



스마트 전기 오븐

사용자 매뉴얼

MTO38EZMA-ACFBWH

※ 주의사항

제품 사용 전 매뉴얼을 주의 깊게 읽고 사용하여 주시고, 읽고 난 뒤에는 사용자가 항상 볼 수 있는 곳에 보관하여 주십시오.

제품의 디자인 및 사양은 제품 개선을 위해 예고 없이 변경될 수 있습니다.

자세한 내용은 대리점 또는 제조사에 문의하십시오.

위 제품 사진은 참고용입니다. 실제 제품의 모습과 상이할 수 있습니다.

감사 인사

MIDEA를 선택해 주셔서 감사합니다! 제품 사용 전 이 매뉴얼을 자세히 읽고, 제품의 각 기능과 작동 방법을 숙지하여 주십시오.

목차

감사 편지	1
안전 지침	2
제품 규격	5
제품 소개	6
사용 방법	7
청소 및 관리	15
고장 처리	17
상표권 , 저작권 및 법적 진술	18
데이터 보호 고지	19
서비스 기준 및 품질 보증 안내	20

안전 지침

사용 목적

다음 안전 지침은 제품의 안전하지 않거나 잘못된 작동으로 인한 예기치 않은 위험이나 손상을 방지하기 위한 것입니다. 안전한 작동을 위해, 도착 시 포장과 장치가 손상되지 않았는지 확인 하십시오. 만약 파손된 부분이 있다면, 판매점에 문의하십시오. 안전상의 이유로 장치를 개조하거나 변형하는 것은 허용되지 않습니다. 의도하지 않은 사용은 위험을 초래할 수 있으며, 보증 청구가 거부될 수 있습니다.

기호 설명

	화재 위험 이 기호는 화재 위험이 있음을 나타냅니다. 가연성 물질, 화기를 제품 근처에서 사용하지 마십시오.
	전기 경고 이 기호는 전압으로 인해 사람의 생명과 건강에 위험이 있음을 나타냅니다 .
	경고 이 기호는 피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 중간 수준의 위험상황을 나타냅니다.
	주의 이 기호는는 피하지 않을 경우 경미하거나 중간 정도의 부상을 입을 수 있는 낮은 수준의 위험을 나타냅니다 .
	알림 이 기호는 중요한 정보(예: 재산 피해)를 나타내지만 인체에 유해하지는 않습니다.
	지침 준수 이 기호는 서비스 기술자가 작동 지침에 따라서만 이 장치를 작동하고 유지 관리해야 함을 나타냅니다.

제품 사용 전 안전 지침 사항을 주의 깊게 읽고, 정확하게 사용하여 주십시오. 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관하여 주십시오.

- 본 제품은 가정용으로만 사용 가능하며, 전기 오븐을 음식물 조리 외의 다른 용도로 사용하는 것을 금지합니다.
- 본 제품을 어린이가 조작하는 것을 금지하며, 어린이 손에 닿지 않는 곳에 설치되어야 합니다.
- 화재 방지를 위하여 전기 오븐 작동 시 제품 상부에 물건을 적치하는 것을 금지합니다.
- 화재를 유발할 가능성이 큰 종이 재질 또는 플라스틱 등 인화성 물질을 오븐 내에 놓거나 오븐 내에 기타 물품을 보관하는 것을 금지합니다.
- 밀폐된 용기를 전기 오븐 안에 넣어 가열할 경우 폭발할 수 있으므로 이와 같은 행동을 금지합니다.
- 전원선을無理하게 구부리거나 묶거나 잡아 당기지 마십시오. 전기오븐을 이동하시기 전에 반드시 전원선 플러그를 뽑아주십시오. 감전방지를 위하여 전원선, 플러그 및 전기 오븐 본체가 물 속 또는 기타액체 속에 잠기게 하는 것을 금지합니다.

△[강제]로 표시된 내용

- 전기 오븐 사용 후 또는 오랜 시간 사용하지 않을 경우 전기 오븐의 전원을 끄시고 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우에는 반드시 제조사 서비스 센터에서 전문가에게 수리를 맡겨야 합니다.
- 본 제품 사용시 한개 콘센트에 여러 제품의 전원 플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.
- 오븐 작동 중에는 오븐의 내부 온도가 높습니다. 화재 및 부상 방지를 위해 내열 부품과 "오븐 틀"을 사용해 주십시오.

- 음식을 조리할 때는 용기 안에 충분한 공간을 남겨 액체가 끓어넘치는 것을 방지해야 합니다. 유리나 금속 용기를 사용할 때는 화상의 위험이 있으므로 주의하여 사용해 주세요.
- 전기오븐을 옮기거나 청소하기 전에는 반드시 전원 플러그를 뽑고, 오븐 내부가 완전히 식은 후에 작업해야 합니다. 특히, 남아 있는 기름 때가 불이 붙는 것을 방지하기 위해 정기적으로 오븐 내부를 깨끗하게 청소해 주세요.

⚠[주의] 로 표시된 경미한 부상이나 재산 손실을 초래할 수 있는 사항

- 주의 : ⚠ 전기오븐은 작동 중이거나 사용 직후 외부 표면이 매우 뜨거우므로 절대 만지지 마십시오.
- 전기오븐은 사용 중 내부 발열 유닛이 뜨거워지므로 직접 만지지 않도록 주의하십시오.
- 경고 : 어린이는 전기오븐에 절대 접근하지 못하도록 해야 합니다. 사용 중 일부 부분이 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다. 특히, "고온 표면"이라고 표시된 부분은 항상 뜨겁습니다. 사용 후에도 한동안 외부 표면이 뜨거울 수 있으므로 함부로 만지거나 이동하지 마세요.
- 본 제품은 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 제품을 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 어린이를 감시하십시오.
- 본 제품은 외부의 타이머나 분리된 원격조정시스템에 의해 동작되도록 의도되지 않았습니다.
- 본 제품은 가정용 및 다음과 같은 유사 적용에 사용되어질 목적으로 고안되었습니다.
 - 상점, 사무실 및 기타 작업 환경 내에서 직원이 사용하는 주방영역
 - 농가
 - 호텔, 모텔 및 기타 숙박업소 환경에서의 고객에 의한 사용
 - 민박 형태의 환경 (Bed and breakfast type environments)

제품 규격

제품 모델	MTO38EZMA-ACFBWH
정격 전압 / 주파수	220 V~ 60 Hz
정격 출력	2050 W

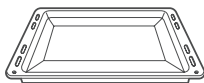
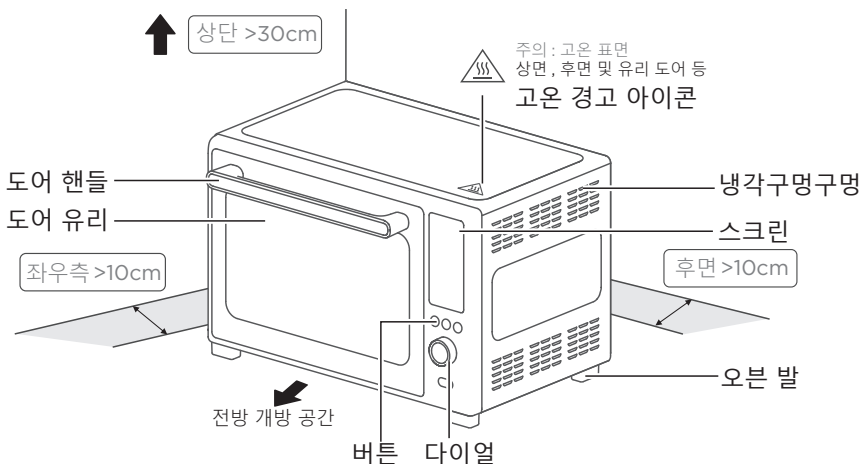
제품이 지속적으로 개선되므로 실제 제품의 사양은 표기된 내용과 다를 수 있습니다. 정확한 사양은 실제 제품을 참고해주세요.

제품 소개

제품 설명

⚠ 주의

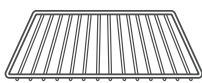
- 당사 제품은 지속적인 업그레이드로 인해 실물이 아래 도면과 다를 수 있습니다. 정확한 정보는 실제 제품을 기준으로 하주세요.
- 본 제품은 단열된 평면 위에 놓고 사용해야 하며, 주변에는 최소 10~15cm, 상부에는 30cm 이상의 공간을 확보해주세요. 탁상용 제품으로, 빌트인 설치는 금지됩니다.
- 제품 작동 시 발생하는 기름 연기와 열로 인해 가구가 오염되거나 화재가 발생할 수 있으므로, 벽면이나 찬장과 일정 거리를 유지해야 합니다.
- 본 제품은 건조한 실내에서 사용해야 하며, 실외 사용은 금지됩니다. 화재 위험이 있으므로 인화성 물질이나 열원 근처, 커튼 등 가연성 물질과 멀리 떨어진 곳에서 사용하세요.



오븐 트레이 X2

작거나 쪼, 기름이 쉽게 떨어지는 음식물을 굽는데 사용합니다. 예: 쿠키, 육류 등

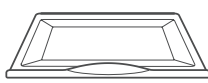
사용 전에 위에 은박지 또는 노르딕 페이퍼를 깔면 구이판을 더 쉽게 청소할 수 있습니다



그릴 랙X1

크기가 비교적 크거나 기름이 떨어지지 않는 음식물을 굽는데 사용합니다. 예: 토스트, 모형판이 달린 케이크 등

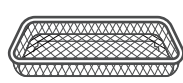
바비큐 그릴로 기름이 떨어지는 음식물을 구울 때 부스리기 트레이를 오븐랙 밑에 놓아 떨어지는 기름을 받아주십시오. (전자레인지 조리에는 사용 불가) 내부 슬롯에 넣고 에어프라이조리에 사용하십시오.



부스리기 트레이X1

음식 조리 시 발생하는 기름이나 부스리기를 받아 청소를 간편하게 해줍니다.

부스리기 트레이를 방열관 하부에 놓고 절대 구이판으로 사용하여서는 안됩니다



에어 프라이어

바스켓 X1

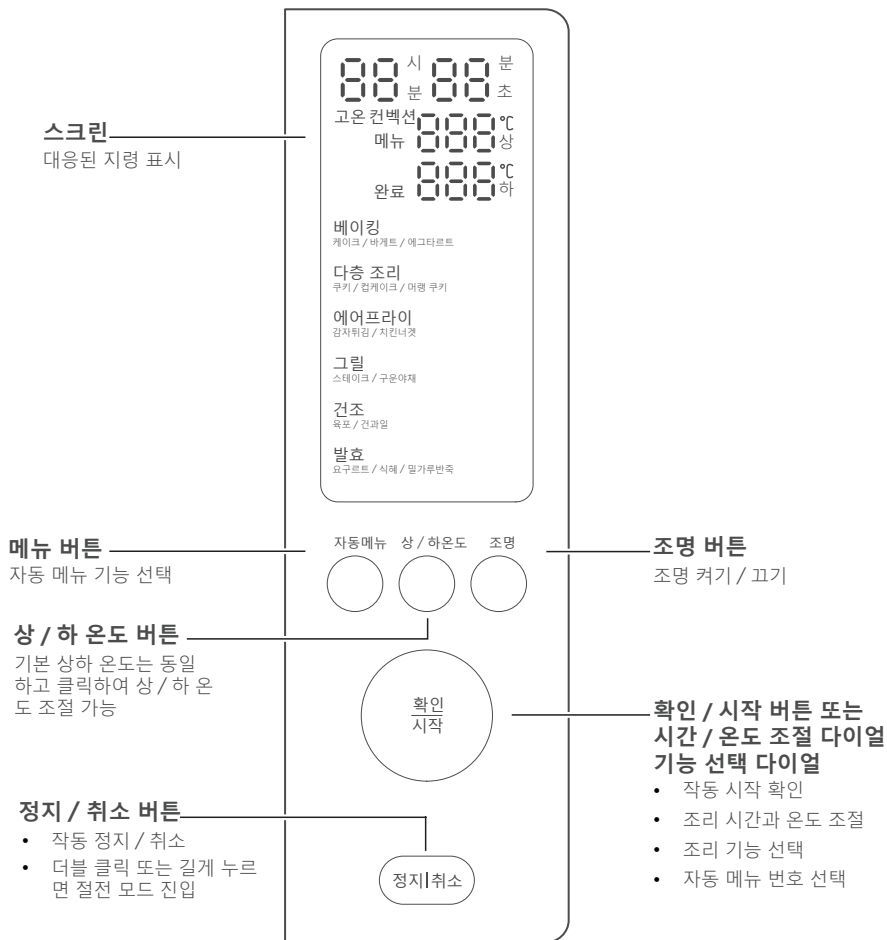
전자레인지 조리에는 사용 불가)
내부 슬롯에 넣고 에어프라이조리에 사용하십시오.

사용 방법

조작 화면 안내

⚠ 주의

- 초기 또는 취소 상태에서 [정지/취소] 버튼을 누르면 즉시 모든 동작이 중단됩니다. 임의의 버튼을 누르거나 다이얼을 돌리면 다시 작동을 시작합니다.
- 챔버 온도가 과열되면 화면에 “고온” 알림이 깜빡이고 발효 기능을 사용할 수 없습니다. 온도가 적정 수준으로 낮아진 후에 다시 발효 기능을 사용하세요.
- 제품이 지속적으로 개선되므로, 실제 제품의 모습이 아래 사진과 다를 수 있습니다. 실제 제품을 기준으로 사용해 주세요.
- 메모리 기능을 통해 이전에 사용했던 기능 모드, 온도, 시간 설정을 저장할 수 있습니다. 다음에 제품을 사용할 때 저장된 설정이 자동으로 적용되며, 자동 메뉴의 경우 이전에 사용했던 메뉴 번호만 기억됩니다.
- 제품을 초기화하려면 대기 상태에서 “시작과 조명” 버튼을 동시에 누르세요. 모든 설정 정보가 삭제되며, 초기화가 완료되면 화면에 “Clr” 메시지가 3초 동안 표시됩니다.



⚠ 주의

- 음식을 굽는 과정에서 수분이 증발하여 겉모습과 식감이 좋아지고 요리의 완성도를 높일 수 있습니다. 오븐은 완벽히 밀폐된 구조가 아니기 때문에 수분이 많은 음식을 조리할 때 수증기가 발생하는 것은 자연스러운 현상입니다.

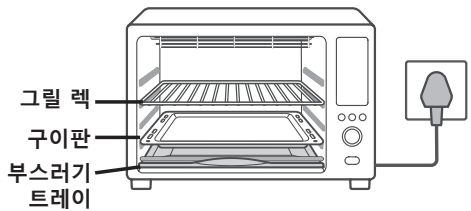
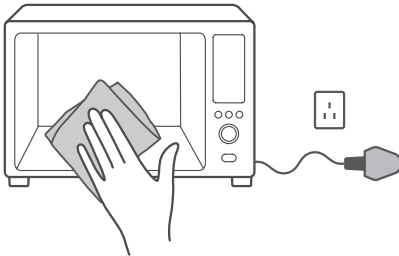
기능 온도 시간 안내

기능	기본 온도	온도 범위	기본 시간	시간 범위
베이킹	150℃	70-230℃	20 분	1 분 -2 시간
다층 조리	200℃	70-230℃	20 분	1 분 -2 시간
에어프라이	200℃	160-230℃	20 분	1 분 -2 시간
그릴	180℃	70-230℃	20 분	1 분 -2 시간
건조	70℃	50-130℃	2 시간	1 분 -12 시간
발효	35℃	25-45℃	1 시간	1 분 -12 시간
메뉴	메뉴에 따라 설정	메뉴에 따라 설정	메뉴에 따라 설정	메뉴에 따라 설정

첫 사용

⚠ 주의

- 처음 오븐을 사용할 때 이상한 냄새나 연기가 날 수 있습니다. 이는 가열관 표면의 보호 코팅이 열에 의해 타면서 발생하는 현상으로, 정상적인 현상입니다.



1. 전원을 끄고 오븐을 열어 플라스틱이나 종이 재질의 모든 물건을 꺼낸 후, 젖은 천으로 오븐 내부를 닦아주세요.

2. 구이판, 그릴 랙, 그리고 부스리기 트레이를 넣고 전원 플러그를 연결합니다.

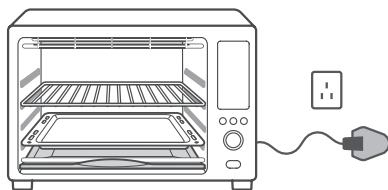
주의: 부스리기 트레이는 반드시 발열관 아래쪽에 놓아주세요.



기능 다이얼



온도 / 시간



3. 오븐을 베이킹 모드로 설정하고 온도를 230°C로 맞추면 후, 아무것도 넣지 않은 상태에서 15분 동안 작동시킵니다.

4. 빈 상태로 작동시키는 것을 종료하고, 오븐이 완전히 식은 후에 정상적으로 사용할 수 있습니다.

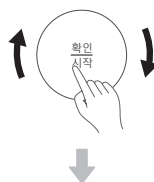
기능 소개

베이킹 / 다층 조리 / 에어프라이 / 그릴 / 건조 / 발효

⚠ 주의

- 오븐 내부에는 음식을 놓을 수 있는 4개의 층이 있어, 오븐 트레이나 오븐 랙을 원하는 위치에 놓고 사용할 수 있습니다.
- 음식이 타거나 익는 정도가 균일하지 않을 수 있으므로, 음식과 발열관 사이의 간격을 3cm 이상 유지해 주세요.
- 오븐 내부 온도가 너무 높으면 '고온' 알림이 깜빡이고, 발효 기능을 사용할 수 없습니다. 온도가 적정 수준으로 낮아진 후에 다시 발효 기능을 사용하세요.

1. 음식물을 오븐에 넣습니다 .
2. 다이얼을 돌려 필요한 기능을 선택하고
[확인 / 시작] 버튼을 눌러 기능을 선택합니다 .예 : 베이킹 모드 ;



3. 다이얼을 돌려 온도를 설정하고
[확인 / 시작] 버튼을 눌러 온도를 선택합니다 .
주의 : 기본 온도와 범위 값은 제 4 페이지를 상세히 참조해 주십시오 .



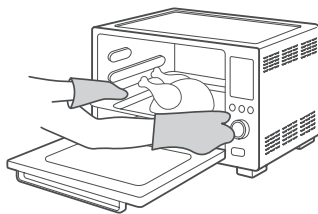
4. 다이얼을 돌려 시간을 설정하고

[확인 / 시작] 버튼을 눌러 조리를 시작합니다 .

주의 : 기본 시간과 범위 값은 제 4 페이지를 상세히
참조해 주십시오 .



5. 베이킹이 끝난 후 장갑을 끼고 음식물을 꺼내 십시 오 .



상하 온도 단독 제어

⚠ 주의

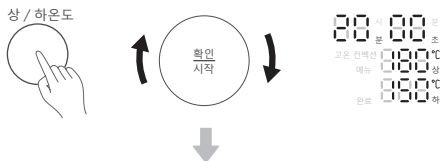
- 오븐 내부에는 음식을 놓을 수 있는 4개의 층이 있어, 오븐 트레이나 오븐 랙을 원하는 위치에 놓고 사용할 수 있습니다.
- 음식이 타거나 익는 정도가 균일하지 않을 수 있으므로, 음식과 발열관 사이의 간격을 3cm 이상 유지해 주세요.
- 베이킹/그릴 기능만 상하 온도 단독 제어 설정을 지원합니다.

- 음식물을 오븐에 넣습니다 .
- 다이얼을 돌려 베이킹 또는 그릴 모드를
선택 하고 [확인 / 시작] 버튼을 눌러
기능을 선택 합니다 .

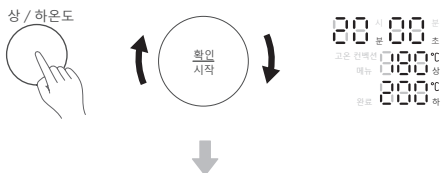


3. 다이얼을 돌려 온도를 설정하고

[확인 / 시작] 버튼을 눌러 온도를 선택합니다 .



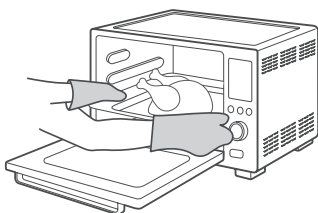
4. 다시 상 / 하 온도 버튼을 한 번 눌러 다이얼을 돌려 하관 온도를 설정합니다 .



5. [확인 / 시작] 버튼을 눌러 다이얼을 돌려 시간을 설정하고 [확인 / 시작] 버튼을 눌러 조리를 시작합니다 .



6. 베이킹이 끝난 후 장갑을 끼고 음식물을 꺼내 십시오 .



자동 메뉴

⚠ 주의

- 자동 메뉴를 선택한 후 조리 시간은 변경할 수 있지만, 온도는 변경할 수 없습니다.
- 재료에 따라 굽는 과정을 관찰하며 조리해주세요. 조리 결과는 사용하시는 재료에 따라 달라질 수 있습니다.
- 03번, 09번, 13번 메뉴는 첫 번째 조리 단계가 끝나면 조미료를 추가하라는 알림이 나옵니다. 자세한 조리 방법은 전자 레시피를 참고해주세요.

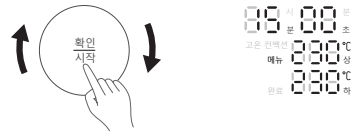
❶ 자동 메뉴 설정

1. 음식물을 오븐에 넣습니다 .



2. 메뉴 버튼을 누릅니다.

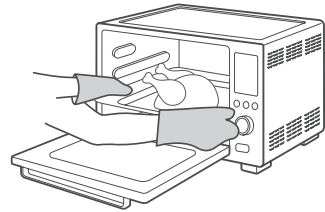
3. 다이얼을 돌려 메뉴 번호를 선택하고
 [확인 / 시작] 버튼을 눌러 메뉴 번호를
 선택 정합니다 .



4. [확인 / 시작] 을 눌러 조리를 시작합니 다 .



5. 베이킹이 끝난 후 장갑을 끼고 음식물을 꺼내 십
 시오 .



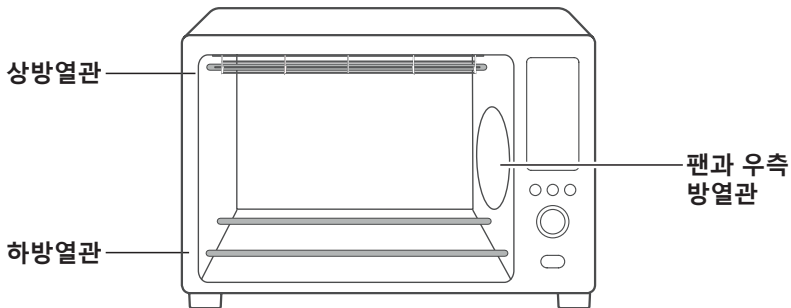
② 더 많은 메뉴 안내

	번호	메뉴 명칭	기본시간	시간 범위	기본 온도
바비큐	1	오를레앙 닭 날개	15 분	1 분~2 시간	230°C
	2	갈릭 스페어 립	1 단 25 분 2 단 15 분	1 분~2 시간	1 단 220°C 2 단 220°C
	3	삼겹살구이	12 분	1 분~2 시간	220°C
웰빙 베이킹	4	군고구마	50 분	1 분~2 시간	230°C
	5	군옥수수	16 분	1 분~2 시간	210°C
	6	버섯 닭가슴살구이	30 분	1 분~2 시간	180°C
	7	이탈리아 피자	12 분	1 분~2 시간	220°C
홈베이킹	8	포르투갈식 예그 타르트	20 분	1 분~2 시간	200°C
	9	시폰 케이크	1 단 20 분	1 분~2 시간	1 단 상 115°C 하 145°C
			2 단 26 분		2 단 상 125°C 하 155°C
			3 단 8 분		3 단 상 130°C 하 160°C
	10	크랜베리 쿠키	1 단 10 분 2 단 14 분	1 분~2 시간	1 단 155°C 2 단 170°C
	11	웰빙빵	25 분	1 분~2 시간	상 180°C 하 150°C
	12	요구르트 멜트	1 시간	1 분~2 시간	100°C
	13	레드 벨벳 컵케이크	25 분	1 분~2 시간	160°C
해물,고기,채소	14	통밀빵	38 분	1 분~2 시간	180°C
	15	소금 새우 구이	10 분	1 분~2 시간	230°C
	16	빠에야	30 분	1 분~2 시간	210°C
에어프라이 요리	17	감자 튀김	21 분	1 분~2 시간	220°C
	18	치킨 너겟	22 분	1 분~2 시간	200°C
	19	치즈 핫그	18 분	1 분~2 시간	190°C

발열관 원리

⚠ 주의

- 발열관이 붉게 달아오르지 않으면 선택한 온도가 너무 낮은 것일 수 있습니다. 금속 발열관 표면 온도는 600°C 이상에서 밝게 붉은색으로 변하며 정상 작동합니다. 발열관이 붉어지지 않더라도 정상적인 사용에는 문제가 없습니다.
- 발열관이 깜빡거릴 수 있습니다. 이는 오븐이 설정 온도를 유지하기 위해 작동을 반복하는 것이므로 걱정하지 않아도 됩니다.
- 노르딕페이퍼나 알루미늄 호일을 사용할 때는 발열관에 직접 닿지 않도록 주의하여 화재를 예방해주세요.



베이킹 기능

상하 발열관을 사용하면 빵, 케이크, 디저트류 등 음식물 베이킹에 적합합니다.

예: 에그타르트, 유러빵, 시폰 등



다층 조리 기능

상하 발열관, 우측 발열관, 팬을 함께 사용하여 다층 조리를 할 수 있습니다. 오븐 내부는 1층부터 4층까지 나뉘어 있으며, 다층 조리를 할 때는 구이판을 1층과 3층에 놓는 것이 좋습니다. 이 기능을 활용하여 멜트, 쿠키, 컵케이크 등 다양한 음식을 동시에 조리할 수 있습니다.



에어프라이 기능

상하 발열관, 우측 발열관, 팬을 함께 사용하여 음식을 360도로 골고루 익히고, 기름기를 빼내 더욱 건강하게 조리할 수 있습니다. 감자튀김, 치킨라이스, 치즈스틱 등 튀김 요리에 특히 효과적입니다.



그릴 기능

상하 발열관을 사용하여 육류, 채소 등 그릴 요리에 적합합니다.

예: 꼬치, 닭날개, 고구마, 옥수수 등



건조 기능

우측 발열관과 팬을 함께 사용하여 음식 속 수분을 제거하고 건조시키는 기능입니다.

예: 육포, 말린 과일과 채소 등



발효

상하 발열관을 사용하여 저온 발효합니다.

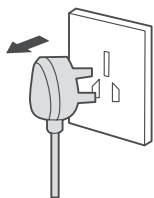
예: 요구르트, 반죽, 막걸리 등

청소 및 관리

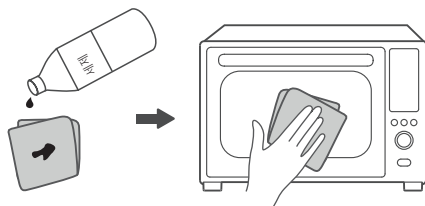
⚠ 주의

- 사용 후 제때에 오븐을 청소하면 냄새와 때가 쌓이는 것을 방지할 수 있습니다.
- 오랜 시간 사용하지 않을 경우, 구이판과 바비큐 그릴을 세척하고 완전히 건조시킨 후 오븐 내부에 보관하여 습한 환경을 피해야 합니다.
- 제품 본체 및 부품 손상을 피하기 위해 뾰족한 청소 도구, 경모 수세미, 금속 수세미와 부식성이 있는 세제는 사용하지 마십시오.

일상 관리



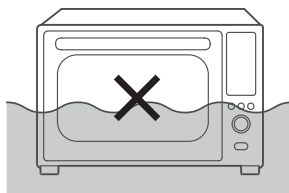
1. 플러그를 뽑고 오븐을 완전히 식히세요.



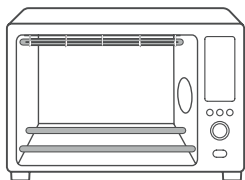
2. 중성 세제를 묻힌 젖은 천으로 오븐 표면을 닦습니다.



3. 중성세제를 묻힌 젖은 천으로 오븐 트레이 또는 오븐 랙을 닦은 후, 깨끗한 물로 행구고 마지막으로 행주로 물기를 제거합니다.



4. 오븐을 물 또는 기타 액체 속에 담그지마세요.



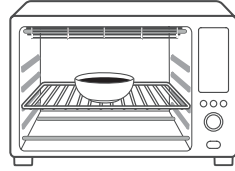
5. 전원을 차단하고 발열관이 냉각후 발열관 표면에 남은 기름때를 제거하세요.

식초로 청소

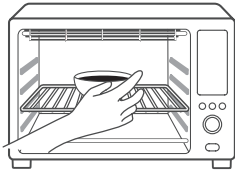
오븐 내에 기름때가 있을 경우 다음과 같은 방법으로 청소를 시도할 수 있습니다 .



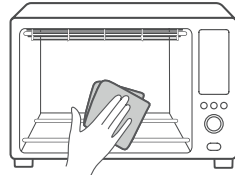
1. 내산내열 그릇 하나를 준비하고, 식초와 물을 1:1 비율로 섞습니다.



2. 챔버 중간층에 오븐 렉을 넣고, 그 위에 식초와 물을 1:1 비율로 섞은 용기를 올려놓은 후, 베이킹 모드로 온도를 150°C에 맞추고 15분 동안 가열합니다.



3. 가열이 완료된 후 오븐을 식힌 다음, 오븐을 열고 식초 물을 꺼냅니다.

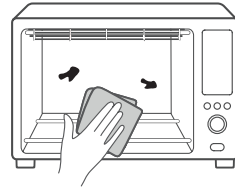


4. 행주로 오븐 내벽을 깨끗이 닦아주면 됩니다.

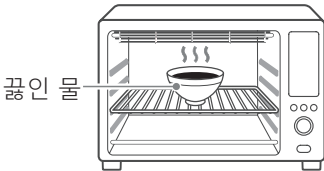
베이킹 소다로 청소



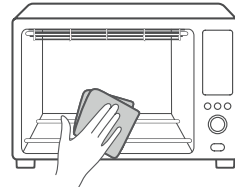
1. 작은 그릇에 베이킹소다 30g과 물 15g을 넣고 걸쭉해질 때까지 섞습니다.



2. 행주나 해면을 이용하여 오븐 내벽에 베이킹소다 반죽을 골고루 펴 발라줍니다.



3. 끓인 물 한 그릇을 오븐 안에 넣고, 오븐 문을 닫은 후 1시간 동안 그대로 둡니다. (전원을 켤 필요는 없습니다.)



4. 행주로 오븐 내벽을 깨끗이 닦아주면 됩니다.

고장 처리

아래와 같은 경우에는 별도의 수리가 필요하지 않을 수 있습니다.

현상	원인	처리 방법
조명 켜지지 않음	조리 중 조명은 한 동안 켜져 있다가 자동으로 꺼집니다	조명 버튼을 누르면 조명을 켤 수 있습니다
방열관이 깜빡임	오븐은 설정한 온도에 도달하면 열판이 잠시 쉬었다가 다시 작동하는 간헐적인 발열 방식을 사용합니다. 이를 통해 오븐 내부 온도가 설정 범위 내에서 일정하게 유지되어 음식을 더욱 안정적으로 조리할 수 있습니다.	정상적인 현상이며 추가적인 조치가 필요하지 않습니다.
방열관이 계속 밝아지 지 않음	현재 설정된 온도에서는 방열관이 붉게 달아오를 정도로 충분히 가열되지 않습니다. 일반적으로 금속 재질의 방열관은 600℃ 이상의 높은 온도에서 붉은 색으로 변하는 특징이 있습니다.	정상적인 현상이며, 오븐의 온도를 높여 주시면 방열관이 밝아집니다.
오븐 도어가 닫히지 않음	음식에서 수분이 더 잘 빠져나가기도록 오븐 도어가 살짝 열립니다.	정상적인 현상이며 음식 조리효과에 영향은 없습니다.
연기가 나옴	오븐 내벽에 음식을 찌꺼기가 있을 경우	매번 사용후에 음식을 찌꺼기를 청소해 주십시오
	음식을 찌꺼기가 방열관에 떨어져 있을 경우	사용 전에 구이판, 바비큐 그릴 위에 노르딕 페이퍼 / 알루미늄 은박지를 깔아 주십시오
타는 냄새가 있음	처음 사용시 방열관의 보호 오일 냄새입니다	05 페이지 (처음 사용)을 참조해 주십시오
	오븐의 방열관, 내벽에 음식을 찌꺼기가 있는 경우	제때에 오븐을 청소하시고 제 11 페이지 [청소 및 관리] 를 참조해 주십시오
접촉식 정전기가 있음	콘센트와 접지선이 연결되지 않았을 경우	콘센트와 접지선이 잘 연결되어 있는지 확인해 주십시오
자체적으로 온도 측정 시 실제 온도가 설정 한 온도와 일치하지 않음	오븐은 오븐 내부 중심부 온도를 제어 하기 때문에 온도계의 온도와 약간의 오차가 있습니다.	정상 상황이고 처리할 필요가 없 으며 실제 온도에 따라 스스로 미 세 조정할 수 있습니다
	온도계에 일정한 오차가 존재합니다	
	실제 온도는 음식물 양의 영향을 받습니다.	
	측정한 온도는 온도계를 놓은 위치의 영향을 받습니다	
버튼이 반응하지 않음	현재 설정된 모드가 그대로 유지되어 있습니다. 다른 모드를 선택하시면 이전 설정이 초기화됩니다.	현재 진행 중인 작업을 중단하려면 '정지/취소' 버튼을 누르세요.
	에너지 절약을 위하여 기기는 일정한 시간 대기상태 후 절전 모드로 전환됩니다.	임의의 버튼을 누르면 기기는 다시 활성화 됩니다.
	버튼을 제대로 누르지 못했습니다. 누르는 힘이 너무 약한 경우	조금 힘을 주어 버튼을 누릅니다
	지정된 버튼 영역 밖을 누르셨습니다.	지정된 버튼 영역을 눌러주세요
작동 과정 중 소음이 있음	챔버의 열팽창과 냉수축으로 인하여 발생하는 미세한 소리 입니다.	정상적인 현상입니다.

상표권 , 저작권 및 법적 진술

 로고, 워드마크, 상호, 트레이드 드레스 및 그 모든 버전은 Midea 그룹 및/또는 그 계열사("Midea")의 귀중한 자산이며, Midea는 상표, 저작권 및 기타 지적재산권을 소유하고 있습니다. Midea 상표의 모든 부분은 Midea의 사전 서면 동의 없이 상업적인 목적으로 사용하는 것은 관련 법률을 위반하는 상표 침해 또는 불공정 경쟁에 해당할 수 있습니다. 이 매뉴얼은 Midea에서 작성되었으며, Midea는 모든 저작권을 보유합니다. 어떠한 단체나 개인도 Midea의 사전 서면 동의 없이 이 매뉴얼의 전체 또는 일부를 사용, 복제, 수정, 배포하거나 다른 제품과 함께 번들로 제공하거나 판매할 수 없습니다. 설명된 모든 기능과 지침은 이 매뉴얼을 인쇄할 당시의 최신 정보입니다. 다만, 개선된 기능 및 디자인으로 인해 실제 제품과 다를 수 있습니다.

데이터 보호 고지

당사는 고객과 합의한 서비스 제공을 위해, 고객에게 서비스가 제공될 합의된 국가에 따라 해당 데이터 보호법의 모든 규정을 제한 없이 준수하는 데 동의합니다.

일반적으로 당사의 데이터 처리는 사용자와의 계약상 의무 이행, 제품 안전 상의 이유로 보증 및 제품 등록 질문과 관련하여 사용자의 권리를 보호하기 위한 것입니다. 경우에 따라 적절한 데이터 보호가 보장되는 경우에만 개인 데이터가 유럽 경제 지역 외부에 위치한 수신자에게 전송될 수 있습니다. 추가 정보는 요청 시 제공됩니다.

데이터 보호 책임자(**MideaDPO@midea.com**)에게 문의하실 수 있습니다. 직접 마케팅 목적으로 처리되는 개인 데이터에 대한 거부권 등 귀하의 권리를 행사하려면

MideaDPO@midea.com으로 문의하시기 바랍니다. 자세한 정보를 확인하려면 QR 코드를 따라가십시오.

서비스 안내



쿠팡 A/S 서비스 센터

1577-2420

* 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁 해결기준에 의거 교환 또는 보상 받으실 수 있습니다.

무상 보증기간: 제품 구매일로 부터 24 개월



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved

MADE IN CHINA