

# Rinnai



# MULTI OVEN MANUAL

## 복합 오븐 사용설명서

RCD-A280W | 1CD28BL

- 안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사 용하십시오.
- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관하십시오.
- 사용설명서 상의 그림은 설명을 위해 그려진 것으로 실제의 모양과 부분적으로 다를수있습니다.
- 제품의 외관 및 규격 등은 품질개선을 위하여 사전에 통보없이 변경될 수 있습니다. 사용설명서에 제품보증서가 포함되 어 있습니다.
- 본 제품은 대한민국 국내전용 상품입니다. 해외에서는 사용이나 설치를 하지 말아 주시기 바랍니다. 해외에서 사용할 경우 생각치 못한 사고나 기구의 고장 원인이 됩니다. 만약, 해외지역에서 사용할 경우 당사에서는 사고 및 제품 수리를 포함하여 일체 책임지지 않습 니다.  
(DOMESTIC USE ONLY 韩国国内使用专用机, 海外地区使用 品质概不负责)

# 제품의 특징

저희 제품을 이용하여 주셔서 감사합니다.

이 사용설명서는 실제 사용자 여러분에게 사용상 부주의로 인한 손실이나 재해를 예방하기 위한 것이므로 끝까지 읽으시고 저희 린나이 제품과 편리하고 행복한 나날이 되시길 바랍니다.

이 제품은 오븐+그릴+전자레인지+발효+콤비를 하나로 결합한 복합 제품입니다. 전기오븐과 그릴, 전자레인지, 발효기를 따로따로 구입하니 비용부담도 크고, 비좁은 주방에 공간도 부족하고 고민이 많으셨죠? 이제 린나이 복합 오븐 하나로 해결하세요.

1

- 오븐+그릴+전자레인지+발효+콤비를 하나로!  
- 멀티 기능으로 주방을 더욱 넓게

2

- 주방내 어느곳이든 설치가능한 컴팩트 사이즈

3

- 일반 전기오븐보다 2~3배 빠른 조리  
- 오븐과 레인지의 콤비 가열방식으로 조리시간이 일반 전기오븐에 비해 2~3배 빠르게 조리되며, 전기요금을 절감할 수 있습니다.

4

- 입체가열로 완벽한 멀티오븐 구현 : 여러 가지 자동조리기능으로 다양한 요리가 가능하며, 깊고 풍부한 맛을 즐길 수 있습니다.  
-홈베이킹  
-오븐요리  
-브런치  
-키즈쿠키

5

- 편리한 기능  
-대기전력"0W" 절전 기능  
-냄새제거  
-스팀클리닝  
-자동냉각

# 목차

## ※ 사전 경고 사항

1. 문 또는 문의 차단판이 손상된 경우에는, 서비스 기술자가 수리하기 전에는 사용하지 마십시오.
2. 고주파 에너지 노출을 방지하는 덮개를 제거하는 것을 포함한 일체의 수리를 서비스 기술자 외에 하는 것은 위험합니다.
3. 밀폐용기에 담긴 액체 또는 식품류는 파열될 수 있으므로 가열하지 마십시오.
4. 음료의 가열시 갑자기 끓어 넘칠 수 있으므로 용기를 취급할 때 유의하십시오.
5. 젖병 및 유아 식품병을 가열할 때는 뚜껑을 열고, 내용물을 휘젓고 화상을 방지하기 위해 사용전에 온도를 점검하십시오.
6. 어린이가 사용시, 제품을 안전하게 사용하는 올바른 방법을 알고 있는 경우에만 혼자 사용하게 하십시오.
7. 전원코드가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 판매점 또는 서비스센터에 연락 하십시오.

## ※ 중요 안전 사용설명

주의 깊게 읽고 나중에 참고할 경우를 대비해서 잘 보관해 주십시오.

## 사용하기전에

- 설치는 이렇게 하세요! ..... 2
- 접지 및 전원은 이렇게 연결하세요 ..... 3
- 대기전력 “0W” 기능 ..... 4
- 사용그릇의 선택 ..... 5
- 조리할 때 주의하세요! ..... 6
- 안전을 위해 꼭 지켜주세요! ..... 7
- 각 부분의 이름과 기능 ..... 10
- 자동조리의 부속품 사용법 ..... 13

## 사용방법

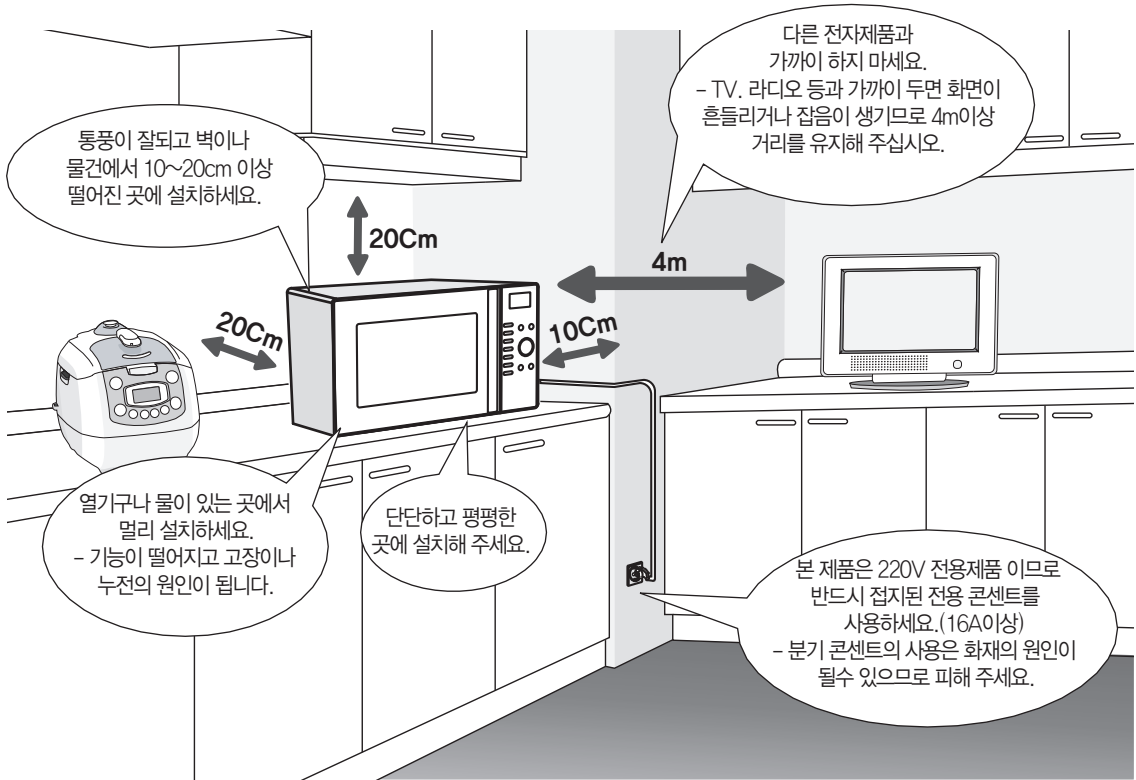
- 홈베이킹 ..... 14
- 오븐요리 ..... 15
- 브런치 ..... 16
- 키즈쿠키 ..... 17
- 자동해동 (중량) ..... 18
- 자동해동 (시간) ..... 19
- 오븐 ..... 20
- 그릴 ..... 22
- +30초 ..... 23
- 냄새제거 ..... 24
- 스팀클리닝 ..... 25
- 레인지 (수동조리) ..... 26
- 데치기 및 데우기 수동요리 방법 ..... 27
- COOKING BOOK ..... 28

## 기타사항

- 손질 및 보관방법 ..... 47
- 고장이라고 생각하기 전에 ..... 48
- 제품규격 ..... 50
- 서비스를 신청하실 경우 ..... 51

**Rinnai** **복합 오븐**  
사용설명서 및 요리안내  
**COOKING BOOK**  
**차례**

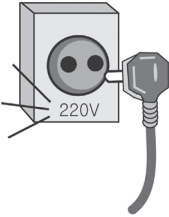
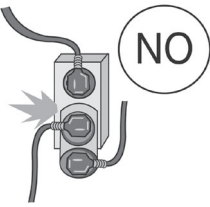
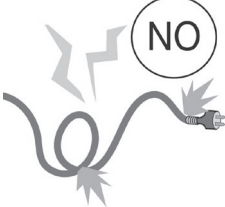
# 설치는 이렇게 하세요!



## 주의

- 제품은 반드시 접지하여야 하며, 평평한 곳에 설치하여야 합니다.  
정상적인 작동을 위하여 제품 사방으로 최소 10cm의 여유공간이 필요합니다. 여유공간이 없으면 고장의 원인이 됩니다.
- 전기용량이 큰 세탁기, 식기세척기, 에어컨, 히터제품 등을 동시에 사용할 경우 차단기가 동작할 수도 있습니다.  
안전을 위해 여러 전기제품을 동시에 사용하지 마세요.
- 제품의 외부에 레이스나 커버를 씌우지 마세요.  
제품의 정상적인 동작을 방해하므로 고장이나 화재의 위험이 있습니다.
- 제품의 내부에는 고압의 전압이 흐르므로 절대로 분해, 개조, 수리하지 마세요.  
필요한 경우에는, 가까운 서비스센터로 연락하세요.
- 본 제품은 빌트인(Built-In) 제품이 아닙니다.  
밀폐된 곳에 설치할 경우, 정상적인 동작을 방해하므로 화재의 위험이 있습니다.

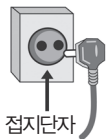
# 접지 및 전원은 이렇게 연결하세요

|                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 제품은 220V 전용제품이므로 반드시 접지된 전용 콘센트를 사용하세요.(16A 이상)</li> </ul>                 |  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 멀티콘센트를 사용할 경우 반드시 접지된 멀티콘센트를 사용하세요.(16A 이상)<br/>주의 :멀티콘센트를 사용할 경우 여러제품을 동시에 사용하지 마세요.</li> <li>● 전류용량의 과다로 차단기가 내려갈수 있으며, 콘센트 가열로 인한 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul> |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 전원코드를無理하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러서 손상되지 않도록 하세요.<br/>- 감전, 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 젖은 손으로 코드부분을 잡지 마세요.<br/>- 감전의 위험이 있습니다.</li> </ul>                                                                                                           |

## 접지하기

### 콘센트에 접지단자가 있는 경우

측면 접지단자가 있는 콘센트를 사용하면 별도로 접지할 필요가 없습니다.



### 콘센트에 접지단자가 없는 경우

전기배선에 대해서는 전문 전기설비 업체에 문의하여 주십시오.

AC 220V 전원, 접지, 케이블공사에 대하여 관련법규를 준수하여 시공 하십시오.

※ 관련법규 : 전기 설비기준, 전기용품 사용법, 전기공사법, 내선규정 등

### 물이나 습기가 특별히 많은 경우

물을 많이 취급하는 곳이나, 지하실 등의 습기가 많은 곳에 설치할 경우 반드시 별도의 접지공사를 해주세요.

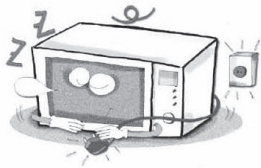
이런 곳에는 절대 접지시키지 마세요.



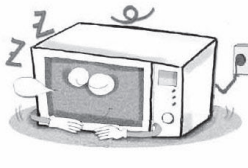
# 대기전력 “0W” 기능

- 대기전력이란 오븐의 전원플러그를 콘센트에 꽂은 상태에서 오븐을 사용하지 않아도 소비되는 전력을 뜻합니다.
- 대기전력 “0W” 기능이란 대기전력을 없애주는 절전기능입니다.
- 본 제품은 대기전력 “0W” 기능이 있어 대기시 전력이 소비되지 않아 에너지를 절약할 수 있습니다. 전원플러그를 콘센트에 꽂고 문을 열어야 전원이 들어옵니다. 또한 사용 후 10분이 지나면 자동으로 대기전력 “0W” 기능모드로 전환되므로 재사용시에는 문을 열고 사용하시면 됩니다.

- 전원플러그를 콘센트에 꽂는 경우 대기전력 “0W” 기능 모드가 되어 동작 표시부에 표시가 나타나지 않습니다. 오븐 문을 열면 대기전력 “0W” 기능 모드가 해제 됩니다.



전원 플러그를 콘센트에  
꽂지 않은 상태  
(전원 들어 오지 않음)

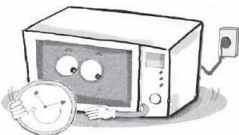


전원 플러그를 콘센트에  
꽂은 상태  
(전원 들어 오지 않음)

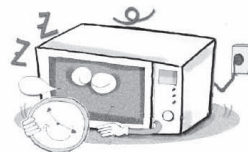


오븐 문을 연 상태  
(전원 들어옴)

- 오븐 동작이 끝난 후 조작이 없으면 10분 후 자동으로 대기전력 “0W” 기능모드가 되어 동작 표시부에 표시가 나타나지 않습니다. 오븐 문을 열면 대기전력 “0W” 기능 모드가 해제 됩니다.



동작 완료  
(전원 들어옴)



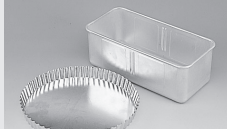
동작 완료 후 10분  
이상 경과 시  
(전원 들어 오지 않음)



오븐 문을 연 상태  
(전원 들어옴)

# 사용그릇의 선택[사용가능한 그릇인지 확인하세요!]

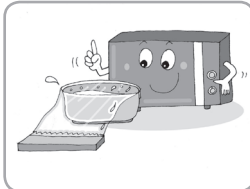
○ : 사용가능    △ : 필요에 따라 사용가능    X : 사용불가

|                                                                                                  | 레인지 | 오븐조리, 그릴 |                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>내열 유리그릇     | ○   | ○        | ▶조리 후 갑자기 냉각시키면 깨질 염려가 있으므로 주의하세요.<br>▶파이렉스 그릇 등이 좋습니다.                                                |
| <br>내열도기, 자기    | ○   | ○        | ▶금/은박, 금/은선이 있는 것을 사용하면 불꽃이 튀므로 사용하지 마세요.<br>▶도자기도 종류에 따라 차이가 있으므로 그릇 밑면의 표시(레인지 사용가능)를 확인한 후 사용하세요.   |
| <br>내열 플라스틱 그릇  | ○   | X        | ▶내열 온도가 120℃ 이상으로 표시된 것이나 레인지 사용가능이라고 표시된 것을 사용하세요.<br>▶설탕, 기름 등이 포함된 식품 가열시 고온으로 녹을 염려가 있으니 사용하지 마세요. |
| <br>일반 플라스틱 그릇 | △   | X        | ▶음식을 잠깐 데울 때만 사용하세요.<br>▶보통의 유리그릇, 종이컵 등은 음식을 잠깐 데울 때만 사용하세요.                                          |
| <br>금속제 그릇    | X   | ○        | ▶냄비, 주전자, 스테인레스 그릇은 전자파를 반사하므로 식품이 가열되지 않습니다.                                                          |
| <br>랩, 비닐류    | ○   | X        | ▶조리 중 수분증발을 막기위해 사용하며, 그릇에 씌워 구멍을 뚫어 사용하세요.<br>▶기름이 닿는 곳은 녹을 수가 있으므로 주의하세요.                            |
| <br>알루미늄 호일   | X   | ○        | ▶용기 바닥에 깔거나 음식물을 싸서 조리하는데 사용할 수 있습니다.                                                                  |
| <br>강화유리      | X   | X        | ▶크리스탈, 커트유리 등은 조리시 금이 가거나 깨지므로 사용하지 마세요.                                                               |

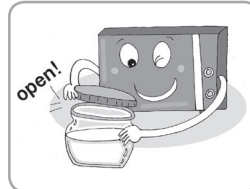
# 조리할 때 주의하세요!

## 레인지 요리의 기본상식

⚠ 주의: 절대로, 레인지에 살아있는 생물을 넣고 동작 하지 마십시오.



식품 자체 수분을  
활용하기 위해 뚜껑이나  
랩을 사용하세요.  
단, 랩 사용시 식품과 닿게 되면 녹을  
수가 있으므로 (특히, 생선) 주의하여  
주세요.



병이나 밀봉그릇은 반드시  
뚜껑을 열고 가열하세요.

밀봉된 채로 가열하면 병이  
파열되므로 반드시 뚜껑을 열고  
가열하거나 다른 그릇에 옮겨  
가열합니다.



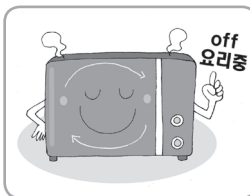
음식을 조리 중간에  
섞어주고 뒤집어 주세요.

분량이 많은 음식은 중간에 고루  
섞어주고, 두께가 두꺼운 음식은  
위아래로 뒤집어 줍니다.

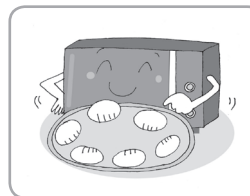


음식은 그릇의 1/2~2/3  
정도만 채우세요.

조리하는 용기가 너무 작으면  
끓어 넘치게 되고, 너무 크면  
식품이 용기 바닥에 깔리게 되어  
과다하게 조리가 될 수 있습니다.

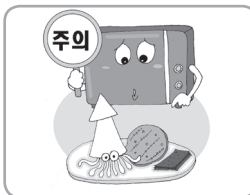


식품 내부의 열을 이용하세요.  
레인지는 식품의 겉과 속이 거의 동시에  
가열되므로 조금 덜 조리된  
상태에서 가열이 중지되어도 식품  
내부의 열에 의해 완전히 조리됩니다.

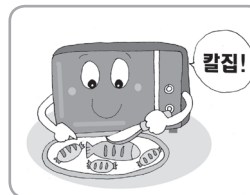


식품배열을 고리모양으로  
하세요.

고주파에너지는 중앙부분 보다는 바깥  
부분에서 흡수가 더 빠르므로 식품의  
두꺼운쪽이 바깥부분을 향하도록  
배열하고 가운데 부분을 비워  
고리모양으로 식품을 배열하는 것이  
효과적입니다.



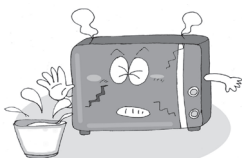
소량이거나 수분이 적은 음식은  
특별한 주의가 필요합니다.  
김, 마른오징어, 쥐포등과 같이 수분이  
적은 식품을 장시간 조리하면  
눌러붙거나 타는 경우가 있으므로  
주의하세요.



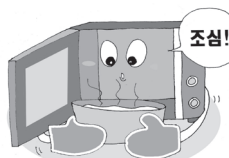
생선등 껍질이 터질 수 있는  
식품은 미리 칼집을 내서  
조리하세요.

껍질을 가진 달걀 및 삶은 달걀은 파열될  
수 있으므로 가열하지 마세요.

## 그릴·오븐조리시 주의사항



조리중 투시창이 뜨거울때  
찬물이 닿으면 깨질 수 있으니  
주의하세요.



조리후에 조리물을 꺼내실때는  
그릇이 뜨거우므로  
주방용 장갑을 사용하세요



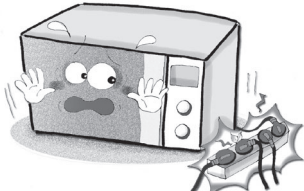
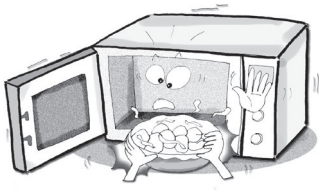
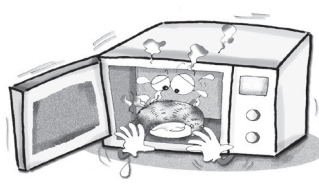
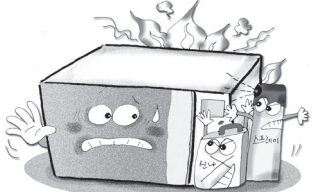
랩은 절대 사용하지 마세요.

# 안전을 위해 꼭 지켜주세요!

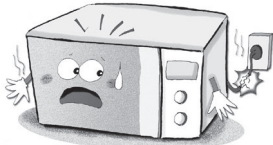
□ 제품을 사용하기 전에 반드시 사용설명서를 숙지한 후 사용하여 주십시오

|                                                                                      |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  위험 | 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 위험이 있습니다.      |
|  경고 | 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 가능성이 있습니다.     |
|  주의 | 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 상해를 입거나 재산상 손해가 발생할 수 있습니다. |
|     | 강제지시표시로 반드시 행하여야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.                |
|     | 일반적인 금지표시로 하지말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.                |
|     | 감전예방을 위한 접지표시를 나타냅니다                              |
|     | 화기금지 표시로 화재가 발생할 수 있는 위험항목을 강조하여 나타냅니다            |

## 위험

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 하나의 콘센트에 여러 개의 전원플러그를 꽂지 마세요. 콘센트의 이상 발열로 인해 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul> <div> 금지</div>                        |  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마시고, 조리용 장갑을 사용하세요.</li> </ul> <div> 행할 것</div> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 젖병 살균이나 행주 소독 외에 옷을 말리는 등 다른 용도로 사용하지 마세요. 특히 살아 있는 동물의 털을 건조할 목적으로 절대 사용하지 마세요. 화재의 원인이 되거나 소중한 생명을 앗아갑니다.</li> </ul> <div> 금지</div> |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리실에 음식물을 넣지 않은 상태로 동작을 시키지 마세요. 화재의 위험이 있습니다. 단, 탈취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.</li> </ul> <div> 금지</div> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 가연성 스프레이, 인화성 물질 등은 제품과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요. 폭발이나 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul> <div> 금지</div> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 전원코드를 잡아 당겨 빼거나, 젖은 손으로 전원플러그를 뽑지 마세요. 감전이나 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul> <div> 금지</div>                                                    |

⚠ 위험



- 전원코드가 손상되지 않도록 하세요. 누전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다. 제품 사용시 연기가 발생되면, 스위치를 끄거나 플러그를 뽑아 전원을 차단하고, 문은 닫은 채로 가까운 서비스 센터에 연락해 주세요.



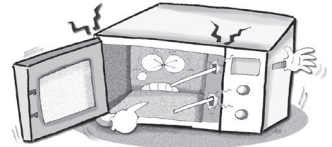
행할 것



- 제품을 함부로 분해하지 마세요. 제품 내부에는 고전압이 흐르고 있어 외부 덮개를 벗기면 위험합니다.



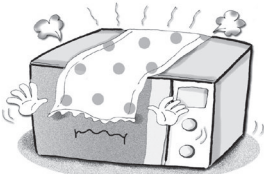
금지



- 문잠금안전장치가 들어가는 구멍에 젓가락 등을 끼우지 마세요.



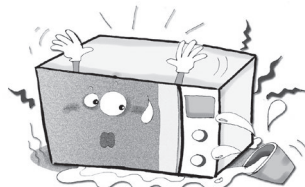
금지



- 레이스 등으로 외부케이스를 덮거나 타기 쉬운 물건을 제품 주위에 두지 마세요. 화재의 위험이 있습니다.



금지



- 제품에 물이 튀거나 들어가지 않도록 주의하세요. 감전사고의 원인이 될 수 있습니다.



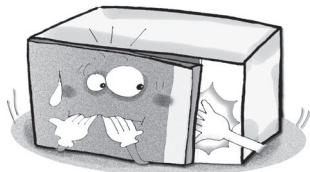
행할 것



- 문에 강한 충격을 주거나 어린이가 매달리지 않도록 하세요. 문잠금안전장치가 손상되어 오동작의 원인이 될 수 있습니다.



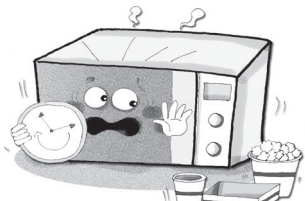
행할 것



- 도어를 닫을 때 손가락이 끼지 않도록 주의하십시오. 상해의 원인이 됩니다.



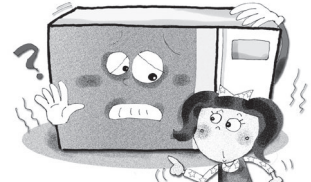
행할 것



- 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 오랜시간 가열하면 화재의 위험이 있으니 수시로 점검해 주세요.



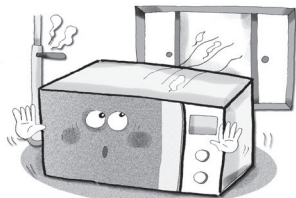
행할 것



- 어린이나 노약자가 오사용 혹은, 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자와 함께 사용하도록 해주세요.



행할 것



- 가스가 켜 때에는 제품이나 전원플러그를 만지지 말고 즉시 문을 열어 환기를 시키세요. 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



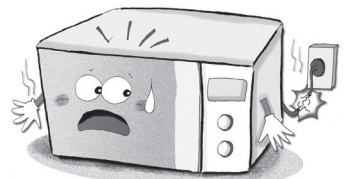
행할 것



- 제품 청소나 손질시 전원플러그를 뽑아 주세요. 감전의 위험이 있습니다.



행할 것

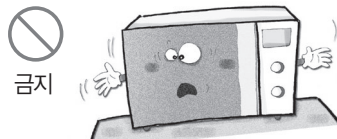
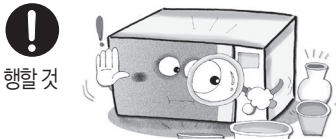
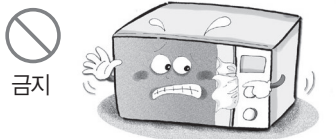
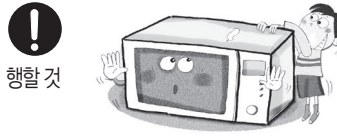


- 제품에서 이상한 소리가 나거나 연기 또는 냄새가 나면 즉시 문을 닫고 전원플러그를 뽑은 후 서비스센터로 연락하시기 바랍니다.



행할 것

**⚠ 경고**

|                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>금지</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 달걀을 삶을 경우 파열되어 화상을 입을 우려가 있으니 절대로 삶지 마세요.<br/>달걀 후라이를 조리할 경우에는 노른자에도 구멍을 내어 조리하십시오.</li> </ul>          | <p><b>금지</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 평평하지 않은 곳이나 통풍이 안되는 빌트인 또는 캐비닛 안에 설치하지 마세요.<br/>소음이나 과열의 원인이 됩니다.</li> </ul>    | <p><b>금지</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 제품 위에는 물병이나 물이 담긴 그릇을 올려놓지 마세요.<br/>제품 뒷면에 물이 들어갈 경우 감전 또는 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul>                          |
| <p><b>행할 것</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 사용 그릇에 주의해 주세요.<br/>5페이지를 참고하세요.</li> </ul>                                                           | <p><b>금지</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 제품 뒷면에 비닐 등 녹기 쉬운 물건을 장기간 올려 놓지 마세요.<br/>고장 및 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul>           | <p><b>행할 것</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 제품을 이동할 경우 안에 음식물이 있는지 확인하세요.<br/>조리된 물, 음료 등이 있을 경우 뜨거운 물이 밖으로 흘러나와 화상 등의 상해를 입을 수 있으므로 주의하세요.</li> </ul> |
| <p><b>금지</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 문틈에 이물질이나 식품찌꺼기가 끼어 있는 채로 사용하지 마세요.<br/>고장의 원인이 됩니다.</li> </ul>                                        | <p><b>행할 것</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아 주세요.<br/>절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.</li> </ul> | <p><b>금지</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 음식을 필요 이상 가열하지 마세요.<br/>화재의 위험이 있습니다.</li> </ul>                                                            |
| <p><b>행할 것</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 제품은 취급이 미숙한 사람(어린이 포함)이 감독이나 지시 없이는 안전하게 사용하도록 만들어지지 않았습니다. 안전한 사용을 위하여 사용 시 감독하여 주세요.</li> </ul> | <p><b>행할 것</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 제품은 어린이들이 장난으로 가지고 놀지 않도록 보호자의 주의 관찰이 필요합니다.</li> </ul>                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |

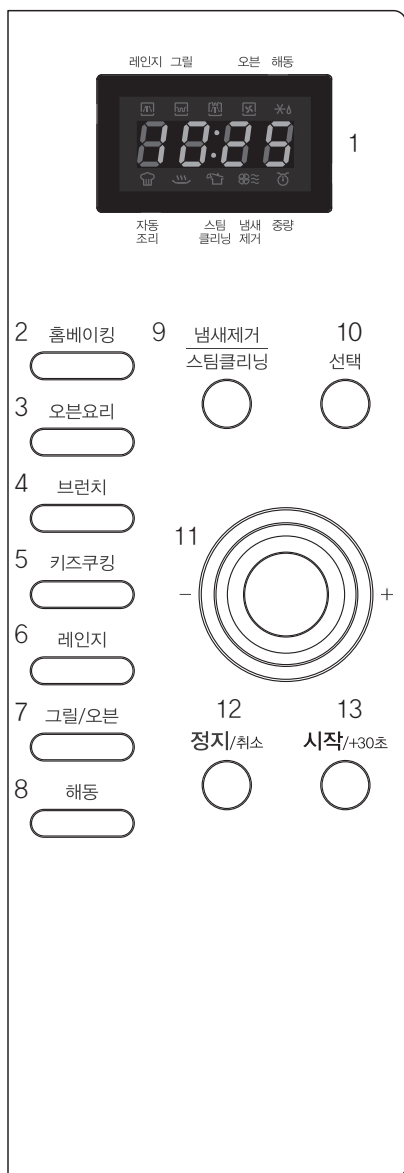
□ 안전을 위한 주의사항

- 물과 같은 음료나 액체를 데울 때에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있으니,
  - ① 너무 오래 가열시키지 말고,
  - ② 목이 좁고 긴 매끄러운 용기를 사용하지 않도록 하고,
  - ③ 가열이 끝난 후 최소 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- 젓병 및 유아 식품병의 내용물은 흔들어서 잘 섞어 주시고, 화상의 위험이 있으므로 사용하기 전에 온도를 점검하여 주세요.
- 그릴, 오븐 조리중 이거나 종료 직후 화상의 우려가 있으므로, 문, 히터 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의하세요.
- 제품위에 무거운 물건을 놓거나 레이스등을 씌우지 마세요. 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 제품 과열로 고장의 원인이 됩니다.
- 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요. 고장이나 화재의 위험이 있으며 커버가 끼여 문이 닫히지 않을 수 있습니다.

**!**  
행할 것

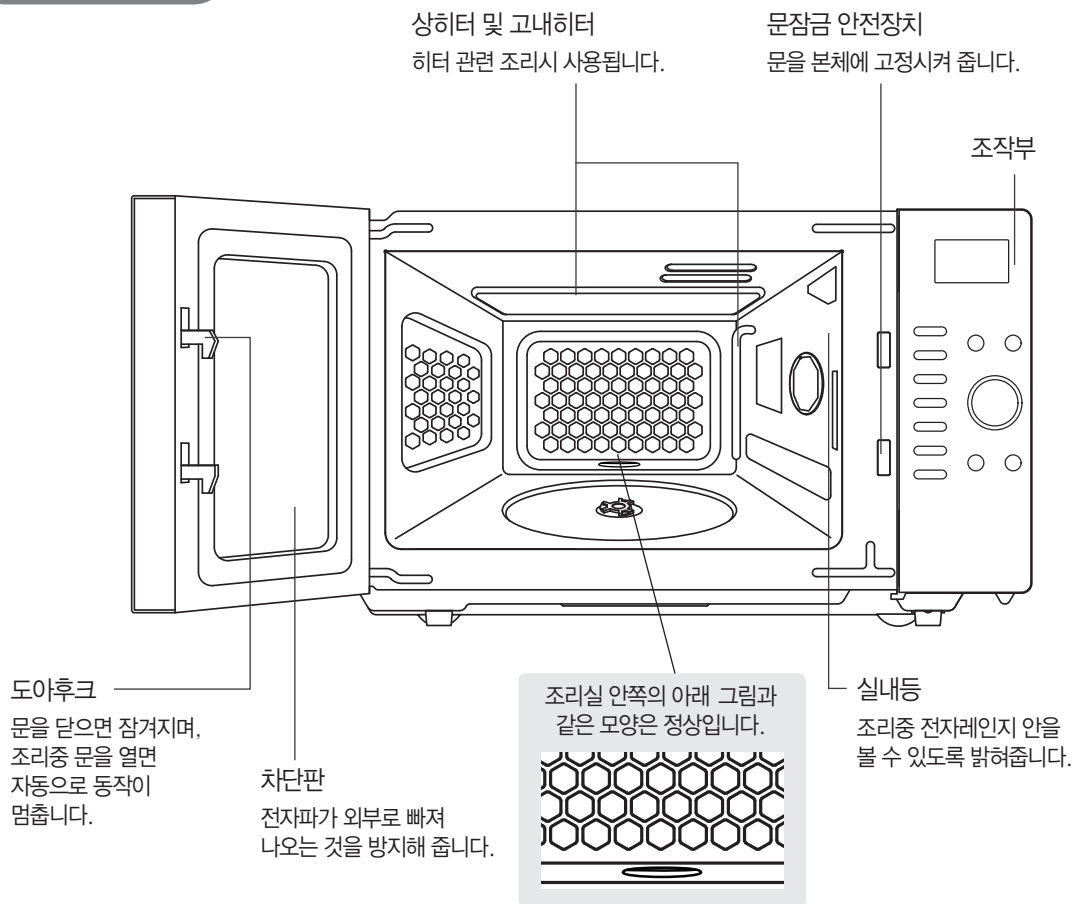
# 각 부분의 이름과 기능

## 조작부



1. 표시부
2. 홈베이킹  
홈베이킹 메뉴 선택시 사용합니다.
3. 오븐요리  
오븐요리 메뉴 선택시 사용합니다.
4. 브런치  
브런치 메뉴 선택시 사용합니다.
5. 키즈쿠키  
키즈쿠키 메뉴 선택시 사용합니다.
6. 레인지  
수동조리시 출력을 변경시키기 위해 사용합니다.
7. 그릴 / 오븐  
그릴(1회 누름)  
그릴 조리시 사용합니다.  
오븐(2회 누름)  
수동오븐 조리시 사용합니다.  
발효기능(40℃)이 포함되어 있습니다.
8. 해동  
육류, 닭류, 생선류를 해동할 때 사용합니다.
9. 냄새제거 / 스팀클리닝  
조리실 내부의 냄새를 제거하거나 스팀청소 기능을 할때 사용합니다.
- 10 선택  
오븐온도 및 레인지 출력을 설정한 후에는 선택버튼을 누릅니다.
- 11 조절 다이얼  
자동조리메뉴, 시간, 중량을 조절할 수 있습니다.
12. 정지/취소  
한번 누르면 정지하고 두번 누르면 조리시간이 취소됩니다.  
동작 표시부가 꺼질때까지 누르시면 대기전력 "0" 모드로 전환됩니다.
13. 시작/+30초  
· 시작-조리를 시작할 때 사용합니다.  
· 30초-한번 누를때 마다 30초씩 5분까지 간편조리가 가능하며 자동으로 조리가 시작 됩니다.

## 본 체

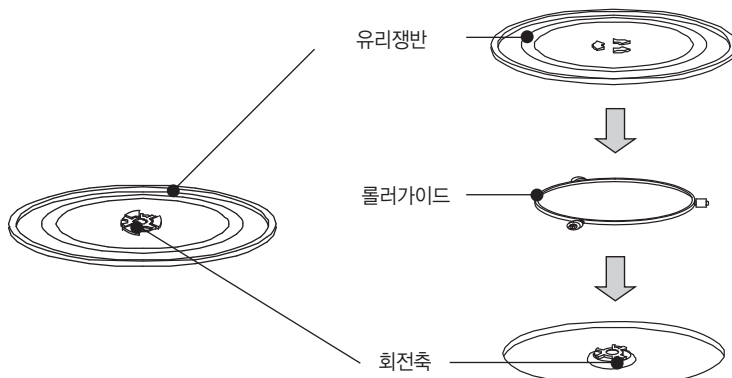


## 부속품 설치하기

유리쟁반과 롤러가이드를  
회전축 가운데에 일치하도록  
놓아주세요.

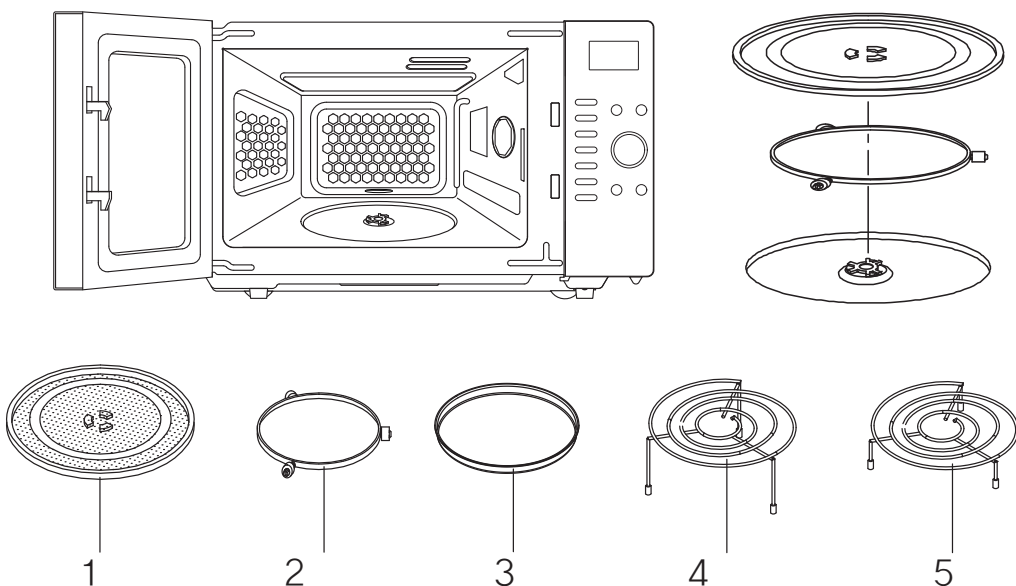
롤러가이드 주변에는 이물질이  
없도록 해 주세요.

유리쟁반은 포장박스  
좌측 보호대 안에 있습니다.



## 부속품

※ 본 레인지는 부속품이 내장되어 있습니다. 부속품을 이용하여 다양하고 효과적인 조리를 할 수 있습니다.



① 유리쟁반: 모든 조리 시 롤러가이드 위에 기본적으로 설치하여 사용합니다.

### 주의

● 유리쟁반은 포장박스 좌측 보호대(스티로폼)에 부착되어 있습니다.

② 롤러가이드: 모든 조리 시 유리쟁반과 함께 기본으로 사용하며 바닥 중앙에 잘 맞추어 놓아야 합니다.

③ 구이팬 : 오븐이나 그릴 조리 시 사용합니다. 자동 조리 시에는 메뉴에 맞는 부속품을 확인하고 사용하세요.

④ 높은석쇠 : 오븐이나 그릴 조리 시 사용합니다. 자동 조리 시에는 메뉴에 맞는 부속품을 확인하고 사용하세요.

⑤ 낮은석쇠 : 오븐이나 그릴 조리 시 사용합니다. 자동 조리 시에는 메뉴에 맞는 부속품을 확인하고 사용하세요.

### 주의

● 구이팬은 레인지 기능에서 사용하면 안됩니다.

# 수동조리의 부속품 사용법

## 자동조리 사용방법

자동조리는 홈베이킹(8가지), 오븐요리(8가지), 브런치(8가지), 키즈쿠킹(8가지)에 해당됩니다.



원하는 자동조리 버튼을  
누르세요.



다이얼을 돌려  
원하는 메뉴를 선택하세요.



시작버튼을  
누르세요.

| 자동조리 | 메뉴          | DISPLAY<br>표기 | 시간  | 분량       | 사용부속품 |      |      |
|------|-------------|---------------|-----|----------|-------|------|------|
|      |             |               |     |          | 구이팬   | 낮은석쇠 | 높은석쇠 |
| 홈베이킹 | 1. 깨찰빵      | Hb-1          | 30분 | 믹스 1봉    | O     | O    | X    |
|      | 2. 크림치즈머핀   | Hb-2          | 29분 | 6구       | X     | O    | X    |
|      | 3. 초코칩쿠키    | Hb-3          | 17분 | 1판       | O     | O    | X    |
|      | 4. 스콘       | Hb-4          | 21분 | 1판       | O     | O    | X    |
|      | 5. 바나나케이크   | Hb-5          | 50분 | 2개(소)    | X     | O    | X    |
|      | 6. 파운드케이크   | Hb-6          | 60분 | 1개(대)    | X     | O    | X    |
|      | 7. 쉬폰케이크    | Hb-7          | 40분 | 1개       | X     | X    | X    |
|      | 8. 브라우니     | Hb-8          | 30분 | 1개       | X     | O    | X    |
| 오븐요리 | 1. 버팔로wing  | AC-1          | 20분 | 500g     | O     | X    | O    |
|      | 2. 통닭구이     | AC-2          | 40분 | 1마리(1Kg) | X     | O    | X    |
|      | 3. 함박스테이크   | AC-3          | 17분 | 3개       | O     | X    | O    |
|      | 4. 돈가스      | AC-4          | 20분 | 2개       | O     | X    | O    |
|      | 5. 통고구마     | AC-5          | 25분 | 1Kg      | O     | O    | X    |
|      | 6. 피자       | AC-6          | 25분 | 1개       | O     | X    | O    |
|      | 7. 치킨케사디아   | AC-7          | 12분 | 1개       | O     | O    | X    |
|      | 8. 웨지감자     | AC-8          | 25분 | 2개(400g) | O     | X    | O    |
| 브런치  | 1. 시금치프리타타  | bC-1          | 22분 | 1        | X     | O    | X    |
|      | 2. 달걀컵토스트   | bC-2          | 33분 | 6개       | X     | O    | X    |
|      | 3. 크로크무슈    | bC-3          | 17분 | 2개       | O     | O    | X    |
|      | 4. 튜나멜트샌드위치 | bC-4          | 11분 | 2개       | O     | X    | O    |
|      | 5. 브레드푸딩    | bC-5          | 33분 | 1        | X     | O    | X    |
|      | 6. 펜네그라탕    | bC-6          | 11분 | 1        | X     | X    | O    |
|      | 7. 프렌치어니언수프 | bC-7          | 12분 | 2개       | X     | O    | X    |
|      | 8. 바나나토스트   | bC-8          | 11분 | 2개       | O     | X    | O    |
| 키즈쿠킹 | 1. 토띠아피자    | SC-1          | 12분 | 1판       | O     | X    | O    |
|      | 2. 치킨핑거     | SC-2          | 17분 | 닭가슴살 2장  | O     | X    | O    |
|      | 3. 라이스핫도그   | SC-3          | 15분 | 8개       | O     | X    | O    |
|      | 4. 튀김만두     | SC-4          | 18분 | 20개      | O     | X    | O    |
|      | 5. 고구마그라탕   | SC-5          | 18분 | 1        | X     | O    | X    |
|      | 6. 치즈떡볶이    | SC-6          | 12분 | 1        | X     | O    | X    |
|      | 7. 새우토스트    | SC-7          | 14분 | 8개       | O     | X    | O    |
|      | 8. 감자치즈볼    | SC-8          | 20분 | 8개       | O     | X    | O    |

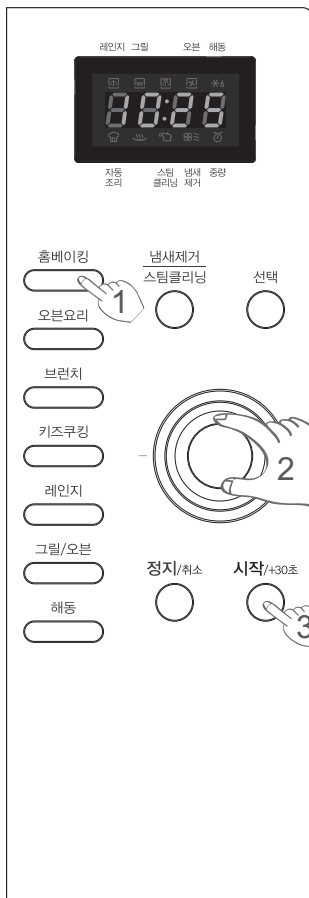
# 홈베이킹

오븐의 온도와 시간을 따로 설정할 필요 없이 간편하게 홈베이킹을 즐길 수 있습니다.

## 요령 및 주의사항

- 각 메뉴에 적절한 용기와 부속품을 사용해주세요.
- 조리 후 음식물을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.

| 메뉴        | 표시부  | 부속품                                |
|-----------|------|------------------------------------|
| 1. 깨찰빵    | Hb-1 | 자동조리의 부속품<br>사용법(13Page)를<br>참고하세요 |
| 2. 크림치즈머핀 | Hb-2 |                                    |
| 3. 초코칩쿠키  | Hb-3 |                                    |
| 4. 스콘     | Hb-4 |                                    |
| 5. 바나나케이크 | Hb-5 |                                    |
| 6. 파운드케이크 | Hb-6 |                                    |
| 7. 쉬폰케이크  | Hb-7 |                                    |
| 8. 브라우니   | Hb-8 |                                    |



## 작동순서

- 1 홈베이킹 버튼을 눌러 주세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려서 메뉴를 선택해주세요.  
예) 초코칩쿠키
- 3 시작 버튼을 눌러주세요.  
▶표시부가 메뉴에서 시간으로 변경되며, 조리를 시작합니다.
- 4 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며 "삐" 소리가 3번 울립니다.



## 참고

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

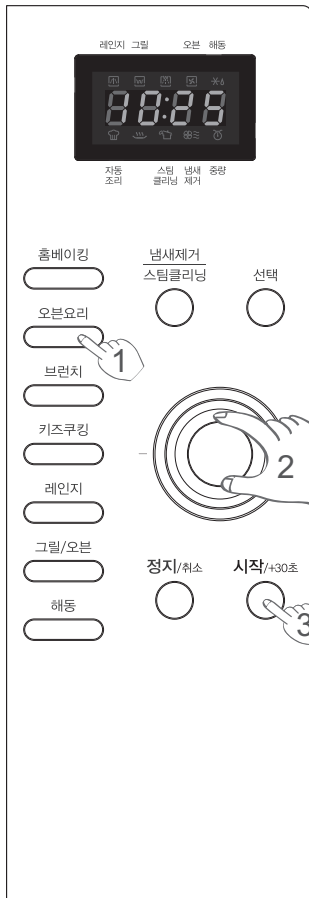
# 오븐요리

오븐의 온도와 시간을 따로 설정할 필요 없이 간편하게 오븐구이를 즐길 수 있습니다.

## 요령 및 주의사항

- 알루미늄 호일을 사용할 경우 불꽃이 될 수 있으니 주의하세요.
- 각 메뉴에 적절한 용기와 부속품을 사용해주세요.
- 조리 후 음식물을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.

| 메뉴        | 표시부  | 부속품                                |
|-----------|------|------------------------------------|
| 1. 버팔로윙   | AC-1 | 자동조리의 부속품<br>사용법(13Page)를<br>참고하세요 |
| 2. 통닭구이   | AC-2 |                                    |
| 3. 함박스테이크 | AC-3 |                                    |
| 4. 돈가스    | AC-4 |                                    |
| 5. 통고구마   | AC-5 |                                    |
| 6. 피자     | AC-6 |                                    |
| 7. 치킨케사디아 | AC-7 |                                    |
| 8. 웨지감자   | AC-8 |                                    |



## 작동순서

- 1 오븐요리 버튼을 눌러 주세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려서 메뉴를 선택해주세요.  
예) 함박스테이크
- 3 시작 버튼을 눌러주세요.  
▶ 표시부가 메뉴에서 시간으로 변경되며, 조리를 시작합니다.
- 4 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며 "삐" 소리가 3번 울립니다.



## 참고

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

# 브런치

오븐의 온도와 시간을 따로 설정할 필요 없이 간편하게 브런치를 즐길 수 있습니다.

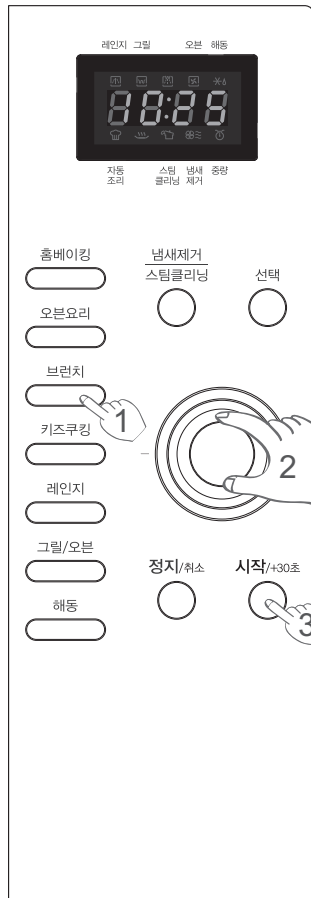
## 요령 및 주의사항

- 각 메뉴에 적절한 용기와 부속품을 사용해주세요
- 조리 후 음식물을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.

| 메뉴          | 표시부  | 부속품                                |
|-------------|------|------------------------------------|
| 1. 시금치프리타타  | bC-1 | 자동조리의 부속품<br>사용법(13Page)를<br>참고하세요 |
| 2. 달걀컵토스트   | bC-2 |                                    |
| 3. 크로크무슈    | bC-3 |                                    |
| 4. 튜나멜트샌드위치 | bC-4 |                                    |
| 5. 브레드푸딩    | bC-5 |                                    |
| 6. 펜네그라탕    | bC-6 |                                    |
| 7. 프렌치어니언스프 | bC-7 |                                    |
| 8. 바나나토스트   | bC-8 |                                    |

## 작동순서

- 1 브런치 버튼을 눌러 주세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려서 메뉴를 선택해주세요.  
예) 크로크무슈
- 3 시작 버튼을 눌러주세요.  
▶표시부가 메뉴에서 시간으로 변경되며, 조리를 시작합니다.
- 4 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며 "삐" 소리가 3번 울립니다.



## 참고

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

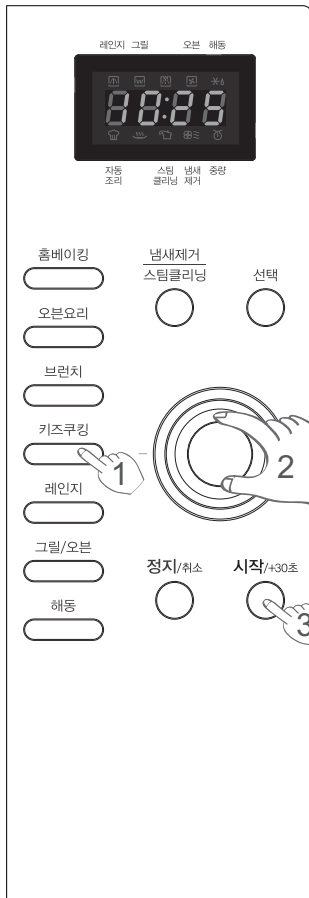
# 키즈쿠킹

오븐의 온도와 시간을 따로 설정할 필요 없이 간편하게 간식을 즐길 수 있습니다.

## 요령 및 주의사항

- 각 메뉴에 적절한 용기와 부속품을 사용해주세요
- 조리 후 음식물을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.

| 메뉴        | 표시부  | 부속품                                |
|-----------|------|------------------------------------|
| 1. 토띠아피자  | SC-1 | 자동조리의 부속품<br>사용법(13Page)를<br>참고하세요 |
| 2. 치킨핑거   | SC-2 |                                    |
| 3. 라이스핫도그 | SC-3 |                                    |
| 4. 튀김만두   | SC-4 |                                    |
| 5. 고구마그라탕 | SC-5 |                                    |
| 6. 치즈떡볶이  | SC-6 |                                    |
| 7. 새우토스트  | SC-7 |                                    |
| 8. 감자치즈볼  | SC-8 |                                    |



## 작동순서

- 1 키즈쿠킹 버튼을 눌러 주세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려서 메뉴를 선택해주세요.  
예) 라이스핫도그
- 3 시작 버튼을 눌러주세요.  
▶표시부가 메뉴에서 시간으로 변경되며, 조리를 시작합니다.
- 4 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며 "삐" 소리가 3번 울립니다.



## 참고

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

# 자동해동 (중량)

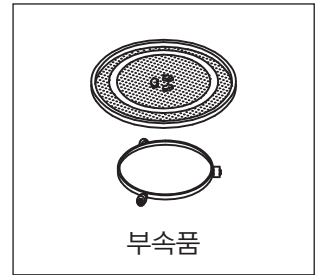
냉동상태의 육류, 닭류, 생선류 등을 무게를 선택하여 해동할 수 있습니다.

(범위: 200g~3000g)

해동이 끝난후 식품이 덜 해동됐을 경우 그대로 실온에 수분간 방치해 두거나 흐르는 물에 놓아두면 완전히 해동됩니다 .

## 요령 및 주의사항

- 반드시 랍이나 포장비닐을 벗긴 후 해동하세요. 유리 쟁반 위에 키친타올을 깔고 냉동식품을 바로 얹어서 해동하면 좋습니다.
- 구이팬과 석쇠는 반드시 빼고 사용하세요.
- 해동시 “삐”하는 부저 소리가 울리면 문을 열고 식품을 뒤집어 준 다음 문을 닫고 시작 버튼을 누르세요. 해동 결과가 더욱 좋아집니다. 단, 부저 소리가 날 때 뒤집지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.
- 삼겹살이나 얇게 저민 고기 등은 익을 수 있으므로 주의하세요.
- 조리 직전에 사용할 분량만을 녹이면 좋습니다. 일단 해동한 것을 다시 냉동하는 것은 영양과 맛을 저하 시키므로 삼가해 주세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.



## 작동순서

- 1 해동 버튼을 1회 눌러 주세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려 중량을 설정하세요.  
▶중량 해동 : 200g에서 3000g까지 50g단위로 설정할 수 있습니다.  
예) 중량 해동 1000g
- 3 시작 버튼을 눌러주세요.  
▶중량이 자동으로 해동시간으로 변경되며 해동을 시작합니다.
- 4 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며 “삐” 소리가 3번 울립니다.



# 자동해동 (시간)

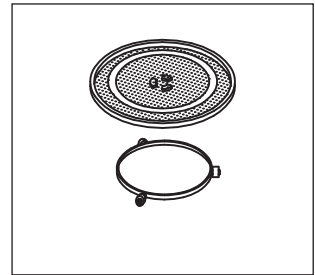
냉동상태의 육류, 닭류, 생선류 등을 원하는 시간을 설정하여 해동할 수 있습니다.

(범위: 10초~60분)

해동이 끝난후 식품이 덜 해동됐을 경우 그대로 실온에 수분간 방치해 두거나 흐르는 물에 놓아두면 완전히 해동됩니다 .

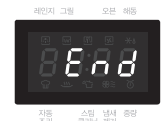
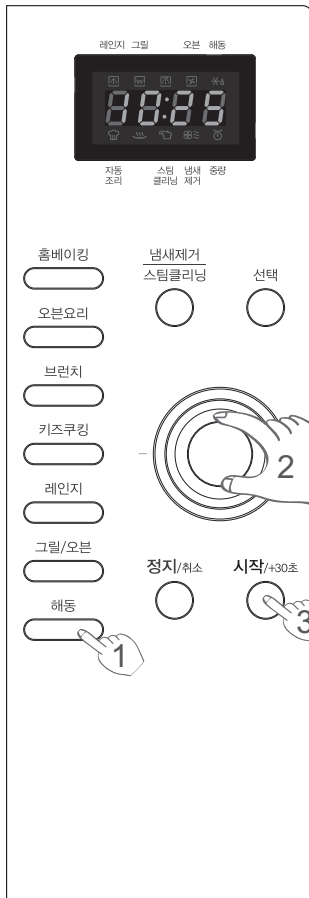
## 요령 및 주의사항

- 반드시 랍이나 포장비닐을 벗긴 후 해동하세요. 유리 쟁반 위에 키친타올을 깔고 냉동식품을 바로 얹어서 해동하면 좋습니다.
- 구이팬과 석쇠는 반드시 빼고 사용하세요.
- 해동시 “삐” 하는 부저 소리가 울리면 문을 열고 식품을 뒤집어 준 다음 문을 닫고 시작 버튼을 누르세요. 해동 결과가 더욱 좋아집니다. 단, 부저 소리가 날 때 뒤집지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.
- 삼겹살이나 얇게 저민 고기 등은 익을 수 있으므로 주의하세요.
- 조리 직전에 사용할 분량만을 녹이면 좋습니다. 일단 해동한 것을 다시 냉동하는 것은 영양과 맛을 저하 시키므로 삼가해 주세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.



## 작동순서

- 1 해동 버튼을 2회 눌러 주세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
▶시간 해동 : 10초에서 60분까지 설정할 수 있습니다.  
예) 시간 해동 10분
- 3 시작 버튼을 눌러주세요.
- 4 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며 “삐” 소리가 3번 울립니다.



# 오븐

상히터와 고내히터의 열을 컨벡션 팬으로 강제로 순환시켜 오븐 내부를 단시간에 효율적으로 가열해 오븐 조리를 할 수 있는 기능입니다. 온도 범위는 40℃(발효), 50℃, 80℃, 100℃~200℃까지 선택할 수 있습니다.

## 요령 및 주의사항

- 조리후에 조리물을 꺼낼때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 오븐 조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
- 오븐 온도가 표시부에 진행되는 순서  
180℃ → 190℃ → 200℃ → 40℃ → 50℃ → 80℃ → 100℃ → 110℃ → 120℃ →  
130℃ → 140℃ → 150℃ → 160℃ → 170℃
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.



부속품

※석쇠와 구이팬은 필요시  
사용하세요.

## 작동순서

### 1) 예열 없이 조리할 경우



1

그릴/오븐 버튼을 2번 누르세요.

2

조절 다이얼을 돌려서 온도를 선택해주세요.  
예) 160℃

3

선택 버튼을 눌러주세요.

4

시간을 설정하세요.  
예) 60분 설정

5

시작 버튼을 눌러주세요.

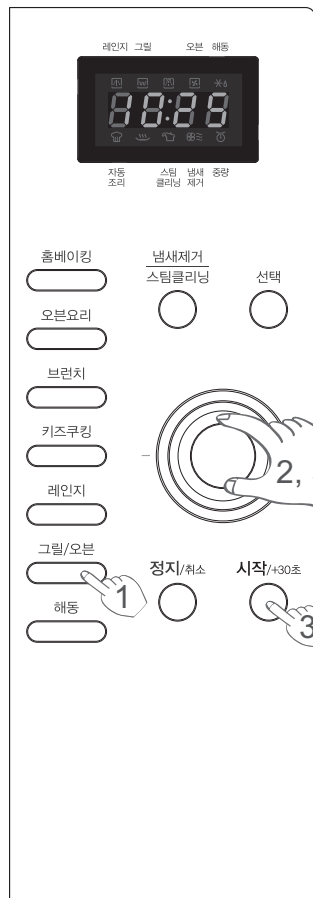
6

조리가 완료되면 표시부에 “End”이 표시되고 “삐”  
소리가 3번 울립니다.



## 참고

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다.  
고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다.  
고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



## 작동순서

### 2) 예열 후 조리할 경우

- 1 그릴/오븐 버튼을 2번 누르세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려서 온도를 선택해주세요.  
예) 160°C
- 3 시작 버튼을 눌러주세요.  
“160C” / “Pre”가 번갈아가며 표시됩니다.
- 4 고내예열이 완료되면 표시부에 “160C”가 깜박이며 “삐” 소리가 3번 울립니다.  
(문을 열고 음식물을 넣어줍니다.)
- 5 조절 다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
예) 60분 설정
- 6 시작 버튼을 눌러주세요.
- 7 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되고 “삐” 소리가 3번 울립니다.



## 참고

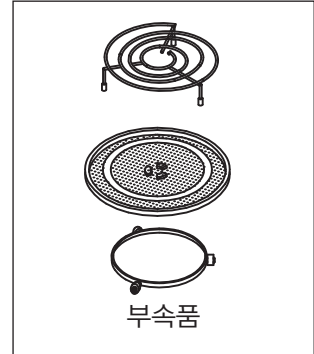
- 40°C, 50°C, 80°C 온도는 예열기능이 적용되지 않습니다.
- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다.  
고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다.  
고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

# 그릴

상히터의 복사열로 식품의 표면을 노릇하게 조리하는 기능입니다.

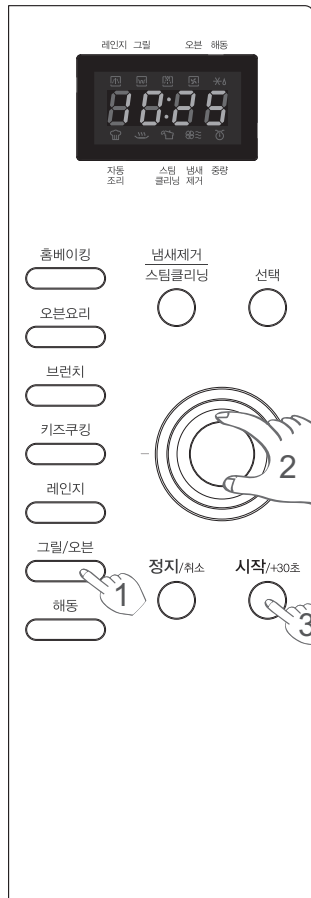
## 요령 및 주의사항

- 그릴 조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
- 식품 속까지 보다는 표면을 구워주는 기능이므로 두께가 얇은 식품이나 조리된 식품의 표면을 노릇하게 할 때 사용하세요.
- 조리 후에 조리물을 꺼낼 때는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.



## 작동순서

- 1 그릴/오븐 버튼을 1번 누르세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
예) 60분 설정
- 3 시작 버튼을 눌러주세요.
- 4 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고 "삐" 소리가 3번 울립니다.



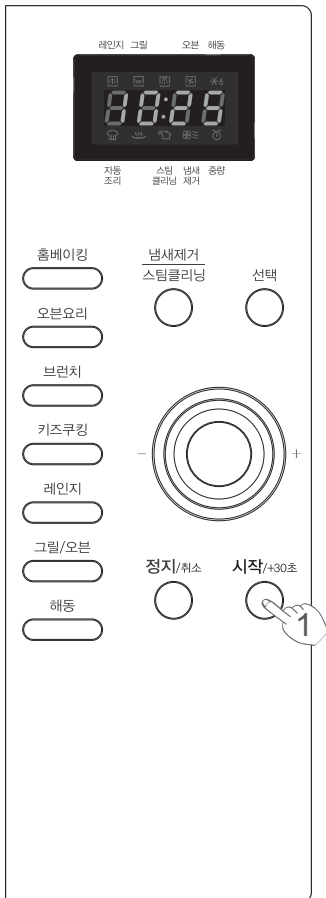
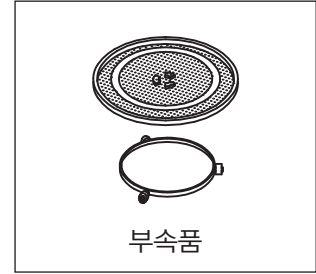
## 참고

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

# +30초

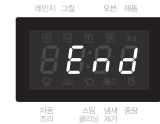
## 요령 및 주의사항

- 적은양의 음식을 간편하게 데우거나 조리할 경우 사용되며 누르는 횟수에 따라 30초부터 5분까지 가능하며 30초 단위로 조리시간이 증가합니다.
- +30초 버튼을 누르면 자동적으로 조리가 진행됩니다.
- 조리중에 문을 열거나 정지/취소 버튼을 누르면, 전자레인지가 일시정지 됩니다.
- 문을 닫고 시작 버튼을 누르면 남은시간 조리가 진행됩니다.
- +30초 기능은 다른 기능 사용시에는 적용되지 않습니다.



## 작동순서

- 1 +30초 버튼을 누르세요.  
조리가 시작되고, +30초 버튼을누를 때마다 조리시간이 30초씩 증가합니다. (최대 5분)  
예) 5회입력
- 2 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고, "삐" 소리가 3번 울립니다.



# 냄새제거

## 요령 및 주의사항

- “냄새제거” 버튼을 누르면 팬이 10분간 동작하며 조리실 내부의 냄새를 제거해 줍니다.



## 작동순서

- 1 냄새제거/스팀클리닝 버튼을 1회 누르세요.  
동작표시부에 "CL-1"으로 표시됩니다.
- 2 잠시후, 자동으로 동작합니다.  
▶ 표시부가 시간으로 변경되며, 탈취 기능을 시작합니다.
- 3 냄새제거가 완료되면 표시부에 "0"이 표시되고,  
"삐" 소리가 3번 울립니다.



# 스팀클리닝

## 요령 및 주의사항

- 스팀클리닝 기능은 조리실 내부를 뜨거운 수증기로 충분히 불려서 찌든때나 음식 찌꺼기등을 손쉽게 청소할 수 있도록 도와줍니다.



## 작동순서

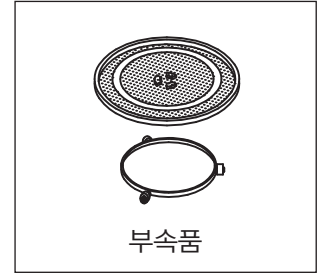
- 1 내열 유리나 내열도자기로 만든 그릇에 약 200ml의 물(물 한컵정도)을 붓고 조리실 안에 넣습니다.  
(그릇은 입구가 넓은 것을 사용합니다.)
- 2 냄새제거/스팀클리닝 버튼을 2회 누르세요.  
동작 표시부에 "CL-2"으로 표시됩니다.
- 3 잠시후, 자동으로 동작합니다.  
▶ 표시부가 시간으로 변경되며, 스팀 청소 기능을 시작합니다.
- 4 스팀클리닝 동작이 완료되면 "뽀"소리가 3번 울리고,  
표시부에 "door"와 "oPEn"이 번갈아 표시됩니다.  
▶ 5분 내에 문을 열지 않으면 자동으로 동작을 취소합니다.
- 5 문을 열고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아주세요.



# 레인지 (수동조리)

## 요령 및 주의사항

- 수동조리는 조리시간과 조리 출력을 직접 선택하는 조리법입니다.
- 수동조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
- 올바른 조리를 위해 식품별 조리시간은 수동조리시간 참고표를 참고하세요.
- 조리중에 문을 열거나 정지/취소 버튼을 누르면, 전자레인지가 일시정지 됩니다.  
문을 닫고 시작 버튼을 누르면 남은시간 조리가 진행됩니다.
- 레인지버튼을 누르지 않고 조절 다이얼을 돌려 조리시간을 선택하면 최대출력으로 자동선택됩니다.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.



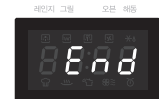
## <조리출력구성>

| 표시부     | 조리출력 (W)    | 표시부     | 조리출력 (W)   | 표시부     | 조리출력 (W)   |
|---------|-------------|---------|------------|---------|------------|
| P - H 1 | 100% (700W) | P - 6 0 | 60% (420W) | P - 2 0 | 20% (140W) |
| P - 9 0 | 90% (630W)  | P - 5 0 | 50% (350W) | P - 1 0 | 10% (70W)  |
| P - 8 0 | 80% (560W)  | P - 4 0 | 40% (280W) | P - 0 0 | 0% (0W)    |
| P - 7 0 | 70% (490W)  | P - 3 0 | 30% (210W) |         |            |

## 작동순서



- 1 레인지 버튼을 누르세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려서 조리출력을 선택해주세요.  
예) P-80
- 3 선택 버튼을 누르세요.
- 4 조절 다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
예) 11분
- 5 시작 버튼을 눌러주세요.
- 6 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고 "삐"하는 소리가 3번 울립니다.



# 데치기 및 데우기 수동요리 방법

⚠ 주의 : 출력은 최대출력(P-HI (700W))으로 하십시오.

물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀어 화상을 입을 수도 있으니 종료 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.

| 음 식 명                     | 분 량       | 조 리 시 간     | 방법 및 요령                                         |
|---------------------------|-----------|-------------|-------------------------------------------------|
| 호 박 잎                     | 300g      | 3분~3분 30초   | 랩 또는 비닐팩을 씌워 가열하세요.                             |
| 양 배 추                     | 300g      | 4분~4분 30초   |                                                 |
| 콩 나 물                     | 300g      | 3분 30초~4분   |                                                 |
| 브 로 콜 리                   | 300g      | 3분 30초~4분   |                                                 |
| 한 약                       | 1봉지       | 40초         | 컵에 뚜껑 없이 가열하세요.<br>봉지채로 가열할 경우, 내용물이 터질 수 있습니다. |
| 커 피                       | 1잔(100ml) | 40초         |                                                 |
| 호 빵 / 고 로 케               | 1개        | 30초~50초     | 키친타월에 싸서 가열하세요.                                 |
| 햄 버 거                     | 1개        | 30초~50초     |                                                 |
| 잡 채                       | 1접시(300g) | 1분 30초~2분   | 내열 접시에 랩을 씌워 가열하세요.                             |
| 냉 동 핫 도 그                 | 3개        | 2분~2분 30초   |                                                 |
| 냉 동 감 자                   | 1접시(300g) | 2분30초~3분30초 |                                                 |
| 냉 동 식 품 류<br>(닭강정, 치킨바 등) | 1인분(200g) | 3분~4분       | 반드시 랩이나 뚜껑없이 가열하세요.                             |
| 냉 동 피 자                   | 1조각       | 1분 30초~2분   |                                                 |

## 알아두기

- 음식을 여러번 데우면 수분이 빠져나가 맛이 없어지므로 필요한 양만큼 먹기 직전에 덜어서 가열하세요.  
또한 가능하면 골고루 퍼 담아 식품끼리 겹치지 않도록 담아주세요.
- 랩이나 비닐팩 사용시 반드시 구멍을 낸 후 조리하세요.
- 재료의 모양이나 보관상태, 초기온도에 따라 조리 시간이 달라질 수 있습니다.
- 가열도중 한번 저어주거나 음식물의 중앙과 가장자리 위치를 재배열해 주면 골고루 가열됩니다.
- 음식물을 데운 후에는 골고루 저어주세요.
- 튀김류 등의 음식물은 뚜껑이나 랩 없이 가열해야 바삭바삭 합니다.
- 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀어 화상을 입을 수도 있으니 종료 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.

# Cooking Book

## 자동조리

각 요리에 맞는 온도와 시간이 설정되어 있습니다.

### 홈베이킹

|        |    |
|--------|----|
| 깨찰빵    | 29 |
| 크림치즈머핀 | 29 |
| 초코칩쿠키  | 29 |
| 스콘     | 30 |
| 바나나케이크 | 30 |
| 파운드케이크 | 31 |
| 쉬폰케이크  | 31 |
| 브라우니   | 32 |

### 브런치

|          |    |
|----------|----|
| 시금치프리타타  | 36 |
| 달걀컵토스트   | 36 |
| 크로크무수    | 37 |
| 튤나멜트샌드위치 | 37 |
| 브레드푸딩    | 37 |
| 펜네그라탕    | 38 |
| 프렌치어니언수프 | 38 |
| 바나나토스트   | 38 |

### 오븐요리

|        |    |
|--------|----|
| 버팔로윙   | 33 |
| 통닭구이   | 33 |
| 함박스테이크 | 33 |
| 돈가스    | 34 |
| 통고구마   | 34 |
| 피자     | 34 |
| 치킨케사디아 | 35 |
| 웨이감자   | 35 |

### 키즈쿠키

|        |    |
|--------|----|
| 또띠아피자  | 39 |
| 치킨핑거   | 39 |
| 라이스핫도그 | 39 |
| 튀김만두   | 40 |
| 고구마그라탕 | 40 |
| 치즈떡볶이  | 41 |
| 새우토스트  | 41 |
| 감자치즈볼  | 41 |

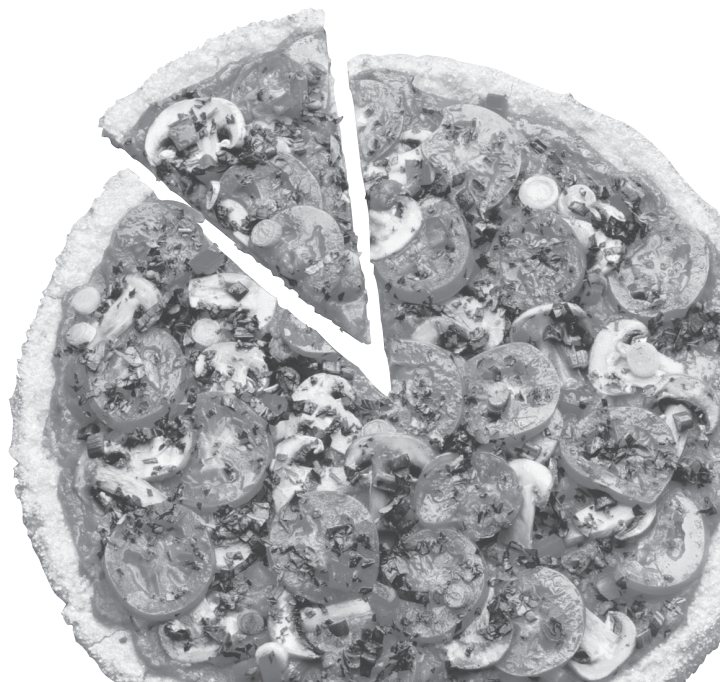
## 수동조리

요리에 맞는 시간과 온도를 입력하여 조리합니다.

|          |    |
|----------|----|
| 햄버거      | 42 |
| 밤베이컨말이   | 42 |
| 바비큐립     | 43 |
| 닭다리 바비큐  | 43 |
| 오징어불고기   | 43 |
| 달걀찜      | 44 |
| 시금치나물    | 44 |
| 깻잎찜      | 44 |
| 수제 소시지구이 | 45 |
| 마늘빵      | 45 |
| 아몬드 비스코티 | 46 |

요리책의 1컵은 200cc,  
1큰술은 15ml  
1작은술은 5ml 기준입니다.

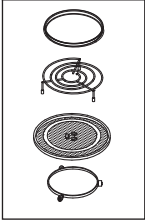
\*기재된 사진은 연출된 사진입니다.  
실제 조리물과 차이가 날 수 있습니다.



# 자동조리\_ 홈베이킹

## 깨찰빵

### 부속품



### 재료

깨찰빵 믹스 250g(1봉지),  
달걀 1개,  
우유 또는 물 70ml

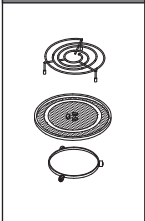
### 만드는 방법

- 1 둥근 볼에 우유와 달걀을 넣고 잘 섞어준 후, 깨찰빵 믹스 1봉지를 넣고 반죽한다.
- 2 구이팬에 반죽을 7개로 나누어 동글게 만들어 올리고 물을 골고루 스프레이 한다.
- 3 유리쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 홈베이킹 → 깨찰빵(Hb-1)을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 크림치즈머핀

### 부속품



### 재료

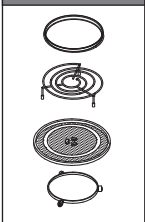
(6구 머핀틀 기준)  
박력분 170g,  
베이킹파우더 1작은술,  
크림치즈 120g,  
버터 75g, 설탕 90g, 달걀  
1 1/2개,  
크랜베리 75g

### 만드는 방법

- 1 둥근 볼에 실온상태의 크림치즈와, 버터를 넣고 거품기로 휘핑하여 크림 상태로 만든 후 설탕을 나누어 넣어가며 휘핑한다.
- 2 1에 실온상태의 달걀을 조금씩 넣어가며 충분히 휘핑한다.
- 3 박력분을 넣고 주걱으로 마른 가루가 없어질 정도로 섞고 크랜베리를 넣고 살짝 섞어준다.
- 4 머핀틀에 유산지를 깔고 나누어 담는다.
- 5 유리쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 머핀틀을 올려 홈베이킹 → 크림치즈머핀(Hb-2)을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 초코칩쿠키

### 부속품



### 재료

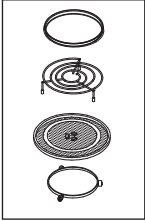
박력분 100g,  
베이킹파우더 1g,  
소금 약간, 버터 45g,  
황설탕 45g, 달걀 1/2개,  
초코칩 65g

### 만드는 방법

- 1 둥근 볼에 실온 상태의 버터를 넣고 휘핑하여 크림 상태를 만든 후 설탕을 나누어 넣어가며 휘핑한다.
- 2 1에 실온상태의 달걀을 조금씩 넣어가며 충분히 휘핑한다.
- 3 박력분과 초코칩을 넣고 주걱으로 자르듯이 섞는다.
- 4 랍에 반죽을 올리고 정사각형의 기둥 형태로 만들어 랍으로 싸 냉장에서 30분 이상 휴지시킨다.
- 5 휴지시킨 반죽을 꺼내 1cm 가량의 두께로 썰어 구이팬에 올린다.
- 6 유리쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 홈베이킹 → 초코칩쿠키(Hb-3)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 스콘

### 부속품



### 재료

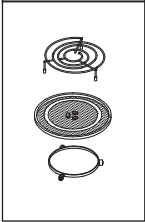
밀가루 280g,  
베이킹파우더 2작은술,  
베이킹소다 1/4 작은술,  
소금 1/2작은술, 설탕  
2큰술, 무염버터 100g,  
우유 100g, 식초 1큰술,  
달걀 1개

### 만드는 방법

- 1 우유에 식초를 섞어둔다.
- 2 가루재료(밀가루, 베이킹파우더, 베이킹소다, 소금, 설탕 등)를 볼에 담고 버터를 잘게 잘라 넣고 도우블렌더를 이용해 부슬부슬한 상태로 만들어 준다.
- 3 우유+식초와 달걀 푼 것을 넣고 가볍게 섞어 한 덩어리로 뭉친다.
- 4 반죽을 둥글게 뭉쳐 지름 20cm 정도로 밀어 8등분해 구이팬에 자른 반죽을 올린다.
- 5 유리 쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 홈베이킹 → 스콘(Hb-4)을 선택한 후 시작버튼을 눌러 조리한다.

## 바나나케이크

### 부속품



### 재료

(22x9x5cm 파운드틀 2개  
분량)  
박력분 250g, 설탕150g,  
달걀 3개, 바나나 3개,  
포도씨유 90g,  
다진 호두 50g,  
베이킹파우더 1작은술,  
소금 1/3작은술

### 만드는 방법

- 1 바나나는 장식용으로 슬라이스 해 두고 나머지는 으깨어 준비한다.
- 2 볼에 달걀을 풀고 설탕을 2회에 나눠 넣으면서 연한 노란색을 띠 때까지 믹싱한 후 포도씨유를 넣고 섞어준다.
- 3 체 쳐 놓은 박력분과 소금, 베이킹파우더를 넣고 주걱으로 자르듯이 섞다가 다진 호두, 으깬 바나나를 넣어 골고루 섞는다.
- 4 틀에 반죽을 붓고 슬라이스한 바나나를 얹는다.
- 5 유리쟁반 위에 낮은 석쇠를 올리고 파운드 틀을 올리고 홈베이킹 → 바나나케이크(Hb-5)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 파운드케이크

### 부속품



### 재료

(파운드틀 대 1개 기준)  
박력분 190g,  
아몬드가루 60g,  
베이킹파우더 1/2작은 술,  
버터 170g, 설탕 140g,  
달걀 4개, 럼주 1큰술

### 만드는 방법

- 1 동근 불에 실온상태의 버터를 넣고 거품기로 휘핑하여 크림상태를 만든 후 설탕을 나누에 넣어가며 휘핑한다.
- 2 1 에 실온상태의 달걀을 조금씩 넣어가며 충분히 휘핑한다.
- 3 박력분을 넣고 주걱으로 가볍게 섞어 가루가 없어지면 럼주를 넣고 골고루 섞은 후 파운드 틀에 넣는다.
- 4 유리쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 파운드 틀을 올려 홈베이킹 → 파운드케이크(Hb-6)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 쉬폰케이크

### 부속품



### 재료

모카쉬폰 케이크  
(18cm 쉬폰틀 기준)  
달걀 흰자 3개,  
설탕 60g,  
달걀노른자 3개,  
설탕 45g, 우유 60g,  
포도씨유 60g,  
커피엑기스 8g,  
박력분 90g,  
베이킹파우더 3g,  
호두 40g,  
바닐라에센스 1g

### 만드는 방법

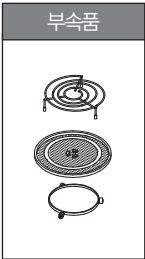
- 1 차가운 불에 흰자 3개를 풀어 거품을 내다가 거품이 어느 정도 올라오면 설탕 60g을 3~4번 정도 나누어 넣어가며 휘핑한다. 거품기를 들어올렸을 때 끝이 뾰족하게 살짝 휘는 정도로 머랭을 올린다.
- 2 다른 불에 노른자를 풀고 설탕 45g을 조금씩 넣어가며 아이보리 색이 크림상태가 될 때까지 섞어주고 분량의 우유를 넣고 섞은 후, 식용유와 커피엑기스를 넣어 골고루 섞어준다.
- 3 체 친 박력분과 베이킹파우더를 2에 넣고 가볍게 섞어준다.
- 4 머랭의 1/2을 반죽에 넣어 거품이 꺼지지 않도록 조심스레 섞어준 후, 나머지 머랭도 넣고 재빨리 섞어준다.
- 5 쉬폰틀에 물 스프레이를 한 후 반죽을 높은 곳에서 떨어뜨려 주듯이 붓고 젓가락으로 골고루 저어준다.
- 6 유리쟁반에 쉬폰 틀을 올려 홈베이킹 → 쉬폰케이크(Hb-7)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

Tip

뒤집은 컵 위에 다 구워진 케이크의 틀을 거꾸로 하여 식히면, 케이크가 가라앉는 것을 막을 수 있습니다.

# 브라우니

## 부속품



## 재료

(18x18x5cm 정사각틀 1개  
분량)  
다크초콜릿 110g,  
버터 110g,  
달걀 1 1/2개, 설탕 90g,  
바닐라에센스 약간,  
박력분 60g,  
베이킹파우더 1/2작은술,  
소금 약간, 다진호두 40g

## 만드는 방법

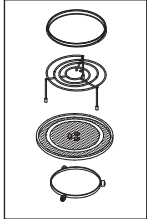
- 1 버터와 초코렛은 중탕으로 녹여서 실온으로 식혀둔다.
- 2 불에 달걀을 풀고 설탕을 넣어 뽀얗게 되도록 휘핑한다.
- 3 버터와 초코렛 녹인 것, 바닐라에센스를 넣고 주걱으로 저어주고 체 친 박력분과 베이킹 파우더, 소금을 넣고 다진 호두도 넣어 가루가 보이지 않을 정도로 살짝 섞어준다.
- 4 틀에 유산지를 깔고 반죽을 부어준다.
- 5 유리쟁반 위에 낮은 석쇠를 올리고 틀을 올려 홈베이킹 → 브라우니(Hb-8)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



# 자동조리\_ 오븐요리

## 버팔로윙

### 부속품



### 재료

닭날개 500g,  
소금, 후추 약간  
소스: 간장 2큰술, 굴소스  
1큰술, 맛술 2큰술, 물엿  
1큰술, 설탕 1큰술, 핫소스  
1큰술, 올리브유 2큰술,  
다진마늘 1작은술,  
고춧가루 1/2작은술

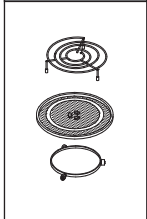
### 만드는 방법

- 1 닭날개는 깨끗이 씻어 물기를 빼고 소금과 후추로 밑간을 해 놓는다.
- 2 분량(나머지)의 재료를 모두 섞어 소스를 만들고 비닐팩에 닭날개와 버무려 넣고 냉장고에서 1~2시간 정도 재워놓는다.
- 3 재워 둔 닭날개를 구이팬에 나란히 올린다.
- 4 유리쟁반 위에 높은 석식을 올리고 구이팬을 올려 오븐요리 → 버팔로윙(AC-1)을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 통닭구이

### 부속품



### 재료

닭(1kg 내외) 1마리, 소금,  
후추, 버터나 식용유  
적당량

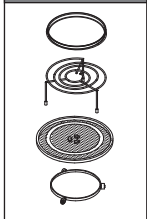
### 만드는 방법

- 1 닭을 깨끗이 씻어 물기를 없애 소금, 후추로 밑간을 하고 버터나 식용유를 골고루 발라준다.
- 2 다리와 날개를 고정하여 포크로 껍질을 몇 군데 찌러주고 가슴부분이 위로 향하도록 하여 낮은 석쇠 위에 올려 놓는다.
- 3 유리쟁반 위에 기름을 받을 수 있는 용기 또는 접시를 놓고 낮은 석식을 올려 오븐요리 → 통닭구이(AC-2)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 햄박스테이크

### 부속품



### 재료

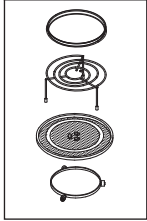
2회, 6개분량  
패티: 다진 쇠고기 300g,  
다진 돼지고기 300g,  
양파 1개(중간크기), 버터  
2큰술, 다진마늘 1큰술,  
계란 1개, 빵가루 1컵,  
우스터 소스 2큰술, 소금  
1/2작은술, 후추 1/4작은술

### 만드는 방법

- 1 양파는 잘게 다져서 버터를 넣고 노릇하게 잘 볶아서 식혀둔다.
- 2 다진 고기에 볶은 양파와 나머지 재료를 모두 넣고 잘 치대어준다.
- 3 고기 반죽을 150g 정도씩 떼어 둥그렇게 눌러 빚고 가운데를 살짝 움푹하게 눌러 패티를 만든다.
- 4 구이팬에 패티 3개를 올린다.
- 5 유리 쟁반에 높은 석식을 올리고 구이팬을 올려 오븐요리 → 햄박스테이크(AC-3)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 돈가스

### 부속품



### 재료

돼지고기 등심 200g,  
소금, 후추 적당량  
밀가루 1/2컵,  
달걀 1/2개, 빵가루 1컵,  
식용유 적당량  
소스)케첩 4큰술,  
우스터소스 2큰술,  
설탕 2큰술,  
다진양파 3큰술,  
물 1/2컵, 월계수잎 1장,  
후추 약간

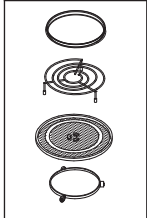
### 만드는 방법

- 1 돼지고기는 돈가스용으로 준비하여 칼등으로 두드려 편 후 소금, 후추로 밀간한다.
- 2 밀간한 돼지고기에 밀가루, 달걀물, 빵가루를 순서대로 묻히고 양면에 골고루 식용유를 묻혀준다.
- 3 구이팬에 돈가스를 나란히 올려 놓는다.
- 4 유리쟁반 위에 높은 석식을 올리고 구이팬을 올려 오븐 요리 → 돈가스(AC-4)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 통고구마

### 부속품



### 재료

고구마 1kg(가량)(4~5개)

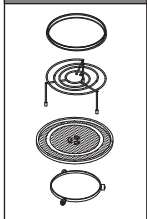
### 만드는 방법

- 1 고구마는 깨끗이 씻어 구이팬에 놓는다.
- 2 유리쟁반 위에 낮은 석식을 올리고 구이팬을 올려 오븐 요리 → 통고구마구이(AC-5)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 피자

### 부속품



### 재료

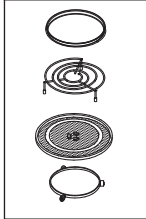
반죽)밀가루 150g,  
물 90g, 설탕 1큰술,  
소금 1작은술,  
드라이이스트 5g,  
버터 10g  
토피: 피자소스 적당량,  
슈레드 피자치즈 150g, 그  
외 양파, 피망, 베이컨,  
양송이 버섯, 올리브 등을  
기호에 따라 준비합니다.

### 만드는 방법

- 1 밀가루에 설탕, 소금 드라이 이스트를 서로 닿지 않게 넣어 골고루 섞고 미지근한 물을 넣어 반죽한다.
- 2 반죽이 한 덩어리로 뭉쳐지면 버터를 넣고 반죽이 매끈해질 때까지 치대어 반죽한다.
- 3 반죽을 둥글게 만들어 넉넉한 볼에 담아 랩이나 젖은 면보를 씌워 '발효' 기능을 이용해 약 40분간 또는 부피가 2배 정도가 될때까지 발효한다.
- 4 발효하는 동안 토피 재료를 준비한다.
- 5 발효가 완료되면 구이팬에 반죽을 올리고 구이팬 크기에 맞게 손으로 눌러가며 원형으로 만든다.
- 6 포크를 이용하여 반죽에 중간 중간 찌러주고 피자소스를 골고루 바른다.
- 7 피자 치즈를 절반 정도 올리고 토피 재료를 골고루 올린 후 윗면에 남은 치즈를 골고루 뿌린다.
- 8 유리 쟁반에 높은 석식을 올리고 구이팬을 올려 오븐요리 → 피자(AC-6)를 선택한 후 시작버튼을 눌러 조리한다.

## 치킨케사디아

### 부속품



### 재료

닭가슴살 1조각,  
파프리카 1/4개,  
피망 1/4개, 양파 1/4개,  
양송이 5개, 토마토 2장,  
피자치즈 적당량  
소스: 칠리소스 2큰술,  
케첩 2큰술, 우스터소스  
1큰술, 카레가루 1/2큰술,  
소금, 후추 약간씩

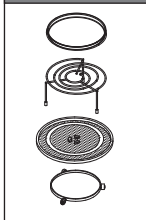
### 만드는 방법

- 1 닭가슴살과 모든 채소를 채썰어 준다.
- 2 달군 팬에 식용유를 두르고 양파를 볶다가 닭가슴살을 넣고 어느 정도 익으면 나머지 채소를 넣은 후 소스 재료를 넣고 볶는다.
- 3 구이팬에 토마토 1장을 놓고 피자치즈를 골고루 뿌린 후 볶아둔 재료를 얹고 그 위에 나머지 피자치즈를 뿌리고 나머지 토마토로 덮어준다.
- 4 유리쟁반 위에 낮은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 오븐요리 → 치킨케사디아(AC-7)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 웨이감자

### 부속품



### 재료

감자 2개(약 400g)  
허브솔트(또는 소금,  
후추), 올리브유 적당량

### 만드는 방법

- 1 감자는 깨끗하게 씻어 껍질째 반달모양으로 8등분 해 허브솔트와 올리브유를 넣고 버무린다.
- 2 구이팬에 감자를 담는다.
- 3 유리쟁반 위에 높은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 오븐요리 → 웨이감자(AC-8)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



# 자동조리\_ 브런치

## 시금치프리타타

### 부속품



### 재료

시금치 50g, 양파 1/2개,  
양송이 3개, 당근, 1/4개,  
베이컨 3줄, 계란 4개,  
생크림 2큰술,  
버터 1작은술,  
소금, 후추 적당량

### 만드는 방법

- 1 시금치는 깨끗이 씻어 한 잎씩 따 두고 크기가 클 경우 반으로 잘라준다.
- 2 베이컨은 3cm 정도로 썰어 주고 양송이는 모양대로 슬라이스 한다.
- 3 당근과 양파는 가늘게 채썬다.
- 4 팬에 버터를 녹이고 당근과 양파를 볶다가 베이컨과 양송이, 마지막에 시금치를 넣고 살짝 볶아 소금, 후추로 간한다.
- 5 볼에 계란을 풀어 생크림과 섞어주고 소금을 약간 넣어 간한다.
- 6 오븐용 팬에 볶은 채소와 베이컨을 넣고 계란물을 붓는다.
- 7 유리쟁반 위에 낮은 석식을 올리고 오븐용 팬을 올려 브런치 → 시금치프리타타(bC-1)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 달걀컵토스트

### 부속품



### 재료

버터 적당량, 식빵 6장,  
베이컨 또는 슬라이스햄  
6장, 달걀 6개, 소금, 후추  
적당량

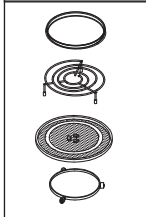
### 만드는 방법

- 1 머핀틀에 버터를 칠해 놓는다.
- 2 식빵을 밀어 테두리를 잘라내고 네 모서리를 대각선으로 적당히 잘라 머핀틀에 맞추어 넣는다.
- 3 베이컨을 한 장씩 놓고 달걀을 하나씩 깨뜨려 넣고 소금, 후추를 적당량 뿌린다.
- 4 유리쟁반에 낮은 석식을 올리고 머핀틀을 올려 브런치 → 달걀컵토스트(bC-2)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 크로크무슈

## 부속품



## 재료

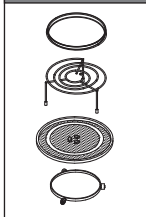
식빵 4장,  
슬라이스 치즈 4장,  
슬라이스햄 6장, 모짜렐라  
치즈 50g, 파슬리 가루  
약간  
베사멜 소스: 버터 1큰술,  
밀가루 2큰술, 우유 150ml,  
생크림 50ml

## 만드는 방법

- 1 베사멜 소스 만들기: 작은 냄비에 버터 1큰술을 녹이고 밀가루를 넣고 볶아주다가 우유와 생크림을 조금씩 넣고 뭉치지 않도록 잘 풀어가며 약한불에서 끓여준다. 어느 정도 걸쭉해지면 소금, 후추로 간을 하고 불을 끈다.
- 2 식빵 2장을 구이팬에 놓고 베사멜 소스를 뒷면에 바르고 슬라이스햄을 3장씩 올려준다.
- 3 남은 식빵 2장을 위에 덮어주고 베사멜 소스를 발라준다.
- 4 베사멜 소스 위에 체다치즈를 2장씩 올리고 모짜렐라 치즈를 골고루 올리고 파슬리가루를 뿌린다.
- 5 유리쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 브런치 → 크로크무슈(bC-3)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 튜나멜트샌드위치

## 부속품



## 재료

식빵 2장, 마요네즈  
적당량, 토마토 슬라이스  
2장, 모짜렐라 치즈 50g  
참치샐러드: 참치캔 작은  
것 1개, 마요네즈 1큰술,  
양파 다진 것 1큰술, 피클  
1큰술, 레몬즙 1/2작은술,  
오레가노 말린 것, 소금,  
후추 약간씩

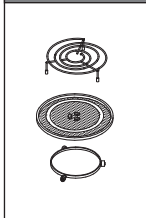
## 만드는 방법

- 1 물기 뺀 참치, 마요네즈, 양파, 피클, 레몬즙, 소금, 후추, 오레가노를 잘 섞어 참치샐러드를 만들어 둔다.
- 2 식빵 2장을 구이팬에 올리고 뒷면에 마요네즈를 발라준다.
- 3 참치샐러드를 잘 나눠 올려주고 그 위에 토마토 슬라이스와 모짜렐라 치즈를 올려준다.
- 4 유리쟁반에 높은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 브런치 → 튜나멜트샌드위치(bC-4)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 브레드푸딩

## 부속품



## 재료

식빵 3장, 건포도 20g,  
녹인버터 15g, 계란 2개,  
우유 1컵, 설탕 3큰술,  
시나몬가루 1/4작은술,  
바닐라엑기스 1/2작은술

## 만드는 방법

- 1 식빵은 9등분으로 잘라 오븐용기에 담아 놓는다.
- 2 녹인버터를 뒷면에 바르고 나머지 재료를 모두 섞어 식빵 위에 부어준다.
- 3 포크로 눌러가며 윗부분의 빵까지 모두 적셔준다.
- 4 유리쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 오븐용기를 올려 브런치 → 브레드푸딩(bC-5)을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 펜네그라탕

### 부속품



### 재료

펜네 150g,  
양송이버섯 100g,  
베이컨 50g, 양파 1/4개,  
다진마늘 약간,  
올리브오일 1큰술,  
스파게티소스 2컵,  
모짜렐라 치즈 150g

### 만드는 방법

- 1 양송이 버섯은 도톰하게 썰어 두고 양파와 베이컨은 잘게 자른다.
- 2 펜네는 끓는 물에 넣고 8~9분간 삶아 건져 놓는다.
- 3 팬에 올리브 오일을 두르고 다진마늘과 양파를 넣고 볶다가 베이컨을 넣어 볶는다.
- 4 버섯을 넣고 살짝 더 볶다가 스파게티 소스를 넣고 끓인 후 삶아 놓은 펜네를 넣고 살짝 끓여준다.
- 5 오븐 용기에 옮겨 담고 윗면에 모짜렐라 치즈를 고루 뿌린다.
- 6 유리쟁반에 높은 석쇠를 올리고 오븐용기를 올려 브런치 → 펜네그라탕(bC-6)을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 프렌치어니언수프

### 부속품



### 재료

양파 큰 것 1개(280g),  
버터 2큰술,  
중력분 1/2큰술, 레드와인  
1큰술,  
육수 2 1/2컵,  
월계수잎 1장,  
바게트빵 2조각,  
소금, 후추 약간, 모짜렐라  
치즈 50g,  
체다치즈(기호에 따라)

### 만드는 방법

- 1 양파는 동일한 두께로 얇게 채썰어 팬에 버터를 녹이고 연한 갈색이 되도록 충분히 볶아준다.
- 2 (1)에 밀가루를 넣고 살짝 볶아준 후 레드와인을 넣어준다.
- 3 육수와 월계수잎을 넣고 뚜껑 덮고 중불로 10분간 끓여준다.
- 4 슬라이스한 바게트를 토스트해 준비한다.
- 5 수프를 오븐용기에 담고 바게트를 얹고 그 위에 치즈를 올려준다.
- 6 유리쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 수프 용기를 올려 브런치 → 프렌치어니언수프(bC-7)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 바나나토스트

### 부속품



### 재료

식빵 4장, 바나나 1개,  
땅콩버터 약간, 슬라이스  
치즈 2장, 버터 20g,  
꿀 15g  
시나몬 설탕: 설탕 1큰술,  
시나몬파우더 1/4작은술

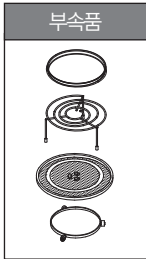
### 만드는 방법

- 1 버터를 부드럽게 녹여 꿀을 섞어 허니버터를 만들어 둔다.
- 2 바나나는 얇게 슬라이스 해 준비한다.
- 3 구이팬에 식빵 2장을 올리고 땅콩버터를 얇게 바르고 슬라이스 치즈를 한 장씩 올린다.
- 4 나머지 식빵을 한 장씩 올리고 허니버터를 발라준 후 슬라이스한 바나나를 올리고 나머지 허니버터를 바르고 시나몬 설탕을 뿌린다.
- 5 유리쟁반에 높은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 브런치 → 바나나토스트(bC-8)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

# 자동조리\_ 키즈쿠키

## 또띠아피자

### 부속품

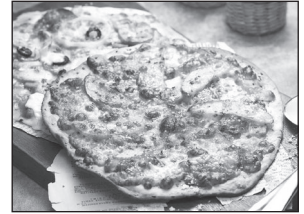


### 재료

또띠아 8인치(20cm) 2장,  
베이컨 1장,  
양송이 1개, 양파 1/4개,  
피망 1/4개,  
콘 옥수수 1큰술,  
피자소스 적당량,  
피자치즈 150g

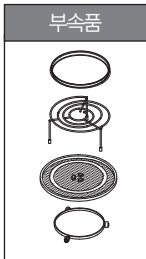
### 만드는 방법

- 1 양송이와 양파, 피망은 알파하게 썰어두고 베이컨도 적당한 크기로 썰어둔다.
- 2 또띠아 1장을 구이팬에 올리고 치즈 50g을 골고루 뿌리고 나머지 또띠아를 올려준다.
- 3 또띠아에 피자소스를 바르고 치즈 50g을 골고루 뿌리고 토핑 재료를 고루 얹은 후 나머지 치즈를 뿌려준다.
- 4 유리쟁반에 높은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 키즈쿠키 → 또띠아피자(SC-1)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 치킨핑거

### 부속품



### 재료

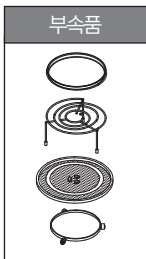
닭가슴살 200g, 버터  
크래커 1 1/2컵(크래커  
20개 정도)  
후추 1/4작은술,  
파마산치즈 2큰술,  
마요네즈 2큰술, 우유  
1큰술

### 만드는 방법

- 1 닭가슴살은 손가락 두께로 길게 잘라준다.
- 2 크래커는 지퍼백에 넣고 밀대로 밀어 가루를 만들고 후추와 파마산 치즈를 넣고 섞어준다.
- 3 길게 썰어 둔 닭가슴살은 마요네즈와 우유를 섞어 버무리고 크래커 가루가 든 지퍼백에 넣고 흔들어 가루를 골고루 묻혀 구이팬에 나란히 올린다.
- 4 유리쟁반에 높은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 키즈쿠키 → 치킨핑거(SC-2)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 라이스핫도그

### 부속품



### 재료

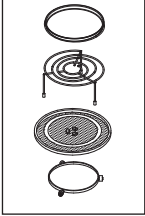
밥 2공기(약 400g),  
비엔나소시지 8~10개,  
양파 1/4개, 피망 1/4개,  
밀가루 1/4컵, 달걀 1개,  
빵가루 1컵(식용유  
1.5큰술), 소금, 참기름  
적당량(\*빵가루에  
식용유를 넣어 잘  
섞어준다.)

### 만드는 방법

- 1 밥에 소금과 참기름을 넣고 밥을 으깨듯이 골고루 섞어준다.
- 2 양파와 피망은 잘게 다져 살짝 볶아 식혀두고 소시지는 끓는물에 데쳐준다.
- 3 밥에 볶아둔 야채를 넣고 잘 섞어 10개로 나누어 놓는다.
- 4 꼬치에 소시지를 꽂아 밀가루를 입힌 후 양념한 밥으로 소시지를 잘 감싸준다.
- 5 밀가루, 달걀, 빵가루 순으로 튀김옷을 입히고 구이팬에 나란히 놓는다.
- 6 유리 쟁반에 높은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 키즈쿠키 → 라이스핫도그(SC-3)를 선택한 후 시작버튼을 눌러 조리한다.

## 튀김만두

### 부속품



### 재료

냉동만두 20개,  
식용유 적당량

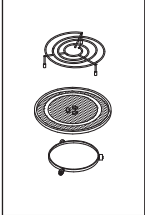
### 만드는 방법

- 1 냉동만두에 식용유를 골고루 발라 구이팬에 놓는다.
- 2 유리쟁반에 높은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 키즈쿠킹 → 튀김만두(SC-4)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 고구마그라탕

### 부속품



### 재료

찐고구마 2개,  
체다치즈 2장,  
피자치즈 100g,  
파슬라가루 1/2큰술,  
화이트소스:밀가루 1큰술,  
버터 1큰술,  
우유 1/2컵,  
생크림 1/2컵,  
소금, 후추, 설탕 약간씩

### 만드는 방법

- 1 찐고구마의 껍질을 벗기고 0.7cm 두께로 썰어둔다.
- 2 냄비에 버터를 넣고 녹으면 밀가루를 넣고 명물이 생기지 않도록 잘 저어준다.
- 3 여기에 우유와 생크림을 조금씩 넣어가면서 명물을 풀어주고 약한불에서 저어가며 끓여준다.
- 4 소스가 걸쭉해지면 소금, 후추, 설탕으로 간을 한다.
- 5 타원형의 그라탕 용기에 버터를 바르고 찐고구마를 넓게 펴담고 화이트 소스를 끼얹고 또 같은 순서로 찐고구마를 얹고 소스를 끼얹고를 반복한다.
- 6 맨 위에 체다치즈와 피자치즈를 듬뿍 올리고 파슬라 가루를 뿌린다.
- 7 유리쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 그라탕을 올려 키즈쿠킹 → 고구마그라탕(SC-5)을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.



## 치즈떡볶이

### 부속품



### 재료

떡볶이 떡 300g,  
대파 1대, 양파 1/2개, 피망  
1/2개, 당근 1/4개, 육두  
2장, 새송이버섯 1개,  
체다치즈 1장,  
피자치즈 100g  
양념:고추장 3큰술,  
케찹 2큰술, 간장 1큰술,  
다진마늘 1큰술, 고춧가루  
1/2큰술,  
설탕 1큰술, 바나나오일  
1/2개,  
물 4큰술

### 만드는 방법

- 1 떡볶이 떡은 한 번 데쳐 말랑하게 준비한다.
- 2 양파와 피망, 당근은 채썰고 버섯과 어묵은 폭 2cm로 길게 썬다. 대파는 어슷썰어 준비하고 체다 치즈는 잘게 뜯어 놓는다.
- 3 분량의 양념을 골고루 잘 섞은 다음 떡과 어묵, 채소를 함께 버무려 후라이팬에 넣고 채소의 숨이 죽을 정도로 살짝 볶아준다.
- 4 떡볶이를 오븐용기에 담고 체다치즈와 피자치즈를 떡볶이 위에 골고루 올려준다.
- 5 유리쟁반에 낮은 석쇠를 올리고 떡볶이를 올려 키즈쿠킹 → 치즈떡볶이(SC-6)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 새우토스트

### 부속품



### 재료

식빵 2장, 새우살 150g,  
버터 적당량, 검은깨, 통깨  
적당량  
양념:다진 파 1/2 작은술,  
다진마늘 1/2작은술, 간장  
1/2작은술, 계란흰자  
1/2개, 참기름, 소금, 후추  
약간씩.

### 만드는 방법

- 1 식빵은 테두리를 잘라내고 4등분한다.
- 2 새우는 살을 발라 다지고 분량의 재료를 섞어 양념을 만들어 골고루 섞어준다.
- 3 식빵 한쪽에 버터를 바르고 새우살을 나누어 올린다. 그 위에 기호에 따라 검은깨나 통깨를 충분히 뿌린 후 깨가 떨어지지 않도록 눌러주고 구이팬에 올린다.
- 4 유리쟁반에 높은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 키즈쿠킹 → 새우토스트(SC-7)를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

## 감자치즈볼

### 부속품



### 재료

감자 2개(약 350g),  
양파 30g, 당근 20g, 피망  
20g,  
소금, 후추 약간, 피자치즈  
40g,  
밀가루 1/3컵, 계란 1/2개,  
빵가루 1/2컵, 식용유 1큰술

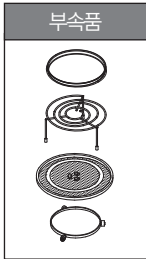
### 만드는 방법

- 1 감자는 보슬보슬하게 찌서 뜨거울 때 으깨어 소금, 후추로 간한다.
- 2 양파, 당근, 피망은 잘게 다져 볶아서 식혀둔다.
- 3 감자 으갠 것에 볶은 야채를 넣고 골고루 섞어 10개로 나누어둔다.
- 4 감자 반죽 안에 피자 치즈를 조금씩 넣고 동그랗게 만들어준다.
- 5 빵가루에 식용유를 넣고 골고루 섞어주고 감자 겉면에 밀가루, 계란, 빵가루 순으로 옷을 입힌다.
- 6 유리쟁반에 높은 석쇠를 올리고 구이팬을 올려 키즈쿠킹 → 감자치즈볼(SC-8)을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 조리한다.

# 수동조리

## 햄버거

### 부속품



### 재료

햄버거빵 8개, 체다치즈 4장, 베이컨 4장, 양파 1개, 오이피클 16개, 토마토 4쪽, 양상추 8잎, 버터, 머스터드 약간, 식용유 패티(4인분): 다진 돼지고기 150g, 다진쇠고기 150g, 으갠감자 1/2개, 다진양파 1/2개, 다진마늘 1/2큰술, 우스터소스 1큰술, 설탕 1큰술, 소금, 후추 약간  
소스: 바비큐소스 1큰술, 설탕, 후추 약간

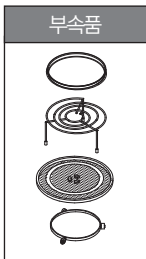
### 만드는 방법

- 1 불에 고기와 으갠 감자, 다진 양파, 다진마늘, 우스터소스, 설탕, 소금, 후추를 넣어 손으로 잘 섞어가며 5분 정도 치대어 끈기가 생기도록 한다. 감자 찐 것을 사용하면 패티가 부드러워진다.
- 2 햄버거 패티는 빵보다 약간 큰 사이즈로, 가운데는 움푹 들어간 모양으로 빚는다.
- 3 구이팬에 기름칠을 하고 패티에도 식용유를 바른다.
- 4 오븐을 200℃로 예열한 후 높은석쇠에 구이팬을 올려놓고 약 20분간 구워준다.
- 5 햄버거 빵은 프라이팬에 살짝 구워준다.
- 6 베이컨은 반으로 자르고 양파는 얇게 링 모양으로 썬다. 양상추는 알맞은 크기로 자른다.
- 7 햄버거 빵에 버터를 살짝 바르고 머스터드를 바른다.
- 8 체다치즈를 올리고 햄버거 패티를 올린 후 바비큐 소스를 골고루 바른다.
- 9 베이컨과 오이피클을 올린 후 자른 토마토 1쪽을 올린다.
- 10 양상추 여러겹을 올린 후 버터와 머스터드 바른 빵을 덮어 완성한다.



## 밤베이컨말이

### 부속품

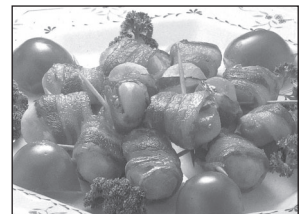


### 재료

밤 14개, 베이컨 7장  
데리야키소스: 간장 1/4컵, 설탕 3큰술, 정종 5큰술, 흑설탕 3큰술, 다진생강 1작은술, 다진마늘 2큰술, 참기름 2작은술, 물 3큰술

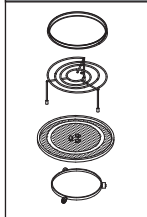
### 만드는 방법

- 1 밤은 껍질을 까서 잘 삶아 건져두고 베이컨은 반으로 자른다.
- 2 데리야키 소스를 만든다. 소스 재료를 두꺼운 냄비에 모두 넣고 약한 불에서 중간중간 저어가며 1/2분량이 될 정도로 졸인다.
- 3 베이컨으로 준비한 밤을 돌돌말아 감싸 이쑤시개나 나무꼬치로 꽂아 풀어지지 않게 한다.
- 4 밤 베이컨말이에 데리야키 소스를 발라 30분 정도 재워둔다.
- 5 재워둔 재료를 구이팬에 나란히 놓고 높은 석쇠에 올려 그릴 기능으로 10~12분 가량 굽는다.



## 바비큐립

### 부속품



### 재료

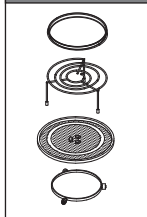
돼지갈비(바비큐용 등갈비) 800g  
파, 마늘, 양파, 통후추, 월계수잎 적당량  
바비큐 소스: 토마토 소스 200g, 양파 다진 것 2큰술, 다진마늘 1큰술, 버터 1작은술, 흑설탕 3큰술, 우스터소스 1큰술, 핫소스 1큰술, 과일식초 1/4컵, 소금, 후추 약간

### 만드는 방법

- 1 갈비는 찬물에 1시간 이상 담가 핏물을 빼준다.(중간에 2~3번 물을 갈아준다.)
- 2 냄비에 물과 파, 마늘, 양파, 통후추, 월계수잎 등을 넣고 끓인 후 핏물 뺀 갈비를 넣어 30분 정도 삶아 준비한다.
- 3 바비큐 소스를 만든다. 두꺼운 팬에 버터를 두르고 양파와 마늘 다진것을 넣고 볶다가 토마토 소스를 넣고 나무주걱으로 빠르게 저어주면서 수분이 날아가도록 볶는다. 나머지 재료를 넣고 명물이 없도록 잘 풀어주면서 걸쭉해지도록 끓인다.
- 4 삶아 둔 갈비에 바비큐 소스를 앞뒤로 발라 1시간 가량 재워둔다.
- 5 재워둔 갈비를 구이팬에 놓고 높은 석쇠 위에 올려 200℃로 예열된 오븐에서 20분 정도 굽는다.

## 닭다리 바비큐

### 부속품



### 재료

닭다리 5개  
바비큐 소스 80g

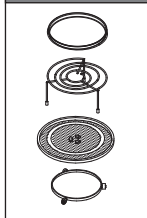
### 만드는 방법

- 1 닭다리는 뼈를 발라내고 넓게 펼쳐 칼집을 넣어둔다.
- 2 바비큐 소스를 만든다.(바비큐립 참고)
- 3 손질해 둔 닭다리에 소스를 고루 발라 1시간 가량 재워둔다.
- 4 구이팬 위에 닭다리를 놓고 높은석쇠에 올려 200℃로 예열된 오븐에서 15분 정도 굽는다.



## 오징어불고기

### 부속품



### 재료

오징어 2마리, 양파 1/2개, 대파 1/2개, 청양고추 4개, 올리브유  
양념: 고추장 2큰술, 고춧가루 1큰술, 간장 1큰술, 물엿 1큰술, 설탕 1큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1큰술, 통깨, 소금, 후추 약간

### 만드는 방법

- 1 오징어는 내장을 제거하고 깨끗이 씻어 먹기 좋은 크기로 썰어둔다.
- 2 양파는 0.5cm 두께로 채 썰어 준비하고 대파는 어슷썰기 한다.
- 3 양념을 오징어에 골고루 묻히고 잠시 재워둔다.
- 4 구이팬에 올리브유를 바르고 오징어를 잘 펴 담는다.
- 5 높은 석쇠 위에 구이팬을 올리고 200℃로 예열된 오븐에서 약 15분간 조리한다.



## 달걀찜

### 부속품



### 재료

달걀 3개, 물 1컵, 양파,  
피망, 당근 약간씩  
소금 적당량

### 만드는 방법

- 1 채소는 잘게 다져 놓는다.
- 2 달걀을 잘 풀어준 후 물을 넣고 잘 섞고 소금으로 간을 한다.
- 3 다진 채소를 넣고 잘 섞어준다.
- 4 레인지 용기에 달걀물을 붓고 유리쟁반 중앙에 놓고 레인지 기능 조리출력 P-HI로 약 2분 30초~4분 정도 가열한다. 중간에 2~3회 정도 저어준다.



## 시금치나물

### 부속품



### 재료

시금치 300g, 참기름  
1작은술, 다진마늘  
1작은술, 소금 1작은술,  
다진파, 깨 약간

### 만드는 방법

- 1 시금치는 깨끗이 씻고 다듬어 물기를 제거하지 말고 넓게 펼친 상태로 랍으로 싸서 조리실 중앙에 올려 놓는다.
- 2 레인지 기능 조리출력 P-HI에서 2분 30초~3분간 가열한다.
- 3 데치기가 끝나면 찬물에 씻은 뒤 꼭 짜서 물기를 제거한다.
- 4 용기에 시금치와 마늘, 소금, 파, 참기름, 깨를 넣고 버무려 준다.



## 깻잎찜

### 부속품



### 재료

깻잎 50장  
양념: 고춧가루 1큰술,  
간장 2큰술, 다진파 1큰술,  
다진마늘 1큰술, 설탕  
1/2큰술, 맛술 1큰술,  
참기름 1/2큰술, 통깨  
1/2큰술, 청양고추 다진 것  
1개분

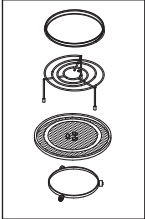
### 만드는 방법

- 1 깻잎은 깨끗이 씻어 물기를 댄다.
- 2 양념을 모두 섞어 양념장을 만든다.
- 3 내열용기에 깻잎을 담고 양념을 켜켜이 바른 다음 랍을 씌워 구멍을 뚫는다.
- 4 내열용기를 유리쟁반 중심에 놓고, 레인지 기능 조리출력 P-HI로 약 1분 30초~2분 정도 가열한다.



## 수제 소시지구이

### 부속품



### 재료

소시지 5~6개

### 만드는 방법

- 1 소시지에 3~4군데 칼집을 넣는다.
- 2 구이팬에 소시지를 놓고 높은 석쇠 위에 올려 그릴 기능으로 약 15분 정도 굽는다.

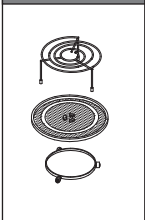


### Tip

중간에 한 번 뒤집어 주면 더욱 맛있게 조리됩니다.

## 마늘빵

### 부속품



### 재료

바게트빵 6조각  
마늘소스: 다진마늘,  
올리브유, 설탕, 꿀  
각 1큰술씩,  
파슬리가루 약간

### 만드는 방법

- 1 바게트는 2cm 두께로 잘라 준비하고 분량의 재료를 섞어 마늘 소스를 만든다.
- 2 마늘소스를 빵의 한쪽 면에 발라 높은석쇠 위에 나란히 놓는다.
- 3 그릴 기능으로 약 8~9분간 굽는다.



## 아몬드 비스코티

### 부속품



### 재료

박력분 280g, 설탕 120g,  
달걀 2개, 녹인버터 20g,  
아몬드가루 60g,  
통아몬드 50g,  
코코아가루 25g,  
호두 25g,  
해바라기씨 25g

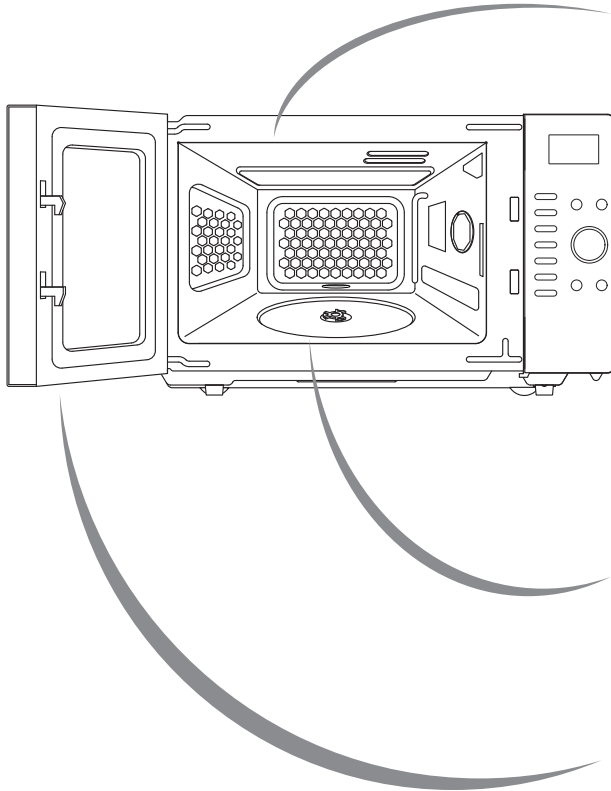
### 만드는 방법

- 1 달걀에 설탕을 넣고 거품기로 충분히 저어 설탕을 녹여준다.
- 2 1에 녹인 버터를 넣고 버터가 섞일 정도로 저어 주다가 체 친 박력분과 코코아 가루, 아몬드 가루를 넣고 주걱으로 섞어준다.
- 3 반죽이 어느 정도 섞이면 견과류를 넣고 잘 섞어준다.
- 4 반죽을 2cm 정도 두께로 타원형으로 만들어 구이팬에 놓는다.
- 5 낮은 석쇠 위에 구이팬을 놓고 180°C로 예열된 오븐에서 약 35분간 구워준다.
- 6 구워지면 꺼내어 한 김 식힌 후 빵칼로 1cm 정도 두께로 썰어 낮은 석쇠에 나란히 올려 180°C에서 약 10분간 더 구워준다.

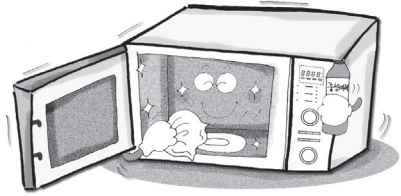


# 손질 및 보관방법

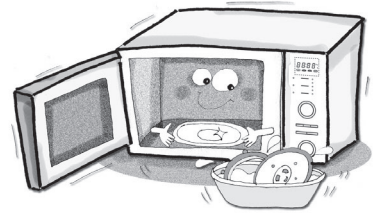
제품을 항상 깨끗이 손질하면 고장없이 오래 사용할 수 있습니다.  
청소 및 손질시 화상 및 상해의 위험이 있으니, 항상 주방용 장갑을 사용하세요.  
감전의 위험이 있으니 청소 및 손질 전에는 전원 플러그를 반드시 뽑아주세요.



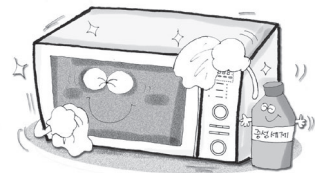
내부 청소시에는 젖은 행주나 중성세제를 묻힌 행주로 깨끗이 닦아 주세요.



부속품은 조리 후 바로 씻어주세요.  
중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 다음 물기를 없애고 조리실 안에 넣어주세요.



외부 청소시에는 젖은 행주 또는 중성세제를 사용하여 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 닦아 주세요.



## 잠깐!

- 청소할 때는 벤젠, 신나, 금속 수세미 등을 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 손상될 우려가 있습니다.
- 오븐 내부에 연기 또는 악취가 날 경우 꼭 청소를 해주십시오.
- 조작판은 너무 세게 닦지 마세요. 글씨가 지워질 수도 있습니다.

## ⚠ 주의!

- 문에 있는 차단판에 이물질이 끼지 않도록 청소를 해주세요. 중성세제를 사용하여 세척하시고, 건조시켜 주세요. 절대로, 차단판에 손상을 줄 수 있는 연마제등을 쓰지 마세요.
- 조리실 내부 청소시 벽면에 부착된 커버를 분리하지 마시오. (고장의 원인이 됩니다.)
- 조리실 내부에 히터가 노출되어 있습니다. 주방용 장갑을 착용후 청소 및 손질을 해 주십시오.

# 고장이라고 생각하기 전에

| 고장인가요                   | 확인하세요.                                                                                                                                                 | 이렇게 조치하세요.                                                                                                                                                              |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 동작표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 콘센트에 플러그가 꽂혀 있습니까?</li> <li>● 절전기능이 설정되어 있는지 확인하세요.</li> </ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 220V 콘센트에 꽂아 사용하세요.</li> <li>● 절전 기능이 설정되어 있으면 문을 열면 해제됩니다.</li> </ul>                                                         |
| 동작시 불꽃(스파크)이 생겨요.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리실 내에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았습니까?</li> <li>● 금선이나 은선이 들어있는 그릇을 사용하지 않았습니까?</li> <li>● 알맞은 용기를 사용하셨나요?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 금속제 그릇은 사용하지 않도록 하고 알루미늄 호일은 조리실에 닿지 않도록 하세요.</li> <li>● 금선, 은선이 들어있는 용기는 사용하지 않도록 하세요.</li> <li>● 용도에 맞는 용기를 사용하세요</li> </ul> |
| 조리등의 밝기가 일정하지 않아요       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 히터를 이용한 조리인가요?</li> </ul>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 광파히터가 동작할 때는 밝게 보이고, 광파히터가 동작하지 않을때는 조리등 불빛만 보여서 밝기가 차이납니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>                                   |
| 외부로 빛이 새어나와요            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 문이 열려 있지는 않습니까?</li> </ul>                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 소량의 조리등 불빛이 제품 외부로 유출될 수 있으며 이 빛은 제품성능 및 인체에 전혀 해가 없으므로 안심하고 사용하세요.</li> </ul>                                                 |
| 동작을 시켜도 동작하지 않아요.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 문은 닫혀 있습니까?</li> <li>● 문에 이물질이나 수건이 끼어 있지 않나요?</li> <li>● 잠금장치 기능이 설정되어 있는지 확인하세요.</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 문을 닫고 사용하세요.</li> <li>● 이물질이나 수건을 제거하고 사용하세요.</li> <li>● 잠금장치 기능이 설정되어 있으면 문을 열고 닫으면 해제됩니다.</li> </ul>                         |
| 조리시 랩이 터져요.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 랩을 팽팽하게 싸지 않았나요?</li> <li>● 기름이 많은 음식을 조리하지 않았나요?</li> </ul>                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 랩을 약간 느슨하게 싸서 사용하시고 구멍을 몇개 만들어주세요.</li> <li>● 기름이 많은 음식은 랩을 씌워 조리하지 마세요.</li> </ul>                                            |
| 팬이 계속 동작 합니다.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리종료 후나 정지시 내부 전기부품을 식혀주기 위해 냉각팬이 동작됩니다.</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오. (표시창에는 "Cool"이 표시됩니다.)</li> </ul>                                                                        |
| 동작을 시키지 않고 있는데 부저소리가 나요 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리가 완료된 후 식품을 꺼내셨나요?</li> </ul>                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리가 끝난 후 문을 열지 않거나 아무키도 누르지 않으면 주기적으로 부저가 울립니다. 문을 열었다 닫은 후 사용하세요.</li> </ul>                                                  |

| 고장인가요                                     | 확인하세요.                                                                                                                                                                                                                                                    | 이렇게 조치하세요.                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 오븐 조리를 할 경우 내부에서 연기 또는 냄새가 납니다.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 오븐을 처음 사용하시면 제조과정에서 히터표면에 묻어있는 기름이 타는 냄새입니다.</li> </ul>                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 인체에 해가 되지 않고 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>                                                                                                                                           |
| 조리 중이나 조리 후 문에 습기가 많이 차고 동작 표시부에 습기가 찹니다. | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리시 음식물에서 발생하는 수증기로 인해 습기가 찰 수 있습니다.</li> <li>● 조리완료후 음식물을 꺼내지 않으면 습기가 찰 수 있습니다.</li> </ul>                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| 해동상태가 좋지 않아요.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 제품이 뜨거운 상태에서 해동하지 않았나요?</li> <li>● 해동물이 지나치게 큰 덩어리는 아닙니까?</li> <li>● 포장 용기 또는 비닐이 있는 채로 해동하셨습니까?</li> <li>● 재해동하거나 해동이 덜 된 부분을 다시 해동한 것은 아닙니까?</li> <li>● 석쇠를 사용하셨나요?</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리실 내부가 식은 후에 사용하세요.</li> <li>● 두께가 4cm 이상일 경우 조각낸 후 냉동하세요.</li> <li>● 익을 수 있으므로 포장은 꼭 제거하세요.</li> <li>● 익거나 육즙 용출로 맛과 영양이 떨어지므로 재해동 하지 마세요.</li> <li>● 해동 시에는 석쇠를 사용하지 마세요.</li> </ul> |
| 자동조리 상태가 좋지 않아요.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 부속품 및 음식물이 제대로 놓여 있습니까?</li> <li>● 제품이 뜨거운 상태에서 조리하지 않았나요?</li> <li>● 자동조리 중 문을 열지 않았나요?</li> <li>● 용기 및 부속품 사용이 요리가이드와 동일 한가요?</li> <li>● 조리분량이 너무 많거나 적지는 않은가요?</li> <li>● 자동조리 번호 선택이 잘못되지는 않았습니까?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리실 내부가 식은 후 사용하세요.</li> <li>● 자동조리시 꼭 요리가이드를 읽고 참고하세요.</li> <li>● 조리시작 전 동작 표시부를 다시 한번 확인하세요.</li> </ul>                                                                               |
| 동작표시부에 에러가 표시되며 동작되지 않아요.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● "Err 2" 표시</li> <li>● "Err 3" 표시</li> </ul>                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 레인지가 과열된 경우 나타나는 표시입니다. 조리실 내부가 식은 후 다시 사용하세요. 만약, 반복해서 Err2가 나타난다면 서비스에 연락하세요.</li> <li>● 온도센서의 연결상태가 안좋은 경우 이니 서비스에 연락하세요.</li> </ul>                                                 |
| 오븐 내부에 연기나 악취가 납니다.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 음식 찌꺼기, 기름 등이 내부나 부속품에 붙어 있지 않습니까?</li> </ul>                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 내부는 항상 깨끗이 청소해 주세요.</li> </ul>                                                                                                                                                          |

# 제품규격

|        |     |                               |
|--------|-----|-------------------------------|
| 모 델 명  |     | RCD-A280W / 1CD28BL           |
| 정격전압   |     | 교류 220V/60Hz 전용               |
| 조리실용량  |     | 28L                           |
| 정격소비전력 | 오븐  | 1450 W                        |
|        | 그릴  | 1250 W                        |
|        | MAX | 2650 W                        |
|        | 레인지 | 1200 W                        |
| 정격출력   | 레인지 | 700 W                         |
| 발진주파수  |     | 2, 450MHz                     |
| 제품중량   |     | 약 16.5Kg                      |
| 외형치수   |     | 513(폭) X 311(높이) X 383(깊이) mm |
| 조리실치수  |     | 354(폭) X 231(높이) X 341(깊이) mm |

※본 제품의 외관 디자인 및 제품제원은 제품의 품질향상을 위하여 소비자에게 예고 없이 변경될 수 있습니다.

# 서비스를 신청하실 경우

## 고객의 권리

고객께서는 제품 사용중에 고장 발생시 구입일로 부터 보증기간동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 [소중한 권리]가 있습니다. 단 고객 과실 및 천재지변에 의한 경우는 보증기간내이라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

## 유상서비스 (고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 보증 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 1) 제품 내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생할 경우
- 2) 설치 및 사용중의 외부충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생한 경우
- 3) 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 4) 린나이 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생한 경우
- 5) 공사 설명사상의 설치기준에 따라 설치하지 않아 고장이 발생한 경우
- 6) 가스 종류, 가스압, 전기 용량을 틀리게 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 7) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품의 분실 및 파손되었을 경우
- 8) 린나이 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 9) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 10) 린나이 제품 사용설명서내에 “안전상의 경고 및 주의”를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우  
(“안전상의 경고 및 주의” 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)

제품구입 및 서비스 문의(국번없이) 1544-3651



동종업계 최초—

한국서비스품질 우수기업



린나이 제품안내, 구입 및 서비스에 관한 상세한 정보를 원하시는 분은 인터넷 [www.rinnai.co.kr](http://www.rinnai.co.kr) 로 문의하 시오.

# 메모

---

# 제품보증서

## 전자레인지

품질보증기간 1년  
핵심부품(마그네트론)  
보증기간은 (3년)  
부품보증기간 7년

## 서비스에 대하여

저희 린나이에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 린나이코리아(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 실시합니다.

|               |       |
|---------------|-------|
| 판매자 상호 및 연락처  | ( ☎ ) |
| 구입일 (판매자 기입란) | 년 월 일 |

일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

|                                                                                                                                                                                                                                          | 소비자 피해 유형                              | 보증기간 이내                | 보증기간 이후                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------|---------------------------|
| 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시<br>부품보증기간내                                                                                                                                                                                              | ·구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때             | 제품교환 또는 구입가환급          | 해당없음                      |
|                                                                                                                                                                                                                                          | ·구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때             | 제품교환 또는 무상수리           | 해당없음                      |
|                                                                                                                                                                                                                                          | ·제품 구입시 운송과정 및 제품설치 중 발생한 피해           | 제품교환 (운송, 설치자 책임)      | 해당없음                      |
|                                                                                                                                                                                                                                          | ·교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생      | 구입가 환불                 | 해당없음                      |
|                                                                                                                                                                                                                                          | ·교환 불가능시                               | 구입가 환불                 | 해당없음                      |
|                                                                                                                                                                                                                                          | ·동일하자로 3회째 고장 발생시                      | 제품교환 또는 구입가환급          | 유상수리                      |
|                                                                                                                                                                                                                                          | ·서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시                  | 제품교환 또는 구입가환급          | 유상수리                      |
|                                                                                                                                                                                                                                          | ·소비자가 수리의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우            | 제품교환 또는 구입가환급          | 정액감가상각한 금액으로 환불           |
| 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우                                                                                                                                                                                                                   | ·부품보증기간내 수리용 부품을 보유하고 있지않아 수리가 불가능한 경우 | 제품교환 또는 구입가환급          | 정액감가상각한 금액으로 환불           |
|                                                                                                                                                                                                                                          | ·수리가 불가능한 경우                           | 유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환 | 유상수리 금액 징수 후 감가상각 적용 제품교환 |
| 가구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품 고장이 아닌 경우                                                                                                                                                                                                        | ·수리가 가능한 경우                            | 유상수리                   | 유상수리                      |
|                                                                                                                                                                                                                                          | ·수리가 불가능한 경우                           | 유상수리                   | 유상수리                      |
| 가구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품 고장이 아닌 경우<br>·사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시<br>·인터넷, 안테나, 유선신호 등 외부환경 문제시<br>·배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시<br>·제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경에 의해 문제시<br>·제품 내부 먼지, 헤드 등의 세척 및 이물 제거시<br>·타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시 |                                        | 유상수리                   | 유상수리                      |
| 소비자 과실로 고장난 경우<br>·소비자의 취급부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시<br>- 가스 종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우<br>- 외부충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시<br>- 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시<br>- 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시                                      |                                        | 유상수리                   | 유상수리                      |
| 그밖의 경우<br>·천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시<br>·소모성 부품의 수명이 다한 경우                                                                                                                                                                       |                                        | 유상수리                   | 유상수리                      |

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

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

※본 제품은 대한민국 국내전용 상품입니다. 해외에서는 사용이나 설치를 하지 말아 주시기 바랍니다. 해외에서 사용할 경우 생각지 못한 사고나 기구의 고장 원인이 됩니다. 만약, 해외지역에서 사용할 경우 당사에서는 사고 및 제품 수리를 포함하여 일체 책임지지 않습니다.

린나이 코리아주식회사

www.rinnai.co.kr

제품구입 및 서비스문의(국번없이)

---

1544-3651

린나이코리아 부품물  
[www.myrinnai.co.kr](http://www.myrinnai.co.kr)

인터넷 홈페이지  
[www.rinnai.co.kr](http://www.rinnai.co.kr)

ver.161219



동종업계 최초  
한국서비스품질 우수기업