



# 사용 설명서

주요 안전사항
제품, 부품, 구성품
시작하기
조작 패널
요리하기
로티세리 요리
관리, 세척, 보관방법
문제 해결
제품보증서

연락처



Instant Brands™는 여러분의 안전을 최우선으로 생각합니다. 인스턴트 옴니 프로는 사용자의 안전을 위해 설계된 제품입니다.

- 제품을 사용하기 전에 설명서와 안전규칙, 경고를 모두 읽으세요.
   안전규칙과 지침을 지키지 않으면 부상 및 재산 피해가 발생할 수 있습니다.
- 2. 제품은 항상 안정적이고 불연성이며 평평한 표면에서 작동시키세요.
- 3. ▲ CAUTION 사용 중에 제품의 외부 표면이 뜨거워질 수 있습니다. 화상을 입지 않도록 금속 표면을 만지지 마세요. 핸들이나 다이얼을 사용하세요. 화상을 입지 않도록 뜨거운 부분을 다룰 때는 손을 보호하는 장비를 착용하세요. 제품을 이동시킬 때는 특히 주의하세요. 제품을 취급하거나 이동하기 전에 실온으로 식을 때까지 기다리세요.
- 4. ▲ CAUTION 감전의 위험을 방지하기 위해 제품의 일부를 물이나 액체에 담그지 마세요. 수도꼭지에서 제품을 헹구지 마세요. 매번 사용한 후에는 제품을 적절히 관리해주면 좋습니다. 제품을 세척하거나 보관하기 전에 실온으로 식을 때까지 기다리세요. 관리, 세척 및 보관 장을 참조하세요.
- 5. ▲ CAUTION 부상을 방지하기 위해 어린이 또는 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 손상된 사람이 제품을 사용하지 않도록 하고, 이들의 근처에서 제품을 사용할 때는 세심한 주의가 필요합니다. 어린이가 제품을 사용하거나, 가지고 놀지 않도록 하세요.
- 6. 제품을 사용하지 않을 때, 부품을 조립하거나 분해하기 전에, 세척 전에 플러그를 뽑으세요. 플러그를 뽑을 때는 손으로 플러그를 잡고 콘센트에서 당기세요. 절대로 전원 코드를 당기지 마세요. 부품을 조립하거나 빼기 전에 제품이 충분히 식도록 하세요.
- 7. 제품과 전원 코드를 정기적으로 점검하세요. 코드나 플러그가 손상된 제품, 제품 오작동, 어떤 이유로는 떨어뜨리거나 손상된 제품은 사용하지 마세요. 도움이 필요한 경우 고객 센터(이메일 corellebrands@naver.com 또는 고객센터 02)2670-7800)에 문의하세요.
- 8. 인스턴트 브랜드에서 승인하지 않은 부속물이나 부착물을 사용하지 마세요. 제조업체에서 권장하지 않는 부속물이나 부착물을 사용하면 부상, 화재 또는 감전의 위험이 있습니다.
- 9. 움직이는 부품과 접촉하지 않도록 하세요. 부상의 위험이 있습니다.



사용설명서를 끝까지 잘 읽고, 향후 사용을 위해서 보관하세요. 안전규칙을 준수하지 않으면 심각한 부상 또는 손상이 발생할 수 있습니다.

- 10. 가정 내 조리대에서만 사용하세요. 실외에서 사용하거나, 상업적인 용도로 사용하지 마세요.
- 11. 제품을 의도한 용도 이외의 용도로 사용하지 마세요.

▲ CAUTION 음식을 엎지를 경우 심각한 화상의 원인이 될 수 있습니다.

- 전선에 손이 걸리거나, 엉키거나, 발이 걸릴 위험을 줄이기 위해 짧은 전선이 제공됩니다.
- 어린이에게 제품과 코드를 가까이 두지 마세요.
- 전원 코드가 테이블이나 카운터 가장자리에 걸리거나, 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하세요. 조리대 아래에 위치한 전원 콘센트는 절대 사용하지 마세요. 연장 코드는 절대 사용하지 마세요.
- 12. 220V~, 60Hz 이외의 전력으로 제품을 사용하지 마세요.
- **13.** 뜨거운 가스나 전기 버너, 가열된 오븐 위나 근처에 제품이나 전원 코드를 두지 마세요. 외부 외부의 열 때문에 제품이 손상됩니다.
- 14. 제품을 의도한 용도 이외의 용도로 사용하지 마세요.
- **15.** ▲ CAUTION 제품에서 금속이나 유리가 아닌 재질의 용기를 사용할 때는 특히 주의하세요. 화재나 화상을 입을 수 있습니다.
- 16. ▲CAUTION 조리실에 종이, 판지, 플라스틱, 스티로폼, 나무 등 가연성 물질, 오븐에 안전하지 않고 화재를 일으키거나 녹을 가능성이 있어서 화상의 위험이 있는 물질을 넣지 마세요.
- 제품을 사용할 때 공기배출구를 막거나 덮지 마세요.
   요리를 방해하고, 제품 손상될 수 있으며, 과열되어 화재나 화상의 원인이 될 수 있습니다.
- **18.** ▲ CAUTION 조리용 팬이나 조리실에 절대 기름을 붓지 마세요. 필요하다면, 요리용 쿠킹 스프레이를 가볍게 뿌리세요. 기름을 사용하면 화재가 발생해 부상을 입을 수 있습니다.
- 19. ▲CAUTION 조리 중에는 제품 내부의 온도가 수백 도에 달합니다. 부상을 방지하기 위해 제품이 실온으로 식을 때까지 보호장비 없이 손을 제품 내부에 절대 넣지 마세요. 오븐 문을 열 때는 뜨거운 증기와 공기에 주의하고, 피하도록 하세요.
- 20. 화상을 방지하기 위해 부속물을 제거하거나, 뜨거운 기름 때를 폐기할 때 특히 주의하세요. 뜨거운 물건을 취급할 때는 보호장비로 손을 보호하세요.
- 21. 인스턴트 브랜드의 승인된 부속물 이외에 다른 물건을 제품에 보관하지 마세요.

#### **WARNING**

사용설명서를 끝까지 잘 읽고, 향후 사용을 위해서 보관하세요. 안전규칙을 준수하지 않으면 심각한 부상 또는 손상이 발생할 수 있습니다.

- 22. 조리 중에 제품을 벽이나 다른 전자제품 근처에 붙여 놓지 마세요. 제품의 뒤, 옆 및 위에 최소 13cm이상의 여유 공간을 두세요. 테이블보나 커튼 등의 가연성 물질 위나 근처에서 제품을 작동시키지 마세요. 작동 중에 제품 위에 아무것도 올려놓지 마세요. 오븐을 커튼, 드레이프, 벽 등을 포함해 인화성 물질로 덮거나. 이들 물질에 닿으면 화재가 발생할 수 있습니다.
- 23. ▲ CAUTION 제품 작동 중에는 공기 배출구에서 뜨거운 공기가 배출됩니다. 손과 얼굴을 공기 배출구에서 안전한 거리만큼 떨어뜨리고, 제품에서 부속물을 제거할 때는 특히 주의하세요. 화상이나 부상의 위험이 있습니다.
- 24. ▲ CAUTION 화재 또는 감전의 위험을 피하기 위해, 너무 큰 음식, 금속 포장재 및 금속 조리 도구를 제품에 넣지 마세요. 조리용 팬에 음식을 많이 채우지 마세요. 음식이 열원과 접촉해 화재나 부상을 일으킬 수 있습니다.
- 25. ▲ CAUTION 금속용 수세미나 강철 수세미로 제품을 세척하지 마세요. 제품의 일부가 파손되거나, 전제 부품을 접촉할 경우, 감전, 화상, 부상의 위험이 있습니다.
- 26. 제품이 콘센트와 연결된 상태에서 음식을 빼지 마세요. 감전, 화상, 부상의 원인이 될 수 있습니다.
- 27. ▲CAUTION 화재 위험을 방지하기 위해서, 사용 중에 제품을 절대 방치하지 마세요. 외부 타이머 스위치나 별도의 리모컨 시스템에 제품을 연결하지 마세요. 화재나 부상의 원인이 될 수 있습니다.
- 28. 제품에서 검은 연기가 발생할 경우, 즉시 취소(Cancel)를 누르고 플러그를 뽑으세요. 연기가 멈추고 제품이 식을 때까지 기다렸다가 부속물을 제거하세요.
- 29. 조리 도구나 베이킹 접시를 제품의 뜨거운 표면 위에 올려놓지 마세요.
- 오븐에 포함된 부속물을 전자레인지에 사용하지 마세요.
   오븐 부속물을 세라믹 조리대, 인덕션, 가스 버너 레인지, 실외용 그릴에 사용하지 마세요.
- 31. 부스러기 받침대를 포함해 오븐의 어느 부분도 금속 호일로 덮지 마세요. 오븐이 과열될 수 있습니다.
- 32. 제품에 뜨거운 기름이나 액체가 들어 있는 상태로 이동시킬 때는 특히 주의하세요.
- 33. 연결을 해제하려면 취소(CANCEL)버튼을 눌러 장치를 대기(OFF)로 설정한 후 벽의 콘센트에서 플러그를 제거하세요.
- 34. 금속이나 유리가 아닌 다른 재질의 용기를 사용할 때는 특히 주의하세요.

# 본 설명서를 반드시 보관하십시오

#### **WARNING**

사용설명서를 끝까지 잘 읽고, 향후 사용을 위해서 보관하세요. 안전규칙을 준수하지 않으면 심각한 부상 또는 손상이 발생할 수 있습니다.

- 35. 🛕 외관이 뜨겁습니다.
- 36. 이 제품은 가정에서 또는 이와 같은 비슷한 용도로만 사용하도록 제작되었습니다.
  - 상점, 사무실 및 기타 작업 환경에 있는 주방 구역
  - 농가 지역
  - 호텔 또는 모텔 그리고 다른 주거유형의 환경 들에서 고객들에 의해 사용 되는 경우
  - 침실 그리고 조식 타입의 환경
- **37.** 부스러기 받침대를 사용 중에 또는 조리 직후에 바로 세척하지 마십시오. 그렇지 않을 경우, 사고나 부상으로 이어질 수 있습니다. 반드시 부스러기 받침대는 적절한 온도로 식었을 때 세척하세요.

## **WARNING**

감전의 위험이 있습니다. 접지된 콘센트만 사용하세요. 접지를 제거하지 마세요. 어댑터를 사용하지 마세요. 연장 코드를 사용하지 마세요. 이 지침을 준수하지 않으면 감전이나 심각한 부상을 유발할 수 있습니다.

#### **AWARNING**

설명서와 안전규칙을 준수하지 않아 제품이 남용된 경우, 보증이 무효화되며 심각한 부상의 위험이 있습니다.

#### 전선 사용 설명

안전을 위해, 전선에 손이 걸리거나, 엉키거나, 발이 걸리지 않도록 짧은 전선이 제공됩니다. 감전 위험을 줄이기 위해서 접지된 콘센트에 제품을 연결하세요.

# 제품 사양



OMNI PRO 18 [옴니 프로 18]



1800W



220V~, 60Hz



18L



11.56 kg



cm: 42Dx42Wx35.3H

# 모델 이름과 일련 번호 확인

두 개 번호 모두 토스터 오븐 옆면의 라벨에서 확인할 수 있습니다.

#### **AWARNING**

본 설명서 전체 내용을 주의 깊게 읽고 향후 참고할 수 있도록 보관하십시오. 안전사항을 따르지 않을 경우 심각한 부상이 발생할 수 있습니다.

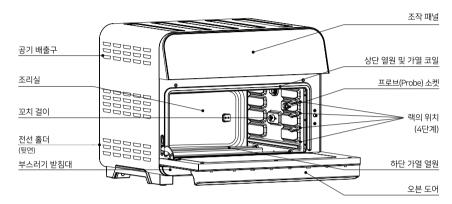
# 목차

중요 안전사항	1
제품 사양	5
모델 이름과 일련 번호 확인	5
제품, 부품, 구성품	7
시작하기	8
초기 설정	8
초기 테스트 실행	9
조작 패널	10
설정	11
상태 메시지	12
요리하기	13
에어 프라이(Air Fry), 로스트(Roast), 베이킹(Bake)	14
조리법	15
토스트(Toast)	16
그릴(Grill), 슬로우쿡(Slow Cook), 보온(Warm), 재가열(Reheat)	17
발효(Proof), 건조(Dehydrate)	17
독립조리(Split Cook)	18
Probe(프로브) 요리하기	19
Probe(프로브) 조리 온도	21
로티세리 요리	22
요리 후 로티세리 제거	23
관리, 세척, 보관 방법	24
문제해결	25
제품 보증서	26
연락처	28

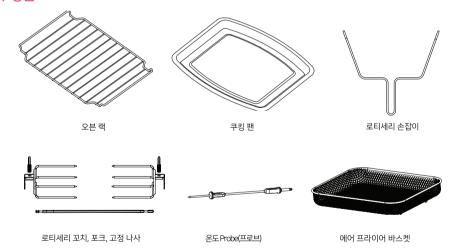
# 제품, 부품, 구성품

토스터 오븐을 사용하기 전에, 구성품을 모두 확인하세요.

# 토스터 오븐



# 구성품



설명서 그림은 참조용이며, 실제 제품과는 차이가 있을 수 있습니다. 실제 제품을 꼭 확인하세요.

# 시작하기

# 초기 설정

"사람은 누구나 먹습니다. 좋은 음식을 먹지 못한다면 슬프게도 기회가 낭비되는 것입니다." - 아나 토마스(Anna Thomas)

- 1. 상자에서 옴니 프로를 꺼내세요!
- 2. 오븐 내부와 주변에서 포장재를 모두 제거하세요.
  - ▶ 안전 경고 스티커나 등급 라벨은 제거하지 마세요.
- 옴니 플러스를 빨리 사용하고 싶더라도 조리대 위에 올리지 마세요.
   가연성 물질과 외부 열원에서 멀리 떨어진 안정되고 평평한 표면 위에 놓으세요.
  - 제품은 모든 면에서 최소 13cm의 공간을 확보해야 합니다. 오븐 위에 아무것도 올리지 마세요.
- 4. 부스러기 받침대를 제거하고, 헐거운 부분이 없는지 조리실을 확인하세요.
- 5. 새 토스터 오븐을 사용하기 전에 **관리, 세척, 보관 방법** 지침을 따라 세척하세요.

# 구성품이 누락되었거나, 제품이 손상되었나요?

이메일 corellebrands@naver.com 또는 고객센터 02)2670-7800 통해 고객관리 상담사에게 상의하세요. 언제나 마법 같은 도움을 드리기 위해서 노력합니다!

## **WARNING**

제품을 사용하기 전에 사용 규칙 읽으세요. 설명서를 읽지 않거나, 내용을 지키지 않으면 제품 손상, 재산 피해, 부상이 발생할 수 있습니다.

#### **WARNING**

제품을 조리대나 다른 전자제품 위에 올리지 마세요. 외부의 열원은 제품을 손상시킬 수 있습니다.

#### **WARNING**

화재, 재산 피해, 부상을 피하기 위해 제품 위에 물건을 올리거나 공기배출구를 가리지 않도록 하세요.

# 시작하기

# 초기 테스트 실행

테스트가 꼭 필요할까요? 그렇지는 않습니다. 하지만 옴니 프로를 안팎으로 이해하면, 멋진 요리를 만들 가능성이 더 높아집니다! 잠깐 시간을 할애해 맛있는 요리에 필요한 과정을 알아보세요.

#### 1단계: 준비단계

- 오븐 도어를 여세요.
   쿠킹 팬을 바닥에 놓인 랙 위쪽으로 해
   조리실 안으로 밀어 넣으세요.
   도어를 닫으세요.
- 2. 코드를 220-240V~ 전원에 꽂으세요. 오븐이 대기 상태이고, 디스플레이에는 OFF가 표시됩니다.
- 3. **에어프라이(Air Fry)**를 누르세요. 온도는 섭씨 204도를 유지하세요.
- 4. 시간 영역을 눌러 조리 시간을 선택하세요.
- 5. +/- 키를 사용해 조리 시간을 20분으로 조절하세요.(00:20)
- 6. 시작을 눌러 시작합니다. 디스플레이에는 On이, 상태는 예열중 이 표시됩니다.

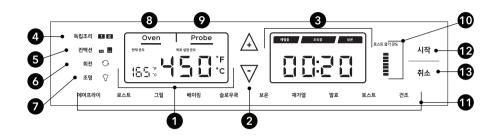
#### 2단계: 요리단계(테스트)

- 1. 오븐이 완벽한 온도에 도달하면, 신호음이 나고, 카운트다운이 시작됩니다.
  - ▶첫 테스트에서는 오븐에 음식을 넣지 마세요.
- 2. 조리 중에 디스플레이에 Turn Food(뒤집기)가 표시됩니다: 프로그램이 자동으로 다시 시작될 때까지 10초 동안 기다리거나, 수동으로 오븐 도어를 열었다 닫으면 프로그램이 다시 시작됩니다.
  - ▶ 오븐 도어를 열면, 디스플레이에 OPEN(열림)이 표시됩니다.
- 3. 조리 시간이 마지막 1초까지 카운트다운된 다음, 조리가 끝나면 신호음이 울립니다. 오븐은 보온(Keep Warm)상태가 되고, 프로그램이 완료되면 디스플레이에 End(종료)가표시됩니다.
- 4. 취소(Cancel)를 누르면 대기 상태가 됩니다. 이제 정말 요리를 시작할 수 있습니다!
   ● 마지막 단계를 잊으면, 토스터 오븐에서 신호음으로 알려줄 겁니다.

#### **WARNING**

조리 중과 조리가 끝난 다음에는 금속, 유리 표면, 부속물이 뜨겁습니다. 화상을 방지하기 위해 적절한 보호장비 없이 제품을 만지거나, 부속물을 삽입 또는 제거하지 마세요.

# 조작 패널



1	온도 표시 영역	온도를 스마트 프로그램과 상태로 표시합니다. 온도 표시 영역에서 목표 온도를 눌러서 선택하세요. 자세한 내용은 '요리하기'를 참조하세요.		
2	+/- 키	누르면 조리시간, 온도, 토스트 굽기강도를 조정할 수 있습니다.		
3	시간 표시 영역	조리시간, 알림, 오류 메시지를 보여주는 영역입니다	r. 시간 표시 영역을 눌러 선택하세요.	
3	상태 표시줄	다양한 스마트 프로그램 및 상태를 표시합니다.		
4	독립조리(Split Cook)	두 가지 요리 프로그램을 연속으로 사용할 수 있습니에어 프라이(Air Fry), 로스트(Roast), 그릴(Grill), 베'능만 해당됩니다.		
5	컨벡션(Convect)	컨벡션 팬 속도를 저속 부터 고속 까지 조절할 수 있. ●로스트(Roast), 그릴(Grill), 베이킹(Bake), 재가열(F		
6	회전(Rotate)	꼬치의 회전을 작동시키고, 중단시킬 수 있습니다. ● 에어 프라이(Air Fry), 로스트(Roast), 베이킹(Bake) 중에민	· 적용 가능합니다.	
7	조명(Light)	언제든지 오븐의 조명을 켜고 끌 수 있습니다.		
8	오븐(Oven)	'Oven'을 누르면 조리 온도를 확인할 수 있습니다. 옴니 프로의 프로브로 조리하면 온도가 실시간으로 상승합니다. '요리하기'의 내용을 참조하세요. 자세한 내용은 '프로브로 요리하기'에서 확인할 수 있습니다.		
9	프로브(Probe)	프로브가 장착되면 'Probe'를 눌러 목표 온도와 현재의 현재 내부 온도를 실시간으로 확인하세요. '요리하기' 부분을 참조하세요. 자세한 내용은 '프로브로 요리하기'에서 확인할 수 있습니다.		
10	토스트(Toast) 굽기강도	토스트 굽기강도는 1~7레벨까지 조절할 수 있습니다 자세한 내용은 '토스트'에서 확인할 수 있습니다.	다. '요리하기' 부분을 참조하세요.	
11	스마트 프로그램	● 에어프라이(Air Fry) ● 로스트(Roast) ● 그릴(Grill) ● 베이킹(Bake) ● 슬로우쿡(Slow Cook)	● 보온(Warm) ● 재가열(Reheat) ● 발효(Proof) ● 토스트(Toast) ● 건조(Dehydrate)	
		자세한 내용은 '요리하기'를 참조하세요		
12	시작(Start)	시작(Start)을 누르면 선택한 스마트 프로그램이 시작됩니다.		
13	취소(Cancel)	취소(Cancel)를 누르면 언제든지 스마트 프로그램을 중지하고 대기(OFF) 상태로 돌아갈 수 있습니다.		

설명서 그림은 참조용이며, 실제 제품과는 차이가 있을 수 있습니다. 실제 제품을 꼭 확인하세요.

# 설정

원하는 동작	방법
토스터 오븐의 작동을 시작합니다.	디스플레이에 <b>OFF</b> 가 표시되면, 음니 프로의 작동이 준비된 상태입니다. 원하는 스마트 프로그램을 선택하세요.
오븐의 조명을 켜고 끕니다.	조명(Light)을 눌러 언제든지 오븐의 불을 켜고 끄세요.  ☑ 오븐의 조명은 1분 후 자동으로 꺼집니다.
소리를 켜고 끕니다.	아무 스마트 프로그램이나 선택한 다음 + 및 − 키를 동시에 3초 동안 누르세요. 소리가 켜지면 S ON, 소리가 꺼지면 SOFF로 바뀝니다. ☑ 오류 경고는 소리를 끌 수 없습니다.
온도 설정을 변경합니다.(°C 또는 °F)	아무 스마트 프로그램이나 선택한 다음 온도 표시 영역을 3초 동안 누르세요. 온도가 <b>섭씨(℃)</b> 또는 <b>화씨(℉)</b> 로 바뀝니다.
맞춤 조리 시간이나 온도를 절약합니다.	스마트 프로그램 하나를 선택한 다음 시간과 온도를 원하는 대로 조정하세요. 그 다음 <b>시작(Start)</b> 을 눌러 토스터 오븐의 메모리에 저장합니다.
조리 시간이나 온도를 즉시 변경합니다.	스마트 프로그램이 시작되면, 시간 표시 영역이나 온도 영역을 누른 후, 다이얼을 사용해 필요에 따라 조리 시간이나 온도를 조절하세요. 시작(Start)을 누르면 변경된 선택으로 요리를 다시 시작할 수 있습니다. ▶ 조리 중 변경 사항은 메모리에 저장되지 않습니다.
스마트 프로그램 하나를 재설정합니다.	대기 상태에서 재설정을 원하는 스마트 프로그램 키(예: 에어프라이)를 3초 동안 누르세요. 해당 스마트 프로그램의 조리 시간과 온도가 출고 시 기본설정으로 복원됩니다.
모든 스마트 프로그램을 재설정합니다.	대기 상태에서 취소(Cancel)를 3초 동안 누르세요. 모든 스마트 프로그램의 조리 시간과 온도가 출고 시 기본 설정으로 초기화됩니다.

# 상태 메세지



1	예열중	옴니 프로는 요리를 위한 완벽한 온도까지 가열됩니다.  에어 프라이(Air Fry), 로스트(Roast), 베이킹(Bake)에만 적용됩니다.
2	조리중	요리가 진행 중입니다.
3	보온	요리가 완료되었고, 요리를 따뜻하게 유지합니다.  로 프로브 요리는 보온 기능이 자동으로 작동하지 않습니다. 자세한 내용은 'Probe(프로브) 요리하기'를 참조하세요.

OFF	옴니 프로가 대기 상태입니다.
On	스마트 프로그램이 예열 중입니다. []에어프라이(Air Fry), 로스트(Roast), 베이킹(Bake)에만 적용됩니다.
OPEN	오븐 도어가 열려 있습니다. 조리 중 오븐의 도어가 5분 이상, 프로그램 선택 시 30초 이상 열려 있으면, 대기 상태로 돌아갑니다.
Oven Probe	오븐의 목표 온도를 표시합니다.
Oven Probe	프로브가 장착되면 현재 음식의 내부 온도와 목표설정한 내부 온도가 표시됩니다.
00:20	조리시간과 메시지가 화면에 표시됩니다.
토스트 곱기 강도	토스트의 굽기강도를 1~7레벨까지 표시합니다.
turn Food	조리법에 따라서 음식을 뒤집거나 회전할 수 있습니다. [콘웨어 프라이(Air Fry), 로스트(Roast), 베이킹(Bake)에만 적용되며, 로티세리 요리가 켜져 있으면 표시되지 않습니다.
End	스마트 프로그램이 종료되었습니다.

옴니 프로는 짧은 시간에 음식을 완전히 골고루 요리할 수 있는 강력한 소형 오븐입니다.

옴니 프로가 사랑받는 이유	옴니 프로에 대한 설명
옴니 프로는 빠른 공기 순환과 혁신적인 골든 쿼츠 열원을 결합해 음식을 일반 오븐보다	옴니 프로에 적응하기 위해서는 약간의 시간이 필요합니다. 옴니 프로의 골든 쿼츠 열원은 적외선을 이용해, 다른 열원보다 훨씬 빠르게 열을 발생시킵니다.
빠르게 가열하고 조리합니다.	팁: 정말 맛있는 요리를 위해서 조리 시간이나 조리 온도를 최대 25%까지 줄여보세요.

# 요리용 부속품

오븐 랙은 빵과 베이글 토스트에 적합하고, 12인치 피자가 들어가는 크기입니다. 다른 오븐을 사용할 때처럼 팬과 오븐에서 사용할 수 있는 그릇을 랙 위에 올려서 사용하세요.

요리할 때 오븐 랙을 가리지 않도록 합니다.

조리법에서 추천하는 대로 오븐 랙, 쿠킹팬을 상단, 중간 또는 하단 중에서 꼭 맞는 위치에 놓으세요.



쿠킹 팬은 치킨 덴더, 허브와 함께 구운 야채, 치즈 마늘 빵과 같은 부피가 있는 음식에 사용하세요.

팬에 알루미늄 호일 대신 유산지를 깔아주세요.

음식이 들러붙지 않도록, 팬이나 바스켓에 음식을 놓기 전에 요리용 쿠킹 스프레이를 뿌려주세요.

에어 프라이어 바스켓은 공기가 통할 수 있도록 구멍이 뚫려 있어서 치킨 윙, 코코넛 새우, 버팔로 콜리플라워 조각, 마늘로 양념한 방울 양배추 같은 에어 프라이와 로스트에 적합한 음식에 사용할 수 있습니다. 에어프라이어 바스켓은 쿠킹 팬에 올려서 에어 프라이어에 넣으세요.



#### **WARNING**

화재, 재산 피해, 부상의 위험을 방지하기 위해서 조리실에 오일을 뿌리지 마세요. 알루미늄 호일은 절대 사용하지 마세요.

# 에어 프라이(Air Fry), 로스트(Roast), 베이킹(Bake)

이 프로그램은 기름기는 거의 남기지 않으면서도 풍부하고 바삭한 맛을 위해 컨벡션 요리 방식을 사용합니다. 기름지고 살찌는 음식과 이별하세요! 아래 표의 조리시간과 온도는 권장사항입니다. 미리 시간과 온도를 설정해 기호에 맞게 맛있게 요리하세요!

스마트 프로그램	설정 시간	시간 범위	설정 온도	온도 범위	
에어프라이 (Air Fry)	18분 <b>(00:18)</b>	1 ~45분 (00:01 ~00:45)	204°C, 400°F	82 ~232 °C / 180 ~ 450 °F	
(Air Fry)	감자튀김, 콜리	플라워 조각, 윙, 너겟 등 가장	사랑받는 튀김요리	에 적당합니다.	
로스트	40분(00:40)	1분~4시간 <b>(00:01 ~ 04:00)</b>	185 °C, 365 °F	82 ~ 232 °C / 180 ~ 450 °F	
(Roast) 아채 요리, 소고기, 양고기, 돼지고기, 가금류 등에 적당합니다.					
베이킹	40분(00:40)	1분~4시간 <b>(00:01 ~ 04:00)</b>	176 °C, 350 °F	82 ~232 °C / 180 ~ 450 °F	
(Bake)	가볍고 폭신한 :	가볍고 폭신한 케이크, 페스트리, 스캘럽 포테이토 등에 적당합니다.			

# 1단계: 옴니 프로를 준비하세요.

- 1 전원 코드를 220-240 V전원에 연결하세요. 오븐이 대기 상태가 되고, 디스플레이에 OFF가 표시됩니다.
- **2 에어프라이, 로스트, 베이킹** 중에서 사용할 스마트 프로그램을 선택하세요.
- 3 온도 표시 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면, +/- 키를 사용해 조리 온도를 조절하세요.
- 4 시간 표시 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면 +/- 키를 사용해 조리 시간을 조절하세요.
- 5 시작(Start)을 누르세요. 디스플레이에 On이 표시됩니다.

## 2단계: 요리하세요.

- 1 디스플레이에 카운트다운이 시작되면, 오븐 도어를 열고 음식을 조심스럽게 넣으세요.
  - 로티세리 요리나 프로브를 사용할 때

     이외에는 조리법에 따라 예열 전이나 후에

     오븐에 음식을 넣을 수 있습니다.
- 2 오븐 도어를 닫으세요.조리시간과 목표온도가 표시됩니다.
- 3 조리 도중에 디스플레이에는 Turn Food(뒤집기) 가 표시됩니다. 음식을 뒤집으려면 오븐 도어를 열고 조심스럽게 뒤집으세요.

오븐 도어를 닫고 조리 프로그램을 다시 시작하세요.

▶음식을 뒤집을 필요가 없다면, 프로그램이 자동으로 다시 시작할 때까지 10초 동안 기다리거나, 오븐 도어를 열었다가 닫아서 프로그램을 수동으로 시작하세요.

- 4. 오븐이 보온(Keep Warm)상태가 되거나 디스플레이에 End(종료)가 표시되면, 조심스럽게 도어를 열고, 적절한 보호장비를 착용한 손으로 조리실에서 음식을 꺼내세요.
  - ☞ 요리가 끝난 후 취소(Cancel)를 누르거나 요리를 꺼내지 않으면, 옴니 프로가 한 시간 동안 5분마다 신호를 울려 알려줍니다.

# 조리법

다양한 신선 간식과 냉동 간식을 즐겨보세요!

- 에어 프라이(Air Fry), 베이킹(Bake), 로스트(Roast) 요리는 예열이 중요합니다. 또한 로티세리 요리를 제외한 모든 요리에서 예열은 요리에 도움이 됩니다. 디스플레이에 카운트다운이 표시될 때까지 기다렸다가, 조리실에 음식을 넣으세요.
- 케이크, 파이, 키슈, 기타 간식을 베이킹할 때는 오븐에서 사용할 수 있는 베이킹 접시를 사용하세요! 너무 익을까 봐 걱정이라면 오븐에서 사용할 수 있는 뚜껑으로 접시를 덮어주세요.
- 3. 어니언 링이나 딥프라이 피클과 같은 반죽을 입히는 요리의 경우, 액체 기반의 반죽이 아닌 달걀물과 빵가루 반죽을 사용하세요.

- 1. 기름을 약간 뿌린 후 양념을 추가하면, 음식에 양념이 잘 묻습니다.
- 2. 감자튀김은 갓 썬 감자를 얼음물에 15분 동안 담갔다가 가볍게 두드려 물을 빼고 살짝 기름을 묻혀주면 정말 바삭합니다.
- 3. 물기가 있는 식품은 조리 전에 살짝 두드려 물기를 제거해주세요. 과도한 수분을 예방해 더욱 바삭한 요리를 즐길 수 있습니다.
- 4. 에어 프라이 조리 중에 기름과 지방이 음식에서 떨어질 수 있습니다. 연기가 너무 많이 생기지 않도록 기름을 조절하고, 쿠킹 팬과 부스러기 받침대를 조심스럽게 제거하고, 필요에 따라 물기를 빼세요.

#### **WARNING**

토스터 오븐과 부속물은 요리하는 동안과 요리가 끝난 후에 뜨겁습니다. 화상의 위험을 방지하기 위해서 보호장비를 갖추지 않은 손으로 뜨거운 표면을 만지지 마세요. 뜨거운 조리실에 음식을 넣거나 뺄 때는 적절하게 손을 보호하고, 특히 주의하세요.

## 토스트(Toast)

빵이나 반으로 나눈 베이글을 한 번에 6조각까지 구울 수 있습니다. 뒤집을 필요가 없어요!

스마트 프로그램	기본 설정 개수	시간 범위	기본 토스트 강도	토스트 강도의 범위
토스트(Toast)	2개	개수와 토스트 강도를 원하는 대로 설정하세요.	4단계	1~7단계 까지 조정 가능
(1003t)	쿠킹 트레이와 열원 사이의 거리도 토스트 강도에 영향을 미칩니다. 쿠킹 트레이를 상단에 넣을수록 더 세게 구워집니다!			

- 1 전원 코드를 220-240 V 전원에 연결합니다. 오븐이 대기 상태가 되고, 디스플레이에 **OFF** 가 표시됩니다.
- 2 오븐 문을 도어를 열고 음식들을 안에 넣습니다. 도어를 닫으세요.
- 3 **토스트(Toast)**를 누르세요.
- 4 화면의 영역을 눌러 개수를 설정하세요. 글자가 깜박이면, +/- 키를 사용해 개수를 1개부터 6개까지 선택하세요. 토스트 시간은 자동으로 조정됩니다.
- 5 **토스트 굽기강도**를 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면, +/- 키를 사용해 1~7 레벨 중 강도를 선택하세요.

- 6 시작(Start)을 누르세요. 곧바로 화면에 카운트다운이 시작합니다.
- 7 시간을 추가하려면 시간 표시 영역을 누른 다음 +/- 키를 눌러 조리 시간을 추가하세요. 요리를 다시 시작하려면 시작(Start)을 누르세요.
- 8 화면에 End(종료)가 표시되면 도어를 조심스럽게 열고, 적절한 보호장비를 사용하면서 음식을 조리실에서 꺼냅니다.
  - ●음식을 꺼내지 않으면 오븐에서 1시간 동안 5분마다 신호를 울려 알려줍니다.

#### **WARNING**

토스터 오븐과 부속물은 요리하는 동안과 요리가 끝난 후에 뜨겁습니다. 화상의 위험을 방지하기 위해서 보호장비를 갖추지 않은 손으로 뜨거운 표면을 만지지 마세요. 뜨거운 조리실에 음식을 넣거나 뺄 때는 적절하게 손을 보호하고, 특히 주의하세요.

# 그릴(Grill), 슬로우쿡(Slow Cook), 보온(Warm), 재가열(Reheat), 발효(Proof), 건조(Dehydrate)

아래 표의 조리시간과 온도는 권장사항입니다. 미리 시간과 온도를 설정해 기호에 맞게 맛있게 요리하세요!

스마트 프로그램	기본 시간	시간 범위	설정 온도	기본 온도 범위	
721	10분 (00:10)	1~20분 <b>(00:01 ~ 00:20)</b>	232 °C, 450 °F	176 ~232 °C, 350 ~ 450 °F	
그릴 위에서 열을 곧바로 쪼여 치즈를 녹이고, 고기를 바삭하게		하게 굽고, 과일과 0	채는 노릇노릇하게 굽습니다		
슬로우쿡	8시간 (08:00)	2 ~ 20 시간 (02:00 ~ 20:00)	99 °C, 210 °F	93 ~ 121 °C, 200 ~ 250 °F	
	저온의 슬로우 쿠	킹은 가슴살, 옆구리살 스테이크, 수	:렵육 등 질기거나 지	방이 많은 고기에 적합합니다.	
но	1 시간 (01:00)	1분~2시간 <b>(00:01 ~ 02:00)</b>	77 °C, 170 °F	77 ~ 149 °C, 170 ~ 300 °F	
보온 음식이 너트		이 너무 익히거나 마르지 않도록 하면서 따뜻하게 유지합니다.			
TU¬LO:	10분(00:10)	1 분~1시간 (00:01~ 01:00)	149 °C, 300 °F	48 ~ 182 °C, 120 ~ 360 °F	
재가열 남은 음식을 빠르고 쉽게 바삭하게 굽고 재가열하세요.		요.			
바능	1시간 (01:00)	1분~4시간 <b>(00:01 ~04:00)</b>	32 °C, 90°F	21~38°C, 70~100°F	
발효 반죽을 레스팅하고 부풀어 오르게 하세요. 효모가 알아서 맛있는 빵과 롤빵을 만들어줄 거예요!			빵을 만들어줄 거예요!		
권포	8시간 (08:00)	30분~72시간 <b>(00:30~72:00)</b>	57 °C, 135 °F	29 ~ 79 °C, 85 ~ 175 °F	
건조	홈메이드 말린 과일, 육포, 허브나 야채에 적합합니다.				

- 1. 전원 코드를 220-240 V 전원에 연결합니다. 오븐이 대기 상태가 되고, 디스플레이에 'OFF'가 표시됩니다.
- 2. 오븐 도어를 열고 음식을 안에 넣으세요. 도어를 닫으세요.
- 3. 그릴, 슬로우쿡, 보온, 재가열, 발효, 건조 중에서 원하는 스마트 프로그램을 선택하세요.
- 4. 온도 표시 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면 +/- 키를 사용해 조리 온도를 조절합니다.

- 5. 시간 표시 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면 +/- 키를 사용해 조리 시간을 조절하세요.
- 6. 시작(Start)을 누릅니다. 디스플레이에 즉시 카운트다운을 시작합니다.
- 7. 화면에 End(종료)가 표시되면 도어를 조심스럽게 열고, 적절한 보호장비를 사용하면서 음식을 조리실에서 꺼냅니다.

## 독립 조리

설정을 사용하면 두 가지 스마트 프로그램을 하나씩 자동으로 실행할 수 있습니다. 브로일러로 음식을 만든 후 온도를 낮춰 다른 요리를 할 수 있습니다. 물론, 반대 순서로 요리할 수도 있습니다!

옴니 프로가 사랑받는 이유	옴니 프로에 대한 설명
두 가지 요리를 연속으로 설정해 복잡한 요리를	독립 조리(Split Cook)와과 로티세리 요리를 함께
단출하게 만들고, 대신 다른 일에 집중하세요.	사용할 수 있습니다! 자세한 내용은 '로티세리 요리'를 참조하세요.

#### 독립 조리에서 1단계를 설정하세요.

1 기능 선택에서독립 조리를 선택하세요.



- 2 에어프라이, 로스트, 그릴, 베이킹, 슬로우쿡, 보온 중에서 원하는 1단계 스마트 프로그램을 선택하세요.
- **3** 첫 번째 요리로 로티세리 요리를 선택하려면, **회전(Rotate)**을 누르세요.
- 4 온도 선택 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면 +/- 키를 사용해 조리 온도를 조절하세요. 시간 표시 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면 +/- 키를 사용해 조리 시간을 조절하세요.

#### 독립 조리 2단계를 설정하세요.

1 독립 조리를 또 한 번 눌러, 1단계 요리의 설정을 마친 후, 2단계로 이동합니다. 1단계 아이콘이 켜지고 2단계 아이콘은 깜박입니다.



- 2 에어프라이, 로스트, 그릴, 베이킹, 슬로우쿡, 보온 중에서 2단계 스마트 프로그램을 선택하세요.
- **3** 두 번째 로티세리 요리를 선택하려면, **회전(Rotate)**을 누르세요.
- 4 온도 선택 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면 +/- 키를 사용해 조리 온도를 조절하세요.
- 5 시간 표시 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면 +/- 키를 사용해 조리 시간을 조절하세요.
- 6 시작(Start)을 눌러 조리를 시작하세요. 각 단계에서 아이콘이 켜지면서 어떤 프로그램이 진행 중인지 확인할 수 있습니다.

## 3단계: 요리하세요

- 1 선택한 스마트 프로그램에 따라 토스터 오븐을 예열을 마친 후 또는 곧바로 조리실에 바로 요리를 넣으세요.
- 2 조리 중에 디스플레이에 뒤집기(Turn Food)가 나타날 수 있습니다. 음식을 뒤집으려면 조심해서 도어를 열고 음식을 뒤집으세요. 오븐 도어를 닫고 다시 요리를 시작하세요. 음식을 뒤집을 필요가 없다면, 프로그램이 자동으로 시작할 때까지 10초 동안 기다리거나, 오븐 도어를 열었다가 닫아서 프로그램을 다시

3 조리가 완료되면 조심스럽게 문을 열고 적절하게 손을 보호하면서 조리실에서 음식을 꺼내세요.

# Probe(프로브) 요리하기

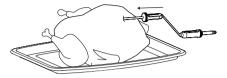
낮은 온도의 슬로우 쿡부터 빠르게 가열하는 요리까지, 옴니 프로의 Probe (프로브) 기능은 요리 내부 온도를 알아서 조절하기 때문에 확인할 필요가 없습니다!

옴니 프로가 사랑받는 이유	옴니 프로에 대한 설명
	Probe(프로브)를 사용할 때는 로티세리 요리를 설정할 수 없습니다.
블루 레어부터 웰던까지, 고기가 익었는지 확인할	거하자 이트 파트의 이네 Probe/파크니/이 개의 의사이
필요가 없습니다. 옴니 프로의 Probe(프로브)는 내부의	│ 정확한 온도 판독을 위해, Probe(프로브)의 끝을 음식의 │ 가운데로 넣어주세요. Probe(프로브)가 연골이나 뼈에 닿거나,
온도를 정확하게 알려주고, 선호하는 굽기가 되면	음식 밖으로 튀어나오지 않도록 하세요.
알아서 조리를 중단해 고기가 너무 익지 않도록 합니다.	Probe(프로브) 플러그가 아닌 다른 물건을 소켓에 삽입하면 손 상되거나 오븐이 작동하지 않을 수 있습니다.

#### **WARNING**

토스터 오븐과 부속물은 요리하는 동안과 요리가 끝난 후에 뜨겁습니다. 화상의 위험을 방지하기 위해서 보호장비를 갖추지 않은 손으로 뜨거운 표면을 만지지 마세요. 뜨거운 조리실에 음식을 넣거나 뺄 때는 적절하게 손을 보호하고, 특히 주의하세요.

1 금속 Probe(프로브)를 음식의 가장 두꺼운 부분에 수평으로 삽입하세요.

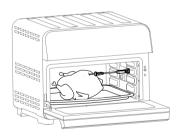


● 먼저 Probe(프로브) 캡을 제거하세요. 정확한 온도 측정을 위해 항상 Probe(프로브)의 금속 부분 전체를 음식에 삽입하세요.

2 Probe(프로브)의 플러그가 오른쪽을 향하도록 하면서 접시를 조리실에 넣으세요.



3 Probe(프로브) 블러그를 조리실 오른쪽 벽의 소켓에 단단하게 잘 끼우고, 도어를 닫으세요.



- 4 에어프라이, 로스트, 베이킹 중에서 원하는 스마트 프로그램을 선택하세요. 온도탐지를 누르고, +/- 키를 사용해 목표 내부 온도를 조절하세요.
- 5 +/- 키를 사용하여 목표 내부 온도를 조절합니다.

▶ 자세한 내용은 Probe(프로브) 조리 온도를 참조하세요.

6 Oven(오븐)을 눌러 요리를 시작하세요.



- 7 +/- 키를 사용해 오븐의 조리 온도를 조절하세요.
- 8 시작(Start)을 눌러 시작하세요. 조리 중에는 디스플레이에 On이 표시됩니다.



온도탐지를 누르면 현재 온도와 목표 온도가 실시간으로 표시됩니다. Oven(오븐)을 눌러 목표 조리 온도를 표시하세요.

- 9 음식이 목표 온도가 되면 신호음이 울리고, 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.
- 10 적절한 보호장비를 사용해 손을 보호하면서 오븐에서 Probe(프로브)를 분리한 후 조리실에서 음식을 꺼내세요.

#### **WARNING**

음식을 삽입하고 Probe(프로브) 소켓을 연결할 때는 반드시 오븐이 서늘한 상태인지 확인하세요.

# **AWARNING**

Probe(프로브)와 전선은 열원에서 가능한 멀리 두세요.

# Probe(프로브) 조리 온도

음식	종류	내부 온도
다진 고기와 혼합육	소고기, 돼지고기, 송아지고기, 양고기	71°C / 160°F
나선 고기과 온입국	칠면조 고기, 닭고기	74°C / 165°F
*신선한 소고기, 송아지 고기, 양 고기	스테이크, 로스트, 찹	63°C / 145°F
가금류	모든 가금류(가슴살, 전체, 다리, 허벅지, 날개, 다진 고기, 내장, 속을 채운 요리)	74°C / 165°F
	신선한 햄을 포함해 신선한 돼지고기	63°C / 145°F
돼지고기와 햄	조리햄(재가열) * USDA의 점검을 받은 공장에서 포장한 조리햄을 140 °F/60 °C로 재가열	74°C / 165°F
해산물	지느러미가 있는 생선	63°C / 145°F

USDA의 안전한 최저 온도 기준(2020)과 미국의 식품 안전 검사 서비스

(Chart. Food Safety and Inspection Service).

이 자료는 https://www.fsis.usda.gov/safetempchart에서 참고하였습니다.

# 붉은 고기 조리

조리 정도	예상 결과	목표 내부 온도
블루 레어**	가운데 부분이 밝은 빨간색을 띕니다.	50°C / 120°F
레어**	가운데 부분이 서늘한 빨간색을 띕니다.	52°C / 125°F
미디엄 레어	가운데 부분이 따뜻한 빨간색을 띕니다.	57°C / 135°F
미디엄	가운데 부분이 따뜻한 분홍색을 띕니다.	63°C / 145°F
미디엄 웰던	가운데 부분이 약간 분홍색을 띕니다.	66°C / 150°F
웰던	분홍색 부분이 전혀 없습니다.	71°C / 160°F

# ▶양고기에는 추천하지 않습니다.

USDA는 붉은 고기를 145 °F/63 °C에서 조리한 후, 최소 3분 이상 레스팅하도록 권고합니다. 식품의 안전을 위해, 다진 붉은 고기는 최소 160°F/71°C로 조리해야 합니다. 온도계로 고기의 내부 온도를 꼭 확인하세요.

# 로티세리 요리

로티세리 요리의 꼬치와 포크는 통닭과 안심을 비롯해 다양한 부위의 조리에 적합합니다. 다음의 순서에 따라 음식을 준비하고, 로티세리 요리 기능으로 고기를 바삭하면서도 노릇노릇하게 구워 보세요!

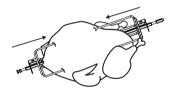
토스터 오븐을 예열하기 전에 반드시 조리실에 로티세리 꼬치와 음식을 넣으세요.

#### 1단계: 로티세리 꼬치를 끼우세요.

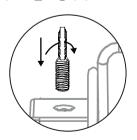
- 1 포크 양쪽의 나사를 빼내어 보관하세요.
- 2 음식을 꼬치에 올려주세요.



3 꼬치 양 쪽에 포크를 밀어 넣고, 갈퀴가 양쪽에 단단하게 삽입되었는지 확인하세요.



**4** 꼬치와 포크를 끼운 다음에는 나사를 조여 포크를 고정하세요.

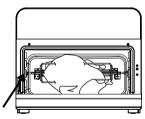


## 2단계: 로티세리 꼬치를 오븐에 끼우세요.

- 1 오븐 도어를 여세요.
- 2 로티세리 꼬치의 뾰족한 끝을 조리실 오른쪽 로티세리 걸이에 끼우세요.



3 로티세리 꼬치의 왼쪽 끝을 아래로 하면서 왼쪽 걸이에 끼우세요.



오븐 도어를 닫으세요.

#### 3단계: 로티세리 요리를 준비하세요.

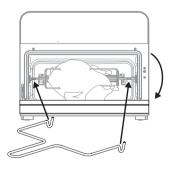
1 전원 코드를 220-240 V 전원에 연결합니다. 오븐은 대기 상태가 되고, 디스플레이에 OFF가 표시됩니다.

# 로티세리 요리

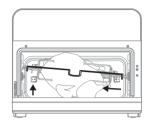
- 1 에어프라이, 로스트, 베이킹중에서 원하는 스마트 프로그램을 선택하세요.
- 2 온도 표시 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면 +/- 키를 사용해 조리온도를 조절하세요.
- 3 시간 표시 영역을 눌러 선택하세요. 글자가 깜박이면 +/- 키를 사용해 조리시간을 조절하세요.
- 4 시작(Start)을 누르세요.
- 5 회전(Rotate)을 눌러 로티세리 기능을 켜거나 끄세요.
  - ▶회전이 시작되면 자동으로 꼬치 요리 기능이 작동합니다.

#### 요리를 꺼내세요

오븐 도어를 여세요.로티세리 손잡이 양쪽의 들어간 부분에로티세리 꼬치의 왼쪽과 오른쪽을 끼우세요.



2 로티세리 꼬치의 왼쪽을 살짝 들어 올려서 왼쪽으로 밀면서, 오른쪽에 걸린 꼬치를 빼세요.



3 로티세리 스팟을 조심스럽게 당겨서 음식을 조리실에서 꺼내고, 트레이나 내열성 표면에 올려 놓으세요.



4 손을 보호장비로 보호하면서 나사를 풀고 음식에서 포크를 제거한 다음, 꼬치를 빼세요.



#### **WARNING**

로티세리, 꼬치, 포크, 바스켓은 요리하는 동안과 요리 후에 뜨겁습니다. 화상을 방지하기 위해 항상 로티세리 손잡이를 사용해 꼬치를 제거하고, 조리실에서 뜨거운 음식을 꺼낼 때 특히 조심하세요. 뜨거운 로티세리 부속물을 다루고 분해할 때는 적절한 보호장비로 손을 보호하세요.

# 관리 및 세척방법

#### 인스턴트 옴니 프로와 부속물은 매번 사용할 때마다 꼭 세척하세요.

반드시 플러그를 뽑고 세척하기 전에 실온으로 식혀야 합니다. 부품이나 구성품에 강한 화학 세제, 세척 패드, 분말을 사용하지 마세요. 사용하기 전과 보관하기 전에 모든 표면을 완전히 건조하세요.

#### 식기 세척기에 사용할 수 있습니다.

부품 또는 부속품	세척 방법 및 주의 사항		
쿠킹 팬	● 사용 전에 유산지를 깔거나, 쿠킹 스프레이를 뿌리면 세척이 쉽습니다.		
에어 프라이어 바스켓	• 스펀지나 천이 아닌 브러시를 사용하면 더 깨끗하게 세척할 수 있습니다.		
오븐 랙	• 오븐에서 꺼내서 세척하세요.		
로티세리 꼬치, 포크, 나사	세척 전에 분해하세요.     식기 세척기를 사용할 때는 작은 구성품은 세척 가능한 그물망에 넣어서 세척하세요.		
로티세리 손잡이	• 필요하면 세척하세요.		
부스러기 받침대	오븐에서 꺼내서 세척하세요.     연기가 날 수 있으므로 기름 때와 음식물 찌꺼기를 완전히 제거하세요.		

#### 젖은 천이나 약한 세제로 세척하세요.

부품 또는 부속품	세척 방법 및 주의 사항		
조리실	가열 코일과 조리실 벽면에 기름이 튄 자국과 음식물 찌꺼기가 없는지 항상 확인하고, 필요하면 세척하세요.     기름 때를 제거하기 위해서 상업용 오븐 클리너를 사용할 수 있습니다.     상단 및 하단의 열원 주변을 세척할 때는 특히 주의하세요.		
외부	• 세척 후에는 마른 천으로 닦아 물자국이 남지 않도록 하세요.		
전선	필요하면 세척하세요.      토스터 오븐의 뒷면에 있는 전선 홀더를 사용하여 보관하세요. 전선을 접지 마세요.		
온도 프로브	• 오븐에서 꺼내서 세척하세요.		

기계 세척 후 일부가 변색될 수 있지만, 제품의 안전이나 성능에 영향을 미치지 않습니다.

#### **AWARNING**

감전이나 부상을 방지하려면 - 제품을 물에 담그지 마십시오. - 제품을 수돗물로 씻지 마십시오. - 전원 코드 가닥이 젖지 않게 하십시오.

#### **WARNING**

제대로 세척하지 않을 경우 가열판 주변에 음식 찌꺼기와 기름때가 끼어 연기나 화재가 발생하거나 부상을 입을 수 있습니다.

#### **WARNING**

연기가 보이거나 냄새가 나면 취소(Cancel)를 누르고 제품의 플러그를 뺀 다음 열이 식을 때까지 기다리십시오. 제품과 부속품을 위의 설명에 따라 세척하십시오.

# 문제해결

문제가 지속되거나, 더 많은 정보를 원할 때는 이메일 corellebrands@naver.com 또는 고객센터 02)2670-7800전화해 상담원에게 문의하세요.

문제	이유		해결 방법	
토스터 오븐이 꽂혀 있지만	제품이 제대로 연결되어 있지 않습니다.		전원 코드가 220-240 V 콘센트에 단단히 꽂혀 있는지 확인하세요.	
	전원 연결이 불량하거나, 전원이 공급되지 않습니다.		같은 콘센트에 다른 전자제품을 연결해 전원이 공급되는지 확인하세요.	
켜지지 않습니다.			토스터 오븐을 다른 콘센트에 연결하고, 같은 콘센트에 다른 전자제품이 연결되어 있지 않은지 확인하세요.	
			전선이 손상되었는지 확인하세요. 손상이 발견되면 사용을 중단하고 <b>고객센터</b> 에 문의하세요.	
조리대 위에 침전물이 생깁니다.	토스터 오븐의 공기 순환이 원활하지 않습니다.		사용 중 토스터 오븐의 모든 면에서 최소 13cm의 공간이	
오븐 도어에서 물이 떨어집니다.			있는지 확인하세요. 다른 액체를 넣지 마십시오.	
오븐의 조명이 켜지지 않습니다.	오븐의 조명이 소진되었습니다.		<b>고객센터</b> 에 문의하세요.	
	▲ CAUTION 요리를 즉시 중단하세요. 취소(Cancel)를 누른 후 제품을 전원에서 분리하고, 실온으로 식힙니다.			
토스터 오븐에서 검은 연기가	발연점이 낮은 기름을 사용합니다.		아보카도, 카놀라, 콩, 홍화, 쌀겨 등 발연점이 높은 중성 오일을 선택하세요.	
납니다.	열원, 조리실, 부속물에 음식의 일부나 찌꺼기가 있습니다.		조리실에서 모든 부속물을 꺼내고, 해당 위치와 부속물을 모두 세척하세요.	
	회로 또는 열원에 결함이 있습니다.		고객 센터에 문의하세요. *제품을 직접 고치려고 시도하지 마세요.	
	베이컨, 소시지, 햄버거 등 지방 함량이 높은 음식을 조리합니다.		지방 함량이 높은 음식을 에어 프라이로 튀기지 마세요.	
토스터 오븐에서 검은 연기가			쿠킹 팬과 부스러기 트레이에 기름이나 지방이 많지 않은지 확인하고, 조리 후에 필요한 부분을 조심스럽게 제거하세요.	
납니다.	물이 증발하면서 자욱하게 수증기가 만들어집니다.		에어 프라이 전에 수분이 있는 식재료를 가볍게 두드려 말리세요. 에어 프라이를 할 때 조리실에 물이나 액체를 넣지 마세요.	
	열원에 양념이 들어 갔습니다.		양념 음식을 할 때는 주의하세요. 양념이 잘 묻도록 야채와 고기를 조리하기 전에 기름을 약간 뿌려주세요.	
	E1, E2		고객 센터에 문의하세요.     ■ 지품을 직접 고치려고 시도하지 마세요.	
	E2, E3			
오류 코드가 표시됩니다.	E4, E5	센서 오류		
	E6, E7			
	E8, E9, E10			

기타 모든 서비스는 관련 담당자가 이행해야 합니다.

# 제품보증서

제품명	인스턴트 옴니 프로				
모델명	OMNI Pro 18				
구입일	20 년	월	일		
구매처					
고객성명	이름:	전화:		주소:	
보증기간	1년				

- 1. 본 제품에 대한 품질 보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- 2. 본 제품의 보증 기간은 구입일로부터 1년 동안 유효합니다
- 3. 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 반드시 기재하시기 바랍니다.
- 4. 이 보증서는 재발행 되지 않으므로 잘 보관하시기 바랍니다.
- 5. 본 보증서는 국내에서만 적용됩니다.
- 6. 가정용으로 정상적으로 사용 중 제품 제조상의 결함으로 인해 발생한 고장에 대해, 보증기간에 한해 무상으로 교환 또는 수리를 받으실 수 있습니다.
- 7. 본 제품은 공정거래위원회가 고시한 소비자분쟁해결기준에 의거해 교환 및 보상받을 수 있습니다.

# 다음과 같은 사항에 대해서는 무상 보증이 제한될 수 있으며 수리 또는 교체에 의해 발생한 비용은 유상으로 고객이 부담하게 됩니다.

- 1 사고, 변경, 잘못된 사용, 남용, 관리소홀, 비합리적인 사용, 사용설명에 따르지 않아 발생한 수리, 상업적 사용, 부적절한 조립, 분해, 합리적이고 필요한 유지관리 미제공, 화재, 홍수 등 천재지변 또는 공인되지 않은 사람, 기관에 의한 수리
- 2 정상적인 사용에 의해 마모되는 소모성 부품의 교환
- 3 일반 가정용 이외의 목적으로 사용되거나, 출판을 목적으로 사용하는 경우 혹은 사용 설명에 따르지 않아 발생한 수리
- 4 순정품이 아닌 공인되지 않은 부품, 부속품의 사용 또는 공인되지 않은 수리 또는 변경으로 발생한 부품 및 시스템의 하자 수리



# 전기용품 및 생활용품안전 관리법 및 식품위생법에 의한 표시

- . 품명: 전기오븐기기
- . 모델명: OMNI Pro 18
- . 재질: 철(크롬코팅), 철(에나멜수지코팅), 스테인레스
- . 원산지 및 제조사 : 중국, GUANGDONG GOHOME ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.
- . 수입판매자: 코렐브랜드코리아㈜ 서울시 강남구 테헤란로 407 EK 타워 4층 - ㅜ = 다마아: 쇼펠=먼트고디어함)
  - 전화: (02)2670-7800
  - 영업신고번호: 2005-나-0612호
  - 정격전압: 220V~, 60Hz
  - 소비전력: 1800W

- . 전기안전인증번호: SU071468-21002
- . 전자파식별번호: R-R-CB6-OMNIPro18
- 제조년월: 별도표기
- . 환불: 사용 전 제품에 한하여 구입 후 7일 이내 . 교환불가: 운반, 보관, 상업적 사용 중 파손 시
- . 교환 및 환불처: 구입처, 영수증 지참
- 본 제품은 공정거래위원회가 고시한 소비자분쟁해결기준에 의거해 교환 및 보상받을 수 있습니다.

# Instant

#### Instant Brands Inc.

495 March Road, Suite 200, Kanata Ontario K2K 3G1, Canada.

#### 수입판매자

코렐 브랜드 코리아㈜ 서울시 강남구 테헤란로 407 EK타워 4층

## 고객 센터

(02)2670-7800 Corellebrands@naver.com www.instantpot.co.kr

# 인스턴트 브랜드 공식 네이버 카페를 가입하고 다양한 정보를 공유하세요!

http://cafe.naver.com/instantbrands

(f) @instantpot.kr

@ @instantpotkr\_official