시오.

13. 본 제품에 사용되는 모든 부품 및 구성품들은 식기세척기를 통하여 세척을 할 수 없습니다.

안전 수칙

본 기기를 사용하기 전 반드시 안전 수칙을 숙지하시고 본 제품을 사용해 주십시오.

안전 수칙

14. 전원 코드 및 플러그가 손상된 경우 절대로 기기를 작동하지 마시고 전원 플러그를 소켓에서 분리하신 후 지정된 서비스 센터에 접수하여 적절한 교체 또는 수리를 받으시기 바랍니다.

15. 본 기기를 임의로 분해, 개조 또는 수리하려는 시도를 하지 마시고 반드시 지정된 서비스 센터의 숙련된 테크니션을 통하여 수리 및 점검을 받으시기 바랍니다.

16. 전원 플러그를 소켓에 연결하거나 분리할 시 반드시 먼저 전원 스위치가 꺼진 것을 확인해 주십시오.

17. 전원 코드를 잡아당겨 플러그를 소켓에서 분리하려는 시도를 하지 마시고 반드시 플러그를 손으로 안전하게 잡고 전원 코드를 소켓에서 분리해 주십시오.

18. 멀티탭 또는 연장선을 사용하여 전원을 연결하는 것은 권장하지 않습니다.
    부득이하게 멀티탭 또는 연장선을 사용하실 경우 반드시 제품의 정격 전압 및 전력 사양과 일치하거나 높은 사양을 사용하셔야 합니다.

19. 본 제품에 사용되는 정품 부품 및 정품 구성품 외 기타 호환용 부품 및 구성품을 사용하지 마십시오.

20. 기기가 작동 중 그리고 작업 완료 후에도 기기 내부 및 표면이 뜨거울 수 있으니 화상을 입지 않도록 주의해 주십시오.

주의

본 기기를 사용하기 전 반드시 주의 사항을 숙지하시고 본 제품을 사용해 주십시오.

주의

※안전을 위해 꼭 지켜주세요!

- 전기 쇼크, 화재, 및 부상을 방지하기 위하여 절대로 기기 본체, 전원 코드 및 플러그를 물이나 기타 액체에 담그거나 비, 또는 물에 젖게 하지 마십시오.
- 본 제품을 욕실, 욕조, 또는 기타 물이 발생하거나 젖은 바닥에 위치하지 마십시오.
- 본 제품을 고온 다습한 환경에서 사용하지 마십시오.
- 본 제품을 젖은 손으로 만지지 마십시오.
- 본 제품을 연속으로 24시간 초과하여 작동하지 마십시오.
  만약 24시간 정도의 긴 시간을 연속으로 작동하셨다면 작업 종료 후 플러그를 소켓에서 분리하여 최소 2시간 이상 식을 때까지 기다려 주신 후 다음 작업을 진행해 주시기 바랍니다.
- 본 제품을 가스가 분사되는 캔 근처에서 사용하지 마십시오.
- 부정확한 작동 및 부적절한 취급은 제품의 오작동, 고장, 또는 부상으로 이어질 위험이 있습니다.
- 전원 코드 및 플러그는 무거운 물체에 눌리거나 비틀리지 않도록 주의 바랍니다.
- 기기가 작동 시 기기 표면 및 내부가 뜨거울 수 있으니 화상을 입지 않도록 주의 바랍니다.

본 제품의 특징

본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

본 제품의 특징

본 제품은 자동 팬 기능이 있어 따뜻한 공기가 기기 내부에 순환되어 바삭하고 고른 건조 식품을 만들 수 있습니다.	건조된 식품은 본래의 영양소와 풍미를 그대로 지닌 상태로 장시간 보관할 수 있습니다. 그냥 섭취해도 좋고 뜨거운 물에 넣어 불려서 요리에 사용할 수도 있습니다.
본 제품을 사용하여 과일, 야채, 육류, 생선, 스낵, 빵, 허브 또는 꽃잎을 말린 최상의 상태로 유지하실 수 있습니다.	본 제품에 동봉된 6단 스테인리스 스틸 트레이에 각 0.6kg까지의 건조할 재료를 올리실 수 있습니다.
6단 선반들 중 일부를 분리하여 공간을 넓게 쓰시거나 두꺼운 재질의 식품을 건조하실 수 있습니다.	세척이 간편한 트레이들을 사용합니다.
망사 트레이는 일반 선반에 재료를 올려놓았을 시 밑으로 떨어질 수 있는 작은 크기의 식품 재료를 올리는데 사용하실 수 있으며, 일반 선반 위에 망사 트레이를 올려놓은 상태로 기기 내부에 체결해 주시면 됩니다.	부스러기 트레이는 건조 후 또는 작업 시 떨어진 잔여 부스러기를 모아 주는데 적합하며 추후 간편하게 세척하실 수 있습니다.

처음 사용하시기 전

Magic Chef

⚠ 본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

처음 사용하시기 전

제품에 동봉된 모든 구성품이 있는지 확인해 주시기 바라며 포장재 및 테이프 등을 제거해 주십시오.
(구성품: 스테인리스 스틸 선반 6개, 망사 트레이 1개, 부스러기 트레이 1개)

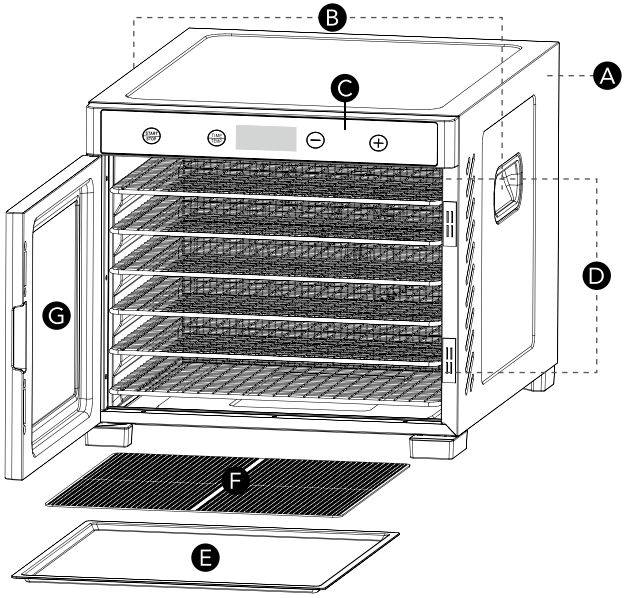
세척	제품 외관, 선반, 트레이를 젖은 수건 또는 천으로 부드럽게 닦아 주십시오. 필요시 선반 및 트레이는 일반 설거지용 세제를 섞은 물에 세척 후 헹구어 주십시오. 이후 제품 외관, 선반 및 트레이에 남아있는 물기를 닦아 주시기 바랍니다. • 절대로 기기 본체, 전원 코드 및 플러그를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오. • 기기 표면에 스크래치, 변색, 또는 변질을 유발할 수 있는 거친 솔, 수세미 또는 화학 약품이 섞인 세제를 사용하여 세척을 하지 마십시오.
예열	기기에 건조할 식품 재료를 넣지 않은 채로 약 30분 동안 내부가 빈 상태로 작동해 주십시오. (시간 설정 방법은 아래 사용 방법을 참고하시기 바랍니다.) • 이때 발생할 수 있는 소량의 연기 또는 냄새는 정상이며 이 예열 작업을 통하여 제거하실 수 있습니다. • 예열 작업을 하실 때에는 환기가 잘 되는 공간을 확보해 주시기 바랍니다. • 예열 작업이 완료되었으면 선반 및 트레이를 꺼내 흐르는 물에 헹구어 주신 후 물기를 완전히 제거해 주십시오. • 본 예열 작업은 기기를 처음 사용하시기 전에만 시행합니다.
설치	본 기기를 평평하고 제품의 하중을 견딜 수 있는 안정된 공간에 위치하신 후 선반 및 트레이를 제 위치에 체결해 주시기 바랍니다. 이후 전원 플러그를 소켓에 연결해 주시면 이제 제품을 사용할 준비가 완료됩니다.

제품 설명도

Magic Chef

본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

제품 설명도



A 외관	E 부스러기 트레이
B 핸들	F 망사 트레이
C 컨트롤 패널	G 도어
D 스테인리스 스틸 선반 (6개)	

사용 방법

Magic Chef

본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용 방법을 준수해 주시기 바랍니다.

사용 방법

ⓐ 건조할 식품 재료를 선반에 골고루 펴서 올려 주시기 바랍니다.
(미리 재료를 절단 및 손질해 주시기 바랍니다.)
건조할 식품 재료는 한꺼번에 한 선반에 너무 많이 올려놓지 마시고 겹치게 올려놓지 마십시오.

- 망사 트레이는 일반 스테인리스 스틸 선반에 올려놓을 시 재료의 크기가 작아서 밑으로 떨어질 수 있는 아주 잘게 잘라진 식품 재료를 건조할 시 사용하며 일반 스테인리스 선반 위에 올려놓은 상태로 체결이 가능합니다.
- 부스러기 트레이는 기기 내부의 맨 하단에 위치하여 작업 중 그리고 작업이 완료된 선반을 빼내는 과정에서 밑으로 떨어진 식품 재료의 부스러기 등을 받아주는 역할을 합니다.

ⓑ 전원 플러그를 소켓에 연결해 주십시오.
표시 화면 및 모든 버튼에 표시등이 들어오며 전원 연결음인 '삐'소리가 기기에서 발생합니다.
이때 표시 화면은 '8888'로 표기되며 약 3초 후 'TIME(시간)/TEMP(온도)' 버튼에 표시등이 켜지며 표시 화면은 '0000'으로 표기됩니다.
이후 TIME(시간)/TEMP(온도) 버튼에만 표시등이 켜집니다.

빠른 시작

이때 'TIME(시간)/TEMP(온도)' 버튼을 한번 누르시면 표시 화면은 초기 설정 시간 "10:00" (10시간)과 초기 설정 온도인 '70°C'로 번갈아 보여집니다.

초기 설정 모드로 바로 빠른 작업을 하시려면 이 상태에서 'START/STOP'(전원) 버튼을 누르시기 바랍니다. 기기의 모터 및 팬이 먼저 작동을 시작하고 약 5초 후에 가열이 시작됩니다.

이후 초기 설정된 시간의 카운트다운이 시작되며 표시 화면에 현재 남은 시간 및 초기 설정된 온도가 약 3초 간격으로 번갈아 보여집니다.

본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용 방법을 준수해 주시기 바랍니다.

사용 방법

작업 시간이 종료되면 기기는 '삐' 하는 작업 종료음을 5번 발생하며 약 10초 후에 모터, 가열 부위, 팬 순으로 모든 작동이 멈춥니다.
이때 표시 화면은 "End"(종료)로 표기되며 전원 버튼의 표시등만 깜빡입니다.

재작업이 필요하시다면 전원 버튼을 다시 눌러 주시면 3번 단계에서부터 다시 작업을 진행하실 수 있습니다. 재작업이 필요 없고 식품이 완전히 건조되었다고 생각되시면 전원 플러그를 소켓에서 분리해 주시기 바랍니다.

작업 도중 도어를 열어도 기기는 작업을 중단하지 않으며 필요시 선반의 위치를 바꾸시거나 건조되고 있는 재료를 재배치하신 후 다시 도어를 닫아 주시면 됩니다.

참고: 선반을 맨손으로 만지면 뜨거울 수 있으니 오븐용 장갑을 사용하시기 바랍니다.

일시 정지

작업 도중 잠깐 기기를 멈추고 싶으시다면 언제든지 전원 버튼을 한번 누르시면 '삐' 하는 신호음이 나고 약 5초 후에 기기는 진행하던 동작을 모두 멈추며 전원 버튼의 표시등만 깜빡입니다.
작업을 재개하고 싶으실 경우 다시 전원 버튼을 한번 누르시면 '삐' 하는 소리와 함께 이전에 설정된 값으로 다시 작업이 곧바로 재개됩니다.

아무런 조치를 취하지 않으면 기기는 약 1분 후에 자동으로 전원이 꺼지며 'TIME(시간)/TEMP(온도)' 버튼만 깜빡이며 표시 화면은 '0000'으로 표기됩니다.
1분이 지나서 표시 화면이 '0000'으로 표기된 상태에서는 이전 설정한 값이 모두 소멸되므로 다시 'TIME(시간)/TEMP(온도)' 버튼을 눌러 원하시는 온도 및 시간을 설정하신 후 전원 버튼을 눌러 작업을 시작해 주시기 바랍니다.

표시 화면이 '0000'으로 표기된 상태에서 더 이상 작업을 원치 않는 경우 플러그를 소켓에서 분리해 주시면 됩니다.

본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용 방법을 준수해 주시기 바랍니다.

사용 방법

TIME(시간)/TEMP(온도) 조절

※ 시간 및 온도 조절은 기기가 작업을 하고 있는 과정에서도 언제든지 조절이 가능합니다.

TEMP(온도)

기기의 전원이 들어오고 초기 설정 모드로 표시 화면이 보여질 시 TIME/TEMP 버튼을 눌러 주십시오. 그러면 표시 화면에 초기 설정 온도가 표시되며 이 상태에서 고객님이 원하시는 온도를 조절하실 수 있습니다.

"＋" 또는 "－" 버튼을 눌러 건조할 온도를 35°C 에서 75°C 까지 조절하실 수 있습니다.

"＋", "－" 버튼을 한번 누르실 때마다 5°C 단위로 온도가 증가 또는 감소하며, 버튼을 길게 누르고 계시면 빠른 속도로 온도가 증가하거나 감소하는 것을 보실 수 있습니다.

온도 설정이 완료되었으면 'START/STOP'(전원) 버튼을 누르셔서 작업을 시작하실 수 있습니다.

TIME(시간)

기기의 전원이 들어오고 초기 설정 모드로 표시 화면이 보여질 시 TIME/TEMP 버튼을 한 번 누르시면 TEMP(온도) 표기가 70°C로 표시 화면에 보여집니다.
이때 버튼을 한번 더 누르시면 TIME(시간 - 10:00)으로 표시 화면이 변환되어 표기가 됩니다.

시간은 타이머의 개념이며 온도 설정이 완료된 후 또는 초기 설정된 온도가 적당하다고 생각되시면 바로 시간 모드로 변환하셔서 원하시는 건조 시간을 조절하실 수 있습니다.

온도 설정 방법과 동일하게 "＋" 또는 "－" 버튼을 눌러 건조할 시간을 "0:30"(30분)에서 "24:00"(24시간)까지 30분 단위로 조절하실 수 있습니다.

"＋", "－" 버튼을 한번 누르실 때마다 30분 단위로 시간이 증가 또는 감소하며, 버튼을 길게 누르고 계시면 빠른 속도로 시간이 증가하거나 감소하는 것을 보실 수 있습니다.

이미 전원 버튼을 이전에 눌러서 작업이 진행되고 있는 경우라면 조절을 마치신 최종 시간으로 기기의 작업 시간이 자동으로 변경되며 작업이 시작되기 전 단계라면 시간 및 온도 조절을 완료하신 후 전원 버튼을 누르시면 설정된 시간 및 온도로 작업이 시작됩니다.

사용 방법

Magic Chef

본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용 방법을 준수해 주시기 바랍니다.

사용 방법

작업 도중 언제든지 TIME(시간)/TEMP(온도) 버튼을 눌러서 현재 작업 잔여 시간 또는 현재 온도를 확인하실 수 있습니다.
처음 누르시면 현재 설정된 온도를, 다시 한번 누르시면 작업 잔여 시간이 표시 화면에 표기됩니다.
또한 위에 설명한대로 작업 도중 선택한 온도 또는 시간을 "+", "−" 버튼을 사용하여 조절하실 수 있습니다.

설정하신 시간이 "00:00"에 도달하면 가열 작업이 먼저 멈추며, 팬은 약 10초가량 작동을 하다 멈춥니다. 작업이 완료되었다는 '삐' 하는 알림음이 1초에 한 번씩 총 5회 발생하여 작업이 종료되었음을 알려줍니다.

모든 동작이 멈추었으면 표시 화면에 "End"(종료)라고 표기가 되며 전원 버튼에만 표시등이 깜빡입니다. 재작업이 필요하시다면 전원 버튼을 다시 눌러 주시면 3번 단계에서부터 다시 작업을 진행하실 수 있습니다. 재작업이 필요 없고 식품이 완전히 건조되었다고 생각되시면 전원 플러그를 소켓에서 분리해 주시기 바랍니다.

※참고

- 작업이 진행되고 있을 시 한 시간에 한 번 정도 건조 상태를 확인해 주는 것이 좋습니다.
- 골고루 건조가 되기 위해서 선반 위치를 작업 중간에 바꾸거나 재료의 위치를 재정리해 주시기 바랍니다.
- 건조가 완료된 식품에 라벨링(날짜, 무게, 재료 이름 등)을 하여 추후 비슷한 종류를 건조 시 참고하실 수 있습니다.
- 식품 재료들을 건조하기 전 미리 손질을 해주시면 최상의 효과를 보실 수 있습니다.
  작업이 완료된 건조 식품은 알맞은 방법을 사용하여 보관하시면 더욱 좋습니다.

사용 팁

본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용 방법을 준수해 주시기 바랍니다.

사용 팁

- 본 기기는 스테인리스 스틸 선반 6개, 망사 트레이 1개, 부스러기 트레이 1개를 포함하고 있습니다. 사용 용도에 맞게 선반의 개수 조절 및 망사 트레이 사용 여부를 결정하실 수 있습니다.
- 선반 및 망사 트레이에 나 있는 구멍을 통하여 기기 내부의 공기가 골고루 순환되게 해 줍니다.
- 건조할 식품 재료에 포함되어 있는 수분 함유량 및 사용 공간의 습도량에 따라 완전히 건조되는 시간은 상이할 수 있습니다.
- 본 기기는 먼지가 없고 환기가 잘 되며 건조한 공간에서 사용하셔야 최상의 효과를 얻을 수 있습니다.
- 본 기기를 사용하여 건조한 식품들은 시중에서 판매하는 말린 식품들과 외관상 약간의 차이가 있을 수 있습니다. 왜냐하면 본 기기는 식품 재료들을 아무 첨가물, 방부제, 또는 인공 색소를 사용하지 않고 자연스럽게 건조하기 때문에 그렇습니다.
- 식품 재료에 있는 수분 정도 및 무게 등을 기록하여 두시면 추후 동일하거나 비슷한 재료 및 양을 건조할 시 적당한 온도 및 시간을 설정하시는 데 도움이 됩니다.
- 얇은 재료, 작은 크기의 재료, 또는 적은 재료의 양을 건조할 경우에는 온도를 낮게 설정하시는 것이 좋습니다. 굵은 재료, 큰 크기의 재료, 또는 많은 재료의 양을 건조할 경우에는 온도를 높게 설정하시는 것이 좋습니다.
  식품 건조의 작업 종료가 가까워졌을 시 온도를 처음 설정한 온도보다 낮게 조절해 주시면 마지막 완성 단계에서의 식품에 포함된 수분을 좀 더 쉽게 조절하실 수 있습니다.

식품 건조 시 유용한 팁

※ 손질된 과일의 건조 시간은 다음 조건들에 의해서 달라집니다.

① 조각 또는 잘라진 과일의 굵기
② 건조 시 사용되는 선반의 개수
③ 선반에 담긴 재료의 양
④ 재료에 함유된 수분량 및 사용 공간의 습도량
⑤ 고객이 선호하는 건조된 상태의 바삭함 정도

건조 식품 보관

본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용 방법을 준수해 주시기 바랍니다.

건조 식품 보관

- 건조가 완료된 식품은 완전히 식은 후에 용기 또는 팩에 담아 주십시오.
- 서늘하고 건조하며 어두운 곳에서 보관 시 더 오랫동안 보관이 가능합니다.
- 가능한 밀봉 상태 또는 공기를 최대한 뺀 상태로 건조된 식품을 보관하시는 것이 좋습니다.
- 보관하시는 공간의 실내 온도가 15℃ 이하일 시 최적의 상태로 보관이 가능합니다.
- 철 소재로 된 용기 자체에 건조된 식품을 절대로 보관하지 마십시오.
- 구멍이 나 있거나 밀폐가 불완전한 용기에 건조된 식품을 보관하지 마십시오.
- 건조가 완료된 식품을 확인했을 시 수분이 발견된다면 해당 식품을 기기를 사용하여 좀 더 건조시켜 주시기 바랍니다.
- 최상의 맛을 유지하기 위하여 냉장 또는 냉동 보관 시 과일, 야채, 허브, 견과류, 빵의 보관 기간은 1년을 넘지 않아야 합니다.
- 최상의 맛을 유지하기 위하여 육류, 생선 등은 냉장 보관 시 3개월, 냉동 보관 시 1년을 넘지 않아야 합니다.

세척

- 기기 사용 후 소켓에서 전원 플러그를 분리한 후 기기가 완전히 식을 때까지 기다려 주십시오.
- 선반 및 트레이에 붙어 있는 찌꺼기는 부드러운 솔을 사용하여 제거해 주십시오.
- 선반 및 트레이는 일반 설거지용 세제를 사용하여 세척하실 수 있으며 헹군 다음에 물기를 완전히 제거해 주신 후 기기 내부에 체결해 주시기 바랍니다.
- 기기의 외관은 물에 적신 부드러운 수건 및 천으로 닦아 주신 후 마른 수건 및 천으로 물기를 제거해 주십시오.
- 기기 표면에 스크래치, 변질, 변색을 가져올 수 있는 화학 성분이 들어간 세제 및 거친 솔, 수세미 등은 세척 시 사용하지 마십시오.

제품보증서

식품건조기
(가정용)
품질보증기간 1년

판매자 상호 및 연락처	(☎)
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일

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

유상서비스

고장이 아닌 경우
(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호 등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해주어 재설치 시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 및 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 고객의 필요에 다른 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 발생된 경우 (해당제품)
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시
- 당사에서 인정하지 않은 사람이 설치 또는 서비스를 실시하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시

그밖의 경우

- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전시품 구입시 외관품 수리는 유상 청구

◆ 무상서비스

품질 보증기간 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생된 고장 또는 결함.

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

■ 수입원 : (주)매직쉐프
■ A/S 및 문의처 : 031-547-2000

MEFD-K306S

매 직 쉐 프　식 품 건 조 기

※ 본 제품은 소비자기본법에 의한 소비자 분쟁해결 기준에 의거하여 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다.

• 반품 및 교환처 : 구입처　• A/S 및 문의처 : 031-547-2000