

전기 오븐 사용설명서



Electric Oven Instruction Manual

한국어

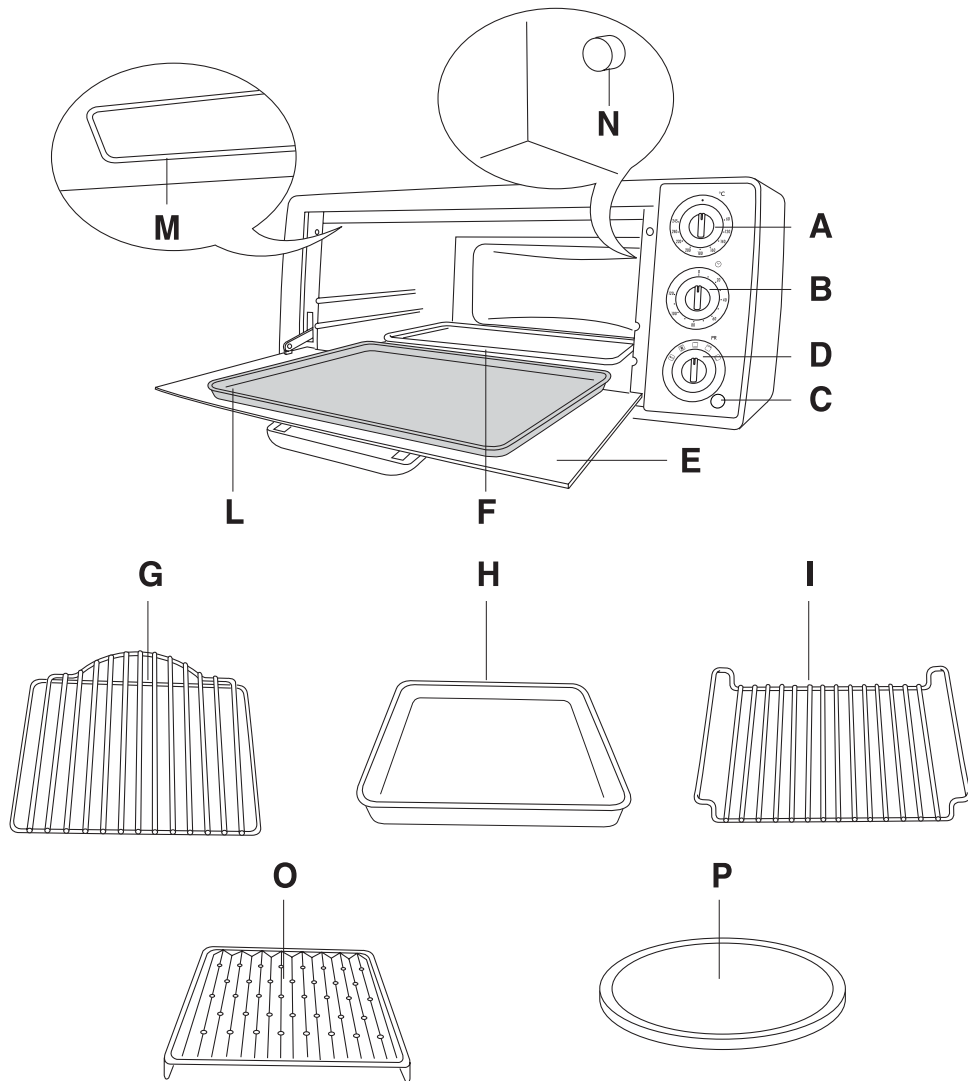


EO1490C

※ 본 사용설명서를 읽으신 후에 버리지 마시고 반드시 보관하여 주십시오.

제품 구성 및 각 부 명칭

- | | |
|--------------------|-------------------|
| A 온도 조절 다이얼 | I U자형 그릴 |
| B 타이머 다이얼 | L 부스러기 받침대 |
| C 전원 표시등 | M 상단 열선 |
| D 기능 선택 다이얼 | N 내부등 |
| E 전면 유리문 | O 브로일랙 |
| F 하단 열선 | P 피자판 |
| G -자형 그릴 | |
| H 베이크팬 | |



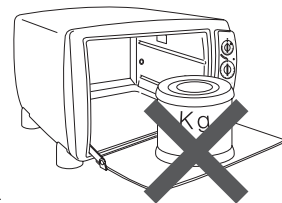
중요 사항

- **제품 사용 전에 반드시 사용설명서를 주의 깊게 모두 읽어 주십시오.**
- 이 제품은 조리를 위한 기기입니다. 제품을 변경 또는 조작하여 다른 목적으로 사용하지 마십시오.
- 어린이(영유아)의 손이 제품에 닿지 않도록 최소 85cm 높이의 편평한 곳에 설치하십시오.
- 사용 전에 모든 구성품을 주의 깊게 닦으십시오. (사용 전에 세척하십시오.)

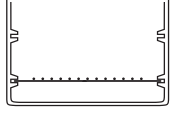
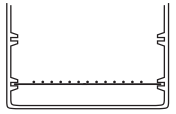
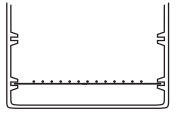
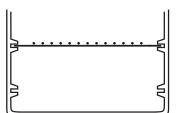
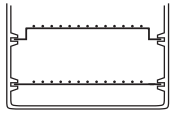
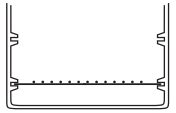
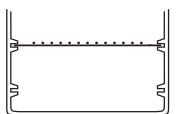
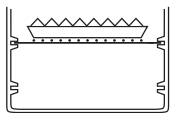
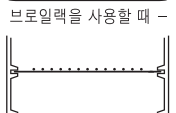
- 전원 플러그를 소켓에 연결하기 전에 다음을 확인하십시오:
 - 제품에 부착된 전기안전인증라벨에 표시된 전압 사양과 주전원의 전압 사양이 같습니까?
 - 가정에 공급되는 주전원이 최소 16A의 전류와 지선을 갖고 있습니까?
- 제조자 및 판매자는 중요 안전수칙을 지키지 않아서 발생하는 모든 사고에 대해서 책임을 지지 않습니다.
- 처음 오븐을 사용하기 전에, 제품 포장 및 오븐 내부에 포함된 구성품, 가령 보호지, 책자 등의 종이 및 기타 비닐백과 같은 구성품을 제거하여 주십시오.
- 처음 오븐을 사용하기 전에, 오븐의 내부를 비운 상태에서 최소 15분간 가장 높은 온도로 설정하여 제품을 작동시키십시오. 이것은 제품의 생산 및 유통 중에 발생한 먼지 및 부품 보호를 위한 재료들이 연소하면서 생기는 냄새 및 연기 등을 사전에 제거하기 위한 작업입니다. 이 작동 중에는 환기를 시키십시오.

중요: 처음에 제품의 포장을 제거할 때, 오븐의 전면 유리문이 파손되지 않았는지, 정상적으로 작동하는지 확인하십시오. 오븐의 전면은 유리이므로 파손되기 쉽습니다. 만약 유리문이 깨졌거나 금이나 스크래치가 있을 경우, 반드시 제품을 교환 받으십시오. 사용중, 세척이나 이동을 할 때는 충격을 주거나 유리문을 세게 닫지 않도록 주의하십시오. 제품이 뜨거울 때 전면 유리문에 찬 물을 끼얹지 마십시오.

- 작동중일 때, 유리문 제품 외부의 부품들은 매우 뜨겁습니다. 항상 작동 다이얼, 손잡이 그리고 버튼만 만지십시오. 금속과 유리 부분을 만지지 마십시오. 가능하면 오븐 장갑을 사용하십시오.
 - 본 제품은 화재를 유발할 수 있는 고온에서 작동되는 기기입니다.
 - 본 제품은 어린이를 포함하여 육체적, 감각적, 정신적 장애를 지닌 자 또는 미숙자와 조작 지식이 없는 자가 사용하도록 고안되지 않았습니다. - 그들의 안전을 책임질 수 있는 자에 의해 감독 또는 지시를 받은 경우는 제외함.
 - 특히 절대로 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 하십시오.
 - 절대로 사용 중에 제품을 이동하지 마십시오.
 - 다음과 같은 현상이 있을 때는 절대로 사용하지 마십시오.
 - 전원 케이블이 망가졌을 경우,
 - 제품을 떨어 뜨려 눈에 띄게 망가졌거나 오작동 할 때,
 이러한 경우, 위험을 피하기 위해 지정된 서비스 센터에 수리를 요청하십시오.
 - 전원 케이블을 사람에게 닿게끔 달랑거리도록 놔두지 마시고 오븐의 뜨거운 부품을 만지지 마십시오. 절대로 전원 케이블 자체를 당겨서 전원을 제거하지 마십시오.
 - 전원 케이블을 확장하기 원하면 확장 케이블을 제품의 케이블에 접지하기에 양호한 상태인지, 케이블의 단면이 같은지를 확인하십시오.
 - 감전의 위험을 피하기 위해 전원 케이블, 플러그 또는 제품 자체를 물에 담그지 마십시오.
 - 절대로 난방 기기 또는 난방 용품 주변에 제품을 놓지 마십시오.
 - 절대로 본 제품 주변 또는 윗부분에 인화 물질을 놓지 마십시오.
 - 빵은 가연성 물질입니다. 토스팅 또는 굽는 도중에 주의를 게을리하여 제품을 방치하지 마십시오. 절대로 찬장, 선반의 밑부분 또는 커튼, 블라인드 등과 같은 인화 물질 주변에서 제품을 작동하지 마십시오.
 - 본 제품을 난방 기기로 사용하지 마십시오.
 - 본 제품 안에 종이, 판지 또는 플라스틱 용기, 물질을 넣지 마시고 제품 위에 어떤 것도 올려 놓지 마십시오. (주방 기기, 그릴, 기타 물체들)
 - 통풍구 안으로 아무 것도 넣지 마십시오. 통풍구가 막히지 않았는지 자주 확인하십시오.
 - 만약 음식 또는 다른 물체에 불이 붙었을 경우, 절대로 물로 직접 불을 끄려고 하지 마십시오. 전면의 유리문을 닫고 전원 플러그를 제거하여 젖은 천 등으로 제품을 덮으십시오.
 - 본 제품은 불박이(built-in) 형태로 설계되지 않았습니다.
 - 전면 유리문이 열렸을 때, 다음의 사항을 지키십시오:
 - 지나치게 무거운 물체를 문에 올려 과도한 압력을 주거나 문의 손잡이를 아래로 당기는 등의 행위를 삼가하십시오.
 - 무거운 용기 또는 끓는 냄비 등을 오븐에서 꺼내서 열린 유리문 위에 올려 놓지 마십시오.
 - 본 제품은 대한민국에서 사용하도록 고안되었으므로 해외에서 사용하게 될 경우에는 해당 국가의 지정 서비스 센터에 서비스 의뢰가 가능한지 확인하십시오.
 - 개인의 안전을 위해서 자가 수리하지 마십시오. 항상 지정된 서비스 센터에 의뢰하십시오.
 - 본 제품은 가정용 제품입니다. 업소 등에서 사용하거나 부적절한 사용 또는 사용 설명의 미숙지로 인해 발생하는 손해에 대해 제조자는 책임을 지지 않으며 품질 보증은 무효가 됩니다.
 - 사용하지 않거나 제품을 청소하기 전에는 항상 플러그를 빼서 전원을 차단하십시오.
 - 제품의 전원 케이블이 벗겨지거나 망가졌을 경우, 위험을 피하기 위해 반드시 제조사로부터 인증 받은 서비스 센터 또는 유자격 수리 기사를 통해 교체하십시오.
 - 본 제품은 유럽공동체 전자환경적합성 지침 제 2004/108/EC 와 2004년 10월 27일 개정된 식품 접촉 부위에 대한 지령 제 1935/2004 에 따릅니다.
 - 본 제품은 외부의 타이머 또는 리모트컨트롤 시스템을 사용하도록 고안되지 않았습니다.
 - 본 제품을 설치할 때, 제품의 뒷면이 벽을 향하도록 놓으십시오.
- 절대로 이 사용설명서를 버리지 마시고 보관하도록 하십시오.**



제품 개요표

프로그램	기능 선택 다이얼의 위치	온도 조절 다이얼의 위치	그릴, 베이크팬, 브로일랙의 위치	주의/TIP
해동		●		—
은은한 요리		60° - 245°		—
음식의 보온		60°		—
컨벡션 요리 * convection : 오븐의 팬으로 열을 순환시킴		60° - 245°		일반적으로 라자냐, 고기, 피자, 케이크, 표면을 바삭하게 해야하는 음식과 빵을 조리하는데 적합합니다. 액세서리 사용법에 대해 알기 위해서는 6~7 페이지를 참조하십시오.
				이 기능은 2가지 위치에서 동시에 요리할 때 이상적입니다. 이 기능을 알기 위해서는 9 페이지를 참조하십시오.
전통 오븐 요리		60° - 245°	 	야채, 생선, 플럼 케익과 작은 가금류를 요리할 때 이상적입니다. 액세서리 사용법에 대해 알기 위해서는 7 페이지를 참조하십시오.
그릴 요리		245°	 브로일랙을 사용할 때 -  브로일랙을 사용하지 않을 때 -	모든 종류의 전통 그릴 요리에 적합합니다: 햄버거, 소시지, 케밥 등... 그리고 식빵 토스팅

※ 상기 방법은 절대적인 방법이 아닙니다. 사용하면서 본인에게 맞는 방법을 찾으실 것을 추천합니다.

제어 기능의 사용 방법

온도 조절 다이얼 (A)

다음과 같이 원하는 온도를 맞추십시오:

- 해동 방법 (6 페이지 참조): 온도 조절 다이얼을 “●” 위치로 돌리십시오.
- 음식의 보온 (6 페이지 참조): 온도 조절 다이얼을 “60℃” 위치로 돌리십시오.
- 컨벡션 요리 또는 전통 오븐 요리 온도 조절 다이얼을 “60℃” 에서 “245℃” 로 (6~7 페이지 참조): 돌리십시오.
- 모든 종류의 그릴 요리 (9 페이지 참조): 온도 조절 다이얼을 “245℃” 위치로 돌리십시오.

타이머 다이얼 (B)

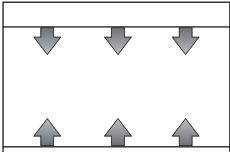
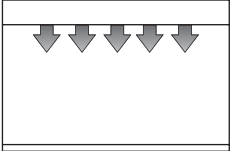
- 조리 시간 세팅: 타이머 다이얼을 시계 방향으로 돌려서 원하는 조리 시간을 선택 (최대 120분); 선택한 시간이 지나면 신호음 “땡” 소리가 울리고 오븐은 자동으로 꺼집니다.

- 오븐을 끄려면: 타이머 다이얼을 “0” 위치로 돌리십시오.

※ 20분 미만의 시간으로 세팅하려면, 일단 타이머 다이얼을 시계방향으로 끝까지 돌린 후에 다시 반시계 방향으로 돌려서 원하는 시간의 위치로 돌리십시오.

기능 선택 다이얼 (D)

이것은 사용 가능한 조리 기능을 선택하기 위한 다이얼이며, 다음과 같은 기능을 갖고 있습니다:

	해동 (공기만 순환됨)		전통 오븐 요리 및 음식 보온 기능 (상단과 하단의 열선이 작동됨)
	컨벡션 요리 (상단과 하단의 열선이 작동하며 공기가 순환됨)		그릴 요리 (최대 온도에서 상단 열선만 작동됨) ※ 낮은 온도에서도 작동하나 높은 온도에서 요리하는 것이 효과적입니다.
	은은한 요리 (하단 열선만 작동됨)		

전원 표시등 (C)

이 표시등은 전원이 켜져서 작동되고 있음을 의미합니다.

내부등 (N)

오븐의 전원이 켜져 있으면 내부등이 항상 켜져 있습니다.

전구를 교체하기 위해서는, 다음의 방법을 따르십시오: 소켓으로부터 전원 플러그를 제거하고 제품을 식힌 후에 유리 커버를 시계반대 방향으로 돌려서 빼고 수명이 다된 전구를 새로운 전구로 교체하십시오.

(높은 온도에 강한 내열 전구 사용) 그리고 다시 유리 커버를 시계방향으로 돌려 결합하십시오.

오븐 사용 방법

일반 사용 요령

- 컨벡션 기능, 전통 오븐 요리 기능 그리고 그릴 요리 기능을 사용할 때, 원하는 조리 온도를 맞추어 최상의 결과를 얻기 위해 항상 5분간 예열을 하십시오.
- 음식의 조리 시간은 사용하는 식재료의 특성에 따라, 음식의 온도에 따라, 그리고 개인의 취향에 따른 차이가 있습니다. 본 사용설명서에 표시된 조리 시간은 일반적인 표시 시간이며 언제든지 변경될 수 있습니다. 또한 예열 시간은 포함이 안되어 있습니다.
- 냉동 식품의 권장 조리 시간은 해당 식품의 포장에 표기되어 있습니다.

해동

짧은 시간에 적절하게 해동하기 위해서, 다음을 따르십시오:

- 기능 선택 다이얼(D)을  위치로 돌리십시오.
- 온도 조절 다이얼(A)을 “●” 위치로 돌리십시오.
- 타이머 다이얼(B)을 돌려서 원하는 시간으로 맞추십시오.
- 一자형 그릴(G)을 오븐 내부의 하단 레일에 끼우고 해동할 음식을 베이크팬에 올려서 그릴 위에 놓고 문을 닫습니다.

해동 예시: 고기 1kg, 기능 선택 다이얼  위치, 뒤집지 말고 80~90분

은은한 요리

페스트리나 설탕 입힌 케익의 요리에 적합합니다. 재료의 아랫 부분만 익히는 요리 또는 아래에서만 열을 받아야 하는 음식의 요리에 최상의 결과를 가져옵니다.

- 제공된 그릴을 오븐의 하단 레일에 끼우고 베이크팬을 올립니다. (4 페이지 그림 참조)
- 기능 선택 다이얼(D)을  위치로 돌리십시오.
- 온도 조절 다이얼(A)을 돌려서 원하는 온도로 설정하십시오.
- 타이머 다이얼(B)을 돌려서 조리 시간을 설정하십시오. 설정된 시간이 지나면 신호음이 울립니다; 예상 시간보다 일찍 조리가 완성되면 타이머를 수동으로 “O” 위치로 돌려서 꺼주십시오.

음식의 보온

- 온도 조절 다이얼(A)을 “60℃” 위치로 돌리십시오.
 - 기능 조절 다이얼(D)을  위치로 돌리십시오.
 - 타이머 다이얼(B)을 돌려 원하는 조리 시간을 설정하십시오.
 - 一자형 그릴을 오븐의 하단 레일에 끼우고 그릴 위에 보온할 음식이 담긴 접시를 놓습니다.
- ※ 보온을 지나치게 오래하면 음식이 마르게 되므로 장시간 보온하지 말 것을 추천합니다.

컨벡션 요리

이 기능은 피자, 라자냐, 그라탱 요리, 모든 종류의 고기 요리(가금류 제외), 구운 감자, 일반적인 케익, 그리고 빵을 만드는데 이상적입니다.

또한 두 가지의 위치에서 각기 다른 음식을 동시에 조리하기에 적합하며 다음을 참조하십시오:

- 一자형 그릴을 다음의 표에 표시된 해당 위치에 끼우십시오.
- 기능 조절 다이얼(D)을  위치로 돌리십시오.
- 온도 조절 다이얼(A)을 돌려서 원하는 온도를 설정하십시오.
- 타이머 다이얼(B)을 돌려서 조리 시간을 설정하십시오.
- 5분간 예열한 후에, 오븐 내부에 재료를 넣어 주십시오.

프로그램	온도 조절 다이얼	조리 시간	그릴의 위치	TIP / 사용 요령
피자 500 g 치킨 1 kg.	220° 220°	17 분 70-80 분	하단 “	베이컨팬(H)을 사용하십시오. 베이컨팬(H)을 사용하시고 약 50분 후에 치킨을 한 번 뒤집어 주십시오.
구운 돼지고기 900 g	220°	70 분	“	베이컨팬(H)을 사용하시고 약 50분 후에 고기를 한 번 뒤집어 주십시오.
미트볼 650 g	200°	55 분	“	베이컨팬(H)을 사용하시고 약 30분 후에 한 번 뒤집어 주십시오.
구운 (작은)감자들 500 g	200°	50 분	“	베이컨팬(H) 사용, 두 번 섞음.
잼 타트(파이) 700 g	180°	40 분	“	베이컨팬(H)을 사용하십시오.
스트루들 1 kg	180°	40 분	“	베이컨팬(H)을 사용하십시오.
스폰지 케익 700 g	160°	45 분	“	케익 접시를 사용하십시오.
비스킷(쇼트브레드) 100 g	180°	14 분	“	베이컨팬(H)을 사용하십시오.
빵 500 g	200°	25 분	“	기름을 바른 베이컨팬(H)을 사용 하십시오.

전통 오븐 요리

이 기능은 모든 종류의 생선 요리, 속 채운 야채요리, 계란 흰자를 사용한 케익, 장시간(60분 이상) 조리해야 하는 케익 등을 만들 때 이상적입니다. 다음을 참조하십시오.

- 아래의 표에 표시된 대로 그릴을 오븐의 레일에 끼우십시오.
- 기능 선택 다이얼(D)을  위치로 돌리십시오.
- 온도 조절 다이얼(A)을 돌려서 원하는 온도로 설정하십시오.
- 타이머 다이얼(B)을 돌려서 조리 시간을 설정하십시오.
- 약 5분간 예열한 후에, 음식을 넣어 주십시오.

프로그램	온도 조절 다이얼	조리 시간	그릴의 위치	TIP / 사용 요령
마카로니 “그라탱” 1Kg.	200°	35 min.	하단	내열 접시를 사용하십시오.
라자냐 1.5kg.	200°	35 min.	“	내열 접시를 사용하십시오.
송어 구이 500g	200°	35 min.	“	베이컨팬(H)을 사용하십시오.
속 채운 오징어 450g	200°	30 min.	“	내열 접시를 사용하고 조리 도중에 한 번 뒤집으십시오.
토마토 “그라탱” 550g	200°	40 min.	“	기름을 바른 베이컨팬(H)을 사용 하십시오.
참치 곁들인 주키니 750g	200°	40 min.	“	베이컨팬(H) 사용; 기름, 토마토와 물을 넣으십시오.
플럼 케익 1 kg	180°	75 min.	“	케익 전용팬(몰딩팬) 사용.
머랭	120°	50 min.	“	기름을 바른 베이컨팬(H)을 사용 하십시오. 먹기 전에 최소한 하루 이상 말리십시오.

피자판 사용법

이 피자판(P)은 피자를 만들거나 냉동 피자의 조리에 적합하도록 설계 되었습니다. 피자판의 구멍들은 습기의 방출을 용이하게 하며, 피자의 속까지 바삭하게 해줍니다. 피자를 새로 만들 경우, 피자판(P)에 기름을 바른 후에 피자 도우를 올리십시오. 냉동 피자는 그대로 올리셔도 됩니다. 그릴을 하단 레일에 끼우고 적정 온도로 예열한 후에, 그릴 위에 피자판(P)을 올리십시오.

신선한 파스타 반죽을 위한 레시피

재료: 밀가루 500g, 물 280g, 각이스트(효모) 1개, 소금 1티스푼, 올리브 오일 1티스푼.

조리법: 각이스트를 따뜻한 물에 용해시키고 밀가루, 소금, 올리브 오일을 넣고 공과 같은 모양이 될 때까지 잘 반죽 하십시오. 그리고 2시간 이상 그대로 놔둡니다.

무게에 따른 각 조리 시간은 아래의 표를 참조하십시오:

냉동 피자의 무게	설정 온도	조리 시간
283 ~ 565 그램 (g)	220° C	15 분
595 ~ 765 그램 (g)	220° C	20 분
795 ~ 1020 그램 (g)	220° C	25 분

새로 만드는 피자의 무게	설정 온도	조리 시간
283 ~ 425 그램 (g)	220° C	25 분
452 ~ 707 그램 (g)	220° C	30 분

※ 상기 표는 일반적인 수치일 뿐이며, 피자의 종류 또는 개인의 취향에 따라 온도 및 시간은 변경될 수 있습니다.

그릴 요리

- 一자형 그릴을 오븐 내부의 상단 레일에 끼우십시오.
- 기능 선택 다이얼(D)을  위치로 돌리십시오.
- **브로일랙(O)을 사용할 경우:** 베이크팬(H) 위에 브로일랙(O)을 놓고 구울 음식을 올려 놓습니다. 그리고 그 상태로 그릴 위에 올리십시오.
- **브로일랙(O)을 사용하지 않을 경우:** 하단 열선(F) 위로 기름이 떨어지는 것을 방지하기 위해 하단 열선 위에 베이크팬(H)을 그대로 올린 후, 一자형 그릴 위에 직접 구울 음식을 올려 놓습니다.
- 전면 유리문을 닫으십시오.
- 타이머 다이얼(B)을 돌려서 조리 시간을 선택하십시오.

프로그램	온도 조절 다이얼	조리 시간	그릴의 위치	TIP / 사용 요령
쪽찜 (2)	245°	26 분	상단	14분 후에 뒤집으십시오.
프랑크푸르트 소시지 (3)	“	20 분	“	11분 후에 뒤집으십시오.
신선한 햄버거 (2)	“	25 분	“	13분 후에 뒤집으십시오.
소시지 (4)	“	26 분	“	14분 후에 뒤집으십시오.
케밥 500g	“	26 분	“	8분, 15분, 25분 후에 뒤집으십시오.
토스트 빵 (4 슬라이스)	“	9 분	“	6분 후에 뒤집으십시오.

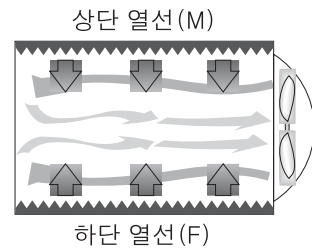
주의: 토스트 빵을 만들 때는 베이크팬(H)을 넣지 마십시오.

두 가지 위치(상단/하단)에서 컨벡션 기능으로 동시에 요리하기

컨벡션 기능은 상, 하단에 놓인 각기 다른 음식의 요리를 가능하도록 도와줍니다.

각 열선에서 나온 열은 팬의 작동에 따른 공기의 흐름에 의해 오븐 내부에서 골고루 퍼지게 됩니다.

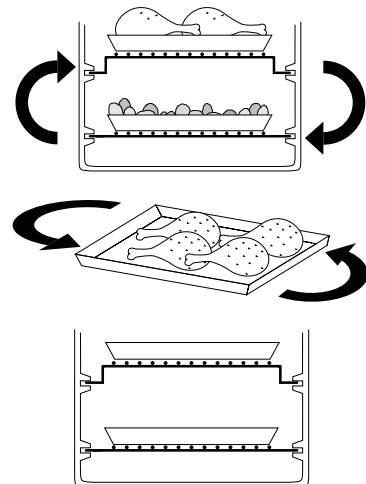
이 방법으로, 열은 오븐 내부의 각 부분에 고르고 빠르게 퍼집니다; 두 가지의 음식의 향과 맛이 섞이는 것을 방지하기 위해 내부에서 순환되는 공기는 매우 건조합니다.



동시에 두 가지 요리를 만들기 위해서, 다음의 간단한 지침을 명심하시기 바랍니다.

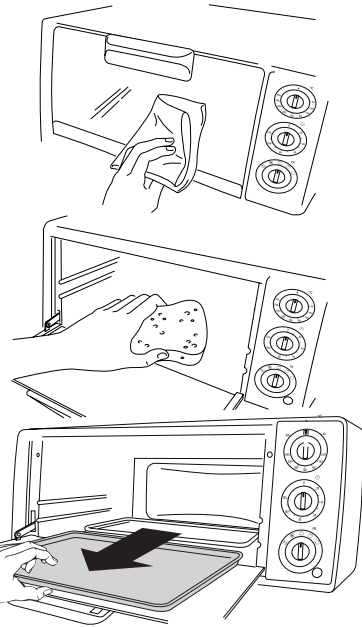
1. 동시에 두 가지 요리를 만들 때는 한 가지만 조리할 때보다 조리 시간이 더 늘어납니다.
2. 설정된 조리 시간의 중간쯤에 **상단과 하단의 베이크팬 위치를 바꿔주십시오.** 상단 베이크팬은 하단으로, 하단 베이크팬은 상단으로, 또한 중간에 각 **베이크팬을 180도로 돌려주십시오.**

중요: 제공된 두 그릴의 위치는 좌측 그림과 같은 형태로 놓여지게 해야합니다.



제품 청소 및 유지 보수

사용중, 연기의 발생과 좋지 않은 냄새를 방지하기 위해 청소를 자주 하는 것이 좋습니다. 제품 내부에 기름이 쌓이지 않도록 하십시오. 항상 점검 및 청소 전에는 반드시 플러그를 뽑고 충분히 식혀야 합니다. 전면 유리문과 제품 내벽을 닦고 베이컨팬 등의 액세서리 등은 비눗물로 깨끗이 씻고 잘 말리십시오. 피자판 및 받침대는 알루미늄을 부식시킬 수 있는 세제(특히 스프레이식 강력 세제)를 사용하지 마시고 날카로운 세척 도구를 사용하지 마십시오. 알루미늄은 스크래치에 매우 약합니다. 제품의 외관을 청소할 때는 항상 부드럽고 젖은 스폰지를 사용하십시오. 연마제와 같은 거친 세척 도구는 제품에 스크래치를 발생시킵니다. 또한 오븐 상단의 통풍구에 물이나 비누 거품이 들어가지 않도록 주의하십시오. **절대로 제품을 물에 담그지 마십시오; 절대로 강한 물살을 오븐에 뿌리지 마십시오.** 베이컨팬과 그릴은 일반적인 식기와 같이 손 또는 식기세척기를 사용할 수 있습니다. **※ 알루미늄(피자판, 부스러기 받침대)은 식기세척기 사용 금지.**



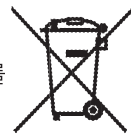
받침대의 부스러기 제거

우측의 그림처럼 오븐 내부의 바닥에 놓인 부스러기 받침대(L)를 밖으로 빼낸 후, 손으로만 세척하십시오. 만약 찌꺼기 제거가 원활하지 않을 경우, 뜨거운 물로 받침대를 행군 후에 조심스럽게 문질러서 제거하십시오.

유럽연합 규정 제 2002/96/EC 에 따른 올바른 제품 폐기 방법

제품의 수명이 다하면, 본 제품을 도시폐기물(생활쓰레기)로 분류해서는 안됩니다. 폐기 제품은 반드시 유자격 폐기물 수집소 또는 이러한 서비스를 제공하는 수거자를 통해 폐기되어야 합니다. 가정용 가전기기의 분리수거는 부적절한 폐기로 인해 환경과 건강에 악영향을 미치는 것을 방지하고 중요한 재생 에너지를 얻는 것을 가능하게 합니다. 가정용 가전기기를 분리배출하기 위한 표시로서 제품에는 우측의 심볼(Crossed-out wheeled dustbin)이 사용됩니다.

(유럽의 규정과 비슷하나 대한민국은 지역 동사무소 등에 신고하고 분리배출용 라벨을 제품에 붙여 폐기해야 하며, 자세한 폐기 방법은 관할 사무소 등에 문의하시기 바랍니다.)



제품 제원

모델명: EC1490C

정격 전압: AC220V 60Hz

최대 소비전력: 1400W

크기: 480 x 370 x 240mm (w x d x h)

무게: 9.0kg

MEMO

[illegible]

MEMO

[illegible]

MEMO

[illegible]

품질보증서

제 품 명	전기오븐	모 델 명	EO1490C
제조번호		구입일자	
구 입 처		고객성명	
주 소		전 화	

- 본 제품은 엄격한 시험 결과를 거쳐 KTL의 승인을 얻은 제품이며,
기획재정부 고시 제 2006-36에 의거 소비자의 정당한 피해를 보상해 드립니다.
- 품질보증기간 내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 하자에 대해서는
당사가 무상으로 수리해 드리고, 수리가 불가능한 경우는 제품을 교환해 드립니다.

 품질보증기간에 해당되지 않은 다음의 경우는 유상수리해 드립니다.
 -품질보증기간이 경과한 경우 발생한 성능 불량 및 고장
 -소비자의 고의 또는 과실로 인하여 발생한 피해
 -당사의 서비스센터나 대리점이 아닌 장소에서 수리하여 발생한 고장
 -사용 전원의 이상이나 접속기기의 불량으로 인한 고장(품질보증기간불문)
 -부품자체의 수명이 다한 경우(사용설명서에 포함된 경우에 한함)
 -천재지변에 의한 제품의 고장 또는 결함
- 당사의 서비스를 원할 경우, A/S (080)488-7711 번으로 연락해 주시기 바랍니다.

제품별 품질보증기간 및 부품보유기간		
제 품	품질보증기간	부품보유기간
전기오븐	1년	3년

