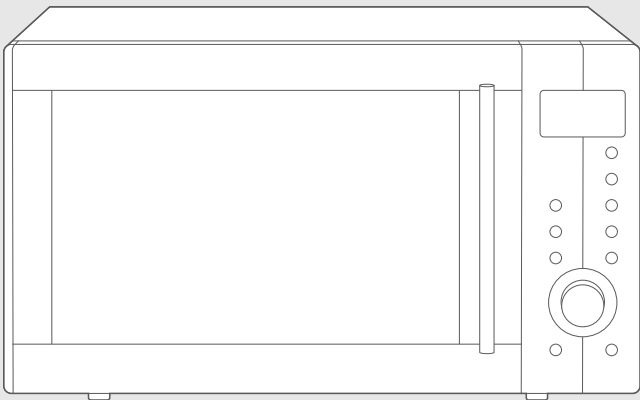


RCD-B41

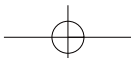


- 제품 사용 전 반드시 설명서를 읽어보시고, 항상 볼 수 있는 곳에 보관하세요.
- 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수 있으며, 제품의 외관 및 규격 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 본 제품은 대한민국 국내전용 상품입니다. 해외에서 사용 및 설치를 하지 말아주시기 바랍니다. 해외에서 사용할 경우에는 발생한 모든 사고 및 고장에 대해서 당사에서는 절대로 책임지지 않습니다. (DOMESTIC USE ONLY, 韩国内使用专用机, 海外地区使用 品质概不负责)

린나이 복합오븐

사용 및 설치설명서

Rinnai



제품의 특징

저희 제품을 이용하여 주셔서 감사합니다.

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

제품은 오븐+그릴+전자레인지+발효+콤비를 하나로 결합한 복합 제품입니다. 전기오븐과그릴, 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 전기오븐에비해 2~3배 빠르게 조리되며, 전기요금을 절감할 수 있습니다.

4

광파히터를 이용한 입체가열로 완벽한 멀티오븐 구현 : 여러 가지오븐모드로 다양한 요리가 가능하며, 깊고 풍부한 맛을 즐길 수 있습니다.

컨벡션 입체 열풍 모드

광파 그릴 히터

레인지 기능

5

다양한 자동 요리기능

- 오븐 요리

-베이킹

-생선구이

6

편리한 기능

스피드 예열

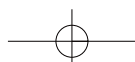
스팀청소

대기전력"0W"절전 기능

탈취기능

잠금기능

자동냉각



목 차

※ 사전 경고 사항

1. 문 또는 문의 차단판이 손상된 경우에는, 서비스기
술자가 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 있
으므로 가열하지 마십시오.
4. 음료의 가열시 갑자기 끓어 넘칠 수 있으므로 용기를
취급할 때 유의하십시오.
5. 젖병 및 유아 식품병을 가열할 때는 뚜껑을 열고, 내
용물을 휘젓고 화상을 방지하기 위해 사용전온도를
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 보
관해 주십시오.

린나이 복합 오븐 사용설명서 및 요리안내 COOKING BOOK 차 례

사용하기전에

- 설치는 이렇게 하세요! 3
- 접지 및 전원은 이렇게 연결하세요 4
- 대기전력*0W기능 5
- 사용그릇의 선택 6
- 조리할 때 주의하세요! 7
- 안전을 위해 꼭 지켜주세요! 8
- 각 부분의 이름과 기능 11
- 요리에 따른 조리용기 14

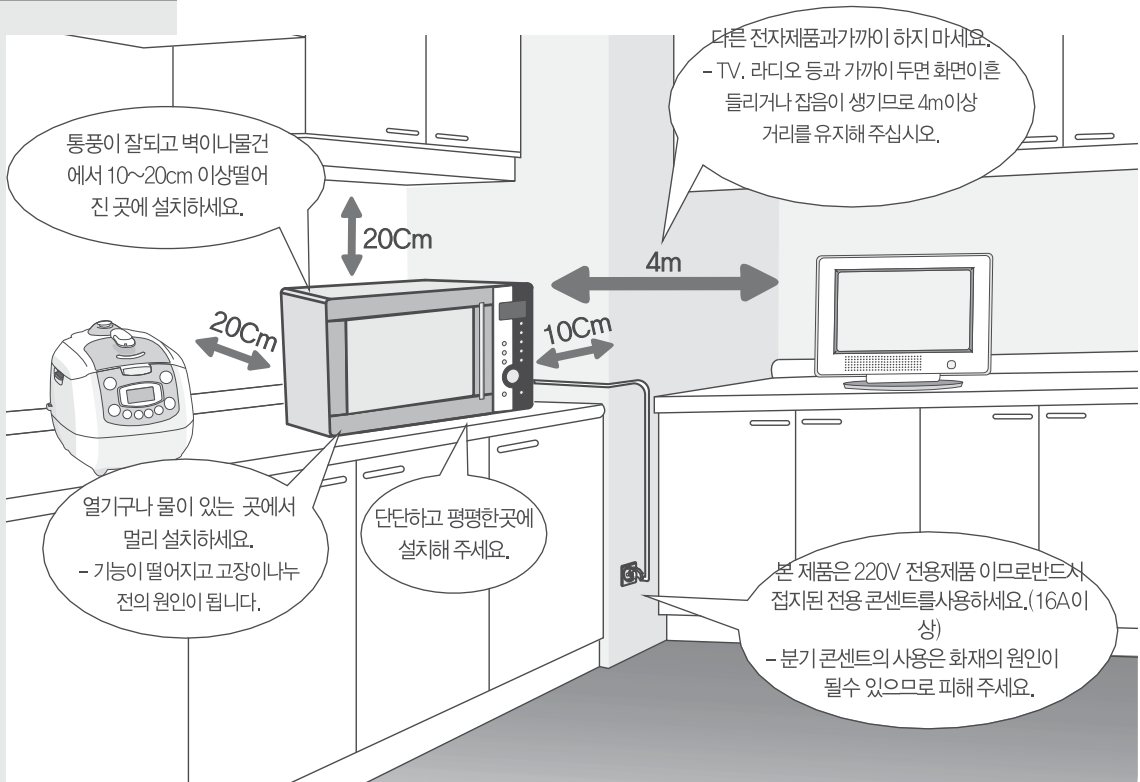
사용방법

- 자동조리 15
- 생선구이 16
- 그릴 17
- 오븐 (예열없이 요리를 하는 경우) 18
- 오븐 (예열후, 요리를 하는 경우) 19
- 스피드 예열 20
- 레인지 21
- 간편조리 (+30초, 전자레인지 기능) 22
- 해동 (중량 해동) 23
- 해동 (시간 해동) 24
- 탈취 25
- 스팀청소 26
- 편의 기능 27
- 데치기 및 데우기 수동요리 방법 29
- 전자레인지 이용의 지혜 30
- COOKING BOOK 31

기타사항

- 손질 및 보관방법 62
- 고장이라고 생각하기 전에 63
- 제품규격 65
- 서비스를 신청하실 경우 66

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.

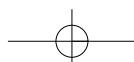
제품의 외부에 레이스나 커버를 씌우지 마세요. 제품의 정상적인 동작을 방해하므로 고장이나 화재의 위험이 있습니다.

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



본 제품은 220V 전용제품
이므로 반드시 접지된 전
원 콘센트를 사용하세요.
(16A 이상)



멀티콘센트를 사용할 경우반
드시 접지된 멀티콘센트를
사용하세요.(16A 이상)주
의 :멀티콘센트를 사용할 경
우 여러제품을 동시에 사용
하지 마세요.
전류용량의 과다로 차단기
가 내려갈수 있으며, 콘센
트 가열로 인한 화재의위험
이 있습니다.



전원코드를 무리하게 구
부리거나 무거운 물건에
눌려서 손상되지 않도록
하세요.
☒감전, 화재의 위험이있
습니다.



젖은 손으로 코드부분을잡지
마세요.
☒감전의 위험이 있습니다.

접지하기

콘센트에 접지단자가 있는 경우

측면 접지단자가 있는 콘센트를 사용하면 별도로접지
할 필요가 없습니다.



콘센트에 접지단자가 없는 경우

전기배선에 대해서는 전문 전기설비 업체에 문의하
여 주십시오.

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

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

물기나 습기가 특별히 많은 경우

물을 많이 취급하는 곳이나, 지하실 등의 습기가 많은 곳에설치
할 경우 반드시 별도의 접지공사를 해주세요.

이런 곳에는 절대 접지시키지 마세요.



가스관



전화선

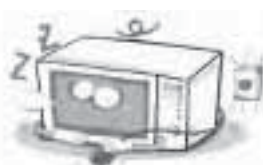
대기전력 “0W” 기능

대기전력이란 오븐의 전원플러그를 콘센트에 꽂은 상태에서 오븐을 사용하지 않아도 소비되는 전력을 뜻합니다.

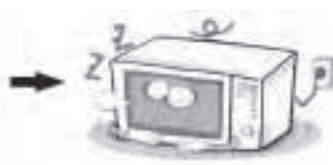
대기전력“0W”기능이란 대기전력을 없애주는 절전기능입니다.

본 제품은 대기전력“0W”기능이 있어 대기시 전력이 소비되지 않아에너지를절약할 수있습니다. 전원플러그를 콘센트에 꽂고 문을열어야 전원이 들어옵니다. 또한 사용 후 10분이 지나면 자동으로 대기전력“0W”기능모드로 전환되므로 재사용시에는 문을 열고사용하시면됩니다.

전원플러그를 콘센트에 꽂는경우대기전력“0W”기능 모드가 되어 동작표시부에 표시가 나타나지 않습니다. 오븐 문을열면 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”기능모드가되어 동작 표시부에 표시가 나타나지 않습니다. 오븐 문을 열면 대기전력“0W”기능 모드가 해제 됩니다.



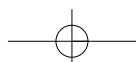
동작 완료
(전원 들어옴)



동작 완료 후 10분이상
경과 시
(전원 들어 오지 않음)

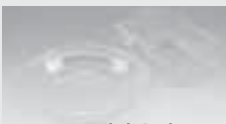
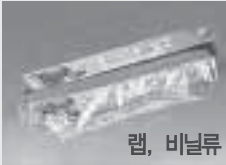


오븐 문을 연 상태
(전원 들어옴)



사용그릇의 선택[사용가능한 그릇인지 확인하세요!]

○ : 사용가능 △ : 필요에 따라 사용가능 ✕ : 사용불가

	레인지	오븐조리, 그릴	
 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	○	✕	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	△	✕	음식을 잠깐 데울 때만 사용하세요. 보통의 유리그릇, 종이컵 등은 음식을 잠깐 데울 때만 사용하세요.
 금속제 그릇	✕	○	냄비, 주전자, 스테인레스 그릇은 전자파를 반사하므로 식품이 가열되지 않습니다.
 랩, 비닐류	○	✕	조리 중 수분증발을 막기 위해 사용하며, 그릇에 씌워 구멍을 뚫어 사용하세요. 기름이 닿는 곳은 녹을 수가 있으므로 주의하세요.
 알루미늄 호일	✕	○	용기 바닥에 깔거나 음식물을 싸서 조리하는데 사용할 수 있습니다.
 강화유리	✕	✕	☑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 수 있으므로 (특히, 생선) 주의하여주세요.



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 위쪽 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.



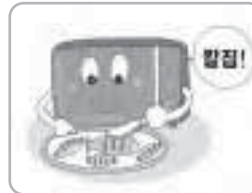
음식은 그릇의 1/2~2/3 정도만 채주세요.

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



식품배열을 고리모양으로 하세요.

고주파에너지는 중앙부분보다는 바깥부분에서 흡수가 더 빠르므로 식품의 두꺼운 쪽이 바깥부분을 향하도록 배열하고 가운데 부분을 비워 고리모양으로 식품을 배열하는 것이 효과적입니다.



생선등 겹집이 터질 수 있는 식품은 미리 칼집을 내서 조리하세요.

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

그릴·오븐조리시 주의사항



조리 중 투시창이 뜨거울때 찬물이 닿으면 깨어질 수 있으니 주의하세요.



조리후에 조리물을 꺼내실때는 그릇이 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요



랩은 절대 사용하지 마세요.

안전을 위해 꼭 지켜주세요!

사용상의 잘못으로 인한 안전사고를 미연에 방지하고, 제품을 보다 편리하게 이용할 수 있도록 주의 사항을 여러가지 그림표시로 알기 쉽게 나타내었습니다. 꼭 아래의 표시와 그 내용을 잘 이해하고 나서 설명서를 읽어 주십시오.

 위험	이 표시를 무시하고 잘못 사용하시면 사용자가 사망, 중상을 입거나 화재의 위험이 있음을 나타냅니다.
 경고	이 표시를 무시하고 잘못 사용하시면 사용자가 사망, 중상을 입거나 화재의 가능성이 있음을 나타냅니다.
 주의	이 표시를 무시하고 잘못 사용하시면 사용자가 상해를 입거나 물적손해가 발생할 수 있음을 나타냅니다.

상해 : 치료를 위하여 입원 또는 장기간의 통원이 필요없는 찰과상, 화상(고온, 저온), 감전 등을 말함.

물적손해 : 가옥, 가재도구 및 가족, 침구류 등에 확대된 손해를 말함.

각각의 그림표시에는 다음과 같은 의미가 있습니다.

 **일반적인 위험 경고, 주의**

 **접촉금지**

 **화기엄금**

 **반드시 행할 것**

 **접지를 행할 것**

 **일반적인 금지**

 **감전주의**

 **위험**

 하나의 콘센트에 여러 개의 전원을 플러그를 꽂지 마세요. 콘센트의 이상 발열로 인해 화재의 원인이 됩니다.  금지	 매우 뜨거운 화상을 입을 수 있으므로 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마시고, 조리용 장갑을 사용하세요.  행할 것	 질병 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.  금지
 조리실에 음식물을 넣지 않은 상태로 동작을 시키지 마세요. 화재의 위험이 있습니다. 단, 탈취기능은 조리실 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.  금지	 가열성 스프레이, 인화성 물질 등은 제품과 가까운 곳에서 사용하지 마세요. 폭발이나 화재의 위험이 있습니다.  금지	 전원코드를 잡아 당겨 빼거나, 젖은 손으로 전원플러그를 뽑지 마세요. 감전이나 화재의 원인이 됩니다.  금지

⚠ 위험



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 주

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 제품주위에 두지 마세요. 화재의 위험이 있습니다.

금지



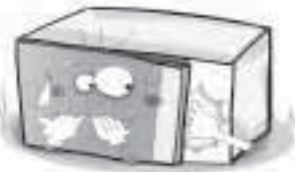
제품에 물이 튀거나 들어가지 않도록 주의하세요. 감전사고의 원인이 될 수 있습니다.

행할 것



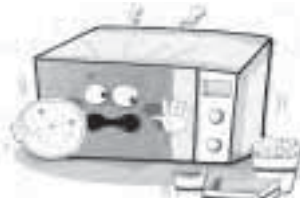
문에 강한 충격을 주거나 어린이가 매달리지 않도록 하세요. 문잠금안전장치가 손상되어 오동작의 원인이 될 수 있습니다.

행할 것



도어를 닫을 때 손가락이 끼지 않도록 주의하세요. 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 하세요.

행할 것



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

행할 것



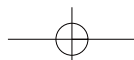
제품 청소나 손질시 전원플러그를 뽑아주세요. 감전의 위험이 있습니다.

행할 것

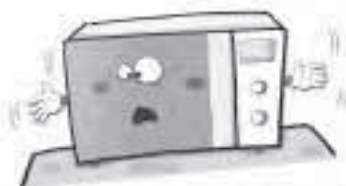
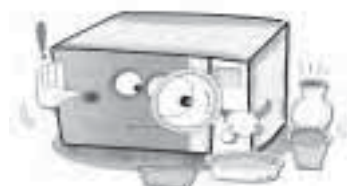


제품에서 이상한 소리가 나거나 연기 또는 냄새가 나면 즉시 문을 닫고 전원플러그를 뽑은 후 서비스센터로 연락해 주세요.

행할 것



⚠ 경고

 달걀을 삶을 경우 파열되어 화상을 입을 우려가 있으니 절대로 삶지 마세요. 달걀 후라이를 조리할 경우에는 노른자에도 구멍을 내어 조리하십시오. 금지 금지	 팽팽하지 않은 곳이나 통풍이 안되는 빌트인 또는 캐비닛 안에 설치하지 마세요. 소음이나 과열의 원인이 됩니다. 금지 금지	 제품 위에는 물병이나 물이 담긴 그릇을 올려놓지 마세요. 제품 뒷면에 물이 들어갈 경우 감전 또는 화재의 위험이 있습니다. 금지 금지
 사용 그릇에 주의해 주세요. 6 페이지를 참고하세요. ! 행할 것	 제품 윗면에 비닐 등 녹기 쉬운 물건을 장기간 올려 놓지 마세요. 고장 및 화재의 원인이 됩니다. 금지 금지	 제품을 이동할 경우 안에 음식물이 있는지 확인하세요. 조리된 물, 음료 등이 있을 경우 뜨거운 물이 밖으로 흘러나와 화상 등의 상해를 입을 수 있으므로 주의하세요. ! 행할 것 금지
 문틈에 이물질이나 식품찌꺼기가 끼어 있는 채로 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다. 금지 금지	 장시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 뽑아 주세요. 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다. ! 행할 것 금지	 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요. 화재의 위험이 있습니다. 금지 금지

안전에 관한 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 전자레인지로 가열할 때, 내부의 온도차에 의해 갑자기 끓어 넘치는 경우가 있으므로, 용기를 취급할 때 유의하여 주세요. 그릴, 오븐 조리 중 이거나 종료 직후 화상의 우려가 있으므로, 문, 히터 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의하세요. 제품 위에 무거운 물건을 놓거나 레이스 등을 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.



행할 것

각 부분의 이름과 기능

조작부



11생선구이

생선구이 메뉴 조리시 이용합니다.

22탈취/스팀

한번 누르면 탈취, 두 번 누르면 스팀이 선택됩니다.

“탈취”는 조리후냄새 제거시 사용합니다. “스팀”은 스팀청소기능을 수행하여 조리실 내부를 청소합니다.

33스피드 예열

오븐 예열 시 5분 이내에 180℃로 도달하여 빠르고 편리하게 사용할 수 있습니다.

44조절 다이얼

시간, 중량, 온도, 레인지 출력을 조절할 때 돌려서 사용합니다.

표시부에 “조절” 아래 “^” 표시가 깜빡이면다 이열을 돌려주세요.

55정지/취소

한번 누르면 동작이 정지되고 두 번 누르면조리가 취소됩니다.

잠금기능을 설정할 때 사용합니다.

약 3초간 길게 눌러주면 잠금과 해제가 됩니다.

66자동조리

오븐 자동조리와 베이킹 자동조리 메뉴 조리시사용합니다.

77그릴/오븐

한번 누르면 그릴, 두 번 누르면 오븐 기능을사용할 수 있습니다.

88해동

육류, 닭류, 생선류를 해동할 때 사용합니다. 한번 누르면중량해동, 두 번 누르면 시간해동을사용할 수 있습니다.

99레인지

전자레인지 기능으로 조리시 이용합니다.

00선택

메뉴 및 중량, 개수, 온도, 출력 등을 선택할 때누릅니다.

표시부에 “선택” 위에 “v” 표시가 깜빡입니다.

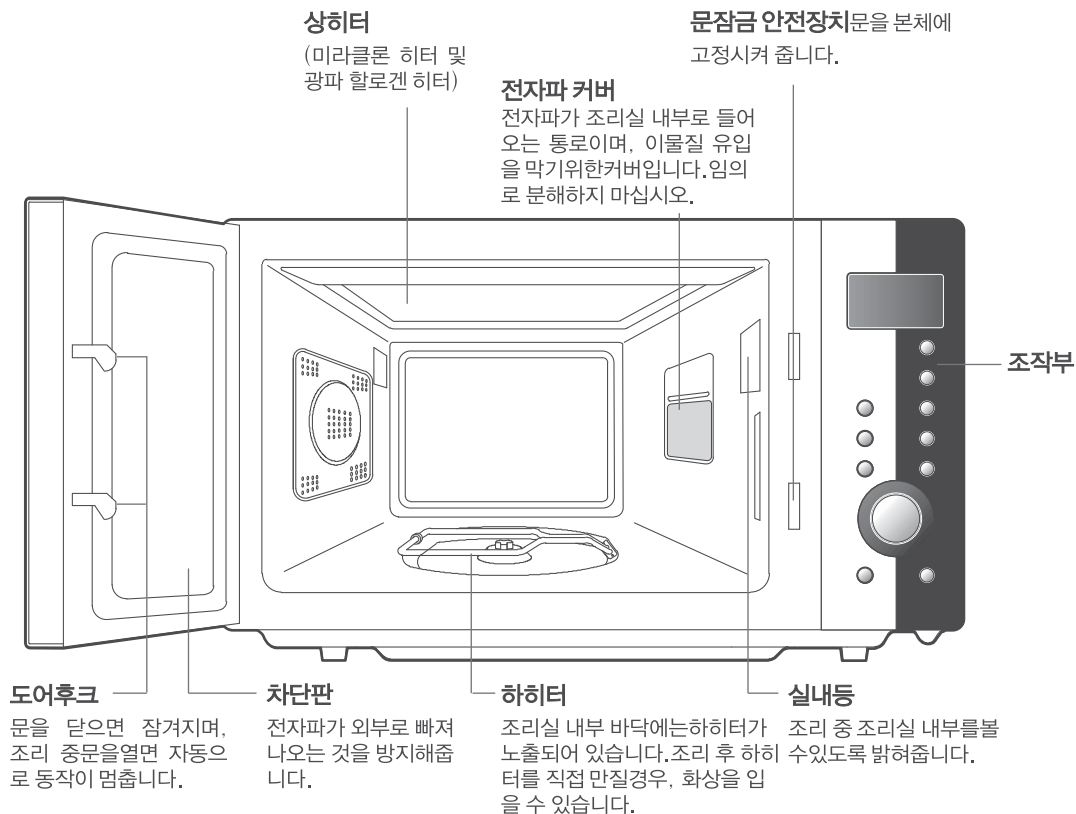
qq시작/30초

시작: 조리를 시작할때사용합니다.

+30초: 한번 누를때마다 30초씩 5분까지 간편조리가 가능하며 자동으로 조리가 시작됩니다.

+30초 기능은 전자레인지 기능만 가능합니다.

본체



부속품설치하기

법랑접시를 회전축 가운데에 일치하도록 놓아주세요.

법랑접시 주변에는 이물질이 없도록 해 주세요.



주의

- ☑ 회전축의재질은고온에 견디도록 설계되어 있습니다. 오븐을 설치하거나, 이동을 하는 경우 회전축이빠질 수 있습니다.고장이 아니므로 안심하시기 바랍니다.
- ☑ 최초 사용시 공회전을 해 주십시오. 연기나 냄새가날수있으나, 고장이아닙니다.(공회전 : 오븐(예열없음) 200℃, 30분 무부하 동작)

부속품

☑ 본 제품에 내장된 부속품을 이용하여 다양하고 효과적인 조리를 할 수 있습니다.



발열판 : 석쇠 위에 놓고 사용합니다.

(소모품) 자동요리나 수동요리시 설명이 있을 때 사용하세요.

* 발열판은 사용 시간, 조건 등에 따라 소모되는 소모품입니다.

구입은 린나이 서비스 센터를 이용해주세요.



높은석쇠 : 오븐 및 그릴, 자동조리, 생선구이에 사용합니다.



낮은석쇠 : 오븐 및 그릴, 자동조리, 생선구이에 사용합니다.



법랑접시 : 모든 조리시에 항상 사용합니다.

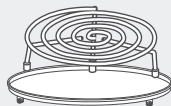
법랑접시 위에 음식, 요리그릇, 석쇠 등을 놓습니다.

부속품의 예시

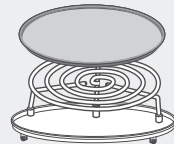
☑ 법랑접시
모든 조리시에 항상
사용합니다.



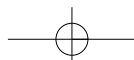
☑ 법랑접시+석쇠오븐,
그릴자동조리, 생선
구이(14페이지 참조)



☑ 법랑접시+석쇠 +발열판
오븐, 그릴
자동조리, 생선구이
(14페이지 참조)



참고 : 사중에 판매되는 적절한 용기를 제공된 부속품과 함께 사용하시면 더욱 편리하게 조리할 수 있습니다.



요리에 따른 조리용기

표시부		DISPLAY 표기	메뉴	사용부속품		
				 발열팬	 낮은석쇠	 높은석쇠
자동조리	오븐요리 (A)	A-01	통닭	X	O	X
		A-02	닭 날개구이	O	O	X
		A-03	통삼겹구이	X	O	X
		A-04	베이컨 김치말이	O	X	O
		A-05	스테이크	O	X	O
		A-06	돈가스	O	X	O
		A-07	단호박그라탕	X	O	X
		A-08	웨이감자	O	O	X
		A-09	마늘빵	O	O	X
		A-10	토마토감자구이	X	X	X
		A-11	황태양념구이	O	X	O
	베이킹 (B)	B-01	통검은깨파운드	X	X	X
		B-02	버섯스콘	X	X	X
		B-03	당근케이크	X	X	X
		B-04	식빵	X	X	X
		B-05	사과파이	X	X	X
		B-06	들깨머핀	X	X	X
		B-07	피자	X	X	X
생선구이		1	고등어 구이	O	X	O
		2	조기 구이	O	X	O
		3	꽁치 구이	O	X	O
		4	갈치 구이	O	X	O
		5	삼치 구이	O	X	O
		6	연어 스테이크	O	X	O
		7	새우 구이	X	X	X

자동조리

원하는 메뉴를 선택하면 자동으로 온도와 조리시간이 설정되어 조리되는 편리한 기능입니다. 조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절이 가능합니다.

작동순서

1 자동조리 버튼을 눌러서 “오븐” 자동조리 또는 “베이킹” 자동조리가 나타나게 합니다.

한 번 누르면 “오븐” 자동조리이며 표시부에 “A-01” 이 표시됩니다.
두 번 누르면 “베이킹” 자동조리이며 표시부에 “b-01” 표시됩니다.

A-01

b-01

2 조절 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 설정합니다.

	표기	메뉴		표기	메뉴
오븐 (A)	A-01	통닭	베이킹 (B)	b-01	통검은깨파운드
	A-02	닭날개구이		b-02	버섯스콘
	A-03	통삼겹구이		b-03	당근케이크
	A-04	베이컨 김치말이		b-04	식빵
	A-05	스테이크		b-05	사과파이
	A-06	돈가스		b-06	들깨머핀
	A-07	단호박그라탕		b-07	피자
	A-08	웨지감자			
	A-09	마늘빵			
	A-10	토마토감자구이			
	A-11	황태양념구이			

3 시작버튼을 눌러주세요.

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

End

알아두기

조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요.
(단 남은 시간은 2분 이상이어야 합니다.)

- 1) 선택버튼을 누른다.
- 2) 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.
- 3) 선택버튼을 다시 눌러완료한다.

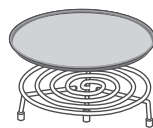
조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작버튼을 누르세요.
(단 1회에 한하여 최대20분까지 가능합니다.)

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.

생선구이

발열팬, 석쇠는
필요시 사용하세요.



원하는 메뉴를 선택하면 자동으로 온도와 조리시간이 설정되어 조리되는 편리한 기능입니다. 조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절이 가능합니다.

작동순서

1 생선구이 버튼을 누릅니다.

2 표시부에 "생선구이" 표기위에 "v" 표시가 나타납니다.

3 조절 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 설정합니다.

	표기	메뉴
생선구이	1	고등어
	2	조기
	3	꽂치
	4	갈치
	5	삼치
	6	연어
	7	새우

4 시작버튼을 눌러주세요.

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

End



알아두기

조리 중 조리 시간을 조절하려면 다음의 순서를 따르세요.
(단 남은 시간은 2분 이상이어야 합니다.)

- 1) 선택버튼을 누른다.
- 2) 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.
- 3) 선택버튼을 다시 눌러완료한다.

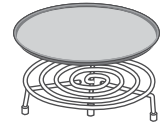
조리 종료 후, 시간을 더 추가 하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작버튼을 누르세요.
(단 1회에 한하여 최대20분까지 가능합니다.)

참고

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

그릴

발열팬, 석쇠는
필요시 사용하세요.



히터의 복사열로 식품의 표면을 노릇하게 조리하는 기능입니다.

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

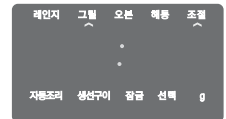
1 “그릴/오븐”버튼을 한번 누릅니다.

2 표시부에“그릴”표기 아래에“^”표시가 나타납니다.

3 조절 다이얼을 돌려 원하는 시간을 설정합니다.

4 시작 버튼을 눌러주세요.

5 조리가 완료되면 표시부에“End”가 표시되며“삐”소리가울립니
다.



알 아 두 기

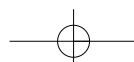
조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요.
(단 남은 시간은 2분 이상이어야 합니다.)

- 1) 선택버튼을 누른다.
- 2) 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다. [10초~60분까지 조절]
- 3) 선택버튼을 다시 눌러 완료한다.

조리 종료 후, 시간을 더 추가 하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설
정 후 시작 버튼을 누르세요.
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

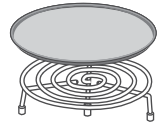
참 고

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



오븐(예열없이 요리를 하는 경우)

발열팬, 석쇠는
필요시 사용하세요.

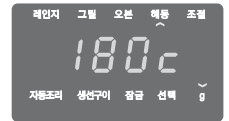


상히터와 하히터의 열을 컨벡션 팬으로 강제로 순환시켜 오븐 내부를단
시간에 효율적으로 가열해 오븐 조리를 할 수 있는 기능입니다. 조리시간은
조리 중 또는 조리종료 후에도 조절 가능합니다.

TIP : 발효를 할 경우에는, 오븐 온도를 40℃, 50℃에 설정하세요.

작동순서

- 1 “그릴/오븐” 버튼을 두번 누릅니다.
- 2 표시부에 “오븐” 표기 아래에 “^” 표시가 나타납니다.
- 3 조절 다이얼을 돌려 원하는 온도를 설정합니다.
- 4 “선택” 버튼을 누르세요.
- 5 조절 다이얼을 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- 6 시작버튼을 돌려주세요.
- 7 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며 “삐” 소리가 울립
니다.



알 아 두 기

조리 후에 조리물을 꺼낼때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을사용하
세요.

오븐조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.

오븐 온도가 표시부에 진행되는 순서

180℃→190℃→200℃→210℃→220℃→230℃→240℃→250℃→40℃→50℃→
80℃→100℃→110℃→120℃→130℃→140℃→150℃→160℃→170℃→180→
반복하여 순환됩니다.

온도 범위는 40℃, 50℃, 80℃, 100℃~250℃까지 선택할 수 있습니다.

조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요.

(단, 남은 시간이 2분 이상이어야 합니다.)

1) 선택버튼을 누른다.

2) 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.

3) 선택버튼을다시눌러완료한다.

조리 종료 후, 시간을 더 추가 하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간
설정 후 시작버튼을 누르세요. (단 1회에 한하여 최대20분까지 가능합니다.)

참 고

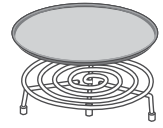
최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고사
용하세요.

조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이동작할수있습니다. 고장
이 아니므로 안심하고 사용하세요.

오븐(예열후, 요리를 하는 경우)

☑ 발열팬, 석쇠는 필요시 사용하세요.

상히터와 하히터의 열을 컨벡션 팬으로 강제로 순환시켜 오븐 내부를 단 시간에 효율적으로 가열해 오븐 조리를 할 수 있는 기능입니다. 조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절 가능합니다.



☑ 예열시에는 부속품을 빼고 하세요

작동순서

- 1 “그릴/오븐” 버튼을 두번 누릅니다.
- 2 표시부에 “오븐” 표기 아래에 “^” 표시가 나타납니다.
- 3 조절 다이얼을 돌려 원하는 온도를 설정합니다.
- 4 시작버튼을 돌려주세요.
- 5 표시부에 “Pre-”와 “설정온도”가 번갈아 표시됩니다.
- 6 예열이 완료되면 표시부에 “설정온도”가 깜박이며 “삐” 소리가 울립니다.
문을 열고 음식물을 넣어줍니다.
예열이 완료된 후 30분 동안 조작이 없으면 대기전력 “OW” 모드로 돌아갑니다.
- 7 조절 다이얼을 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- 8 시작버튼을 돌려주세요.
- 9 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며 “삐” 소리가 울립니다.

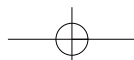


알아두기

조리 후에 조리물을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
오븐조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
오븐 온도가 표시부에 진행되는 순서
180℃→190℃→200℃→210℃→220℃→230℃→240℃→250℃→40℃→50℃→80℃→100℃→110℃→120℃→130℃→140℃→150℃→160℃→170℃→180℃ 반복하여 순환됩니다.
온도 범위는 40℃, 50℃, 80℃, 100℃~250℃ 까지 선택할 수 있습니다.
조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요.
(단, 남은 시간이 2분 이상이어야 합니다.)
1) 선택버튼을 누른다.
2) 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.
3) 선택버튼을 다시 눌러 완료한다.
40℃, 50℃, 80℃는 예열기능이 적용되지 않습니다.
조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간 설정 후 시작버튼을 누르세요. (단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

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.



스피드 예열

조리실 내부의 온도를 빠르게 고온으로 예열하고자 할 때 사용합니다.

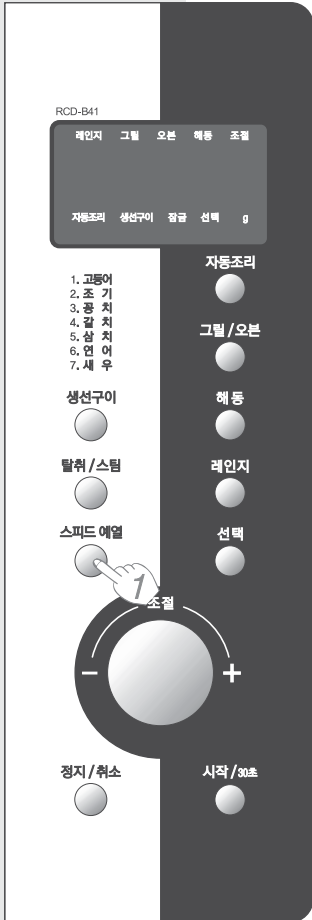
작동순서

- 1 스피드 예열 버튼을 누르세요.
5분 이내 180℃로 도달하여 빠르고 편리하게 사용할 수 있습니다
예열이 필요한 오븐 요리시 사용하세요

Hot

- 2 조리실 내부가 예열되면 “삐” 소리가 울리며 유지시간이 표시됩니다.

5:00



참고

유지 시간은 5분이며, 이 시간 동안 아무런 조작이 없을 경우 예열 상태를 종료하고 초기 대기 상태로 돌아갑니다.
조리가 끝나거나 잠시 멈추었을 때 제품의 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다.
제품을 처음 사용할 때에 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

레인지

전자레인지 기능을 이용하여, 음식을 데우거나 조리할 수 있습니다.
조리시간은 조리 종료 후에도 조절 가능합니다.



작동순서

1 레인지 버튼을 누릅니다.

2 표시부 "레인지" 표기 아래에 "Λ" 표시가 나타납니다

3 원하는 조리출력이 표시부에
표시될때까지조절다이얼을
돌립니다

P-HI	→	P-00	→	P-10	→	P-20	→
P-30	→	P-40	→	P-50	→	P-60	→
P-70	→	P-80	→	P-90	→	P-HI	

최대출력은 P-HI로 표기되며 700W입니다.

최저출력은 P-00으로 표기되며 0W입니다.

P-00을 선택하면 조리실 내부의 온도를 낮추는 효과를
볼 수 있습니다.

[조리출력구성]

표 시 부	P-HI	P-90	P-80	P-70	P-60
조리출력	700W	630W	560W	490W	420W
표 시 부	P-50	P-40	P-30	P-20	P-10
조리출력	350W	280W	210W	140W	70W

4 "선택" 버튼을 누르세요.

5 조절 다이얼을 돌려 원하는 시간을 설정합니다.

6 시작버튼을 누르세요.

7 조리실 내부가 예열되면 "삐" 소리가 울리며 유지시간이표
시됩니다.

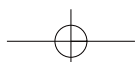
End

알아두기

- ☑ 수동조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
- ☑ 올바른 조리를 위해 식품별 조리시간은 수동조리시간 참고표를 참고하세요.
- ☑ 조리 중에 문을 열거나 정지/취소 버튼을 누르면, 조리가 일시정지 됩니다. 문을 닫고 조리시작버튼을 누르면 남은시간 조리가 진행됩니다.
- ☑ 조리 종료후, 시간을 더 추가 하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작버튼을 누르세요.
(단 1회에 한하여 최대20분까지 가능합니다.)

참고

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



간편조리 (+30초, 전자레인지 기능)

전자레인지 기능을 이용하여 적은양의음식을 간편하게 데우거나 조리할 때 사용하는 기능입니다.

작동순서

1 “시작/30초” 버튼을 누르세요.
조리가 시작되고, +30초 버튼을 누를때마다 조리시간이 30초씩늘어납니다. (최대5분)

2 조리가 완료되면표시부에 “End”가 표시되며 “삐” 소리가 울립니다.

End



알 아 두 기

- +30초 버튼을 누르면 자동적으로 조리가 진행됩니다.
- 조리 중에 문을 열거나 정지/취소 버튼을 누르면, 조리가 일시정지 됩니다.
- 문을 닫고 조리시작버튼을 누르면 남은 시간의 조리가 진행됩니다.
- +30초 기능은 다른 기능 사용시에는 적용되지 않습니다.
- 누르는 횟수에 따라 30초부터 5분까지 가능하며 30초 단위로 조리시간이 증가합니다.
- +30초 기능은 레인지 최대 출력(700W)이 사용됩니다.

참 고

최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용 하세요.
조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이동작할수있습니다. 고장 이 아니므로 안심하고 사용하세요.

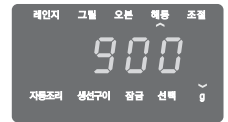
해동 (중량 해동)



냉동상태의 육류, 닭류, 생선류 등의 무게를 선택하여 해동할 수 있습니다. 조리 시간은 조리종료 후에도 조절 가능합니다.

작동순서

- 1 “해동”버튼을 한 번 누릅니다.
- 2 표시부에“해동”표기 아래에“^”표시가 나타나며 “g표기 위에”v”표시가 나타납니다.
- 3 조절 다이얼을 돌려 원하는 중량을 설정합니다.
중량을 200g~3000g까지 50g씩 조절됩니다.
(예 : 900g 설정시)
- 4 시작 버튼을 누르세요.
중량이 자동으로 해동시간으로 변경되며 해동을 시작합니다.
- 5 조리가 완료되면 표시부에“End”가 표시되며 “삐”소리가 울립니다.

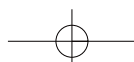


알아두기

반드시 랍이나 포장비닐을 벗긴 후 해동하세요. 법랑접시 위에 키친타올을 깔고 냉동 식품을 바로 얹어서 해동하면 좋습니다.
석쇠는 반드시 빼고 사용하세요.
해동시“삐”하는 부저 소리가 울리면 문을 열고 식품을 뒤집어 준 다음 문을 닫고 조리 시작 버튼을 누르세요. 해동시 더욱 효과적입니다.
삼겹살이나 얇게 저민 고기 등은 익을 수 있으므로 주의하세요.
사용할 분량 만큼 녹이면 좋습니다. 일단 해동한 것을 다시 냉동하는 것은 영양과 맛을 저하시킴으로 삼가주세요.
해동이 끝난 후 식품이 덜 해동됐을 경우 그대로 실온에 수분간 방치해 두거나 흐르는 물에 놓아두면 완전히 해동됩니다.
조리 종료 후, 시간을 더 추가 하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작 버튼을 누르세요.
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

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.



해동(시간해동)

냉동상태의 육류, 닭류, 생선류등을 시간을 선택하여 해동할수 있습니다.



작동순서

- 1 “해동” 버튼을 두 번 누릅니다.
- 2 표시부에 “해동” 표기 아래에 “^” 표시가 나타나며 디스플레이에 “: 0”이 나타납니다.
- 3 조절 다이얼을 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- 4 시작버튼을 누르세요.
- 5 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며 “삐” 소리가 울립니다.



알아두기

반드시 랍이나 포장비닐을 벗긴 후 해동하세요. 법랑접시 위에 키친타올을 깔고 냉동식품을 바로 얹어서 해동하면 좋습니다.
석쇠는 반드시 빼고 사용하세요.
해동시 “삐” 하는 부저 소리가 울리면 문을 열고 식품을 뒤집어 준 다음 문을 닫고 조리 시작 버튼을 누르세요. 해동시 더욱 효과적입니다.
삼겹살이나 얇게 저민 고기 등은 익을 수 있으므로 주의하세요.
사용할 분량만을 녹이면 좋습니다. 일단 해동한 것을 다시 냉동하는 것은 영양과 맛을 저하시키므로 삼가해 주세요.
해동이 끝난 후 식품이 덜 해동됐을 경우 그대로 실온에 수분간 방치해 두거나 흐르는 물에 놓아두면 완전히 해동됩니다.
조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절 다이얼을 돌려, 시간 설정 후 시작 버튼을 누르세요.
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

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.

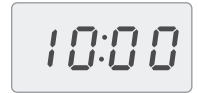
탈취

탈취 기능은 히터와 팬을 함께 동작시켜 조리실 내부에 배어있는 불쾌한 음식냄새를 줄여줍니다.



작동순서

- 1 “탈취/스팀”버튼을 한번 누르세요.
표시부에 “tc”가 표시됩니다.
- 2 시작버튼을 누르세요.
- 3 탈취가 끝나면 표시화면에 “cool”가 표시됩니다.

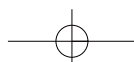


알아두기

용기와 오븐내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
탈취 기능을 이용할 때에는, 오븐 내부에 법랑접시만넣어주세요.

참고

조리가 끝나거나 잠시 멈추었을때제품의 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이동작할수있습니다.
제품을 처음 사용할 때에 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



스팀청소

스팀청소 기능은 조리실 내부를 뜨거운 수증기로 충분히 불려서 찌든때나 음식찌꺼기 등을 손쉽게 청소할 수 있도록 도와 줍니다.



작동순서

- 1 내열유리나 내열도자기로 만든 그릇에 약 200ml의 물 (물 한컵 정도)을 붓고 조리실 안에 넣습니다. 그릇은 입구가 넓은 것을 사용합니다.
- 2 “탈취/스팀” 버튼을 두번 누르세요. 표시부에 “sc”가 표기됩니다.
- 3 시작버튼을 누르세요. 표시부에 15분이 표시됩니다.
- 4 스팀청소 동작이 끝나면 표시화면에 “door”와 “oPEn” 이 번갈아 표시됩니다. 5분 내에 문을 열지 않으면 자동으로 동작이 취소됩니다.
- 5 문을 열고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아주세요.

5C

15:00

door

oPEn

사
용
방
법

알
아
두
기

“스팀청소” 기능 사용시 입구가 좁은 컵을 사용할 경우 물이 끓어 넘치므로 절대 사용 하지 마세요.

조리가 끝난 후 키친 타일이나 젖은 행주로 한번 닦은 후 사용하시면 효과적입니다. 조리가 끝난 후 조리실이 완전히 식은 후에 사용하세요.

참
고

제품을 처음 사용할 때에 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

스팀청소가 완료된 후 10분간 아무런 조작이 없을 경우 대기모드로 돌아갑니다.

편의기능

잠금 기능

잠금기능은 제품을 사용하지 않을때, 어린이들이 버튼을 눌러 제품을 동작시키는 것을방지하기 위한 안전장치입니다.

1. 잠금시에는 정지/취소 버튼을 3초 정도 누르면 삐소리가 나며 표시부에 잠금위에\가 표시됩니다.(삐소리 이 후에는 정지/취소 키 외에는 동작하지 않습니다.)
2. 잠금 해제시에는 정지/취소 버튼을 3초 정도 누르면 표시부에 잠금위에\ 표시가 사라지며 모든 조리가 가능합니다.
* 잠금설정은 초기모드인 "0"표시가 된 경우에 설정할 수 있습니다.



조리 중 또는 조리 종료 후 조리시간 조절 기능

조리 중 조리시간을 조절 할 경우

1. 선택버튼을 누른다.
2. 표시부의 시간이 깜빡이면 조절/선택 다이얼을 돌려 시간을 설정합니다.
3. 선택버튼을 눌러 설정을 완료합니다.

설정은 2분~최대20분까지 추가설정이 가능합니다.

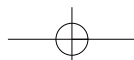
해동,전자레인지, 탈취, 스팀청소, 스피드 예열, +30초 기능을 이용한 조리 중에는 추가시간을 설정할 수 없습니다.

남아있는 조리시간이 2분 미만일 경우 설정할 수 없습니다.

설정 중에도 조리는 계속됩니다.

조리종료 후 조리시간을 추가할 경우.

1. 조리종료를 확인 후 조절/선택 다이얼을 돌려 시간을 설정합니다.
2. 시작버튼을 눌러 조리를 시작합니다.
조리종료 후 3분내에 1회에 한하여 최대 20분 까지 가능합니다.
수동요리 종료 후 조절 다이얼을 돌리면 바로 전 조리의 표시부가 깜빡이며 시간연장을 알려줍니다.



자동 냉각 기능

제품의 보호를 위하여 자동 냉각 기능이 있으며 다음과 같은 상태일때 자동 냉각이 작동합니다. 자동 냉각 기능은 냉각팬이 작동하여 왕~소리가 납니다

조리 시간이 5분 이상이며, 조리가 완료되거나 정지버튼을 눌렀을 때 (레인 지, 해동, +30초 조리는 조리시간이 9분 이상일 때)

표시부

"cool" : 0이 번갈아 나타납니다.



참고하세요!!

1. 자동냉각 기능은 버튼을 눌러 취소할 수 없습니다.
2. 조리시간에 따라 자동 냉각 기능은 최대 5분 동안 동작합니다.
3. 조리 후에 자동냉각 기능이 동작하는 것은 고장이 아니므로 안심하시기 바랍니다

조리 종료 알림기능

조리물이 조리실에 방치되는 것을 방지하기 위해 삐소리로 알려주는 기능입니다.

조리 종료 후 1분 간격으로 조리 종료음이 울리고 표시부에 End를 표시합니다.

도어를 열거나 임의의 키를 누르면 기능이 해제됩니다.

데치기 및 데우기 수동요리 방법

데우기일람표 [출력은최대출력(P-HI(700W))으로하십시오]

분류	항목	중량	조리시간	방법
데 치 기	브로콜리	300g	3분	야채는 깨끗이 씻어 약간을 물기를 제거한 다음위생 비닐봉지에 담아 입구를 열어 놓은채데친다.
	호박엿	300g	3분	
	시금치	300g	3분~3분30초	
	양배추(반통)	kg1	8분	
데 우 기	국 데우기	1인분(200g)	2분30초	실온 보관된 식품에 랍을 씌워 구멍을 뚫은후데운다.
	밥 데우기	1인분(210g)	2분	
	카레, 짜장	1인분(200g)	1분	
	우유데우기	1잔	1분~1분30초	냉장 보관된우유를 머그잔에 붓고 데운다.
		2잔	2분~2분30초	
	햄버거	개1	30초~50초	바닥에 키친타올을 깔고 윗면에 키친타올로 덮어 가열한다.
	튀김	200g	1분30초	
	후라이드치킨	200g(4조각)	2분30초~3분	
	한약	1봉지	40초	
	커피	잔(1001ml)	30초~40초	
	잡채	1접시(300g)	1분30초~2분	
냉 동 음 식	냉동만두	300g	4분	냉동만두를 찬물에 살짝 담가 건져낸 후 접시에 담고 랍을 씌워 구멍을 뚫은다음 가열한다.
	치킨너겟	300g	4분	치킨너겟은 얇고 평평한 접시에 서로 겹치지 않게 펴서 담고, 키친타올을 덮어준 후 가열한다.
	냉동핫도그	3개(250g)	3분	핫도그는 접시에 담아 가열한다.

알
아
두
기

재료의보관상태나모양, 사용용기에 따라 조리시간이 달라질 수 있습니다.조리후상태를 보시고, 시간을 가감해 주시면됩니다.

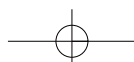
레인지에 사용가능한 용기만 사용하세요.

법랑접시 중앙에조리물을 놓고 조리하세요.

식품끼리 겹치지 않도록 담아주세요.

랩이나 비닐팩 사용시 반드시 구멍을 낸 후 조리하세요.

가열 직후 용기가 뜨거우니 주의하세요.



전자레인지 이용의 지혜

1 전자레인지에 베이컨을 구울 경우



접시에 냅킨(키친타올) 2장을 깔고 베이컨을 배열한 뒤 냅킨으로 덮어 가열하면 바삭바삭해지고 조리 실내에 기름이 튀지 않아 편합니다.

2 딱딱한 흑설탕을 부르럽게 하는 방법



흑설탕을 그릇에 넣고 랍을 씌운 뒤 레인지 P-HI에서 30초마다 확인하면서 부드러워질 때까지 가열합니다.

3 겨자를 발효시키는 방법



겨자 3큰술에 물 2큰술을 넣어 섞고 레인지 P-30에서 1분간 가열하면 아주 매콤한 겨자가 됩니다.

4 딱딱한 건포도를 부드럽게 하는 방법



건포도 1/2컵에 물 1작은술을 뿌리고 뚜껑을 덮어 레인지 P-HI에서 30초~1분간 가열합니다.

5 눅눅한 빵가루를 건조시키는 방법



30g 정도의 빵가루를 접시에 담고 레인지 P-HI에서 1분간 가열한 후, 꺼내어 잠시 두면 바삭바삭한 빵가루가 됩니다. 60g(1컵) 정도의 빵가루는 레인지 P-HI에서 2~3분 가열하면 됩니다.

6 스팀타울을 만드는 방법



수건을 물에 적서 적당한 크기로 접어 그릇에 담고 뚜껑을 덮지 않은 채 레인지 P-HI에서 1분 30초 또는 따뜻해질 때까지 가열합니다. 수건을 오븐에 말려서는 절대 안 됩니다.

7 땅콩볶기



햇땅콩 (생것)은 겉껍질을 까서 알맹이 한컵 (130g) 정도를 접시에 담고 레인지 P-HI에서 6~8분 가열하면서 중간에 한번 저어주면 고소하게 잘 볶아진 땅콩이 됩니다. 껍질은 식은 후에 잘 벗겨집니다.

Cooking Book

자동요리

각 요리에 맞는 온도와 시간이 설정되어 있습니다.

자동조리

통닭	32
닭 날개구이	32
통삼겹구이	33
베이컨 김치말이	33
스테이크	34
돈가스	34
단호박그라탕	35
웨이감자	35
마늘빵	36
토마토감자구이	36
황태양념구이	37

베이킹

통검은깨 파운드	38
버섯스콘	38
당근케이크	39
식빵	39
사과파이	40
들깨머핀	41
피자	41

생선구이

고등어구이	42
조기구이	42
꽁치구이	42
갈치구이	43
삼치구이	43
연어스테이크	44
새우구이	44

수동요리

요리에 맞는 시간과 온도를 입력하여 조리합니다.

오븐조리

식빵러스크	45
치즈오븐토스트	45
달걀구이	46
두부스테이크	46
게살크림리조또	47
해물토마토스파게티	47
요구르트	48

레인지조리

계란찜	55
잡채	55
야채죽	56
단호박스프	56
시금치무침	57
잔멸치 파리고추 볶음	57
궁중떡볶이	58

홀베이킹

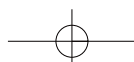
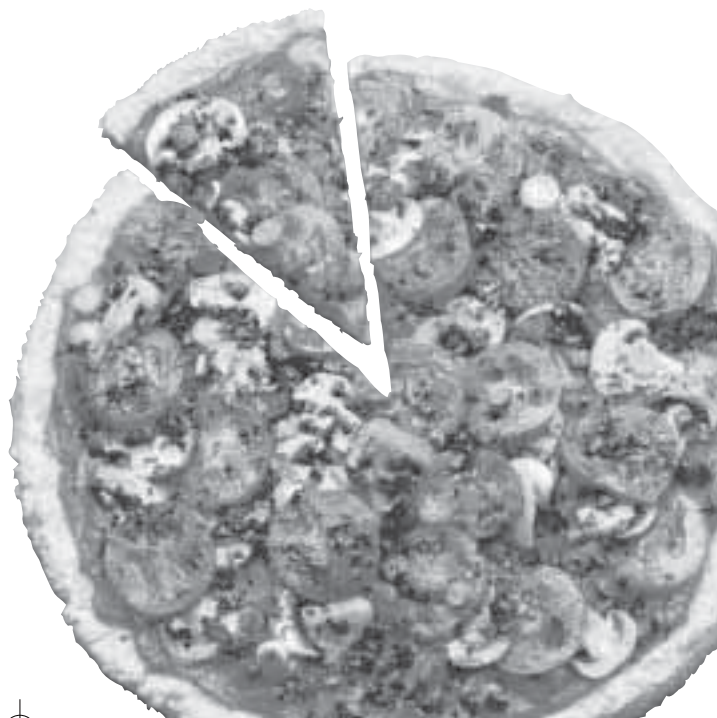
호두 브라우니	59
곡물쿠키	59
녹차크래커	60
가또쇼콜라	60
크림치즈수플레	61
허브 베이글	61

구이조리

오징어 버터구이	49
소시지 모듬구이	49
뱅어포 양념구이	50
쥐포구이	50
은행구이	51
김구이	51
닭가슴살 누룽지 까나페	52
키조개양념구이	52
가리비 치즈오븐구이	53
허브칠리 장어구이	53
가자미양념구이	54

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

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



자동조리_ 오븐요리

통닭

조작방법	조리시간
오븐조리 A-01 통닭	35분

부속품



재료

닭 1마리.....1.0kg
허브솔트.....적당량
올리브유.....적당량
양파.....1개
감자.....1개

만드는 방법

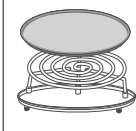
- 1 닭은 깨끗이 씻어 물기를 닦고 목과 꽂지를 잘라내고 포크로 몸통을 여러 군데 찔러준다.
- 2 손질한 닭에 허브솔트와 올리브유를 골고루 발라 30분 가량 재운다.
- 3 양파와 감자를 두툼하게 잘라 법랑접시에 올리고 낮은 석쇠에 가슴이 아래로 오도록 닭을 올려 자동조리-통닭(A-01)으로 조리한다.
- 4 부저음이 울리면 닭을 뒤집어 준다.



닭 날개구이

조작방법	조리시간
오븐자동조리 A-02 닭 날개구이	20분

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 잘 씻어 칼집을 낸 후 소금과 후추로 밑간을 해 놓는다.
- 2 소스를 만들어 비닐팩에 닭날개와 버무려 넣고 냉장고에서 1~2시간 정도 재워놓는다.
- 3 발열판에 닭날개를 나란히 놓고 낮은 석쇠에 올려 오븐에 넣어 자동조리-닭날개구이(A-02)로 조리한다.



통삼겹구이

조작방법	조리시간
오븐자동조리 A-03 통 삼겹구이	25분



부속품

재료

삼겹살 덩어리.....600g
양파1개
청주1/2 컵
소금/후추.....약간

만드는 방법

- 1 통삼겹은 폭을 5cm 정도로 잘라 청주와 소금, 후추로 밑간해둔다.
- 2 양파를 두툼하게 잘라 범랑접시에 올리고 낮은 석쇠에 밑간한 삼겹살을 비계 부위가 아래로 가도록 놓고 자동조리-통삼겹구이(A-03)로 조리한다.



베이컨 김치말이

조작방법	조리시간
오븐조리 A-04 베이컨 김치말이	14분



부속품

재료

베이컨10장
팽이버섯.....200g
김치.....앞부분
이썬시개

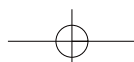
만드는 방법

- 1 팽이버섯은 밑동을 잘라 이물질을 털어낸다.
- 2 김치는 앞 부분을 준비하여 소를 털어내고 물로 살짝만 씻어 물기를 꼭 짜준다.
- 3 베이컨 위에 김치를 올리고 팽이버섯을 올려 돌돌말아 이썬시개로 고정하여 발열팬에 놓고 높은 석쇠에 올려 자동조리-베이컨김치말이(A-04)로 조리한다.



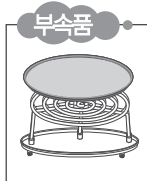
Tip

베이컨 긴 것은 반으로 잘라 사용합니다. 팽이버섯은 겉지와 엄지로 쥐었을 때 지름이 2cm 정도가 되도록 넉넉히 올려줍니다. 기호에 따라 데리아끼 소스나 그 외의 옛장 소스를 발라 구워주면 좋습니다.



스테이크

조작방법	조리시간
오븐조리 A-05 스테이크	13분



재료

안심 ..400g(200g/1장, 두께1.5~2cm)
 소금/후추.....조금씩
 올리브유.....1큰술
 [소스]
 버터.....1/2큰술
 다진마늘.....1작은술
 다진양파.....작은 것 1개 분량
 스테이크소스.....5큰술
 레드와인.....5큰술
 케첩.....1큰술
 물.....2큰술
 후춧가루.....약간

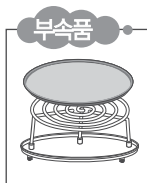
만드는 방법

- 1 스테이크용 고기에 소금, 후추로 간을 하고올리브유를 살짝바른다.
- 2 발열팬에 고기를 놓고 높은 석쇠에 올려 '자동 조리-스테이크(A-05)로 조리한다.
- 3 분량의 재료를 모두 섞어 끓여서 스테이크소스를 만들어 곁들인다.



돈가스

조작방법	조리시간
오븐조리 A-06 돈가스	20분



재료

돈가스용 돼지고기.....장당 100g
 소금/후춧가루.....조금씩
 청주.....적당량
 밀가루.....1컵
 달걀.....1개
 빵가루.....2컵
 [소스]
 케첩.....4큰술
 우스터소스.....2큰술
 설탕.....2큰술
 다진양파.....3큰술
 물.....1/2컵
 월계수잎.....1장
 후추.....약간

만드는 방법

- 1 돼지고기는 돈가스용으로 준비하여 칼등으로 두드려 얇게 편 후 소금, 후추, 청주로 잠시 재워 둔다.
- 2 밀간 한 돼지고기에 밀가루, 달걀, 빵가루를 순서대로 묻혀준다.
- 3 돈가스 앞뒤로 오일스프레이를 이용하여식용유를 뿌려준다. 오일스프레이가 없으면 위생장갑을 끼고 식용유를 손바닥에 묻혀 골고루 톡톡 쳐가면 발라준다.
- 4 발열팬에 돈가스를 놓고 높은 석쇠에 올려자동조리-돈가스(A-06)로 조리한다.
- 5 조리하는 동안분량의 재료를 냄비에 넣고 끓여서 소스를 만든다.



Tip

시중에 판매되는 수제 돈가스를 사용하면 편리합니다.

단호박그라탕

조작방법	조리시간
오븐조리 A-07 단호박그라탕	13분



재료

단호박1/4개
 브로콜리1/4개
 베이컨5줄
 파마산치즈가루/모짜렐라 치즈
적당량
 [화이트소스]
 버터1T
 밀가루1T
 우유50ml
 생크림50ml
 물50ml
 소금/후추약간

만드는 방법

- 1 단호박은 한입크기로 잘라 내열용기에 담아 랩을 씌워 레인지 P-He에서 2분간 조리한다
- 2 브로콜리는 한입크기로 잘라 내열용기에 담아 랩을 씌워 레인지 P-He에서 30초간 조리한다.
- 3 팬에 밀가루와 버터를 넣고 약한 불에 잘 녹이면서 섞어준다.
- 4 밀가루가 잘 풀어지면 우유를 넣는다.
- 5 물과 생크림을 넣고 끓이면 밀가루로 농도를 조절하고 약한불에서 은근히 끓인다.
- 6 여기에 잘게 다진 베이컨과 후추를 넣고 소금으로 간을 한다.
- 7 단호박과 브로콜리를 그라탕 용기에 담고 화이트 소스를 붓는다.
- 8 파마산 치즈가루를 뿌린 후 모짜렐라 치즈를 적당히 뿌려준다.
- 9 용기를 낮은 석쇠에 올려 자동조리-단호박그라탕(A-07)로 조리한다.



Tip

소금간은 치즈 등으로 짜질 수 있으니 소량만 넣는 것이 좋습니다.

웨이지감자

조작방법	조리시간
오븐자동조리 A-08 웨이지감자	30분

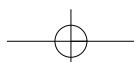


재료

감자3개(개당 200g)
 허브솔트/ 올리브유적당량

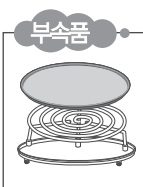
만드는 방법

- 1 감자는 깨끗하게 씻어 껍질째 8~10등분으로 잘라 허브솔트와 올리브유를 넣고 버무린다.
- 2 발열팬에 감자를 담고 낮은 석쇠에 올려 '자동조리-웨이지감자(A-08)'로 조리한다.



마늘빵

조작방법	조리시간
오븐자동조리 A-09 마늘빵	7분



재료

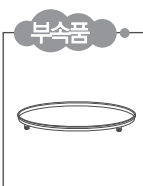
바게트	1/2개
[마늘소스]	
다진마늘	1큰술
올리브유	1큰술
설탕	1큰술
꿀	1큰술
파슬리 가루	약간

만드는 방법

- 1 바게트는 2cm 두께로 잘라 준비하고 분량의 재료를 넣어 소스를 만든다.
- 2 마늘소스는 빵의 양면에 발라준다.
- 3 발열팬에 놓고 낮은석쇠에 올려자동조리-마늘빵(A-09)로 조리한다.

토마토감자구이

조작방법	조리시간
오븐자동조리 A-10 토마토 감자구이	25분



재료

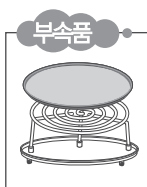
양파	1개
감자	1 1/2개
토마토	2개
생모짜렐라	100g
[소스]	
올리브유	3큰술
다진마늘	1큰술
바질/오레가노/로즈마리	각 1/2작은술
소금	1/2작은술
후추	약간

만드는 방법

- 1 양파, 감자, 토마토를 동그란 모양을 살려 얇게 썬다.
- 2 분량의 재료를 섞어 소스를 만들어둔다.
- 3 오븐 용기에 소스를 한 큰술 바르고 양파를 깔고 소스를 1큰술을 뿌린다.
- 4 양파 위에 감자와 토마토를 번갈아 돌려 담고 나머지 소스를 고루 뿌리고 잘게 자른 치즈도 골고루 올려준다.
- 5 법랑접시에 놓고 자동조리-토마토감자구이(A-10)로 조리한다.

황태양념구이

조작방법	조리시간
오븐자동조리 A-11 황태양념구이	9분



재료

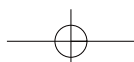
황태	1마리
실파	1대
통깨	약간
[유장]	
참기름	1큰술
간장	1작은술
[양념]	
고추장	
고춧가루	
간장	
설탕	
올리고당	
다진마늘	1큰술씩
생강즙	1작은술
청주	1작은술
후추/참기름	약간씩

만드는 방법

- 1 황태는 물에 살짝 씻어 손으로 꼭 눌러 물기를 없애고 머리와 꼬리, 지느러미를 잘라내어 젖은 면으로 30분 정도 감싸두어 불린다.
- 2 불린 황태 겹질에 칼집을 내두고 유장을 만들어 고루 발라준다.
- 3 양념장을 만들어 앞뒤로 발라 30분간 재운다.
- 4 발열팬에 황태를 놓고 높은석쇠에 올려자동조리-황태양념구이(A-11)로 조리 한다.
- 5 완성된 황태구이를 접시에 담고 쫄쫄 싯파와 통깨를 뿌린다.



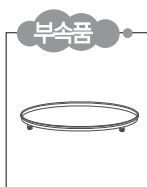
Tip 황태는 물기를 완전히 제거해야 바삭하게 구워집니다



자동조리_ 베이킹

통감은깨 파운드

조작방법	조리시간
오븐자동조리 B-01 통감은깨 파운드	40분



재료

박력분200g
 버터130g
 황설탕110g
 달걀3개
 베이킹파우더1 1/2작은술
 검정콩5큰술
 황설탕3큰술
 [검정깨 페이스트]
 검정깨50g
 황설탕3큰술
 소금조금
 따뜻한 물1큰술

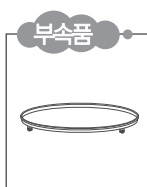
* 시중에 나와있는 파운드틀을
이용하세요

만드는 방법

- 1 절구나 커터에 검정깨를 곱게 간 뒤 황설탕과 소금, 따뜻한 물을 넣고 더욱 곱게 갈아 페이스트 상태를 만든다.
- 2 검정콩은 미리 물에 불린 다음 냄비에 넣고 콩이 잠길 정도로 물을 부어 부드럽게 삶는다. 한 개 건져 먹어보고 푹 익었으면 황설탕을 넣고 10분 정도 더 조리 다음 불에서 내리고 체에 밭쳐 식힌다.
- 3 볼에 버터를 넣고 거품기로 저어 부드럽게 한 뒤 황설탕을 넣고 계속 거품기로 저어 공기가 들어가게 하고 연한 크림색이 되도록 섞는다.
- 4 달걀을 풀어서 (3)에 네 번에 나누어 넣어가며 거품기로 잘 섞는다.
- 5 (1)의 검정깨 페이스트와 (2)의 검정콩을 섞는다.
- 6 박력분과 베이킹파우더를 섞어 체에 내려 (5)에 넣고 고무주걱으로 살살 섞는다.
- 7 틀에 반죽을 넣고 표면을 평평하게 해준 후 오븐에 넣어 자동조리-통감은깨 파운드 (B-01)로 조리한다.

버섯스콘

조작방법	조리시간
오븐자동조리 B-02 버섯스콘	17분



재료

박력분200g
 베이킹파우더2작은술
 황설탕1/2큰술
 버터60g
 다진 파슬리1큰술
 파마산치즈2큰술
 표고버섯80g
 올리브유1/2큰술
 소금/후추가루조금씩
 우유90cc

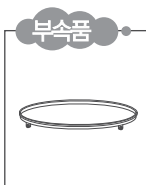
만드는 방법

- 1 버섯은 기둥을 떼어내고 갓을 얇게 채 썬 다음 팬에 올리브유를 두르고 볶으면서 소금과 후춧가루로 간을 약하게 하고 숨이 죽으면 불에서 내려 식힌다.
- 2 볼에 박력분과 베이킹파우더를 같이 체에 내려 넣은 다음 황설탕을 넣어 섞고 1cm크기의 주사위 모양으로 썬 버터도 넣어 손끝으로 비벼서 보슬보슬한 상태를 만든다.
- 3 (2)에 다진 파슬리와 파마산 치즈, 표고버섯, 우유 80cc를 넣고 한 덩어리로 뭉쳐준다.
- 4 랍을 깔고 (3)의 반죽을 놓고 2cm 두께로 밀어 세모꼴로 칼로 썬다.
- 5 법랑접시에 종이호일을 깔고 나란히 얹고 붓으로 우유를 표면에 발라준다.
- 6 오븐에 넣고 자동조리-버섯스콘(B-02)로 조리한다.

Tip 표고버섯 대신 양송이 버섯을 넣어도 맛있습니다.

당근케이크

조작방법	조리시간
오븐자동조리 B-03 당근케이크	30분



재료

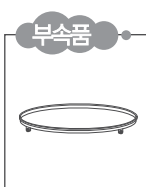
종이파운드틀 中 2개분량
 박력분 160g
 아몬드가루 30g
 옥수수전분 10g
 시나몬가루 1작은술
 베이킹파우더 4g
 소금 약간
 달걀 4개
 잘게 다진 당근 150g
 황설탕 130g
 포도씨유 80ml
 우유 20ml

만드는 방법

- 1 당근은 칼이나 분쇄기로 잘게 다지거나 가는 채칼에 잘게 채 썰어 준비하고 달걀은 볼에 넣어 풀어준 뒤 황설탕을 넣고 섞어 거품을 풍성하게 올린다.
- 2 거품이 풍성하게 되었을 때 오일을 조금씩 흘려 부어가며 섞어주고 우유도 조금씩 넣어 준 뒤 조금 더 섞어준다.
- 3 미리 체 쳐 둔 가루류를 넣어 재빨리 섞어준다.
- 4 잘게 다져둔 당근을 넣어 섞어준다.
- 5 유산지를 깔아둔 틀에 반죽을 나눠 부어준 뒤 오븐에 넣어 자동조리-당근케이크 (B-03)로 조리한다.

식빵

조작방법	조리시간
오븐자동조리 B-04 식빵	30분



재료

강력분 300g
 드라이이스트 6g
 설탕 15g
 소금 3g
 버터 15g
 물 195g

☑ 시판의 식빵믹스를 사용하셔도 좋습니다.

* 시중에 나와있는 식빵틀을 이용하세요

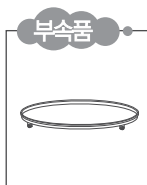
만드는 방법

- 1 강력분에 설탕, 드라이이스트를 서로 닿지 않게 넣고 섞어 물을 넣고 반죽해 한 덩어리가 되면 버터를 넣어 반죽이 매끈해질 때까지 잘 치대어 준다.
- 2 반죽을 스텐 볼에 담아 랩이나 젖은 면보를 씌워 발효기능(40℃)을 이용하여 약 40분 또는 반죽이 두배가 될 때까지 부풀린다.
- 3 1차 발효가 끝나면 3등분하여 둥글리기 해서 가스를 뺀 후 실온에서 15분간 휴지시킨다.
- 4 반죽을 밀어 식빵틀에 맞게 양쪽을 접어 누른 후 돌돌 말아 끝부분을 붙여서 식빵틀에 담아 랩이나 젖은 면보를 씌워 발효기능을 이용해 약 40분간 2차 발효시킨다.
- 5 발효가 끝난 반죽은 랩이나 면보를 벗겨내고 오븐에 넣어 자동조리-식빵(B-04)로 조리한다.



사과파이

조작방법	조리시간
오븐자동조리 B-05 사과파이	30분



재료

20cm 타르트틀 기준]

[파이지]

강력분125g

박력분125g

차가운 무염버터160g

찬물80g

설탕10g

소금2g

[필링]

사과2개

버터35g

설탕90g

옥수수전분1 1/2큰술

계피가루약간

[계란물]

노른자1개

우유1큰술

만드는 방법

1 가루류는 체 친 후에 설탕과 소금을 넣고 버터는 1cm정도 깎두기 모양으로 잘라 스크 래퍼로 자르듯이 섞어준다.

2 찬물을 넣고 손으로 반죽한다. 반죽은 많이하지 말고 반죽이 뭉쳐질 정도로만 한다.

3 비닐팩에 넣고 냉장고에서 1시간 동안 쉬게한다.

4 휴지시간 동안 필링을 만든다. 냄비에 설탕, 버터, 얇게 저미거나 깍둑썰기 한 사과를 넣고 저어준다. 사과에서 생긴 물기가 나오는데 이것이 없어 질 때까지 가끔씩 저어가며 조리준다.

5 다 조리되면 옥수수 전분과 계피가루를 넣는다.

6 반죽을 꺼내어 윗면에 틀에 붙일 용도와 덮을 용도로 나눈다.

7 붙일 용도-> 작업대에 밀가루 뿌린 후 밀대로 밀어 3절 접기를 3번 반복하여 타르트 틀에 깔고 타르트 틀 끝은 손가락으로 눌러 나머지 반죽을 잘라낸다.

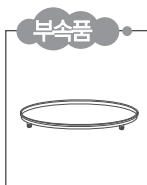
8 덮을 용도-> 반죽을 밀대로 밀어 일자로 길게 자른다. 틀에 필링을 담고 (덮을 용도) 반죽을 가로->세로 순으로 하여 바구니 모양으로 만들고 틀 끝부분은 깔끔하게 정리한다.

9 윗면에 계란물을 바르고 오븐에 넣어 자동조리-사과파이(B-05)로 조리한다.



들깨머핀

조작방법	조리시간
오븐자동조리 B-06 들깨머핀	23분



재료

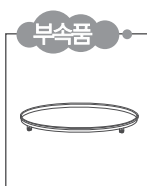
박력분	150g
들깨가루	5큰술
설탕	5큰술
호두	5개
달걀	1개
우유	1/2컵
베이킹파우더	1/2 작은술
저염버터	50g
소금	약간

만드는 방법

- 1 가루 내어 체에 친 들깨가루를 준비한다.
- 2 호두는 겉껍질을 벗기고 잘게 다진다.
- 3 박력분과 베이킹파우더를 체에 두 번 쳐서 내린다.
- 4 버터를 녹여 크림 상태로 만든 뒤 설탕과 거품 낸 달걀을 넣고 자르듯이 섞는다.
- 5 (4)에 (3)의 가루와 들깨가루, 우유, 소금을 넣어 섞은 뒤 다진 호두를 넣고 반죽한다.
- 6 머핀틀에 유산지를 깔고 반죽을 70% 정도 부은 후 머핀틀을 탁탁 쳐 공기가 빠지게 한다.
- 7 오븐에 넣어 자동조리-들깨머핀(B-06)으로 조리한다.

피자

조작방법	조리시간
오븐자동조리 B-07 피자	15분



재료

[반죽]	
피자빵 가루	1봉
[토피ング]	
양파	1/4개
청, 홍 피망	1/4개씩
소시지	25g
양송이	2개
콘옥수수	적당량
피자소스	적당량
피자치즈	100g

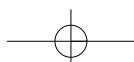
만드는 방법

- 1 피자빵가루를 그릇에 담고 분량의 물을 넣어 반죽하여 약 30분간 발효시킨다.
- 2 발효되는 동안 토핑을 준비한다.
- 3 발효된 반죽을 밀어 법랑접시에 종이호일을 깔고 올린 후 피자소스를 바른다.
- 4 피자치즈 절반 정도를 골고루 뿌린 후 토핑 재료를 골고루 올리고 나머지 피자치즈를 위에 골고루 뿌려 오븐에 넣고 자동조리-피자(B-07)로 조리한다.



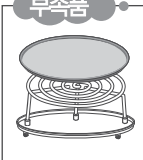
주의

알루미늄 호일은 절대 사용하지 마세요!!



자동조리_ 생선구이

고등어구이

조작방법	조리시간	부속품
생선구이 1 고등어	15분	

재료

고등어1마리 (300g)

만드는 방법

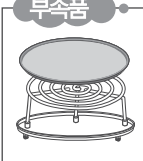
- 1 신선한 고등어는 배를 갈라 구이용으로 손질하여 소금을 뿌린다.
- 2 간이 벤 고등어등이 위로 향하게 발열판에 놓고 높은석쇠에 올려 생선구이-1, 고등어로 구워준다.
- 3 부자음이 울리면 조리물을 뒤집어준다.



주의

냉동된 제품의 경우 해동하여 사용하세요. 조리물의 크기와 두께에 따라 상태가 달라지므로 상태를 보면서 시간을 조절하세요.

조기구이

조작방법	조리시간	부속품
생선구이 2 조기	16분	

재료

조기2마리(마리당 약 150g)

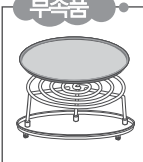
만드는 방법

- 1 신선한 조기의 비늘을 긁어 내고 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 칼집을 내고 소금을 뿌려둔다.
- 2 간이 벤 조기를 발열판에 놓고 높은석쇠에 올려 생선구이-2, 조기로 구워준다.

주의

냉동된 제품의 경우 해동하여 사용하세요. 조리물의 크기와 두께에 따라 상태가 달라지므로 상태를 보면서 시간을 조절하세요.

꽂지구이

조작방법	조리시간	부속품
생선구이 3 꽂치	14분	

재료

꽂치3마리(마리당 약 100g)

만드는 방법

- 1 꽂치는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 앞뒤로 칼집을 내고 소금을 뿌린다..
- 2 간이 벤 꽂치를 발열판에 놓고 높은석쇠에 올려 생선구이-3, 꽂치로 구워준다.



주의

냉동된 제품의 경우 해동하여 사용하세요. 조리물의 크기와 두께에 따라 상태가 달라지므로 상태를 보면서 시간을 조절하세요.

갈치구이

조작방법	조리시간	부속품
생선구이 4 갈치	15분	

재료

갈치1마리(마리당 약 300g)

만드는 방법

- 1 갈치는 은빛이 선명하고 탄력이 있는 것을 선택하여 비늘과 내장을 제거하고 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 먹기 좋은 크기로 토막내어 소금을 뿌려둔다.
- 2 간이 벤 갈치를 발열판에 놓고 높은석쇠에 올려 생선구이-4, 갈치로 구워준다.



주의

냉동된 제품의 경우 해동하여 사용하세요. 조리물의 크기와 두께에 따라 상태가 달라지므로 상태를 보면서 시간을 조절하세요.

삼치구이

조작방법	조리시간	부속품
생선구이 5 삼치	17분	

재료

삼치1마리(약 400~500g)

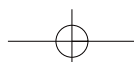
만드는 방법

- 1 신선한 삼치는 배를 갈라 구이용으로 손질하여 소금을 뿌린다.
- 2 간이 벤 삼치를 등이 위로 향하게 발열판에 놓고 높은석쇠에 올려 생선구이-5, 삼치로 구워준다.
- 3 부저음이 울리면 조리물을 뒤집어준다.



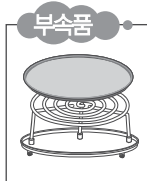
주의

냉동된 제품의 경우 해동하여 사용하세요. 조리물의 크기와 두께에 따라 상태가 달라지므로 상태를 보면서 시간을 조절하세요.



연어스테이크

조작방법	조리시간
생선구이 6 연어	15분



재료

스테이크용.....연어 2장(장당 150g)
 버터, 오레가노.....적당량
 소금/ 후추.....조금씩
 [타르타르소스]
 마요네즈.....3큰술
 허니머스터드.....1큰술
 다진 피클.....1큰술
 다진 양파.....1큰술
 삶아 으깬달걀.....1개
 피클물.....적당량
 소금/ 후추.....조금씩

만드는 방법

- 1 스테이크용 연어에 소금, 후추로 밑간을 해놓는다.
- 2 밑간한 연어를 발열팬에 놓고 버터와 오레가노를 섞어 윗면에 살짝 발라준다.
- 3 발열팬을 높은석쇠에 올려생선구이-6.연어로 구워준다.
- 4 타르타르소스를 만들어 곁들여 먹는다.

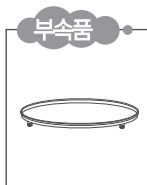


주의

조리물의 크기과 두께에 따라 상태가 달라지므로 상태를 보면서 시간을 조절하세요.

새우구이

조작방법	조리시간
생선구이 7 새우	9분



재료

새우(중하).....20마리
 올리브유.....1큰술
 소금.....약간

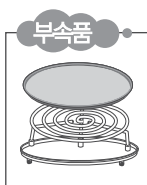
만드는 방법

- 1 새우를 오픈 소금물에 잘 씻어 올리브유에 버무린 후 범랑접시에 호일을 깔고 겹치지 않게 퍼 담는다.
- 2 범랑접시를 오븐에 넣고생선구이-7.새우로 구워준다.

수동조리_ 오븐요리

식빵러스크

조작방법	조리시간
오븐 180도	8분



재료

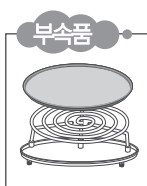
식빵	4장
버터	25g
설탕	20g
생크림	10g

만드는 방법

- 1 식빵은 4등분 한다.
- 2 실온에 놓아 말랑해진 버터에 설탕을 넣고 크림화 한다.
- 3 2에 생크림을 넣은 다음 거품기로 섞어 크림을 완성한다.
- 4 잘라놓은 식빵에 3의 크림을 앞뒤로 골고루 발라 석쇠 위에 발열판을 얹고 겹치지 않게 나란히 올려 낮은 석쇠위에 놓는다.
- 5 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 6 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고, 오븐 180도에서 약 8분간 조리한다.

치즈오븐토스트

조작방법	조리시간
오븐 180도	10분

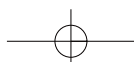


재료

식빵	2장
슬라이스 치즈	2장
샌드위치용 햄	2장
토마토	1개
모짜렐라 치즈	적당량
과일잼	적당량
파슬리 가루	약간

만드는 방법

- 1 식빵에 잼을 얇게 펴 발라준다.
- 2 샌드위치용 햄을 올리고 슬라이스 치즈를 얹어준다.
- 3 둥글게 자른 토마토를 얹고 모짜렐라 치즈를 올려주고 파슬리 가루를 뿌려준다.
- 4 낮은 석쇠위에 발열판을 얹고 토스트를 올려둔다.
- 5 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 6 예열이 완료 되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 180도에서 약 10분간 조리한다.



달걀구이

조작방법	조리시간
오븐 180도	25분



재료

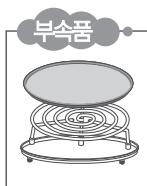
달걀 5개
 양파 1개
 감자 1개
 피자치즈 1컵
 햄 100g
 소금/후추/식용유 약간
 (원형 그라탕 용기 1개 분량)

만드는 방법

- 1 양파와 감자는 다져서 식용유를 살짝 두른 팬에 소금, 후추를 약간 넣고 각각 볶아준다.
- 2 햄은 가늘게 썰어서 팬에 살짝 볶아 기름을 빼준다.
- 3 볶아둔 재료와 치즈를 섞어 식용유를 바른 원형의 그라탕 용기에 올리고 노른자가 터지지 않도록 달걀을 깨뜨려 넣는다.
- 4 달걀 위에 소금을 약간 뿌리고 낮은 석쇠에 올려둔다.
- 5 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 6 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 180도에서 약 25분간 조리한다.

두부스테이크

조작방법	조리시간
오븐 180도	30분



재료

두부 1모
 브로콜리 1/4송이
 당근 1/4개
 양파 1/4개
 양송이버섯 3개
 청양고추 1개
 빵가루 8큰술
 튀김가루 5큰술
 계란 1개
 소금/후춧가루 약간씩

만드는 방법

- 1 두부는 칼 옆면으로 눌러가며 으갠 뒤 면보에 싸 물기를 꼭짜고, 브로콜리는 끓는물에 살짝 데쳐 당근, 양파, 청양고추, 양송이버섯과 함께 잘게 다진다.
- 2 1의 두부에 야채와 빵가루, 튀김가루, 계란을 넣고 소금과 후춧가루로 간하여 고루 치대어 섞는다. 끈기가 생기면 동글납작하게 모양을 만든다.
- 3 발열팬에 식용유를 두르고 낮은 석쇠에 2의 두부를 올려둔다.
- 4 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 5 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 180도에서 약 30분 정도 굽는다.



게살크림리조또

조작방법	조리시간
오븐 180도	10분



재료

밥	1공기
크레미게살	125g
양송이	3개
양파	1/2개
브로콜리	1/4송이
슬라이스치즈	1장
물	1/2컵
우유	1/2컵
생크림	1/2컵
피자치즈	1/2컵
버터	약간
소금/후춧가루	약간씩
다진마늘	1큰술
다진파슬리	적당량

만드는 방법

- 1 브로콜리는 작은 송이로 나누어 끓는물에 데치고, 양송이는 편으로 썰고 양파와 크레미게살은 잘게 다진다.
- 2 달구어진 팬에 버터를 두르고 다진마늘을 볶다가 1의 재료를 넣고 후춧가루를 뿌려가며 볶는다. 여기에 물을 넣고 슬라이스 치즈를 잘게 잘라 넣어 조리다가 생크림과 우유를 넣는다.
- 3 2가 끓기 시작하면 밥을 넣고 자작자작하게 끓여 소금 간을 한 뒤 내열 용기에 담아 피자 치즈를 올린다.
- 4 3의 내열용기를 발열판에 놓고 낮은 석쇠에 올려둔다.
- 5 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 6 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 180도에서 10분간 조리한다.

해물토마토스파게티

조작방법	조리시간
오븐 180도	10분

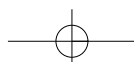


재료

스파게티면	150g
홍합	80g
대하	4마리
굴	1컵
다진마늘	2~3큰술
양파	1/2
토마토소스	1 1/2
파자치즈	50g
올리브유	4큰술
화이트와인	1/3컵
소금/후추	

만드는 방법

- 1 굴은 소금물에 씻어내고, 홍합은 솔로 닦아 수염을 제거하고, 새우는 머리와 내장을 제거한다. 양파는 잘게 다진다.
- 2 스파게티는 끓는물에 소금과 올리브유를 넣고 면을 펼쳐 넣은 뒤 12~15분간 삶아 체에 건진다.
- 3 달구어진 팬에 올리브유를 두르고, 다진마늘, 잘게 다진양파, 홍합을 넣고 볶다가 홍합이 입을 열기 시작하면 화이트 와인을 넣고 5~7분간 더 볶는다.
- 4 3에 토마토소스와 새우, 굴을 넣고 끓여주다가 소금과 후춧가루를 넣어 간을 한다.
- 5 내열용기에 면과 토마토소스를 넣고 가볍게 섞은 뒤 피자치즈를 고루 뿌려 발열판에 놓고 낮은 석쇠에 올려둔다.
- 6 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 7 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 180도에서 약 10분간 조리한다.



요구르트

조작방법	조리시간
오븐 40도	60분 5회반복

부속품



재료

우유.....1000ml
발효요구르트.....1개

만드는 방법

- 1 플라스틱이나 사기로 된 용기에 우유와 발효 요구르트를 넣고 잘 저어 오븐 중앙에 놓는다.
- 2 오븐 40℃ 60분으로 맞춘 뒤 시작 버튼을 눌러 발효한다.
- 3 이 과정을 5번 반복한다.



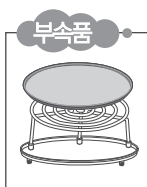
Tip

요구르트를 차게 식힌 후 잼, 과일, 시리얼 등을 넣어 드시면 더욱 맛있습니다.

수동조리_ 구이요리

오징어 버터구이

조작방법	조리시간
오븐 180도	6분



재료

반건조 오징어2마리
버터1큰술
설탕2큰술

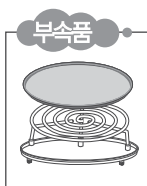
만드는 방법

- 1 오징어는 가늘게 찢어 놓는다.
- 2 내열용기에 버터와 설탕을 넣고 레인지 P-H에서 약 1분간 녹인 후 재빠르게 저어 설탕이 녹게 한다.
- 3 오징어를 버터양념에 버무린다.
- 4 발열팬에 양념에 버무린 오징어를 잘 펼쳐담고 높은 석쇠에 놓는다.
- 5 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 6 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 180도에서 6분간 조리한다.



소시지 모듬구이

조작방법	조리시간
오븐 180도	25분

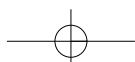


재료

소시지5개
양파1/2개
파프리카1/2개
양송이버섯5개
브로콜리1/4개
[소스]
발사믹식초3큰술
올리브유4큰술
다진마늘1큰술
식초1/2작은술
설탕1/2작은술
소금/후추약간

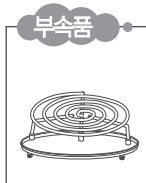
만드는 방법

- 1 소시지는 사선으로 칼집을 낸다.
- 2 야채와 버섯은 한입크기로 잘라 소금, 후추로 밑간을 한다.
- 3 분량의 재료를 잘 섞어 소스를 만든다.
- 4 발열팬에 소시지와 야채, 버섯 등 재료를 올리고 소스를 골고루 뿌린다.
- 5 낮은 석쇠에 올려 오븐 180도에서 25분간 조리한다.



뱅어포 양념구이

조작방법	조리시간
오븐 120도	12분



재료

뱅어포 5장(A4사이즈)

[양념장]

고추장 2큰술

물엿 1큰술

설탕 1/2큰술

다진마늘 1/2큰술

참기름 1/2작은술

포도씨유 1/2큰술

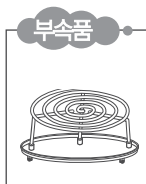
간장 2~3방울

만드는 방법

- 1 마른 뱅어포에 잡티를 제거한다.
- 2 분량의 재료를 섞어 양념장을 만든다.
- 3 뱅어포에 양념장을 얇게 펴 바른다.
- 4 양념을 바른 뱅어포를 낮은 석쇠에 올려 오븐 120도에서 12분간 조리한다.
- 5 뜨거울 때 통깨를 뿌리고 식힌 후 먹기 좋게 자른다.

쥐포구이

조작방법	조리시간
오븐 160도	6분



재료

쥐포 4장(국산)

만드는 방법

- 1 쥐포를 높은 석쇠에 나란히 올리고 오븐 160도에서 6분간 조리한다.

Tip

쥐포의 크기와 두께에 따라 상태가 달라지므로 상태를 보면서 시간을 조절하세요.

은행구이

조작방법	조리시간
그릴	13분



재료

은행.....160개
 소금.....약간
 포도씨유.....약간
 나무꼬치(16cm).....16개

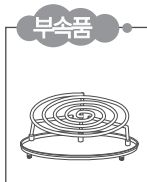
만드는 방법

- 1 은행에 소금과 포도씨유를 함께 버무린다.
- 2 꼬치에 은행 10알씩 꽂은 후 발열판에 가지런히 올려 놓는다.
- 3 높은석쇠 위에 발열판 얹고 그릴기능으로 약 13분간 조리한다.



김구이

조작방법	조리시간
오븐 180도	4분

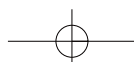


재료

김.....10장
 참기름/식용유.....각 1/2큰술씩
 소금.....약간

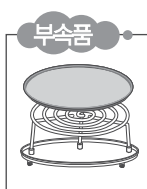
만드는 방법

- 1 참기름과 식용유를 섞어 김에 바른 후 소금을 골고루 뿌려 낮은 석쇠에 올려둔다.
- 2 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 3 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 180도에서 약 4분간 조리한다.



닭가슴살 누룽지 까나페

조작방법	조리시간
오븐 200도	20분



재료

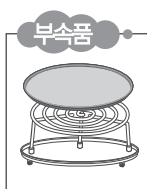
[누룽지]
 찬밥 1공기
 올리브유 적당량
 닭가슴살 캔 1개
 옥수수콘 1/3컵
 양파 1/2개
 풋고추 2개
 쪽파 약간
 [양념]
 고추장 1큰술
 설탕 1작은술
 육수 2큰술
 후춧가루 약간
 다진마늘 1작은술
 깨

만드는 방법

- 1 발열팬에 올리브유를 두르고 적당한 모양으로 찬밥을 얇게 펴 놓고 높은 석쇠에 올려 둔다.
- 2 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 3 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 200도에서 약 20분간 조리한다.
- 4 양파, 풋고추, 쪽파는 잘게 다진다.
- 5 캔 닭가슴살과 옥수수콘은 기름기를 빼고 준비된 다진야채와 양념장에 버무린다.
- 6 준비된 누룽지 위에 버무린 닭가슴살을 올린다.

키조개양념구이

조작방법	조리시간
오븐 200도	10분



재료

키조개 2개
 양파 1/3개
 풋고추 2개
 초고추장 3큰술
 통깨

만드는 방법

- 1 가리비껍질은 솔로 깨끗하게 씻고 살은 떼어내어 먹기 좋게 자른다
- 2 양파와 풋고추는 잘게 다진다
- 3 키조개살에 다진야채와 초고추장을 넣고 잘 섞는다.
- 4 키조개 껍질 안쪽에 올리브유를 살짝 발라 버무려 두었던 재료들을 넣고 발열팬에 담아 높은 석쇠에 올려둔다.
- 5 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 6 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 200도에서 10분간 조리한다.

가리비치즈오 분구이

조작방법	조리시간
오븐 180도	13분



재료

가리비 4개
 청피망/홍피망/파프리카 1/2개
 칠리소스 3큰술
 피자치즈 1/2컵
 파슬리가루/올리브유 약간
 화이트와인
 마늘가루 1/4작은술
 소금/후춧가루 약간

만드는 방법

- 1 가리비껍질은 솔로 깨끗하게 씻고 살은 떼어내어 먹기 좋게 잘라 화이트와인, 소금, 후춧가루, 마늘가루를 넣고 밀간을 한다.
- 2 청피망, 홍피망, 파프리카는 잘게 다진다.
- 3 밀간에 재운 가리비살에 다진 야채랑 칠리소스를 넣고 잘 섞는다.
- 4 가리비 껍질 안쪽에 올리브유를 살짝 발라 버무려 두었던 재료들을 넣고 피자치즈를 올려 높은 석쇠 위에 발열판을 얹어둔다.
- 5 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 6 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 180도에서 13분간 조리한다.

허브칠리 장어구이

조작방법	조리시간
오븐 180도	15분

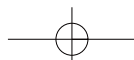


재료

장어 1마리
 고추장 2큰술
 간장 2큰술
 다진마늘 1큰술
 올리브고당 2큰술
 맛술 1큰술
 허브(오레가노/파슬리/바질 등)
 1큰술

만드는 방법

- 1 장어는 길이로 반을 갈라 뼈와 머리를 제거하고 3cm 길이로 자른다.
- 2 양념장을 만들어 1을 10분정도 재워준다.
- 3 높은 석쇠 위에 발열판에 놓고 양념된 장어를 올려둔다.
- 4 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 5 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 180도에서 15분간 조리한다.



가자미양념구이

조작방법	조리시간
오븐 200도	15분



재료

가자미2마리
 홍고추2개
 파약간
 쌀뜨물3컵
 [양념장]
 진간장4큰술
 물1~2큰술
 다진마늘
 청주1큰술씩
 다진생강1/2작은큰술
 참기름/꿀1큰술씩
 소금/후춧가루약간씩

만드는 방법

- 1 내장을 빼고 칼집을 낸 후 쌀뜨물에 잠깐 담갔다가 건져준다.
- 2 쌀뜨물에서 건진 가자미는 마른 행주나 키친타월에 올려 물기를 닦아준다.
- 3 홍고추와 실파는 잘게 다진다.
- 4 양념장분량을 모두 섞고 잘게 다진 고추를 넣고 고루 섞어준다.
- 5 높은 석쇠 위에 발열판을 얹고 준비된 양념장을 발라서 30분 정도 재워준다.
- 6 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 7 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 200도에서 15분간 조리한다.

수동조리_ 레인지 요리

계란찜

조작방법	조리시간
레인지 P-HE	4분

부속품

내열용기
+



재료

계란 3개
다시마육수 1컵
소금 적당량

만드는 방법

- 1 계란을 잘 풀어 2~3번 체에 내려 다시마육수와 섞고 소금으로 간을 한다.
- 2 내열용기에 계란물을 가만히 붓고 오븐에 넣어 레인지 P-HE에서 4분간 조리한다.
- 3 2분이 지나면 꺼내어 저어준 후 시작 버튼을 눌러 남은 시간을 다시 조리한다.



Tip

야채나 새우살 등 원하는 재료를 넣고 조리해도 좋습니다.

잡채

조작방법	조리시간
레인지 P-HE	5~6분

부속품

내열용기
+

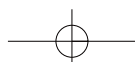


재료

당면 100g
돼지고기 50g
양파 1/2개
당근 20g
청홍피망 각 1/2개씩
참기름 1 1/2큰술
[돼지고기 양념]
소금/후추/청주 약간씩
[양념장]
간장 1 1/2큰술
설탕 1작은술
참깨 1작은술
다진마늘 1작은술

만드는 방법

- 1 당면은 미지근한 물에 1시간 이상 불려둔다.
- 2 야채와 돼지고기는 길게 채 썰고 돼지고기는 밑간을 해둔다.
- 3 불린 당면에 참기름 1 1/2큰술과 물 2큰술을 넣고 버무려 평평한 내열용기에 담고 나머지 재료를 위에 올려 랍을 씌워 몇 군데 구멍을 뚫은 후 레인지 P-HE에서 5~6분 정도 조리한다.
- 4 분량의 재료를 섞어 양념장을 만들어 잘 섞어준다.



야채죽

조작방법	조리시간
레인지 P-H P-60	P-H: 7분 P-60: 10분

부속품

속이 깊은
내열용기



재료

쌀	1/2컵
양파	50g
당근	50g
애호박	50g
감자	50g
다시마 육수	2컵
참기름/소금	적당량

만드는 방법

- 1 쌀은 씻어 하룻밤 정도 불려둔다.
- 2 야채는 다져준다.
- 3 불린쌀은 믹서에 넣고 살짝 갈아둔다.
- 4 속이 깊은 내열용기에 불린쌀과 참기름, 야채와 다시마 육수를 넣고 레인지 P-H에서 7분간 조리하고 중간에 한번 정도 꺼내어 저어준다.
- 5 꺼내어 잘 저어주고 레인지 P-60에서 약 10분간 조리한다. 기열 도중 여러번 꺼내어 저어준다.
- 6 소금간을 한다.



단호박스프

조작방법	조리시간
레인지 P-H P-70	P-H: 5분, 3분 P-70: 8~10분

부속품

내열접시 +
내열그릇 +



재료

단호박	1/2개
양파	1/2개
버터	10g
우유	1컵
소금	약간

만드는 방법

- 1 단호박은 반으로 잘라 씨를 제거하여 4등분하고 양파는 채썰어 준비한다.
- 2 단호박을 내열접시에 담고 랩으로 감싼 후구멍을 뚫어 법랑용기 중심에 두고 1단에서 레인지 P-H에서 약 5분간 익힌 후 껍질을 벗겨준다.
- 3 양파도 내열그릇에 버터와 함께 넣고 레인지 P-H에서 약 3분간 볶아준다. 이때 조리도중 2~3번 저어준다.
- 4 껍질을 벗긴 호박과 양파, 우유를 믹서기로 곱게 간다.
- 5 소금으로 약간의 간을 하고 내열용기에 4를 넣는다.
- 6 법랑용기 중심에 놓고 레인지 P-70에서 8~10분간 조리한다. 조리 도중에 2~3번 저어준다.



시금치무침

조작방법	조리시간
레인지 P-H	3분~3분30초



재료

시금치250~300g(1단)
[양념]
국간장1큰술
다진마늘1큰술
참기름1큰술
통깨.....약간

만드는 방법

- 1 시금치는 다듬어 씻어 비닐팩에 넣어 몇 군데 구멍을 뚫어 법랑접시 위에 놓는다.
- 2 레인지 P-H에서 약3분~3분30초 가량 조리 한 후 찬물에 헹궈 꼭 짠다.
- 3 양념을 넣고 버무린다.



잔멸치파리고추 볶음

조작방법	조리시간
레인지 P-H	4분 30초

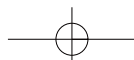


재료

잔멸치150g
파리고추150g
간장1큰술
올리브유1/2큰술
설탕1큰술
올리고당1큰술
마늘4쪽
통깨.....약간

만드는 방법

- 1 잔멸치는 체에 쳐 티를 제거하고 파리고추는 잘 씻어 꼭지를 따고 마늘은 편으로 썬다.
- 2 준비된 양념과 멸치, 파리고추를 내열용기에 담고 골고루 섞어 레인지 P-H에서 4분30초 정도 조리한다.
- 3 조리 도중 2~3번 정도 꺼내어 골고루 섞어준다.
- 4 완성되면 통깨를 살짝 뿌려준다.



궁중떡볶이

조작방법	조리시간
레인지 P-He	10~12분



재료

떡.....300g
 청홍피망각.....1/4개씩
 표고버섯.....1개
 양파.....1/4개
 소고기.....50g
 [소고기양념]
 간장/설탕/다진마늘.....1작은술씩
 참기름.....약간
 [양념장]
 물.....150g
 간장.....2큰술
 설탕.....1큰술
 물엿.....1큰술
 소금.....약간

만드는 방법

- 1 떡은 한번 데쳐 내고 야채를 손질해 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 2 소고기는 길게 잘라서 간장, 설탕, 참기름, 마늘을 넣고 조물조물 양념해둔다.
- 3 분량의 재료를 섞어 양념장을 만들어 떡과 야채, 소고기를 넣어 버무린다.
- 4 내열용기에 담아 뚜껑을 덮고 레인지 P-He에서 10~12분간 조리한다.
- 5 조리중간에 2~3번 정도 꺼내어 저어준다.

수동조리_ 홈베이킹

호두 브라우니

조작방법	조리시간
오븐 140도	30분



재료

(16*16cm 1개분)	
박력분	80g
다크초콜릿	130g
버터	120g
물	2큰술
설탕	130g
달걀	3개
코코아가루	15g
다진호두	70g

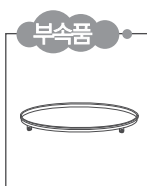
만드는 방법

- 1 버터, 계란은 실온에 두고 호두는 오븐에 살짝 구워 다져준다.
- 2 초코렛도 다져서 준비하고 가루는 체쳐둔다.
- 3 냄비에 물, 버터, 설탕을 넣고 약한 불에 끓기 직전까지 데우고 불을 끄고 다진 초코렛을 넣고 잘 저어서 녹여준다.
- 4 불에 옮겨 담고 어느 정도 식은 후에 계란을 2~3번에 나누어 넣어가며 섞어준다.
- 5 체쳐둔 가루를 넣고 섞다가 다진 호두를 넣고 잘 섞어준다.
- 6 내열용기에 담은 후 140도로 예열한 오븐에서 약 30분간 조리한다.



곡물쿠키

조작방법	조리시간
오븐 170도	12분

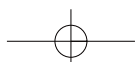


재료

박력분	40g
버터	75g
황설탕	45g
호밀가루	30g
베이킹소다	2g
달걀	1/2개
아몬드	35g
호두	35g
해바라기씨	25g
건포도	25g

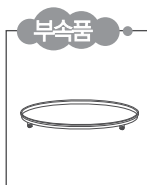
만드는 방법

- 1 실온에 두었던 버터를 거품기로 풀어 황설탕을 2~3번에 나눠 넣어가며 고루 섞는다.
- 2 풀어둔 달걀을 한번에 넣지 말고 2번정도 나눠 넣어 섞는다.
- 3 박력분, 호밀가루, 베이킹소다는 체에 쳐 2에 넣고 주걱으로 가볍게 골고루 섞는다.
- 4 아몬드, 호두, 해바라기씨, 건포도를 넣고 가볍게 고루 섞어 반죽을 유산지로 감싸고 동그란 모양으로 만든 뒤 유산지째 냉동실에 넣어 1시간 정도 굳힌다
- 5 굳힌 반죽을 꺼내어 5mm 두께로 썰어 간격을 두어 범랑접시에 올려둔다.
- 6 스피드 예열기를 눌러 예열한다.
- 7 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 170℃를 설정한 후 12분간 조리한다.



녹차크래커

조작방법	조리시간
오븐 170도	10분



재료

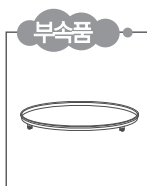
박력분100g
 버터50g
 설탕20g
 물엿5g
 달걀1/2개
 녹차5g

만드는 방법

- 1 버터와 설탕, 물엿을 볼에 넣고 부드럽고 연한 크림색의 상태가 되도록 거품기로 섞어준다.
- 2 달걀을 풀어 세 번에 나누어 넣어가며 거품기로 섞어준다.
- 3 박력분과 녹차가루를 체에 내려 2에 넣어 고무 주걱으로 가루가 보이지 않을 정도 로만 살살 섞어준다.
- 4 반죽을 유산지로 감싸고 동그란 모양으로 만든 뒤 유산지째 냉동실에 넣어 1시간 정도 굳힌다.
- 5 굳힌 반죽을 꺼내어 2~3mm 두께로 썰어 간격을 두어 법랑접시에 올려둔다.
- 6 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 7 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 170도에서 10분간 조리한다.

가또쇼콜라

조작방법	조리시간
오븐 150도	35분



재료

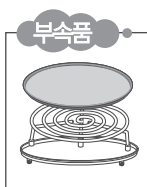
21cm 원형틀1개분
 박력분100g
 다크초콜릿250g
 버터250g
 달걀6개
 설탕250g

만드는 방법

- 1 박력분은 체에 두세 번 내리고, 다크초콜릿과 버터를 중탕으로 완전히 녹인다.
- 2 달걀흰자와 노른자를 분리해 달걀흰자에 설탕을 두세 번으로 나누어 섞어 단단한상태의 머랭을 만들고 다른 볼에 달걀 노른자가 미색이 되도록 풀어준다.
- 3 달걀노른자에 녹인 다크초콜릿과 버터를 섞어 초콜릿 반죽을 만들고 머랭을 1/3정도 덜어 초콜릿 반죽에 섞고 박력분을 넣어 고무 섞은 뒤 나머지 머랭을 모두 넣어퍼 올리듯 섞어 원형틀에 붓는다.
- 4 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 5 예열이 완료되면 오븐에 조리물을 넣고 오븐 150도에서 35분간 조리한다.

크림치즈수플레

조작방법	조리시간
오븐 160도	40분



재료

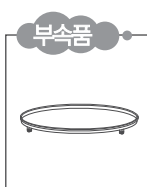
21cm 원형틀.....	1개분
크림치즈.....	250g
버터.....	50g
설탕A.....	30g
설탕B.....	40g
달걀.....	3개
생크림.....	80g
럼.....	1작은술
플레인요구르트.....	100g
박력분.....	50g
레몬즙.....	1큰술

만드는 방법

- 1 실온에 두어 말랑해진 크림치즈와 버터를 풀어 설탕A30g을 섞고, 달걀 노른자를 넣어 매끄럽게 섞고, 생크림, 플레인요구르트, 럼을 섞어 반죽에 조금씩 흘려 넣어가며 저어 냉장실에 10분 정도 넣어둔다.
- 2 물기 없는 볼에 달걀흰자를 풀고 설탕B40g을 넣어 70% 정도의 머랭을 만들고 냉장실에서 꺼낸 반죽에 레몬즙과 머랭의 1/3을 섞고 체에 내린 박력분을 날가루가보이지 않도록 섞는다
- 3 나머지 머랭을 섞고 유산지를 간 틀에 30cm 높이에서 부어 바닥에 내려쳐 공기를 뺀다
- 4 발열팬에 물을 담아 낮은 석쇠위에 올려 중탕으로 160℃로 예열 된 오븐에서 40분정도 구운 뒤 냉장실에서 3시간 이상 휴지시켜 완성한다.

허브 베이글

조작방법	조리시간
오븐 40도 180도	40도:30분 180도:13분

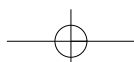


재료

강력분.....	150g
인스턴트이스트.....	2g
물.....	50ml
설탕.....	10g
소금.....	2g
허브(오레가노, 파슬리, 바질등)	1작은술
베이킹소다.....	1/2큰술
설탕.....	1/4컵

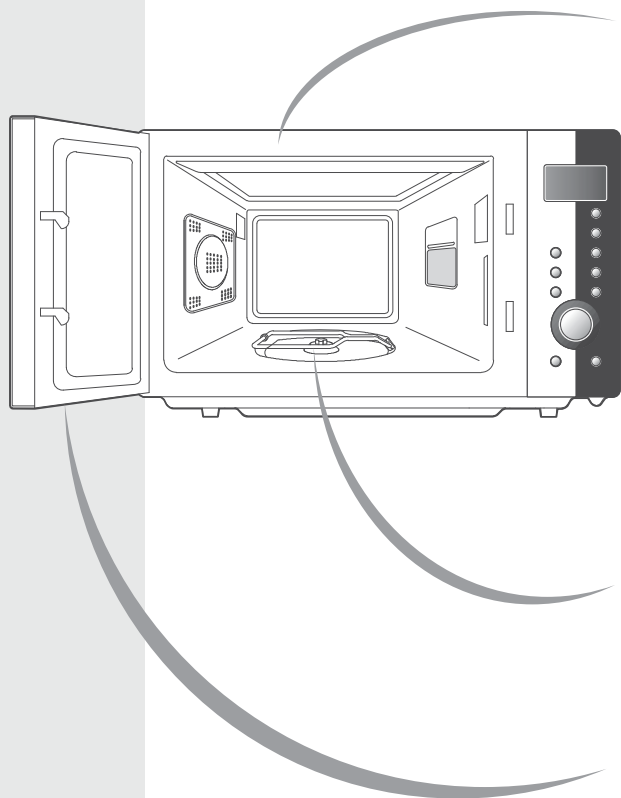
만드는 방법

- 1 강력분, 허브, 소금, 설탕, 인스턴트 이스트를 넣고 여러 번 치대어 반죽한 뒤 실온에서 15분 정도 1차 발효한다
- 2 발효가 끝난 뒤 4등분하여 둥글리기 한 다음 젖은 면보를 씌우고 10분동안 벤치타임을 준다.
- 3 도넛 모양처럼 가운데 구멍이 뚫리게 성형하여 발효기능(오븐 40℃)에서 30분간 2차 발효해준다.
- 4 발효가 끝나면 냄비에 물을 충분히 붓고 끓이다가 베이킹소다 1/2큰술, 설탕1/4컵을 넣고 끓여준다. 끓인 물에 반죽을 넣고 30초~1분 정도 데쳐준 뒤 물기를 털어준다.
- 5 스피드 예열키를 눌러 예열한다.
- 6 예열이 완료되면 데친 반죽을 법랑 위에 올리고 오븐 180도에서 13분간 조리한다.



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 뽑아 주세요.



내부 청소시에는 젖은 행주나 중성세제를 묻힌 행주로 깨끗이 닦아 주세요.



부속품(법랑접시, 석쇠, 발열팬)은 조리 후바로 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, 금속 수세미 등을 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 손상될 우려가 있습니다.
- ☑오븐 내부에 연기 또는 악취가 날 경우 꼭 청소를 해주세요.
- ☑조작판은 너무 세게 닦지 마세요. 글씨가 지워질 수도 있습니다.

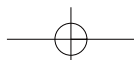


주의!

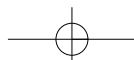
- ☑문에 있는 차단판에 이물질이 끼지 않도록 청소를 해주세요. 중성세제를 사용하여 세척하시고, 건조시켜주세요. 절대로, 차단판에 손상을 줄 수 있는 연마제 등을 쓰지 마세요.
- ☑조리실 내부 청소시 벽면에 부착된 커버를 분리하지 마시오. (고장의 원인이 됩니다.)
- ☑조리실 내부 바닥에는 하히터가 노출되어 있습니다. 주방용 장갑을 착용후 청소 및 손질을 해 주십시오.

고장이라고 생각하기 전에

고장인가요	확인하세요.	이렇게 조치하세요.
동작표시부에 전혀 표시가나 타나지 않아요	☒ 콘센트에 플러그가 꽂혀 있습니까? ☒ 절전기능이 설정되어 있는지 확인하세요.	☒ 220V 콘센트에 꽂아 사용하세요. ☒ 절전 기능이 설정되어 있으면 문을 열면해 제됩니다.
동작시 불꽃(스파크)이 생겨요.	☒ 조리실 내에 알루미늄 호일이나 금속이달 지 않았습니까? ☒ 금선이나 은선이 들어있는 그릇을 사용하 지 않았습니까? ☒ 알맞은 용기를 사용하셨나요?	☒ 금속제 그릇은 사용하지 않도록 하고알루 미늄 호일은 조리실에 달지 않도록하세요. ☒ 금선, 은선이 들어있는 용기는 사용하지않 도록 하세요. ☒ 용도에 맞는 용기를 사용하세요
조리등의 밝기가 일정하지 않아요	☒ 히터를 이용한 조리인가요?	☒ 광파히터가 동작할 때는 밝게 보이고,광파 히터가 동작하지 않을때는 조리등불빛만 보여서 밝기가 차이납니다.고장이 아니므 로 안심하고 사용하십시오.
외부로 빛이 새어나와요	☒ 문이 열려 있지는 않습니까?	☒ 소량의 조리등 불빛이 제품 외부로 유출될 수 있으며 이 빛은 제품성능 및 인체 에 전 혀 해가 없으므로 안심하고 사용하세요.
동작을 시켜도 동작하지 않아요.	☒ 문은 닫혀 있습니까? ☒ 문에 이물질이나 수건이 끼어 있지 않나 요? ☒ 잠금장치 기능이 설정되어 있는지 확인하 세요.	☒ 문을 닫고 사용하세요. ☒ 이물질이나 수건을 제거하고 사용하세요. ☒ 잠금장치 기능이 설정되어 있으면 문을열 고 닫으면 해제됩니다.
조리시 랩이 터져요.	☒ 랩을 팽팽하게 싸지 않았나요? ☒ 기름이 많은 음식을 조리하지 않았나요?	☒ 랩을 약간 느슨하게 싸서 사용하시고구멍 을 몇개 만들어주세요. ☒ 기름이 많은 음식은 랩을 씌워 조리하지마 세요.
팬이 계속 동작 합니다.	☒ 조리종료 후나 정지시 내부 전기부품을식 혀주기 위해 냉각팬이 동작됩니다.	☒ 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오. (표시창에는“Cool이 표시됩니다.)
동작을 시키지 않고있는데 부저소리가 나요	☒ 조리가 완료된 후 식품을 꺼내셨나요?	☒ 조리가 끝난 후 문을 열지 않거나 아무키도 누르지 않으면 주기적으로 부저가 울립니 다. 문을 열었다 닫은 후 사용하세요.



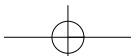
고장인가요	확인하세요.	이렇게 조치하세요.
오븐 조리를 할 경우 내부에서 연기 또는 냄새가 납니다.	오븐을 처음 사용하시면 제조과정에서 히터표면에 묻어있는 기름이 타는 냄새입니다.	☒ 인체에 해가 되지 않고 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
조리 중이나 조리 후문에 습기가 많이 차고 동작표시부에 습기가 찹니다.	조리시 음식물에서 발생하는 수증기로 인해 습기가 찰 수 있습니다. 조리완료 후 음식물을 꺼내지 않으면 습기가 찰 수 있습니다.	☒ 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
해동상태가 좋지 않아요.	☒ 제품이 뜨거운 상태에서 해동하지 않았나요? ☒ 해동물이 지나치게 큰 덩어리는 아닙니까? ☒ 포장 용기 또는 비닐이 있는 채로 해동하셨습니까? ☒ 재해동하거나 해동이 덜 된 부분을 다시 해동한 것은 아닙니까? ☒ 석쇠를 사용하셨나요?	☒ 조리실 내부가 식은 후에 사용하세요. ☒ 두께가 4cm 이상일 경우 조각냉동냉동하세요. ☒ 익을 수 있으므로 포장은 꼭 제거하세요. ☒ 익거나 육즙 용출로 맛과 영양이 떨어지므로 재해동 하지 마세요. ☒ 해동시에는 석쇠를 사용하지 마세요.
자동조리 상태가 좋지 않아요.	☒ 부속품 및 음식물이 제대로 놓여있습니까? ☒ 제품이 뜨거운 상태에서 조리하지 않았나요? ☒ 자동조리 중문을 열지 않았나요? ☒ 용기 및 부속품 사용이 요리 가이드와 동일한가요? ☒ 조리분량이 너무 많거나 적지는 않은가요? ☒ 자동조리 번호 선택이 잘못되지는 않았습니까?	☒ 조리실 내부가 식은 후 사용하세요. ☒ 자동조리시 꼭 요리 가이드를 읽고 참고하세요. ☒ 조리시작전 동작표시부를 다시 한번 확인하세요.
동작표시부에 에러가 표시되며 동작되지 않아요.	● “Err 2” 표시 ● “Err 3” 표시	☒ 레인지가 과열된 경우 나타나는 표시입니다. 조리실 내부가 식은 후 다시 사용하세요. 만약, 반복해서 Err2가 나타난다면 A/S에 연락하세요. ☒ 온도센서의 연결상태가 안 좋은 경우이니 A/S에 연락하세요.
오븐 내부에 연기나 악취가 납니다.	☒ 음식 찌꺼기, 기름 등이 내부나 부속품에 붙어있지 않습니까?	☒ 내부는 항상 깨끗이 청소해 주세요.



제품규격

모 델 명		RCD-B41
정격전압		교류 220V/60Hz 전용
조리실용량		30ℓ
정격소비전력	오븐	1,800 W
	그릴	1,300 W
	MAX	2,600 W
	레인지	1,200 W
정격출력	레인지	700 W
발진주파수		2, 450MHz
제품중량		19kg
외형치수		546mm(폭) X 329mm (높이) X438mm (깊이)
조리실치수		350mm(폭)X 230mm(높이)X 367mm(깊이)

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 보증기간내에라도 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 설명사항의 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 수리기사 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"를 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.

☒ 서비스 대표번호(국번없이) 1544-3651



동종업계 최초—

한국서비스품질 우수기업



린나이 제품안내, 구입및 서비스에관한 상세한 정보를 원하시는 분은인터넷 www.rinnai.co.kr 로 문의하십시오.

제품보증서

전자레인지

품질보증기간 1년핵심부품(마그네트론)보증기간은 (3년)부품보유기간 7년

서비스에 대하여

저희 린나이에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고지)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 부품보유기간내	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 수리요한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가환급	정액감가상각한 금액으로 환불
	부품보유기간내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가환급	정액감가상각한 금액으로 환불
소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우	수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액 징수 후 감가상각 적용 제품교환
	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품 고장이 아닌 경우 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시 인터넷, 안테나, 유선번호 등 외부환경 문제시 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경에 의해 문제시 제품 내부 먼지, 헤드 등의 세척 및 이물 제거시 타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시		유상수리	유상수리
소비자 과실로 고장난 경우 소비자의 취급부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시 가스 종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이발생된 경우 외부충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시		유상수리	유상수리
그밖의 경우 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시 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.

린나이 코리아주식회사

www.rinnai.co.kr

ver. 090921