



# 사용설명서

매 직 슈 프 에 어 프 라이 어 오븐



## MEAO-B11DB

본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 제품을 작동시키기 바라며  
추후 안전한 곳에 보관해 주시기 바랍니다.



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.



본 기기는 실내에서 사용하는 '가정용' 에어 프라이어입니다. [사용 방식: 전자식]

## 제품의 특징

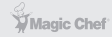
매직셰프 대용량 에어 프라이어 오븐은 넓은 용량과 골고루 순환되는 열, 그리고 가열 상판으로 인하여 수많은 요리들을 맛있게 조리하실 수 있습니다.

본 제품의 최대 장점은 오일 없이 건강한 음식을 골고루 익혀 여러분들의 입맛에 맞게 기름 없이 맛있는 음식을 조리하실 수 있습니다.

## 제품 사양

정격 전압	AC 220-240V, 50/60Hz
사용 전력	2000W
오븐 용량	11L
구이통 용량	3.5L
온도 조절 범위	65 ~ 200 °C
타이머 (기본) 시간	0 ~ 60 분
식품 건조 시간	2 ~ 24 시간

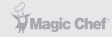
## 중요 안전 수칙 사항



본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

1. 본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동해 주십시오.
2. 뜨거운 표면은 만지지 마십시오.
3. 전기 쇼크, 부상, 또는 화재 예방을 위해 절대로 기기 본체, 전원 플러그, 전원 코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
4. 본 기기는 뜨거운 열을 발생하는 제품이므로 소비자에 따라 느끼는 열의 전도가 다를 수 있습니다. 따라서 기기의 핸들, 그립감이 있는 부분을 주로 잡으시고, 기기가 뜨거울 때 맨손으로 열이 발생하는 부위를 만지지 않도록 주의 바랍니다.  
기기가 충분히 식은 다음에 기기를 다루어 주시기 바라며, 조리가 완료된 음식을 꺼내시거나 이동 시에는 항상 부엌용 안전 장갑을 끼고 제품을 다루어 주시기 부탁드립니다.
5. 기기를 사용하지 않거나 세척 시에는 반드시 먼저 전원을 끄고, 전원 플러그를 소켓에서 분리해 주십시오.
6. 전원 플러그 또는 코드가 손상되었을 경우, 기기를 작동하지 마시고 지정된 서비스 센터에 접수하여 숙련된 기술자를 통해 교체 또는 수리를 받으시기 바랍니다.
7. 기기에 동봉된 정품 구성품이 아닌 다른 구성품을 구매하여 임의로 사용하면 안전 사고 또는 고장의 위험이 있습니다.
8. 본 기기는 가정용이며 실내용으로 제작되었습니다.  
상업용 또는 실외에서의 사용으로 인한 고장은 무상 보증 범위에 포함되지 않습니다.
9. 전원 코드가 가구 및 기타 물체에 걸리거나 테이블 등에 늘어져서 다리가 걸리거나 기타 물체와 엉키지 않도록 주의 바랍니다.
10. 화구 및 열의 근원지 근처에 기기를 위치하지 마십시오.
11. 오일 및 기타 액체 첨가제를 사용 시 각별한 주의를 기울여 주십시오.
12. 반드시 전원 플러그를 소켓에 먼저 연결한 후 기기의 전원을 켜주시기 바라며, 사용이 끝났으면 전원을 끄신 후 플러그를 소켓에서 분리해 주십시오.

## 중요 안전 수칙 사항



본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

13. 본 사용 설명서에 기재된 목적 외의 사용을 금합니다.
14. 본 기기는 8세 이하의 어린이 및 유아, 또는 신체적, 정신적 장애를 가진 이가 정상적인 성인의 관리 감독 없이 임의로 기기를 다루지 못하도록 제조되었습니다. 위에 명시된 이들이 기기를 함부로 다루지 못하도록 주의 바랍니다.
15. 8세 이하 어린이 및 유아가 제품 근처에서 놀지 않도록 주의 바랍니다.
16. 본 기기는 외부 입력 기기 또는 리모컨으로 작동을 할 수 없습니다.
17. 본 기기는 유아 및 어린이, 그리고 정신적 또는 신체적 결함이 있는 이 또는 제품에 대한 경험과 지식이 부족한 이가 철저한 관리 감독 및 교육 없이 기기를 다루지 못하도록 제조되었습니다.
18. 본 기기를 유아 및 어린이가 가지고 장난치지 않도록 철저한 주의를 기울여 주시기 바랍니다.
19. 전원 코드 또는 플러그가 손상되었을 경우, 기기의 작동을 즉시 멈추고 반드시 지정된 서비스 센터에 접수하여 전문가의 도움을 받아 수리 또는 교체를 받으시기 바랍니다.



① 음식물을 꺼내거나 넣을 시 유리에 충격을 주지 않도록 주의하세요.

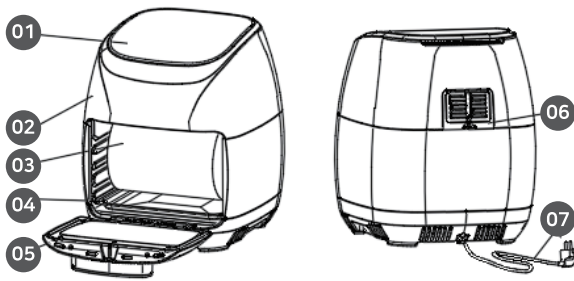
② 모서리에 조리 도구나 식용 용기 등으로 충격을 주지 않도록 주의하세요. 유리가 파손될 수 있습니다.

## 제품 설명도



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

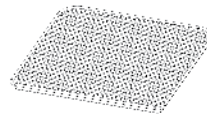
01. 컨트롤 패널
02. 외관
03. 구이통
04. 받침 트레이
05. 도어
06. 공기 배출구
07. 전원 코드
08. 그릴망
09. 바비큐 세트
10. 집게
11. 케이크 통



03 구이통



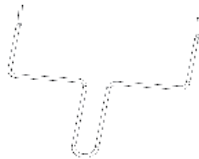
04 받침 트레이



08 그릴망



09 바비큐 세트



10 집게



11 케이크 통



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

### 03 구이통:

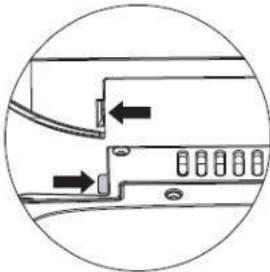
프렌치 프라이 또는 구운 땅콩 등을 조리 시 구이통에 넣고 조리하시면 더욱 완벽한 바삭함과 촉촉함을 느끼실 수 있습니다.

### 04 받침 트레이:

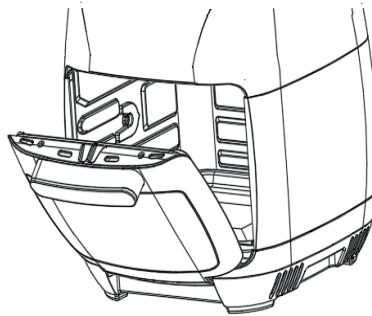
받침 트레이는 음식 잔여물, 배출된 오일 등을 받아주는 역할을 하여 조리 후 받침 트레이만 꺼내어 편리하게 세척하실 수 있습니다.

### 05 도어:

도어는 분리가 가능하며 그림과 같이 들어내시거나 다시 체결하실 수 있습니다. 세척이 용이합니다.



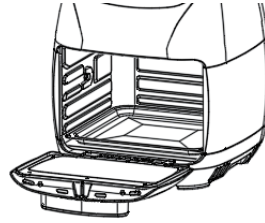
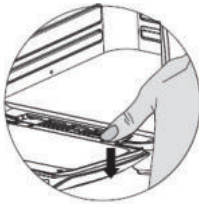
\*도어 체결 시



**도어 체결 시:** 위 그림과 같이 대각선 방향으로 (약 70°) 양 옆의 도어 버튼 구멍에 맞게 아래로 가볍게 눌러 주시면 철컥 소리와 함께 도어가 체결됩니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.



\*도어 분리 시

**도어 분리 시:** 그림과 같이 도어를 밀어 완전히 내리신 후 도어 하단부 오른쪽에 있는 슬라이딩 분리 버튼을 밀어서 한쪽을 들어내신 후 다른 한쪽을 마저 빼서 본체와 분리시켜 주십시오.

## 08 그릴망:

그릴망은 음식을 건조시킬 시 (식품 건조기와 같은 기능) 또는 피자 등을 데울 시 사용할 수 있습니다.

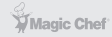
## 09 바비큐 세트:

통닭, 오리 구이 등을 하실 고기를 포크 한쪽의 너트를 풀어 삽입 후 포크에 찢러 넣으신 후 다시 한쪽 포크를 체결하여 고기가 양쪽 포크에 완전히 찢리도록 해주십시오. 포크의 방향은 항상 양쪽 모두 안쪽을 향하고 있어야 합니다. 고기가 너무 커서 오븐에 들어가지 않으면 곤란하므로 고기의 양은 최대 1.5kg 이하로 구매하시기 바랍니다.

## 10 집게:

집게를 사용하여 조리가 완료된 음식을 오븐에서 꺼낼 경우 사용할 수 있습니다. 꺼낼 음식 밑으로 집게를 받치신 후 왼쪽 면을 먼저 빼주신 후 오른쪽을 마저 들어내어 조심스럽게 음식물을 밖으로 안전하게 빼내어 주십시오.

## 중요 경고 및 주의 사항



본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

### ※ 위험

- 절대로 기기의 본체 또는 전자 부품이 포함되어 있는 부위를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 물이나 액체가 기기 안으로 스며 들어가지 않도록 주의 바랍니다.  
전기 쇼크, 고장, 화재, 또는 부상의 위험이 있습니다.
- 기기의 공기 흡입구 또는 배출구를 기타 물체 및 수건 천으로 막지 마십시오.  
과열이 되어 화재의 위험이 있습니다.
- 기기의 내부 바스켓 안에 기름을 두르면 화재의 위험이 있습니다.  
기기가 작동 중일 시 기기 내부를 만지지 마십시오.



### ※ 경고

- 기기의 정격 전압과 사용하는 공간의 전압 사항이 일치하는지 확인 바랍니다.
- 전원 플러그 또는 전원 코드가 손상되었을 시 바로 작동을 멈추고 소켓에서 플러그를 분리하신 후 서비스 접수를 하시기 바랍니다.
- 기기를 화구 근처 또는 열이 발생하는 곳에서 가급적 멀리 위치해 주십시오.
- 젖은 손으로 전원 플러그 또는 전원 코드를 만지지 마십시오.
- 기기의 원활한 공기 유입과 배출을 위해 벽 또는 기타 물체와 최소 10cm 이상 간격을 유지해 주시기 바랍니다.
- 기기 위에 다른 물체를 올려 놓거나 상판에 커버를 씌우지 마십시오.
- 사용 설명서에 제시된 용도 외에 다른 목적으로 기기를 사용하지 마십시오.
- 기기가 작동 중일 시 방치하지 마십시오.
- 기기가 작동 중일 시 뜨거운 김이 공기 배출구로부터 나옵니다.  
화상의 위험이 있으니 얼굴 및 손을 공기 배출구에 가까이 위치하지 마십시오.







본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

### ※경고

- 조리 완료 후 오븐 도어를 열었을 시 뜨거운 김이 배출되오니 각별한 주의를 바랍니다.
- 사용 중 기기에서 검은 연기가 나오는 것을 목격했다면 바로 전원 플러그를 소켓에서 분리하신 후 연기가 멈출 때까지 기다리신 후 제품을 안전한 곳으로 이동시켜 주십시오.



### ※주의

- 기기는 항상 평평하고 안정된 공간에 수평을 유지하여 위치해 주시기 바랍니다.
- 본 기기는 가정용, 그리고 실내용으로 제작되었으므로 가정에서 사용하는 용도 외 사용으로 인한 고장이나 부상에 대해서는 판매처 및 수입원은 책임을 지지 않습니다.
- 실외에서의 사용으로 인한 고장 및 부상에 대해서도 동일하게 판매처 및 수입원은 책임을 지지 않습니다.
- 미사용 시 그리고 장기 보관 시 항상 전원 플러그를 소켓에서 분리해 주십시오.
- 본 기기를 사용 후 이동 또는 세척이 필요한 경우 약 1시간 동안 기기가 완전히 식을 때까지 기다려 주십시오.





본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

### 처음 사용하시기 전에

1. 제품의 포장재 및 비닐을 모두 분리해 주십시오.
2. 기기에 동봉된 액세서리는 흐르는 물에 세척해 주시고 기기 오븐 내부와 외부는 적신 수건 또는 천으로 깨끗이 닦아 주시기 바랍니다. 이후 마른 수건 및 천으로 물기를 완전히 제거해 주십시오.
3. 본 기기는 오일을 사용하지 않는 에어 프라이어입니다. 오일을 내부 바스켓에 넣어 튀기는 튀김기가 아닙니다.
4. 기기를 평평하고 안정된 공간에 위치하시되 열로 인하여 표면이 변하거나 손상되는 곳은 피해 주십시오.
5. 기기 위에 어떠한 물체도 올려 놓지 마시고 기기의 공기 배출구, 흡입구를 막지 마십시오.



### 주의사항

탄수화물이 높은 식품(감자튀김 등)은 조리 온도가 높아지거나 시간이 길어질수록  
아크릴아마이드 생성이 증가할 수 있으며,  
감자튀김이나 빵 등은 갈색으로 변하지 않도록 주의하시기 바랍니다.



본 기기는 여러가지 다양한 음식을 조리할 수 있습니다. 설명서에 나오는 레시피 가이드를 통하여 원하시는 요리를 좀 더 쉽고 편하게 조리하실 수 있습니다.

## 기본 사용 방법

1. 전원 플러그를 소켓에 연결해 주십시오.
2. 오븐 도어를 열어 주십시오.
3. 오븐 안에 조리할 음식물을 넣어 주십시오.
4. 오븐 도어를 닫아 주시면 약 1~2초 후에 모든 표시등에 불이 깜빡입니다.



### 전원 버튼:

전원버튼의 표시등은 항상 켜져 있는 상태로 유지됩니다.

기본 설정값은 온도 180°C, 시간 15분으로 초기 설정되어 있습니다.



### 모드 버튼:

이 버튼을 누르시면 모드 버튼 표시등에 불이 들어옵니다.

모드 버튼을 누르신 후 아래 모드를 순차적으로 선택하실 수 있습니다.



### Fries (감자튀김):

이 버튼을 선택하시면 Fries 모드 버튼 표시등에 불이 들어오며

표시창은 “180(온도)” - “20(분)” 으로 표기됩니다.



### Steak (스테이크):

이 버튼을 선택하시면 Steak 모드 버튼 표시등에 불이 들어오며

표시창은 “180(온도)” - “20(분)” 으로 표기됩니다.



### Chicken Legs (닭다리):

이 버튼을 선택하시면 Chicken Legs 모드 버튼 표시등에 불이 들어오며

표시창은 “180(온도)” - “30(분)” 으로 표기됩니다.



### Fish (생선):

이 버튼을 선택하시면 Fish 모드 버튼 표시등에 불이 들어오며

표시창은 “180(온도)” - “18(분)” 로 표기됩니다.



### Shrimp (새우 튀김):

이 버튼을 선택하시면 Shrimp 모드 버튼 표시등에 불이 들어오며

표시창은 “160(온도)” - “12(분)” 로 표기됩니다.



본 기기는 여러가지 다양한 음식을 조리할 수 있습니다. 설명서에 나오는 레시피 가이드를 통하여 원하시는 요리를 좀 더 쉽고 편하게 조리하실 수 있습니다.



### Roast Chicken (통구이):

이 버튼을 선택하시면 Roast Chicken 모드 버튼 표시등에 불이 들어오며 표시창은 “200(온도)” - “40(분)” 으로 표기됩니다. (바비큐 세트 사용)



### BBQ Skewer (꼬치 구이):

이 버튼을 선택하시면 BBQ Skewer 모드 버튼 표시등에 불이 들어오며 표시창은 “200(온도)” - “20(분)” 으로 표기됩니다.



### Dried Fruit (식품 건조):

이 버튼을 선택하시면 Dried Fruit 모드 버튼 표시등에 불이 들어오며 표시창은 “45(온도)” - “04:00(시간)” 으로 표기됩니다. (40도 - 4시간)

**\*참고:** 선택하신 모드 또는 기본 설정값으로 기기를 작동 하시려면 전원 버튼을 가볍게 한번 눌러 주시면 입력된 값으로 기기가 작동을 시작합니다.  
조리하시려는 내용물에 따라 원하시는 시간 및 온도를 직접 입력하여 요리를 만드실 수 있습니다.

## 시간 조절:



옆 그림과 같은 버튼을 누르시면 알람 소리와 함께 시간이 1분 단위로 증가하거나 감소합니다. 시간은 0 ~ 60분 까지 조절 가능합니다.

2초 이상 한 버튼을 길게 누르시면 시간이 빠르게 증가 또는 감소합니다.

**\*참고:** 기기가 작동 중일 때에도 시간은 중간에 조절하실 수 있습니다.

## 온도 조절:



옆 그림과 같은 버튼을 2초 이상 누르시면 알람 소리와 함께 온도가 5°C 단위로 증가하거나 감소합니다. 온도는 65 ~ 200°C 까지 조절 가능합니다.

2초 이상 한 버튼을 길게 누르시면 온도가 빠르게 증가 또는 감소합니다.

**\*참고:** 기기가 작동 중일 때에도 온도는 중간에 조절하실 수 있습니다.



본 기기는 여러가지 다양한 음식을 조리할 수 있습니다. 설명서에 나오는 레시피 가이드를 통하여 원하시는 요리를 좀 더 쉽고 편하게 조리하실 수 있습니다.

## 전원 버튼:



전원

시간과 온도를 설정 하셨으면 전원 버튼을 가볍게 살짝 누르시기 바랍니다.

전원 버튼을 2초 이상 길게 누르시면 기기가 작동을 멈춥니다.

위 버튼을 누르시면 히팅 튜브 및 팬이 작동을 하기 시작하며 전원 버튼의 불은 더 이상 깜빡이지 않고 불빛이 들어온 채로 고정됩니다. 표시창은 설정된 시간과 온도가 항상 표기되며 시간은 설정한 시간에서 부터 점차 줄어듭니다. 작동 중 기기를 완전히 멈추고 싶으시면 전원 버튼을 2초 이상 길게 눌러 주시기 바랍니다.

기기가 작동 중일 시 일시 정지를 원하신다면 전원 버튼을 눌러 주시면 기기가 일시적으로 작동을 멈춥니다. 기기를 다시 작동 하시려면 전원 버튼을 한번 더 눌러주시면 이전에 설정된 상태로 다시 기기가 작동을 시작합니다.



팬

모터가 작동을 하기 시작하면 팬 버튼에 불이 들어오며 히팅 튜브가 가열되기 시작하면 히팅 튜브 버튼에 불이 들어 옵니다. 기기가 작동을 멈추면 표시등 불이 꺼집니다. 히팅 튜브 버튼은 설정된 온도를 맞추기 위해 작동중 불이 꺼졌다가 켜졌다가를 반복합니다.



히팅 튜브

기기가 작동 중일 시 도어를 열면 팬과 히팅 튜브는 작동을 멈추며 모든 표시창 및 전원 버튼의 표시등은 꺼집니다. 내부등은 약3분 뒤에 꺼집니다. 도어를 다시 닫아 주시면 이전에 설정된 모드로 기기는 메모리 기능을 통해 다시 원상태로 작동을 시작합니다.

(\*메모리 기능 최대 2시간까지 적용)

## 회전 버튼:



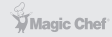
구이통이 내부에 체결된 상태에서 이 버튼을 누르시면 구이통이 회전하기 시작하며 버튼 표시등이 들어옵니다. 이 버튼을 다시 누르시면 구이통의 회전이 멈춥니다. 구이통은 오븐 내부 안 체결하는 구멍에 정확히 맞추어 결합해 주어야 제대로 회전을 시작합니다.

## 내부등 버튼:



이 버튼을 누르시면 오븐 안의 내부등이 켜져서 조리가 되고 있는 모습을 좀 더 명확히 보실 수 있습니다. 내부등을 끄시려면 내부등 버튼을 다시 누르시거나 1분 동안 기다리시면 내부등이 자동으로 꺼집니다.

## 에어 프라이어 오븐 사용 방법



본 기기는 여러가지 다양한 음식을 조리할 수 있습니다. 설명서에 나오는 레시피 가이드를 통하여 원하시는 요리를 좀 더 쉽고 편하게 조리하실 수 있습니다.

5. 조리가 완료되면 기기는 알람 소리를 연속으로 5번 내어 조리가 완료되었음을 알려 주며 작동을 멈춥니다. 표시창은 "00" 으로 깜빡이며 전원 버튼 또한 깜빡이는 상태로 유지됩니다. 오븐 도어를 열고 기기에 동봉된 집게 또는 부엌용 장갑을 사용하여 뜨거운 기기 표면에 피부가 닿지 않도록 조심스럽게 조리가 완료된 음식물을 꺼내 주시기 바랍니다.

조리 도중 자연적으로 음식물에서 나온 잔여물 및 기름은 오븐 하단에 위치한 받침 트레이로 떨어 집니다. 추후 세척하시면 됩니다.



6. 꺼낸 음식물의 상태를 확인하여 완전히 조리가 되지 않은 것 같으면 다시 내용물을 오븐 안에 넣고 원하는 시간 및 온도를 설정하고 추가로 조리를 하시기 바랍니다.

**\*주의:** 조리가 완료된 음식물을 꺼내실 때 안에 축적되어 있는 뜨거운 김이 나오니 가급적 피부와의 직접적인 접촉을 피해 주십시오. 조리 중이거나 완료된 오븐 내부는 매우 뜨거우니 반드시 부엌용 장갑 또는 가재 도구를 사용하여 화상의 위험을 피해 주십시오.



레시피 가이드를 참조하여 원하시는 요리를 좀 더 쉽고 편리하게 조리하실 수 있습니다.

### 메뉴별 기본 설정 가이드 참고 :

아래 기본 메뉴에 따른 레시피 가이드를 참조하여 더욱 맛있는 조리를 하실 수 있습니다.

다만 실제 사용되는 음식물의 양과 부피 등에 따라 조리하시는 시간은 약간 증가하거나 감소할 수 있습니다.

보통 온도는 조절하실 필요는 없으며, 레시피 가이드에 나와 있는 적정 무게 또는 양보다 적은 경우라면 시간을 감소시키면 되고, 적정 무게 또는 양보다 많은 경우라면 시간을 조금 증가시켜 주시면 됩니다.

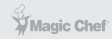
- 생감자를 조리 시 약간의 오일을 첨가하시면 좀 더 바삭한 식감을 느끼실 수 있습니다.

**\*주의:** 절대로 내부 바스켓 안에 기름을 채우거나 두르지 마시고, 음식물 자체에 조금 첨가해 주시기 바랍니다.

- 소시지와 같이 지방 및 기름이 과다하게 나오는 음식물은 본 에어 프라이어 오븐에 적합하지 않습니다.
- 적절한 감자 튀김의 용량은 한번 조리 시 약 700g 정도입니다.
- 제빵용 용기 또는 오븐용 용기를 케이크 등 제빵 조리 시 사용할 수 있습니다.
- 본 에어 프라이어 오븐으로 냉장되었거나 식은 음식을 다시 재가열 하실 수 있습니다. 재가열 시 적정 온도는 150°C 이며 시간은 최대 10분으로 설정해 주시기 바랍니다.

감자, 프렌치 프라이	투입 무게 (g)	조리 시간 (분)	조리 온도 (°C)	참고 사항
가는 프렌치 프라이	600~700	15~20	200	
굵은 프렌치 프라이	600~700	20~25	200	
감자 그라탕	800~1,000	25~30	200	

## 메뉴별 기본 설정 가이드



레시피 가이드를 참조하여 원하시는 요리를 좀 더 쉽고 편리하게 조리하실 수 있습니다.

고기 및 닭, 오리 등	투입 무게 (g)	조리 시간 (분)	조리 온도 (°C)	참고 사항
스테이크	500~800	10~15	180	
폭찹	500~800	10~15	180	
햄버거	400~800	10~15	180	
소시지 롤	400~800	13~15	200	
드럼 스틱 (닭다리)	400~800	25~30	180	
닭 가슴살	400~800	15~20	180	
꼬치구이	400~800	18~25	200	
치킨 (통구이)	500~1000	30~40	200	

간식	투입 무게 (g)	조리 시간 (분)	조리 온도 (°C)	참고 사항
스프링 롤	500~800	8~10	200	
냉동 치킨 너겟	500~1000	6~10	200	
냉동 생선 튀김	500~800	6~10	200	
치즈 스낵류	500~800	8~10	180	
야채 튀김류	400~800	10	160	
식품 건조 (과일, 야채, 고구마)	n/a	240 (4시간)	35	건조시킬 내용물을 5mm 정도의 두께로 자른 후 그릴망에 골고루 펴서 서로 겹치지 않게 얹어 주십시오.



## 메뉴별 기본 설정 가이드



레시피 가이드를 참조하여 원하시는 요리를 좀 더 쉽고 편리하게 조리하실 수 있습니다.

제빵류 (베이크)	투입 무게 (g)	조리 시간 (분)	조리 온도 (°C)	참고 사항
케이크	800	20~25	160	
파이류	800	20~22	180	
머핀	800	15~18	200	



기기의 청결함을 유지하기 위해 그리고 기기의 수명을 최대한 연장하기 위해 매 사용 후 세척을 해주실 필요가 있습니다.

### 세척

**\*주의:** 세척 시 강력한 화학 성분의 세제, 철 수세미, 알코올, 벤젠, 신나 등의 코팅 재질을 마모시키거나 표면을 변질시킬 수 있는 용품의 사용을 금합니다.

- 전원 플러그를 소켓에서 분리 후 기기가 완전히 식을 때까지 기다려 주십시오.  
**\*참고:** 오븐 도어를 열어 두시면 뜨거운 공기가 밖으로 배출되어 더 빠르게 기기가 식습니다.
- 젖은 수건 또는 천으로 기기 외관을 닦아 주신 후 물기를 마른 천이나 수건으로 제거해 주십시오.
- 구성품 (구이통/그릴망/바비큐 세트/받침 트레이/집게/케이크 통)은 미지근한 물에 설거지용 세제를 사용하여 세척하실 수 있습니다.  
단, 철 수세미 등의 거친 표면의 재질을 사용하여 세척하지 마십시오.  
**\*팁:** 만약 구성품에 음식 찌꺼기 또는 기름이 달라 붙은 경우 뜨거운 물에 약 10분 정도 담가 놓았다가 위의 방법으로 세척하시면 됩니다.
- 오븐 내부는 미지근한 물에 적신 천이나 수건으로 닦아 주신 후 물기를 제거해 주십시오.

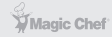
### 보관

미사용 시 그리고 장기 보관 시 전원 플러그를 분리하신 후 기기가 완전히 식을 때까지 기다려 주십시오. 이후 모든 외관 및 구성품, 오븐 내부가 세척이 된 상태에서 완전히 건조시킨 후 서늘하고 건조한 곳에 보관해 주시기 바랍니다.

### 제품 폐기 시

본 기기는 일반 쓰레기가 아닌 폐 가전으로 분류되어 알맞게 분리 수거가 되어야 하는 제품입니다. 가까운 구청에 문의하여 올바른 폐기 절차를 밟아 친환경적인 사회를 만드는데 협조 부탁드립니다.

## 문제 해결 방법



서비스 센터에 문의 및 접수하기 전 아래 표를 읽어 보신 후 자가 진단을 하여 간단한 문제는 스스로 해결하실 수 있습니다. 자가 진단 후에도 문제가 반복될 시 지정된 서비스 센터로 문의 및 수리 접수해 주시기 바랍니다.

증상	추정 원인	해결 방법
작동을 하지 않음	전원 플러그가 연결되지 않음	소켓에 전원 플러그를 연결해 주십시오.
	시간 및 모드 설정을 하지 않음	시간, 온도 또는 모드를 설정 후 전원 버튼을 눌러 주십시오.
음식물이 완전히 조리되지 않음	투입한 음식량이 너무 많음	적정 투입량 이상 넣지 마시고 조각 난 음식들은 골고루 분배해 주십시오.
	설정된 온도가 너무 낮음	설정할 온도를 높여 주십시오.
	설정된 시간이 너무 적음	설정할 시간을 늘려 주십시오.
튀김 음식이 바삭하지 않음	전통 튀김기에 적합한 음식물 인지 확인 바랍니다.	조리용 오일을 살짝 첨가 또는 붓을 사용하여 음식물에 묻혀 주십시오.
	조리 후 오븐 안에 음식 잔여물 또는 기름이 남아 있어 고유의 맛을 내지 못함	사용 후 반드시 내/외부 세척을 하여 이상한 냄새 및 연기가 나는 것을 방지해 주십시오.
프렌치 프라이가 골고루 익혀지지 않음	프렌치 프라이에 적합한 감자를 선택하지 않음	신선한 감자를 선택한 후 녹녹하지 않고 힘이 있는 상태에서 조리하시기 바랍니다.
	조리 전 감자 껍질을 제대로 제거하지 않음	감자 껍질을 제거하여 표면이 매끈한 상태에서 조리하시기 바랍니다.
프렌치 프라이가 바삭하지 않음	프렌치 프라이는 오일 투입량과 물기의 존재 여부에 따라 바삭함의 느낌이 달라집니다.	오일을 첨가하기 전 조리할 감자를 완전히 건조시켜 주십시오.
		평소보다 더 잘게 감자를 잘라 주십시오.
		오일을 바르거나 첨가해 주십시오.

# 제품보증서

에어프라이어 오븐  
(가정용)  
품질보증기간 1년

판매자 상호 및 연락처	(☎ )
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일

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

## 유상 서비스

### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선번호 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 미지정된 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, 연해, 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 발생한 고장 또는 결함.

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용설명서를 참고하십시오.

※ 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.

■ 수입원 : (주)매직쉐프

■ A/S 및 문의처 : 031-547-2000







## MEAO-B11DB

매 직 슈 프 에 어 프 라 이 어 오 븐

※ 본 제품은 소비자분쟁해결 기준에 의거하여 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다.

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