



사용설명서

매직쉐프 에어프라이어 오븐



MEAO-B23W

본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 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.

안전 수칙 사항



본 기기는 전기를 이용한 가열 기구입니다.

고객님의 안전과 화재 방지를 위하여 안전 수칙을 반드시 읽어 주시기 바랍니다.

안전 수칙 사항

1. 본 사용 설명서를 끝까지 읽어 주시기 바랍니다.
2. 기기 본체, 전원 코드, 플러그 등을 절대로 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
3. 본 기기에 동봉된 구성품을 사용하여 음식물을 조리하시기 바라며 히터 부분에 음식물이 직접 닿지 않도록 주의 바랍니다.
4. 공기가 들어가고 나오는 흡입구 및 배출구 부위를 다른 물체 또는 커버를 씌워 막지 마십시오.
5. 본 기기 안에 조리용 오일을 넣지 마십시오.
6. 기기가 작동 중일 시 절대로 오븐 내부를 손으로 만지지 마십시오.
화상 등 부상의 위험이 있습니다.
7. 기기가 작동 중일 시 사용 중인 구성품을 꺼내지 마십시오.
8. 사용하시는 공간의 전압 사양이 본 기기의 레이팅 라벨에 명시되어 있는 정격 전압 사양과 일치하는지 확인 바랍니다.
9. 전원 코드 및 플러그가 손상되었을 시 기기 사용을 중단하시고 지정된 서비스 센터에 접수하여 적절한 교체 또는 수리를 받으시기 바랍니다.
10. 본 기기는 만 8세 미만의 유아 및 어린이, 그리고 신체적 또는 정신적 장애를 가지고 있는 이가 임의로 기기를 다를 수 없게 설계되었습니다. 위에 해당하는 이가 기기를 만지거나 조작 시 반드시 철저한 안전 교육 및 관리 감독하에 이행하도록 주의해 주시기 바랍니다.
11. 본 기기를 유아 및 어린이가 가지고 놀지 않도록 접근에 주의 바랍니다.
12. 본 기기를 화구 및 열이 발생하는 공간에 위치하지 마시기 바라며 전원 코드가 뜨거운 표면에 닿지 않도록 주의 바랍니다.
13. 전원 플러그 및 본체를 만지실 경우 절대로 물이 묻어 있는 상태에서 작업을 하지 마십시오.
14. 본 기기는 외부 타이머 또는 리모컨으로 기기가 작동하도록 설계되지 않았습니다.

안전 수칙 사항



본 기기는 전기를 이용한 가열 기구입니다.

고객님의 안전과 화재 방지를 위하여 안전 수칙을 반드시 읽어 주시기 바랍니다.

안전 수칙 사항

15. 본 기기 설치 시 벽이나 다른 물체와 공간을 최소 10cm 이상 확보해 주시기 바랍니다.
16. 본 기기 위에 다른 어떠한 물체를 올려놓거나 커버를 씌우지 말아 주시기 바랍니다.
뜨거울 주의
17. 경고! 화상 방지를 위하여 본 기기의 공기 배출구 부위에 얼굴 또는 신체의 어떠한 부위도 기기가 작업 중일 시 가까이하지 말아 주시기 바랍니다. 또한 작업이 진행 중일 시 기기 표면은 매우 뜨거울 수 있으니 각별한 주의 바랍니다.
18. 기기가 작업 중일 시 기기 표면이 뜨거울 수 있으니 각별한 주의를 바라며 조리가 완료된 음식물을 다룰 시 반드시 동봉된 핸들, 집게 또는 화상을 방지할 수 있는 오븐용 장갑을 사용해 주시기 바랍니다.
19. 만약 작업 도중 검은 연기가 나온다면 전원 플러그를 바로 소켓에서 분리하신 후 연기가 더 이상 나오지 않을 때까지 기다려 주십시오.
이후 기기 내부에서 조리된 음식물을 꺼내 주시기 바랍니다.
20. 본 기기는 반드시 평평하고 안정된 공간에 설치하셔야 합니다.
21. 본 기기는 가정용이며 실내용으로 제작되었습니다.
22. 본 기기를 원래 목적인 '에어프라이' 용도 외 다른 용도로 사용하지 마십시오.
23. 본 기기를 장기간 사용하지 않거나 작업이 끝난 경우에는 항상 플러그를 소켓에서 분리해 주시기 바랍니다.
24. 본 기기를 세척하기 전 또는 이동 시 반드시 작업을 마친 후 약 30분 이상 기기가 식도록 기다려 주신 후 위 작업들을 이행해 주시기 바랍니다.
25. 다음 물질들을 절대로 오븐 안에 넣지 마십시오.
종이, 카드 보드, 플라스틱, 의류, 기타 불에 타기 쉬운 재질
26. 세척 전 또는 미사용 시 먼저 Timer(타이머)를 OFF(꺼짐) 상태로 위치한 후 플러그를 소켓에서 분리해 주시기 바랍니다.

안전 수칙 사항

Magic Chef



본 기기는 전기를 이용한 가열 기구입니다.

고객님의 안전과 화재 방지를 위하여 안전 수칙을 반드시 읽어 주시기 바랍니다.

안전 수칙 사항

27. 음식물을 꺼내거나 넣을 시 유리에 충격을 주지 않도록 주의하세요.

28. 모서리에 조리 도구나 식사 용기 등으로 충격을 주지 않도록 주의하세요.
유리가 파손될 수 있습니다.



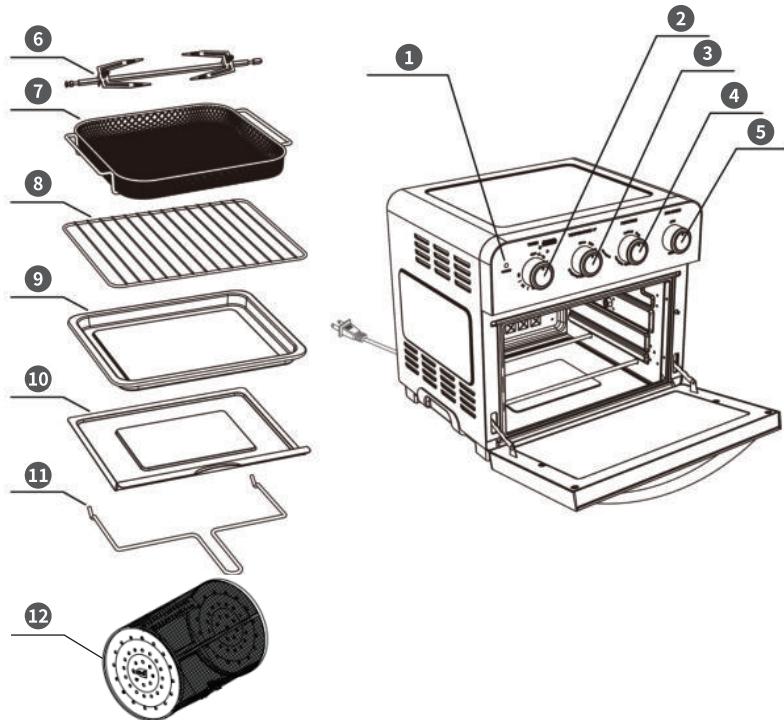
제품 설명도

Magic Chef



본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

제품 설명도



① 전원 표시등

② 타이머 다이얼

③ 온도 조절 다이얼

④ 기능 선택 다이얼

⑤ 팬 스피드 다이얼

⑥ 바비큐 세트

⑦ 튀김バス켓

⑧ 그릴망

⑨ 베이크 트레이

⑩ 부스러기 트레이

⑪ 바비큐 핸들

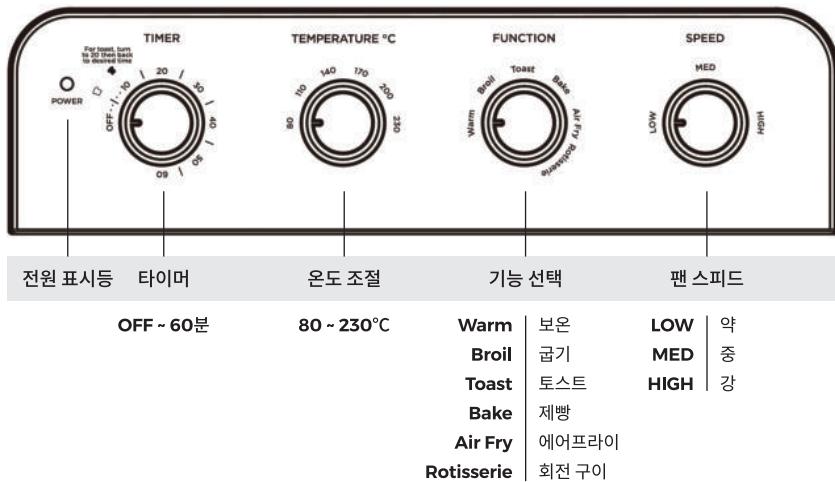
⑫ 구이망

컨트롤 패널 설명



본 사용 설명서를 완전히 숙지하신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

컨트롤 패널



컨트롤 패널 설명

전원 표시등	오븐의 전원이 켜지고 사용되는 동안 표시등이 켜진 상태로 유지됩니다.
타이머 다이얼	타이머 다이얼은 작업 시간을 조절하는 역할을 하며 다이얼이 OFF 위치로 오면 작업이 종료됩니다. (OFF~60분) <u>참고!</u> 토스트 작업 등 10분 이내의 타이머 시간을 설정할 시 먼저 다이얼을 20분 이상으로 돌려주신 후 10분 이하로 다시 다이얼을 맞추어 주셔야 오작동이 없이 원활하게 타이머가 작동됩니다.
온도 다이얼	온도 다이얼은 작업 온도를 조절하는 역할을 해주며 선택한 온도로 작업이 진행됩니다. (80~230°C)

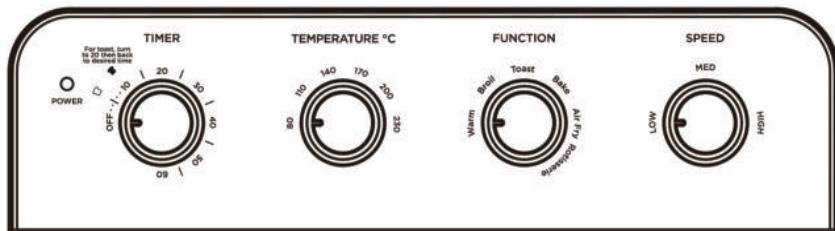
컨트롤 패널 설명

Magic Chef



본 사용 설명서를 완전히 숙지하신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

컨트롤 패널



컨트롤 패널 설명

기능 다이얼	조리하는 메뉴에 따라 알맞은 기능을 선택해 주는 다이얼입니다.	
	Warm	보온 또는 따뜻함 유지
	Broil	베이크 트레이 등을 사용하여 일반적인 육류를 구울 때 사용
	Toast	토스트와 같이 바싹 구울 음식 재료를 조리 시 사용
	Bake	제빵류와 같이 공기 순환을 통하여 골고루 음식 재료를 구울 시 사용
	Air Fry	일반적인 에어 프라이어 공법을 사용하여 조리할 시 사용
	Rotisserie	구이망, 바비큐 세트 등의 구성품을 이용하여 회전을 통한 조리가 필요할 시 사용
	팬 스피드 다이얼	
팬 스피드 다이얼	LOW(약)	총 3단계로 팬의 스피드를 조절하실 수 있습니다.
	MED(중)	팬 스피드가 세면 셀수록 내부 공기 순환은 더 강해집니다.
	HIGH(강)	

각 부의 명칭 및 세부 설명



본 사용 설명서를 완전히 숙지하신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

구성품 설명

바비큐 세트 A barbecue tool consisting of a long handle with a fork and a pair of tongs attached at the end.	통닭 등 조리할 음식이 골고루 익혀져야 하는 통으로 구이를 해야할 시 사용합니다. 세트에 포함된 축을 조리할 음식 가운데를 통하여 젤러 넣은 후 양옆에 있는 포크를 안쪽 방향으로 넣어 조리할 음식에 젤러 고정시켜 주시기 바랍니다. 이후 바비큐 세트에 포함된 고정 스크루를 각 포크 구멍에 넣어 조여 주신 후 기기의 회전 구이용 구멍에 알맞게 체결해 주시기 바랍니다.
튀김バス켓 A square-shaped wire mesh basket designed for deep-frying foods like chicken wings or french fries.	튀김バスケット은バスケット에나있는구멍을통하여뜨거운열기가순환되도록도와주어조리할음식을골고루익혀주는역할을합니다. 튀김バスケット사용시バスケット아래에베이크트레이또는그릴망을받쳐놓은상태로조리가되어야합니다. 튀김バスケット사용시에는오븐의가운데선반자리에해당구성품을체결해주시기바랍니다.
그릴망 A rectangular metal mesh tray with vertical ridges, used for broiling or grilling food.	그릴망은상단,중단,하단세군데의선반에모두체결할수있습니다. 보통상단은Broil(굽기)에중단은Air Fry(튀김)에,그리고하단은Warm(보온)또는Bake(제빵)작업시사용하니참고바랍니다.
베이크 트레이 A rectangular metal tray with a flared edge, used for baking or roasting food.	베이크트레이는상단,중단,하단세군데의선반에모두체결할수있습니다. 가장빈번하게사용하는구성품이며어떠한종류의조리할음식도대부분이베이크트레이에올려놓고조리하실수있습니다.

각 부의 명칭 및 세부 설명



본 사용 설명서를 완전히 숙지하신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

구성품 설명

부스러기 트레이 	부스러기 트레이이는 음식물 찌꺼기 및 발생된 기름 등을 받아주는 역할을 합니다. 부스러기 트레이이는 오븐 내부의 맨 하단에 체결 가능하며 매 작업 후 부스러기 트레이를 꺼내어 누적된 음식 찌꺼기 및 기름 등을 세척하여 주시기 바랍니다.
바비큐 핸들 	바비큐 핸들은 회전 구이를 사용할 시 사용하는 바비큐 세트 또는 구이망에 안착된 조리를 시작할 시 또는 조리가 완료된 음식 재료를 꺼낼 시 사용합니다.
구이망 	구이망은 바비큐 세트에 포함된 '축'을 공용으로 사용합니다. 자세한 사용 방법은 설명서 뒤의 '구이망 체결' 부분을 참고 바랍니다. 구이망 안에는 김자튀김, 치킨 너겟 등 구이망 안에 들어갈 수 있는 크기의 튀김 요리를 할 음식 재료를 넣고 회전 구이용 구멍에 알맞게 체결해 주시기 바랍니다. 구이망에 투입된 음식 재료가 너무 많거나 크기가 너무 크면 회전 기능이 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.

제품 설치 및 구성품 체결 순서

Magic Chef



본 사용 설명서를 완전히 숙지하신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

제품 설치

본 기기를 사용하시려는 공간에 설치 시

반드시 평평하고 제품의 하중을 견딜 수 있는 안정된 공간에 위치해 주시기 바랍니다.

또한 뒤와 옆 공간 사이에 최소 10cm 이상 사이를 확보하여 원활한 공기 순환이 이루어지도록 협조 바랍니다.

가급적 벽에 있는 소켓에 전원 플러그를 직접 연결하여 사용 하시기 바라며 멀티탭 또는 연장선 사용은 권장하지 않습니다. 멀티탭 또는 연장선 사용 시 타 전자 기기와 병행하여 사용하면 전원이 차단될 수 있습니다.

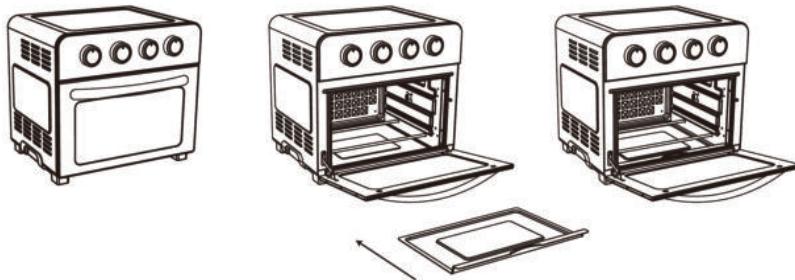


부스러기 트레이 체결

부스러기 트레이는 오븐 내부의 맨 아랫부분에 그림과 같이 체결해 주시고 작업 종료 시 주기적으로 세척을 해주시기 바랍니다.

부스러기 트레이의 위치는 맨 아랫부분 외 다른 곳으로 변경하실 수 없습니다.

참고! 반드시 부스러기 트레이를 먼저 체결한 상태에서 다른 구성품을 체결해 주시기 바랍니다.



제품 설치 및 구성품 체결 순서

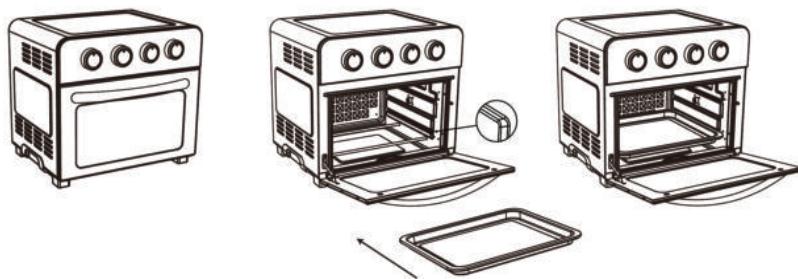
Magic Chef



본 사용 설명서를 완전히 숙지하신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

베이크 트레이 체결

베이크 트레이는 상단, 중단, 하단 세 군데의 선반에 아래 그림과 같이 체결할 수 있습니다.



튀김バス켓 체결

튀김バス켓은 중단 선반에 먼저 베이크 트레이 또는 그릴망을 체결하신 후 그 위에 올려놓으시기 바랍니다. 튀김バス켓에 올려놓을 음식 재료들은 너무 과하게 투입하여 오븐 내부 상단에 닿지 않도록 주의 바랍니다.

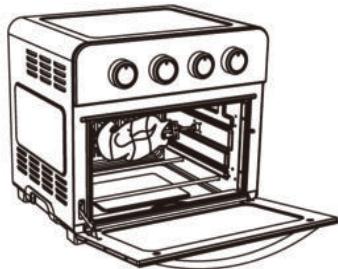




본 사용 설명서를 완전히 숙지하신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

바비큐 세트 체결

- 먼저 바비큐 세트로 조립되어 있는 포크 및 축을 조여져 있는 스크루를 돌려서 분리해 주시기 바랍니다.
- 통닭 등 둉어리 채로 있는 조리할 음식 재료를 축으로 찔러 가운데를 관통하게 해주십시오.
- 양 포크를 안쪽으로 향하게 하여 음식 재료의 양옆을 찔러 주시되 재료 안으로 파묻히게 하자는 말아 주십시오.
- 스크루를 포크 구멍에 넣어 조여 주신 다음 회전 구이 구멍에 바비큐 핸들 등을 이용하여 체결해 주십시오.



구이망 체결

- 축을 구이망 양옆에 있는 구멍에 맞추어 넣어 주시되 한 방향으로 너무 튀어나오거나 구이망 안에 축이 파묻히지 않도록 밸런스를 잘 잡아 주시기 바랍니다.
- 구이망 왼편에 위치하고 있는 스크루 체결 구멍에 스크루를 조여 주시기 바랍니다.
- 이후 투입할 음식 재료(감자튀김, 치킨 너겟 등)를 구이망을 열고 넣어 주시기 바랍니다.
- 스크루가 체결되어 있는 쪽이 원편을 향하게 하여 회전 구이 구멍에 넣어 주시기 바랍니다.

참고! 축의 방향은 홈이 두 개 있는 쪽이 원편, 홈이 하나 있는 쪽이 오른편으로 회전 구이 구멍에 체결되어야 합니다.



제품 설치 및 구성품 체결 순서

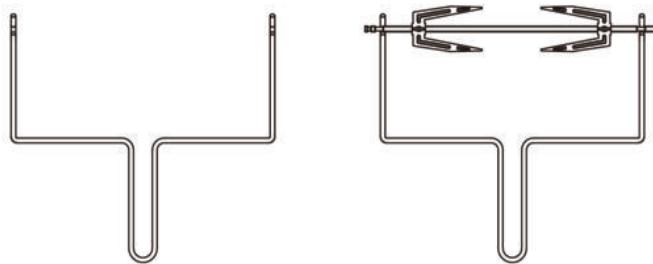


본 사용 설명서를 완전히 숙지하신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

바비큐 핸들 사용법

바비큐 핸들은 바비큐 세트 또는 구이망의 측을 아래로부터 위로 살짝 들어서 오븐 안에 넣거나 빼낼 시 손에 직접 접촉을 피하여 안전하게 사용하실 수 있는 도구입니다.

축의 흠이나 있는 부분이 핸들의 양옆의 움푹 들어간 고리에 걸리도록 하여 사용하시기 바랍니다.



제품 사양

모델명	MEAO-B23W
정격 전압	220V~240V~, 50/60Hz
사용 전력	1700W
용량	23L
제품 사이즈	414×375×375 mm
제품 무게	9.3kg



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

사용 시 참고 사항

1. 튀김バス켓은 반드시 베이크 트레이 또는 그릴망 위에 얹어 놓은 상태로 사용 가능합니다.
2. 조리 용도에 따라 적합한 구성품을 선택해 주시기 바랍니다.
3. 작업 완료 후 기기가 뜨거운 상태에서 구성품에 놓인 요리를 꺼낼 시 반드시 오븐 장갑을 착용하여 화상을 방지해 주시기 바랍니다.
4. 부스러기 트레이는 반드시 제품 맨 하단에 체결하여 음식 부스러기 및 오일을 받아낼 수 있도록 해 주시기 바랍니다.

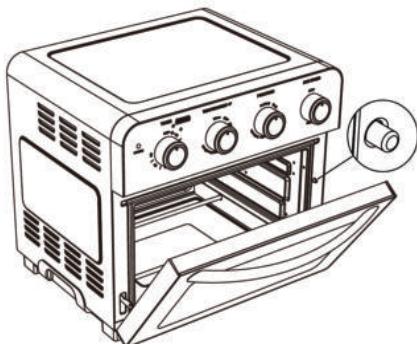
처음 사용 시

1. 포장 비닐, 투명 테이프 등을 모두 제거해 주십시오.
2. 제품 안에 동봉된 모든 구성품들을 따뜻한 물에 설거지용 세제를 소량 투입 후 담가 주시기 바랍니다. 이후 흐르는 물에 행구신 후 물기를 모두 닦아 주시기 바랍니다.
3. 기기 외관 및 내부를 젖은 수건 또는 천으로 닦아 주신 후 물기를 모두 제거해 주시기 바랍니다.
4. 기기의 내부 세척 시에는 히터를 건드리지 않도록 주의 바랍니다.



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

참고 사항



1. 기기 위에 어떠한 물체도 올려놓지 마시고
기기 위에 커버를 씌우지 마십시오.

2. 제품 표면은 기기 사용 중 그리고 작업 완료
직후 매우 뜨거우니 유아 및 어린이가 만지
지 않도록 각별한 주의 및 관리 바랍니다.

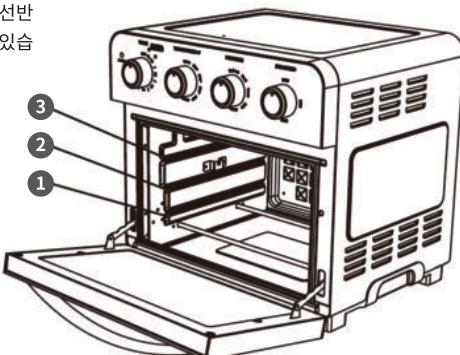
3. 기기의 도어 오른편에 안전 스위치가 장착
되어 있습니다.

도어가 제대로 닫혀서 안전 스위치가 눌러
져야 기기가 제대로 작동합니다.
도어가 제대로 닫히지 않으면 본 스위치가
눌러지지 않아 기기가 작동을 하지 않으니
참고 바랍니다.

4. 오븐 내부에 선반을 체결할 수 있는 부위는
총 3군데입니다.

①하단 ②중단 ③상단

보통 베이크 트레이 및 그릴망은 중단 선반
에 체결해야 가장 좋은 효과를 보실 수 있습
니다.



사용 방법



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

사용 전

※ 전원 코드를 감싸고 있는 케이블을 풀어 주시기 바랍니다.

오븐 맨 하단에 '부스러기 트레이'가 체결되어 있는지 확인 바랍니다.

전원 플러그를 소켓에 연결해 주시기 바랍니다.

※ 참고

전원 표시등은 타이머 다이얼의 시간이 선택된 직후 점등되며
타이머 다이얼의 시간이 종료되면 소등됩니다.

※ 참고

설명서 뒤에 기재되어 있는 기능별 적정 온도, 타이머,
팬 스피드 차트를 참고해 주시기 바랍니다.

※ 참고

팬 스피드는 LOW(약) - MED(중) - HIGH(강)으로 총 3단계이며
팬 스피드가 강으로 갈수록 오븐 내부에 전달되는 바람 세기의 강도가 올라갑니다.

원하시는 팬 스피드를 작업 시작 전 설정 또는 작업 도중
팬 스피드 다이얼을 돌려 변경하실 수 있습니다.
팬 스피드는 하기 다른 메뉴에도 동일하게 적용됩니다.

사용 방법



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

Warm | 보온

- 온도 다이얼 설정: 80°C에 맞추어 주십시오.
- 기능 다이얼 설정: Warm(보온)에 맞추어 주십시오.
- 타이머 다이얼 설정: 원하시는 보온 시간을 타이머 다이얼을 돌려 설정해 주십시오.
- 타이머 다이얼 설정이 완료되면 기기는 보온 작업을 시작하며 타이머의 시간이 종료될 시 '삐' 하는 알림음과 함께 작업이 종료되고 전원이 꺼집니다.
- 작업 도중에 작업 종료를 원할 시 타이머 다이얼을 OFF(꺼짐) 위치로 돌려주시기 바랍니다.

참고

보온 작업 시 적용될 수 있는 팬 스피드는 LOW(약)입니다.
팬 스피드를 MED(중) 또는 HIGH(강)으로 조절할 수 없습니다.

Broil | 굽기

- 기능 다이얼 설정: Broil(굽기)에 맞추어 주십시오.
- 온도 다이얼 설정: 원하시는 온도로 다이얼을 맞추어 주십시오.
- 팬 스피드 설정: 원하시는 팬 스피드를 선택해 주십시오.
- 타이머 다이얼 설정: 원하시는 굽기 시간을 타이머 다이얼을 돌려 설정해 주십시오.
- 타이머 다이얼 설정이 완료되면 기기는 굽는 작업을 시작하며 타이머의 시간이 종료될 시 '삐' 하는 알림음과 함께 작업이 종료되고 전원이 꺼집니다.
- 작업 도중에 작업 종료를 원할 시 타이머 다이얼을 OFF(꺼짐) 위치로 돌려주시기 바랍니다.

사용 팁

유리 재질의 접시에 굽기 작업을 할 음식 재료를 담아서 오븐에 넣지 마십시오.
굽기 작업이 진행될 시 기기를 방치해 두지 마시기 바랍니다.
굽기 작업은 재료가 빨리 구워져서 방치할 시 음식 재료가 타버릴 위험이 있습니다.

사용 방법



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

Toast | 토스트

1. 베이크 트레이를 중단 선반에 체결해 주시기 바랍니다.
2. 만약 토스트 할 재료가 2개라면 베이크 트레이의 중앙에 위치해 주시고 만약 4개라면 앞쪽에 2개, 뒤쪽에 2개를 위치해 주시고 6개라면 앞쪽에 3개, 뒤쪽에 3개를 위치해 주시기 바랍니다.
3. 기능 다이얼 설정: Toast(토스트)에 맞추어 주십시오.
4. 온도 다이얼 설정: 원하시는 온도로 다이얼을 맞추어 주십시오.
5. 팬 스피드 설정: 팬 스피드는 LOW(약)으로만 설정하실 수 있습니다.
6. 타이머 다이얼 설정: 원하시는 토스트 시간을 타이머 다이얼을 돌려 설정해 주십시오.
7. 타이머 다이얼 설정이 완료되면 기기는 작업을 시작하며 타이머의 시간이 종료될 시 '빼' 하는 알림 음과 함께 작업이 종료되고 전원이 꺼집니다.
8. 작업 도중에 작업 종료를 원할 시 타이머 다이얼을 OFF(꺼짐) 위치로 돌려주시기 바랍니다.

참고

토스트 작업 시 권장 타이머 시간은 4-10분이며 타이머 다이얼을 먼저 20분 이상 돌리신 후 다시 4-10분 사이로 맞추어 주셔야 타이머가 오류 없이 돌아갈 수 있습니다.

사용 방법



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

Bake | 제빵

- 베이크 트레이에 제빵을 할 식재료 또는 골고루 익혀야 할 치킨 등을 올려 주신 후 중단 또는 하단 선반에 체결해 주십시오.
작업을 할 음식 재료 덩어리가 크다면 하단 선반에 베이크 트레이를 체결해 주시기 바랍니다.
- 기능 다이얼 설정: Bake(제빵)에 맞추어 주십시오.
- 온도 다이얼 설정: 원하시는 온도로 다이얼을 맞추어 주십시오.
- 팬 스피드 설정: 원하시는 팬 스피드를 선택해 주십시오.
- 타이머 다이얼 설정: 원하시는 제빵 시간을 타이머 다이얼을 돌려 설정해 주십시오.
- 타이머 다이얼 설정이 완료되면 기기는 작업을 시작하며 타이머의 시간이 종료될 시 '빼' 하는 알림 음과 함께 작업이 종료되고 전원이 깨집니다.
- 작업 도중에 작업 종료를 원할 시 타이머 다이얼을 OFF(꺼짐) 위치로 돌려주시기 바랍니다.

참고

제빵 작업을 하기 전 오븐에 아무것도 넣지 않은 상태로 약 5분간 예열 작업을 해주시면
보다 효과적이고 안정적으로 작업을 하실 수 있습니다.

사용 방법



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

Air Fry | 에어 프라이

- 튀김バスケット에 작업할 식재료를 넣은 후 튀김バスケット을 베이크 트레이 또는 그릴망에 올려 놓으시기 바랍니다.
- 베이크 트레이 또는 그릴망을 중단 선반에 체결해 주시기 바랍니다.
공기 순환을 통하여 익혀지는 에어 프라이 공법상 중단 선반을 이용하시는 것이 가장 좋습니다.
- 기능 다이얼 설정: Air Fry(에어 프라이)에 맞추어 주십시오.
- 온도 다이얼 설정: 원하시는 온도로 다이얼을 맞추어 주십시오.
- 팬 스피드 설정: 원하시는 팬 스피드를 선택해 주십시오.
본 기능은 MED(중) 또는 HIGH(강)으로만 선택 가능합니다.
- 타이머 다이얼 설정: 원하시는 에어 프라이 작업 시간을 타이머 다이얼을 돌려 설정해 주십시오.
- 타이머 다이얼 설정이 완료되면 기기는 작업을 시작하며 타이머의 시간이 종료될 시 '빼' 하는 알림 음과 함께 작업이 종료되고 전원이 꺼집니다.
- 작업 도중에 작업 종료를 원할 시 타이머 다이얼을 OFF(꺼짐) 위치로 돌려주시기 바랍니다.

Rotisserie | 회전 구이

- 회전 구이를 할 식재료를 바비큐 세트 또는 구이망 체결 순서를 참고하여 준비해 주십시오.
- 오븐이 빈 상태로 약 5분간 예열 작업을 먼저 해주시는 것이 좋습니다.
- 기능 다이얼 설정: Rotisserie(회전 구이)에 맞추어 주십시오.
- 온도 다이얼 설정: 원하시는 온도로 다이얼을 맞추어 주십시오.
- 팬 스피드 설정: 원하시는 팬 스피드를 선택해 주십시오.
- 타이머 다이얼 설정: 원하시는 회전 구이 작업 시간을 타이머 다이얼을 돌려 설정해 주십시오.
- 타이머 다이얼 설정이 완료되면 기기는 작업을 시작하며 타이머의 시간이 종료될 시 '빼' 하는 알림 음과 함께 작업이 종료되고 전원이 꺼집니다.
- 작업 도중에 작업 종료를 원할 시 타이머 다이얼을 OFF(꺼짐) 위치로 돌려주시기 바랍니다.

기능별 권장 설정 차트



특정 기능 선택 시 팬 스피드는 선택 범위가 국한되어 있으며 이는 고장 또는 오류가 아닙니다.

기능별 권장 설정 차트

다음은 각 기능별로 권장 드리는 적정 온도, 타이머 시간, 팬 스피드 및 사용되는 열선 세부 부위 차트입니다. 열선 세부 부위는 각 기능별로 고정되어 있으며 온도, 타이머 시간, 팬 스피드는 고객님의 기호에 맞게 변경이 가능합니다.

기능	열선 사용		온도(°C)	타이머
	상단	하단		
Warm (보온)	X	2개 사용	80°C	고객 선택
Broil (굽기)	2개 사용	X	110-230°C	30분 이하
Toast (토스트)	2개 사용	2개 사용	110-230°C	4-10분
Bake (제빵)	2개 사용	2개 사용	110-230°C	30분 이하
Air Fry (에어 프라이)	4개 사용	X	230°C	15-20분
Rotisserie (회전 구이)	4개 사용	X	200°C	30-60분

기능	팬 스피드	비고
Warm (보온)	LOW(약)	LOW(약)으로만 작동 / 보온, 해동, 건조
Broil (굽기)	LOW(약)-MED(중)	소고기, 돼지고기, 생선류 등
Toast (토스트)	LOW(약)	LOW(약)으로만 작동 타이머 다이얼은 먼저 20분 이상 돌린 후 다시 4-10분에 설정
Bake (제빵)	MED(중)-HIGH(강)	로스트비프, 케이크, 커스타드 등
Air Fry (에어 프라이)	MED(중)-HIGH(강)	LOW(약) 선택 불가 프렌치프라이, 치킨 너겟 등 튀김バス켓 사용
Rotisserie (회전 구이)	LOW(약)-MED(중)-HIGH(강)	통닭, 통감자, 프렌치프라이 등 바비큐 세트 또는 구이망 사용



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

세척 및 관리

1. 세척 전 반드시 타이머 다이얼이 OFF(꺼짐) 위치에 있는지 확인해 주시기 바랍니다.
2. 작업 완료 직후라면 기기가 완전히 식을 때까지 기다려 주시기 바랍니다.
3. 전원 플러그를 소켓에서 분리해 주시기 바랍니다.
4. 외관 세척 시: 젖은 수건 또는 천으로 부드럽게 기기 외관 전체를 닦아 주신 후 물기를 말끔히 제거해 주시기 바랍니다. 거친 솔, 철 수세미 또는 표면의 변질 또는 변색을 유발할 수 있는 화학 성분이 들어간 세정제는 사용하지 마십시오.
주의! 컨트롤 패널 부위를 세척 시에는 과도한 힘을 가하지 마시기 바랍니다.
5. 오븐 내부 세척 시: 먼저 부스러기 트레이를 오븐 내부에서 분리하신 후 외관 세척 시와 마찬가지로 젖은 수건 또는 천으로 오븐 내부를 닦아 주신 후 물기를 말끔히 제거해 주십시오.
주의! 기기 내부 세척 시 열선을 건드리지 않도록 주의 바랍니다.
6. 구성품 세척 시: 구성품들은 따뜻한 물에 설거지용 세제를 소량 투입 후 담가 놓으신 후 흐르는 물에 행구어 주신 다음 물기를 제거해 주시기 바랍니다.
주의! 구성품들은 식기세척기에 넣어 세척하실 수 없습니다.
7. 부스러기 트레이는 매 사용 후 꺼내어 누적된 음식 찌꺼기 또는 기름 등이 놀어붙지 않도록 설거지용 세제와 스펀지를 사용하여 세척해 주신 후 흐르는 물에 행구어 주십시오.
이후 물기를 말끔히 제거하신 후 다시 오븐 맨 하단에 체결해 주시기 바랍니다.
8. 기기 내부 상단부위에 가끔 음식 찌꺼기 또는 기름이 놀어붙는 경우가 종종 있습니다.
연기 또는 냄새 방지를 위하여 수시로 확인 후 젖은 천 또는 수건으로 닦아 주신 후 물기를 제거해 주시기 바랍니다.

※경고

절대로 기기 본체 또는 전원 코드 및 플러그를
물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

문제 해결 방법



아래 방법을 시도한 후에도 지속적으로 문제가 발생한다면 지정된 서비스 센터에 문의하여 적절한 조치 또는 수리를 받으시기 바랍니다.

문제 해결 방법

문제	해결 방안
오븐의 전원이 들어오지 않음	플러그를 소켓에 체결 바랍니다.
	타이머 다이얼을 돌려주시기 바랍니다.
음식이 제대로 익지 않음	타이머 시간 또는 온도를 높여 주시기 바랍니다.
음식이 너무 익거나 타버림	타이머 시간 또는 온도를 낮추어 주시기 바랍니다.
	음식 재료가 열선에 닿지 않도록 주의 바랍니다.
음식이 골고루 익지 않음	예열 작업을 약 5분간 먼저 해주시기 바랍니다.
	음식 재료들이 한군데 뭉쳐 있거나 붙어 있지 않도록 골고루 배치해 주시기 바랍니다.
하얀 연기가 발생함	처음 사용 시 하얀 연기가 발생할 수 있습니다. 이 현상은 정상이며 몇 번 사용 후 자동으로 없어집니다.
	기기 내부에 놀아붙은 음식 찌꺼기 또는 오일을 주기적으로 세척해 주시기 바랍니다.
검은 연기가 발생함	오븐 내부에 있는 음식 재료가 탔거나 이물질이 투입되었을 시 검은 연기가 발생할 수 있습니다. 타이머 다이얼을 OFF에 위치한 후 플러그를 소켓에서 분리해 주십시오. 연기가 완전히 빠져나간 후 오븐 도어를 열고 안전하게 내부 구성품 및 음식 재료를 꺼내어 주시기 바랍니다.

제품보증서

에어프라이어오븐
(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 구입일자부터 기산하며, 구입일을 확인할 수 없을 때는 제품제조일 또는 수입통관일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.

유상 서비스

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 설치변경시
 - 제품 내부 먼지 세척 및 이를 제거시
 - 타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 및 고장설명시
 - 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 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

품질보증기간 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

MEAO-B23W
매직쉐프 에어프라이어 오븐

※ 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