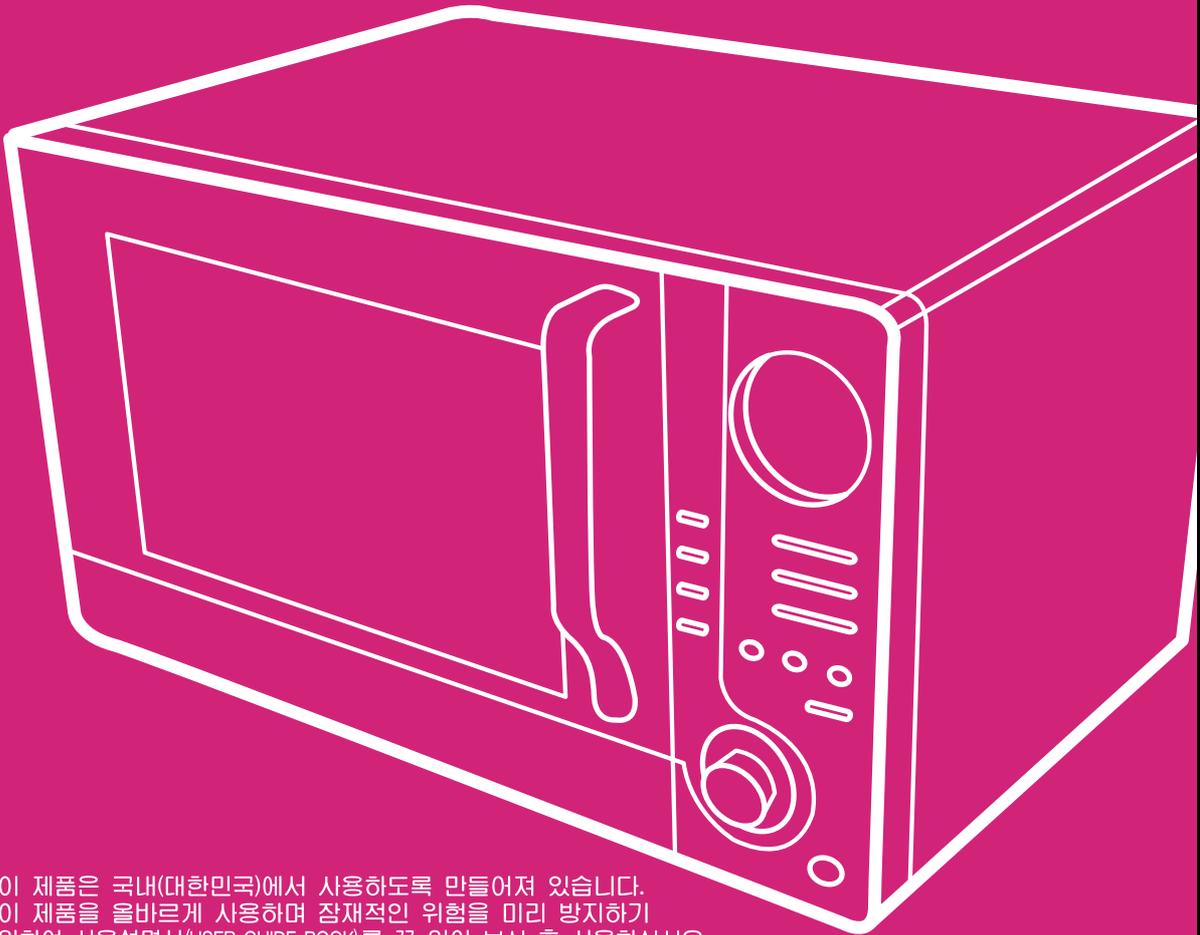


린나이 복합오븐

RCD-A32H



- 이 제품은 국내(대한민국)에서 사용하도록 만들어져 있습니다.
- 이 제품을 올바르게 사용하며 잠재적인 위험을 미리 방지하기 위하여 사용설명서(USER GUIDE BOOK)를 꼭 읽어 보신 후 사용하십시오.
- 본 사용설명서(USER GUIDE BOOK)를 찾기 쉬운 장소에 꼭 보관하십시오.

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 + 레인지를 하나로 결합한 복합 제품입니다. 전기오븐과 그릴, 레인지를 따로따로 구입하니 비용부담도 크고, 비좁은 주방에 공간도 부족하고 고민이 많으셨죠? 이제 린나이 복합 오븐 하나로 해결하세요.

1

- 오븐 + 그릴 + 레인지를 하나로!
- 멀티 기능으로 주방을 더욱 넓게

2

- 주방내 어느곳이든 설치가능한 24L 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 오븐모드로 다양한 요리가 가능하며, 깊고 풍부한 맛을 즐길 수 있습니다.
- 컨벡션 입체 열풍 모드
- 그릴 히터
- 레인지 기능

5

- 다양한 자동 요리기능
- 홈베이킹 전용버튼 - 자동조리

6

- 편리한 기능
- 탈취기능 - 절전기능 - 잠금기능

목 차

※ 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 식품병은 가열할 때 뚜껑을 열고, 내용물을 휘젓고 타는것을 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 연락하십시오.

※ 중요 안전 사용설명

주의 깊게 읽고 나중에 참고할 경우를 대비해서 잘 보관하십시오

Rinnai 복합 오븐
 사용설명서 및 요리안내
COOKING BOOK
차례

사용하기전에

- 설치방법 3
- 사용그릇의 선택 4
- 조리할 때 주의하세요! 5
- 안전을 위해 꼭 지켜주세요! 6
- 각 부분의 이름과 기능 9
- 시계맞추기 12

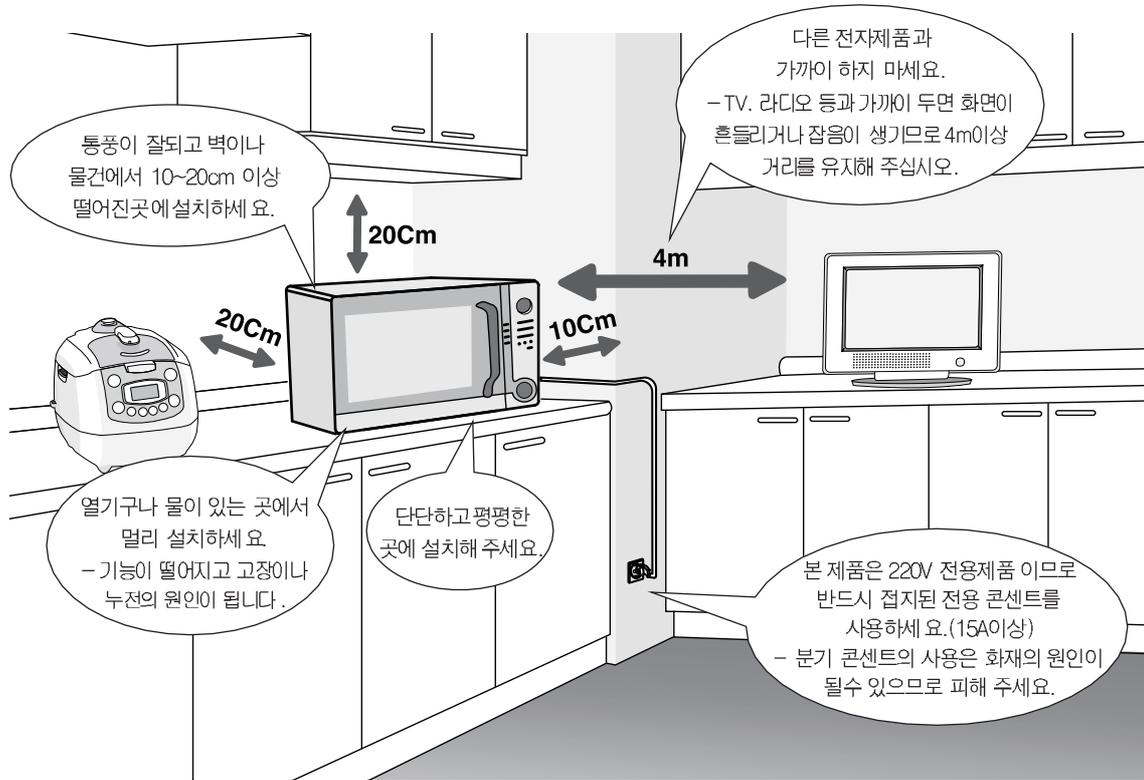
사용방법 및 요리

- 자동요리 사용방법
 - 자동조리 13
 - 홈베이킹 15
- 수동요리 사용방법
 - 콤비(동시가열) 16
 - 오븐 17
 - 그릴 19
 - 자동해동 20
 - +30초 21
 - 레인지(수동조리) 22
 - 수동조리 시간 참고표 23
- 편의 기능
 - 탈취 24
 - 절전, 잠금 25
- Cooking Book
 - 목차 26
 - 조리법 27

기타사항

- 손질 및 보관 방법 50
- 고장이라고 생각하기 전에 51
- 제품규격 53
- 서비스를 신청하실 경우 54

설치방법



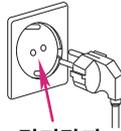
주의

- 설치조건 및 이동에 대한 주의 제품은 반드시 접지하여야 하며, 평평한 곳에 설치하여야 합니다. 정상적인 작동을 위하여 제품 사방으로 최소 10cm의 여유공간이 필요합니다. 여유공간이 없으면 고장의 원인이 됩니다.

접지는 이렇게 하세요.

콘센트에 접지단자가 있는 경우

측면 접지단자가 있는 콘센트를 사용하면 별도로 접지할 필요가 없습니다.



접지단자

콘센트에 접지단자가 없는 경우

가까운 서비스센터에 문의하여 반드시 접지한 후 사용하세요.



물기나 습기가 특별히 많은 경우

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

이런 곳에는 절대 접지시키지 마세요.



사용그릇의 선택 [사용가능한 그릇인지 확인하세요!]

○ : 사용가능 △ : 필요에 따라 사용가능 X : 사용불가

사용하기 전에

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

조리할 때 주의하세요!

레인지 요리의 기본상식

⚠ 주의: 절대로, 레인지에 살아있는 생물을 넣고 동작하지 마십시오.



식품 자체 수분을 활용하기 위해 뚜껑이나 랍을 사용하세요.

단, 랍 사용시 식품과 닿게 되면 녹을 수가 있으므로 (특히, 생선) 주의하여 주세요.



알루미늄 호일은 고주파를 반사하는 역할을 하므로 조리 도중에 먼저 익은 부분이 더 이상 가열되지 않도록 하기 위해 사용합니다.



음식을 조리 중간에 섞어주고 뒤집어 주세요.

분량이 많은 음식은 중간에 고루 섞어 주고, 두께가 두꺼운 음식은 위 아래로 뒤집어 줍니다.



식품 내부의 열을 이용하세요.

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



소량이거나 수분이 적은 음식은 특별한 주의가 필요합니다.

김, 마른오징어, 쥐포등과 같이 수분이 적은 식품을 장시간 조리하면 눌거나 타는 경우가 있으므로 주의하세요.



병이나 밀봉그릇은 반드시 뚜껑을 열고 가열하세요.

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



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.



식품배열을 고리모양으로 하세요.

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



생선 등 껍질이 터질 수 있는 식품은 미리 칼집을 내서 조리하세요.

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

그릴 · 오븐조리시 주의사항



조리 중 투시창이 뜨거울때 찬물이 닿으면 깨어질 수 있으니 주의하세요.



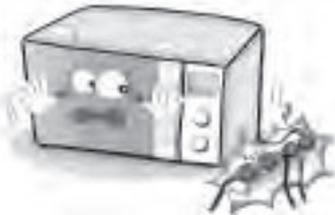
조리 후에 조리 물을 꺼내실 때는 그릇이 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요



랩은 절대 사용하지 마세요.

안전을 위해 꼭 지켜주세요!

위험! 지시사항을 지키지 않을 경우 중대한 부상을 입을 수 있습니다.



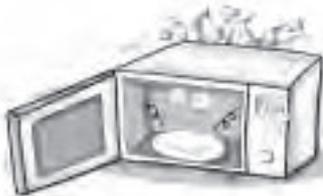
● 하나의 콘센트에 여러 개의 전원 플러그를 꽂지 마세요.
콘센트의 이상 발열로 인해 화재의 원인이 됩니다.



● 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리が終わ자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마시고, 조리용 장갑을 사용하세요.
도어의 유리에 손이 닿지 않도록 주의 하십시오.



● 젖병 살균이나 행주 소독, 옷을 말리는 등 다른 용도로 사용하지 마세요. 특히 살아 있는 동물의 털을 건조할 목적으로 절대 사용하지 마세요.
화재의 원인이 되거나 소중한 생명을 앗아갑니다.



● 조리실에 음식물을 넣지 않은 상태로 동작시키지 마세요.
화재의 위험이 있습니다.
단, 탈취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능 합니다.



● 가열성 스프레이, 인화성 물질 등은 제품과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
폭발이나 화재의 위험이 있습니다.



● 전원코드를 잡아 당겨 빼거나, 젖은 손으로 전원플러그를 뽑지 마세요.
감전이나 화재의 원인이 됩니다.



● 가스가 쉴 때에는 제품이나 전원 플러그를 만지지 말고 즉시 문을 열어 환기를 시키세요.
불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



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



● 제품에서 이상한 소리가 나거나 연기 또는 냄새가 나면 즉시 문을 닫고 전원플러그를 뽑은 후 서비스 센터로 연락하시기 바랍니다.

위험!

지시사항을 지키지 않을 경우 중대한 부상을 입을 수 있습니다.



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



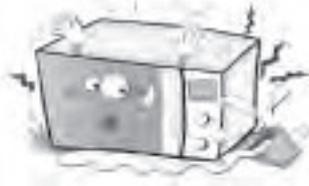
- 제품을 함부로 분해하지 마세요.
제품 내부에는 고전압이 흐르고 있어 외부 덮개를 벗기면 위험합니다.



- 문잠금안전장치가 들어가는 구멍에 젓가락 등을 끼우지 마세요.



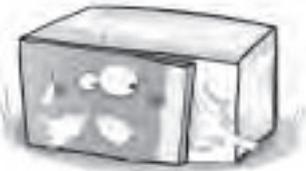
- 레이스 등으로 외부케이스를 덮거나 타기 쉬운 물건을 제품 주위에 두지마세요.
화재의 위험이 있습니다.



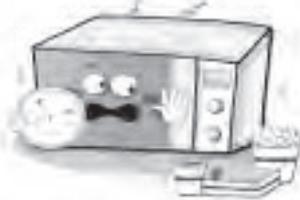
- 제품에 물이 튀거나 들어가지 않도록 주의하세요.
감전사고의 원인이 될 수 있습니다.



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



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



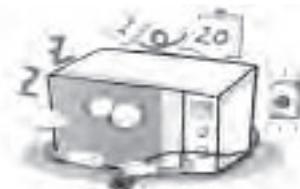
- 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 오랜시간 가열하면 화재의 위험이 있으니 수시로 점검해 주세요.



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



- 문틈에 이물질이나 식품 찌꺼기가 끼어 있는 채로 사용하지 마세요.
고장의 원인이 됩니다.



- 장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아주세요.
절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.

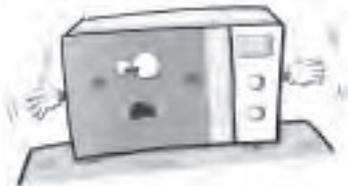


- 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.
화재의 위험이 있습니다.

위험! 지시사항을 지키지 않을 경우 중대한 부상을 입을 수 있습니다.



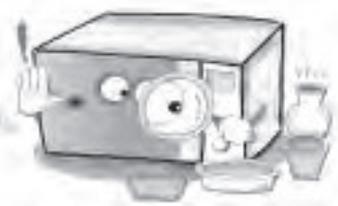
- 달걀을 삶을 경우 파열되어 화상을 입을 우려가 있으니 절대로 삶지 마세요.
달걀 후라이를 조리할 경우에는 노른자에도 구멍을 내어 조리하십시오.



- 평평하지 않은 곳이나 통풍이 안되는 빌트인 또는 캐비닛 장에 설치하지 마세요.
소음이나 과열의 원인이 됩니다.



- 제품 위에는 물병이나 물이 담긴 그릇을 올려놓지 마세요.
제품 뒷면에 물이 들어갈 경우 감전 또는 화재의 위험이 있습니다.



- 사용 그릇에 주의해 주세요.
4페이지를 참고하세요.



- 제품 뒷면에 비닐 등 녹기 쉬운 물건을 장기간 올려 놓지 마세요.
고장 및 화재의 원인이 됩니다.



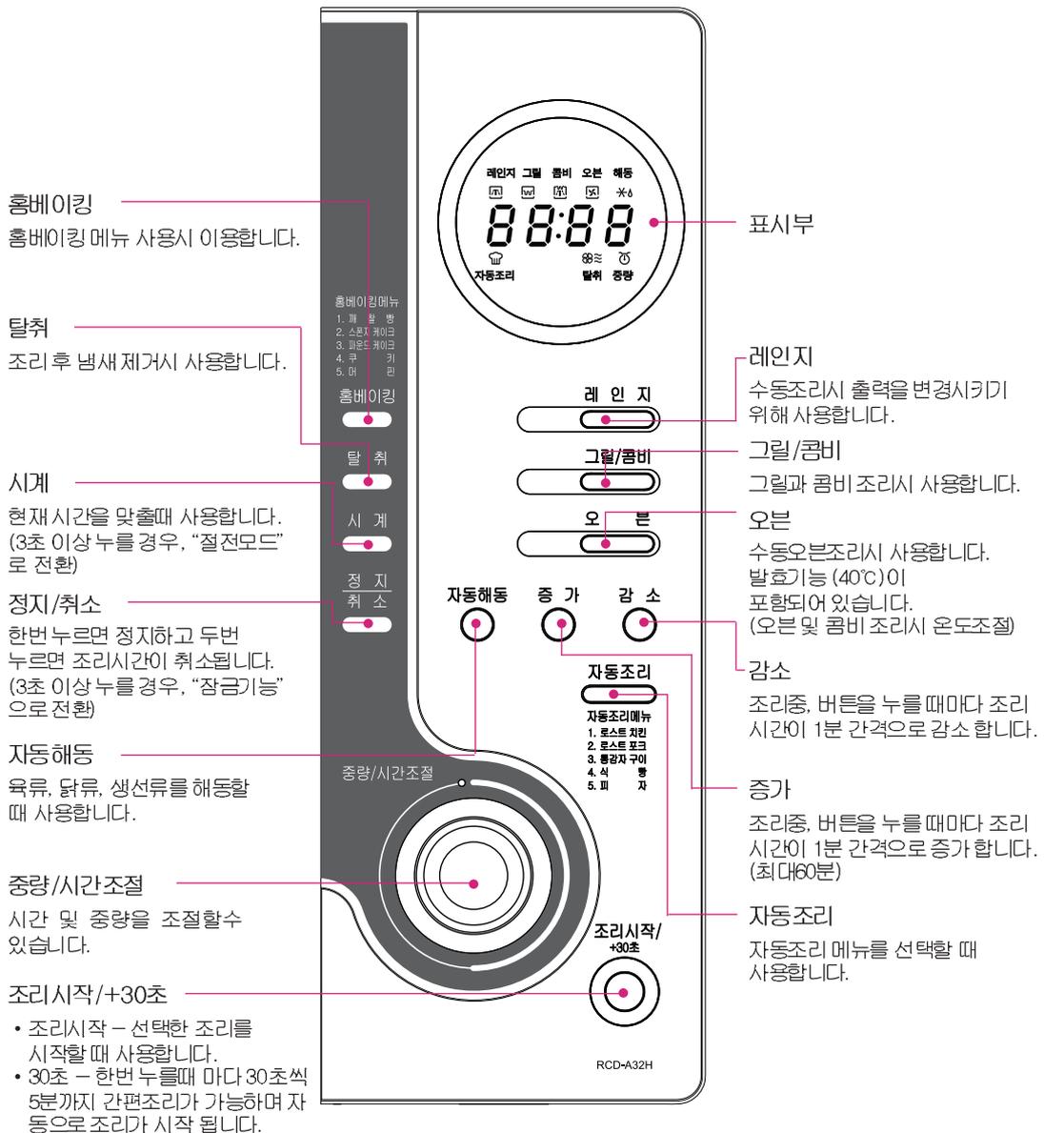
- 제품을 이동할 경우 안에 음식물이 있는지 확인하세요.
조리된 물, 음료 등이 있을 경우 뜨거운 물이 밖으로 흘러나와 화상 등의 상해를 입을 수 있으므로 주의하세요.

■ 안전을 위한 주의사항

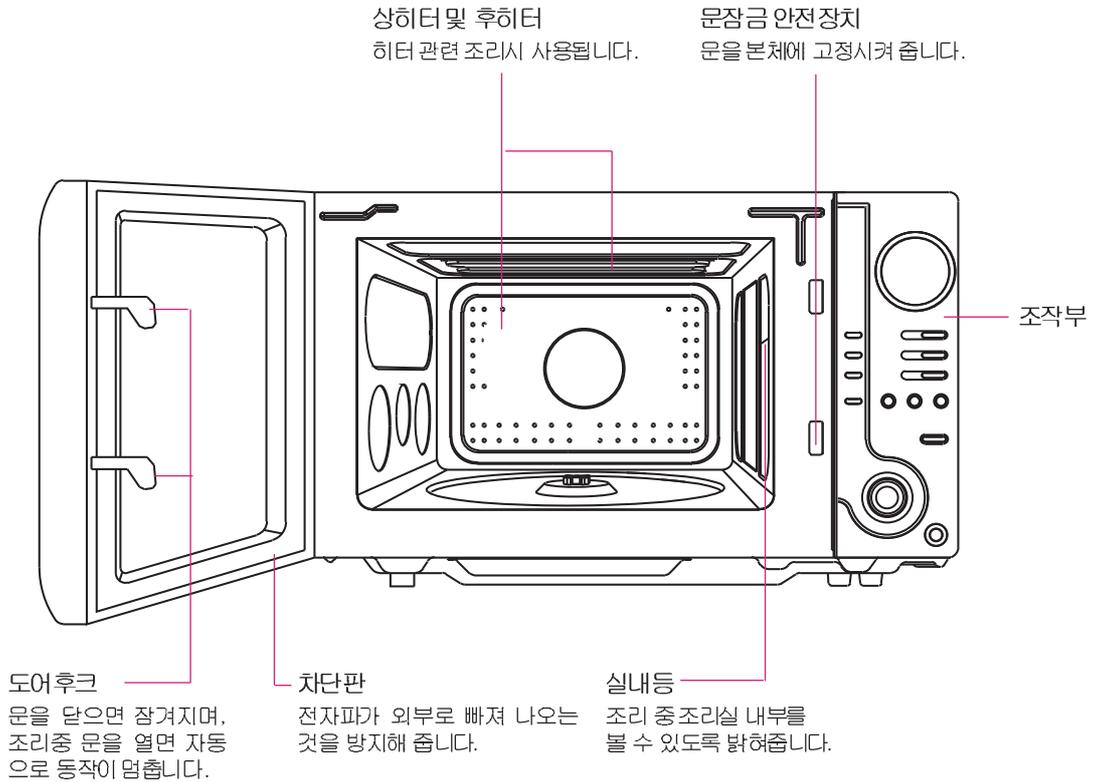
- 물과 같은 음료나 액체를 데울 때에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있으니,
 - ① 너무 오래 가열시키지 말고,
 - ② 목이 좁고 긴 매끄러운 용기를 사용하지 않도록 하고,
 - ③ 가열이 끝난 후 최소 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- 젓병 및 유아 식품병의 내용물은 흔들어서 잘 섞어 주시고, 화상의 위험이 있으므로 사용하기 전에 온도를 점검하여 주세요.
- 야채를 레인지로 가열할 때, 내부의 온도차에 의해 갑자기 끓어 넘치는 경우가 있으므로, 용기를 취급할 때 유의하여 주세요.
- 그릴, 오븐 조리중 이거나 종료 직후 화상의 우려가 있으므로, 문, 히터 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의하세요.
- 제품 위에 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 끼어 문이 닫히지 않을 수 있습니다.

각 부분의 이름과 기능

조작부



본체

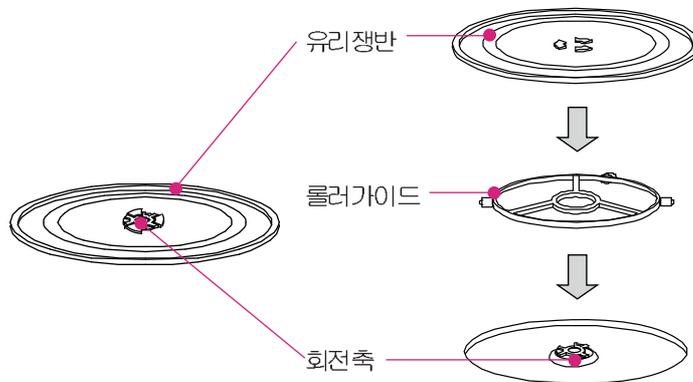


부속품 설치하기

유리쟁반과 롤러가이드를 회전축 가운데에 일치하도록 놓아주세요.

롤러가이드 주변에는 이물질이 없도록 해 주세요.

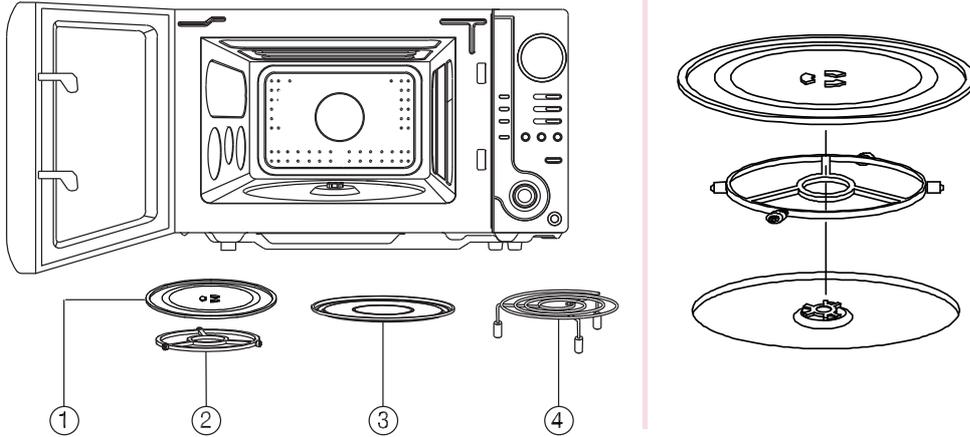
유리쟁반은 포장박스 우측 보호대 안에 있습니다.



참고 ● 유리 쟁반이 제대로 놓아졌는지 확인해 주세요.

부속품

- 본 제품에는 부속품이 내장되어 있습니다.
부속품을 이용하여 다양하고 효과적인 조리를 할 수 있습니다.



- ① 유리쟁반 : 레인지 기능을 사용할 때 롤러가이드 위에 놓습니다. 음식이나 레인지 용기를 유리쟁반 위에 직접 놓으세요.



주의 ● 유리쟁반은 포장박스 우측보호대(스티로폼)에 부착되어 있습니다.

- ② 롤러가이드 : 레인지 기능을 사용할 때는 롤러가이드를 놓아야만 합니다. 롤러가이드는 제품의 바닥 중앙에 놓아야 합니다.
③ 법랑접시 : 오븐, 그릴/콤비모드, 자동조리 메뉴 4 기능을 이용할 때에는 롤러가이드 위에 유리쟁반을 놓은 뒤 법랑접시를 놓아야 합니다. 법랑접시 위에 음식이나 요리그릇을 놓아야 합니다.



주의 ● 법랑접시는 레인지 기능에서는 사용하면 안됩니다.

- ④ 석쇠 : 그릴/콤비모드나 자동조리 메뉴 1, 2, 3, 5 홈베이킹메뉴 1, 2, 3, 4, 5 사용시 석쇠를 사용합니다.

■ 롤러가이드+유리쟁반

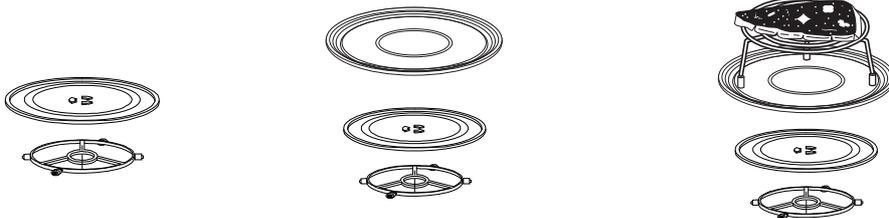
사용예 : 레인지
자동해동

■ 롤러가이드+유리쟁반+법랑접시

사용예 : 오븐
자동조리메뉴 4
그릴/콤비모드

■ 롤러가이드+유리쟁반+법랑접시+석쇠

사용예 : 자동조리메뉴 1, 2, 3, 5
홈베이킹메뉴 1, 2, 3, 4, 5
그릴/콤비모드



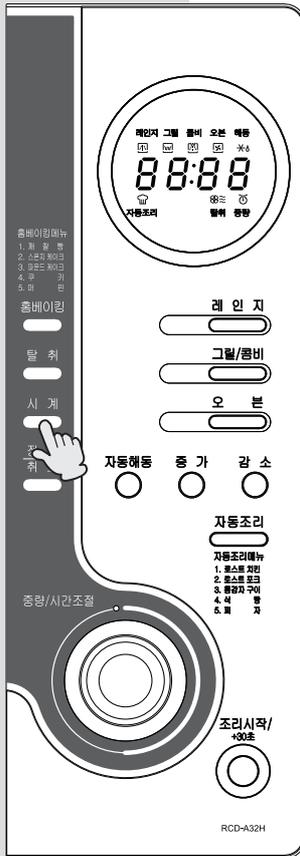
참고

- 시중에 판매되는 적절한 조리용기를 제공된 부속품과 함께 사용하시면 더욱 편리하게 조리하실 수 있습니다.
- 내장되어 있는 케이블들은 홈베이킹 메뉴 2 사용시 활용합니다.

시계맞추기

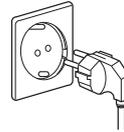
요령 및 주의사항

- 본 제품에는 시계기능이 있습니다. 처음에 시계를 맞추어 놓으면 전원이 연결되어 있는 동안 시계가 계속 동작됩니다.



1 작동순서

전원플러그를 콘센트에
꽂아 주세요.
표시부에 "0"이 표시됩니다.



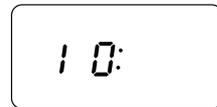
2

시계 버튼을 누르십시오. 표시부에
"12H"가 나타납니다. (12시간제 표시)
시계 버튼을 한번 더 누르면 "24H"가 나
타납니다. (24시간제 표시)



3

다이얼을 돌려 시간을
맞추세요.



예) 10시

4

시계 버튼을 눌러 주세요.



5

다이얼을 돌려 분을
맞추세요.



예) 25분

6

시계 버튼을 한번 눌러 주세요.
도트가 깜박이며 시계가
동작됩니다.



주의

- 정전 또는 전원플러그를 제거시 전원이 차단되므로 표시부의 현재시각이 지워집니다. 전원플러그를 콘센트에 꽂은 후 다시 시계를 맞추어 주세요.

자동요리 사용방법

자동조리 (로스트 치킨, 로스트 포크, 통감자 구이)

자동조리 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하면 자동으로 온도와 조리시간이 설정되어 조리되는 편리한 기능입니다.

요령 및 주의사항

- ‘로스트 치킨’, ‘로스트 포크’, ‘통감자구이’ 메뉴는 예열이 필요 없습니다.
- 조리 후 음식을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 조리방법은 “요리편” (Cooking Book)을 참고하세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.

작동순서

자동조리

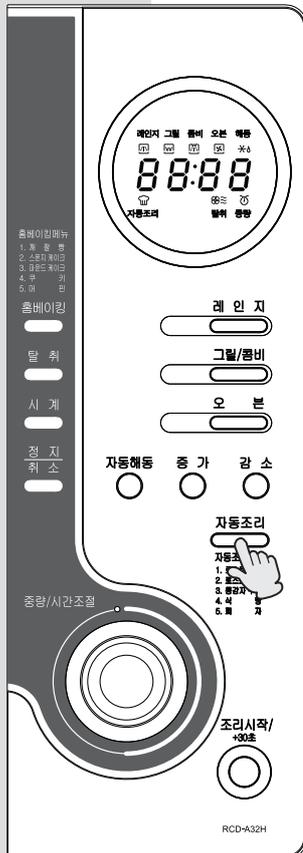


자동조리메뉴

1. 로스트 치킨
2. 로스트 포크
3. 통감자 구이
4. 식빵
5. 피자

메뉴	자동조리버튼	표시부	조리법	부속품
1. 로스트 치킨	1번 누름	AC-1	27페이지	
2. 로스트 포크	2번 누름	AC-2	27페이지	
3. 통감자 구이	3번 누름	AC-3	28페이지	

※ 로스트치킨, 로스트포크는 석쇠를 빼고 조리하셔도 됩니다.



- ### 1 작동순서

자동조리 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택해 주세요.
예) 로스트치킨



- ### 2

중량/시간조절 다이얼을 돌려 중량을 선택해 주세요.
(통감자구이 메뉴 선택시에는 개수를 선택해 주세요.)
예) 100g



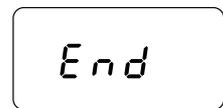
- ### 3

조리시작 버튼을 눌러주세요.
▶ 표시부가 중량에서 시간으로 변경되며 조리를 시작합니다.



- ### 4

조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며 “삐” 소리가 3번 울립니다.





주의

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 5분정도 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

자동조리 (식빵, 피자)

요령 및 주의사항

- '식빵', '피자' 메뉴는 예열 후 음식물을 넣어주세요. 예열시간은 약 8분입니다.
- 예열 후 음식물을 넣을 때나 조리 후 음식물을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 조리 방법은 "요리편" (Cooking Book)을 참고하세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.

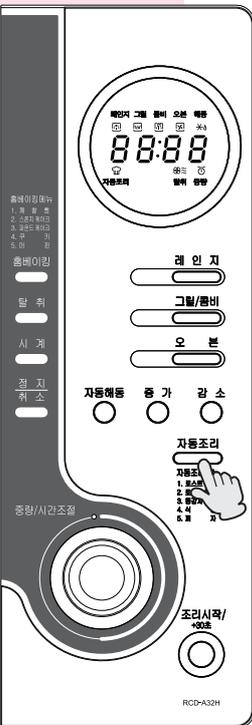
작동순서

메뉴	자동조리 버튼	표시부	조리법	부속품
4. 식빵	4번 누름	AC-4	30페이지	
5. 피자	5번 누름	AC-5		

※ 피자 조리 시에는 석쇠를 사용해 주세요.

자동조리

- 자동조리메뉴
1. 로스트 치킨
 2. 로스트 포크
 3. 통감자 구이
 4. 식빵
 5. 피자

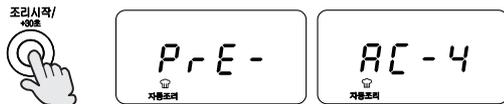


1 작동순서

자동 조리 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택해 주세요.
예) 식빵



2 음식물을 넣지 말고 조리시작 버튼을 눌러주세요.



▶ 표시부에 "Pre"와 "AC-4"가 번갈아 깜빡이며 예열이 시작됩니다.

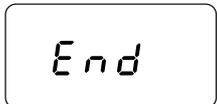
3 예열이 완료되면 표시부에 "AC-4"가 깜빡이며 "삐" 소리가 3번 울립니다.
▶ 문을 열고 음식물을 넣어주세요.



4 기준시간이 표시됩니다. 조리시작 버튼을 눌러주세요.
▶ 필요시 종량/시간조절 다이얼을 돌려 시간 증감이 가능합니다. 조리시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.



5 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며 "삐" 소리가 3번 울립니다.



- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 5분정도 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

홈베이킹

시판 중인 홈베이킹 프리믹스를 사용하여 간단하게 빵과 케이크, 쿠키를 만들 수 있는 기능입니다. 오븐의 온도와 시간을 따로 설정할 필요 없이 간편하게 홈베이킹을 즐길 수 있습니다.

요령 및 주의사항

- ‘홈베이킹’의 메뉴는 시판 홈베이킹용 프리믹스 1봉지 기준이며 조리방법은 포장지 뒷면의 설명을 참고하세요.
- 각 메뉴에 적절한 제과제빵 용기를 사용해 주시고 ‘깨찰빵’과 ‘쿠키’의 경우 석쇠에 알루미늄 호일을 깔고 사용하세요.
- ‘홈베이킹’의 모든 메뉴는 예열 후 음식물을 넣어주세요. 예열시간은 약 8분입니다.
- 예열 후 음식물을 넣을 때나 조리 후 음식물을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 프리믹스 이외의 조리방법은 ‘오븐요리응용’편을 참고하세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.

작동순서

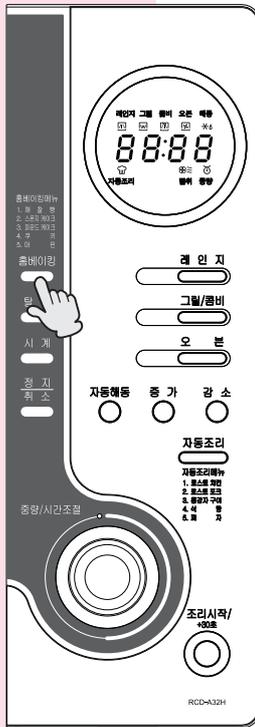
※ 깨찰빵과 쿠키는 석쇠에 알루미늄 호일을 깔고 조리하세요.
 ※ 파운드케이크는 석쇠를 빼고 조리하셔도 됩니다.

홈베이킹메뉴

1. 깨찰빵
2. 스펀지케이크
3. 파운드케이크
4. 쿠키
5. 머핀

홈베이킹

메뉴	홈베이킹 버튼	표시부	조리법	부속품
1. 깨찰빵	1번 누름	Hb-1	32페이지	
2. 스펀지케이크	2번 누름	Hb-2	32페이지	
3. 파운드케이크	3번 누름	Hb-3	35페이지	
4. 쿠키	4번 누름	Hb-4	35페이지	
5. 머핀	5번 누름	Hb-5	36페이지	



1 작동순서

홈베이킹 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택해 주세요.

예) 깨찰빵



Hb-1

2 음식물을 넣지 말고 조리시작 버튼을 눌러주세요.



Hb-1

Pre

▶ 표시부에 “Pre”와 “Hb-1”이 번갈아 깜박이며 예열이 시작됩니다.

3 예열이 완료되면 표시부에 “Hb-1”이 깜박이며 “삐” 소리가 3번 울립니다.

▶ 문을 열고 음식물을 넣어주세요.

Hb-1

4 기준시간이 표시됩니다.

조리시작 버튼을 눌러주세요.

▶ 필요시 시간 조절 다이얼을 돌려

시간 증감이 가능합니다. 조리시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.



30:00

5 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며 “삐” 소리가 3번 울립니다.

End



주의

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 5분정도 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

수동요리 사용방법

콤비(동시가열)

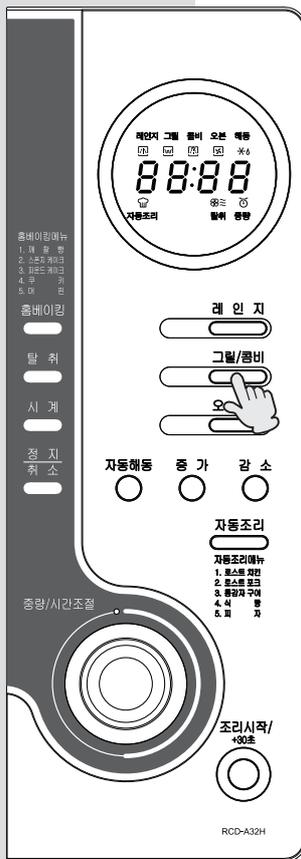
오븐과 레인지가 동시에 동작하면서 식품의 내부와 표면을 동시에 가열하는 기능입니다.
 식품 내부는 빠른 시간에 가열되며 겉은 노릇노릇하게 구워주는 효과가 있어 조리시간이 단축되고
 음식이 맛있어 보입니다.

요령 및 주의사항

- 사용하는 그릇 선택에 주의하세요. 레인지와 오븐에서 모두 사용 할 수 있는 그릇이 적당합니다.
- 콤비 조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
- 조리 후에 조리물을 꺼낼 때는 용기와 오븐내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.



사
용
방
법



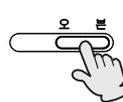
1 작동순서

그릴/콤비 버튼을 누르세요. 원하는 메뉴가 표시부에 표시될 때까지 버튼을 반복해서 누릅니다.



2

오븐 버튼을 반복눌러 원하는 온도를 설정하세요. (250°C까지 설정가능)



3

중량/시간조절 다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.



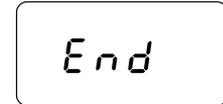
4

조리시작 버튼을 눌러주세요.



5

조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고 "삐" 소리가 3번 울립니다.



- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 5분정도 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작 할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

오븐 (발효)

상히터와 후히터의 열을 컨벡션 팬으로 강제로 순환시켜 오븐 내부를 단시간에 효율적으로 가열해 오븐 조리를 할 수 있는 기능입니다. 온도 범위는 40°C(발효), 110°C~250°C까지 선택할 수 있습니다.

요령 및 주의사항

- 조리 후에 조리물을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 오븐 조리는 후 히터와 상 히터의 복사열로 오븐 내부온도를 항상 일정하게 유지하므로 단시간 내에 식품의 표면과 속을 익혀줍니다.
- 오븐 조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
- 오븐 온도가 표시부에 진행되는 순서
180°C→190°C→200°C→210°C→220°C→230°C→240°C→250°C→40°C→100°C→110°C→120°C→130°C→140°C→150°C→160°C→170°C→180°C→반복
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.



1) 예열 없이 조리할 경우



1 작동순서

오븐 버튼을 누르세요.
설정할 온도가 표시될 때까지 버튼을 연속적으로 누릅니다.



예) 110°C

중량/시간조절 다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.

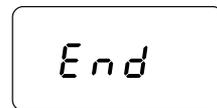


예) 60분 설정

3 조리시작 버튼을 눌러주세요.



4 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고 "삐" 소리가 3번 울립니다.



- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 5분정도 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

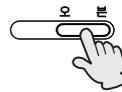
오븐

2) 예열 후 조리할 경우



1 작동순서

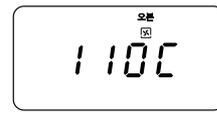
오븐버튼을 누르세요.
설정할 온도가 표시될 때까지
버튼을 연속해서 누릅니다.



예) 110℃

2

조리시작 버튼을 눌러주세요.
예열이 진행 중인 표시로
"110C"/ "Pre"가 번갈아가며
표시됩니다.



3

고내 예열이 완료되면 표시부에
"110C"가 깜박이며 "삐" 소리가
3번 울립니다.
(문을 열고 음식물을 넣어줍니다.)



4

중량/시간조절 다이얼을 돌려
시간을 설정하세요.



예) 60분 설정

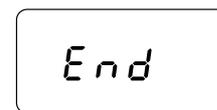
5

조리시작 버튼을
눌러주세요.



6

조리가 완료되면 표시부에 "End"가
표시되고 "삐" 소리가 3번 울립니다.



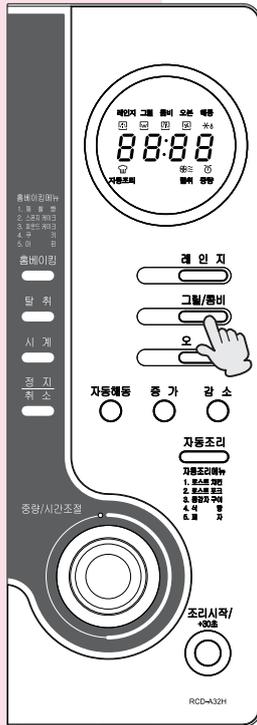
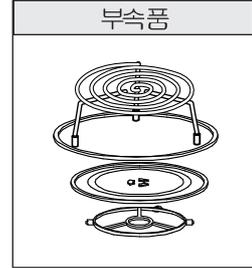
- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 5분정도 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

그릴

히터의 복사열로 식품의 표면을 노릇하게 조리하는 기능입니다.

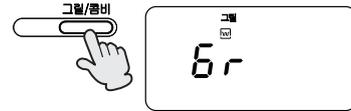
요령 및 주의사항

- 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.



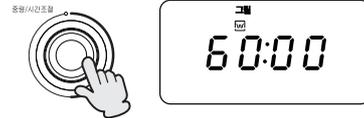
1 작동순서

그릴/콤비모드 버튼을 누르세요.



2

중량/시간조정 다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.



예) 60분 설정

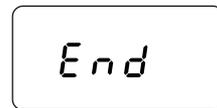
3

조리시작 버튼을 눌러주세요.



4

조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고 "삐" 소리가 3번 울립니다.



주의

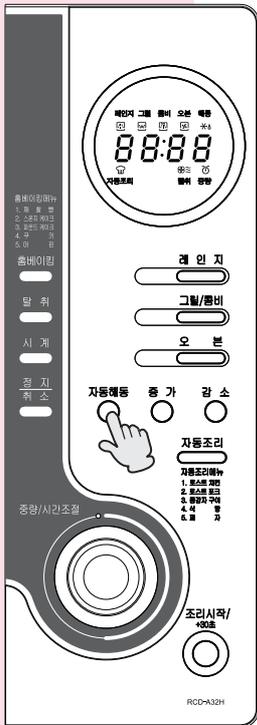
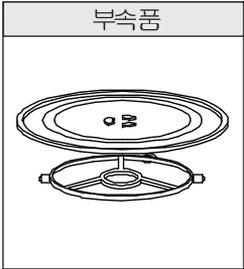
- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 5분정도 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리완료시나정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

자동해동

냉동상태의 육류, 닭류, 생선류 등을 무게를 선택하여 해동할 수 있습니다. (범위 : 200g~3000g)
해동이 끝난 후 식품이 덜 해동됐을 경우 그대로 실온에 수분만 방치해 두거나 흐르는 물에 놓아두면 완전히 해동됩니다.

요령 및 주의사항

- 반드시 랍이나 포장비닐을 벗긴 후 해동하세요. 유리쟁반 위에 키친타올을 깔고 냉동식품을 바로 얹어서 해동하면 좋습니다.
- **법랑접시와 석쇠는 반드시 빼고 사용하세요.**
- 해동시 “삐”하는 부저 소리가 울리면 문을 열고 식품을 뒤집어 준다음 문을 닫고 조리시작 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 저하시키므로 삼가주세요.
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해주세요.



- ### 1 작동순서

해동버튼을 누르세요.

자동해동
- ### 2

중량/시간조절 다이얼을 돌려 중량을 설정하세요.
200g에서 3000g까지 50g 단위로 설정할 수 있습니다

중량/시간조절
- ### 3

예) 1000g 설정

조리시작 버튼을 눌러주세요.

중량이 자동으로 해동시간으로 변경되며 해동을 시작합니다. (중량에 따라 자동으로 해동시간이 변경됩니다.)

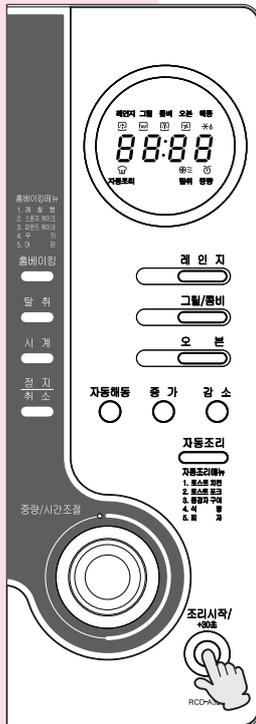
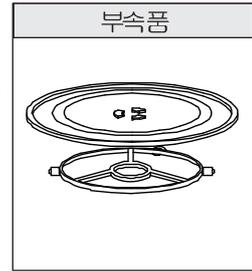
조리시작/30초
- ### 4

조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고 "삐" 소리가 3번 울립니다.

+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, 레인지가 일시정지 됩니다.
- 문을 닫고 조리시작 버튼을 누르면 남은시간 조리가 진행됩니다.
- +30초 기능은 레인지 조리 시에만 사용 할 수 있습니다.
- 사용그릇의 선택: 4페이지를 참고하세요.



1 작동순서

+30초 버튼을 누르세요.
조리가 시작되고, +30초 버튼을 누를 때마다 조리시간이 30초씩 증가합니다.
(최대 5분)

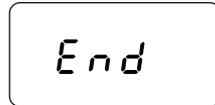
조리시작/
+30초



예) 5회입력

2

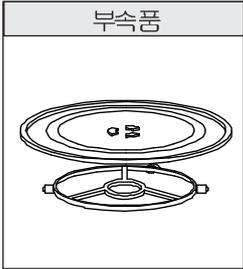
조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고, "삐" 소리가 3번 울립니다.



레인지 (수동조리)

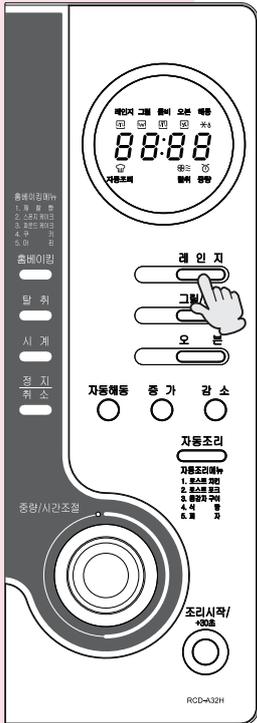
요령 및 주의사항

- 레인지 수동조리는 출력과 조리시간을 직접 선택하는 조리법입니다.
- 조리시간은 10초에서 60분까지 가능합니다.
- 올바른 조리를 위해 식품별 조리시간은 수동조리시간참고표를 참고하세요.
- 조리 중에 문을 열거나 정지/취소 버튼을 누르면, 레인지가 일시정지 됩니다.
문을 닫고 조리시작 버튼을 누르면 남은시간 조리가 진행됩니다.
- 수동조리버튼을 누르지 않고 중량/시간조절 다이얼을 돌려 조리시간을 선택하면 최대출력으로 자동선택됩니다.
- 중량/시간조절다이얼을 돌려 조리시간 선택
- 연속으로 조리할 경우 반드시 작동순서에 따라 처음부터 다시 반복해 주세요.
- 레인지 조리출력 100%는 정격출력 900W입니다.



조리출력구성

수동조리 버튼 누름횟수	표시부	조리출력	수동조리 버튼 누름횟수	표시부	조리출력	수동조리 버튼 누름횟수	표시부	조리출력
1회	P-H I	100%	5회	P-50	60%	9회	P-20	20%
2회	P-90	90%	6회	P-50	50%	10회	P-10	10%
3회	P-80	80%	7회	P-40	40%	11회	P-00	0%
4회	P-70	70%	8회	P-30	30%			



- # 1

작동순서

레이지 버튼을 누르세요.
원하는 조리출력이 표시부에 표시 될 때까지 레인지 버튼을 반복해서 누릅니다.
예) 최대 출력으로 조리할 경우
- # 2

중량/시간조절 다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.
예) 11분
- # 3

조리시작 버튼을 눌러주세요.
- # 4

조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고 "삐"하는 소리가 3번 울립니다.

수동조리 시간 참고표

데치기 및 데우기 수동조리표

음 식 명	분 량	조리 시간	방법 및 요령
호박잎	300g	2분 30초~3분	랩 또는 비닐팩을 씌워 가열하세요.
양배추	300g	3분 30초~4분	
콩나물	300g	3분~3분 30초	
브로컬리	300g	3분~3분 30초	
한약	1봉지	30초	컵에 뚜껑 없이 가열하세요.
커피	1잔(100ml)	30초	
호빵 / 고로케	1개	30초~50초	키친타월에 싸서 가열하세요.
햄버거	1개	30초~50초	
잡채	1접시 (300g)	1분~1분30초	내열 접시에 랩을 씌워 가열하세요.
냉동피자	1조각	1분~1분30초	
냉동핫도그	3개	1분30초~2분	
냉동감자	1접시 (300g)	2분30초~3분30초	
냉동식품류 (닭강정, 치킨바등)	1인분 (200g)	2분~3분	

요령 및 주의사항

- 동작은 레인지 버튼을 한번 누른 후, 중량/시간조절 다이얼을 돌려 시간을 조절하세요.
(레인지 수동조리편 참고)
- 출력은 최대출력(100%)으로 하십시오.
- 음식을 여러번 데우면 수분이 빠져나가 맛이 저하되므로 필요한 양만큼 먹기 직전에 들어서 가열하세요.
또한 가능하면 골고루 퍼 담아 식품끼리 겹치지 않도록 담아주세요.
- 랩이나 비닐팩 사용시 음식물에 직접 닿지 않도록 하여 주시고, 반드시 구멍을 낸 후 조리 하세요.
- 재료의 모양이나 보관상태, 초기온도에 따라 조리 시간이 달라질 수 있습니다.
- 가열도중 한번 저어주거나 음식물의 중앙과 가장자리 위치를 재배열해 주면 골고루 가열 됩니다.
- 음식물을 데운 후에는 골고루 저어주세요.
- 튀김류 등의 음식물은 뚜껑이나 랩 없이 가열해야 바삭거림을 유지할 수 있습니다.
- 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 수도 있으니 종료 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.



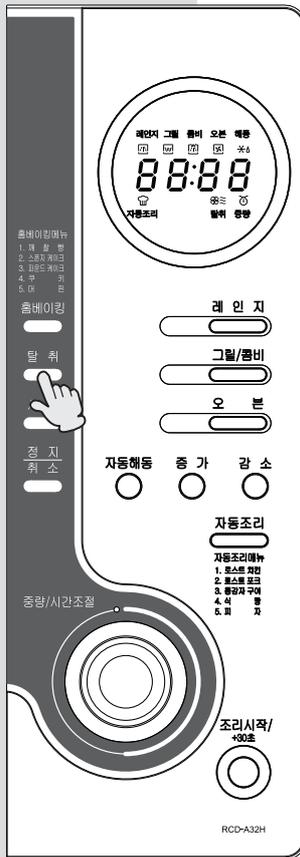
● 본 제품의 고주파출력은 900W로써 700W 기준으로 표시되어 있는 제품의 조리시간과는 차이가 있을 수 있음을 유의하시기 바랍니다.

편의기능

탈취

요령 및 주의사항

- “탈취” 버튼을 누르면 탈취팬이 5분간 동작하며 조리실 내부의 냄새를 제거해 줍니다.



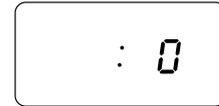
1 작동순서

탈취버튼을 누르세요.



2

탈취가 완료되면 표시부에 “0”이 표시되고, “삐”소리가 3번 울립니다.



사
용
방
법

절전 · 잠금

※ 절전 및 잠금기능은 초기모드인 “0” 또는 시계가 표시된 경우에만 설정 가능합니다.

절전기능

절전기능은 소비자가 제품을 사용하지 않을 때 대기전력을 줄일 수 있는 기능입니다.



1. 시계버튼을 3초정도 누르면 표시부의 내용이 사라지면서 절전모드로 전환됩니다.
(반드시 “삐” 소리가 날 때까지 버튼을 눌러야 합니다.)
 - * 절전기능 설정시에도 아무키나 누르면 표시부가 다시 나타나지만 이후 동작을 하지 않으면 10초 후 자동으로 표시부는 사라지게 됩니다.
 - * 절전 기능 설정상태에서 조리를 진행하려면 우선 아무키나 눌러 표시부가 나타나게 한 뒤 10초 이내에 원하는 조리 동작을 수행하면 됩니다. (이때는 표시부가 정상적으로 보입니다.)
 - * 조리가 완료되면 10초 후 자동으로 표시부는 사라지게 됩니다.
2. 절전모드 해제시에는 아무키나 눌러 표시부가 나타나게 한 후 시계버튼을 3초정도 누르면 절전모드가 해제됩니다.
(반드시 “삐” 소리가 날 때까지 버튼을 눌러야 합니다.)

잠금기능

잠금기능은 제품을 사용하지 않을 때, 어린이들이 버튼을 눌러 레인지를 동작시키는 것을 방지하기 위한 안전장치입니다.

1. 잠금시에는 정지/취소 버튼을 3초정도 누르면 표시부에 “Loc”가 표시됩니다. (“삐” 소리 이후에는 버튼을 눌러도 동작하지 않습니다)
2. 잠금 해제시에는 정지/취소 버튼을 3초정도 누르면 표시부에 “Loc”가 없어지면서 모든 조리가 가능합니다.



* 잠금설정은 정전이 되거나 전원플러그를 뽑다가 다시 꽂은 경우에는 설정 해제됩니다.



• 절전기능과 잠금기능은 동시에 설정될 수 있습니다. 이럴 경우에는 잠금기능을 먼저 해제해야만 절전기능을 해제할 수 있습니다.

Cooking Book

자동요리

각 요리에 맞는 온도와 시간이 설정되어 있습니다.

자동조리

로스트치킨	27
로스트포크	27
통감자 구이	28
옥수수 구이	28
고구마 구이	29
식빵	30
버터를	30
모카빵	31
피자	31

홈베이킹

깨찰빵	32
스폰지 케이크	32
생크림 케이크	33
고구마 케이크	33
초코 케이크	34
파운드 케이크	35
버터링 쿠키	35
초코칩머핀	36

수동요리

요리에 맞는 시간과 온도를 입력하여 조리합니다.

베이킹

베이글	37
슈크림	37
스콘	38
브라우니	38

육류

햄버거 스테이크	39
갈비구이	39
버팔로 워	40
방베이컨말이	40
바비큐립	41
닭다리 바비큐	41

해산물

장어구이	42
복어구이	42
오징어 볶음	43
연어스테이크	43
고등어 조림	44

야채류

더덕구이	45
달걀야채찜	45
야채스프	46
야채죽	46
시금치 무침	47

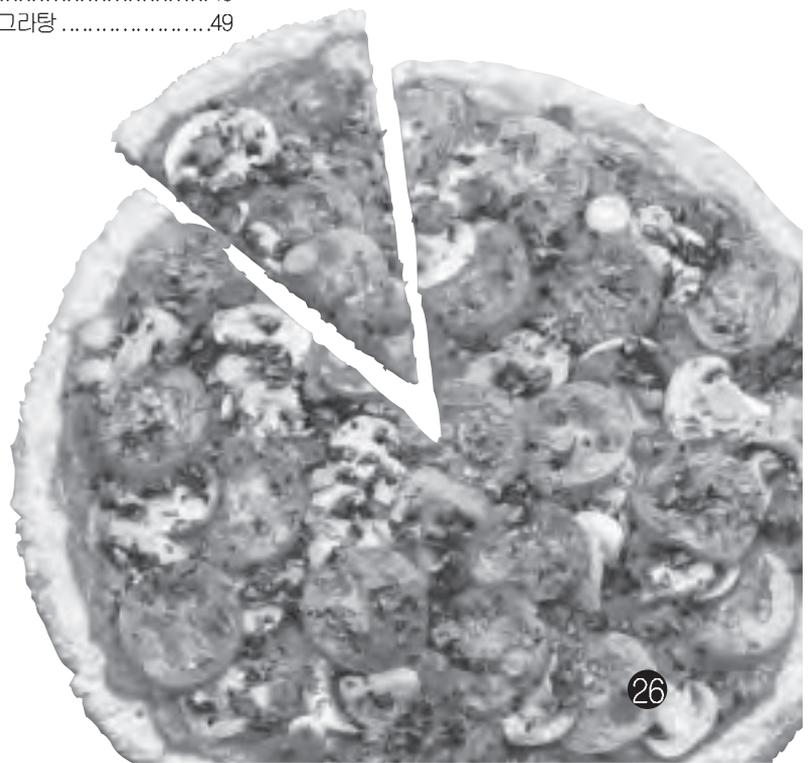
기타

스파게티	48
라자냐	48
단호박 그리탕	49

요리편

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

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



자동요리_자동조리

로스트치킨

조작방법	조리시간	부속품
자동조리 1.로스트치킨 (예열없음)	27분~37분 (1000g~1500g)	

재료

생닭1마리1000g
 올리브오일20cc
 소금·후추약간
 장식용 야채감자·당근·완두콩
 * 생닭 1000g 기준입니다.

만드는방법

- 1 닭을 깨끗이 씻어 물기를 없애고 올리브오일, 소금, 후추 등으로 밑간을 해 놓는다.
- 2 다리와 날개를 고정하여 포크로 껍질을 몇 군데 찢어주고 가슴부분이 위로 향하도록 하여 석쇠 위에 올려 놓는다.
- 3 '자동조리'를 눌러 '1.로스트치킨(AC-1)'을 선택한 뒤 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 1000g을 선택한 후 조리시작 버튼을 눌러 가열한다.
- 4 준비된 장식용 야채(감자, 당근, 완두콩 등)에 소금, 후추로 간을 하여 프라이팬에 버터를 넣고 살짝 볶는다.
- 5 조리가 완료되면 접시에 닭을 놓고 ④의 야채를 곁들여 장식한다.



Tip

- 닭은 영계처럼 어린 닭보다는 중간 이상의 닭이 적당합니다. 무게 및 조리물의 상태에 따라 중량을 조절하여 구워줍니다.
- 마늘이나 양파를 뱃속에 채워 구워도 좋습니다.

로스트포크

조작방법	조리시간	부속품
자동조리 2.로스트포크 (예열없음)	26분~34분 (500g~900g)	

재료

돼지고기 등심500g
 양파1개
 당근1/2개
 올리브오일약간
 소금·후추약간
 * 돼지고기 등심 500g 기준 재료입니다.
 양에 따라 나머지 재료들을 가감해 주세요.

만드는방법

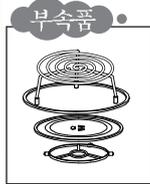
- 1 돼지고기 등심은 씻어 물기를 없애고 올리브오일, 소금, 후추 등으로 밑간하여 조리용 실로 단단히 묶어둡니다.
- 2 양파와 당근은 동그랗게 썰어 놓는다.
- 3 석쇠 위에 양파, 당근 등의 야채를 깔고, 돼지고기의 지방이 많은 쪽이 윗면으로 오도록 하여 오븐에 넣는다.
- 4 '자동조리'를 눌러 '2.로스트포크(AC-2)'를 선택한 뒤 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 500g을 선택한 후 조리시작 버튼을 눌러 가열한다.

Tip

- 무게 및 조리물의 상태에 따라 중량을 조절하여 구워 줍니다.

통감자 구이

조작방법	조리시간
자동조리 3.통감자구이 (예열없음)	10분~30분 (1개~5개)



재료

감자 3개
치즈 적당량

만드는방법

- 1 감자를 깨끗이 씻어 물기를 없애고 윗부분에 너무 깊지 않도록 십자로 칼집을 내어 석쇠에 올려 놓는다.
- 2 '자동조리'를 눌러 '3.통감자구이(AC-3)'를 선택한 뒤 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 개수를 선택한 후 조리시작 버튼을 눌러 가열한다.
- 3 완성 후 칼집 낸 부분에 치즈를 올려 준다.



Tip

- 감자는 200g~230g 정도의 중간사이즈가 적당합니다.
- 치즈 대신 버터나 크림 등을 얹어 드셔도 좋습니다.

옥수수 구이

조작방법	조리시간
자동조리 3.통감자구이 (예열없음)	10분~30분 (1개~5개)



재료

껍질 옥수수 3~4개
버터 2큰술
고운 소금 약간
파슬리가루 1작은술
설탕 1작은술
소금 1/2컵
물 6컵

만드는방법

- 1 옥수수는 겉 껍질을 다 벗기지 말고 한두 겹 남긴 뒤 깨끗이 씻어 준비한다.
- 2 냄비에 옥수수를 담고 설탕, 소금 푼 물을 옥수수가 잠기도록 붓고 뚜껑을 덮어 가스레인지의 센 불에 올린다.
- 3 끓기 시작하면 가스레인지 중불에서 25~30분 정도 삶은 뒤 체에 건져 식힌다.
- 4 식은 옥수수의 껍질을 벗기고 칼로 4cm 굵기로 썰어 놓는다.
- 5 4를 석쇠 위에 올려 실온에 둔 버터를 바른 뒤 약간의 소금과 파슬리가루를 뿌린다.
- 6 '자동조리'를 눌러 '3.통감자구이(AC-3)'를 선택한 뒤 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 개수를 선택한 후 조리시작 버튼을 눌러 가열한다.

Tip

- 중간에 한번 뒤집어 주면 더욱 맛있게 됩니다.

고구마 구이

조작방법	조리시간	부속품
자동조리 3통감자구이 (예열없음)	10분~30분 (1개~5개)	

재료

고구마3~4개

만드는방법

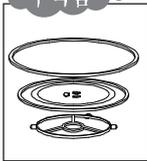
- 1 고구마를 잘 씻어 물기가 있는채로 석쇠위에 올려 놓는다.
- 2 '자동조리'를 눌러 '3.통감자구이(AC-3)'를 선택한 뒤 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 개수를 선택하고 조리시작 버튼을 눌러 가열한다.



Tip

- 중간에 한번 뒤집어 주면 더욱 맛있게 됩니다.
- 고구마는 200g 정도의 중간 크기가 적합합니다.

식빵

조작방법	조리시간	부속품
자동조리 4. 식빵 (예열있음)	30분~35분 (조정가능)	

재료

강력분300g
설탕25g
소금1작은술
드라이이스트6g
미지근한 물140g
우유50g
버터30g

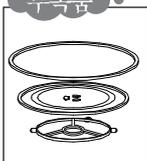
* 시중의 식빵믹스를 사용하셔도 좋습니다.

만드는방법

- 1 강력분에 설탕, 소금, 드라이이스트를 넣어 섞고 물과 우유를 넣어 반죽해 한 덩어리가 되면 버터를 넣어 잘 치댄다.
- 2 치댄 반죽을 커다란 용기에 담아 랩이나 젖은 면보를 씌워 '발효기능 (오븐 40℃)' 을 이용해 약 40분간 2배 정도로 부풀린다.
- 3 1차 발효가 끝나면 3등분하여 동글리기 해서 가스를 뺀 후 실온에서 15분간 휴지시킨다.
- 4 반죽을 밀어 틀에 맞게 양쪽을 접어 누른 후 돌돌 말아 끝부분을 붙여서 식빵틀에 담아 '발효기능 (오븐 40℃)' 을 이용해 약 30분간 2차 발효한다.
- 5 반죽을 꺼내고 '자동조리' 를 눌러 '4.식빵(AC-4)' 을 선택한 후, 조리시작버튼을 눌러 예열을 시작한다.
- 6 예열이 완료되면 재료를 넣고 기준시간 (30분) 또는 다이얼 (중량/시간조정)을 돌려 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.



버터롤

조작방법	조리시간	부속품
자동조리 4.식빵 (예열있음)	22분~25분 (조정가능)	

재료

강력분150g
설탕20g
소금1/3작은술
드라이이스트1작은술
미지근한물25g
달걀1/3개
우유50g
버터25g

만드는방법

- 1 범랑접시에 알루미늄 호일을 깔고 기름칠을 해준다.
- 2 강력분에 설탕,소금,드라이이스트를 넣어 섞은 후 물과 달걀을 넣어 한 덩어리가 되면 버터를 넣어 매끈해질 정도로 잘 치댄다.
- 3 잘 치댄 반죽을 용기에 담아 랩이나 젖은 면보를 씌워 '발효기능(오븐 40℃)' 을 이용해 약40분간 두배정도 부풀린다.
- 4 1차발효가 끝나면 45g 정도로 분할하여 가스를 뺀 후 올챙이 모양으로 만들어 실온에서 15분간 휴지시킨다.
- 5 반죽을 길게 민 후 넓은 위쪽부터 돌돌 말아 끝부분을 붙여서 범랑접시에 놓은 후 랩이나 젖은면보를 씌워 발효기능(오븐 40℃) 을 이용해 약30분간 2차 발효한다.
- 6 반죽을 꺼내고 '자동조리' 를 눌러 '4.식빵(AC-4)' 을 선택한 뒤 조리시작 버튼을 눌러 예열을 시작한다.
- 7 예열이 완료되면 발효된 버터롤을 넣고 다이얼 (중량/시간조정)을 돌려 약 22~25분으로 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.



모카빵

조작방법	조리시간	부속품
자동조리 4. 식빵 (예열있음)	30분 (조정가능)	

재료

병반죽

강력분125g
버터15g
달걀1/2개
미지근한물45g
드라이이스트1작은술
소금1/2작은술
설탕18g
커피엑기스2작은술
건포도40g

비스킷반죽

버터15g
설탕28g
달걀15g
우유10g
박력분70g
베이킹파우더1/2작은술
커피분말1작은술

만드는방법

- 1 강력분에 설탕, 소금, 드라이이스트를 넣어 섞은 물과 달걀을 넣어 한 덩어리가 되면 버터를 넣고 반죽한다.
- 2 잘 치면 반죽을 용기에 담아 랩이나 젖은 면보를 씌워 '발효기능 (오븐 40℃)' 을 이용하여 40분간 2배가 될 때까지 발효시킨다.
- 3 발효하는 동안 비스킷을 만든다. 실온 상태의 버터를 크림상태로 잘 짓고 설탕을 나누어 넣어가며 믹싱한 뒤 달걀을 넣어 충분히 믹싱한다. 여기에 우유와 커피분말을 넣고 체친 박력분과 베이킹소다를 넣고 주걱으로 가볍게 섞어 한덩어리를 만들어 냉장고에 넣어둔다.



- 4 1차 발효가 끝나면 손으로 눌러 가스를 뺀 후 둥글리기에 실온에서 15분간 휴지시킨다. 비스킷 반죽은 타원형으로 밀어두고 휴지시킨 빵 반죽을 밀대로 길게 밀어 끝에서부터 돌돌 말아 럭비공 모양으로 만들어 끝을 잘 붙여준다.
- 5 빵 반죽위에 비스킷반죽을 올려서 잘 감싼 뒤 범랑접시에 올려 놓고 젖은 면보나 랩을 씌워 '발효기능 (오븐 40℃)' 을 이용해 30분간 2차 발효한다.
- 6 반죽을 꺼내고 '자동조리' 를 눌러 '4. 식빵(AC-4)' 을 선택한 후 조리시작 버튼을 눌러 예열을 시작한다.
- 7 예열이 완료되면 발효가 된 모카빵을 넣고 기준시간(30분) 또는 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.

피자

조작방법	조리시간	부속품
자동조리 5. 피자 (예열있음)	22분 (조정가능)	

재료

병반죽:

강력분150 g
물90g
설탕1큰술
소금1작은술
드라이이스트5 g
버터10g

토핑:

양파1/4개
청/홍피망1/2개씩
소시지30 g
양송이2개
콘옥수수적당량
피자소스적당량
피자치즈150 g

만드는방법

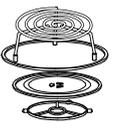
- 1 밀가루에 설탕, 소금, 드라이이스트를 넣어 섞고, 물과 버터를 차례로 넣어 반죽한다.
- 2 치면 반죽을 커다란 용기에 담아 랩이나 젖은 면보를 씌워 '발효기능 (오븐 40℃)' 을 이용하여 약 40분간 2배 정도로 부풀린다.
- 3 발효시키는 동안 토핑 재료를 준비한다.
- 4 발효된 반죽을 피자팬 크기에 맞게 둥글게 밀어 틀에 넣고 피자소스를 바르고 준비해둔 토핑 재료와 피자치즈를 올린다.



- 5 '자동조리' 를 눌러 '5. 피자(AC-5)' 를 선택한 후, 조리시작 버튼을 눌러 예열을 시작한다.
- 6 예열이 완료되면 재료를 넣고 기준시간(22분) 또는 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.

자동요리_홈베이킹

깨찰빵

조작방법	조리시간	부속품
홈베이킹 1. 깨찰빵 (예열있음)	30분 (조정가능)	

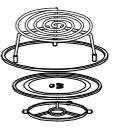
- 재료**
- 깨찰빵믹스.....250g(1봉지)
 - 달걀.....1개
 - 우유 또는 물.....70ml

- 만드는방법**
- 1 볼에 우유와 달걀을 넣고 잘 섞어 준다.
 - 2 ①에 깨찰빵 믹스 1봉지를 넣고 반죽한다.
 - 3 반죽을 40g씩 분할하여 둥글게 모양을 낸 후 석쇠에 알루미늄 호일을 깔고 일정한 간격을 두고 담는다.
 - 4 '홈베이킹'을 눌러 '1. 깨찰빵 (hb-1)'을 선택한 뒤 조리시작 버튼을 눌러 예열을 시작한다.
 - 5 예열이 완료되면 재료를 넣고 기준시간 (30분) 또는 다이얼(중량/시간조정)을 돌려 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.



Tip • ③에서 분할한 반죽 위에 물을 뿌려 촉촉하게 해주어 구우면 겉이 바삭하게 구워진다.

스폰지 케이크

조작방법	조리시간	부속품
홈베이킹 2. 스폰지케이크 (예열있음)	40분 (조정가능)	

- 재료**
- (21cm 원형틀 1개분)
- 박력분.....100g
 - 버터.....20g
 - 달걀.....4개
 - 설탕.....120g
 - 바닐라향.....약간

- 만드는방법**
- 1 케이크틀에 얇게 기름칠을 하고 유산지를 깔아 놓는다.
 - 2 흰자와 노른자를 분리해 흰자에 설탕의 1/2 가량을 2~3회 나누어 넣어가며 단단한 머랭을 만든다.
 - 3 노른자에 나머지 설탕을 넣어 충분히 믹싱한 후 머랭을 넣어 골고루 섞는다.
 - 4 ③에 체친 가루와 녹인 버터와 바닐라향을 넣고 주걱으로 거품이 꺼지지 않도록 가볍게 섞는다.
 - 5 케이크틀에 준비한 반죽을 넣어 바닥에 서너번 쳐서 기포를 없앤다.
 - 6 '홈베이킹'을 눌러 '2. 스폰지케이크(hb-2)'를 선택한 후 조리시작 버튼을 눌러 예열 시작한다.
 - 7 예열이 완료되면 재료를 넣고 기준시간(40분) 또는 다이얼(중량/시간조정)을 돌려 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.



여러편

생크림 케이크

조작방법	조리시간	부속품
홈베이킹 2.스폰지케이크 (예열있음)	40분 (조절가능)	

재료

스폰지케이크.....	1개
생크림	500g
설탕.....	4큰술
럼주.....	1작은술
여러 종류의 과일 (황도, 키위, 딸기, 파인애플, 체리, 블루베리, 오렌지 등등)	

만드는방법

- 1 스폰지케이크를 준비한다.(32페이지 참조)
- 2 위에 장식할 과일들은 알맞은 원하는 크기로 잘라놓고 케이크 사이에 들어갈 과일은 다져 놓는다.
- 3 생크림, 설탕, 럼주를 넣고 거품기로 저어 생크림이 단단해질 때까지 믹싱한다.
- 4 스폰지케이크는 윗면을 얇게 잘라버리고 가운데를 잘라 스폰지 시트와 시트 사이에 생크림을 바르고 과일을 넣는다.
- 5 윗면과 옆면에 생크림을 바르고 윗면에는 짜주머니를 이용하여 원하는 모양으로 생크림을 짤 후 과일을 올려 데코레이션한다



고구마 케이크

조작방법	조리시간	부속품
홈베이킹 2.스폰지케이크 (예열있음)	40분 (조절가능)	

재료

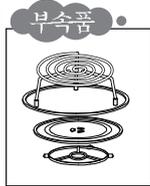
스폰지케이크.....	1개
고구마	800g(찐 것)
버터	60g
설탕.....	100g
우유.....	200g
생크림	200g
휘핑크림	
생크림	200g
설탕.....	1½큰술

만드는방법

- 1 스폰지케이크를 준비한다.(32페이지 참조)
- 2 스폰지케이크를 3등분으로 슬라이스하여 스폰지 시트 3장을 만든다.
- 3 찐고구마는 뜨거울 때 으개준다.
- 4 우유, 생크림, 버터, 설탕을 냄비에 넣고 부글부글 끓이면 불에서 내린다.
- 5 ③에 ④을 2~3회 걸쳐 넣으면서 섞어준다. (너무 질지 않도록 가감해 농도조절)
- 6 쟁반 위에 링틀을 올리고 스폰지케이크 시트 한장을 틀 안에 깔아준다.
- 7 그 위에 ⑤를 넣고 평평하게 정리한 후 스폰지케이크 시트 한장을 덮고 냉동실에서 2~3시간정도 굳힌다. 차갑게 굳었으면 링틀을 제거한다.
- 8 생크림에 설탕을 넣어 휘핑크림하고 스폰지 케이크 윗면과 옆면에 평평하게 발리준다.
- 9 나머지 스폰지시트는 갈색부분을 제거하고 체에 내려 케이크 윗면과 옆면에 뿌려 8등분으로 자국을 낸다.
- 10 케이크 윗면에 생크림을 짜주거나 아몬드 등으로 장식한다.

초코 케이크

조작방법	조리시간
홈베이킹 2.스폰지케이크 (예열있음)	40분 (조절가능)



재료

- 박력분65g,
- 버터15g
- 설탕75g
- 달걀3개
- 초코렛15g
- 코코아분말10g
- 물1큰술
- 바닐라액1작은술

만드는방법

- 1 케이크틀에 얇게 기름칠을 하고유산지를 깔아 놓는다.
- 2 달걀은 흰자와 노른자를 분리해 놓고 노른자에 설탕 절반을 넣고 아이보리색이 날 때 까지 믹싱한다.
- 3 2에 물, 녹인버터, 바닐라액을 넣고 섞은 뒤 녹인 초코렛을 넣고 섞어준다.
- 4 흰자에 남은 설탕을 2~3회 나누어 넣어가며 단단한 머랭을 만든다.
- 5 머랭의 1/3을 3에 넣고 섞은 뒤 체친 박력분과 코코아 분말을 넣고 가볍게 섞어 준다.
- 6 남은 머랭을 모두 넣고 섞어준다.
- 7 케이크틀에 준비한 반죽을 넣어바닥에 서너번 쳐서 기포를 없앤다.
- 8 '홈베이킹' 을 눌러 '2.스폰지케이크(Hb-2)' 을 선택한 후 조리시작 버튼을 눌러 예열을 시작한다.
- 9 예열이 완료되면 재료를 넣고 기준시간(40분) 또는 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.

여기 편

파운드케이크

조작방법	조리시간	부속품
홈베이킹 3. 파운드케이크 (예열있음)	40분 (조정가능)	

재료

(26×9×6cm 파운드틀 1개분)

버터.....	125g
설탕.....	115g
달걀.....	2½개(115g)
박력분.....	140g
베이킹파우더.....	1/2작은술
럼주.....	1큰술

만드는방법

- 1 파운드틀에 얇게 기름칠을 하고 유산지를 깔아 놓는다.
- 2 실온에서 녹인 버터를 크림상태로 저어준 후 설탕을 넣어 충분히 믹싱한다.
- 3 달걀을 2~3번에 나누어 넣어가며 충분히 믹싱한다.
- 4 체친 박력분과 베이킹 파우더를 넣어 주걱으로 가볍게 섞어 가루가 없어지면 럼주를 넣고 골고루 섞은 후 파운드틀에 넣는다.
- 5 '홈베이킹'을 눌러 '3.파운드케이크(Hb-3)'를 선택한 후 조리시작 버튼을 눌러 예열을 시작한다.
- 6 예열이 완료되면 재료를 넣고 기준시간(40분) 또는 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.



버터링 쿠키

조작방법	조리시간	부속품
홈베이킹 4. 쿠키 (예열있음)	18분 (조정가능)	

재료

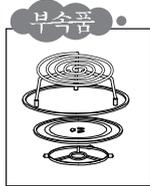
박력분.....	130g
버터.....	.80g
달걀.....	1개
설탕.....	.70g
베이킹파우더.....	1작은술
바닐라향.....	약간

만드는방법

- 1 석쇠에 알루미늄 호일을 깔아둔다.
- 2 실온상태의 버터는 크림상태로 저은 후 설탕을 3회로 나누어 넣어가며 충분히 믹싱한다.
- 3 달걀을 조금씩 첨가하면서 충분히 믹싱한다.
- 4 체친 박력분과 베이킹파우더에 바닐라향을 넣은 후 주걱으로 자르듯이 섞는다.
- 5 적당한 크기로 만들어 석쇠에 간격을 두고 올린다.
- 6 '홈베이킹'을 눌러 '4.쿠키(Hb-4)'를 선택한 후, 조리시작 버튼을 눌러 예열을 시작한다.
- 7 예열이 완료되면 재료를 넣고 기준시간(18분) 또는 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.

초코칩머핀

조작방법	조리시간
홈베이킹 5. 머핀 (예열있음)	23분 (조정가능)



재료

버터.....	110g
설탕.....	100g
달걀.....	1 1/2개 (75g)
우유.....	30g
박력분.....	150g
베이킹파우더.....	3g
럼주.....	10g
초코칩.....	50g

만드는방법

- 1 실온상태의 버터는 크림상태로 저은 후, 설탕을 2회 나누어 넣어가며 충분히 믹싱한다.
- 2 달걀을 풀어 조금씩 첨가하면서 충분히 믹싱한 후 우유를 넣어 잘 섞는다.
- 3 박력분에 베이킹 파우더를 섞어 체친 후 럼주를 넣어 주걱으로 가루가 없어질 정도로 섞고 초코칩을 넣는다.
- 4 머핀틀에 유산지를 깔고 80%정도 채워 넣는다.
- 5 '홈베이킹'을 눌러 '5머핀(Hb-5)'을 선택한 후, 조리시작 버튼을 눌러 예열을 시작한다.
- 6 예열이 완료되면 재료를 넣고 기준시간(23분) 또는 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 시간을 설정하여 조리시작 버튼을 눌러 굽는다.

수동요리_베이킹

베이글

조작방법	조리시간	부속품
오븐 190℃ (예열있음)	13분	

재료

강력분250g
 물140~150g
 드라이이스트3g
 소금3g
 설탕16g

데칠 물

베이킹소다1/2작은술
 설탕1/4컵

만드는 방법

- 1 강력분, 소금, 설탕에 이스트를 녹인 물을 넣고 여러번 치대어 반죽한 뒤 실온에서 15분정도 1차 발효한다.
- 2 발효가 끝난 뒤 4등분하여 둥글리기 한 다음 젖은 면보를 씌우고 10분동안 휴지시킨다.
- 3 도넛 모양처럼 가운데 구멍이 뚫리게 성형하여 발효기능(오븐 40℃)에서 30분간 2차 발효해 준다.
- 4 발효가 끝나면 냄비에 물을 충분히 붓고 끓이다가 베이킹소다 1/2작은술, 설탕 1/4컵을 넣고 끓여준다. 끓인 물에 반죽을 넣고 30초에서 1분정도 데쳐준 뒤 물기를 털어준다.
- 5 '오븐 190℃'로 예열한 후 데친 반죽을 범량접시위에 올리고 13분간굽는다.



슈크림

조작방법	조리시간	부속품
오븐 200℃ (예열있음)	15분	

재료

박력분60g
 버터45g
 물40cc
 우유40cc
 달걀2개

만드는 방법

- 1 박력분은 체에 쳐준다.
- 2 냄비에 물, 우유, 버터를 넣고 박력분(1작은술)을 넣어 끓이다가 남은 박력분을 한번에 재빨리 넣어 약한불에서 섞어준다.
- 3 불을 끄고 식기전에 ②번을 잘 섞고 잘 푼 달걀을 조금씩 더해 잘 섞는다.
- 4 범량접시에 기름을 얇게 잘 바른 후 ③번을 짜주머니에 넣고 직경 약 5cm로 간격을 두어 짜고 포크에 물을 적셔 가볍게 누른다.
- 5 '오븐 200℃'로 예열한 후 슈크림을 오븐에 넣고 15분간 구워준다.
- 6 짜주머니에 생크림을 넣고 슈 바닥면에 찢러 넣어 적당히 넣어준다. (생크림 대신 카스타드 크림을 넣어도 됩니다.)

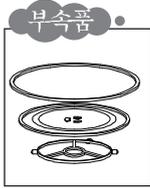


※카스타드 크림 만드는 방법

- 재료 : 우유 300ml, 달걀 노른자 3개, 설탕 80g, 박력분 40g, 버터 20g, 바닐라에센스 2~3방울
- 1) 냄비에 달걀 노른자와 소량의 우유를 넣어 섞고 설탕을 더해 혼합한다.
 - 2) ①에 체친 박력분을 더해 혼합한 다음 나머지 우유를 더해 크림 상태가 될 때까지 가스불에 익힌다.
 - 3) 가스불을 끄고 버터를 넣어 섞어준 뒤 바닐라 에센스를 2~3방울 떨어뜨려 섞어준다.

스콘

조작방법	조리시간
오븐 230℃ (예열있음)	10분



재료

- 박력분200g
- 베이킹파우더1큰술
- 설탕1/2큰술
- 소금약간
- 버터100g
- 우유100cc

만드는방법

- 1 그곳에 박력분, 베이킹 파우더, 설탕, 소금을 넣고 채로 친 후, 버터를 잘게 썰어 넣고 섞는다. 물기가 없는 상태가 되면, 그대로 냉장실에서 약 30분 차게한 후 우유를 조금씩 넣으면서 손으로 반죽한다.
- 2 ①의 반죽을 한 덩어리로 해서 밀가루를 뿌리고 4~5회 반죽하면서 직사각형 모양으로 길게 늘인 후 3번 접어서 랍으로 싼 후 냉장실에서 약 20분 숙성한다.
- 3 ②를 밀대로 약2cm의같은 두께로 늘인다.
- 4 '오븐 230℃' 로 예열한다.
- 5 범랑접시에 기름을 얇게 두르고, 컵으로(지름5cm) 반죽을 눌러 가볍게 돌려 동그란 모양의 반죽 9개를 만들어 늘어놓은 후 솔로 우유를 조금바른다.
- 6 예열이 끝나면 ⑤를 오븐에 넣고 10분간 굽는다.



여기 편

브라우니

조작방법	조리시간
오븐 180℃ (예열있음)	30분



재료

- 다크커버춰 (다크초콜렛)100g
- 밀크커버춰 (밀크초콜렛)100g
- 버터90g
- 설탕40g
- 우유80g
- 달걀2개
- 박력분75g
- 베이킹파우더1/4작은술
- 아몬드슬라이스적당량

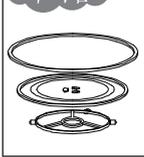
만드는방법

- 1 다크, 밀크커버춰를 중탕으로 녹인다.
- 2 실온에 녹인 버터를 잘게 다져 ①에 넣고 섞는다.
- 3 설탕을 3회 나누어 넣으며 섞어준다.
- 4 따뜻하게 데운 우유를 2회 가량 나누어 넣고 믹싱한다.
- 5 달걀의 노른자를 분리하여 1개씩 넣으며 믹싱하고, 흰자는 3회 이상 나누어 넣으며 믹싱한다.
- 6 체에 쳐 놓은 박력분과 베이킹파우더를 넣고 주걱으로 바둑 무늬를 그리며 섞어준다.
- 7 유산지를 깬 네모난 틀에 반죽을 넣고아몬드 슬라이스를 뿌려준다.
- 8 '오븐 180℃' 로 예열한 후 브라우니를 넣고 30분간 구워준다.



수동요리_육류

햄버거 스테이크

조작방법	조리시간	부속품
콤비 190℃	20분~25분	

재료

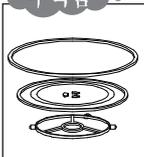
다진 쇠고기	200g
다진 돼지고기	100g
양파	1개
빵가루	반컵
우유	2큰술
버터	1큰술
달걀	1개
케첩	2작은술
소금	적당량
후추	적당량

만드는방법

- 1 빵가루와 우유를 섞어 혼합한다.
- 2 내열용기에 다진 양파와 버터를 넣어 레인지 P-H 에서 2~3분간 가열한 후 식힌다.
- 3 준비한 고기, ① 그리고 ②와 나머지 재료를 모두 섞어 치댄다. 둥글납작한 모양으로 빚어서 중심이 들어가도록 눌러놓는다.
- 4 법랑접시에 기름을 약간 바르고 준비한 고기 반쪽을 놓고 '콤비(Cb)'를 선택하고, '오븐'을 눌러 190℃를 설정한다.
- 5 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 20~25분을 설정 후 조리시작 버튼을 누른다. (중간에 한번 뒤집어 준다.)



갈비구이

조작방법	조리시간	부속품
오븐 190℃ (예열없음)	20분~25분	

재료

LA갈비	6대
양념장	
간장	6큰술
설탕	4큰술
청주	2큰술
배즙	3큰술
파다진것	2큰술
마늘다진것	2큰술
생강즙	1큰술
참기름	2큰술
후추	1작은술

만드는방법

- 1 갈비는 핏물을 빼놓고 갈집을 넣어 준비한다.
- 2 손질한 갈비와 양념을 잘 버무려 1시간 재워둔다.
- 3 법랑접시에 호일을 깔고 재워둔 갈비를 올려 '오븐 190℃'에서 20~25분간 굽는다.



버팔로 텡

조작방법	조리시간	부속품
오븐 200℃ (예열없음)	20분~23분	

- 재료**
- 왕피떡.....(500g)
 - 소금,후추.....약간
- 소스**
- 간장.....2큰술
 - 굴소스.....1큰술
 - 맛술.....2큰술
 - 물엿.....1큰술
 - 설탕.....1큰술
 - 참소스.....1큰술
 - 올리브유.....2큰술
 - 다진마늘.....1작은술
 - 고추가루.....1/2작은술

만드는 방법

- 1 닭날개는 깨끗이 씻어 칼집을 낸 후 소금과 후추로 밑간을 해 놓는다.
- 2 소스를 만들어 닭 날개에 부어 놓고 1~2시간 정도 재워놓는다.
- 3 석쇠 위에 올려 '오븐 200℃'에서 20~23분간 구워준다.

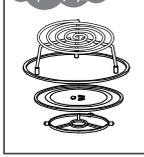


Tip

- 중간에 한번 뒤집어 주시면 더욱 맛있게 됩니다.
- 더 바삭하게 드시고 싶으시면 시간을 좀 더 늘려도 좋습니다.
- 닭날개에는 피부에 좋은 콜라겐 성분이 많이 들어있어 피부미용에도 좋습니다.

여러편

밤베이컨말이

조작방법	조리시간	부속품
오븐 250℃ (예열없음)	13분~15분	

- 재료**
- 베이컨.....20장
 - 밤.....20개
- 데리야키소스**
- 간장.....1/4컵
 - 설탕.....3큰술
 - 정종.....5큰술
 - 흑설탕.....3큰술
 - 다진생강.....1작은술
 - 다진마늘.....2큰술
 - 참기름.....2작은술
 - 물.....3큰술
- ※ 밤대신에 감자, 파인애플 등의 재료를 사용해도 좋습니다.

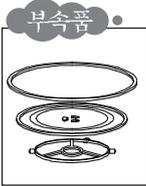
만드는 방법

- 1 밤은 껍질을 까서 잘 삶아 건져둔다.
- 2 데리야키 소스를 만든다. 소스 재료를 두꺼운 냄비에 모두 넣고 가스레인지 약한 불에서 중간중간 저어가며 1/2분량이 될 정도로 졸인다.
- 3 베이컨으로 준비한 밤을 돌돌 말아 감싸 이쑤시개나 나무꼬치로 꽂아 풀어지지 않게 한다.
- 4 밤 베이컨 말이에 데리야키 소스를 발라 30분 정도 재워둔다.
- 5 재워둔 재료를 석쇠에 올린 후 오븐에 넣어 '오븐 250℃'에서 13분~15분간 굽는다.



바비큐립

조작방법	조리시간
오븐 200℃ (에열없음)	30분~35분



재료

돼지갈비
(바비큐용 등갈비)800g
파, 마늘, 양파, 통후추, 월계수잎적당량

바비큐 소스

토마토소스200g(통조림)
양파 다진것2큰술
마늘 다진것1큰술
버터1작은술
흑설탕3큰술
우스터소스1큰술
핫소스1큰술
과일식초1/4컵
소금약간
후추약간

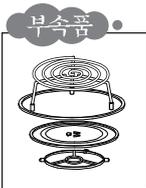
만드는 방법

- 1 갈비는 찬물에 1시간 이상 담가 핏물을 빼둔다.(중간에 물을 2~3번 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 다진 것을 넣고 볶다가 토마토 소스를 넣고 나무주걱으로 빠르게 저어주면서 수분이 날아가도록 볶는다. 나머지 재료를 넣고 양물이 없도록 잘 풀어주면서 걸쭉해지도록 끓인다.
- 4 담아둔 갈비에 바비큐 소스를 앞뒤로 발라 1시간 가량 재워둔다.
- 5 내열접시에 재워둔 갈비를 놓고 오븐에 넣어 '오븐 200℃'에서 30분~35분간 굽는다.



닭다리 바비큐

조작방법	조리시간
오븐 200℃ (에열없음)	30분~35분



재료

닭다리5개
바비큐 소스80g

만드는 방법

- 1 닭다리는 손질해서 칼집을 넣어둔다.
- 2 바비큐 소스를 만든다.(바비큐립 참고)
- 3 손질해 둔 닭다리에 소스를 고루 발라 1시간 가량 재워둔다.
- 4 석쇠 위에 닭다리를 놓고 오븐에 넣어 '오븐 200℃'에서 30분~35분간 굽는다.



수동요리_해산물

장어구이

조작방법	조리시간	부속품
그릴	13분	

재료

장어1마리

양념장

간장3 큰술
장어국물3 큰술
청주3 큰술
물엿1 큰술
설탕1½큰술

만드는방법

- 1 장어는 길이로 반을 갈라 뼈와 머리를 제거하고 5-6cm 길이로 자른다.
- 2 양념장을 만들어 ①을 10분정도 재워준다.
- 3 석쇠 위에 ②를 올리고 '그릴(Gr)'에서 13분간 굽는다.

복어구이

조작방법	조리시간	부속품
그릴	10분~15분	

재료

복어1마리

양념장

고추장2큰술
진간장1큰술
설탕1큰술
다진파1큰술
다진마늘1/2큰술
참기름1큰술
물2큰술
올리브유1/2큰술

만드는방법

- 1 복어는 먹기 좋게 잘라 물에 10분정도 불려 물기를 적당히 짜 놓는다.
- 2 양념장을 만들고 여기에 ①을 넣어 버무려 준다.
- 3 석쇠 위에 ②를 올려놓고 '그릴(Gr)'에서 10분~15분간 굽는다.



오징어 볶음

조작방법	조리시간	부속품
레인지 P-70	5분~6분	

재료

오징어 1마리
 양파, 당근, 파 약간

양념장

고추장 2큰술
 고춧가루 1큰술
 간장 2큰술
 설탕 2큰술
 깨 1작은술
 올리브유 적당량

만드는 방법

- 1 오징어는 깨끗이 손질하여 먹기 좋은 크기로 썰어 놓는다.
- 2 양파는 채썰고, 파와 당근은 먹기 좋은 크기로 썰어 놓는다.
- 3 양념장을 만들고 여기에 ①과 ②를 넣고 잘 버무려 준다.
- 4 ③을 내열용기에 넣어 랍을 씌우고 레인지 P-70'에서 5~6분간 조리하여 준다.

연어스테이크

조작방법	조리시간	부속품
오븐 200℃ (예열있음)	20분	

재료

스테이크용 연어 2장
 레몬즙 약간
 소금, 후추 약간

타르타르소스

마요네즈 3큰술
 허니머스타드 1큰술
 다진 피클 1큰술
 다진양파 1큰술
 삶아 으갠 달걀 1개
 피클물 적당량
 소금·후추 적당량

만드는 방법

- 1 스테이크용 연어에 레몬즙을 뿌리고 소금, 후추로 밑간을 해 놓는다.
- 2 '오븐 200℃'로 예열한 후 석쇠 위에 ①을 올리고 20분간 구워준다.
- 3 타르타르소스를 만들어 곁들여 먹는다.

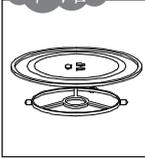
Tip • 취향에 맞게 구워진 상태에 따라 조리시간을 가감해 주세요.

고등어 조림

조작방법과 조리시간

레인지 P-HI : 20분

부속품



재료

고등어1마리
 무150g
 파.....적당량

양념장

물1½컵
 진간장3큰술
 고춧가루2큰술
 설탕2큰술
 다진마늘1큰술
 식용유1큰술
 맛술.....조금

만드는방법

- 1 고등어는 깨끗이 손질하여 4토막내고 소금과 맛술로 밑간하여 놓는다.
- 2 무는 두껍지 않게 은행잎 모양으로 썰고, 파는 어슷썰어 놓는다.
- 3 내열용기에 ①과 ②를 넣고 양념장을 만들어 부어준다.
- 4 ③을 오븐 중앙에 넣고 '레인지 P-HI' 에서 20분간 조리하여 준다.



수동요리_야채류

더덕구이

조작방법	조리시간	부속품
그릴	14분	

- 재료**
- 더덕.....120g
 - 참기름·간장.....각 2작은술
- 양념장**
- 고추장·고춧가루.....2큰술
 - 다진파·마늘.....2작은술
 - 설탕.....2작은술
 - 참기름, 물엿.....2작은술
 - 깨.....약간

- 만드는 방법**
- 1 더덕은 껍질을 벗긴 뒤 반으로 쪼개어 방망이로 자근자근 두드려 퍼 간장과 참기름을 섞어 발라 놓는다.
 - 2 양념장을 만들어 놓는다.
 - 3 ①을 석쇠 위에 올리고 '그릴(Grill)'에서 3분간 애벌구이 해준 뒤 양념장을 발라 11분간 구워준다

Tip • 고추장 양념 구이시 표면이 타기 쉬우므로, 유장(참기름을 15ml, 간장은 5ml 비율로 섞음)을 미리 발라주고 애벌구이 해 주면 더욱 맛있게 구워집니다.
• 양념장을 바를 때는, 오븐이 뜨거우니 조심해 주세요.

달걀야채찜

조작방법	조리시간	부속품
콤비 170℃	15분~20분	

- 재료**
- 달걀.....4개
 - 물.....200cc
 - 당근.....50g
 - 양파.....50g
 - 파.....약간
 - 소금.....약간
 - 후추.....약간

- 만드는 방법**
- 1 당근과 양파는 잘게 다지고 파는 송송 썰어 놓는다.
 - 2 달걀을 풀고 여기에 물과 ①을 넣고 소금과 후추로 간을 한다.
 - 3 내열용기에 넣고 '콤비(Cb)'를 선택하고 '오븐'을 눌러 170℃를 설정한다.
 - 4 다이얼(중량/시간조절)을 돌려 15분~20분간 가열한다.



야채스프

조작방법	조리시간	부속품
레인지 P-HI	30분	

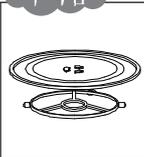
- 재료**
- 고구마150g
 - 감자.....150g
 - 당근50g
 - 양파1개
 - 셀러리50g
 - 닭육수750ml
 - 생크림70g
 - 우유250ml
 - 올리브유..... 적당량
 - 소금·후춧가루 약간씩

만드는방법

- 1 양파, 당근, 고구마, 감자, 셀러리는 정육면체로 잘게 썬다.
- 2 팬에 올리브유를 두르고 ①의 야채를 볶다가 소금과 후춧가루로 간한다.
- 3 ②와 닭 육수를 믹서에 넣고 간다.
- 4 내열 용기에 ③을 붓고 우유와 생크림을 넣어 레인지 P-HI 에서 20분 조리한다.

Tip • 더 걸쭉한 것을 원하면 조리시간을 추가해 주십시오.

야채죽

조작방법과 조리시간	부속품
레인지 P-HI : 5분 ↓ 레인지 P-50 : 12분	

- 재료**
- 불린쌀2컵
 - 당근1/4개
 - 양파1/4개
 - 양송이2개
 - 물4컵
 - 소금·후추 약간

만드는방법

- 1 야채와 양송이 모두 잘게 다진다.
- 2 불린 쌀은 믹서에 적당히 갈아 놓는다.
- 3 후라이팬에 야채와 불린 쌀을 넣고 충분히 볶은 뒤 내열용기에 넣고 물을 넉넉하게 부어 레인지 P-HI 에서 5분, '레인지 P-50' 에서 12분 동안 조리해 준다. (중간에 한번 섞어준다.)
- 4 조리가 완성 되면 소금과 후추로 간을 한다.

Tip • 소금과 후추 간은 먹기전에 드시는 분의 취향에 따라 하시는 것이 좋습니다.

시금치 무침

조작방법	조리시간	부속품
레인지 P-HI	2분~2분30초	

- 재료**
- 시금치300g
 - 참기름1작은술
 - 다진마늘1작은술
 - 소금1작은술
 - 다진 파·깨약간

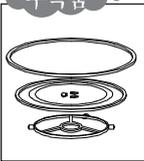
만드는 방법

- 1 시금치는 깨끗이 다듬어 물기를 제거하지 말고 넓게 펼친 후 랩으로 싸서 조리실 중앙에 올려놓는다.
- 2 레인지 P-HI에서 2분~2분30초를 설정해준 뒤 시작버튼을 누른다.
- 3 데치기가 끝나면 찬물에 씻은 뒤 짜서 물기를 제거해준다.
- 4 용기에 시금치와 마늘, 소금, 파, 참기름과 깨를 넣고 버무려준다.

Tip • 시금치를 너무 꼭 짜면 시금치 맛이 떨어지므로 알맞게 살짝만 짜준다.

수동요리_기타

스파게티

조작방법	조리시간	부속품
오븐 180℃ (예열있음)	11분	

재료

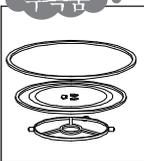
스파게티면.....100g
 토마토소스.....시중에 판매되는 것
 피자치즈.....적당량

- 만드는방법**
- 1 끓는 물에 소금을 약간 넣고 끓이다가 스파게티면을 넣고 삶아준다.
 - 2 내열 용기에 스파게티면을 담고 토마토 소스를 얹고 그위에 피자치즈를 뿌려준다.
 - 3 '오븐 180℃'로 예열한 후 ②를 넣고 11분간 조리한다.



Tip • 기호에 따라 파슬리 등을 뿌려주세요.

라자냐

조작방법	조리시간	부속품
오븐 180℃ (예열 없음)	12분	

재료

라자니아.....6장
 모짜렐라 치즈
 파마산 치즈가루
 다진파슬리,양송이버섯

라구소스

다진 소고기.....120g
 양파.....1/2개
 셀러리·당근...1/4개씩
 마른 고추.....1개
 월계수잎.....1장
 바질.....1/2작은술
 레드와인.....1/3컵
 토마토홀갓.....400g
 소고기 육수.....1컵
 소금·설탕·후추

베시멜소스

버터.....3큰술
 밀가루.....3큰술
 우유.....400ml
 소금.....적당량
 현후추.....적당량

- 만드는방법**
- 1 끓는 물에 소금 1큰술, 올리브 오일 1큰술, 라자니아를 넣고 10분정도 삶고 다 삶아지면 불지 않도록 한 장씩 큰 체에 넣어둔다.
 - 2 라구소스만들기
 - 1 냄비에 올리브 오일 1/2큰술, 버터 1작은술을 넣고 약한 불에서 녹인 후 다진 마늘 1작은술을 넣고 볶다가 다진 양파 1/2개를 넣고 투명해 색이 날 때까지 볶는다.
 - 2 셀러리는 줄기에 있는 섬유질을 벗겨서 다져 넣고 볶다가, 다진 당근, 다진 쇠고기를 넣고 함께 볶는다.
 - 3 월계수잎 1장, 마른 고추(월남고추)1개, 바질 1/2작은술, 레드와인 1/3컵을 넣고 강한 불에서 볶은다음 토마토 소스(토마토홀 갓)400g, 소고기 육수 1컵을 넣고 약한 불에서 25~30분 조리다가 소금 1/2작은술, 설탕 1작은술, 후추 약간을 넣고 마무리한다.
 - 3 베시멜 소스 만들기

팬에 버터 3큰술을 넣고 약한 불에서 녹인 다음 밀가루 3큰술을 넣고 색이 나지 않도록 1분정도 더 볶고 끓인 우유 400ml 를 조금씩 나누어가면서 넣고 풀어준다. (소금, 후추로 간한다)
 - 4 내열용기에 버터를 두른 뒤 베시멜 소스 적당량을 골고루 바르고 그 위에 삶은 라자니아를 깔아준다. 다시 그 위에 라구소스 적당량을 골고루 바르고 파마산 치즈가루 뿌린다.
 - 5 양송이는 먹기 좋은 크기로 썰어서 올리브오일을 두른 팬에서 볶다가 소금, 후추로 간하여 ④위에 올린다.
 - 6 다시 베시멜 소스를 바르고 모짜렐라 치즈를 뿌린다. 같은 순서로 4단 정도를 올리다가 마지막에는 모짜렐라 치즈를 듬뿍 뿌린 다음, 다진 파슬리 약간을 뿌린다.
 - 7 '오븐 180℃'로 12분간 구워준다.

Tip • 4단 이상 올리면 익는데 시간이 길리고 수분이 없어진다.

여러편

단호박 그라탕

조작방법	조리시간	부속품
오븐 230℃ (예열있음)	7분	

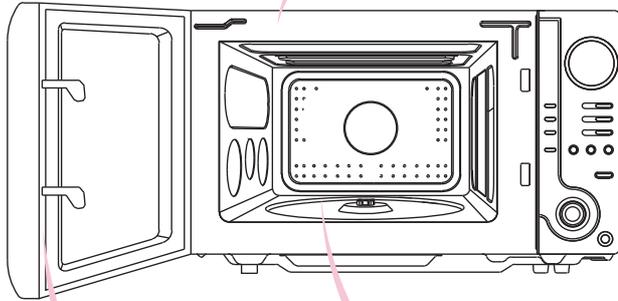
- 재료**
- 고구마 중근크기 1개
 - 단호박 1/4개
 - 옥수수 2큰술
 - 피자치즈·파슬리 적당량
- 크림소스**
- 버터 2큰술
 - 밀가루 1큰술
 - 우유 2컵
 - 소금·후추 약간

- 만드는 방법**
- 1 고구마와 단호박은 먹기 좋은 크기로 깍둑썰기한 뒤 삶는다.
 - 2 프라이팬에 버터를 두르고 밀가루를 색이 나지 않게 약한 불에서 볶다가 우유를 넣고 걸쭉할 정도로 끓여준다. (소금과 후추로 간을 한다.)
 - 3 내열용기에 익은 고구마와 단호박을 넣고 옥수수를 올려준 뒤 크림소스와 피자치즈, 다진 파슬리를 뿌려준다.
 - 4 '오븐 230℃'로 예열한 후 ③을 넣고 7분간 구워준다.



손질 및 보관 방법

- 제품을 항상 깨끗이 손질하면 고장없이 오래 사용할 수 있습니다.
- 청소 및 손질시 감전의 위험이 있으니 전원플러그를 반드시 뽑아 주세요.



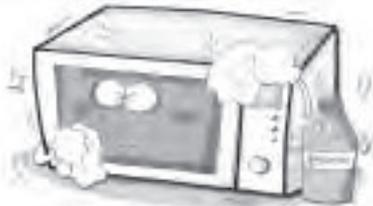
내부 청소 시에는 젖은 행주나 중성세제를 묻힌 행주로 깨끗이 닦아주세요.



부속품(유리쟁반, 롤러가이드, 법랑접시, 석쇠)은 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 닦아주세요.



- 잠깐!**
- 청소할 때는 벤젠, 신나, 금속수세미 등을 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 손상될 우려가 있습니다.
 - 오븐 내부에서 연기 또는 악취가 날 경우 꼭 청소를 해주십시오.
 - 조작판은 너무 세게 닦지 마세요. 글씨가 지워질 수도 있습니다.



- 문에 있는 차단판에 이물질이 끼지 않도록 청소를 해주세요. 중성세제를 사용하여 세척하시고, 건조시켜주세요. 절대로, 차단판에 손상을 줄 수 있는 연마제 등을 쓰지 마세요.

고장이라고 생각하기 전에

고장인가요	확인하세요	이렇게 조치하세요
동작표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요	<ul style="list-style-type: none"> ● 콘센트에 플러그가 꽂혀 있습니까? ● 절전기능이 설정되어 있는지 확인하세요. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 220V 콘센트에 꽂아 사용하세요. ● 절전 기능이 설정되어 있으면 이를 해제하세요.
동작시 불꽃(스파크)이 생겨요.	<ul style="list-style-type: none"> ● 조리실 내에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았습니까? ● 금선이나 은선이 들어있는 그릇을 사용하지 않았습니까? ● 알맞은 용기를 사용하셨나요? 	<ul style="list-style-type: none"> ● 금속제 그릇은 사용하지 않도록 하고 알루미늄 호일은 조리실에 닿지 않도록 하세요. ● 금선, 은선이 들어있는 용기는 사용하지 않도록 하세요. ● 용도에 맞는 용기를 사용하세요
조리등의 밝기가 일정하지 않아요	<ul style="list-style-type: none"> ● 제품을 단단하고 평평한 곳에 설치 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> ● 전압변화에 따른 것이므로 안심하고 사용하세요.
외부로 빛이 새어나와요	<ul style="list-style-type: none"> ● 문이 열려있지는 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> ● 소량의 조리등 불빛이 제품 외부로 유출될 수 있으며 이 빛은 제품성능 및 인체에 전혀 해가 없으므로 안심하고 사용하세요.
동작을 시켜도 동작하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> ● 문은 닫혀있습니까? ● 문에 이물질이나 수건이 끼어있지 않나요? ● 잠금장치 기능이 설정되어 있는지 확인하세요. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 문을 닫고 사용하세요. ● 이물질이나 수건을 제거하고 사용하세요. ● 잠금장치 기능이 설정되어 있으면 이를 해제하세요.
조리시 랍이 터져요.	<ul style="list-style-type: none"> ● 랍을 팽팽하게 싸지 않았나요? ● 기름이 많은 음식을 조리하지 않았나요? 	<ul style="list-style-type: none"> ● 랍을 약간 느슨하게 싸서 사용하고 구멍을 몇개 만들어주세요. ● 기름이 많은 음식은 랍을 씌워 조리하지 마세요.
팬이 계속 동작 합니다.	<ul style="list-style-type: none"> ● 조리종료후나 정지시 내부 전기부품을 식혀주기 위해 냉각팬이 동작됩니다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오. (표시창에는 "Cool"이 표시됩니다.)
동작을 시키지 않고 있는데 부저소리가 나요	<ul style="list-style-type: none"> ● 조리가 완료된 후 식품을 꺼내셨나요? 	<ul style="list-style-type: none"> ● 조리가 끝난후 문을 열지 않거나 아무키도 누르지 않으면 주기적으로 부저가 울립니다. 문을 열었다 닫은 후 사용하세요.

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

제품규격

모델명		RCD-A32H			
정격전압	교류 220V/60Hz 전용		조리실용량	24L	
정격소비전력	오븐	1850 W	정격출력	레인지	900 W
	그릴	1850 W			
	콤비	2500 W			
	레인지	1400 W			
발진주파수	2,450MHz		외형치수	501(폭)×319(높이)×492(깊이)mm	
제품중량	19kg		조리실치수	310(폭)×232(높이)×328(깊이)mm	

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

서비스를 신청하실 경우

서비스는 이렇게!



- 제품에 이상이 있거나 의심나는 점이 있을 때는 판매점이나 가까운 당사 서비스센터에 연락주시면 상담 또는 방문, 수리하여 드립니다.
- 서비스 신청을 하시기 전에 다시 한번 사용설명서를 잘 살펴 보시기 바랍니다.
- 서비스 신청을 하실 때에는 고객의 주소, 전화번호 및 제품의 모델명(품명), 고장 현상을 자세하게 말씀하여 주시면 서비스 방문시 조치에 도움이 됩니다.
- 접수된 서비스는 신속하게 방문하여 처리해 드리겠습니다. 또한 인터넷 홈페이지 www.rinnai.co.kr A/S접수 시스템으로도 편리하게 서비스를 신청하실 수 있습니다.

☎ 전국 서비스 대표번호(국번없이) 1544-3651

- ▶ 린나이アフター 서비스 전화번호는 **3651**® 공통입니다.
- ▶ 고객상담실 : (02) **325 - 3651** (代) 서울특별시 서대문구 창천동 515-1 (린나이빌딩 6층) ☎120-713
- ▶ 전국 지역별 서비스 센터

전화번호는 사정에 따라 바뀔 수 있습니다.

서울지역	전지역 : (02)325-3651, 365-3651		
수 도 권	• 인천 032)577-3651	• 의정부 031)871-3651	• 수원 031)245-3651
	• 안산 031)487-3651	• 성남 031)751-3651	
	• 안양 031)384-3651	• 고양 031)964-3651	
부 산 (경상권)	• 북부산 051)515-3651	• 동부산 051)463-3651	• 창원 055)255-3651
	• 울산 052)276-3651	• 진주 055)752-3651	
대 전 (충청권)	• 대전 042)635-3651	• 청주 043)266-3651	• 충주 043)843-3651
	• 천안 041)571-3651	• 홍성 041)633-3651	
대 구	• 대구 053)954-3651	• 안동 054)857-3651	
	• 포항 054)273-3651	• 구미 054)457-3651	
광 주 (호남권)	• 광주 062)223-3651	• 순천 061)753-3651	• 목포 061)243-3651
	• 전주 063)42-3651		
강 원	• 원주 033)746-3651	• 강릉 033)642-3651	• 춘천 033)253-3651
제 주	• 제주 064)722-3651		

기 타



동종업계 최초—

사후봉사(A/S)우수기업



린나이 제품안내, 구입 및 서비스에 관한 상세한 정보를 원하시는 분은 인터넷 www.rinnai.co.kr 로 문의하십시오.

메모

품질보증서

판매자 상호 및 연락처	(☎)
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일
*판매자로부터 구입일을 기록받아 제품을 사용하시는 동안 꼭 보관하여 주십시오. (구입일이 기재되어 있지 않으면 불이익을 받으실 수도 있습니다.)	

▷ 본 제품은 린나이기술진의 철저한 품질관리와 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
 ▷ 제품 교환 및 환불, 무상수리는 소비자 분쟁해결 기준에 의거 조치해 드립니다.
 또한 보증기간이 지났거나 부주의한 사용, 린나이 서비스요원 이외의 수리나 개조, 사용전원의 이상, 접촉기기 불량 등의 사용자 과실이나 천재지변, 부품의 수명 완료로 인한 고장 또는 결함이라도 최소의 비용(실비)으로 수리해 드립니다.

품목별 소비자 분쟁해결 기준(구입일로 부터)

관련품목의 보상 기준 <공정거래위원회>

품 목	소비자 피해 유형	보 상 기 준	배 상
전기오븐 (레인지, 전기 그릴경용)	1. 정상적인 사용상태에서 발생한품질 성능, 기능상의 하자로 인한 피해 • 제품구입후 10일 이내중요수리 요구시 • 품질보증기간 이내에수리 불가능시 • 동일 하자에 대하여 3회까지 수리하였으나 고장 재발시(4회째)	제품 교환 또는 환불	영업배상 책임보험에 의한 배상
	2. 품질 보증기간 이내에교환 불가능시 • 교환 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생	환불	
	3. 품질 보증기간 이내에하자 발생시	무상수리	
	4. 품질 보증기간 이내에서공상의 하자가 있을 경우	시공자 책임	

관련품목의 품질 보증기간 및 부품 보유기간

품 목	품질보증기간	부품보유기간
• 가스보일러, 기름보일러, 에어컨, 전기 냉방 가스 온풍기	2년	7년
• 가정용 음식물 쓰레기 처리기, 전기오븐(레인지, 전기그릴경용)	1년	7년
• 가스난로, 냉온수기, 가스레인지, 가스온수기, 가스오븐레인지, 가스오븐 가스 의류건조기	2년	5년
• 업무용기구(가스그릴, 가스레인지, 오븐, 밥솥, 소독기, 튀김기, 식기세척기, 냉장고)가스레인지(1구), 용기내장형이동식가스 난로, 연수기, 수입품 자동세정 건조식 변기(비데), 기타 전기식 조리기기(세라믹 호브)	1년	3년
• 마그네트론	3년	7년
• 전기온수기	1년	5년
*가정용 제품을 업무용으로 사용할 때는 해당 보증기간의 1/2적용		

