



KOR

# 전자레인지 (전기오븐기기 겸용) ES-GWH26K

가정용

## 사용설명서 레시피북

### 보증서 첨부

- 상품을 구입해 주셔서 감사합니다.
- 사용 전에 「안전을 위한 주의 사항」 과 「당부말씀」 (P.4~15)을 반드시 읽어 주십시오.
- 사용 전에 사용설명서를 반드시 읽고 올바르게 사용해 주십시오.  
읽고 나신 후에는 잘 보관해 주십시오.

EVERINO



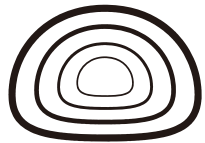
사용설명서와  
EVERINO가 제안하는  
다양한 레시피를 만나보세요.



ZOJIRUSHI CORPORATION



# 제품의 특징



속까지 익히는  
렌지그릴

레인지와 그릴 을 자동으로 전환하여 빠르게 데우고 노릇하게 구워줍니다.

「그릴에서 레인지」로도 전환할 수 있습니다. (→P.50)

예를 들어, 햄박스테이크를 조리할 때 먼저 레인지 기능으로 속까지 익힌 후, 자동으로 그릴 기능으로 전환하여 겉은 노릇하게 구워 맛있게 완성합니다.

→P.41

자동 렌지그릴

→P.41, 56

자동 냉동렌지그릴

→P.50

수동 렌지그릴



360° 빈틈없는 가열  
플로팅쿡

음식을 띄워 360° 빈틈없는 가열!  
(세라믹팬 하부 레일에 장착)  
균일하게 열을 가해 익힘 편차를 최소화합니다.

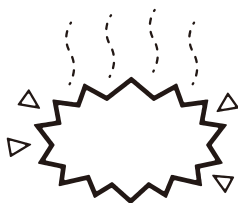
음식을 담은 전용유리볼을 세라믹팬 하부 레일에 장착!  
음식을 공중에 띄워 모든 방향에서 균일하게 가열합니다.  
짧은 시간 안에 맛이 잘 배도록 조리할 수 있습니다.

→P.42

자동 플로팅쿡

→P.51

수동 플로팅쿡



갓 튀긴 것처럼  
바삭쿡

식어버린 고로케나 튀김 등도  
갓 튀긴 것처럼  
바삭하고 맛있게!

속은 따뜻하지만 튀김옷이 눅눅해지거나  
겉은 바삭하지만 속이 차가울 때  
『바삭쿡』으로 튀김 요리를 데우면 겉은 바삭바삭! 속은 촉촉!  
마치 갓 튀긴 듯한 맛을 그대로 즐길 수 있습니다.

→P.33

자동 렌지그릴 튀김 『바삭쿡』

# 목차

## 사용하기 전에

안전을 위한 주의 사항	4
당부말씀	12
각 부분의 명칭	16
기본 사용법	19
가열 방식	20
사용할 수 있는 용기, 사용할 수 없는 용기	22
마이메뉴에 대하여	24
내부 탈취(공회전)	26
알림음에 대하여	26

## 사용법

### 자동

조리 목록	27
데우기 (즉시데움)	28
(원하는 온도)	29
데울 때의 주의 사항 및 요령	30
해동하기 (해동/반해동)	32
데우기 (튀김 『바삭쿡』)	33
(냉장밥 데우기/냉동밥 데우기)	34
(도시락 데우기)	35
(음료)	36
음료의 주의 사항과 요령	37
삶기 (익줄기채소 삶기/뿌리채소 삶기)	38
익줄기채소 삶기/뿌리채소 삶기의 요령	39
굽기 (토스트(뒤집기)/냉동토스트(뒤집기))	40
자동 메뉴로 조리하기	
(렌지그릴/냉동렌지그릴)	41
(플로팅쿡)	42
(레인지)	43
(오븐·예열 없음)	44
(오븐·예열 있음)	45

### 수동

레인지로 가열하기	46
그릴로 굽기	47
오븐으로 조리하기 (예열 없음/발효)	48
(예열 있음)	49
렌지그릴로 조리하기	50
플로팅쿡으로 조리하기	51
수동 가열할 때의 기준 시간	52

## 레시피북

레시피북 목차	54
『냉동렌지그릴』의 요령	56
레시피북	58
아이디어 쿡킹	98

## 관리 방법

관리 방법	100
-------	-----

## 곤란할 때

조리가 제대로 되지 않는 경우	102
고장 및 진단	104
이 표시가 나타났을 때	105
부품 교체 및 구입 안내	105
애프터서비스 안내	106
보증서	106
애프터서비스	107
사양	107

# 안전을 위한 주의 사항

중요 안전 사용 설명서  
주의 깊게 읽고 나중에 참고할 경우를  
대비해서 잘 보관해 주십시오.

## 반드시 지켜 주십시오

- 운동능력, 감각능력, 또는 지적 능력이 부족하거나 경험과 지식이 충분하지 않은 사람(어린이 포함)이 어른 또는 보호자의 감독이나 지시 없이 본 제품을 사용해서는 안 됩니다. 어린이가 제품을 마음대로 가지고 놀지 않도록 주의해 주십시오.
- 어린이가 사용하지 못하게 하고, 유아의 손이 닿는 곳에는 두지 마십시오.
- 경고: 어린이가 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 적절한 사용설명서를 제공하고, 부적절한 사용으로 인한 위험을 충분히 이해했을 때에만 어른의 감독 없이 사용하도록 허용하십시오.
- 경고: 문 또는 문 패키지가 손상된 경우 ZOJIRUSHI A/S에 연락해 주십시오.
- 경고: 오븐레인지 유지 보수와 수리 작업(마이크로파 에너지에 대한 노출을 확실하게 차단하기 위한 분리식 오븐레인지 문의 유지 보수와 수리를 포함)을 수행할 수 있는 전문가 이외의 사람이 상기 작업을 수행하는 것은 위험합니다.
- 경고: 밀폐용기에 액체나 기타 식품을 넣고 가열하지 마십시오. 용기가 파손될 경우 부상 및 화상의 위험이 있습니다.
- 본 제품은 일반 가정용 및 아래와 같은 용도에 사용하십시오.  
●상점, 사무실 또는 기타 작업환경에 있는 직원(종업원)용 부엌에서 사용하십시오.  
※단, 불특정 다수에 의한 장시간의 사용 용도로서는 사용하지 마십시오.  
●호텔 · 모텔 · 기타 숙박시설 등
- 오븐레인지의 상부 및 좌우 표면에는 최소 공간이 필요합니다. (→P.11 참조)
- 가열 방법이나 식재료 크기에 맞는 용기를 사용해 주십시오.
- 식품 또는 음료의 금속제 용기는 레인지 조리에 사용할 수 없습니다.
- 플라스틱이나 종이 용기에 담긴 식품을 가열할 때는 발화 우려가 있으므로 항상 주의해 주십시오.
- 오븐레인지는 식품이나 음료를 가열하기 위해 사용하는 것을 목적으로 하고 있습니다. 식품이나 의류, 온열패드, 슬리퍼, 스펀지, 젖은 천 등을 말리기 위해 사용하지는 마십시오. 부상, 발화 또는 화재의 위험을 일으킬 수 있습니다.
- 사용 중에 연기가 발생하는 경우에는 전원을 끄거나 전원 플러그를 뽑고, 발화를 억제하기 위해 오븐레인지의 문은 닫아 두십시오.
- 음료를 전자레인지로 가열하면 꺼낼 때나 꺼낸 뒤에 갑자기 끓어 넘칠 수 있으므로 세심한 주의를 기울여야 합니다.
- 젖병이나 이유식용 병에 담긴 식품은 먹기 전에 젖거나 흔든 다음에 화상 위험을 방지하기 위해 반드시 온도를 확인하십시오.
- 폭발 위험이 있으므로 레인지로 날달걀이나 삶은 달걀(껍데기의 유무 관계없이)은 가열하지 마십시오.
- 가열 후에는 내부가 식을 때까지 기다린 다음에 내부에 부착된 기름, 식자재 찌꺼기, 수분 등을 반드시 닦아내 주십시오. 증기나 열풍을 오븐레인지에서 나오게 하고 자연 건조를 위해 오븐레인지 문을 열어 두십시오. (→P.100 참조)
- 오븐레인지를 정기적으로 청소하고 식품 잔류물을 제거해 주십시오.
- 오븐레인지를 청결한 상태로 유지하지 않으면 표면이 열화되어 제품 수명에 중대한 영향을 주고 위험한 상황으로 이어질 수 있습니다.
- 설치 장소에 대하여(→P.11 참조)  
●본체 위에 물건을 두거나 천 등을 걸지 마십시오. 또한 본체와 캐비닛의 틈새에 물건을 두지 마십시오.  
●제품의 넘어짐 또는 낙하로 인한 사고를 예방하기 위해 다음 사항을 반드시 지켜 주십시오.  
-견고하고 수평인 장소에 안정적으로 설치해 주십시오.  
-제품이 설치될 받침대 밖으로 제품이 튀어나오지 않도록 설치해 주십시오.  
-문에 무리한 힘을 가하지 마십시오.
- 이 제품은 캐비닛 내에서는 사용할 수 없습니다.
- 이 제품은 외부 타이머나 원격 제어 시스템에는 적합하지 않습니다.
- 전원 플러그나 전원 코드가 손상된 경우, 감전 및 화재 위험이 있으므로 반드시 구입하신 판매점 또는 ZOJIRUSHI A/S의 전문 기술자에게 교체를 받으십시오.
- 오븐레인지는 안전하고 효율적인 사용을 위해 지면에서 최소 85cm 높이의 평평하고 안정적인 곳에 설치하십시오. 또한, 정상적인 작동을 위해 오븐레인지 주변에 충분한 공간을 확보하여 공기 순환이 원활하게 이루어지도록 해야 합니다.
- 기기를 세척할 때 증기를 이용해서는 안됩니다.

사고나 손해를 사전에 방지하기 위한 중요한 내용이므로 반드시 지켜주십시오.

■잘못 사용했을 때 발생할 수 있는 위험이나 손해를 정도를 다음과 같이 구분하여 설명합니다.

■사용 시 준수 사항을 다음과 같이 구분하여 설명합니다.

⚠ 위험	사망이나 중상으로 이어질 우려가 큰 내용입니다.
⚠ 경고	사망이나 중상으로 이어질 우려가 있는 내용입니다.
⚠ 주의	경상 또는 주택 및 가정용품 등의 손해로 이어질 우려가 있는 내용입니다.

⊘	해서는 안 되는「금지 사항」입니다.
!	반드시 지켜야 할「지시 사항」입니다.
⚠	조심해야 하는「주의 사항」입니다.

## ⚠ 위험



**제품을 개조하지 마십시오. 또한 서비스 기사 이외에는 제품을 분해하거나 수리하지 마십시오.**

화재 · 감전 · 부상의 원인이 됩니다.  
수리는 구입하신 판매점 또는 ZOJIRUSHI A/S에 상담해 주시기 바랍니다.



**흡기구, 배기구, 본체 틈새에 손가락이나 핀, 철사 등의 금속물이나 이물질을 넣지 마십시오.**

감전 · 부상의 위험이 있습니다. 이물질이 본체에 들어갔을 때는 전원 플러그를 뽑고 구입하신 판매점 또는 ZOJIRUSHI A/S에 상담해 주시기 바랍니다.

## ⚠ 경고

### 설치할 때

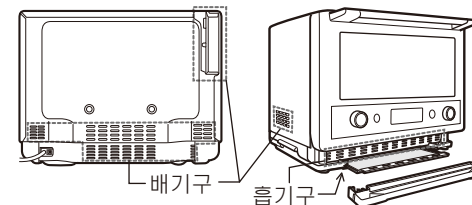


**물이 닿는 곳이나 증기가 나오는 기기 · 화기 근처에서는 사용하지 마십시오.**

감전 · 누전 · 발화의 원인이 됩니다.

**흡기구 · 배기구는 막지 마십시오.**

화재의 원인이 됩니다.  
쓰레기, 먼지 등으로 흡기구 · 배기구가 막히지 않도록 자주 청소해 주십시오.



**불에 잘 타거나 열에 약한 것 근처에서는 사용하지 마십시오. (카펫, 러그, 식탁보 위, 커튼 등과 같은 가연물 근처)**

화재의 원인이 됩니다.

**스프레이 캔 등을 가까이 두지 마십시오.**

히터 사용 시의 열로 인화 · 파열의 원인이 됩니다.



**안전을 위해 반드시 접지하십시오.**

고장이나 누전 시 감전 위험이 있습니다.  
→ P.12 「접지 시 주의 사항」를 반드시 읽어 주십시오.



**사용 전에 포장재는 모두 제거하십시오.**

눌어붙음 · 변형 · 발화의 원인이 됩니다.

●구입하신 제품은 사용설명서에 기재된 일러스트와 다를 수 있습니다.

# 안전을 위한 주의 사항

이어서

## ⚠ 경고

### 전원 플러그 · 코드에 대하여



**젖은 손으로 전원 플러그를 꽂거나 뽑지 마십시오.**

감전 · 부상의 위험이 있습니다.

**가열 중에 전원 플러그를 꽂거나 뽑지 마십시오.**

불꽃이 발생하여 화재 · 감전의 원인이 됩니다.

**전원 코드를 손상시키지 마십시오.**

전원 코드를 무리하게 구부리거나 당기거나 비틀거나 묶거나, 고온부에 가까이 두거나, 무거운 것을 올리거나, 끼워 넣거나, 가공하면 코드가 손상되어 화재나 감전의 원인이 됩니다.

**전원 코드와 전원 플러그가 손상되거나 콘센트가 헐거워져 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오.**

감전 · 쇼트 · 화재의 원인이 됩니다.

**전원 플러그와 전원 코드는 본체의 뒷면 · 측면과 벽 등에 끼워 넣어서 사용하지 마십시오.**

발열이나 하중에 의한 쇼트로 감전 · 발연 · 화재의 원인이 됩니다.



**장기간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 콘센트에서 뽑아주십시오.**

절연 열화에 의해 화재의 원인이 됩니다.

**전원 플러그를 뽑을 때는 전원 코드를 잡지 말고 반드시 끝 부분의 전원 플러그를 잡고 뽑아주십시오.**

감전 · 쇼트 · 발화의 원인이 됩니다.

**정격 10A 이상, 교류 220V의 콘센트를 단독으로 사용해 주십시오.**

다른 기구와 병용하면 분기 콘센트부가 이상 발열하여 화재의 원인이 됩니다.

**전원 플러그의 핀(플러그 끝부분)이나 부착면에 먼지가 묻은 경우에는 부드럽고 마른 천으로 잘 닦으십시오.**

화재의 원인이 됩니다.

**전원 플러그는 콘센트 끝까지 밀어서 꽂으십시오.**

감전 · 쇼트 · 발연 · 화재의 원인이 됩니다.

### 이상 · 고장 시에는



**이상 · 고장 시에는 즉시 사용을 중지해 주십시오.**

그대로 사용하면 발연, 발화, 감전, 부상의 원인이 됩니다.

<이상 · 고장 사례>

- 코드 · 전원 플러그가 심하게 뜨거워진다.
- 코드에 깊은 흠집이나 변형이 있다.
- 전원 코드를 움직이면 전원이 들어왔다 나갔다 한다.
- 히터가 깨져 있다.
- 타는 냄새가 나거나 운전 중에 이상한 소리나 불꽃(스파크)이 나온다.
- 제품 일부에 갈라지거나 흔들리고 헐거운 부분이 있다.
- 문이 눈에 띄게 덜컹거리거나 변형이 되었다.
- 찌릿하게 전기가 느껴진다.
- 전원을 켜도 작동하지 않는다.
- 자동적으로 전원이 꺼지지 않고 계속 전기가 통할 때가 있다. 등

이러한 경우에는 즉시 전원 플러그를 뽑고 판매점에 반드시 점검 · 수리를 문의하시기 바랍니다.

## ⚠ 경고

### 사용할 때는



**물에 담그거나 물을 뿌리지 마십시오.**

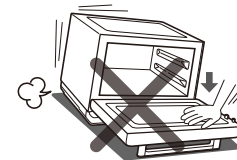
쇼트 · 감전의 원인이 됩니다.

**어린이끼리만 사용하는 일이 없게 하고, 유아의 손이 닿는 곳에서는 사용하지 마십시오.**

감전 · 부상 · 화상의 위험이 있습니다.



**문이나 문 손잡이에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마십시오. 또한 문에 매달리거나, 타거나, 물건을 올리지 마십시오.**



변형되어 전파 누출의 원인이 됩니다. 또한 본체가 넘어지거나 낙하하여 부상의 위험이 있습니다.



**청소는 반드시 전원 플러그를 뽑고 본체가 식은 후에 실시해 주십시오.**

감전 · 부상 · 화상의 위험이 있습니다.

**이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다. 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 어린이를 감시하는 것이 좋습니다.**

### 레인지 가열 시 사고를 방지하기 위해



**식품(용기)은 내부 중앙에 놓아주십시오.**

가장자리에 두면 적외선 센서가 제대로 감지하지 못해, 음식이 타거나 불이 불고, 음료가 갑자기 끓어넘치며 튀어 화상의 원인이 됩니다.



**수동으로 가열할 때는 설정 시간을 약간 짧게 하고 상태를 보면서 가열하십시오.**

너무 뜨겁게 가열했을 때는 그대로 1~2분 정도 내부에서 식힌 다음에 꺼내 주십시오.

### 레인지로 음료를 가열할 때는



**음료를 너무 많이 가열하지 마십시오.**

가열 후 꺼낼 때나 꺼낸 후에 갑자기 끓어넘치며 튀어 화상의 위험이 있습니다.

■우유·커피·차·주스·물 등을 자동으로 데울 때는 반드시 「3 음료」로 수량을 맞추어 가열하십시오. (→P.36)



**음료 가열 전과 가열 후에는 반드시 스푼으로 저어주십시오.**

가열 후 꺼낼 때나 꺼낸 후에 갑자기 끓어넘치며 튀어 화상의 위험이 있습니다.

**음료는 입구가 넓고 높이가 낮은 용기에 80%까지 넣으십시오.**

소량의 음료를 가열하면 갑자기 끓어넘치며 튀어 화상의 위험이 있습니다.

# 안전을 위한 주의 사항

이어서

## ⚠ 경고

### 식품을 레인지로 가열할 때는



**식품을 너무 오래 가열하지 마십시오.**

과열로 인한 발연·발화·화상의 원인이 됩니다. 반드시 이 설명서에 기재된 가열 방법을 지켜 주십시오.

(→P.30 「데울 때의 주의 사항 및 요령」 참조)

■다음과 같은 식품은 수동으로 상태를 보면서 가열해 주십시오.

- 소량의 식품
- 얇고 작게 자른 야채
- 수분이 적은 식품(팜콘 등)

(→P.52 「수동 가열할 때의 기준 시간」 참조)

■카레, 스튜, 조림, 국물 등을 레인지 가열할 때는 분량과 용기 등 사용설명서에 안내된 가열 방법을 지켜 주십시오.

(→P.30 「데울 때의 주의 사항 및 요령」 참조)

**날달걀, 삶은 달걀(껍데기의 유무 관계없이), 달걀 프라이는 가열하지 마십시오.**

내부 압력이 높아져 달걀이 파열되고, 그 충격으로 내부, 세라믹팬, 전용유리볼이 깨지면서 부상·화상의 위험이 있습니다. 또한 꺼낼 때나 꺼낸 후에 갑자기 파열되는 경우도 있습니다.

■날달걀은 깨서 잘 섞은 다음에 가열하십시오.

■삶은 달걀(오믈렛, 떡볶이, 팔보채 등의 달걀)도 다시 데우지 마십시오.

**100g 미만의 식품은 자동 메뉴로 가열하지 마십시오.**

식품의 온도가 제대로 감지되지 않고 과열되어 식품이 발화하는 원인이 됩니다. 수동 레인지로 상태를 보면서 가열하십시오.



**이유식이나 요양식을 데울 때는 가열 후 저어서 온도를 확인해 주십시오.**

화상의 위험이 있습니다.

**병조림·용기의 뚜껑이나 나사식 마개는 제거해 주십시오.**

과열로 인해 식품이 발화하거나 용기가 파열될 수 있으며, 그 충격으로 내부, 세라믹팬, 전용유리볼이 깨져 부상·화상의 위험이 있습니다.

- 밀폐 상태로 가열하지 마십시오.
- 레인지용 뚜껑이나 램을 씌울 때는 틈을 만들어 주십시오.

**통조림(금속용기), 병조림, 봉지포장, 레토르트 파우치형(포장 일부에 알루미늄을 사용), 진공팩 식품 등은 별도 용기에 옮겨 가열하십시오.**

발화·파열·본체의 파손·부상·화상의 원인이 됩니다.

**은행알, 밤, 오징어 등 껍데기나 막이 있는 식품은 균열을 내거나 칼집을 넣으십시오.**

내부 압력이 높아져 파열에 의해 튀거나 충격으로 내부, 세라믹팬, 전용유리볼이 깨지면서 부상·화상의 위험이 있습니다.

**유분이 많은 식품·액체(버터, 생크림, 올리브유 등)나 알갱이가 있는 수프(옥수수 알갱이, 바지락 등이 들어 있는 것)를 가열할 때는 수동 레인지로 상태를 보면서 가열하십시오.**

(→P.30 「데울 때의 주의 사항 및 요령」 참조)

가열 후 꺼낼 때나 꺼낸 후에 갑자기 끓어넘치며 튀어 화상의 위험이 있습니다. 램으로 씌워 수동 레인지로 상태를 보면서 가열해 주십시오.

## ⚠ 주의

### 발연·발화를 막기 위해



**조리 이외의 목적으로 사용하지 마십시오.**

과열이나 이상 동작으로 화상, 부상, 파손, 화재의 원인이 됩니다. 의류, 행주류, 시판되는 레인지 가열용 보온 물주머니, 젓병(소독팩), 손난로, 등은 가열하지 마십시오.

**전자레인지 기능으로 가열할 때는 금속 용기, 레토르트 파우치, 통조림 등은 사용하지 마십시오.**

불꽃이 나오고, 발연, 발화, 식품의 파열, 문 유리의 균열, 내부 바닥면의 과열에 따른 균열 등으로 인해 부상이나 화상의 원인이 됩니다.

■사용할 수 없는 금속용기

금속제 케이크틀 알루미늄 호일, 알루미늄 도시락 컵 등

■레토르트 파우치형은 포장지에 적힌 대로 가열해 주십시오.

**신선도 유지제(탈산소제) 등을 넣은 채로 가열하지 마십시오.**

발연·발화의 원인이 됩니다.



**내부나 내부에 넣어 사용하는 부속품에 부착된 기름, 식품 찌꺼기, 수분 등이 남아있는 상태로 가열하지 마십시오.**

발연, 발화, 녹 발생의 원인이 됩니다. 반드시 내부가 식은 다음에 닦아내 주십시오.

**세라믹팬은 레일을 위쪽으로 하여 내부에 넣지 마십시오.**

발연·발화의 원인이 됩니다.

**전자레인지 기능으로 가열할 때는 내부에 식품 등이 들어 있지 않은 상태에서 가열하지 마십시오.**

불꽃이 나오고 내부 바닥면이 과열되어 이상 고온이 되기 때문에 화상의 위험이 있습니다.

**이상 고온이 되면**

안전 기능이 작동하여 자동으로 가열을 정지하는 경우가 있습니다.

- 용기나 부속품만 넣은 상태에서 가열하지 마십시오.

### 히터(오븐·그릴)를 사용하여 가열할 때는



**가열 중이나 가열 후에는 문이나 내부 등에 물을 뿌리거나 급격하게 냉각시키지 마십시오.**

유리가 깨져 다치거나 제품 변형의 원인이 됩니다. 또한 발생하는 증기나 튀는 물로 인해 화상의 위험이 있습니다.



**히터를 사용해 가열할 때는 연기나 냄새에 민감한 작은 새 등과 같은 작은 동물들은 다른 방으로 옮기고 창문을 열거나 환풍기를 작동시키십시오.**



**식품을 넣거나 꺼낼 때 또는 부속품을 넣거나 꺼낼 때는 주방장갑 등을 사용하십시오.**

직접 만지면 화상·부상의 위험이 있습니다. 또한 찢어지거나 젖은 장갑은 사용하지 마십시오.

**수동 그릴로 식빵을 구울 때는 설정 시간을 줄이고 상태를 보면서 가열하십시오.**

가열 시간이 길면 발연·발화·화상의 원인이 됩니다.




# 안전을 위한 주의 사항

이어서


## ⚠ 주의

### 가열 중 또는 가열 후에는




히터를 사용하는 가열 중 또는 가열 직후에는 문 손잡이, 조작부 이외의 부분은 매우 뜨거우므로 맨손으로 만지지 않도록 주의하십시오.

화상의 위험이 있습니다. 특히 본체나 부속 세라믹팬, 전용유리볼은 고온이 됩니다.



내부, 문 유리, 상부 히터, 세라믹팬, 전용유리볼에 물건을 부딪히거나 충격을 가하지 마십시오.

파손·부상의 원인이 됩니다. 용기나 그릇을 넣거나 꺼낼 때는 내부나 문 유리에 부딪치지 마십시오. 유리에 흠집이 나면 사용 중에 깨질 수 있습니다.



다음의 경우에는 뜨거운 용기나 증기, 튀 수 있는 음식물에 주의하십시오.

화상의 위험이 있습니다.

- 문을 열 때
- 식품을 꺼낼 때
- 뚜껑이나 램을 분리할 때
- 가열 후 세라믹팬이나 전용유리볼을 꺼낼 때 (조리한 메뉴에 따라서는 식품의 수분이나 유분이 모여 있을 수 있습니다.)

문을 열거나 닫을 때 손가락 끼임에 주의하십시오.

부상의 위험이 있습니다.

배기구에 손이나 물건을 가까이 대지 마십시오.

증기나 열풍으로 화상을 입거나 변형의 원인이 됩니다.

문에 물건을 끼운 채로 사용하지 마십시오.

전파 누출의 원인이 됩니다.


내부에서 식품이 탔을 때는 문을 열지 마십시오.

문을 열면 산소가 유입되어 불이 급격히 타오를 수 있습니다.


●다음 조치를 취하십시오.

- ①문을 닫은 채 「취소」 버튼을 누른다
- ②전원 플러그를 뽑는다
- ③불에 타기 쉬운 것을 본체에서 멀리하고 불이 꺼지기를 기다린다

만일 불이 꺼지지 않을 때는 물이나 소화기로 소화하고 반드시 구입하신 판매점에 상담해 주십시오.


 해당 기호의 의미: 본 제품의 표면은 매우 뜨거우므로 만질 때 주의하십시오.

### 편의점 도시락을 데울 때는



자동으로 편의점 도시락을 데울 때는 「5 도시락 즉시데움」 외의 메뉴는 사용하지 마십시오.

용기가 변형되거나 녹는 원인이 됩니다.




뚜껑이나 램을 제거하고 삶은 달걀이나 알루미늄 케이스, 조미료 등은 꺼내십시오.

불꽃이 발생하거나 파열되어 부상·화상의 위험이 있습니다.

## ⚠ 주의

### 설치 장소에 대하여




본체 위에 물건을 올리거나 천 등을 씌우지 마십시오. 또한 본체와 설치대의 틈새에 물건을 넣지 마십시오.

올린 물건이 과열되어 고장·화재의 원인이 됩니다. 부속 세라믹팬이나 전용유리볼도 올리지 마십시오.

탈부착 가능한 차량(캠핑카)이나 선박, 비행기 등의 내부에 설치하지 마십시오.

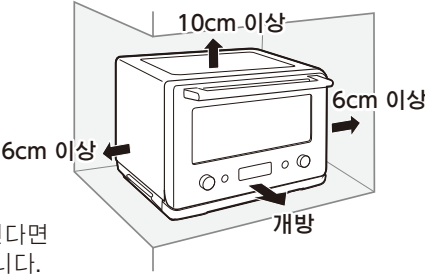
이 제품은 가정용입니다. 부상·화상의 위험이 있습니다.



본체 상면과 벽면 사이에 아래 표에 제시된 최소 거리를 확보하여 설치하십시오.

- 열에 약한 가구나 콘센트가 있는 벽면에 배기구가 향하게 되면 열로 변형되는 원인이 됩니다. (→P.16, 17)
- 열에 약한 재질의 벽이나 가구 등이 배기구 근처에 있고 오염이나 변색이 신경 쓰이는 경우에는 벽이나 가구로부터 멀리 두십시오. (→ P.16, 17)
- 뒤쪽이 유리인 경우 온도차로 깨지는 원인이 되므로 20cm 이상 멀리 두십시오. (멀리 두어도 온도차로 깨질 수 있습니다.)
- 생선구이 등 기름연기가 잘 생기는 조리를 자주 하신다면 본체 위쪽을 개방할 수 있는 곳에 두는 것을 권장합니다.

과열에 의한 벽 등의 늘어붙음이나 변형, 발화 등의 원인이 됩니다.



장소	위쪽	왼쪽	오른쪽	앞쪽	뒤쪽	아래쪽
최소 거리(cm)	10	6	6	(개방)	0	0

넘어짐이나 낙하를 막기 위해 다음 사항을 반드시 지켜주십시오.

- 견고하고 수평인 장소에 안정적으로 설치해 주십시오.
- 제품이 설치될 받침대 밖으로 제품이 튀어나오지 않도록 설치해 주십시오.
- 문에 무리한 힘을 가하지 마십시오.

넘어지거나 낙하했을 경우에는 외부에 손상이 없어도 그대로 사용하지 말고 반드시 구입하신 판매점에 상담해 주십시오.(감전·전파누출의 원인)

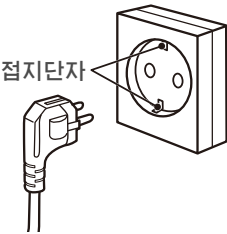
# 안전을 위한 주의 사항

이어서

## 주의

### 접지 시 주의 사항

- 안전을 위해 반드시 접지단자가 있는 콘센트를 사용하십시오.  
감전, 화재, 고장의 위험이 있습니다.
- 콘센트에 접지단자가 없는 경우 접지선을 별도 구입하여 접지선로에 연결하십시오.  
접지 공사는 전문 기술자에게 요청해 실시해 주십시오.
- 제품이 연결된 콘센트에 다른 가전제품을 동시에 연결하지 마시고 단독으로 사용하십시오.



**주의** 가스관, 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마십시오.

<참고> 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하십시오.

# 당부말씀

## 사용상의 당부말씀

벽의 재질에 따라서는 벽에 본체와의 접촉 흔적이 생길 수 있습니다. 신경이 쓰이는 경우에는 벽면에서 조금 거리를 두고 설치해 주십시오.	내부에 부착된 기름, 식품 찌꺼기, 수분 등은 가열 후 내부가 식은 다음에 반드시 닦아내 주십시오. 문을 연 상태로 두면서 증기나 열기가 밖으로 나가고 마른 상태가 되도록 해 주십시오.
설치대 앞에 높낮이가 있을 경우에는 메뉴 보드가 잘 나오지 않는 경우가 있습니다.	발연·발화·녹 발생의 원인이 됩니다.
본체는 TV나 라디오로부터 4m 이상 떨어져 있게 해 주십시오. 화면이나 음성 등이 흐트러지는 원인이 됩니다.	강도선택이나 수동 가열 시간은 식품의 상태(크기, 두께, 신선도, 채소의 계절, 고기·생선의 지방 함량, 보존 상태 등)에 따라 달라집니다. 특히 냉장고 내 부분 동결이나 저온 냉장으로 보관된 식품은 내부 온도가 낮을 수 있습니다.
본체 근처에서는 무선기기(무선 LAN 등)의 통신 기능이 저하되는 경우가 있습니다. 무선기기의 사용설명서 등을 잘 읽고 사용해 주십시오.	본체를 옮길 때는 좌우에서 꼭 껴안듯 확실히 잡고 옮겨 주십시오.

## 전용유리볼(부속품)에 대하여

### 품질표시

품명	내열유리기구	사용 용도	전자레인지용	내열온도차	120℃
「내열온도차」는 고온으로 만든 유리를 냉수 속에 넣어 급랭했을 때 파손되지 않는 온도차를 나타냅니다. (내열 온도와는 다릅니다.)					
<취급 시 주의 사항>					
●조리를 할 때는 바깥쪽의 물방울을 닦아내고, 중간에 물을 가할 때는 찬물을 넣지 마십시오. 또한 유리 부분이 뜨거워져 있을 때는 젖은 행주로 만지거나 젖은 곳에 두지 마십시오.			●세척할 때는 연마재가 들어간 수세미, 철수세미, 클렌저 등은 사용하지 마십시오.		
●내부가 비어있는 상태에서 사용하지 마십시오.			●표시된 사용 용도 외에는 사용하지 마십시오.		
			●본 제품 전용입니다. 다른 제품에 사용하거나 다른 용도로 사용하지 마십시오.		

이 볼은 유리로 만들어져 있습니다. 부상, 화상, 파손의 원인이 되므로 아래 내용을 반드시 지켜 주십시오.

- 내열유리는 열에 강한 유리이지만 충격에 강한 강화유리는 아닙니다. 파손되면 날카롭고 뾰족한 파편이 될 수 있으므로 조심스럽게 다루어 주십시오.
- 사용하기 전에 유리 가장자리 등에 파손된 곳은 없는지 확인하십시오. 균열, 떨어져 나간 부분, 흠집 등이 있을 경우에는 사용하지 마십시오.
- 스푼 등으로 치거나 단단한 것으로 부딪치지 마십시오.
- 직접 불에 올리거나 너무 세게 가열하지 마십시오.
- 고온이 되어 파손되므로 전자레인지로 캐러멜소스를 만들지 마십시오.
- 가열 직후에 열에 약한 것 위에 올려놓지 마십시오.
- 물 등의 액체를 넣어 냉동 보관하지 마십시오.
- 설거지는 주방용 중성세제를 묻힌 부드러운 스펀지로 세척해 주십시오.

## 세라믹팬(부속품)에 대하여

재료의 종류 세라믹제(세라믹팬 하부의 레일은 수지제)

<취급 시 주의사항>

●떨어뜨리거나 부딪치면 파손·부상의 원인이 됩니다.

●사용하기 전에 파손된 곳은 없는지 확인하십시오.  
균열, 떨어져 나간 곳, 파손 등이 있을 경우에는 사용하지 마십시오.

●직접 불에 올리거나 너무 세게 가열하지 마십시오.

●내부가 비어 있거나, 식품(내용물)이 극히 적은 상태에서 사용하지 마십시오.

●가열 후에는 고온이 됩니다. 열에 약한 것 위에 올려놓지 마십시오.

●뜨거운 상태로 찬물 등에 넣어 급격하게 식히지 마십시오.

●냉동된 식품을 넣고 오븐 가열을 하지 마십시오.

●본 제품 전용입니다. 다른 제품에 사용하거나 다른 용도로 사용하지 마십시오.

세라믹팬은 세라믹 소재를 사용한 것으로, 레인지와 그릴을 자동으로 전환하는 「렌지그릴」 전용유리볼과 함께 사용하는 「플로팅콕」 등 다양한 조리법에 사용할 수 있습니다.

●표면의 까슬거림, 움푹 패임, 유약 무늬 등은 세라믹 특유의 현상이므로 제조상 불가피하게 발생할 수 있습니다. 품질에는 문제가 없으므로 안심하고 사용하십시오.

●도자기와 마찬가지로 굳혀서 굽기 때문에 약간의 뒤틀림과 휨 현상이 있을 수 있습니다. 품질에는 문제가 없으므로 안심하고 사용하십시오.

●세라믹팬을 넣거나 꺼낼 때 내부의 세라믹팬 거치대에 굽힌 자국이 남는 경우가 있습니다. 하지만 품질에는 문제가 없으므로 안심하고 사용하십시오.  
또한 내부의 세라믹팬 거치대나 내부 측면에 강한 힘이 가해지지 않도록 주의하십시오.  
도장면에 깊은 흠집이 생기는 원인이 됩니다.

●도자기와 마찬가지로 강한 충격에 의한 깨짐, 균열, 부서짐에 주의하십시오. 본체의 파손 또는 사용자 부상 등의 원인이 됩니다.

●세라믹팬을 본체 위에 두지 마십시오. 본체에 흠집이 생깁니다. 특히 가열 후에 올려두면 변형이 생기거나 늘어붙는 원인이 됩니다.

## 조리할 때의 당부말씀

### 자동 가열 시

레시피북, 웹사이트 게재 레시피의 재료와 분량을 지켜 주십시오.

본 제품에 최적화된 재료와 분량을 기재했습니다.  
재료와 분량을 바꿀 때는 수동으로 상태를 보면서 가열해 주십시오.

가열이 부족할 때는 가열 시간을 연장하거나 추가해 주십시오.

가열 후 표시부의 「연장」 표시 중(약 3분간)에 설정 다이얼로 시간을 설정하여 「시작」 버튼을 누르면 가열을 연장할 수 있습니다.

계속해서 조리할 때는 강도선택을 조절하여 상태를 보면서 가열해 주십시오.

내부, 세라믹팬, 전용유리볼이 뜨거운 경우에는 음식의 색이 지나치게 진해지거나 조리가 제대로 되지 않는 경우가 있습니다.

## 조리할 때의 당부말씀

이어서

### 레인지 가열 시(레인지, 렌지그릴, 바삭쿠킹)

금속류는 절대 사용하지 마십시오.

불꽃이 나면서 제품에 손상을 입히거나 세라믹팬 또는 전용유리볼이 파손될 수 있습니다.

작게 자른 뿌리채소 등의 소량 가열은 반드시 수동 레인지를 사용하여 상태를 보면서 가열해 주십시오.

소량(100g 미만)을 가열하면 불꽃이 나거나 식품이 타는 등 발화의 원인이 됩니다.

### 히터 가열 시(오븐, 그릴, 렌지그릴, 바삭쿠킹)

랩이나 플라스틱 용기를 사용하지 마십시오.

녹거나 발화하는 원인이 됩니다.

조리가 끝난 뒤에는 바로 내부에서 꺼내 주십시오.

여열로 인해 과도하게 구워지는 경우가 있습니다.

### 모든 가열 방식에 공통 적용

용기는 가열 방법과 식품 분량에 맞는 것을 사용해 주십시오.

(→P.22 「사용할 수 있는 용기, 사용할 수 없는 용기」 참조)

●용기의 크기는 식품을 넣고 80% 정도 차는 것을 기준으로 해 주십시오.

세라믹팬·전용유리볼을 사용하는 메뉴는 각 메뉴의 설명 페이지에서 확인하시기 바랍니다.

가열 후의 세라믹팬·전용유리볼은 본체 또는 열에 약한 물건 위에 올려두지 마십시오.  
변형되거나 늘어붙는 원인이 됩니다.

이 설명서에 기재된 분량이나 식품 배치 방법을 지켜 주십시오.

분량이나 배치 방법이 다르면 가열이 잘 되지 못할 수 있습니다.

세라믹팬·전용유리볼을 싱크대나 테이블, 본체 등에 강하게 밀어붙이지 마십시오.

싱크대나 테이블, 본체 등에 흠집이 날 수 있고, 세라믹팬의 색이 싱크대나 테이블, 본체 등에 옮겨 묻을 수 있습니다.

메뉴에 따라서는 열기가 많이 발생할 수 있으므로 환기를 하면서 조리해 주십시오.

가열 중에는 가급적 문을 열거나 닫지 마십시오.

증기와 열기가 밖으로 빠져나가서 조리가 제대로 완성되지 않을 수 있습니다. 가열 상태는 가열 종료 직전에 빠르게 확인해 주십시오.

레시피북 또는 웹사이트에 게재된 레시피 이외의 조리를 할 때는 수동으로 상태를 보면서 가열해 주십시오.

다른 레시피의 가열 방법으로는 조리가 제대로 되지 않는 경우 있습니다. 레시피북 또는 웹사이트에 게재된 레시피와 유사한 메뉴의 온도와 조리시간을 참고해 주십시오.

가열 후에는 세라믹팬·전용유리볼이 고온 상태이므로 반드시 주방장갑 등을 사용하고, 떨어뜨리지 않도록 양손으로 잡고 꺼내 주십시오.



# 각 부분의 명칭

## 상부 히터(2개)

- 상부 히터에 힘을 가하지 마십시오. (유리가 깨지는 원인이 됩니다.)
- 히터 가드가 부착되어 있으나, 물건 등이 닿도록 하지 마십시오. 파손될 위험이 있습니다.

## 히터 가드

## 하부 히터 (바닥면에 내장)

## 내부

- 내부의 안쪽 면과 측면은 실리콘 도장이 되어 있습니다.
- 바닥면은 내열유리입니다.
- 레인지 가열을 할 때는 바닥면에 직접 식품(용기)을 놓습니다.
- 바닥면은 급격히 식히거나 충격을 가하면 깨질 수 있습니다.

## 온도 센서

## 실내등 (LED)

## 세라믹팬 거치대(상단·하단)

- 세라믹팬을 하단보다 더 아래로 놓지 마십시오.

## 안전 스위치 감지 장치

- 물건 등이 닿지 않도록 하십시오. (파손되면 동작 불량 원인이 됩니다.)

## 적외선 센서

## 문

## 문 유리

## 문 손잡이

## 조작부(→P.18)

## 배기구

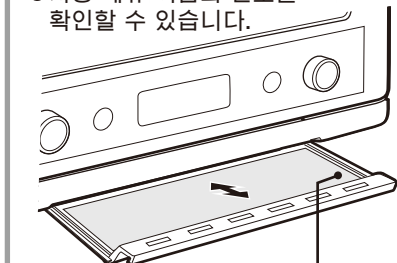
- 배기구를 막지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.

## 흡기구

- 제품의 앞면이나 바닥에 있는 흡입구를 칼개 등으로 막거나, 제품과 설치대 사이에 종이 등을 넣지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.

## 메뉴 보드(슬라이드 형식)

- 자동 메뉴 이름과 번호를 확인할 수 있습니다.



- 웹사이트의 레시피와 샘플 사용설명서를 스마트폰 등으로 보실 수 있습니다.

## 물받이

물방울이나 음식 찌꺼기를 받는 트레이입니다. 꺼내서 뺄 수 있습니다.

- 사용 시에는 반드시 안쪽까지 확실하게 장착하십시오. 누수의 원인이 됩니다.
- 장착할 때 손가락이 끼지 않도록 주의해 주십시오.
- 물이 고여 있을 수 있습니다. 꺼내서 뺄 때는 물이 흘러 넘치지 않도록 주의해 주십시오.



경고



전원 플러그와 전원 코드는 본체의 뒷면·측면과 벽 등에 끼워 넣어서 사용하지 마십시오.

발열이나 하중에 의한 쇼트로 감전, 발연, 화재의 원인이 됩니다.



주의



문을 열 때 뜨거운 증기가 나올 수 있으니 주의해 주십시오. 화상의 위험이 있습니다.

## 전원 플러그

- 가열 후 본체가 냉각되고 있는 동안(팬 운전 중)에는 전원 플러그를 뽑지 마십시오. (냉각 운전 시간: 최대 약 30분)

## 전원 코드

## 케이블타이

- 사용 시에는 전원 코드를 묶고 있는 케이블타이를 분리해 주십시오.
- 전원 코드는 묶어서 사용하지 마십시오. (전원 코드가 뜨거워져 고장의 원인이 됩니다.)

- 위쪽 모서리 부분을 막지 마십시오.
- 가열 중에 증기가 나옵니다.

## 배기구

- 배기구를 막지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.

## 자동 전원 꺼짐 기능

- 가열 중이 아닌 상태에서 일정 시간 동안 조작이 없을 경우 자동으로 전원이 꺼집니다. (가열 후 자동으로 전원이 꺼지는 시간은 조리한 메뉴 등에 따라 달라집니다. 팬 운전 중에는 표시부에 「0」을 표시합니다.)

## 전원을 켜려면

문을 열거나 닫으면 전원이 들어오고 실내등이 점등됩니다.



(표시부에 「0」을 표시합니다.)

## 주의

- 가열 중 또는 가열 후에는 내부가 고온이므로 직접 손으로 만지면 화상의 위험이 있습니다. 또한 내부 바닥면에 열에 약한 용기를 두면 녹아 버릴 수 있습니다.
- 내부에 기름, 식품 찌꺼기, 수분이 묻은 채로 사용하면 늘어붙거나 불꽃이 될 수 있습니다. 사용 후에는 반드시 청소해 주십시오.
- 내부가 지저분할 때는 방지하지 말고 내부가 식은 다음에 반드시 닦아내 주십시오.
- 가열 후에 결로한 수분은 내부가 식은 다음에 마른 부드러운 천으로 닦아내 주십시오.

# 각 부분의 명칭

이어서

## 조작부

「바삭쿡/마이메뉴」 버튼

- 「튀김/바삭쿡」을 원터치로 선택할 수 있습니다.
- 「마이메뉴」의 등록·호출 등에 사용합니다. (→ P.24)

설정 다이얼

- 메뉴, 구운 색, 온도, 조리 시간 등을 설정한다.

「즉시데움/시작/선택」 버튼 (이하 「시작」 버튼)

- 메뉴, 강도선택, 온도, 시간 등을 선택한다.
- 가열을 시작한다. (램프 점등)



모드 선택 다이얼

- 조리 방법을 선택한다. (램프가 달라집니다)



초기화면

「취소」 버튼

- 선택 중인 설정을 취소한다.
- 가열을 도중에 종료한다. (버튼을 누르면 초기화면으로 돌아갑니다.)

실제로 사용하실 때 다음과 같은 표시는 나오지 않습니다.

표시부

- 문을 열거나 닫으면 「0」을 표시합니다.
- 가열의 종류, 온도, 가열 시간 등을 표시합니다.

가열 종료 후 내부의 온도가 높을 때 표시합니다. (→P.105)

「D」가 표시될 때  
데모 모드(매장용)이므로 조리할 수 없습니다. (해제 방법→P.104)



예열 중이거나 가열 중에 점멸합니다.

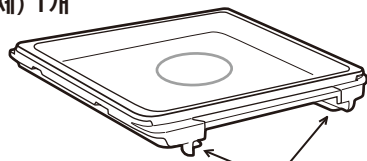
부속 전용유리볼이나 플라스틱 용기, 금속 용기를 사용할 수 없는 조리 방법/메뉴일 때 표시합니다.

- 표시부를 천 등으로 문지르면 흰 선이 생길 수 있지만 고장은 아닙니다. (정전기에 의한 현상이며, 잠시 후 원래대로 돌아옵니다.)

## 부속품

● 세라믹팬(세라믹제) 1개

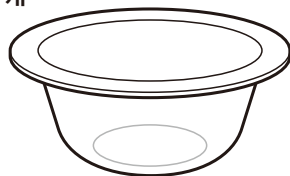
세라믹팬은 레일을 위쪽으로 해서 내부에 넣지 마십시오.



세라믹팬 하부의 레일 (수지제)

● 전용유리볼(내열유리) 1개

레이지 또는 플로팅콕 조리 시 사용합니다.



- 세라믹팬이나 전용유리볼은 조리 방법에 따라 사용하지 못하는 경우가 있습니다.

조리 방법	세라믹팬	전용유리볼
레이지	×	○
플로팅콕	○	○
렌지그릴 (냉동렌지그릴)	○	×
그릴	○	×
오븐	○	×

○ 사용할 수 있습니다

× 사용할 수 없습니다

# 기본 사용법

■ 최초 사용 시에는 내부 탈취(공회전)를 진행해 주십시오. (→P.26 참조)

## 1 준비

- 전원 플러그를 콘센트에 꽂으세요.
- 조리 방법에 맞는 용기에 식품을 넣으세요. (→P.22 참조)

## 2 식품 넣기

문을 열고 식품을 내부에 넣으세요.

## 3 설정·가열하기

자동

- 「즉시데움」 사용 시 (→P.28)  
「자동」 점등을 확인하고 「시작」 버튼을 누른다.
- 「해동/반해동」 사용 시 (→P.32)  
① 모드 선택 다이얼을 「해동」에 맞춘다.  
② 설정 다이얼을 돌려 「해동」 또는 「반해동」을 선택하고 「시작」 버튼을 누른다.
- 「바삭쿡」 사용 시 (→P.33)  
「바삭쿡/마이메뉴」 버튼을 누르고 「시작」 버튼을 누른다.
- 「자동메뉴」 사용 시 (→P.29, 34~45)  
「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 메뉴 번호에 맞춘 다음에 「시작」 버튼을 누른다.

수동

- 수동으로 온도나 시간을 설정할 때 (→P.46~51)

- ① 모드 선택 다이얼을 돌려 조리 방법을 선택한다.
- ② 설정 다이얼을 돌려 온도·시간 등을 맞추고 「시작」 버튼을 눌러 결정한다.
- ③ 가열 조건을 모두 설정한 뒤 「시작」 버튼을 눌러 가열을 시작한다.

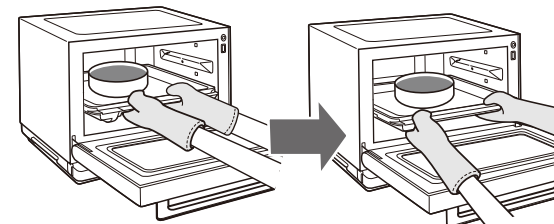
레시피북 또는 웹사이트에 게재된 레시피의 지정 분량 이외로 조리하거나 시판 요리책에 따라 조리할 경우에는 수동으로 상태를 보면서 가열해 주십시오.

- 남은 시간이나 현재 온도는 가열 시작 후에 확정되면 표시됩니다.
- 중간에 문을 열면 가열이 일시 정지됩니다. 다시 시작할 때는 문을 닫고 「시작」 버튼을 눌러 주십시오.

## 4 가열 후

용기, 세라믹팬, 내부 등이 뜨거워져 있으므로 주방장갑 등을 사용하여 꺼내세요.

- 세라믹팬을 하단에서 꺼낼 때는 주방장갑 등을 사용하여 세라믹팬의 중앙을 약간 끌어당긴 다음에 양쪽 가장자리를 잡고 꺼내십시오.



■ 관리 방법 (→P.100)

- 내부에 부착된 기름, 식품 찌꺼기·수분 등은 가열 후 내부가 식은 다음에 반드시 닦아내 주십시오. 닦아낸 후에는 문을 연 상태로 두면서 증기나 열기가 밖으로 나가고 마른 상태가 되도록 해 주십시오.

가열이 부족할 경우 시간을 연장하세요.

가열 후 표시부의 「연장」 표시 중(약 3분간)에 설정 다이얼로 시간을 설정하여 「시작」 버튼을 누르면 가열 시간을 연장할 수 있습니다.

- 시간을 연장할 수 있는 메뉴는 조리 후에 「연장」을 표시합니다. (표시)
- 표시부의 「연장」이 사라졌을 때는 수동으로 시간을 설정해 주십시오. (점멸)
- 연장 가능한 시간은 메뉴에 따라 다릅니다.
- 「즉시데움」, 「원하는 온도」, 「음료」은 수동으로 상태를 보면서 가열해 주십시오.

- 꺼낸 세라믹팬과 전용유리볼은 열에 약한 장소에 두지 마십시오.
- 내부에서 음식물을 꺼내는 것을 잊은 경우 「삐삐삐」 하고 2분 간격으로 소리가 납니다. (약 6분간)
- 가열 후 바로 다른 조작을 하고 싶을 때는 「취소」 버튼을 누른 다음에 조작해 주십시오.
- 가열 후 본체 냉각을 위해 최대 약 30분 송풍을 한 다음에 운전을 정지합니다. 냉각 중(팬 운전 중)에는 전원 플러그를 뽑지 마십시오.



# 가열 방식

조리 방법

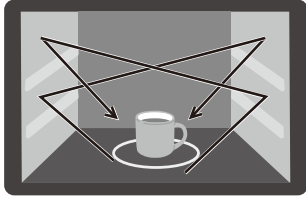
가열 방식

조리의 포인트

조리 방법 · 메뉴

레인지 · 플로팅콕 · 해동

전파의 작용으로 식품에 들어있는 수분이 마찰열을 일으킵니다.



## ■전파의 성질

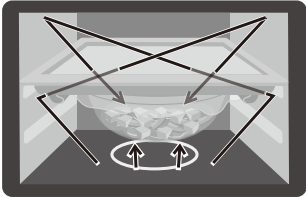
그릇을 데우지 않고 안에 든 식품만 가열할 수 있는 것은 전파의 성질을 잘 이용하고 있기 때문입니다.

식품이나 수분에는 흡수됩니다.

도기, 자기, 유리는 투과합니다.

금속제 용기나 알루미늄 레토르트 팩 등은 반사되어 가열할 수 없습니다.

## ■플로팅콕의 원리



전용유리볼을 세라믹팬에 장착해 식품을 띄워서 모든 방향에서 가열합니다. 고르게 가열되어 음식이 균일하게 데워집니다.

- 식품의 종류나 온도에 따라 가열 시간이 달라집니다.
- 가열 시간은 식품의 분량에 거의 비례합니다. 식품의 분량이 2배가 되면 가열 시간은 거의 2배가 됩니다.
- 출력이나 가열 시간은 P.30 「데울 때의 주의 사항 및 요령」, P.52 「수동 가열할 때의 기준 시간」을 참고해 주십시오.
- 단시간이라도 식품의 수분이 날아가 금방 마르거나 딱딱해질 수 있으므로 시간은 짧게 설정하여 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 부속 세라믹팬은 「플로팅콕 조리」에서 사용해 주십시오.
- 부속 세라믹팬을 「레인지 조리」에서 사용하면 세라믹팬의 영향으로 가열이 부족하거나 고르게 가열되지 않을 수 있습니다.
- 오븐 내부가 뜨거울 경우에는 적외선 센서가 온도를 정확하게 감지하지 못해 요리가 제대로 되지 않을 수 있습니다. 오븐 내부를 충분히 식힌 후 사용해 주세요.

금속류는 절대로 사용하지 마십시오.(→P.22)  
불꽃·발화의 원인이 됩니다.

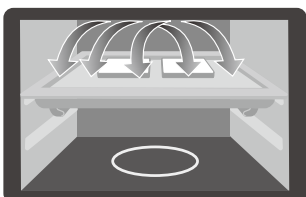
## ■레인지 ■플로팅콕 ■해동 ■자동(번호)

- 즉시데움
- 1 냉장밥 데우기
- 2 냉동밥 데우기
- 3 음료
- 4 원하는 온도
- 5 도시락 데우기
- 6 앞줄기채소 삶기
- 7 뿌리채소 삶기
- 23 일본식 찜닭
- 24 소고기 감자조림
- 25 단호박 조림
- 26 카레
- 27 떡볶이
- 28 갈비찜
- 29 닭강정
- 30 우엉조림

## ■그릴 ■자동(번호)

- 8 토스트(뒤집기)
- 9 냉동토스트 (뒤집기)

상부 히터로 가열합니다. 노릇노릇하게 구워됩니다.



- 양면을 구울 때는 도중에 뒤집어 주십시오.
- 지방이 적은 고기나 생선은 노릇노릇한 색이 잘 나오지 않습니다.
- 수동 가열 시간은 식품의 상태를 지켜보면서 조절해 주십시오. 연속으로 조리할 때 등 내부 온도가 높을 때는 가열 시간을 짧게 설정하여 상태를 보면서 가열해 주십시오.

조리 방법

가열의 원리

조리의 포인트

조리 방법 · 메뉴

레인지(그릴) · 바삭쿠킹 · 냉동렌지그릴

레인지 조리(전파)로 식품을 가열한 후 그릴 조리(히터)를 사용하여 구워냅니다.  
(그릴 조리→레인지 조리도 설정할 수 있습니다.)

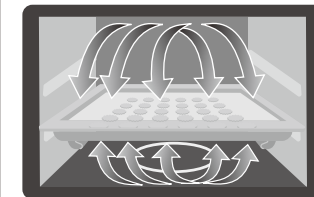
- 부속 세라믹팬은 세라믹제이므로 「렌지그릴 조리」(그릴렌지 조리)에서 사용할 수 있습니다.

금속류나 랩은 절대로 사용하지 마십시오.(→P.22)  
불꽃·발화의 원인이 됩니다.

- 렌지그릴  
■자동(번호)
- 튀김 「바삭쿠킹」
- 10 함박스테이크
- 11 치킨데리야끼
- 12 고구마 감자 구이
- 13 연어 소금구이
- 14 간고등어 구이
- 15 야끼소바
- 17 치킨가라아게
- 20 냉동렌지그릴 함박스테이크
- 21 냉동렌지그릴 치킨가라아게

어피 · 팬이

상부 히터와 하부 히터로 가열합니다. 내부 전체의 열로 식품을 구워됩니다.



발효는 내부의 온도를 제어하면서 히터로 가열합니다.

내부의 상부나 바닥면은 열원에 가깝기 때문에 온도가 높아집니다.

높이가 있는 용기나 식품은 윗면이 타지 않도록 상태를 보면서 가열해 주십시오.

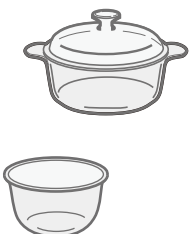
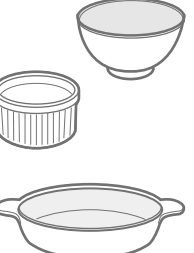
내부 온도는 식품을 놓는 장소나 양 등에 따라 편차가 있을 수 있습니다.

- 가열하면 식품이 부풀어 오를 수 있으므로 충분한 간격을 두고 식품을 배치하십시오.
- 가열 중에는 내부 온도를 유지하기 위해 문을 자주 열지 마세요.
- 수동 가열 시간은 식품의 상태를 지켜보면서 조절하여 주십시오. 계속 이어서 조리하는 등 내부 온도가 높을 때는 가열 시간을 짧게 설정하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 식품이 타지 않도록 레시피북이나 웹사이트에 게재된 레시피를 참고로 시간을 설정해 주십시오. 또한 가열 후에는 바로 식품을 꺼내 주십시오.
- 굽기 상태가 고르지 않을 경우에는 가열 도중에 식품의 앞뒤를 바꿔 넣거나, 노릇노릇한 색이 너무 강한 부분에는 알루미늄 호일을 씌워 주십시오.
- 「발효」는 빵의 종류나 반죽의 상태, 계절 등에 따라 적절한 온도로 조절하여 사용해 주십시오.


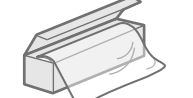
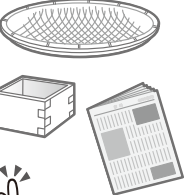
- 오븐  
■자동(번호)
- 16 연어 호일구이
- 18 미니 돈가스
- 19 새우튀김
- 22 푸딩 계란찜
- 31 스펀지케이크
- 32 롤케이크
- 33 쿠키
- 34 군고구마
- 35 피자
- 36 탈취

# 사용할 수 있는 용기, 사용할 수 없는 용기

식품 등의 표시·광고에 관한 법률에 의해 용기 또는 포장재에 표시되어 있는 사용용도와 내열온도를 확인해 주십시오. 레인지 조리과 오븐·그릴 조리, 렌지그릴 조리를 혼동하지 않도록 주의하시기 바랍니다. 잘못 사용할 경우 식품이나 용기에 발연·발화가 발생할 수 있습니다. 가열을 하기 전에 P.20의 「가열 방식」를 확인해 주십시오.

용기의 종류	조리 방법	레인지·플로팅콕	오븐·그릴	렌지그릴
유리	내열성이 있음 	○ 사용할 수 있습니다 (레인지) ● 단, 급열·급랭하면 깨질 수 있습니다. ● 고온이 되는 요리는 급열·급랭에 강한 내열유리 용기를 사용해 주십시오. ● 「즉시데움」, 「원하는 온도」, 「음료」에서는 뚜껑이 있는 용기를 사용할 경우 뚜껑을 벗겨 주십시오.  ✕ 사용할 수 없습니다 (플로팅콕)	○ 사용할 수 있습니다 ● 단, 급열·급랭하면 깨질 수 있습니다. ● 고온이 되는 요리는 급열·급랭에 강한 내열유리 용기를 사용해 주십시오.	○ 사용할 수 있습니다 ● 단, 급열·급랭하면 깨질 수 있습니다. ● 고온이 되는 요리는 급열·급랭에 강한 내열유리 용기를 사용해 주십시오.
	내열성이 없음 	✕ 사용할 수 없습니다 ● 컵글래스나 강화유리도 녹거나 깨집니다. ● 유리의 두께 변화가 큰 것, 변형이 있는 것도 사용할 수 없습니다.	✕ 사용할 수 없습니다 ● 컵글래스나 강화유리도 녹거나 깨집니다. ● 유리의 두께 변화가 큰 것, 변형이 있는 것도 사용할 수 없습니다.	✕ 사용할 수 없습니다 ● 컵글래스나 강화유리도 녹거나 깨집니다. ● 유리의 두께 변화가 큰 것, 변형이 있는 것도 사용할 수 없습니다.
	●부속 전용유리볼	P.18 참조		
도기·자기		○ 사용할 수 있습니다 (레인지) ● 단, 급열·급랭하면 깨질 수 있습니다. ● 전파로 용기가 뜨거워지는 것이 있습니다. 화상에 주의해 주십시오.  ✕ 다음과 같은 경우에는 사용할 수 없습니다 ● 균열, 긁힌 자국, 금은 문양, 안쪽에 색그림 등이 있는 것(제품 손상 및 불꽃 발생의 원인)	○ 사용할 수 있습니다 ● 단, 급열·급랭하면 깨질 수 있습니다. ● 전파로 용기가 뜨거워지는 것이 있습니다. 화상에 주의해 주십시오.	○ 사용할 수 있습니다 ● 단, 급열·급랭하면 깨질 수 있습니다. ● 전파로 용기가 뜨거워지는 것이 있습니다. 화상에 주의해 주십시오.
	●부속 세라믹팬 부속 세라믹팬 이외는 사용하지 마십시오.	P.18 참조		
금속용기 등	●알루미늄 용기 ●스테인리스 용기 ●법랑 용기 ●알루미늄 호일 ●철망 ●쇠꼬챙이 등	✕ 사용할 수 없습니다 ● 불꽃이 발생해 제품에 손상을 주기 때문에 사용할 수 없습니다. ● 금속제 그릴팬도 사용할 수 없습니다.	○ 사용할 수 있습니다 ● 단, 손잡이가 플라스틱인 것은 녹기 때문에 사용할 수 없습니다.	✕ 사용할 수 없습니다 ● 불꽃이 발생해 제품에 손상을 주기 때문에 사용할 수 없습니다. ● 금속제 그릴팬도 사용할 수 없습니다.
칠기		✕ 사용할 수 없습니다 ● 칠이 벗겨지거나 갈라질 수 있고, 불에 탈 수 있습니다.	✕ 사용할 수 없습니다 ● 칠이 벗겨지거나 갈라질 수 있고, 불에 탈 수 있습니다.	✕ 사용할 수 없습니다 ● 칠이 벗겨지거나 갈라질 수 있고, 불에 탈 수 있습니다.

**당부말씀** 재질이나 내열 온도, 사용 용도를 모르는 용기는 사용하지 마십시오.

용기의 종류	조리 방법	레인지·플로팅콕	오븐·그릴	렌지그릴
플라스틱·실리콘 용기	내열 140℃ 이상 	○ 사용할 수 있습니다 (레인지) ● 「즉시데움」 (→P.28)에서는 뚜껑이 있는 용기를 사용할 경우 뚜껑을 벗겨 주십시오.  ✕ 다음과 같은 경우에는 사용할 수 없습니다 ● 유분, 당분, 염분이 많은 식품, 케첩 등을 조리해 사용(고온이 되기 때문임) ● 밀폐성이 높은 뚜껑·봉지 ● 「전자레인지 사용 가능」 표시가 없는 용기 ● 알루미늄 등 금속으로 표면이 가공된 용기나 봉지 ● 시판되는 레인지용 달걀찜기	✕ 사용할 수 없습니다 ● 오븐이나 그릴용 이외의 플라스틱·실리콘 용기는 사용할 수 없습니다.	✕ 사용할 수 없습니다 ● 오븐이나 그릴용 이외의 플라스틱·실리콘 용기는 사용할 수 없습니다.
	내열 140℃ 미만	✕ 사용할 수 없습니다 ● 녹아서 변형될 수 있습니다. ● 스티로폼·폴리에틸렌·멜라민·페놀·유리아 수지 등은 전파로 변질됩니다.  ○ 다음과 같은 경우에는 사용할 수 있습니다 ● 발포 트레이(해동 조리만)	✕ 사용할 수 없습니다 ● 녹아서 변형될 수 있습니다. ● 타거나 발화할 수 있습니다.	✕ 사용할 수 없습니다 ● 녹아서 변형될 수 있습니다. ● 타거나 발화할 수 있습니다.
랩	내열 140℃ 이상 	○ 사용할 수 있습니다 ✕ 다음과 같은 경우에는 사용할 수 없습니다 ● 유분, 당분, 염분이 많은 식품, 케첩 등을 조리해 사용(고온이 되기 때문에)	✕ 사용할 수 없습니다 ● 녹아서 변형될 수 있습니다. ● 타거나 발화할 수 있습니다.	✕ 사용할 수 없습니다 ● 녹아서 변형될 수 있습니다. ● 타거나 발화할 수 있습니다.
	내열 140℃ 미만	✕ 사용할 수 없습니다 ● 폴리에틸렌으로 만든 것 녹아서 변형될 수 있습니다.		
종이제품·나무제품·기타		✕ 사용할 수 없습니다 ● 불꽃이 나오거나 탈 수 있습니다. ● 시판되는 발열체를 사용한 용기로 가열하면 이상고온이 되어 안전기능이 작동해 자동으로 운전을 정지할 수 있습니다. ● 철사를 사용하고 있는 것은 쉽게 타입니다.  ○ 다음과 같은 경우에는 사용할 수 있습니다 ● 내열 가공이 되어 있는 종이호일 등은 포장에 기재된 내열 온도에 따라 사용할 수 있습니다. 상부 히터에 닿지 않도록 주의해 주십시오. (발연·발화의 원인)	✕ 사용할 수 없습니다 ● 불꽃이 나오거나 탈 수 있습니다.	✕ 사용할 수 없습니다 ● 불꽃이 나오거나 탈 수 있습니다.
	이 설명서의 기재 내용에 따라서 사용하는 경우에는 내부의 측면이나 상부에 닿지 않도록 해 주십시오. 타는 경우가 있습니다.		○ 다음과 같은 경우에는 사용할 수 있습니다 ● 내열 가공이 되어 있는 종이호일 등은 포장에 기재된 내열 온도에 따라 사용할 수 있습니다. 상부 히터에 닿지 않도록 주의해 주십시오. (발연·발화의 원인)	○ 다음과 같은 경우에는 사용할 수 있습니다 ● 내열 가공이 되어 있는 종이호일 등은 포장에 기재된 내열 온도에 따라 사용할 수 있습니다. 상부 히터에 닿지 않도록 주의해 주십시오. (발연·발화의 원인)



# 마이메뉴에 대하여

자주 사용하는 수동 조리 설정을 마이메뉴로 등록할 수 있습니다. (최대 3종류)

자주 사용하는 조리 설정을 마이메뉴에 등록해 보세요. 이후에는 매번 설정을 입력할 필요 없이 마이메뉴에서 불러와 간편하게 조리할 수 있습니다.

## 마이메뉴 불러오기

■마이메뉴를 등록할 때나 등록된 조리 설정을 사용할 때 마이메뉴 No.를 불러옵니다.

### 1 「바삭쿠키/마이메뉴」 버튼을 누르세요.

누를 때마다 바삭쿠키 → 마이메뉴 No.1 → 마이메뉴 No.2 → 마이메뉴 No.3 으로 바뀝니다.



### 2 마이메뉴가...

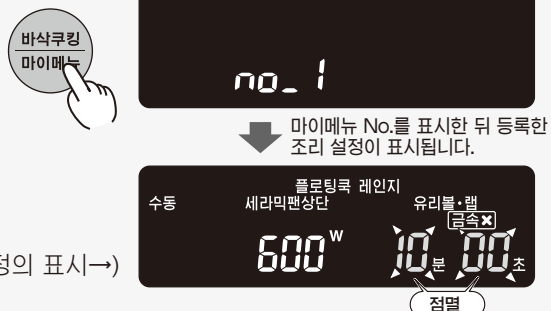
- 이미 등록되어 있을 때 마이메뉴 No.를 표시한 후 등록된 조리 설정이 표시됩니다.  
→ 바로 조리를 시작할 경우에는 「시작」 버튼을 눌러주십시오.
- 미등록 시 「- -」이 점멸합니다.  
→ P.25 「마이메뉴 등록하기」를 참고하여 조리 설정을 등록해 주십시오.

## 마이메뉴 삭제하기

■삭제하고 싶은 마이메뉴 No.를 불러온 뒤 「취소」 버튼을 2초 정도 길게 누르면 삭제할 수 있습니다.

### 예: 마이메뉴 No.1을 삭제할 경우

#### 1 「바삭쿠키/마이메뉴」 버튼을 두 번 눌러 마이메뉴 No.1을 선택하세요.



(등록한 조리 설정의 표시→)

#### 2 「취소」 버튼을 2초 정도 길게 누르세요.

- 삭제 후 No.1에 마이메뉴를 등록하고 싶은 경우에는 「마이메뉴 등록하기」 (P.25)를 참조해 주십시오.
- 마이메뉴 삭제 후 「취소」 버튼을 누르면 초기화면으로 돌아갑니다.



## 마이메뉴 등록하기

■마이메뉴는 최대 3종류까지 등록할 수 있습니다.

더 등록하고 싶을 때는 이미 등록되어 있는 마이메뉴를 삭제한 다음에 새로 등록해 주십시오. 등록되어 있지 않은 No.는 「- -」가 점멸합니다.

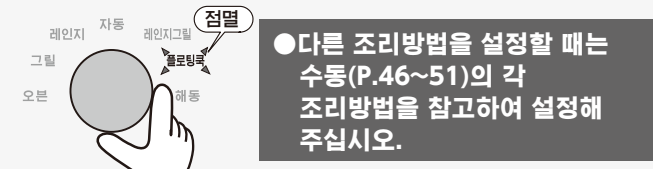
■전기부품 보호를 위해 「오븐」 220℃ 이상의 설정은 등록할 수 없습니다.

### 예: 마이메뉴 No.1에 플로팅쿠키 600W 10분 을 등록하는 경우

#### 1 「바삭쿠키/마이메뉴」 버튼을 두 번 눌러 마이메뉴 No.1을 선택하세요.



#### 2 모드 선택 다이얼을 「플로팅쿠키」에 맞추세요.



#### 3 설정 다이얼로 출력을 600W로 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요.(레인지 출력 선택)



#### 4 설정 다이얼로 시간을 10분으로 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요.(등록 완료)



- 등록하는 도중에 실수가 있었다면 「취소」 버튼을 누르고 1부터 다시 실시해 주십시오.
- 등록한 마이메뉴에서 바로 조리를 시작할 경우에는 「시작」 버튼을 눌러 주십시오.
- 등록된 마이메뉴의 조리시간은 변경할 수 있습니다.
- 등록 완료 후 「취소」 버튼을 누르면 초기화면으로 돌아갑니다.

(등록한 조리 설정을 표시→)



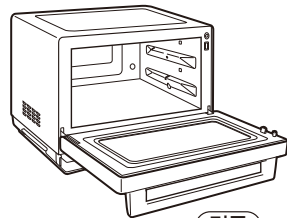
# 내부 탈취(공회전)

자동 오븐 36 탈취

구입하신 뒤 내부에 붙어 있는 기름성분을 없애기 위해 내부 탈취(공회전)를 실시해 주십시오.  
(연기가 나거나 냄새가 날 수 있습니다.)  
또한 내부의 냄새가 신경 쓰일 때 실시해 주십시오.

## 내부 탈취(공회전) (기준 시간: 20분)

- 1 문을 열고 내부에 아무것도 들어 있지 않은 것을 확인하고 문을 닫으세요.
- 2 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 「36」(탈취)에 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요.  
(내부 탈취 시작)



종료 후에는...

내부가 뜨거워지고 표시부에 「고온」이 표시됩니다.



### 당부말씀

- 연기와 냄새에 민감한 작은 새 등과 같은 작은 동물은 다른 방으로 옮기고 창문을 열거나 환풍기를 돌려주십시오.
- 내부 탈취(공회전)를 하기 전에 반드시 내부 청소를 해 주십시오.  
지저분한 것이 부착되어 있으면 눌러붙어서 제거할 수 없게 되는 경우가 있습니다.

### 안내말씀

- 모든 종류의 냄새를 제거할 수는 없습니다.
- 히터를 사용하므로 종료 후에는 본체나 내부가 뜨겁습니다.
- 종료 후 바로 열에 약한 용기를 넣으면 녹거나 변형될 수 있습니다.
- 종료 후에는 최대 약 30분 정도 내부를 식히기 위해 팬이 회전합니다.  
팬 회전이 정지할 때까지 전원 플러그를 뽑지 마십시오.

# 알림음에 대하여

알림음은 끌 수 있습니다.

### OFF(소리 끄기)

- ①「취소」 버튼을 「빠삐」하고 울릴 때까지 3초 길게 누르세요. (「OFF」를 표시)
- ②「OFF」를 표시하고 있는 동안에 다시 「취소」 버튼을 「빠이」하고 울릴 때까지 3초 길게 누르세요.  
(「OFF」가 사라짐)



### ON(소리 켜기)

- ①「취소」 버튼을 「빠빅」하고 울릴 때까지 3초 길게 누르세요. (「ON」을 표시)
- ②「ON」을 표시하고 있는 동안에 다시 「취소」 버튼을 「빠이」하고 울릴 때까지 3초 길게 누르세요.  
(「ON」이 사라짐)



# 조리 목록

## (자동)

- 즉시데움 ..... P.28
- 해동/반해동 ..... P.32
- 튀김 『바삭쿠키』 ..... P.33

## ●자동 메뉴 (번호 1~36를 선택)

번호	자동 메뉴명	참조 페이지
1	냉장밥 데우기	P.34
2	냉동밥 데우기	P.34
3	음료	P.36
4	원하는 온도	P.29
5	도시락 데우기	P.35
6	익쥬기채소 삶기	P.38
7	뿌리채소 삶기	P.38
8	토스트(뒤집기)	P.40, 96
9	냉동토스트(뒤집기)	P.40, 96
10	함박스테이크	P.41, 58
11	치킨데리야끼	P.41, 60
12	고구마 감자 구이	P.41, 60
13	연어 소금구이	P.41, 61
14	간고등어 구이	P.41, 61
15	야끼소바	P.41, 62
16	연어 호일구이	P.44, 64
17	치킨가라아게	P.41, 72
18	미니 돈가스	P.44, 70

번호	자동 메뉴명	참조 페이지
19	새우튀김	P.44, 71
20	냉동렌지그릴 함박스테이크	P.41, 59
21	냉동렌지그릴 치킨가라아게	P.41, 72
22	푸딩 계란찜	P.44, 73
23	일본식 찜닭	P.42, 74
24	소고기 감자조림	P.42, 76
25	단호박 조림	P.42, 77
26	카레	P.42, 78
27	떡볶이	P.42, 80
28	갈비찜	P.42, 75
29	닭강정	P.42, 82
30	우영조림	P.43, 83
31	스펀지케이크	P.45, 89
32	롤케이크	P.45, 90
33	쿠키	P.45, 93
34	군고구마	P.44, 94
35	피자	P.45, 97
36	탈취	P.26

## (수동)

- 레인지 ..... P.46
- 그릴 ..... P.47
- 오븐 예열 없음/발효 ..... P.48
- 오븐 예열 있음 ..... P.49
- 렌지그릴 ..... P.50
- 플로팅쿡 ..... P.51

- 조리를 할 때는 기재된 분량이나 식품 배치 방법을 지켜 주십시오. 분량이나 배치 방법이 다르면 조리가 잘 되지 않는 경우가 있습니다.
- 가열 결과는 식품의 상태(크기, 두께, 신선도, 채소의 계절, 고기나 생선의 지방 함량, 보존 상태 등)에 따라 달라집니다.





45~90℃까지 원하는 온도로 즉시 데웁니다.  
조리된 반찬 등을 자동으로 빠르게 데웁니다.



### 「즉시데움」으로 가열할 때는

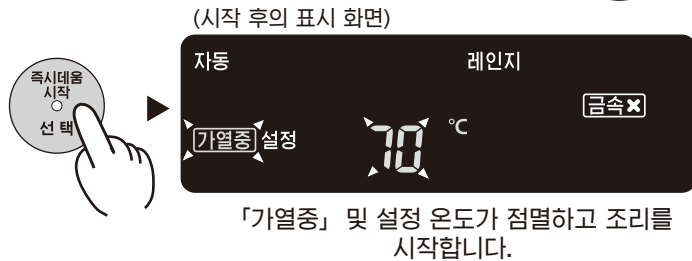
- 100g 미만의 식품은 가열하지 마십시오. 적외선 센서가 제대로 감지하지 못해 발연, 발화의 원인이 됩니다. 수동 레인지로 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 알갱이가 있는 수프는 데우지 마십시오. 건더기가 튀어나올 수 있고 화상의 위험이 있습니다. 램을 씌우고 수동 레인지 600W로 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 액상인 식품 또는 걸쭉한 식품은 가열 중이나 가열 후에 갑자기 끓어 넘칠 수 있으므로 꺼낼 때는 화상에 주의하십시오. 국물 요리, 조림, 카레, 스투 등 걸쭉한 식품은 가열하기 전과 후에 섞어 주십시오.
- 뚜껑이나 뚜껑이 있는 용기는 사용하지 마십시오. 용기에 뚜껑을 덮고 가열하면 적외선 센서가 제대로 감지하지 못해 식품이 발연, 발화하는 원인이 됩니다.

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬은 사용하지 않습니다.



## 2 「자동」 점등을 확인하고 「시작」 버튼을 누르세요.(가열 시작)



- 현재 온도는 약 13초 후부터 표시합니다. (가열시간이 짧을 때 등에는 표시하지 않을 수 있습니다.)
- 0℃ 미만일 때는 표시하지 않습니다.

### 설정 온도를 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 설정 온도가 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 설정 온도를 변경할 수 있습니다. 45~90℃까지 5℃ 단위로 조정할 수 있습니다. (공장 출하 시 설정: 70℃)



### 당부말씀

- 식품의 양은 100~500g 까지로 해 주십시오.
- 식품에 따라서는 램을 씌워 주십시오.(→ P.31 참조)
- 램을 씌울 때는 약간의 틈을 만들어 주십시오. (밀폐하면 파열될 수 있습니다)
- 수프나 된장국을 데울 때는 머그컵을 사용하지 마십시오. (끓어 넘칠 수 있습니다)
- 반드시 식품 분량에 맞는 내열 용기를 사용해 주십시오.
- 시중에 판매되는 냉동식품(레인지용)과 가공식품 등은 포장지에 기재된 가열 방법에 따라 주십시오.

### 메모리 기능

- 45~75℃ 사이로 설정한 온도는 저장되어 다음 번 가열 시에 표시됩니다.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)



-10~90℃까지 원하는 온도로 데웁니다. 사람의 체온 정도로 따뜻하게 데우는 이유식이나 딱딱하게 얼은 아이스크림 등도 먹기 쉽게 할 수 있습니다.



### 「4 원하는 온도」로 가열할 때는

- 100g 미만의 식품은 45℃ 이상으로 가열하지 마십시오. 적외선 센서가 제대로 감지하지 못해 발연, 발화의 원인이 됩니다. 수동 레인지로 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 알갱이가 있는 수프는 데우지 마십시오. 건더기가 튀어나올 수 있고 화상의 위험이 있습니다. 램을 씌우고 수동 레인지 600W로 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 액상인 식품 또는 걸쭉한 식품은 가열 중이나 가열 후에 갑자기 끓어 넘칠 수 있으므로 꺼낼 때는 화상에 주의하십시오. 국물 요리, 조림, 카레, 스투 등 걸쭉한 식품은 가열하기 전과 후에 섞어 주십시오.
- 뚜껑이나 뚜껑이 있는 용기는 사용하지 마십시오. 용기에 뚜껑을 덮고 가열하면 적외선 센서가 제대로 감지하지 못해 식품이 발연, 발화하는 원인이 됩니다.

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬은 사용하지 않습니다.



## 2 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 「4」 (원하는 온도)에 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요.(메뉴 선택)



## 3 설정 다이얼을 돌려 원하는 온도에 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요.(가열 시작)



- -10~90℃까지 5℃ 단위로 설정할 수 있습니다. (공장 출하 시 설정: 40℃)
- 시작 직후에는 설정 온도를 표시하고 현재 온도는 약 13초 후부터 표시합니다. (가열시간이 짧을 때 등에는 표시하지 않을 수 있습니다.)
- 0℃ 미만일 때는 표시하지 않습니다.

### 당부말씀

- 식품에 따라서는 램을 씌워 주십시오.(→ P.31 참조)
- 램을 씌울 때는 약간의 틈을 만들어 주십시오. (밀폐하면 파열될 수 있습니다)
- 반드시 식품 분량에 맞는 내열 용기를 사용해 주십시오.

### 안내말씀

- 가열 시작 후에는 설정 온도를 변경할 수 없습니다.

### 메모리 기능

- -10~75℃ 사이로 설정한 온도는 저장되어 다음 번 가열 시에 표시됩니다.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

# 데울 때의 주의 사항 및 요령

■아래와 같은 식품을 데울 때는 「즉시데움」이나 「4 원하는 온도」의 45℃ 이상으로 설정하지 마십시오.(→P.8 안전을 위한 주의 사항)

식 품	가열 방법과 주의 사항
<ul style="list-style-type: none"> <li>●소량이거나 지정 분량 이외의 식품</li> <li>●100g 미만의 식품</li> <li>●뚜껑을 덮은 식품이나 뚜껑이 있는 용기에 든 식품</li> </ul> <p>적외선 센서가 제대로 감지하지 못해 과열로 발연, 발화가 발생할 수 있음</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●소량이거나 지정 분량 이외의 식품은 수동 레인지 600W로 상태를 보면서 가열한다.</li> <li>●뚜껑을 덮은 식품이나 뚜껑이 있는 용기에 든 식품은 수동 레인지로 상태를 보면서 가열한다.</li> <li>●기름성분이 많은 식품·액체는 랍을 씌우고 수동 레인지 500W로 상태를 보면서 가열한다.</li> <li>●알갱이가 들어있는 수프는 랍을 씌우고 수동 레인지 600W로 상태를 보면서 가열한다.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●기름성분이 많은 식품·액체(버터, 생크림, 올리브유 등)</li> <li>●알갱이가 들어있는 수프(옥수수 알갱이나 바지락 등이 들어있는 수프)</li> </ul> <p>갑자기 끓어 넘칠 수 있음</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>●우유, 커피, 차, 주스, 물 등</li> </ul> <p>갑자기 끓어 넘칠 수 있음</p>	「3 음료」로 가열하기(→P.36)
<ul style="list-style-type: none"> <li>●깨서 섞지 않은 날달걀이나 삶은 달걀(찜데기의 유무 관계없이)</li> <li>●은행알, 밤, 오징어 등 껍질이 나뉘거나 막이 있는 식품</li> <li>●뚜껑이나 덮개 등을 닫은 용기, 병, 밀폐 상태의 식품</li> </ul> <p>파열에 의한 부상 위험이 있음</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●날달걀은 깨서 섞은 뒤에 가열한다.</li> <li>●껍데기나 막이 있는 식품은 균열을 내거나 칼집을 넣고 상태를 보면서 가열한다.</li> <li>●뚜껑·마개는 벗긴다.(레인지용 뚜껑은 틈새를 만든다.)</li> <li>●수동 레인지로 상태를 보면서 가열한다.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●편의점 도시락</li> </ul> <p>용기가 변형되거나 녹을 수 있음</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●뚜껑이나 랍을 벗기고 삶은 달걀이나 알루미늄 케이스, 조미료류는 꺼낸다.</li> </ul> <p>「5 도시락 즉시데움」으로 가열한다.(→P.35)</p>

■「즉시데움」이나 「4 원하는 온도」의 45℃ 이상을 선택하면 잘 데워지지 않는 식품

식 품	가열 방법과 주의 사항
<ul style="list-style-type: none"> <li>●호빵 껍질이 단단해지거나 속재료가 너무 뜨거워짐</li> </ul>	수동 레인지 600W로 상태를 보면서 가열한다.(→P.52)
<ul style="list-style-type: none"> <li>●튀김 바삭하게 데워지지 않음</li> </ul>	「튀김 『바삭쿠킹』」으로 가열한다.(→P.33)
<ul style="list-style-type: none"> <li>●크림치즈, 아이스크림 녹음</li> </ul>	「4 원하는 온도」에서 온도를 맞추어 가열한다.(→P.29)
<ul style="list-style-type: none"> <li>●이유식·요양식 너무 뜨거워짐</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>●빵 딱딱해짐</li> </ul>	●빵은 수동 레인지 600W로도 가열할 수 있습니다.
<ul style="list-style-type: none"> <li>●500g을 넘는 식품, 냉동카레, 시판되는 냉동식품, 가공식품</li> </ul> <p>잘 데워지지 않음(부분 가열)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●수동 레인지 600W로 상태를 보면서 가열한다.(→P.52)</li> <li>●시판 식품은 포장지의 지시에 따른다.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●건어물, 팍콘, 냉동한 삶은 야채</li> </ul> <p>너무 심하게 가열됨</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●수동 레인지 600W로 상태를 보면서 가열한다.</li> <li>●시판 식품은 포장지의 지시에 따른다.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●오징어, 새우 등 터지기 쉬운 식품</li> </ul> <p>파열되어 튀어나올 수 있음</p>	수동 레인지 300W로 상태를 보면서 가열한다.



주의



레인지를 사용하는 가열에서는 레토르트 파우치 식품 등을 데우지 않는다  
불꽃이 발생하여 발연, 발화, 식품 파열, 문 유리의 균열, 내부 바닥면의 적열 등에 의한 균열, 부상, 화상의 원인이 됩니다. 레토르트 파우치 식품 포장지의 지시에 따라 주십시오.

■데울 때 주의가 필요한 식품

식 품	가열 방법과 주의 사항
<ul style="list-style-type: none"> <li>●카레·스튜</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●건더기가 터지거나 국물이 튀기 때문에 반드시 깊이가 있는 내열 용기에 넣어 랍을 씌우고 온도를 85~90℃로 설정한다.</li> <li>●가열 후 반드시 섞어준다</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●양념이 곁들여진 식품</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●양념이 튀어나올 수 있으므로 반드시 랍을 씌운다.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●반찬·국물</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●적외선 센서가 올바르게 감지할 수 있도록 입구가 넓고 바닥이 얇은 내열 용기를 사용한다.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●분량에 맞지 않는 용기에 담은 식품</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●식품 분량에 맞는 내열 용기로 데운다.</li> </ul>

■랩을 씌우는 것, 씌우지 않는 것

씌우는 것

■찜요리 ■냉동한 식품 등

수분을 유지하여 촉촉하게 만들고 식품 또는 잘 터지는 식품 등

- 쇼마이 등의 찜요리
- 카레, 스프
- 생선조림
- 소스를 뿌린 식품
- 냉동한 식품 (내열성이 있는 평점시에 올린다.)

씌우지 않는 것

■구이 ■튀김 ■볶음 ■국물 ■상온·냉장 식품 등

수분을 날려 바삭하게 만들고 싶은 식품 또는 충분히 수분이 있는 식품 등

- 야채볶음 ●야끼소바
- 고기 감자조림 ●생선구이
- 함박 스테이크 ●튀김
- 된장국 · 수프

단, 옥수수 알갱이나 바지락 등이 들어있는 수프는 랍을 씌운다.

■가볍게 랍을 씌우는 방법

- ①사용하는 내열 용기보다 크게 랍을 자르세요.
- ②랩 양쪽 가장자리를 살짝 들어 올려 랍 중앙 부분이 볼록해지도록 다시 씌우세요.
- ③너무 크게 벌어진 틈 부분은 가볍게 누르세요.

- 가열 중에 랍이 파열될 위험이 있으므로 너무 바짝 밀착시키지 마십시오.
- 플로팅콧 조리에서 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 끼울 때는 랍이 벗겨지지 않도록 전용유리볼 옆면에 랍을 잘 맞춰서 씌워주십시오.

■원하는 온도의 기준

조리하는 것	기준 온도(℃)	분량	비고
카레, 스프	85~90	100~500g	
조림이나 구이 등의 반찬	65~85	100~500g	
수프, 된장국	65~75	100~500g	
밥	60~70	150~600g	냉동밥은 300g까지
빵	30~40	30~200g	
이유식	20~40	60~150g	반드시 온도를 확인하세요. 내열 용기에 넣으세요.
크림치즈	10~20	100~200g	차가워져 단단해진 치즈를 부드럽게
아이스크림	-10~-5	200~500mL	반드시 뚜껑을 벗기세요.

내부가 충분히 식은 다음에 사용한다 (식품 온도를 감지하는 적외선 센서가 제대로 작동하지 않기 때문에)



냉동해서 보관하고 있던 고기나 생선을 해동합니다.

**해동** 다진고기 등 쉽게 풀어지는 상태로 **반해동** 회 등 식칼로 자를 수 있는 상태로

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

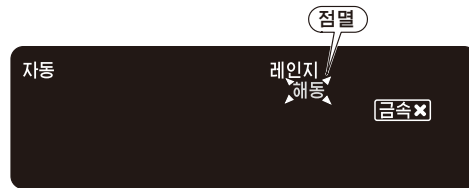
- 세라믹팬은 사용하지 않습니다.



## 2 모드 선택 다이얼을 「해동」에 맞추세요.



## 3 「해동」 또는 설정 다이얼로 「반해동」에 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)



강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택 · 중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택할 수 있습니다.



### ■해동이 잘 되게 하는 냉동 방법

- 신선한 식재료를 선택한다.
- 식품은 랍으로 단단히 밀폐한다.
- 얇게 썬 고기는 두께가 균일하도록 한 줄로 나란히 놓고 모양을 정리한다.
- 다진 고기는 2~3cm 두께로 고르게 펴고, 너무 누르지 않은 채 사각형으로 모양을 잡는다.
- 회류 두께는 균일하게 하고, 어패류는 가급적 겹쳐두지 않는다.
- 닭고기는 두꺼운 부분이 없도록 납작하게 편다.



### 당부말씀

- 내열성이 있는 평접시를 사용해 주십시오. 스티로폼 트레이를 사용할 경우에는 랍을 씌우지 말고 스티로폼 트레이 그대로 넣어 주십시오.
- 조리 직전까지 냉동실에 들어있던 식품을 사용해 주십시오. 다음과 같은 식품은 해동이 잘 되지 않습니다.

- 냉동실에서 꺼내 오랫동안 방치한 식품
- 냉동실에서 냉장고로 옮긴 식품
- 분량이 100g 미만인 식품
- 수동 레인지 150W로 상태를 보면서 가열해 주십시오. (→ P.46)

- 닭고기는 껍질 부분이 아래로 향하도록 놓고 해동해 주십시오.
- 표면에 묻은 성에는 제거해 주십시오. (부분만 데워지는 원인)
- 적외선 센서가 잘 작동할 수 있도록 내부는 충분히 식히고 물방울이 맺혀 있을 때는 닦아주십시오.

### 안내말씀

- 한 번에 해동할 수 있는 분량은 100~500g까지입니다.
- 해동 결과는 재료의 모양(균일하지 않은 두께나 형태), 육질, 냉동 상태, 초기 온도에 따라 달라질 수 있으며, 일부는 덜 익거나 질겨지는 현상이 나타날 수 있습니다.
- 데쳐서 냉동한 야채는 수동 레인지 600W에서 시간을 맞춰 해동해 주십시오. (→ P.46)
- 해동은 식품의 모양과 무게에 따라 「강도선택」 조절을 해 주십시오.

강	400~500g
중	200~400g
약	200g 미만

- 「강도선택 · 강」
  - 닭고기와 같은 덩어리 고기
  - 두껍게 썬 고기
- 다음과 같은 식품은 수동 레인지 150W에서 상태를 보면서 가열해 주십시오. (→ P.46)
  - 한 장씩 펼쳐서 포장되어 있는 얇게 슬라이스된 고기
  - 뱃살이나 차돌박이 등 기름기가 많은 얇게 슬라이스된 고기
  - 조금씩 따로 냉동된 고기
- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

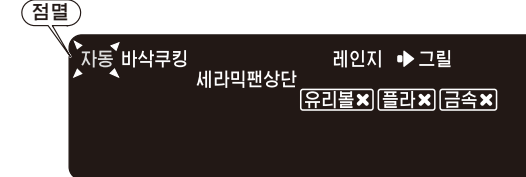
조리가 되어 있는 튀김 등을 다시 바삭하고 맛있게 데웁니다.

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 식품은 직접 세라믹팬에 올려 주십시오.
- 세라믹팬을 세라믹팬 거치대 상단에 넣습니다.

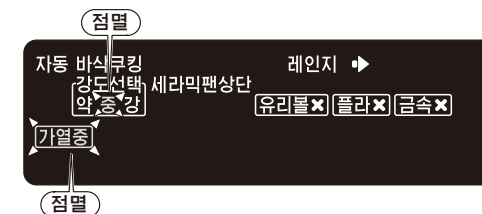


## 2 「바삭쿠킹/마이메뉴」 버튼을 누르고 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)



강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택 · 중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택합니다.



### 당부말씀

- 플라스틱 용기나 랍은 녹거나 타기 때문에 사용하지 마십시오.
- 포장지와 용기는 반드시 제거해 주십시오.
- 종류가 다른 식품을 데울 때는 두께와 무게를 동일하게 해 주십시오.
- 다음과 같은 것은 상태를 보면서 가열해 주십시오.
  - 야채튀김(쉽게 탈 수 있음)
  - 냉장고에 보관하던 식품(미지근하게 데워질 수 있음)
- 튀김 등을 가열한 뒤 바닥면이 끈적거릴 때는 키친타월 등으로 기름기를 닦아주십시오.

### 안내말씀

- 냉동한 튀김은 잘 데워지지 않습니다.
- 한 번에 데울 수 있는 분량은 100~300g까지입니다.
- 가열 시간 기준
  - 고로케: 2개일 경우는 약 5분
  - 4개일 경우는 약 6분
- 삶은 달걀이나 막이 있는 것(오징어 등)의 튀김에는 사용하지 마십시오. (파열될 수 있음)

가열 결과는 식품의 상태(크기, 종류, 두께, 보존 상태 등)에 따라 달라집니다.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

밥을 데울 때 사용합니다.

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬은 사용하지 않습니다.



## 2 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려

「1」 (냉장밥 데우기) 또는 「2」 (냉동밥 데우기)에 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)

(예: 「1 냉장밥 데우기」일 때)



### 강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택·중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택 할 수 있습니다.



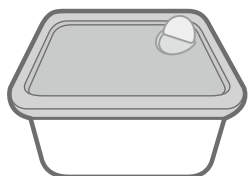
- 「강도선택·중」은 밥이 적당한 온도가 되도록 조절하였습니다. 따라서 가열 시간이 「강도선택·강」보다 길어지는 경우가 있습니다.

### ■밥 냉동 방법

- 시판 내열 냉동밥 전용 용기에 1개 150g(찹잔 약 1잔분)을 넣습니다.

많은 양의 밥을 한 번에 넣으면 속까지 고르게 데워지지 않을 수 있습니다. 넣는 방법 등은 용기에 안내된 방법에 따라 주십시오.

- 밥은 가능한 갓 지은 따뜻한 밥으로 준비해 주십시오. 뜨거운 밥을 용기에 담으면 증발하는 수분을 잡아주어 밥이 마르지 않게 보관할 수 있습니다. 또한 데워도 잘 건조해지지 않습니다.



<참고 사이즈>  
약 110mm×약 110mm×약 50mm

### 당부말씀

- 반드시 식품의 분량에 맞는 내열 용기를 사용해 주십시오.
- 냉동밥을 가열할 때는 사용하는 용기에 지정된 가열 방법에 따라 주십시오.

### 안내말씀

- 밥 1공기(개) ... 약 150g
- 한 번에 데울 수 있는 밥

냉장밥	1~4공기 (150~600g)	랩 불필요
냉동밥	1~2개 (150~300g)	

- 상온의 밥은 굳어진 부분을 풀어주고 랍을 씌우지 말고 「1 냉장밥 데우기」로 데워 주십시오.

- 양이 많을 때(공기밥 2개 분량 이상)는 「강도선택·강」으로 가열해 주십시오.

100g 미만은 약간 더 뜨겁게 데워질 수 있습니다.

밥의 양은 약 150g을 기본으로 하고 있습니다.

- 냉동밥은 사용하는 용기에 따라 결과가 다를 수 있습니다.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

편의점에서 팔고 있는 도시락을 데울 때 사용합니다.

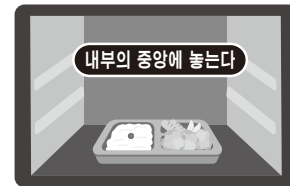


편의점 도시락을 데울 때는 뚜껑·랩을 제거하고 삶은 달걀이나 알루미늄 케이스, 조미료류는 꺼내십시오.

불꽃이 나오거나 파열되어 부상, 화상의 위험이 있습니다.

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬은 사용하지 않습니다.



## 2 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 「5」 (도시락 데우기)에 맞추고 「시작」 버튼을 꺼내 주십시오. (가열 시작)



### 강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택·중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택할 수 있습니다.



### 당부말씀

- 반드시 뚜껑이나 랍을 제거해 주십시오. 제거하지 않으면 가열 결과가 좋지 않거나 용기가 변형될 수 있습니다.
- 냉장고에 보관했던 도시락은 수동으로 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 편의점에서 판매하는 도시락 이외에는 전자레인지 가열에 적합하지 않은 용기(스티로폼 등)를 사용하는 경우가 있으므로 데우지 마십시오. 다음과 같은 것도 데울 수 없습니다.
  - 도시락 전문점의 테이크아웃 도시락
  - 덮밥류

### 안내말씀

- 한 번에 데울 수 있는 분량은 1인분(300~500g)입니다.
- 용기의 모양, 반찬의 종류, 담는 방법에 따라 가열 결과의 온도가 달라집니다.
- 2단 쌓기 등으로 사용할 경우에는 잘 데워지지 않습니다.
- 도시락 재료에 따라 가열 결과가 달라집니다.
- 포장지에 기재된 레인지 가열 기준이 「500W」에서 「2분 이상」일 경우에는 강도선택을 「강」으로 해주십시오.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

우유, 커피, 차, 주스, 물 등의 음료를 데울 때 사용합니다.

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬은 사용하지 않습니다.

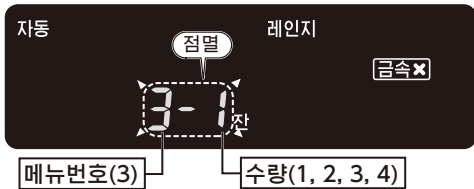


### 당부말씀

- 랍이나 뚜껑은 씌우지 말고 내부 중앙에 두십시오. 여러 개일 경우에는 중앙에 모아서 배치해 주십시오.
- 과열의 원인이 되므로 수량을 잘 확인하여 설정해 주십시오.

## 2 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 메뉴 번호와 수량을 맞추신 뒤 「시작」 버튼을 누르세요.(가열 시작)

(예: 「3 음료」 1잔일 때)



- 시작 직후에는 설정 온도를 표시하고, 현재 온도는 약 13초 후부터 표시합니다. (가열시간이 짧을 때 등에는 표시하지 않을 수 있습니다.)

### 온도를 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「온도」가 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 온도를 설정할 수 있습니다.



- 35~70°C까지 5°C 단위로 설정할 수 있습니다. (공장 출하 시 설정: 60°C)

### 메모리 기능

- 변경된 온도는 저장되어 다음 번 가열 시에 표시됩니다.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)



경고



음료를 너무 많이 가열하지 마십시오.(갑작스럽게 끓어오를 수 있으므로 주의할 것)

가열 후 용기를 꺼내거나 내용물을 옮길 때 갑자기 끓어 흘러넘칠 수 있으므로 화상의 위험이 있습니다. 자동으로 데울 때는 반드시 「3 음료」에서 수량을 맞추어 가열해 주십시오.

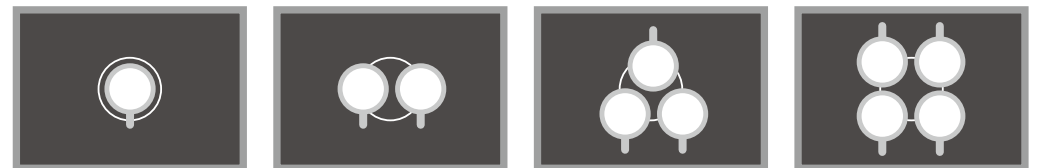
### ■ 잘 데우는 요령

- 연속으로 사용하여 내부가 뜨거운 경우에는 미지근하게 데워질 수 있습니다. 수동 레인지 600W로 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 음료의 종류 및 용기의 크기, 모양, 재질, 두께에 따라 가열 결과가 달라집니다. 설정 온도를 변경하여 원하는 온도에 맞게 데워주십시오.
- 적은 양을 데우면 끓어오를 수 있습니다.

식품	수량	사용하는 용기	메뉴	가열 방법과 주의 사항
우유	1~4잔	머그컵	3 음료	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 입구가 넓고 깊이가 얇은 용기를 사용한다</li> <li>● 용기의 80%까지 담는다</li> <li>● 2잔 이상일 경우 분량이 같도록 맞추다</li> <li>● 가열 전후에 반드시 저어준다</li> </ul>
커피	1~4잔	커피잔		

### ■ 용기를 잘 놓는 방법

- 수량에 따라 놓는 방법도 다릅니다. 용기를 가장자리에 놓지 마십시오. 끓어넘칠 수 있습니다.





시금치, 브로콜리 등의 잎채소나 과채류, 감자, 무 등과 같은 뿌리채소를 레인지로 가열해 삶습니다.

**경고**

**뚜껑이나 뚜껑이 있는 용기는 사용하지 마십시오.**  
 용기에 뚜껑을 덮고 가열하면 적외선 센서가 제대로 감지하지 못해 식품이 발연, 발화하는 원인이 됩니다.

**다음과 같은 것은 자동으로 가열하지 마십시오.**  
 • 100g 미만의 채소 발연, 발화의 원인이 됩니다.  
 • 얇게 자른 것, 작게 자른 것(당근이나 야채 믹스 등)  
 불꽃이 발생하고 타는 경우가 있습니다. →수동 레인지로 상태를 보면서 가열해 주십시오.

## 1 내열성이 있는 평접시에 식품을 올려서 가볍게 랍을 씌우세요.

- 세라믹팬은 사용하지 않습니다.



## 2 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 「6」 (잎줄기채소 삶기) 또는 「7」 (뿌리채소 삶기)에 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)

(예: 「7 뿌리채소 삶기」 일 때)



### 강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택 · 중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택할 수 있습니다.

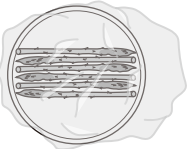











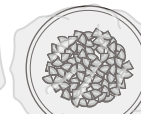




### 당부말씀

- 식품은 내열성이 있는 평접시에 올리고 접시 밖으로 나오지 않도록 나란히 놓은 후, 가볍게 랍을 씌워 주십시오. 센서가 감지하기 쉽도록 가급적 접시 중앙에 모아 두시기 바랍니다.
- 랍을 여러 장 사용할 경우에는 랍끼리 겹치지 않도록 덮어주십시오.
- 채소를 씻은 후 물기를 제거하지 말고 그대로 가열해 주십시오.
- 용기에 물을 넣고 가열하지 마십시오.
- 재료의 크기를 비슷하게 맞춰주십시오.
- 「잎줄기채소 삶기/뿌리채소 삶기의 요령」(→P.39)을 참고하여 삶을 때의 분량과 강도선택을 조절해 주십시오.
- 큰 사이즈로 또는 두툼하게 잘랐을 때는 수동 레인지로 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 떫은맛이 강한 야채는 가열 전이나 가열 후에 떫은맛을 제거해 주십시오.
- 색깔을 좋게 하고 싶을 때는 가열한 다음에 흐르는 물에 씻어 색이 변하지 않도록 해 주십시오.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

■채소의 상태나 계절, 자르는 방법에 따라 가열 결과가 다릅니다. 딱딱할 경우에는 상태를 보면서 추가로 가열해 주십시오.

	야채	분량	강도선택	요령	배치하는 방법
6 잎줄기채소 삶기	그린 아스파라거스	100~300g	중	● 끝부분과 뿌리 부분이 번갈아 가도록 놓는다 ● 가열 후 흐르는 물에 살짝 씻는다 ● 굵은 채소는 수동 레인지로 상태를 보면서 가열한다	
	브로콜리	100~300g		● 작게 나눈다	
	양배추	100~500g		● 단단한 심을 제거한다 ● 크기를 일정하게 자른다	
	시금치	100~300g		● 잎과 줄기는 번갈아 가며 겹쳐서 놓는다 ● 굵은 줄기는 십자로 칼집을 낸다 ● 가열한 다음에 바로 흐르는 물에 살짝 씻어서 떫은맛을 제거한다(색이 변하지 않도록 도와주는 역할도 한다)	
	청경채	100~300g			
	단호박	100~300g	강	● 크기를 비슷하게 하고 약간 두툼하게 자른다	
	가지	100~300g		● 크기를 일정하게 자르고 소금물에 담근다	
7 뿌리채소 삶기	감자	100~500g	중	● 그대로 씻어서 사용한다. 2개 이상인 경우에는 가열 결과를 같게 하기 위해 크기를 일정하게 맞춰 자른다 ● 부채 모양으로 썰기, 둥글게 썰기(두께 2~3cm) 등 크기를 비슷하게 맞추어 자른다 ● 가열 후에는 랍을 씌운 채로 약 5분 뜸을 들인다	 
	고구마			 	
	당근			 	
	무			 	
	통째로 가열할 경우에는 가열 결과가 부분적으로 딱딱하게 나오는 경우가 있습니다. 위쪽이 딱딱할 경우에는 뒤집어서 상태를 보면서 추가로 가열해 주십시오.				

식빵이나 냉동식빵을 토스트합니다.

## 1 내부에 식빵을 넣으세요.

- 식빵은 직접 세라믹팬에 올려놓습니다.
- 세라믹팬을 세라믹팬 거치대 상단에 놓습니다.



### 안내말씀

- 배치 방법이나 자세한 조리법은 「레시피북」의 토스트(P.96)를 참조해 주십시오.

## 2 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 메뉴 번호와 개수를 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)

(예: 「8 토스트」 2장일 때)



(예: 「9 냉동토스트」 2장일 때)



### 강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택·중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택할 수 있습니다.



## 3 알림음이 세 번 울리고 표시부에 「뒤집기」가 점멸하면 바로 문을 열고 세라믹팬을 꺼내 식빵을 뒤집고 「시작」 버튼을 누르세요.



(문을 열면 점등 표시가 바뀝니다.)



### 조리 도중의 「뒤집기」에 대하여

알림음 설정이 「OFF」일 때 「뒤집기」 알림음은 울리지 않습니다. (→P.26)

- 「뒤집기」 알림음이 울리면 바로 문을 열고 세라믹팬을 꺼내 식빵을 뒤집은 뒤에 다시 세라믹팬을 넣어 조리를 재개해 주십시오.
- 뜨거우므로 화상에 주의해 주십시오.
- 첫 번째 알림음이 울린 뒤 6분 이내에 뒤집기를 해 주십시오. 6분 이내에 조리를 재개하지 않으면 설정이 취소되고 초기화면으로 돌아갑니다.
- 설정이 취소되었을 때는 수동 그릴에서 상태를 보면서 조리해 주십시오.

- 가열이 부족할 경우에는 (→P.19) 더 굽고 싶은 면을 위로 해 주십시오.

### 자동 렌지그릴

「10 함박스테이크」 「11 치킨데리야끼」 「12 고구마 감자 구이」 「13 연어 소금구이」 「14 간고등어 구이」 「15 야끼소바」 「17 치킨가라아게」

### 자동 냉동렌지그릴

「20 냉동렌지그릴 함박스테이크」 「21 냉동렌지그릴 치킨가라아게」

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬을 세라믹팬 거치대에 놓습니다.



### 당부말씀

- 금속류는 절대 사용하지 마십시오.

### 안내말씀

- 식품을 세라믹팬 가장자리에 놓으면 잘 데워지지 않습니다.
- 자세한 조리법은 「레시피북」을 참조해 주십시오.
- 「냉동렌지그릴」의 요령 (→P.56)

## 2 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 메뉴 번호에 맞춘 뒤 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)

(예: 「10 함박스테이크」일 때)



### 강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택·중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택할 수 있습니다.



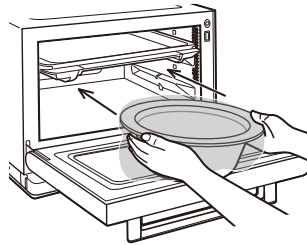
- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

「23 일본식 찜닭」 「24 소고기 감자조림」 「25 단호박 조림」 「26 카레」  
「27 떡볶이」 「28 갈비찜」 「29 닭강정」

**1** 부속 전용유리볼에 식품을 넣고 가볍게 랍을 씌우세요.

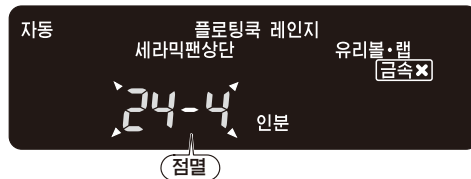


**2** 세라믹팬을 세라믹팬 거치대 상단에 넣고 1의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 끼우세요. (랩이 벗겨지지 않도록 주의하세요.)



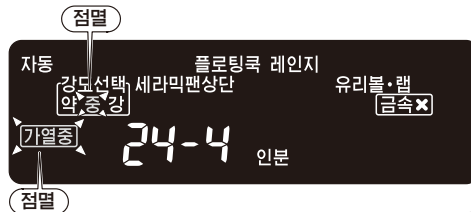
**3** 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 메뉴 번호에 맞춘 뒤 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)

(예: 「24 소고기 감자조림」 4인분일 때)



강도선택을 변경할 때

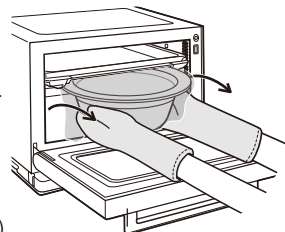
가열 시작 후 표시부의 「강도선택·중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택할 수 있습니다.



가열 후에는...

주방장갑 등을 사용하여 전용유리볼을 오른쪽 그림과 같이 잡고 꺼내세요.

전용유리볼을 레일에서 약간 띄우면 꺼내기 쉬워집니다. (세라믹팬을 함께 들지 않도록 주의하세요.)



당부말씀

- 부속품 이외의 그릇은 사용하지 마십시오.
- 전용유리볼을 충분히 식힌 상태에서 사용해 주십시오.
- 반드시 전용유리볼에 랍을 씌워 주십시오.
- 세라믹팬은 「전면」 표시가 앞쪽에 오도록 넣어주십시오.
- 전용유리볼은 레일 안쪽까지 확실하게 끼워 넣어 주십시오.

안내말씀

- 자세한 조리법은 「레시피북」을 참조해 주십시오.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

- 반드시 주방장갑 등을 사용하여 꺼내 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.
- 세라믹팬과 전용유리볼은 함께 꺼내지 마십시오.
- 랍을 벗길 때는 증기 등에 주의해 주십시오.

「30 우영조림」

**1** 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬은 사용하지 않습니다.
- 부속 전용유리볼에 식품을 넣고 가볍게 랍을 씌웁니다.



**2** 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 「30」 (우영조림)에 맞춘 뒤 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)



강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택·중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택할 수 있습니다.



안내말씀

- 자세한 조리법은 「레시피북」을 참조해 주십시오.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)



「16 연어 호일구이」 「18 미니 돈가스」 「19 새우튀김」 「22 푸딩 계란찜」 「34 군고구마」

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬을 세라믹팬 거치대에 넣습니다.



### 안내말씀

- 식품을 세라믹팬 가장자리에 놓으면 잘 데워지지 않습니다.
- 자세한 조리법은 「레시피북」을 참조해 주십시오.

## 2 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 메뉴 번호에 맞춘 뒤 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)

(예: 「16 연어 호일구이」일 때)



### 강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택·중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택할 수 있습니다.



- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

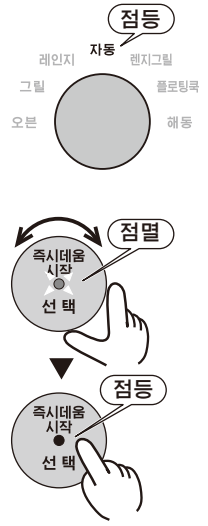
「31 스펀지케이크」 「32 롤케이크」 「33 쿠키」 「35 피자」

## 1 「자동」 점등을 확인하고 설정 다이얼을 돌려 메뉴 번호에 맞춘 뒤 「시작」 버튼을 누르세요. (예열 시작)

(예: 「31 스펀지케이크」일 때)



- 세라믹팬·식품을 넣지 않고 내부를 데웁니다.



## 2 알림음이 세 번 울리면 예열이 완료됩니다.

- 「예열완료」를 표시합니다.



(문을 열면 「예열완료」가 점등으로 바뀝니다.)

### 안내말씀

- 식품을 세라믹팬 가장자리에 놓으면 잘 데워지지 않습니다.
- 자세한 조리법은 「레시피북」을 참조해 주십시오.

- 알림음 설정이 「OFF」로 되어 있을 때는 예열 완료 알림음은 울리지 않습니다. 각 메뉴의 예열 시간을 참고하여 표시부의 「예열 완료」 표시를 확인해 주십시오.
- 예열 완료 후 약 20분간 예열 상태를 유지합니다.

### 당부말씀

- 예열 후에는 문이나 내부가 뜨겁습니다. 식품을 넣을 때는 주방장갑 등을 사용하여 문이나 내부에 손이 닿지 않도록 주의해 주십시오.

## 3 내부에 식품을 넣고 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)

- 세라믹팬에 식품을 놓고 세라믹팬 거치대에 넣습니다.



### 강도선택을 변경할 때

가열 시작 후 표시부의 「강도선택·중」이 점멸하고 있는 동안(약 12초간)에 설정 다이얼을 돌려 「강」 또는 「약」을 선택합니다.



- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)



사용자가 직접 출력이나 시간을 설정하여 가열합니다.



경고



식품이나 음료는 너무 오래 가열하지 마십시오.

발연, 발화, 화상의 원인이 됩니다.

음료는 가열 후 또는 꺼낸 후에 갑자기 끓어넘치며 될 수 있어 화상의 우려가 있습니다. 설정 시간을 약간 짧게 하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬은 사용하지 않습니다.



### 당부 말씀

- 식품에 따라서는 뚜껑 또는 랍을 씌웁니다.(→ P.31)
- 시판 냉동식품을 데울 때는 패키지에 기재된 가열 방법에 따라 주십시오.
- 팝콘은 패키지에 기재된 가열 방법에 따라 반드시 상태를 보면서 조리해 주십시오.

### 안내 말씀

- 설정 시간의 기준은 「수동 가열할 때의 기준 시간」을 참조해 주십시오.(→ P.52)

## 2 모드 선택 다이얼을 「레인지」에 맞추세요.

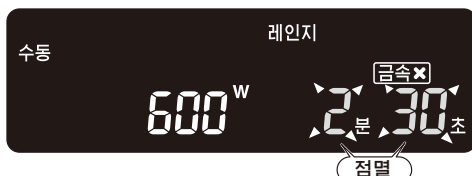
## 3 설정 다이얼로 레인지 출력을 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요.(레인지 출력 결정)



### ■ 레인지 출력 설정의 기준

150W	300W	500W	초기 표시 600W	700W	1000W
약한 불 ← → 강한 불					
<ul style="list-style-type: none"> <li>삶기</li> <li>해동하기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>터지기</li> <li>쉬운 식품 데우기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리하기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리하기</li> <li>채소 데치기 (사전 준비)</li> <li>식품 데우기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리하기</li> <li>식품 데우기</li> <li>시판 냉동식품 데우기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리하기</li> <li>식품 데우기</li> <li>시판 냉동식품 데우기</li> </ul>

## 4 설정 다이얼로 시간을 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요.(가열 시작)



### ■ 최대 설정 시간

150W	300W	500W	600W	700W	1000W
5시간	30분	20분	15분	10분	3분
<ul style="list-style-type: none"> <li>0~5분까지 10초 단위</li> <li>5~10분까지 30초 단위</li> <li>10분~1시간까지 1분 단위</li> <li>1~5시간까지 5분 단위</li> </ul>					

식빵이나 생선 등을 구울 때 뒤집어서 한쪽 면씩 굽습니다.  
또한 오븐 메뉴에 노릇하게 구운 색을 추가하고 싶을 때 등에 유용합니다.

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

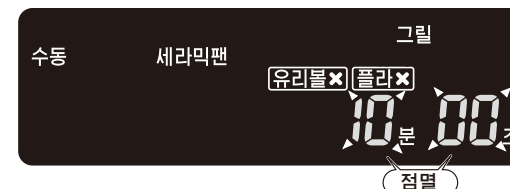
- 세라믹팬을 세라믹팬 거치대에 넣습니다.



## 2 모드 선택 다이얼을 「그릴」에 맞추세요.



## 3 설정 다이얼로 시간을 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요.(가열 시작)



### ■ 최대 설정 시간 ... 30분

- 0~5분까지 10초 단위
- 5~10분까지 30초 단위
- 10~30분까지 1분 단위

### 양면을 노릇하게 굽고 싶을 때는

「취소」 버튼을 누르지 말고 문을 열고 주방장갑 등을 사용하여 세라믹팬을 꺼내 식품을 뒤집어 주십시오.

내부나 세라믹팬 등이 뜨거우므로 조심해서 꺼내 주십시오.  
세라믹팬을 내부에 넣고 「시작」 버튼을 누르면 조리를 재개합니다.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

# 수동 오븐 오븐으로 조리하기 (예열 없음/발효)

처음부터 식품을 넣고 예열 없이 구워낼 수 있습니다.  
또한, 빵이나 피자 반죽을 발효시킬 수 있습니다.

## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬을 세라믹팬 거치대에 넣습니다.



## 2 모드 선택 다이얼을 「오븐」에 맞추세요.



## 3 설정 다이얼로 「예열 없음」에 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (「예열 없음」선택)



## 4 설정 다이얼로 온도를 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (온도 선택)

(예: 오븐 조리일 때)



(예: 발효일 때)



■오븐 온도 설정 범위  
100~250°C (10°C 단위)

■발효 온도 설정 범위  
30~45°C (5°C 단위)

## 5 설정 다이얼로 시간을 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)

(예: 오븐 조리일 때)



■최대 설정 시간 ... 2시간  
●0~5분까지 10초 단위 ●5~10분까지 30초 단위  
●10분~1시간까지 1분 단위 ●1~2시간까지 5분 단위

### 안내말씀

- 220~250°C로 설정했을 때는 설정한 온도에서 약 5분 가열한 후 자동으로 210°C로 바뀝니다.
- 내부가 뜨거울 때 (오븐을 연속으로 사용할 때 또는 내부가 고온일 때)는 전기부품 보호를 위해 220°C 이상으로는 설정할 수 없습니다.
- 식품을 세라믹팬 가장자리에 놓으면 잘 데워지지 않습니다.

### 「발효」 때의 당부말씀

- 30°C나 35°C로 설정했을 때, 그 설정 온도가 실온에 가깝거나 실온이 설정 온도보다 높을 경우에 (여름철 등)는 상태를 보면서 온도와 시간을 조절해 주십시오.
- 겨울철 등 실온이 낮을 때는 시간을 약간 길게 설정하고 반죽 온도를 재면서 발효시켜 주십시오.
- 식품이나 실온 등에 따라 내부 온도가 변하므로 상태를 보면서 발효 온도와 시간을 조절해 주십시오. 또한 반죽이 건조할 경우에는 분무기로 물을 뿌려주십시오.

- 표시부에 「HH」로 표시되었을 때는 「취소」 버튼을 누르고 문을 열어 내부 온도가 내려갈 때까지 기다려 주십시오. 내부 온도가 높으면 발효가 되지 않습니다. (→ P.105)

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

# 수동 오븐 오븐으로 조리하기 (예열 있음)

빵이나 쿠키 등은 내부를 미리 예열하여 데운 다음에 식품을 넣어 구워냅니다.

## 1 모드 선택 다이얼을 「오븐」에 맞추세요.



## 2 표시부에 「예열」 표시를 확인하고 「시작」 버튼을 누르세요. (「예열 있음」 선택)



## 3 설정 다이얼로 온도를 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (예열 시작)



■온도 설정 범위 ... 100~250°C (10°C 단위)

## 4 알림음이 세 번 울리고 예열이 완료되면 내부에 식품을 넣으세요.

- 「예열완료」를 표시합니다.
- 세라믹팬에 식품을 올려서 세라믹팬 거치대에 넣습니다.



(문을 열면 「예열완료」는 점등으로 바뀝니다.)

## 5 설정 다이얼로 시간을 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)



### ■최대 설정 시간 ... 2시간

- 0~5분까지 10초 단위 ●5~10분까지 30초 단위
- 10분~1시간까지 1분 단위 ●1~2시간까지 5분 단위

### 당부말씀

- 예열할 때는 내부에 아무것도 넣지 마십시오. (세라믹팬이나 식품 등을 넣으면 잘 구워지지 않습니다.)
- 예열 후에는 문이나 내부가 뜨겁습니다. 식품을 넣을 때는 주방장갑 등을 사용하여 문이나 내부에 손이 닿지 않도록 주의해 주십시오.
- 발효에 램을 사용한 경우에는 조리하기 전에 반드시 램을 제거해 주십시오.

### 안내말씀

- 220~250°C로 설정했을 때는 설정한 온도에서 약 5분 가열한 후 자동으로 210°C로 바뀝니다.
- 내부가 뜨거울 때 (오븐을 연속으로 사용할 때나 내부가 고온일 때)는 전기부품 보호를 위해 220°C 이상으로는 설정할 수 없습니다.
- 식품을 세라믹팬 가장자리에 놓으면 잘 데워지지 않습니다.
- 알림음 설정이 「OFF」로 되어 있을 때는 예열 완료 알림음은 울리지 않습니다. 레시피북에 기재된 각 메뉴의 예열시간을 참고하여 표시부의 「예열 완료」 표시를 확인해 주십시오.
- 예열 완료 후 약 20분간 예열 상태를 유지합니다.

### 예열 시간 기준

150°C	약 6분 30초
160°C	약 7분
170°C	약 8분
180°C	약 9분
190°C	약 10분
200°C	약 11분
220°C	약 13분
250°C	약 19분

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)



레인지와 그릴의 자동 전환하며 조리합니다. 조리 순서는 변경할 수 있습니다.

**렌지그릴** 레인지로 가열→그릴로 굽기 **그릴렌지** 그릴로 굽기→레인지로 가열

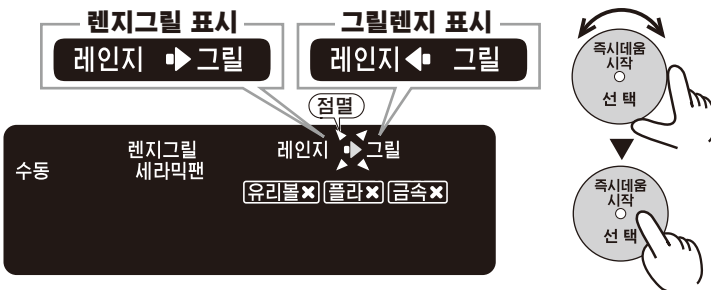
## 1 내부에 식품을 넣으세요.

- 세라믹팬을 세라믹팬 거치대에 넣습니다.

## 2 모드 선택 다이얼을 「렌지그릴」에 맞추세요.

## 3 「레인지→그릴」 또는 설정 다이얼로 「레인지←그릴」에 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (「렌지그릴」 또는 「그릴렌지」 선택)

■표시부의 화살표 방향이 바뀝니다.

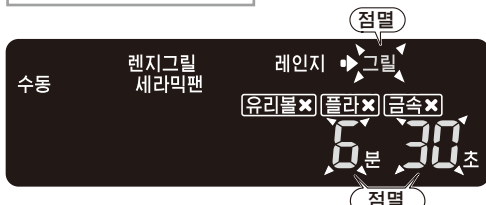


## 4 설정 다이얼로 가열 조건을 맞추세요.

■가열 조건 설정

**레인지** 점멸 중: 「레인지 출력」→「시간」

**그릴** 점멸 중: 「시간」



■레인지 출력 설정과 최대 설정 시간

150W	300W	500W	초기 표시 600W
30분	30분	20분	15분

■그릴 최대 설정 시간 ... 30분

- 0~5분까지 10초 단위
- 5~10분까지 30초 단위
- 10~30분까지 1분 단위

## 5 가열 조건을 선택한 뒤 「시작」 버튼을 누르세요.(가열 시작)

(시작 후의 표시 화면)

가열 방법을 표시합니다.



- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

식품을 넣은 전용유리볼을 세라믹팬 하부 레일에 끼워서 균일하게 가열합니다. 전체적으로 고르게 음식을 데울 수 있습니다.

## 1 부속 전용유리볼에 식품을 넣고 가볍게 랍을 씌우세요.

## 2 세라믹팬을 세라믹팬 거치대 상단에 넣고 1의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 끼워 넣으세요. (랩이 벗겨지지 않도록 주의하세요.)

## 3 모드 선택 다이얼을 「플로팅쿡」에 맞추세요.

## 4 설정 다이얼로 레인지 출력을 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (레인지 출력 선택)



선택된 레인지 출력을 표시하고 시간 표시가 점멸합니다.

## 5 설정 다이얼로 시간을 맞추고 「시작」 버튼을 누르세요. (가열 시작)



■레인지 출력 설정 범위와 최대 설정 시간

150W	300W	500W	초기 표시 600W
5시간	30분	20분	15분

- 0~5분까지 10초 단위
- 5~10분까지 30초 단위
- 10분~1시간까지 1분 단위
- 1~5시간까지 5분 단위

### 당부말씀

- 부속품 이외의 유리볼은 사용하지 마십시오.
- 전용유리볼은 충분히 식은 상태에서 사용해 주십시오.
- 반드시 전용유리볼에 랍을 씌워 주십시오.
- 세라믹팬은 「전면」 표시가 앞쪽에 오도록 넣어주십시오.
- 전용유리볼은 레일 안쪽까지 확실하게 끼워 넣어 주십시오.

### 안내말씀

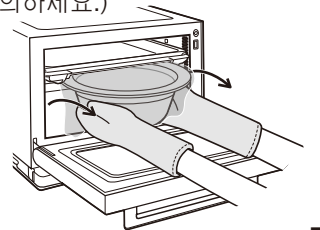
- 자세한 조리법은 「레시피북」을 참조해 주십시오.

- 가열이 부족할 경우에는 (→ P.19)

- 반드시 주방장갑 등을 사용하여 꺼내십시오. 화상의 원인이 됩니다.
- 세라믹팬과 전용유리볼은 동시에 꺼내지 마십시오.
- 랩을 벗길 때는 증기 등에 주의해 주십시오.

### 가열 후에는...

주방장갑 등을 사용하여 전용유리볼을 아래 그림과 같이 잡고 꺼내세요. 전용유리볼을 레일에서 약간 띄우면 꺼내기 쉬워집니다. (세라믹팬을 함께 들지 않도록 주의하세요.)



# 수동 가열할 때의 기준 시간





수동으로 가열할 때의 시간 기준입니다.

## 레인지 600W(즉시데움)

제품	식품	분량	설정 시간(약) 레인지600W	랩 뚜껑
냉장	찬밥	1공기 150g	1분 20초	—
	야채조림	1인분 150g	1분 20초	—
	쇼마이	12개 140g	1분	있음
	우유	1잔 200mL	1분 40초	—
냉동	된장국	1그릇 160mL	1분 30초	—
	카레 · 스튜	1인분 300g	3분	있음
	포타주 수프	1그릇 180mL	1분~1분 20초	—
	알갱이가 있는 수프	1그릇 180mL	1분	있음
	야끼소바	1인분 200g	1분 30초	—
	고기호빵 · 팔호빵	1개 80g	30초	있음
	버터를 등	1개 30g	10초	—
	커피	1잔 150mL	1분	—
	편의점 도시락	400g	1분 10초~1분 30초	—

제품	식품	분량	설정 시간(약) 레인지 600W	랩 뚜껑
냉동	밥(덩어리)	1공기 150g	2분 40초	있음
	볶음밥	1인분 200g	3분 30초	있음
	카레 · 스튜	1인분 300g	6~7분	있음
	쇼마이	12개 170g	3분	있음
	야채 믹스	100g	2분 10초	있음
	팟콩	100g	2분~2분 30초	있음

- 음식이 충분히 데워지지 않았거나 특정 부분만 데워졌다면, 꺼내서 잘 섞거나 재배치한 후 추가로 가열해 주십시오.
- 식품의 분량을 2배로 늘린 경우에는 가열 시간을 약 2배로 조정해 주십시오.
- 오징어나 새우 등은 터지기 쉬우므로 수동 레인지 300W로 상태를 보면서 데워 주십시오.
- 빵은 시간이 지나면 딱딱해지므로 먹기 직전에 데워 주십시오.
- 커피의 설정 시간은 가열 전의 온도가 실온(약 20~25℃)일 때의 시간입니다.
- 냉동 카레 · 스튜는 가열 후에 섞어주십시오.  
(눌어붙는 것이 신경 쓰일 때는 중간에 꺼내어 섞어 주십시오.)
- 팝콘은 패키지에 기재된 가열 방법에 따라 반드시 상태를 보면서 가열해 주십시오.
- 시판 냉동식품(레인지용)이나 가공식품은 패키지에 기재된 가열 방법에 따라 주십시오.
- 냉동실에서 꺼낸 뒤 시간이 경과한(온도가 오른) 식품은 설정 시간을 단축해 주십시오.
- 팔호빵은 팔이 먼저 뜨거워지므로 주의해 주십시오.

 경고	 식품이나 음료는 너무 가열하지 마십시오. 발연, 발화, 화상의 원인이 됩니다. 음료는 가열 후 또는 꺼낸 후에 갑자기 끓어넘치며 될 수 있어 화상의 우려가 있습니다. 설정 시간을 약간 짧게 하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.
 주의	 편의점 도시락을 데울 때는 뚜껑 · 랩을 제거하고 삶은 달걀이나 알루미늄 케이스, 조미료류는 꺼내주십시오. 불꽃이 나오거나 파열되어 부상, 화상의 위험이 있습니다.

## 레인지 600W(삶기)

식품	분량	설정 시간(약) 레인지600W	랩 뚜껑	색감유지 <sup>※1</sup>	뜸들이기 <sup>※2</sup>
시금치	200g	3~4분	있음	필요	—
양배추	100g	1~3분		—	—
청경채	200g	4~5분		필요	—
브로콜리	100g	1~2분		—	—
단호박	200g	3~4분		—	—
감자	1개 150g	3~4분		—	필요
당근	100g	1~2분		—	필요

- ※1 색감유지 ... 가열 후에 흐르는 물에 살짝 씻음  
※2 뜸들이기 ... 가열 후에 랩을 씌운 채로 약 5분간 뜸을 들임

## 레인지 150W(해동)

식품	분량	설정 시간(약) 레인지150W	랩 뚜껑
다진고기	300g	5~7분	—
얇게 썬 고기	200g	3~5분	
두껍게 썬 고기	300g 3장	5~7분	
닭다리살(뼈 없음)	250g	5~7분	
새우	200g 10마리	3~5분	
참치(블럭)	200g	3~5분	

- 냉동실에서 꺼낸 뒤 시간이 경과한(온도가 오른) 식품은 설정 시간을 단축해 주십시오.

# 레시피북

목차

구이	페이지		
함박스테이크	58	렌지그릴	자동
함박스테이크	59	냉동렌지그릴	자동
치킨데리야끼	60	렌지그릴	자동
고구마 감자 구이	60	렌지그릴	자동
연어 소금구이	61	렌지그릴	자동
간고등어 구이	61	렌지그릴	자동
야끼소바	62	렌지그릴	자동
볶음우동	63	렌지그릴	수동
연어 호일구이	64	오븐	자동
가지구이	64	그릴	수동
소고기 편채	65	렌지그릴	수동
		그릴	수동
통닭구이	66	렌지그릴	수동
		그릴	수동
마늘 통닭구이	67	렌지그릴	수동
		그릴	수동
통삼겹살	68	오븐	수동
데리야끼 닭봉구이	69	렌지그릴	수동

기름 없이 튀긴 요리	페이지		
볶은 빵가루	69		
미니 돈가스	70	오븐	자동
새우튀김	71	오븐	자동
치킨가라아게	72	렌지그릴	자동
치킨가라아게	72	냉동렌지그릴	자동

찜	페이지		
푸딩 계란찜	73	오븐	자동
일본식 찜닭	74	플로팅콕	자동
바지락술찜	74	플로팅콕	수동
갈비찜	75	플로팅콕	자동

## 계량에 대하여

- 본 레시피북에서 사용하는 계량 단위
  - 1컵=200mL
  - 1큰술=15mL · 1작은술=5mL

## 사용하는 조리기구에 대하여

- 레시피북에 기재되어 있는 조리기구를 사용해 주십시오.
- 레시피북에 부속 세라믹팬이나 전용유리볼을 사용하도록 적혀 있는 경우에는 반드시 해당 조리기구를 사용해 주십시오.

끓이거나 조리 요리	페이지		
라따뚜이	75	플로팅콕	수동
소고기 감자조림	76	플로팅콕	자동
단호박 조림	77	플로팅콕	자동
잡채	77	플로팅콕	수동
소고기 카레	78	플로팅콕	자동
치킨 카레	79	플로팅콕	수동
고사리나물	80	플로팅콕	수동
떡볶이	80	플로팅콕	자동
비프스튜	81	플로팅콕	수동

## 그 외의 요리

튀기지 않는 순살 닭강정	82	플로팅콕	자동
불고기	83	레인지	수동
우엉조림	83	레인지	자동

## 밥, 파스타

팔밥	84	플로팅콕	수동
흰 쌀밥	85	플로팅콕	수동
맥앤치즈	85	플로팅콕	수동
까르보나라	86	플로팅콕	수동
일본식 베이컨 만가닥버섯 파스타	87	플로팅콕	수동
소시지와 가지를 곁들인 토마토 파스타	88	플로팅콕	수동

## 디저트, 빵

스펀지케이크	89	오븐	자동
롤케이크	90	오븐	자동
치즈 케이크	91	오븐	수동
브라우니 바	92	오븐	수동
모양 쿠키	93	오븐	자동
군고구마	94	오븐	자동
고구마맛탕	94	레인지	수동
딸기잼	95	레인지	수동
피자토스트	95	렌지그릴	수동
토스트 · 냉동토스트	96	그릴	자동
피자 (마르게리타)	97	오븐	자동

## 아이디어 쿠킹

초콜릿 녹이기	98	레인지	수동
버터 녹이기	98	레인지	수동
아이스크림 부드럽게 하기	98	원하는 온도	자동
냉동전 데우기	98	렌지그릴	수동

## 기타

- 사진은 연출된 이미지로, 실제 조리 결과와 다를 수 있습니다.

## 재료 별

소고기 요리	페이지		
소고기 편채	65	렌지그릴	수동
		그릴	수동
소고기 감자조림	76	플로팅콕	자동
소고기 카레	78	플로팅콕	자동
비프스튜	81	플로팅콕	수동
불고기	83	레인지	수동

## 돼지고기 요리

통삼겹살	68	오븐	수동
미니 돈가스	70	오븐	자동
갈비찜	75	플로팅콕	자동

## 닭고기 요리

치킨데리야끼	60	렌지그릴	자동
통닭구이	66	렌지그릴	수동
		그릴	수동
마늘 통닭구이	67	렌지그릴	수동
		그릴	수동
데리야끼 닭봉구이	69	렌지그릴	수동
치킨가라아게	72	렌지그릴	자동
치킨가라아게	72	냉동렌지그릴	자동
일본식 찜닭	74	플로팅콕	자동
치킨 카레	79	플로팅콕	수동
튀기지 않는 순살 닭강정	82	플로팅콕	자동

## 다진고기 요리

함박스테이크	58	렌지그릴	자동
함박스테이크	59	냉동렌지그릴	자동

## 야채 요리

고구마 감자 구이	60	렌지그릴	자동
가지구이	64	그릴	수동
라따뚜이	75	플로팅콕	수동
단호박 조림	77	플로팅콕	자동
잡채	77	플로팅콕	수동
고사리나물	80	플로팅콕	수동
우엉조림	83	레인지	자동

해물 요리	페이지		
연어 소금구이	61	렌지그릴	자동
간고등어 구이	61	렌지그릴	자동
연어 호일구이	64	오븐	자동
새우튀김	71	오븐	자동
바지락술찜	74	플로팅콕	수동

## 달걀 요리

푸딩 계란찜	73	오븐	자동
--------	----	----	----

## 밥, 떡, 면 요리

야끼소바	62	렌지그릴	자동
볶음우동	63	렌지그릴	수동
떡볶이	80	플로팅콕	자동
팔밥	84	플로팅콕	수동
흰 쌀밥	85	플로팅콕	수동
맥앤치즈	85	플로팅콕	수동
까르보나라	86	플로팅콕	수동
일본식 베이컨 만가닥버섯 파스타	87	플로팅콕	수동
소시지와 가지를 곁들인 토마토 파스타	88	플로팅콕	수동

## 디저트, 빵

스펀지케이크	89	오븐	자동
롤케이크	90	오븐	자동
치즈 케이크	91	오븐	수동
브라우니 바	92	오븐	수동
모양 쿠키	93	오븐	자동
군고구마	94	오븐	자동
고구마맛탕	94	레인지	수동
딸기잼	95	레인지	수동
피자토스트	95	렌지그릴	수동
토스트 · 냉동토스트	96	그릴	자동
피자 (마르게리타)	97	오븐	자동

## 당부말씀

- 메뉴, 출력, 시간 등의 설정 방법 및 사용법에 대해서는 본 설명서의 「사용법」 (P.27~53)을 참조해 주십시오.
- 레시피북에 기재되어 있는 조리 온도와 시간은 기준치입니다. 상태를 보면서 조리해 주십시오.
- 식재료의 종류, 모양, 분량, 크기, 온도, 실온, 전원 전압 등에 따라 가열 결과가 달라집니다. 상태를 보면서 조리해 주십시오.
- 레시피북에 기재되어 있는 분량이나 식품 배치 방법에 따라 조리해 주십시오. 분량이나 식품 배치 방법이 다르면 잘 데워지지 않는 경우가 있습니다.
- 오븐 조리의 경우 틀이나 조건에 따라 레시피북에 기재된 조리 온도로는 잘 데워지지 않는 경우가 있습니다. 레시피북에 기재된 조리 온도보다 10~20℃ 높게 또는 낮게 설정하여 조리해 주십시오.
- 예열 완료 후나 가열 후에는 식품이나 부속품, 내부 등이 뜨거우므로 주방장갑 등을 사용해 주십시오.
- 조리 후에 조금 더 가열하고 싶을 때는 시간을 추가하여 상태를 보면서 조리해 주십시오.(→P.19)



# 「냉동렌지그릴」의 요령

미리 준비하여 냉동해 두면  
냉동 상태 그대로 조리할  
수 있습니다!

## 사용법

- ①식품은 종이호일을 간 냉동 보관용 지퍼백에 넣어주십시오.



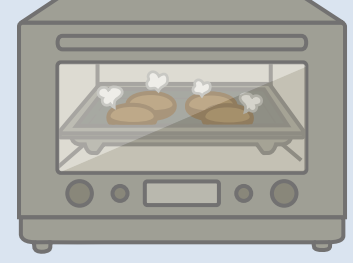
- ②금속 트레이 등에 올려 평평하게 만들어 냉동하세요.



- ③세라믹팬에 새 종이호일을 깔고 지퍼백에서 꺼내 가지런히 놓으세요.



- ④자동 메뉴 「냉동렌지그릴」을 사용하여 조리하세요.



냉동하기

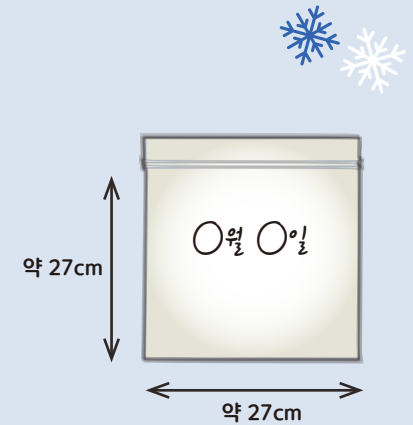
냉동 후 조리하기

## 당부말씀

- 자동메뉴 「냉동렌지그릴」은 레시피북에 기재된 레시피로 미리 준비해 둔 식품을 조리하는 기능입니다.(시판 냉동식품은 조리할 수 없습니다.)
- 식품의 종류, 모양, 크기, 두께, 신선도, 보존 상태에 따라 가열 결과가 달라집니다.
- 청결한 도마와 칼을 사용해 주십시오. 식품은 신선한 것을 사용하고 날것을 다룰 때는 위생에 주의해 주십시오. 균이 번식하여 식중독을 일으키는 원인이 됩니다.
- 냉동 보관용 지퍼백에 사용한 종이호일 그대로 세라믹팬에 올리지 마십시오.

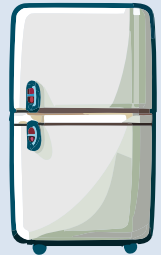
## 보관할 때의 봉지에 대하여

- 냉동 보관용 지퍼백을 사용해 주십시오.  
(크기 기준: 약 27×27cm 정도)
- 냉동 보관용 지퍼백을 닫을 때는 가능한 한 공기를 빼고 밀봉해 주십시오.  
(공기가 들어가면 쉽게 성애가 생깁니다.)
- 냉동 보관용 지퍼백은 **재사용하지** 마십시오.  
균이 번식하여 식중독을 일으키는 원인이 됩니다.
- 랩은 사용하지 마십시오.  
(식품과 엉겨 붙어 잘 떨어지지 않을 수 있습니다.)
- 뚜껑이 있는 플라스틱 용기는 사용하지 마십시오.  
(표면에 쉽게 성애가 생겨 조리가 잘 되지 않습니다.)



## 냉동 보관 기간에 대하여

- 냉동 보관 기간은 2~3주까지로 해 주십시오.  
보관 기간이 길어지면 식품이 건조해져 조리가 잘 되지 않습니다.



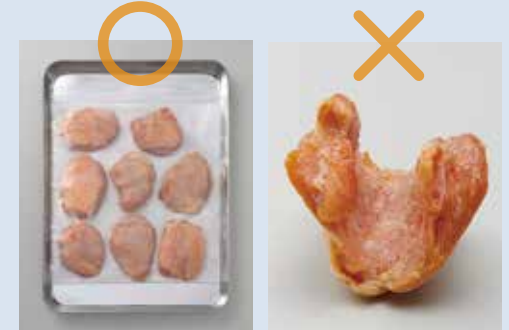
## 냉동 요령

- 고기 등의 수분은 닦아내 주십시오.
- 식품의 두께는 일정하게 맞춰주십시오.  
두께가 있는 식품은 열이 잘 통하지 않아 가열 결과가 좋지 않습니다.
- 냉동 보관용 지퍼백 안에서 식품이 겹치지 않도록 간격을 두고 배치해 주십시오.  
(식품을 겹치거나 붙인 상태로 냉동하면 나중에 분리할 수 없게 됩니다.)



붙이지 않는다

- 금속 트레이 등에 올려 평평하게 만들어 냉동해 주십시오. 구부러진 상태로 냉동하면 조리가 제대로 되지 않을 수 있습니다.



금속 트레이 등을 사용하여 평평하게 한다

굽히지 않는다

## 냉동한 식품의 조리에 대하여

- 냉동고에서 꺼내어 바로 조리해 주십시오.  
실온에서 방치한 식품은 잘 가열되지 않을 수 있습니다.
- 냉동된 식품의 표면에 성애가 있을 때는 성애를 제거한 후 조리해 주십시오.



## 함박스테이크

10  
함박스테이크  
자동

세라믹팬  
상단

### ■재료 4개분

<b>A</b>	양파(다지기)	130g
	버터	20g
<b>B</b>	다진고기	400g
	소금	1/2작은술
	달걀	중란 1개(50g)
	우유	2작은술
<b>C</b>	빵가루	3/4컵(30g)
	토마토케첩	1/2큰술
	후추	약간
	육두구	약간

### <소스>

	토마토케첩	3큰술
	우스터소스	1/2큰술
	레드와인	1큰술
	설탕	1작은술
	결들임 메뉴	적당량

●종이호일 사용

### ■요리법

1. 내열 용기에 **A**를 넣고 랩을 씌워 내부 중앙에 놓는다.  
**레인지 600W 4분 30초**에 맞추어 **시작** 버튼을 눌러 가열하고, 약간 식힌 뒤에 **C**와 섞는다.
2. 믹싱볼에 **B**를 넣고 찰기가 생길 때까지 잘 섞는다. 찰기가 나오면 **I**를 넣고 섞어서 4등분으로 나눈다.
3. 손에 얇게 식용유(분량 외)를 바르고, **2**를 양 손바닥으로 번갈아 던지고 받으면서 공기를 빼고, 두께 2cm의 타원형으로 모양을 잡아준다.
4. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 **3**을 나란히 놓고 상단에 넣는다.
5. **자동 10**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 13분**
  - 대나무 꼬챙이를 꽂아보고 맑은 육즙이 나오면 완성입니다.
  - 소스는 프라이팬 등으로 약간 졸인 후 취향에 따라 곁들여 주십시오.
  - 좋아하는 메뉴를 곁들여 주십시오.

### 수동으로 만들 때는

**렌지그릴** 레인지 600W 7분 30초 ➡ 그릴 5분 30초~6분  
(P.50의 수동 렌지그릴을 참고해 주십시오.)

## 함박스테이크 (냉동렌지그릴)

20  
냉동렌지그릴 함박스테이크  
자동

세라믹팬  
상단

### ■재료 4개분

함박스테이크 재료(→P.58)	1회분
소스 재료(→P.58)	1회분
결들임 메뉴	적당량

- 종이호일  
냉동 보관용 지퍼백(약 27×27cm 크기) 사용

### ■냉동 준비

1. 「함박스테이크」의 재료로 두께 2cm의 타원형으로 모양을 잡아주는 단계까지 실시한다.  
(「함박스테이크」 요리법 1~3)
2. 종이호일을 냉동 보관용 지퍼백에 들어가는 크기로 잘라 지퍼백에 넣는다.  
종이호일 위에 **1**의 함박스테이크가 서로 달라붙지 않도록 배치하고 가능한 한 공기를 빼서 밀봉한다.



3. **2**를 금속 트레이 등에 올려 평평하게 하여 냉동한다.

- 냉동 보관 기간은 2~3주까지로 해 주십시오.

### ■요리법

1. 세라믹팬에 새 종이호일을 깔고 함박스테이크를 나란히 배치하여 상단에 넣는다.
  - 간격을 두고 나란히 배치해 주십시오.
  - 냉동고에서 꺼낸 뒤 바로 조리해 주십시오.  
(상온에 방치한 식품은 잘 가열되지 않을 수 있습니다.)
2. **자동 20**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 20분**
  - 대나무 꼬챙이를 꽂아보고 맑은 육즙이 나오면 완성입니다.
  - 소스는 프라이팬 등으로 약간 졸인 후 취향에 따라 곁들여 주십시오.
  - 좋아하는 메뉴를 곁들여 주십시오.

### 수동으로 만들 때는

**렌지그릴** 레인지 600W 14~15분 ➡ 그릴 5분 30초  
(P.50의 수동 렌지그릴을 참고해 주십시오.)





## 치킨데리야끼

11  
치킨데리야끼  
자동

세라믹팬  
상단

### ■재료 4인분

닭다리살(4cm각(1개 약 30g)으로 자른다) ..... 2장(500g)  
소금, 후추 ..... 약간  
<소스>  
간장 ..... 2큰술  
술 ..... 2작은술  
설탕 ..... 2큰술  
곁들임 메뉴 ..... 적당량  
●종이호일 사용

### ■요리법

1. 닭고기는 껍질째 포크로 구멍을 내어 양면에 소금, 후추를 뿌린다.
2. 1을 소스에 약 30분간 담근다(중간에 뒤집어줍니다.)
3. 세라믹팬에 종이호일을 깔고, 2의 껍질 부분이 위로 오도록 놓고 상단에 넣는다.  
●소스는 남겨둡니다.
4. **자동 11**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 14분**  
●조리 후에는 세라믹팬에 뜨거운 육즙 등이 있습니다. 꺼낼 때는 충분히 주의해 주십시오.  
●소스는 프라이팬 등으로 약간 졸인 후 취향에 따라 곁들여 주십시오.  
●좋아하는 메뉴를 곁들여 주십시오.

### 수동으로 만들 때는

**렌지그릴** 레인지 600W 6분 → 그릴 7~8분  
(P.50의 수동 렌지그릴을 참고해 주십시오.)



## 고구마 감자 구이

12  
고구마 감자 구이  
자동

세라믹팬  
상단

### ■재료 4인분

감자 ..... 2개(300g)  
고구마 ..... 1개(250g)  
A 올리브유 ..... 2큰술  
로즈마리(건조) (취향에 따라) ..... 1~2작은술  
소금, 후추 ..... 약간  
사워크림 ..... 적당량  
토마토케첩 ..... 적당량  
꿀 ..... 적당량  
●종이호일 사용

### ■요리법

1. 감자는 껍질째 초승달 모양으로 잘라서 물로 살짝 씻는다. 고구마는 껍질째 한입 크기로 잘라 물로 살짝 씻는다.
2. 1의 물기를 제거하고 A를 섞는다.
3. 세라믹팬에 종이호일을 깔고, 2의 껍질 부분이 위로 오도록 놓고 상단에 넣는다.
4. **자동 12**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 20분**
5. 조리 후 소금과 후추를 뿌리고 기호에 따라 사워크림, 토마토케첩, 꿀을 곁들인다.

### 수동으로 만들 때는

**렌지그릴** 레인지 600W 8분 → 그릴 10~12분  
(P.50의 수동 렌지그릴을 참고해 주십시오.)



## 연어 소금구이

13  
연어 소금구이  
자동

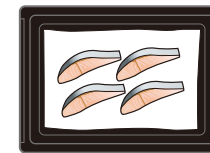
세라믹팬  
상단

### ■재료 4인분

생연어 ..... 4조각(1조각 80g)  
소금 ..... 2작은술  
곁들임 메뉴 ..... 적당량  
●종이호일 사용

### ■요리법

1. 연어 양면에 소금을 뿌린다.
2. 세라믹팬에 종이호일을 깔고, 1을 중앙에 모아 배치하고 상단에 넣는다.  
●간격을 두고 나란히 배치해 주십시오.
3. **자동 13**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 15분**  
●좋아하는 메뉴를 곁들여 주십시오.



### 수동으로 만들 때는

**렌지그릴** 레인지 600W 4분 30초 → 그릴 10~11분  
(P.50의 수동 렌지그릴을 참고해 주십시오.)



## 간고등어 구이

14  
간고등어 구이  
자동

세라믹팬  
상단

### ■재료 4인분

고등어(껍질 부위에 칼집을 낸다) ..... 4조각(1조각 100g)  
곁들임 메뉴 ..... 적당량  
●종이호일 사용

### ■요리법

1. 세라믹팬에 종이호일을 깔고, 고등어 껍질 부위가 위로 향하도록 하여 중앙에 모아 배치하고 상단에 넣는다.  
●간격을 두고 나란히 배치해 주십시오.
2. **자동 14**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 12분**  
●좋아하는 메뉴를 곁들여 주십시오.



### 수동으로 만들 때는

**렌지그릴** 레인지 600W 4분 → 그릴 8~9분  
(P.50의 수동 렌지그릴을 참고해 주십시오.)





## 야끼소바

15  
야끼소바  
자동세라믹팬  
상단

## ■재료 3인분

야끼소바 면(봉지째로 잘 풀어준다/  
액체 소스 포함) ..... 3사리(510g)  
삼겹살(얇게 썰기)(한입 크기로 자른다) ..... 150g  
소금, 후추 ..... 약간  
양배추(한입 크기로 자른다) ..... 150g  
A 당근(1~2mm 두께로 가늘게 자른다) ..... 50g  
숙주나물 ..... 1/2봉지(100g)  
파래 ..... 적당량  
가다랑어포 ..... 적당량

●종이호일 사용

## ■요리법

1. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 잘 풀어준 면을 넓게 펼쳐서 올린다.
2. 1의 면이 가려지도록 A의 야채를 고르게 퍼서 올린다.  
●야채 밖으로 나온 면은 딱딱해질 수 있습니다.
3. 소금, 후추를 뿌린 얇게 썬 삼겹살을 2에 고르게 퍼서 올린 후 상단에 넣는다.
4. **자동** [15]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 20분**
5. 조리 후 전체적으로 섞어주면서 함께 제공된 액체 소스를 넣고 더 섞는다.  
●다시 데울 경우에는 세라믹팬에 올려 **레인지**로 데워 주십시오.  
●취향에 따라 파래와 가다랑어포를 곁들여 주십시오.

수동으로 만들 때는

**렌지그릴** 레인지 600W 14분 → 그릴 6분~6분30초  
(P.50의 수동 렌지그릴을 참고해 주십시오.)



## 볶음우동

렌지그릴  
수동세라믹팬  
상단

## ■재료 3인분

우동사리(삶은 것) ..... 3사리(630g)  
A 간장 ..... 2큰술  
술 ..... 1큰술  
삼겹살(얇게 썰기)(한입 크기로 자른다) ..... 150g  
소금, 후추 ..... 약간  
숙주나물 ..... 1/2봉지(100g)  
양배추(심지를 제거하고 한입 크기로 자른다) ..... 150g  
당근(1~2mm 두께로 가늘게 자른다) ..... 50g  
B 다시다 ..... 1작은술  
소금, 후추 ..... 약간  
쪽파(송송 썰기) ..... 적당량  
가다랑어포 ..... 적당량  
잘게 썬 김 ..... 적당량

●종이호일 사용

## ■요리법

1. 믹싱볼에 우동사리와 A를 넣고 섞는다.
2. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 잘 풀어준 1을 넓게 펼쳐서 올린다.
3. 2의 우동사리가 가려지도록 숙주나물, 양배추, 당근 순으로 고르게 퍼서 올린다.  
●야채 밖으로 나온 면은 딱딱해질 수 있습니다.
4. 소금, 후추를 뿌린 얇게 썬 삼겹살을 3에 고르게 퍼서 올린 후 상단에 넣는다.
5. 모드 선택 다이얼로 **렌지그릴**에 맞춘다.  
**레인지→그릴** 표시를 확인 후 **레인지** **500W** [17~18분], **그릴** [7~8분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
6. 조리 후 전체적으로 섞어주면서 B를 뿌리고 더 섞는다.  
●다시 데울 경우에는 세라믹팬에 올려 **레인지**로 데워 주십시오.  
●취향에 따라 쪽파·가다랑어포·잘게 썬 김을 곁들여 주십시오.



## 연어 호일구이

16  
연어 호일구이  
자동

세라믹팬  
상단

## ■재료 4인분

생연어	4조각(1조각 80g)
소금, 후추	약간
양파(얇게 썰기)	1/2개(100g)
당근(1~2mm 두께로 가늘게 자른다)	50g
만가닥버섯(밑동을 자르고 작은 송이로 나눈다)	50g
간장	4작은술
술	2큰술
A 레몬즙	2~4작은술
설탕(취향에 따라)	적당량
버터(4등분)	20g
파슬리 가루	적당량

●알루미늄 호일(25×25cm) 4장 사용

## ■요리법

1. 연어 양면에 소금, 후추를 뿌린다.
2. 재료를 4등분으로 나눈다.
3. 알루미늄 호일 위에 양파를 깔고 연어를 올린 다음 당근과 만가닥버섯을 올린다.  
A를 뿌리고 버터를 올려 완전히 감싼다.
4. 세라믹팬에 3을 배치하고 상단에 넣는다.  
●간격을 두고 나란히 배치해 주십시오.
5. **자동** [16]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.

기준시간 약 35분

●취향에 따라 파슬리를 곁들여 주십시오.

수동으로 만들 때는  
오븐 250℃(예열 없음) 33~35분



## 가지구이

그릴  
수동

세라믹팬  
상단

## ■재료 4개분

가지(씻어서 물기를 제거한다)	4개(320g)
간장	적당량
다진 생강	적당량
가다랑어포	적당량
쪽파(송송 썰기)	적당량

●종이호일 사용

## ■요리법

1. 파열 방지를 위해 가지에 대나무 꼬챙이 등으로 여러 군데 구멍을 뚫는다. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 간격을 두고 올려서 상단에 넣는다.
2. **그릴** [12~14분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
3. 2의 종료 후 '취소' 버튼을 누르고 세라믹팬을 꺼낸 뒤 가지를 뒤집은 후 상단에 넣는다.
4. **그릴** [9~14분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. 조리 후 쪽지를 잘라내고 껍질을 벗겨서 2등분으로 자른다.  
●가지의 크기와 종류 등에 따라 가열되는 정도가 다르므로 대나무 꼬챙이를 꽂아보고 가열 상태를 확인해 주십시오.  
●껍질을 벗길 때는 가지가 뜨거우므로 화상에 주의해 주십시오.  
●취향에 따라 간장, 가다랑어포, 쪽파를 뿌리거나 다진 생강을 곁들여 주십시오.



## 소고기 편채

렌지그릴  
수동

그릴  
수동

세라믹팬  
상단

## ■재료 4인분

소 뒷다리살(블럭)(높이 3cm정도, 냉장에서 식히기)	300g
다진 마늘	1/2조각(3g)
A 소금	1/2작은술
후추	약간

## &lt;소스&gt;

다진 마늘	1/3조각(2g)
물	1큰술
간장	1큰술
미림	1큰술
설탕	1작은술
후추	약간
깻잎(1~2mm 두께로 가늘게 자른다)	5장
양파(1~2mm 두께로 가늘게 자른다)	50g
대파(1~2mm 두께로 가늘게 자른다)	20g
홍고추(송송 썰기)	5g

●종이호일  
알루미늄 호일 사용

## ■요리법

1. 내열 용기에 소스를 넣고 섞은 뒤 랍을 씌우지 않고 내부 중앙에 둔다.  
**레인지** [600W] [50초]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 가열하고 식혀 둔다.
2. 냉장에서 식혀 둔 고기에 A를 문질러 비벼 속으로 잘 배게 한다.
3. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 2를 올린 후 상단에 넣는다.
4. 모드 선택 다이얼로 **렌지그릴**에 맞춘다.  
**레인지→그릴** 표시를 확인 후 **레인지** [500W] [3분], **그릴** [8분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. 4의 종료 후 '취소' 버튼을 눌러 세라믹팬을 꺼낸 뒤 고기를 뒤집고 상단에 넣는다.
6. **그릴** [6~8분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
7. 조리 후 큼직한 알루미늄 호일로 빈틈없이 싸서 식을 때까지 그대로 실온에 둔다.  
●식을 때 육즙이 나올 수 있으므로 그릇이나 트레이에 올려 주십시오.
8. 7을 얇게 잘라서 1의 소스, 깻잎, 양파, 대파, 홍고추를 곁들여 드십시오.  
●냉장에서 식히면 얇게 자르기가 쉬워집니다.

조리 후에 조금 더 가열하고 싶을 때는 시간을 추가하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.(→P.19)





## 통닭구이

렌지그릴

수동

그릴

수동

세라믹팬  
하단

### ■재료 2인분

통닭(벋속까지 깨끗이 씻는다)	1마리(약800g)
레몬(얇게 썰기)	15g
양파(얇게 썰기)	40g
샐러리(얇게 어슷썰기)	40g
<b>A</b> 통후추	1작은술
올리브유	15g
스테이크 시즈닝	1큰술
월계수잎	4장
레몬(통썰기)	적당량

●종이호일 사용

### ■요리법

1. 통닭의 벋속에 절반 양의 **A**를 넣는다.  
비닐봉지에 통닭과 나머지 **A**를 넣고 밀봉하여 실온에서 약 1시간 둔다.
2. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 **I**에서 통닭만 꺼내 닭의 등이 위로 오도록 하고 중앙에 놓은 후, 하단에 넣는다.  
●통닭 벋속의 **A**는 꺼내 주십시오.
3. 모드 선택 다이얼로 **렌지그릴**에 맞춘다.  
**레인지→그릴** 표시를 확인 후 **레인지 600W 10분, 그릴 25분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
4. 3의 종료 후 '취소' 버튼을 누르고 세라믹팬을 꺼내 통닭을 뒤집고 하단에 넣는다.  
●조리 후에는 세라믹팬에 뜨거운 육즙 등이 있습니다. 꺼낼 때는 충분히 주의해 주십시오.
5. **그릴 5~8분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●대나무 꼬챙이를 꽂아보고, 맑은 육즙이 나오면 완성입니다.  
●조리 후에는 세라믹팬에 뜨거운 육즙 등이 있습니다. 꺼낼 때는 충분히 주의해 주십시오.  
●취향에 따라 레몬을 곁들여 주십시오.



## 마늘 통닭구이

렌지그릴

수동

그릴

수동

세라믹팬  
하단

### ■재료 2인분

통닭(벋속까지 깨끗이 씻는다)	1마리(약800g)
레몬(얇게 썰기)	15g
양파(얇게 썰기)	40g
샐러리(얇게 어슷썰기)	40g
<b>A</b> 마늘(얇게 썰기)	2쪽(12g)
통후추	1작은술
올리브유	15g
스테이크 시즈닝	1작은술
월계수잎	4장
다진 마늘	45g
꿀	3큰술
<b>B</b> 간장	1/2큰술
후추	약간
설탕	1작은술
레몬즙	약간
곁들임 메뉴	적당량

●종이호일 사용

### ■요리법

1. 통닭의 벋속에 절반 양의 **A**를 넣는다.  
비닐봉지에 통닭과 나머지 **A**를 넣고 밀봉하여 실온에서 약 1시간 둔다.
2. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 **I**에서 통닭만 꺼내 닭의 등이 위로 오도록 하고 중앙에 놓은 후, 하단에 넣는다.  
●통닭 벋속의 **A**는 꺼내 주십시오.
3. 모드 선택 다이얼로 **렌지그릴**에 맞춘다.  
**레인지→그릴** 표시를 확인 후 **레인지 600W 13분, 그릴 15분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
4. 조리하는 동안 **B**를 섞어준다.
5. 3의 종료 후 '취소' 버튼을 눌러 세라믹팬을 꺼내 통닭 표면에 4를 고르게 퍼 발라 하단에 넣는다.  
●조리 후에는 세라믹팬에 뜨거운 육즙 등이 있습니다. 꺼낼 때는 충분히 주의해 주십시오.
6. **그릴 5~6분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●대나무 꼬챙이를 꽂아보고, 맑은 육즙이 나오면 완성입니다.  
●조리 후에는 세라믹팬에 뜨거운 육즙 등이 있습니다. 꺼낼 때는 충분히 주의해 주십시오.  
●좋아하는 메뉴를 곁들여 주십시오.





## 통삼겹살

오븐  
수동

세라믹팬  
하단

### ■재료 2인분

통삼겹살 (2cm 간격으로 비계에 칼집을 낸다)	2개(각 450g)
마늘(껍질을 깎다)	200g
양파(초승달 모양으로 자른다)	1개(200g)
올리브유	50mL
소금	1큰술
후추	1/2작은술
허브 믹스	2작은술
파프리카	각 1/2개(각 75g)
<b>A</b> 다진 마늘	1작은술
<b>B</b> 다진 생강	1작은술
양파(세로로 놓고 반을 자른다)	1-1/2개(300g)

●종이호일 사용

### ■요리법

1. 비닐봉지에 통삼겹살과 **A**를 넣어 잘 버무린 후 냉장고에 약 2시간 둔다.
2. **오븐** **예열** **200℃**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 예열을 시작한다.  
**예열시간 약11분**
3. 세라믹팬에 종이호일을 깔고, 1에서 통삼겹살만 꺼내 비계를 위쪽으로 올려놓는다.  
●마늘과 양파는 남겨 두십시오.
4. 예열이 완료되면 3을 하단에 넣는다.  
**40분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. 4의 종료 후 '취소' 버튼을 누르고 세라믹팬을 꺼내 통삼겹살 전체에 3의 마늘과 양파, **B**를 올려 하단에 넣는다.
6. **오븐** **예열 없음** **200℃** **23~25분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●조리 후에는 세라믹팬에 뜨거운 육즙 등이 있습니다. 꺼낼 때는 충분히 주의해 주십시오.



## 데리야끼 닭봉구이

렌지그릴  
수동

세라믹팬  
상단

### ■재료 2인분

닭봉	8개(320g)
스테이크 시즈닝	약간
데리야끼소스(시판품)	4큰술
<b>A</b> 다진 마늘	1작은술
다진 생강	1작은술
대파(5cm 길이로 자른다)	15g
볶음참깨	적당량
데리야끼소스(시판품)	적당량
겉돌임 메뉴	적당량

### ■요리법

1. 믹싱볼에 닭봉을 넣고 스테이크 시즈닝을 넣어 버무린다.
2. 1에 **A**를 넣고 잘 섞어준 뒤 대파를 넣고 랍을 섞워 약 30분 실온에 둔다.
3. 세라믹팬에 2의 닭봉, 대파를 가지런히 놓고 상단에 넣는다.
4. 모드 선택 다이얼로 **렌지그릴**에 맞춘다.  
**레인지→그릴** 표시를 확인 후 **레인지** **600W** **6분**, **그릴** **7~8분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. 조리 후 볶음참깨를 뿌린다.  
●데리야끼소스와 좋아하는 메뉴를 곁들여 주십시오.



## 볶은 빵가루

### ■재료 1회분

빵가루	1-1/2컵(60g)
식용유	3큰술

### ■프라이팬 요리법

프라이팬에 빵가루와 식용유를 넣고 잘 섞어서 불에 올려놓는다.  
전체가 연한 갈색이 될 때까지 타지 않도록 섞어가며 가열한다.

- 볶은 빵가루의 색이 완성된 튀김옷의 색깔이 됩니다.
- 너무 오래 가열하면 탈 수 있으니 반드시 상태를 보면서 조리해 주십시오.

### ■레인지 가열 요리법

1. 전용유리볼에 빵가루와 식용유를 넣고 잘 섞는다.
2. 랍을 하지 않고 내부 중앙에 둔다.  
**레인지** **300W** **6분~6분 30초**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●중간에 1분 20초~1분 30초마다 꺼내 저어 주십시오.  
●볶은 빵가루의 색이 완성된 튀김옷의 색깔이 됩니다.  
●너무 오래 가열하면 탈 수 있으니 반드시 상태를 보면서 조리해 주십시오.



## 미니 돈가스

18  
미니 돈가스  
자동

세라믹팬  
하단

### ■재료 4인분: 약 12장 분량

돼지등심(돈가스용)	400g
소금, 후추	약간
우유	20mL
<b>A</b> 달걀	중란 1개(50g)
박력분	30g
볶은 빵가루(→P.69)	1회분
겉돌임 메뉴	적당량
돈가스소스	적당량

●종이호일  
키친타월 사용

### ■요리법

1. 돼지고기는 12장으로 자르고 고기망치 등으로 두드려 두께 2cm로 만든 뒤 소금과 후추로 간을 한다.
2. **A**를 섞는다.
3. 1을 2에 잠깐 담갔다가 꺼낸 뒤 볶은 빵가루를 살짝 눌러주면서 전체적으로 묻힌다.
4. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 3을 나열한 다음 하단에 놓는다.  
●간격을 두고 나란히 배치해 주십시오.
5. **자동** **18**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 24분**
6. 조리 후 바로 키친타월에 올려 기름기를 뺀다.  
●완전히 가열하고 싶을 때는 시간을 추가해 주십시오.  
●좋아하는 겉돌임 메뉴와 돈가스소스를 곁들여 주십시오.

수동으로 만들 때는  
**오븐** 230℃(예열 없음) 23~24분



## 새우튀김

19  
새우튀김  
자동

세라믹팬  
하단

### ■재료 4인분: 12마리분

새우	12마리(240g)
녹말가루	1큰술
소금, 후추	약간
우유	20mL
<b>A</b> 달걀	중란 1개(50g)
박력분	30g
볶은 빵가루(→P.69)	1회분
<타르타르 소스>	
삶은 달걀(다지기)	중란 2개(100g)
양파(잘게 썰어 물에 담근 뒤 물기를 제거한다)	20g
피클(또는 오이)(다지기)	20g
빨강 파프리카(다지기)	20g
식초	1/2큰술
마요네즈	3큰술
소금, 후추	약간
겉돌임 메뉴	적당량

●종이호일  
키친타월 사용

### ■요리법

1. 타르타르 소스의 재료를 모두 섞는다.
2. 새우는 꼬리를 남기고 껍질을 벗긴 뒤 새우등의 내장을 제거한다.  
녹말가루로 잘 문질러 준 뒤 물에 씻고 키친타월로 물기를 제거한다.
3. 2의 새우 배에 세 군데 칼집을 내고 곧게 펴서 소금, 후추를 뿌려 간을 한다.
4. **A**를 섞는다.
5. 3을 4에 잠깐 담근 뒤 볶은 빵가루를 살짝 눌러 전체에 골고루 묻힌다.
6. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 5를 나란히 올린 다음에 하단에 놓는다.  
●간격을 두고 나란히 배치해 주십시오.
7. **자동** **19**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 19분**
8. 조리 후 바로 키친타월에 올려 기름기를 뺀다.  
●좋아하는 겉돌임 메뉴와 타르타르 소스를 곁들여 주십시오.

수동으로 만들 때는  
**오븐** 230℃(예열 없음) 19~20분





## 치킨가라아게

17  
치킨가라아게  
자동세라믹팬  
상단

■재료 4인분: 약 16개분

- 닭다리살(4cm각(1개 약 30g)으로 자른다) ..... 500g
- 치킨 튀김가루 ..... 1/2컵
- 스테이크 시즈닝 ..... 1-1/2큰술
- A** 크림스프(분말) ..... 1-1/2큰술
- 치킨 파우더 ..... 1/4작은술
- 결들임 메뉴 ..... 적당량
- 종이호일 사용
- 2인분 조리는 모든 재료를 절반으로 하여 조리해 주십시오.

## ■요리법

- 비닐봉지에 **A**를 넣고 섞어준 뒤 닭다리살을 넣고 잘 흔들어 가루를 묻힌다.
- 세라믹팬에 종이호일을 깔고 **I**의 겹질 부분이 위로 오도록 놓고 상단에 넣는다.  
●간격을 두고 나란히 배치해 주십시오.
- 자동** **17-4인분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 14분**  
●좋아하는 메뉴를 결들여 주십시오.

수동으로 만들 때는

4인분 **렌지그릴** 레인지 600W 6분 → 그릴 8~9분

2인분 **렌지그릴** 레인지 600W 4분 → 그릴 6~7분

(P.50의 수동 렌지그릴을 참고해 주십시오.)

치킨가라아게  
(냉동렌지그릴)21  
냉동렌지그릴 치킨가라아게  
자동세라믹팬  
상단

■재료 4인분: 약 16개분

- 치킨가라아게 재료 ..... 1회분
- 결들임 메뉴 ..... 적당량
- 종이호일
- 냉동 보관용 지퍼백(약 27×27cm 크기) 사용
- 2인분 조리는 모든 재료를 절반으로 하여 조리해 주십시오.

## ■냉동 준비

- 「치킨가라아게」의 재료로 튀김가루를 묻히는 단계까지 실시한다. 「치킨가라아게」 요리법 **I**)
- 종이호일을 냉동 보관용 지퍼백에 들어가는 크기로 잘라 지퍼백에 넣는다.  
종이호일 위에 **I**의 겹질 부분이 위로 오도록 하고 닭다리살이 서로 달라붙지 않도록 배열한 후 가능한 한 공기를 빼고 밀봉한다.



- 2**를 금속 트레이 등에 올려 평평하게 하여 냉동한다.  
●냉동 보관 기간은 2~3주까지로 해 주십시오.

## ■요리법

- 세라믹팬에 새 종이호일을 깔고 닭다리살의 겹질 부분이 위로 오도록 놓고 상단에 넣는다.  
●간격을 두고 나란히 배치해 주십시오.  
●냉동고에서 꺼낸 뒤 바로 조리해 주십시오.  
(상온에 방치한 식품은 잘 가열되지 않을 수 있습니다.)
- 자동** **21-4인분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 18분**  
●좋아하는 메뉴를 결들여 주십시오.

수동으로 만들 때는

4인분 **렌지그릴** 레인지 600W 12분 → 그릴 6~7분

2인분 **렌지그릴** 레인지 600W 7분 → 그릴 5~6분

(P.50의 수동 렌지그릴을 참고해 주십시오.)



## 푸딩 계란찜

22  
푸딩 계란찜  
자동세라믹팬  
하단

■재료 4인분

- 달걀 ..... 중란 2개(100g)
- 육수 ..... 360mL
- A** 국간장 ..... 1/2작은술
- 미림 ..... 1큰술
- 소금 ..... 1/3작은술
- 새우(꼬리만 남기고 껍질을 벗긴 후, 등 쪽 내장을 제거한다) ..... 4마리(80g)
- 닭고기(작게 썰고 간장과 술(분량 외)을 뿌린다) ..... 50g
- B** 게맛살(1cm 크기로 자른다) ..... 2개(36g)
- 생표고버섯(밑동을 제거하고 모양을 살려 예쁘게 자른다) ..... 작은 것 4개(40g)
- 은행알(삶은 것) ..... 8개
- 무순 ..... 적당량
- 푸딩계란찜 용기(지름 약 7.5cm, 높이 약 8cm) 4개(뚜껑 있음) 사용

## ■요리법

- 달걀은 거품이 나지 않을 정도로 풀어주고 **A**와 합쳐서 고운 체로 걸러준다.  
●달걀액의 온도는 25℃ 전후입니다. 너무 높거나 너무 낮을 때는 조리 시간을 조절해 주십시오.
- B**를 4등분하여 푸딩계란찜 용기에 넣고 **I**을 넣고 뚜껑을 덮는다.  
●반드시 뚜껑을 덮어주십시오.  
(랩은 사용하지 마십시오.)
- 세라믹팬에 푸딩계란찜 용기를 올리고 하단에 넣는다.
- 자동** **22**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 59분**  
●잘 굳혀지지 않을 경우에는 뚜껑을 덮은 채로 여열을 이용해 주십시오.  
●취향에 따라 무순을 올려 주십시오.

수동으로 만들 때는

오븐 140℃(예열 없음) 55~58분





## 일본식 찜닭

23  
일본식 찜닭  
자동세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

## ■재료 1장 분량

닭가슴살	1장(160g)
(껍질과 여분의 기름을 제거하고 전체를 포크로 콕콕 찔러 준비)	
소금	1/2작은술
후추	약간
하이트와인	2큰술
올리브유	1작은술
식초	1/2작은술
레몬즙	1/2작은술
설탕	1/2큰술
치킨 파우더	1/2작은술
겉돌임 매뉴	적당량

## ■요리법

1. 닭가슴살 양면에 소금과 후추를 뿌리고 비닐 봉지에 닭가슴살과 **A**를 넣고 잘 주물러준 다음에 약 1시간 동안 둔다.
2. 전용유리볼에 **1**을 넣고 가볍게 랍을 씩운다.
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 **2**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **자동** **[23]**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 6분**
5. 조리 후 닭가슴살 표면에 랍을 씩우고 그대로 식을 때까지 둔다.  
●좋아하는 메뉴를 곁들여 주십시오.

수동으로 만들 때는  
플로팅콕 600W 5분 30초~6분

## 바지락술찜

플로팅콕  
수동세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

## ■재료 4인분

바지락(모래를 제거하고 물기를 뺀다)	400g
술	3큰술
<b>A</b> 다진 마늘	1/2작은술
간장	1작은술
<b>B</b> 쪽파(송송 썰기)	적당량
홍고추(얇게 썰기)	적당량
청양고추(얇게 썰기)	적당량

## ■요리법

1. 전용유리볼에 바지락과 **A**를 넣고 가볍게 랍을 씩운다.
2. 상단에 세라믹팬을 넣고 **1**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
3. **플로팅콕** **[600W]** **[6~7분]**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●바지락 껍데기가 열릴 때까지 시간을 추가해 주십시오.
4. 조리 후 **B**를 넣고 섞는다.



## 갈비찜

28  
갈비찜  
자동세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

## ■재료 2인분

갈비찜용 돼지고기(깊게 칼집을 낸다)	500g
갈비 양념(시판품)	125g
미림	2작은술
<b>A</b> 양파(초송달 모양으로 자른다)	1/2개(100g)
당근(2~3cm 크기로 깍둑썰기)	40g
대파(4cm 길이로 자른다)	25g
홍고추(어슷썰기)	10g
볶음참깨	1/2작은술

## ■요리법

1. 돼지고기를 약 1시간 정도 넉넉한 물(분량 외)에 담가 핏물을 뺀 후 물기를 제거한다.
2. 전용유리볼에 **1**과 **A**를 넣고 잘 섞은 후 랍을 살짝 씩운다.  
(앞쪽과 안쪽에 약 1cm씩 틈을 만든다)
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 **2**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **자동** **[28]**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 53분**
5. 조리 후 전체를 잘 섞고 홍고추와 볶음참깨를 뿌린다.

수동으로 만들 때는  
플로팅콕 600W 13분 → 150W 35~40분

조리 후에 조금 더 가열하고 싶을 때는 시간을 추가하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.(→P.19)



## 라따뚜이

플로팅콕  
수동세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

## ■재료 4인분

애호박(1.5cm 크기로 반달썰기)	1개(170g)
가지(1.5cm 크기로 반달썰기)	1개(80g)
파프리카	각 1/2개(각 75g)
(빨강, 노랑)(2cm 크기로 깍둑썰기)	
양파(2cm 크기로 깍둑썰기)	1/2개(100g)
<b>A</b> 토마토(2cm 크기로 깍둑썰기)	2개(400g)
마늘(얇게 썰기)	1조각(6g)
하이트와인	2큰술
올리브유	2큰술
콩소메(과립)	1큰술
월계수잎	1장
허브(타임)	적당량
소금, 후추	약간

## ■요리법

1. 전용유리볼에 **A**를 넣고 섞은 뒤 가볍게 랍을 씩운다.
2. 상단에 세라믹팬을 넣고 **1**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
3. **플로팅콕** **[600W]** **[14~15분]**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
4. 조리 후 전체를 섞어준 뒤 소금, 후추로 간을 맞춘다.  
잠시 그대로 두어 맛이 배게 한다.



## 소고기 감자조림

24  
소고기 감자조림  
자동

세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

### ■재료 4인분

소고기 목심(1~1.5cm 길이로 자른다)	200g
당근(5mm 두께로 은행잎 썰기)	75g
감자(2cm 크기로 깍둑썰기)	2개(300g)
양파(2~3mm 두께로 얇게 썰기)	1개(200g)
간장	3큰술
<b>A</b> 술	2큰술
미림	1큰술
설탕	2-1/2 큰술
물	100mL
완두콩 꼬투리(힘줄을 제거하고 삶는다)	적당량

● 2인분 조리는 모든 재료를 절반으로 하여 조리해 주십시오.

### ■요리법

1. 소고기를 **A**에 약 5분 정도 담근 뒤 소고기와 고기 국물로 나눈다.
2. 전용유리볼에 **1**의 소고기, 당근, 감자를 넣고 섞은 뒤 양파를 넓게 펼쳐 올린다.  
물과 고기 국물을 뿌리고 가볍게 랍을 씌운다.
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 **2**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
● 랍이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **자동** **24-4인분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 22분**
5. 조리 후 전체를 섞어준 뒤 잠시 그대로 두어 맛이 배게 한다.  
● 취향에 따라 완두콩 꼬투리를 올려주십시오.

수동으로 만들 때는

4인분 플로팅콕 600W 10분 → 300W 10~12분

2인분 플로팅콕 600W 5분 → 300W 10~12분



## 단호박 조림

25  
단호박 조림  
자동

세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

### ■재료 4인분

단호박(먹는 부분)(3cm 크기로 자른다)	400g
육수	160mL
<b>A</b> 간장	1큰술
미림	4작은술
설탕	4작은술

### ■요리법

1. 전용유리볼에 호박 껍질이 아래로 가도록 넣고, 함께 섞은 **A**를 전체적으로 뿌린 후 가볍게 랍을 씌운다.
2. 상단에 세라믹팬을 넣고 **1**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
● 랍이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
3. **자동** **25**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 10분**
4. 조리 후 잠시 그대로 두어 맛이 배게 한다.

수동으로 만들 때는

플로팅콕 600W 7분 → 150W 3~4분



## 잡채

플로팅콕  
수동

세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

### ■재료 4인분

당면(긴 경우는 약 10cm 길이로 자른다)	60g
잡채용 소고기	100g
<b>A</b> 파프리카(노랑)(2mm 두께로 가늘게 자른다)	1/2개(75g)
당근(2mm 두께로 가늘게 자른다)	1/2개(75g)
부추(3~4cm 길이로 자른다)	1/2묶음(50g)
생표고버섯(밑동을 제거하고 얇게 썰기)	3개(30g)
물	150mL
간장	2큰술
<b>B</b> 술	2작은술
설탕	2큰술
참기름	1큰술
다진 마늘	1작은술
설탕	적당량
볶음참깨	적당량

### ■요리법

1. 전용유리볼에 **B**를 넣고 섞은 뒤 **A**를 넣고 더 섞은 후 가볍게 랍을 씌운다.
2. 상단에 세라믹팬을 넣고 **1**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
● 랍이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
3. **플로팅콕** **600W** **8분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
4. **3**의 종료 후 '취소' 버튼을 누른다. 전용유리볼을 꺼내 저은 후 가볍게 랍을 씌운다.
5. **4**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
● 랍이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
6. **플로팅콕** **600W** **6~8분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
7. 조리 후 설탕을 적당량 넣어 전체적으로 잘 섞는다.  
● 취향에 따라 볶음참깨를 곁들여 주십시오.

조리 후에 조금 더 가열하고 싶을 때는 시간을 추가하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.(→P.19)





## 소고기 카레

26  
카레  
자동

세라믹팬  
상단  
전용유리볼

### ■재료 4인분

소고기(카레/스튜용)	300g
소금, 후추	약간
감자(2~3cm 크기로 깍둑썰기)	2개(300g)
<b>A</b> 당근(2cm 크기로 깍둑썰기)	100g
양파(초승달 모양으로 자른다)	1개(200g)
시판 카레루(고형)(잘게 다진다)	80g
초콜릿(취향에 따라)	1조각
물	400mL
밥	적당량

● 2인분 조리는 모든 재료를 절반으로 하여 조리해 주십시오.

### ■요리법

1. 소고기에 소금, 후추를 친다.
2. 전용유리볼에 **1**과 **A**를 넣고 섞은 뒤 물을 부어 넣는다. 카레루와 초콜릿을 올리고 가볍게 랍을 씌운다.
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 **2**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
● 랍이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **자동** **26-4인분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 42분**
5. 조리 후 카레루가 녹을 때까지 전체적으로 섞는다.  
● 밥에 올려 드십시오.

수동으로 만들 때는

4인분	플로팅콕	600W 12분 → 150W 27~30분
2인분	플로팅콕	600W 5분 → 150W 30~35분



## 치킨 카레

플로팅콕  
수동

세라믹팬  
상단  
전용유리볼

### ■재료 4인분

닭다리살(한입 크기로 자른다)	300g
소금, 후추	약간
감자(2~3cm 크기로 깍둑썰기)	2개(300g)
<b>A</b> 당근(2cm 크기로 깍둑썰기)	100g
양파(초승달 모양으로 자른다)	1개(200g)
시판 카레루(고형)(잘게 다진다)	80g
초콜릿(취향에 따라)	1조각
물	400mL
밥	적당량
파슬리 가루	적당량

### ■요리법

1. 닭다리살에 소금, 후추를 뿌린다.
2. 전용유리볼에 **1**과 **A**를 넣고 섞은 뒤 물을 부어 넣는다. 카레루와 초콜릿을 올리고 가볍게 랍을 씌운다.
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 **2**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
● 랍이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **플로팅콕** **600W** **12분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. **4**의 종료 후 '취소' 버튼을 누르고 **플로팅콕** **150W** **27~30분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
6. 조리 후 카레루가 녹을 때까지 전체적으로 섞는다.  
● 밥에 올려 드십시오.  
(취향에 따라 파슬리 가루를 곁들여 주십시오.)





## 고사리나물

플로팅쿡

수동

세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

### ■재료 2인분

고사리(삶은 것)(먹기 좋은 크기로 자른다)	150g
간장	2작은술
들기름	1큰술
육수(시판품)	80mL
볶음참깨	1/2작은술
다진 마늘	1작은술

### ■요리법

1. 전용유리볼에 모든 재료를 넣고 섞은 후 가볍게 랩을 씌운다.
2. 상단에 세라믹팬을 넣고 1의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
3. **플로팅쿡** **600W** **6~7분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
4. 조리 후 잠시 그대로 두어 맛이 배게 한다.



## 떡볶이

27  
떡볶이  
자동

세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

### ■재료 2인분

<b>A</b> 떡볶이용 떡(씻어서 물기를 제거한다)	200g
물	200mL
오징어(4cm 크기의 삼각형 모양으로 자른다)	50g
콩소메(과립)	1/2작은술
설탕	4작은술
고추장	2큰술
<b>B</b> 올리브유	1/2작은술
후추	약간
간장	1/2작은술
대파(4cm 길이로 자른다)	20g
물	180mL

### ■요리법

1. 전용유리볼에 **A**를 넣고 가볍게 랩을 씌운다.
2. 상단에 세라믹팬을 넣고 1의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
3. **플로팅쿡** **600W** **3분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
4. 3의 종료 후 '취소'버튼을 누른다. 전용유리볼을 꺼내 체로 떡볶이 떡의 물기를 뺀다.
5. 4를 전용유리볼에 다시 넣고, **B**를 넣고 섞은 후 가볍게 랩을 씌운다.
6. 5의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
7. **자동** **27**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.

기준시간 약 14분

수동으로 만들 때는

**플로팅쿡** **600W** **13~14분**



## 비프스튜

플로팅쿡

수동

세라믹팬  
상단  
+  
전용유리볼

### ■재료 2인분

소고기 등심(2.5cm 크기로 깍둑썰기)	100g
후추	약간
버터	10g
<b>A</b> 다진 마늘	1작은술
우스터소스	2작은술
양파(1cm 크기로 깍둑썰기)	50g
감자(2cm 크기로 깍둑썰기)	50g
<b>B</b> 토마토(껍질을 벗겨 잘게 다지기)	100g
당근(1cm 크기로 깍둑썰기)	50g
셀러리 (1cm 크기로 깍둑썰기)	15g
토마토케첩	60g
월계수잎	1장
물	400mL
치킨 파우더	5g
파슬리 가루	약간

### ■요리법

1. 전용유리볼에 소고기 등심을 넣고 후추 밀간을 한다.
2. 1에 **A**를 넣고 섞어준 뒤 약 10분간 실온에 둔다.
3. 2에 물과 치킨 파우더를 넣는다.
4. 3에 **B**를 넣고 가볍게 랩을 씌운다.
5. 상단에 세라믹팬을 넣고 4의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
6. **플로팅쿡** **600W** **10분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
7. 6의 종료 후 '취소' 버튼을 누르고, **플로팅쿡** **150W** **20~25분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
8. 조리 후 기름을 제거하고 파슬리 가루를 뿌린다.



## 튀기지 않는 순살 닭강정

29  
닭강정  
자동세라믹팬  
상단  
전용유리볼

## ■재료 2인분

닭다리살(세로 4.5cm, 가로 4cm 크기로 자른다)	200g
치킨 튀김가루	1/2작은술
식용유	10g
<b>A</b> 다진 생강	1작은술
스테이크 시즈닝	1/3작은술
다진 마늘	1큰술
올리고당	50g
<b>B</b> 다진 생강	1작은술
고추맛기름	2작은술
고추장	35g
설탕	4작은술
홍고추(송송 썰기)	적당량
청고추(송송 썰기)	적당량
<b>C</b> 볶음참깨	적당량
땅콩 분태	적당량

## ■요리법

1. 전용유리볼에 닭다리살과 **A**를 넣고 섞은 다음에 약 30분 실온에 놓아둔다.
2. **B**를 섞어 **1**에 넣고 다시 섞는다. 닭의 껍질 부분이 위로 오도록 놓고 랩을 살짝 씌운다. (앞쪽과 안쪽에 약 1cm씩 틈을 내주십시오.)
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 **2**의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **자동** **[29]**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 18분**
5. 조리 후 전체적으로 잘 섞어준 뒤 취향에 맞게 **C**를 뿌린다.  
●조리 후 10분 정도 두면 풍미가 더욱 좋아집니다.

수동으로 만들 때는

플로팅콕 600W 8분 → 150W 8~10분

더 걸쭉하게 하거나 더 진한 갈색을 내고 싶은 경우에는 「강도선택·강」 모드를 사용해 주십시오.  
요리법 4에서 **자동** **[29]**에 맞춘 후 **시작** 버튼을 누르고, 바로 「강도선택·강」에 맞춰 조리를 시작합니다.

**기준시간 약 20분**

- 가열 시작 후, 표시창에 「강도선택·중」이 깜빡일 때 (약 12초 간) 설정 다이얼을 돌려 「강」을 선택해 주십시오.



## 불고기

레인지  
수동

전용유리볼

## ■재료 4인분

불고기용 소고기(한입 크기로 자른다)	300g
양파(얇게 썰기)	1/2개(100g)
<b>A</b> 당근(2mm 두께로 가늘게 썰기)	50g
양배추(5mm 두께로 얇게 썰기)	100g
다진 마늘	1작은술
<b>B</b> 불고기 양념(시판품)	4큰술
술	1큰술
참기름	1작은술
부추(4cm 길이로 자른다)	1/2묶음(50g)
볶음참깨	적당량

## ■요리법

1. 소고기를 **B**에 넣고 잘 주물러 준 뒤 약 5분 정도 담근다.
2. 전용유리볼에 **1**의 소고기를 잘 풀어서 넣고 **A**를 넣고 섞는다.  
가볍게 랩을 씌워 내부 중앙에 둔다.
3. **레인지** **[600W]** **[9~10분]**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●소고기가 익을 때까지 시간을 추가해 주십시오.
4. 조리 후 부추를 넣고 전체적으로 섞는다.  
●취향에 따라 볶음참깨를 곁들여 주십시오.



## 우엉조림

30  
우엉조림  
자동

전용유리볼

## ■재료 4인분

우엉	1개(180g)
(껍질을 제거하고 5cm 길이로 잘게 자른 뒤 물에 잠시 담가 떫은맛을 빼고 물기를 제거한다)	
당근(4cm 길이로 가늘게 썰기)	75g
간장	1-1/2 큰술
술	2큰술
<b>A</b> 미림	1-1/2 큰술
설탕	1큰술
참기름	1/2큰술
볶음참깨	적당량

## ■요리법

1. 전용유리볼에 우엉과 당근을 넣고 **A**를 골고루 뿌린 다음 섞어준다.  
가볍게 랩을 씌워 내부 중앙에 둔다.
2. **자동** **[30]**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
**기준시간 약 10분**
3. 조리 후 전체적으로 잘 섞은 후 약간 식힌다.  
●취향에 따라 볶음참깨를 곁들여 주십시오.

수동으로 만들 때는

레인지 600W 9~10분

조리 후에 조금 더 가열하고 싶을 때는 시간을 추가하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.(→P.19)





## 팔밥

플로팅콕

수동

세라믹팬  
상단  
전용유리볼

### ■재료 4인분

찹쌀	300g
팥	50g
팥 국물	300mL

### ■요리법

1. 팥은 씻어서 냄비에 넣는다. 거기에 물 400mL(분량 외)를 넣고 불에 올려 약 2분 정도 끓인 다음에 그 물은 버린다. 다시 물 700mL(분량 외)를 넣고 가열하다가 끓으면 불을 약하게 하고 계속 삶는다. 손가락으로 누르면 바로 뭉개질 정도까지 약 30분 정도 삶은 다음에 팥과 팥 국물로 나누고 둘 다 실온이 될 때까지 식힌다.
2. 찹쌀은 씻은 후 물기를 뺀다.
3. 전용유리볼에 2의 찹쌀과 1의 팥 국물 300mL를 넣고 섞은 뒤 약 1시간 담가둔다.  
●팥 국물이 부족한 경우에는 물을 추가해 주십시오.
4. 3에 1의 팥을 섞어 가볍게 랩을 씌운다.
5. 상단에 세라믹팬을 넣고 4의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
6. **플로팅콕** **600W** **13~15분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●중간에 1~2회 꺼내어 잘 섞어 주십시오.
7. 밥이 다 되면 가볍게 섞은 뒤 랩을 씌워 약 10분간 뜸을 들인다.



## 흰 쌀밥

플로팅콕

수동

세라믹팬  
상단  
전용유리볼

### ■재료 4인분

백미	300g
물	380mL

### ■요리법

1. 백미는 씻은 후 물기를 뺀다.
2. 전용유리볼에 1의 쌀과 물을 넣고 약 1시간 담가둔다. 가볍게 랩을 씌운다.
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 2의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **플로팅콕** **600W** **7분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. 4의 종료 후 '취소' 버튼을 누르고 **플로팅콕** **150W** **20~22분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
6. 밥이 다 되면 가볍게 섞은 뒤 랩을 씌워 약 10분간 뜸을 들인다.



## 맥앤치즈

플로팅콕

수동

세라믹팬  
상단  
전용유리볼

### ■재료 2인분

마카로니(삶는 시간 12분용)	50g
A 올리브유	1작은술
물	120mL
B 더블체다소스(시판품)	150g
베이컨(1cm 폭으로 자른다)	15g
모짜렐라 피자치즈	30g
파슬리 가루	적당량

### ■요리법

1. 전용유리볼에 A를 넣고 잘 섞는다.
2. 1에 B를 넣고 잘 섞은 후 가볍게 랩을 씌운다.
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 2의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의하십시오.
4. **플로팅콕** **600W** **13분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. 조리 후 그대로 내부에 1~2분 정도 둔 후 꺼낸다.
6. 모짜렐라 피자치즈를 넣고 전체적으로 잘 섞은 후 파슬리 가루를 뿌린다.





## 까르보나라

플로팅국

수동

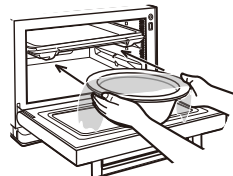
세라믹팬  
상단  
전용유리볼

### ■재료 1인분

스파게티 (굵기 1.8mm, 삶는 시간 9분용인 것을 반으로 접는다)	100g
베이컨(1cm 정도로 자른다)	40g
다진 마늘	1/2작은술
물	280mL
<b>A</b> 콩소메(과립)	1작은술
올리브유	1큰술
소금	약간
버터	5g
<b>B</b> 달걀 노른자	중란 1개분
파마산 치즈가루	1큰술
후추	적당량
파마산 치즈가루	적당량

### ■요리법

1. 전용유리볼에 스파게티와 **A**를 넣고 **A**가 골고루 스파게티에 스며들도록 젓가락으로 스파게티를 좌우로 흔들어준다.  
●가열 중에 면이 서로 붙지 않도록 면과 면 사이에 틈이 생기도록 해 주십시오.
2. 1에 베이컨과 다진 마늘을 올리고 가볍게 랍을 씩운다. (앞쪽과 안쪽에 약 1cm씩 틈을 만든다)
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 2의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **플로팅국** **500W** **12~13분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. 조리 후 그대로 내부에 2분 정도 둔 후 꺼낸다.
6. 전체적으로 잘 섞어준 뒤 **B**를 넣고 다시 섞어준다.  
●수분이 남아 있을 경우에는 전체를 잘 섞어서 스파게티 면이 흡수하도록 해 주십시오.  
●스파게티 면을 충분히 풀어 **B**와 잘 섞이도록 해 주십시오.  
●취향에 따라 파마산 치즈가루를 곁들여 주십시오.



## 일본식 베이컨 만가닥버섯 파스타

플로팅국

수동

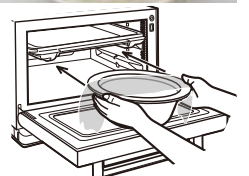
세라믹팬  
상단  
전용유리볼

### ■재료 1인분

스파게티 (굵기 1.8mm, 삶는 시간 9분용인 것을 반으로 접는다)	100g
베이컨(1cm 정도로 자른다)	20g
만가닥버섯(밀동을 자르고 작은 송이로 나눈다)	30g
다진 마늘	1/2작은술
물	280mL
<b>A</b> 다시다	1/3작은술
올리브유	1큰술
소금	약간
<b>B</b> 간장	1/2큰술
설탕	1/2작은술
파마산 치즈가루	적당량
곁들임 메뉴	적당량

### ■요리법

1. 전용유리볼에 스파게티와 **A**를 넣고 **A**가 골고루 스파게티에 스며들도록 젓가락으로 스파게티를 좌우로 흔들어준다.  
●가열 중에 면이 서로 붙지 않도록 면과 면 사이에 틈이 생기도록 해 주십시오.
2. 1에 베이컨과 만가닥버섯, 다진 마늘을 올리고 가볍게 랍을 씩운다. (앞쪽과 안쪽에 약 1cm씩 틈을 만든다)
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 2의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **플로팅국** **500W** **12~13분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. 조리 후 그대로 내부에 2분 정도 둔 후 꺼낸다.
6. 전체적으로 잘 섞어준 뒤 **B**를 넣고 다시 섞어준다.  
●수분이 남아 있을 경우에는 전체를 잘 섞어서 스파게티 면이 흡수하도록 해 주십시오.  
●스파게티 면을 충분히 풀어 **B**와 잘 섞이도록 해 주십시오.  
●취향에 따라 파마산 치즈가루를 뿌리고 좋아하는 메뉴를 곁들여 주십시오.





## 소시지와 가지를 곁들인 토마토 파스타

플로팅콧

수동

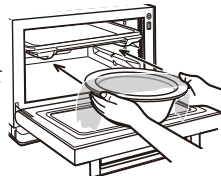
세라믹팬  
상단  
전용유리볼

### ■재료 1인분

스파게티 (굵기 1.8mm, 삶는 시간 9분용인 것을 반으로 접는다)	100g
소시지(얇게 어슷썰기)	30g
가지(7mm 두께로 원형 썰기)	50g
다진 마늘	1/2작은술
물	280mL
<b>A</b> 콩소메(과립)	1작은술
올리브유	1큰술
소금	약간
토마토소스(시판품)	100g
<b>B</b> 후추	약간
파마산 치즈가루	1큰술
파슬리 가루	적당량

### ■요리법

1. 전용유리볼에 스파게티와 **A**를 넣고 **A**가 골고루 스파게티에 스며들도록 젓가락으로 스파게티를 좌우로 흔들어준다.  
●가열 중에 면이 서로 붙지 않도록 면과 면 사이에 틈이 생기도록 해 주십시오.
2. 1에 소시지와 가지, 다진 마늘을 올리고 가볍게 랍을 씌운다. (앞쪽과 안쪽에 약 1cm씩 틈을 만든다)
3. 상단에 세라믹팬을 넣고 2의 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣는다.  
●랩이 벗겨지지 않도록 주의해 주십시오.
4. **플로팅콧 500W 12~13분**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.
5. 조리 후 그대로 내부에 2분 정도 둔 후 꺼낸다.
6. 전체적으로 잘 섞어준 뒤 **B**를 넣고 다시 섞어준다.  
●수분이 남아 있을 경우에는 전체를 잘 섞어서 스파게티 면이 흡수하도록 해 주십시오.  
●스파게티 면을 충분히 풀어 **B**와 잘 섞이도록 해 주십시오.  
●가지가 으개지지 않도록 주의하면서 섞어 주십시오.  
●취향에 따라 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.



## 스펀지케이크

31  
스펀지케이크  
자동세라믹팬  
하단

### ■재료 지름 18cm 금속제 케이크틀(원형) 1개분

달걀(냉장고에서 꺼내 실온에 둔다)	중란 3개(150g)
설탕(체로 친 것)	90g
<b>A</b> 우유	2작은술
버터(무염)	15g
박력분(체로 친 것)	90g
바닐라 에센스	약간
휘핑크림	적당량
딸기	적당량
슈가파우더	적당량

- 종이호일 사용
- 틀의 바닥과 측면에 버터(분량 외)를 얇게 바르고 종이호일을 깔는다.
- 지름 15cm 케이크틀도 **오븐**으로 조리할 수 있습니다.

### 지름 15cm 금속제 케이크틀(원형) 사용 시 분량과 설정 기준

달걀(냉장고에서 꺼내 실온에 둔다)	중란 2개(100g)
설탕(체로 친 것)	60g
<b>A</b> 우유	2작은술
버터(무염)	10g
박력분(체로 친 것)	60g
바닐라 에센스	약간
조리 방법·온도	오븐 150℃(예열 있음)
조리 시간	40~42분

### ■요리법

1. 내열 용기에 **A**를 넣고 랍을 씌워 내부 중앙에 둔다.  
**레인지 500W 30~40초**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 가열하여 버터를 녹인다.
2. **자동 31**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 예열을 시작한다.  
**예열시간 약 6분 30초**

### ■요리법 계속

3. 믹싱볼에 달걀을 풀어 설탕을 넣고 거품기(또는 핸드믹서)로 섞으면서 중탕(약 60℃의 온수)으로 데운다. 반죽이 사람 피부 온도 정도가 되면 중탕을 끝내고 충분히 거품을 낸다.

- 거품기에서 반죽을 떨어뜨렸을 때 자국이 잠깐 유지되는 상태(리본 모양)가 될 때까지 거품을 내주십시오.



- 핸드믹서를 사용하면 거품 만들기가 편해집니다.

4. 3에 바닐라 에센스와 박력분을 넣고 고무주걱으로 거품을 망가뜨리지 않도록 바닥부터 건져내는 방식으로 가루가 보이지 않을 때까지 섞는다. 미리 녹여둔 **1**을 전체에 두르고 빠르게 섞는다.

5. 틀에 4를 부어 넣고 틀 바닥을 가볍게 여러 번 두드려서 반죽의 공기를 빼낸다.

6. 예열이 완료되면 세라믹팬 중앙에 틀을 올려 하단에 놓고 **시작** 버튼을 누른다.

### 기준시간 약 44분

- 잘 구운 예쁜 색이 나오고 대나무 꼬챙이를 꽂아보고 무른 반죽이 묻어나오지 않으면 완성입니다.



7. 조리 후 케이크가 든 틀을 통째로 10cm 정도 높이에서 받침대 위에 떨어뜨린다. 틀에서 바로 케이크를 빼고 바닥면이 위로 오도록 하여 다리 달린 그물망 위에서 열을 식힌다.

- 약간 열이 식으면 건조해지지 않도록 접시에 올려 랍을 씌우거나 비닐봉지에 넣어 주십시오.
- 취향에 따라 휘핑크림과 딸기, 슈가파우더로 장식해 주십시오.

수동으로 만들 때는

**오븐 150℃(예열 있음) 43~45분**

조리 후에 조금 더 가열하고 싶을 때는 시간을 추가하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.(→P.19)





## 롤 케이크

32  
롤케이크  
자동

세라믹팬  
하단

### ■재료 1개분

#### <롤케이크 반죽>

달걀(냉장고에서 꺼내 실온에 둔다)	중란 4개(200g)
설탕(체로 친 것)	80g
우유	2작은술
버터(무염)	15g
박력분(체로 친 것)	80g
바닐라 에센스	약간
<휘핑크림>	
생크림	150mL
설탕	2큰술
바닐라 에센스	약간
좋아하는 과일이나 과일 통조림	약 200g
슈가파우더	적당량

- 종이호일 사용
- 종이호일의 네 모서리에 칼집을 내고 세라믹팬 가장자리 높이까지 오도록 갑니다.

### ■요리법

1. 롤케이크 반죽을 만든다. 내열 용기에 **A**를 넣고 랩을 씌워 내부 중앙에 둔다.  
**레인지** 500W 30~40초에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 가열하여 버터를 녹인다.
2. **자동** 32에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 예열을 시작한다.

예열시간 약 10분

### ■요리법 계속

3. 믹싱볼에 달걀을 풀어 설탕을 넣고 거품기(또는 핸드믹서)로 섞으면서 중탕(약 60℃의 온수)으로 데운다. 반죽이 사람 피부 온도 정도가 되면 중탕을 끝내고 충분히 거품을 낸다.

- 거품기에서 반죽을 떨어뜨렸을 때 자국이 잠깐 유지되는 상태(리본 모양)가 될 때까지 거품을 내주세요.



- 핸드믹서를 사용하면 거품 만들기 편해집니다.

4. 3에 바닐라 에센스와 박력분을 넣고 고무주걱으로 거품을 망가뜨리지 않도록 바닥부터 건져내는 방식으로 가루가 보이지 않을 때까지 섞는다. 미리 녹여둔 **I**을 전체에 두루 넣고 빠르게 섞는다.

5. 종이호일 간 세라믹팬에 **4**를 부어 넣고 평평하게 한 뒤 세라믹팬 바닥을 가볍게 여러 번 두드려서 반죽의 공기를 빼낸다.

6. 예열이 완료되면 **5**의 세라믹팬을 하단에 넣고 **시작** 버튼을 누른다.

기준시간 약 22분

- 전체적으로 노릇노릇하게 잘 구운 색이 생기고 대나무 꼬챙이를 꽂아보고 뭍은 반죽이 붙어 나오지 않으면 완성입니다.  
(가장자리 끝까지 잘 구워졌는지 확인하십시오.)

7. 조리 후 세라믹팬에서 바로 빼서 종이호일 붙인 채 다리 달린 그물망 위에서 열을 식힌다.

- 약간 열이 식으면 건조해지지 않도록 종이호일도 포함해 랩 등으로 싸 주십시오.

8. 휘핑크림을 만든다. 생크림에 **B**를 추가하고 얼음물로 믹싱볼 전체를 식힌 뒤 뿔이 생길 정도까지 충분히 거품을 낸다. 좋아하는 과일은 말기 쉽도록 작게 썰어 놓는다.

9. 7의 반죽을 뒤집어 종이호일을 떼어내고, 다시 뒤집어 종이호일 위에 올린다.  
말기 쉽도록 짧은 변의 한쪽에 앞 1cm 정도에서 평행하게 2개의 줄을 넣는다.

10. 맛은편 약 2cm를 남기고 휘핑크림과 좋아하는 과일을 올리고, 양손으로 앞쪽을 종이호일째 들어올리고 조금 끌어당기면서 감는다.  
마지막으로 말린 부분을 아래로 하여 종이호일로 싸고, 다시 랩으로 싸서 냉장고에 잠시 넣어둬으로써 모양을 잡아준다



- 취향에 따라 휘핑크림을 바르기 전에 통조림 시럽을 발라 주십시오.
- 취향에 따라 슈가파우더를 뿌려 주십시오.

수동으로 만들 때는

오븐 190℃(예열 있음) 21~23분



## 치즈 케이크

오븐  
수동

세라믹팬  
하단

### ■재료 지름 18cm 금속제 케이크틀(원형) 1개분

#### <크러스트>

박력분	150g
설탕	40g
버터(무염)(5mm 크기로 잘라 냉장고에서 식힌다)	80g
달걀	중란 1/2개(25g)

#### <크림반죽>

크림치즈(냉장고에서 꺼내 실온에 둔다)	200g
설탕	80g
달걀(냉장고에서 꺼내 실온에 둔다)	중란 1개(50g)
박력분(체로 친 것)	3큰술
우유	180mL
레몬즙	1큰술
버터(무염)(1cm 크기로 자른다)	40g

- 틀의 바닥과 측면에 버터(분량 외)를 얇게 바릅니다.

### ■요리법

1. 크러스트를 만든다.  
믹싱볼에 **A**와 식힌 버터를 넣고 손으로 버터를 으깨면서 **A**와 섞는다.  
푼 달걀을 넣고 섞은 뒤 손으로 살짝 주물러 하나로 모아둔다.

2. 버터(분량 외)를 바른 틀에 **I**을 넣고 3~5mm 두께가 되도록 손으로 누르면서 퍼준다.

- 틀 측면은 높이 45mm 정도까지 퍼줍니다.

- 틀 구석 쪽은 반죽이 두꺼워지기 쉬우므로 주의해 주십시오.



### ■요리법 계속

3. 크림반죽을 만든다.  
내열 용기에 버터를 넣고 랩을 씌워 내부 중앙에 둔다.  
**레인지** 500W 30~40초에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 가열하여 버터를 녹인다.

4. 믹싱볼에 크림치즈를 넣고 나무주걱으로 잘 섞어 부드럽게 한다. 설탕을 넣고 거품기로 섞는다.

5. 4에 풀어 놓은 달걀을 여러 번으로 나누어 넣고 섞는다.  
그 다음에 박력분, 우유, 레몬즙, 3의 순서로 추가하면서 그때그때 잘 섞는다.

6. **오븐** **예열** 180℃에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 예열을 시작한다.

예열시간 약 9분

7. 2의 틀에 5를 부어 넣고, 틀의 바닥을 가볍게 여러 번 두드려 반죽의 공기를 빼낸다.

8. 예열이 완료되면 세라믹팬 중앙에 틀을 얹어 하단에 놓는다.  
**1시간~1시간 10분**에 맞추고 **시작** 버튼을 누른다.

- 조리 도중에 구운 색이 잘 나오면 알루미늄 호일을 씌워 주십시오.

9. 조리 후 틀에 넣은 채로 다리 달린 그물망 위에서 열이 내리게 한 다음에 냉장고에 넣어 식힌다.





## 브라우니 바

오븐  
수동

세라믹팬  
하단

■재료 16.5×16.5×7cm 금속제 케이크틀(사각형) 1대분

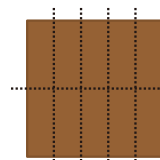
- A** 밀크초콜릿(다지기).....120g  
버터.....70g  
(무염)(1cm 크기로 자르기, 냉장고에서 꺼내 실온에 둔다)  
달걀(냉장고에서 꺼내 실온에 둔다)....중란 2개(100g)  
설탕.....60g  
우유.....2큰술  
바닐라 에센스.....약간  
박력분.....70g  
**B** 코코아 파우더(무당).....15g  
베이킹 파우더.....1/2작은술  
(B를 합쳐서 체로 친 것)  
초콜릿 데코펜, 슈가파우더, 토핑 슈가 등....적당량  
●약 8cm의 나무바 또는 꼬챙이(10개 분량)  
종이호일 사용  
●틀의 바닥과 측면에 버터(분량 외)를 얇게 바르고 종이호일을 깔니다.

### ■요리법

1. 깊이가 있는 내열 용기에 **A**를 넣고 랩을 씌우지 않고 내부 중앙에 둔다.  
**레인지** **500W** **1분 10초~1분 20초**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 가열한다.  
●초콜릿이 녹을 때까지 시간을 추가해 주십시오.
2. **오븐** **예열** **170℃**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 예열을 시작한다.  
**예열시간 약 8분**

### ■요리법 계속

3. 믹싱볼에 달걀을 풀어 설탕을 넣고, 우유를 넣은 뒤 거품기로 잘 섞는다.
4. 3에 **1**을 여러 번 나누어서 넣고 잘 섞은 뒤 바닐라 에센스도 추가하여 섞는다.
5. 4에 **B**를 넣고 가루가 보이지 않을 때까지 고무주걱으로 자르듯이 가볍게 섞는다.
6. 틀에 5를 넣고 반죽 표면을 평평하게 한 뒤에 틀의 바닥을 가볍게 여러 번 두드려서 반죽의 공기를 뺀다.
7. 예열이 완료되면 세라믹팬 중앙에 틀을 얹어 하단에 놓는다.  
**28~30분**에 맞추고 **시작** 버튼을 누른다.
8. 조리 후 틀 그대로 10cm 정도 높이에서 받침대 위에 떨어뜨린다. 틀에 넣은 채 다리가 달린 그물망 위에서 열을 식힌다.
9. 열이 내리면 틀에서 떼어내 스틱 모양(10개)으로 나누고 바를 쪼른다.  
●취향에 따라 초콜릿 데코펜, 슈가파우더, 토핑 슈가등으로 장식해 주십시오.



반으로 자르고 각각  
5등분 합니다.



## 모양 쿠키

33  
쿠키  
자동

세라믹팬  
하단

■재료 약 25개 분량

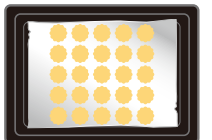
- 버터(무염) (냉장고에서 꺼내 실온에 둔다).....60g  
설탕(체로 친 것).....50g  
소금(취향에 따라).....적당량  
달걀(냉장고에서 꺼내 실온에 둔다).....중란 1/2개(25g)  
바닐라 에센스.....약간  
박력분(체로 친 것).....130g  
●지름 약 4cm 쿠키틀  
알루미늄 호일  
비닐봉지(약 25×35cm 크기) 사용  
●가열 결과는 반죽의 두께, 모양, 크기에 따라 달라질 수 있습니다.

### ■요리법

1. 믹싱볼에 버터를 넣고 나무주걱으로 크림 형태로 반죽한 뒤 설탕, 소금을 추가해 하얗게 될 때까지 잘 섞는다.
2. 풀어둔 달걀을 **1**에 조금씩 첨가하면서 잘 섞고 바닐라 에센스도 넣고 섞는다.
3. 2에 박력분을 넣고 자르듯이 가볍게 섞어 마무리한다. 반죽을 비닐봉지에 넣고 반죽 밀대로 두께 5mm로 늘려서 냉장고에서 약 30분 재운다.

### ■요리법 계속

4. **자동** **33**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 예열을 시작한다.  
**예열시간 약 8분**
5. 3의 비닐봉지를 잘라 반죽을 꺼내고 지름 약 4cm의 쿠키 틀로 모양을 낸다. 알루미늄 호일을 깎 세라믹팬에 양끝은 비우고 놓는다.  
●남은 반죽은 모아서 반죽 밀대로 다시 편 다음 틀로 찍어내십시오.  
●모양을 내기 어려운 경우에는 반죽을 냉장고에서 식히거나 가루를(박력분, 분량 외) 뿌려주십시오.
6. 예열이 완료되면 5를 하단에 놓고 **시작** 버튼을 누른다.  
**기준시간 약 25분**  
●약간 노릇노릇하게 구운 색이 나오면 완성입니다.
7. 조리 후 다리 달린 그물망 위에서 열을 식힌다.



수동으로 만들 때는  
**오븐 170℃(예열 있음) 24~26분**



## 군고구마

34  
군고구마  
자동

세라믹팬  
하단

### ■재료 4개분

고구마(두께 약 4cm, 1개 약 250g) ..... 4개  
●알루미늄 호일 사용

### ■요리법

1. 고구마를 씻은 후 물기를 닦아낸다.  
파열 방지를 위해 대나무 꼬챙이 등으로 구멍을 만들어 둔다.
2. 알루미늄 호일을 깐 세라믹팬에 1을 간격을 두고 나란히 놓은 다음에 세라믹팬을 하단에 놓는다.
3. **자동** [34]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.

기준시간 약 1시간

- 대나무 꼬챙이를 꽂았을 때 쉽게 들어가면 완성입니다.

수동으로 만들 때는

오븐 250℃(예열 없음) 55분~1시간



## 고구마맛탕

레인지  
수동

전용유리볼

### ■재료 4인분

고구마 ..... 1개(250g)  
물 ..... 2큰술  
A 간장 ..... 1작은술  
미림 ..... 1큰술  
설탕 ..... 2큰술  
버터 ..... 5g  
꿀 ..... 적당량  
검은깨 ..... 적당량  
계피가루 ..... 적당량

### ■요리법

1. 고구마는 곳곳에 껍질을 벗기고 2cm 크기로 깍둑 썬다.  
물에 담근 후 물기를 잘 뺀다.
2. 전용유리볼에 1과 A를 넣고 섞은 후, 가볍게 랍을 씌우고 내부 중앙에 둔다.
3. **레인지** [600W] [8~9분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●중간에 한번 꺼낸 뒤 저어 주십시오.
4. 조리 후 버터를 넣고 섞는다.  
●취향에 따라 꿀, 검은깨, 계피가루를 곁들여 주십시오.



## 딸기잼

레인지  
수동

전용유리볼

### ■재료 1회분

딸기(먹는 부분)(꼭지를 따고 2~4등분으로 자른다) ..... 300g  
설탕 ..... 120g  
A 레몬즙 ..... 1큰술  
식용유 ..... 2방울

### ■요리법

1. 전용유리볼에 딸기를 넣고 A를 전체에 뿌린다.  
랩을 하지 않고 내부 중앙에 둔다.
2. **레인지** [600W] [15분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●반드시 5분 후, 10분 후에 꺼내서 잘 저어 주십시오.  
●거품이 신경 쓰일 경우에는 건어내 주십시오.
3. 2의 종료 후 '취소' 버튼을 누른다.  
전용유리볼을 꺼내서 저어주고 랍을 씌우지 않고 내부 중앙에 놓는다.
4. **레인지** [300W] [5분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●잼은 식으면 자연적으로 걸쭉해지므로 졸이기 위해 너무 가열하지 마십시오.



## 피자토스트

렌지그릴  
수동

세라믹팬  
상단

### ■재료 2장분

식빵(10장입) ..... 2장  
피자소스(시판품) ..... 60g  
A 양파(다지기) ..... 25g  
설탕 ..... 1작은술  
다진 마늘 ..... 1작은술  
베이컨(2cm 크기로 깍둑썰기) ..... 20g  
방울토마토(얇게 썰기) ..... 4개  
모짜렐라 피자치즈 ..... 60g

### ■요리법

1. 믹싱볼에 A를 넣고 섞는다.
2. 식빵에 1을 고르게 퍼 바른다.
3. 2의 종료 후, 방울토마토, 모짜렐라 피자치즈를 얹는다.
4. 세라믹팬에 3을 올리고 상단에 놓는다.
5. 모드 선택 다이얼로 **렌지그릴**에 맞춘다.  
**레인지→그릴** 표시에 맞는지 확인한 뒤,  
**레인지** [500W] [4~5분], **그릴** [4분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.





## ■재료

식빵(10장입)..... 1~4장

- 1~4장까지 자동 또는 수동으로 구울 수 있습니다.(아래 그림 참조)
- 식빵의 종류, 크기, 두께 등에 따라 노릇노릇한 구운 색이 달라집니다.
- 유지류나 당류가 많은 빵이나 두꺼운 빵은 노릇노릇한 구운 색이 강해집니다.
- 냉동된 식빵은 표면의 성애를 제거하고 냉동 상태로 구워 주십시오.
- 냉동된 식빵은 종류, 크기, 두께, 냉동 상태에 따라 노릇노릇한 구운 색이 달라집니다. 또한 속까지 충분히 가열되기 어려운 경우가 있습니다.
- 버터나 잼을 바른 빵은 굽지 마십시오.

## ■요리법 &lt;토스트(뒤집기) '2장'을 설정할 때&gt;

1. 식빵을 세라믹팬에 가지런히 놓고 상단에 놓는다.  
(배치하는 방법은 아래 그림 참조)

2. **자동** [8-2장]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.

## 기준시간 아래 그림 참조

- 뒤집기까지의 기준시간은 약 4분~4분 30초입니다.  
(냉동토스트의 경우에는 약 4분 30초~5분)  
(남은 시간은 뒤집은 후 다시 시작할 때 표시합니다.)
- 강도선택은 3단계로 조절할 수 있습니다.(P.40 참조)  
식빵의 종류, 크기, 두께, 취향 등에 맞춰 강도선택을 정해 주십시오.

		조리 시간의 기준			
		1장	2장	3장	4장
식빵일 경우	자동	[8] 토스트(뒤집기)	약 6분 30초	약 7분	약 7분 30초
	수동	<b>그릴</b>	약 4분~4분 30초	가열 후 뒤집어서 다시 약 2분 30초~3분	
냉동한 식빵일 경우	자동	[9] 냉동토스트(뒤집기)	약 7분 30초		약 8분
	수동	<b>그릴</b>	약 4분 30초~5분	가열 후 뒤집어서 다시 약 2분 30초~3분	

배치하는 방법



## 토스트

8  
토스트(뒤집기)  
자동

세라믹팬  
상단

## 냉동토스트

9  
냉동토스트(뒤집기)  
자동

세라믹팬  
상단

## ■요리법 계속

3. 알림음이 울리고 표시부에 「뒤집기」가 점멸하면 바로 문을 열고 세라믹팬을 꺼낸 뒤 식빵을 재빨리 뒤집은 다음 상단에 놓고 문을 닫는다.



- 뜨거우므로 화상에 주의해 주십시오.
- 알림음이 「OFF(끄기)」일 때는 뒤집기 알림음은 울리지 않습니다. 표시부의 「뒤집기」 점멸 표시를 확인하고 뒤집어 주십시오.

4. **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.

- 다시 시작하고 남은 시간을 표시합니다.

## &lt;당부말씀&gt;

- 「뒤집기」알림음이 울리면 바로 문을 열고 식빵을 재빨리 뒤집어서 조리를 다시 시작해 주십시오.
- 첫 번째 알림음이 울린 뒤 6분 이내에 뒤집어 주십시오.  
6분 이내에 조리를 재개하지 않으면 설정이 취소되고 초기화면으로 돌아갑니다.
- 설정이 취소되었을 때는 수동 **그릴** 상태를 보면서 조리해 주십시오.



## 피자(마르게리타)

35  
피자  
자동

세라믹팬  
하단

## ■재료 지름 20cm 1장 분량

강력분	70g
설탕	1/2큰술
소금	1g
드라이 이스트(예비 발효가 필요 없는 것)	1g
물(약 30℃)	3큰술
올리브유	1작은술
피자소스(시판품)	3큰술
모짜렐라치즈(얇게 썰기, 8장)	50g
방울토마토(꼭지를 제거하고 둥글게 자르기)	3개
바질 잎	5장

- 종이호일 사용

## 피자 조리 시 안내 사항

- 드라이이스트는 예비 발효가 필요 없는 제품을 사용해 주십시오.
- 실온이나 재료의 배합, 품질에 따라 같은 방법으로 구워도 부풀기나 색깔이 다소 달라질 수 있습니다.
- 재료는 정확하게 계량해 주십시오.  
재료를 계량할 때는 전자 저울 사용을 권장합니다.

## ■요리법

1. 믹싱볼에 **A**를 넣고 섞은 다음 물을 더하여 나무주걱으로 가볍게 섞은 뒤에 올리브유를 넣고 섞는다.

2. 반죽이 뭉쳐지면 약 15분 동안 손으로 잘 주물러 반죽한다.

(표면이 매끈해지고 반죽 뒤로 손가락이 보일 정도로 얇게 펴 수 있게 되면 반죽 완성입니다.)



3. 다른 믹싱볼에 얇게 식용유(분량 외)를 바르고 반죽을 표면이 매끈하도록 둥글게 말아서 넣고 랍을 씌운다. 세라믹팬에 믹싱볼 올리고 하단에 놓는다.

**오븐** [예열 없음] [35℃] [40~50분]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 1차 발효를 시작한다.

(반죽이 약 2배 크기가 되고, 손가락(강력분을 문힘)을 끼워보고 손가락 구멍이 그대로 남으면 1차 발효 완료입니다.)



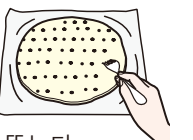
4. 반죽을 손바닥으로 가볍게 눌러 가스를 빼낸다.

5. 반죽 표면이 매끈하도록 둥글게 말아두고, 건조해지는 것을 막기 위해 랍을 씌워 약 10분간 둔다.

6. **자동** [35]에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 예열을 시작한다.

**예열시간 약 10분**

7. 종이호일 위에서 **5**의 반죽을 반죽 밀대로 지름 20cm의 원형으로 늘린 다음 포크로 구멍을 뚫는다.



8. 세라믹팬에 종이호일 그대로 **7**을 얹는다. 피자소스를 바르고 모짜렐라치즈와 방울토마토를 얹는다.

9. 예열이 완료되면 세라믹팬을 하단에 놓고 **시작** 버튼을 누른다.

**기준시간 약 22분**

- 노릇노릇한 구운 색이 예쁘게 나오면 완성입니다.
- 뒷면만 좀 더 노릇노릇하게 만들고 싶은 경우에는 알루미늄 호일을 씌워서 조리해 주십시오.

10. 조리 후 바질 잎을 올린다.

수동으로 만들 때는

**오븐** [190℃(예열 있음)] 21~22분

조리 후에 조금 더 가열하고 싶을 때는 시간을 추가하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.(→P.19)



## 아이디어 쿠키

### 초콜릿 녹이기

초콜릿 ..... 50g  
우유 ..... 1큰술

1. 내열 용기에 초콜릿 50g을 잘게 부수어 넣고 우유 1큰술을 더한다. 랍을 씌우지 않고 내부 중앙에 둔다.
2. **레인지** **500W** **20~30초**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●상태를 보면서 조리해 주십시오.
3. 조리 후 섞어준다.



### 아이스크림 부드럽게 하기

아이스크림 ..... 200~500mL

1. 아이스크림(200~500mL)의 뚜껑(안에 있는 뚜껑도 포함)을 제거하고 내부 중앙에 둔다.
2. **자동** **4** (원하는 온도), **-5℃** 또는 **-10℃**에 맞춘다.  
**시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.



### 버터 녹이기

버터(1cm 크기로 깎둑썰기) ..... 40g

1. 내열 용기에 버터 40g을 넣고 랍을 씌워 내부 중앙에 둔다.
2. **레인지** **500W** **40~50초**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.  
●상태를 보면서 조리해 주십시오.

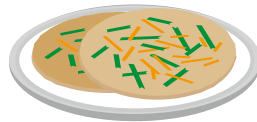


### 냉동전 데우기

냉동 해물파전 ..... 2장(1장 약 110g)  
(시판품)(지름 약 12cm)

●종이호일 사용

1. 세라믹팬에 종이호일을 깔고 냉동전 2장을 얹어 상단에 넣는다.
2. 모드 선택 다이얼로 **렌지그릴**에 맞춘다.  
**레인지→그릴** 표시에 맞는지 확인한 뒤, **레인지** **600W** **5분**, **그릴** **4분~4분 30초**에 맞추고 **시작** 버튼을 눌러 조리를 시작한다.



## 메모

# 관리 방법

청소는 「바로」, 「자주」 하는 것이 중요합니다!



경고



내부나 내부에 넣어 사용하는  
부속품에 부착된 기름, 식품 찌꺼기,  
수분을 방치한 채 가열하지 마십시오.  
발연, 발화, 녹 발생의 원인이 됩니다.



반드시 전원 플러그를 뽑고 제품  
본체가 완전히 식은 후에  
진행하십시오.  
감전, 부상, 화상의 위험이 있습니다.

- 세제나 식품 찌꺼기를 내부의 구멍이나 센서부 등에 넣지 마십시오.(고장의 원인)
- 내부에 부착된 기름, 식품 찌꺼기, 수분 등은 조리 후 내부가 식은 다음에 반드시 닦아주십시오. 문을 연 상태로 두어 내부에서 증기나 열기가 나가 내부가 마르도록 해 주십시오.(발연, 발화, 녹 발생의 원인)

## 당부 말씀

- 다음과 같은 물건은 사용하지 마십시오.

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 주방용 중성세제 이외의 세제</li> <li>• 시너</li> <li>• 표백제</li> </ul> <p>(변색, 변형, 균열, 열화, 부식의 원인)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 알코올</li> <li>• 유리 클리너</li> <li>• 오븐 클리너</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 스프레이식 세제</li> <li>• 열탕</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 연마분</li> <li>• 나일론 수세미</li> <li>• 브러시</li> <li>• 금속제 물건</li> </ul> <p>(표면 손상의 원인)</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 멜라민폼 스펀지</li> <li>(세라믹팬과 전용유리볼만 사용 가능)</li> <li>• 크림 클렌저</li> <li>(내부 바닥면만 사용 가능)</li> </ul> |  |



- 화학결레를 사용할 경우에는 세게 닦거나 장시간 닿게 하지 마십시오.  
(표면이 손상되거나 화학 변화를 일으키는 원인)
- 식기세척기나 식기건조기는 사용하지 마십시오.(전용유리볼만 사용 가능)  
(손상, 변형, 변색의 원인)

## 세라믹팬, 전용유리볼, 물받이

- ①희석한 주방용 중성세제를 부드러운 스펀지에 묻혀서 오염을 제거하고 물로 씻어내세요.

- 세라믹팬은 손으로 기울여서 틈에 있는 물을 빼 주십시오.

- ②마른 부드러운 천으로 수분을 잘 닦아내세요.

### 오염이 잘 지워지지 않을 때는

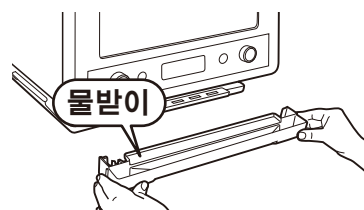
세라믹팬과 전용유리볼은 멜라민폼 스펀지(세제를 사용하지 않는 타입의 흰색 스펀지)로 문지르세요.  
(세라믹팬 하부의 레일은 제외)

- 수세미나 끝이 뾰족한 것(포크 등)으로 문지르지 마십시오.(손상의 원인)
- 오염이 남지 않도록 하십시오.  
(오염된 상태로 가열하면 냄새의 원인)

사용하실 때마다 청소해 주십시오



더러워지면 청소해 주십시오



## 내부 · 문

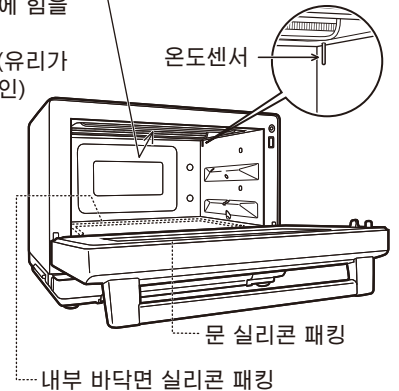
■내부가 더러운 상태에서 가열하면 오염 물질이 늘어붙어서 잘 떨어지지 않게 됩니다. 조리 후 내부가 식은 다음에 반드시 청소해 주십시오.

- ①물기를 꼭 짰 부드러운 천으로 물걸질 하세요.

- ②마른 부드러운 천으로 수분을 닦아내세요.

- 문 · 내부 바닥면의 실리콘 패킹이나 내부 상부에 식품 찌꺼기나 수분 등이 묻었을 경우에는 꼭 짰 부드러운 천으로 가볍게 닦아내 주십시오.
- 내부를 세게 닦거나 문지르지 마십시오.  
(내부의 도장면이나 실리콘 패킹이 벗겨지는 원인)

- 상부 히터(2개)
- 상부 히터에 힘을 가하지 마십시오.(유리가 깨지는 원인)



### 오염이 잘 지워지지 않을 때는

- ①희석한 주방용 중성세제를 부드러운 천에 적셔서 닦아내고, 물걸레로 세제를 잘 닦아내세요.

- ②마른 부드러운 천으로 수분을 닦아내세요.

- 내부 바닥면만 크림 클렌저를 사용할 수 있습니다.  
오염이 심할 때는 크림 클렌저로 닦아낸 뒤 물걸레로 잘 닦아내 주십시오. 단, 실리콘 패킹이나 도장면에는 사용하지 마십시오.(손상되거나 벗겨지는 원인)

- 수세미나 끝이 뾰족한 것(포크 등)으로 문지르지 마십시오.(손상이나 깨짐의 원인)
- 내부 바닥면에 물을 뿌리거나 충격을 가하지 마십시오.(깨지거나 파손되는 원인)
- 내부의 온도센서는 만지지 마십시오. 센서가 손상되면 정확하게 온도 감지를 할 수 없게 됩니다.
- 조리 후에 결로한 수분은 내부가 식은 뒤에 마른 부드러운 천으로 닦아주십시오.

■내부 냄새가 신경 쓰일 경우에는 내부 탈취(공회전) 실시해 주십시오.(→P.26)  
(모든 종류의 냄새를 다 없앨 수 있는 것은 아닙니다.)

## 본체 바깥쪽, 메뉴 보드

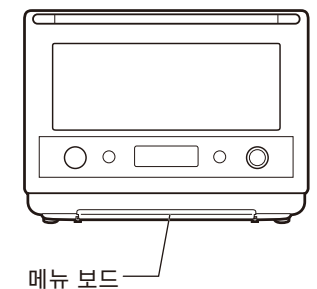
- ①물기를 꼭 짰 부드러운 천으로 닦아내세요.

- ②마른 부드러운 천으로 수분을 닦아내세요.

### 오염이 잘 지워지지 않을 때는

- ①희석한 주방용 중성세제를 부드러운 천에 적셔서 닦은 후, 물걸레로 세제를 잘 닦아내세요.
- ②마른 부드러운 천으로 수분을 닦아내세요.

- 부착된 기름, 식품 찌꺼기, 수분은 닦아내 주십시오.
- 흡기구와 배기구(→P.16, 17)에 붙어있는 먼지나 이물질은 마른 부드러운 천으로 자주 제거해 주십시오.



## 코드, 전원 플러그

마른 부드러운 천으로 먼지를 닦아내세요.

# 조리가 제대로 되지 않는 경우

증상	원인 및 해결책
케시데움	뜨거워지지 않는다.
	●식품이 금속용기나 알루미늄 호일로 덮여 있지 않습니까? ●도자기, 유리 또는 플라스틱으로 된 뚜껑을 사용하고 있지는 않습니까? ●좀 더 가열하고 싶을 때는 수동 레인지 600W로 시간을 맞추고 추가 가열을 해 주십시오. ●냉동 카레는 자동으로는 잘 데워지지 않습니다. 랩을 씌우고 수동 레인지 600W로 시간을 맞춰 가열해 주십시오.(→P.52) ●내부가 고온일 때나 장시간 가열, 연속 가열, 소량 가열 등의 경우에는 전기부품 보호를 위해 출력을 떨어뜨릴 수 있습니다. 추가로 가열하거나 일정 시간이 지난 후에 사용해 주십시오. ●내부가 뜨거울 경우에는 적외선 센서가 온도를 정확하게 감지하지 못해 요리가 제대로 되지 않을 수 있습니다. 내부를 충분히 식힌 후 사용해 주세요.
	냉동밥이 따뜻해지지 않는다.
	●「2 냉동밥 데우기」로 데우셨습니까? 「즉시데움」으로는 잘 데워지지 않습니다. ●데우는 양이 많지 않습니까? 300g 이하로 해 주십시오.
	소스가 된다.
너무 뜨거워진다.	●깊이가 있는 내열 용기에 넣고 랩을 씌워서 데워 주십시오.
	●깊이에 비해 가능한 한 입구가 넓은 용기를 사용해 주십시오. (적외선 센서를 올바르게 감지하기 위해) ●데우는 양이 적지 않습니까? 100g 이상으로 해 주십시오. ●뚜껑을 열고 데웠습니까? ●식품은 내부 중앙에 두었습니까?
	음료의 위와 아래 온도가 다르다.
해동	●수량 설정이나 용기 두는 방법은 올바르게 하나입니까? ●데우는 양이 너무 적지 않습니까? ●가열 후에는 잘 섞어 주십시오. 「3 음료」(→P.36)
	해동이 잘 되지 않는다. 연 부분이 남아 있다.
	●식품의 두께가 균일하지 않으면 얇은 부분은 너무 많이 가열되고 두꺼운 부분은 녹지 않고 남기 쉽습니다. 해동하는 식품의 두께는 3cm까지로 해 주십시오. ●랩 등의 포장물 제거했습니까? ●식품은 내부 중앙에 두었습니까? ●식품의 형상이나 크기, 냉동 상태 등에 따라 해동이 잘 되지 않을 수 있습니다. ●너무 많이 가열되는 것이 신경 쓰일 경우에는 「강도선택·약」, 해동을 더 하고 싶은 경우에는 「강도선택·강」으로 해동해 주십시오. ●200g 미만은 「강도선택·약」, 400~500g은 「강도선택·강」, 생선회는 「반해동」에 맞춰 주십시오. ●동시에 해동할 때는 종류나 크기를 맞춰 주십시오. ●100g 미만은 수동 레인지 150W로 상태를 보면서 해동해 주십시오.
	잘 데워지지 않는다.
	●채소를 직접 내부에 두고 가열하거나 도자기·유리·플라스틱제 뚜껑을 사용하지 않았습니까? 야채는 내열성이 있는 평평한 접시에 올리고 랩을 가볍게 씌워서 가열해 주십시오. ●100g 미만은 수동 레인지 600W로 상태를 보면서 가열해 주십시오. ●익힐기채소는 종류나 분량에 따라 「강도선택」을 조절해 주십시오.(→P.39)
야채 데우기	끓고루 데워지지 않는다.
	●동시에 데우는 야채의 크기는 비슷한 크기로 맞춰 주십시오. 「6 익힐기채소 삶기/7 뿌리채소 삶기」(→P.38) ●감자 등은 가열 후 약 5분 정도 뜸을 들여 주십시오. 또한 2개 이상 데울 때는 크기가 비슷한 감자를 선택해 주십시오. ●시금치 등을 가열할 경우에는 잎을 위에서 눌러 높이가 낮아지도록 랩을 씌워 주십시오.

증상	원인 및 해결책
토스트·기타	구운 색이 연하다, 진하다.
	●「강도선택·약」은 연하게, 「강도선택·강」은 진하게 구운 색이 만들어집니다. ●식빵의 두께, 크기, 종류, 수분량, 실온, 내부 온도 및 뒤집기 타이밍 등에 따라 구운 색이 달라집니다. ●구운 색이 연한 경우에는 더 굵고 싶은 면을 위로 하고 수동 그릴에서 상태를 보면서 조금씩 더 구워 주십시오.
디저트	잘 부풀어 오르지 않는다.
	●달걀은 충분히 거품을 났습니까? →거품기에서 떠올려 떨어뜨린 반죽 자국이 한동안 사라지지 않는 상태(리본 모양)가 될 때까지 거품을 내주십시오.
	거품이 잘 나지 않는다.
부분적으로 가루가 남는다.	●제로 잘 쳐서 넣었습니까? 제로 잘 치면 가루 덩어리를 제거되어 구웠을 때 가루가 잘 남지 않습니다.
	구운 색이 연하다.
	●재료나 만드는 방법의 차이, 케이크틀의 종류에 따라 구운 색이 달라질 수 있습니다.
플레인	잘 데워지지 않는다.
	●세라믹팬과 식품을 넣은 전용유리볼을 넣었습니까? →세라믹팬을 세라믹팬 거치대 상단에 넣고, 음식이 담긴 전용유리볼을 세라믹팬 하부의 레일에 꽂아 넣어 주십시오.
렌지그릴·냉동렌지그릴	구운 색이 연하다.
	●그릴로 시간을 추가하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.
	식품이 따뜻해지지 않는다.
「냉동렌지그릴」로 잘 구워지지 않는다.	→P.56 [「냉동렌지그릴」의 요령] 참조 ●식품의 두께는 맞춰져 있습니까? 두께가 있는 식품은 열이 잘 통하지 않아 잘 구워지지 않습니다. (→P.57 「냉동 요령」 참조) ●냉동실에서 꺼내 바로 조리했습니까? 실온에서 방치한 식품은 잘 구워지지 않을 수 있습니다. ●식품 표면에 성애가 끼어 있을 때는 성애를 제거한 후 조리해 주십시오. ●냉동 보존 기간은 2~3주까지로 해 주십시오. 보존 기간이 길어지면 말라서 잘 구워지지 않습니다.
	구운 색이 연하다.
	●그릴로 시간을 추가하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.
바삭쿠기	식품이 따뜻해지지 않는다.
	●레인지로 시간을 추가하고 상태를 보면서 가열해 주십시오.
자동조리전반	잘 가열되지 않는다.
	●가열 결과는 식품의 상태(크기, 두께, 신선도, 채소의 계절, 고기나 생선의 지방 함량, 보존 상태 등)에 따라 달라집니다. ●분량(중량)이나 자르는 방법 등은 레시피 내용을 따랐습니까? ●세라믹팬의 위치(상단·하단)가 틀리지 않았습니까? ●세라믹팬 등에 식품 배치 방법은 레시피 내용을 따랐습니까? ●가열이 부족할 때는 상태를 보면서 추가로 가열해 주십시오.
	가열 결과를 바꾸고 싶다.
	●강도선택(강·중·약)을 변경해 주십시오.
오븐 가열전반	구운 색이 고르지 않다.
	●실온, 형태, 양, 크기, 초기 온도, 전원 전압 등에 따라 구운 결과가 달라질 수 있습니다. 상태를 보면서 가열해 주십시오. ●쿠키, 버터를 등은 반죽의 크기가 일정하지 않으면 고르게 구워지지 않는 경우가 많습니다. 반죽 크기를 일정하게 맞춰 주십시오. 또한 문을 너무 많이 열면 내부 온도가 내려가므로 문을 많이 열지 않도록 해 주십시오. ●구운 색에 너무 차이가 있다면 도중에 세라믹팬의 앞뒤를 바꿔서 넣어 주십시오.
	피자가 잘 구워지지 않는다. 부풀지 않는다.
	●반죽의 발효 상태는 양호했습니까? (→P.97 “피자 조리 시 안내 사항” 참고) ●반죽을 같은 크기로 성형했습니까? 크기가 다르면 구울 때 고르게 익지 않을 수 있습니다.



# 고장 및 진단

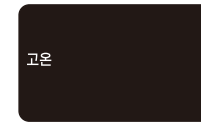



●A/S 수리를 의뢰하기 전에 다시 한번 확인해 주십시오.

증상	원인 및 해결책
소리 관련(음원 소리 이상한 소리 등)	가열 중 또는 가열 종료 후에 「부웅」 소리가 난다.
	●내부의 전기부품을 식히기 위해 팬이 회전하고 있습니다. ●가열 종료 후에도 최대 약 30분 동안은 팬이 회전하지만 고장은 아닙니다. →팬 회전 중에는 전원 플러그를 뽑지 마십시오.
	가열 중에 「딸깍딸깍」 또는 「지이지이」 소리가 난다.
	●마이크로컴퓨터가 레인지나 히터 등으로 전환할 때의 스위치 소리, 인버터 작동 소리입니다. 고장은 아닙니다.
통작 불발(음원 이상한 소리 없음)	오븐이나 그릴 가열 때 「툭」 또는 「끼익」 등과 같은 삐걱거리는 소리가 난다.
	●내부가 열로 팽창하거나 수축할 때 소리가 날 수 있습니다.
	알림음이 울리지 않는다.
	●알림음을 끄지 않았습니까? →설정을 확인해 주십시오.(→P.26 「알림음에 대하여」)
통작 불발(음원 이상한 소리 없음)	전혀 움직이지 않는다.
	●정전되지는 않았습니까? ●전원 플러그가 빠져 있지 않습니까? ●차단기가 내려져 있지 않습니까?
	콘센트에 전원 플러그를 꽂아도 표시가 나오지 않는다.
	●표시부에 「0」이 나와 있습니까? 표시부에 「0」이 나와 있지 않을 때는 자동 전원 오프 기능으로 전원이 끊어진 상태일 수 있습니다. →문을 열고 닫은 다음에 「0」 표시가 나오는 것을 확인해 주십시오. 「자동 전원 오프 기능」 (→P.17)
통작 불발(음원 이상한 소리 없음)	표시부에 「D」 표시가 나오고 데워지지 않는다.
	●데모 모드(점포용)로 되어 있습니다. [해제 방법] ①「취소」 버튼을 다섯 번 누른다(「삐뽀」하고 울립니다.) ②「취소」 버튼을 4초 길게 누른다(「D」가 사라집니다.)
	레인지 가열로 음식이 충분히 데워지지 않는 경우가 있다.
	●내부가 고온일 때나 장시간 가열, 연속 가열, 소량 가열의 경우에는 전기부품 보호를 위해 출력을 떨어뜨리거나 남은 시간을 짧게 하는 경우가 있습니다. 추가 가열을 하거나 얼마간 시간이 지난 다음에 가열해 주십시오.
기타	메뉴 보드를 꺼낼 수가 없다.
	●본체와 설치대의 틈새에 물건이 끼어 있지 않습니까?
	마이메뉴에서 「오븐」 220℃ 이상을 등록할 수 없다.
	●전기부품 보호를 위해 「오븐」 220℃ 이상의 설정은 등록할 수 없습니다.
기타	조리 중에 불꽃이 튈다.
	●전자레인지 기능을 사용하는 메뉴에서 금속류를 사용하지 않았습니까? ●금가루나 은가루가 있는 용기나 쇠꼬챙이, 알루미늄 호일을 사용하지 않았습니까? ●내부가 녹슬지는 않았습니까? 녹이 불꽃의 원인이 될 수 있습니다. →「발연·발화를 막기 위해」 (→P.9) ●식품 찌꺼기가 붙어 있는 등 내부가 더러운 상태에서 조리하면 전파가 오염된 부분에 집중되어 불꽃이 튈 수 있습니다. 오염된 부분은 닦아내 주십시오.
	연기가 나거나 안 좋은 냄새가 나기도 한다.
	●내부 탈취(공회전)를 했습니까? 맨 처음 사용하실 때나 내부의 냄새가 신경 쓰일 때는 「36 탈취」를 해 주십시오. →내부 탈취(공회전)를 하기 전에 내부를 청소해 주십시오. 내부 탈취(공회전)를 할 때는 창문을 열거나 환풍기를 돌리는 등 환기를 실시해 주십시오. ●내부에 기름이나 식품 찌꺼기가 붙어 있지 않습니까? 붙어 있다면 연기가 나거나 냄새가 나는 경우가 있습니다. →본체가 식은 다음에 기름이나 식품 찌꺼기 등을 닦아내 주십시오. ●히터(오븐, 그릴)를 사용하는 가열 때는 배기구에서 증기나 연기가 나올 수 있지만 고장은 아닙니다.
기타	가열 중 또는 가열 종료 후에 표시부나 문 유리가 흐려진다.
	●다량의 증기가 나오는 식품을 가열했을 때 또는 내부와 실온의 온도차에 따라 표시부나 문 유리가 흐려질 수 있지만 고장은 아닙니다. 1~2시간 방치하면 흐릿한 부분이 사라지므로 계속해서 사용하실 수 있습니다.

증상	원인 및 해결책
기타	내부나 문 등에 물방울이 달라붙는다.
	●식품에서 나온 수분이 수증기가 되어 내부나 문 등에 달라붙을 수 있습니다. 또한 다량의 증기가 나오는 식품을 가열한 경우 문 하부나 설치면에 물방울이 달라붙을 수 있습니다. 조리가 끝난 다음 본체가 식은 후에 닦아내 주십시오.
기타	조리 중에 증기가 나온다.
	●가열 중에 문이나 배기구 주변에서 증기가 나올 수 있지만 고장은 아닙니다.

# 이 표시가 나타났을 때

●다음과 같은 표시가 나오면 내용을 확인한 후에 다시 조작해 주십시오.

표시	증상	해결책
	가열 종료 후 내부 온도가 높을 때 표시합니다.	●온도가 내려가면 표시가 사라집니다. 본체나 내부가 뜨거우므로 화상에 주의해 주십시오.
	내부 온도가 높을 때 표시되고 알림음(삐뽀, 삐뽀)이 울립니다.	●표시가 사라질 때까지 문을 열고 기다리거나 「취소」 버튼을 누른 다음에 수동(레인지, 그릴, 오븐)으로 가열해 주십시오.
	문과 본체 사이에 끼어 있는 것, 부착되어 있는 것은 없습니까? 문이 제대로 닫히지 않았을 때 표시됩니다.	●문과 본체 사이에 끼어 있는 것이나 부착되어 있는 것을 제거해 주십시오. 문을 제대로 닫고 「취소」 버튼을 눌러 다시 사용해 주십시오. 반복적으로 표시될 때는 고장일 가능성이 있습니다. 전원 플러그를 뽑고, 표시된 내용을 구입하신 판매점 또는 ZOJIRUSHI A/S로 연락해 주십시오.
 번호 표시 (두 자리 숫자가 들어갑니다)	고장일 가능성이 있습니다.	●「취소」 버튼을 누르면 사라집니다. (사라지지 않는 번호도 있습니다.) 반복적으로 표시될 때는 고장일 가능성이 있습니다. 전원 플러그를 뽑고, 표시된 내용을 구입하신 판매점 또는 ZOJIRUSHI A/S로 연락해 주십시오.

●P.104~105에 기재된 대응을 해도 고쳐지지 않을 때는 구입하신 판매점 또는 ZOJIRUSHI A/S에 다음 정보를 준비하여 문의해 주십시오.

1. 고장 상황
2. 제품명(오븐레인지)
3. 품번(ES-GWH26K)
4. 구매일(연도.월.일)

# 부품 교체 및 구입 안내

- 손상된 경우에는 새로운 부품으로 교체(유료)해 주십시오.
- 구입할 때는 제품의 모델명 및 부품명을 확인한 후 본 제품을 구입한 판매점 또는 ZOJIRUSHI A/S에 문의해 주십시오.

부품명	부품 번호
세라믹팬(도자기제)	ESE11-BA
전용유리볼(유리제)	EGL01-6B

# 애프터서비스 안내

ZOJIRUSHI A/S	동우기술 주소 : 서울특별시 용산구 청파로 83, 4동 203호(한강로3가, 원효상가) 전화번호 : (02) 715-6363
---------------	---

# 보증서

전자레인지 (전기오븐기기 겸용) 보증서

반입 수리

보증 기간 내에 사용설명서와 본체에 표시된 주의 내용을 준수하며 사용하다가 고장이 발생한 경우에는 무상 수리가 가능합니다. 제품과 본 보증서를 지참하여 구입한 판매점 또는 위에 기재된 ZOJIRUSHI A/S에 문의해 주십시오. 본 제품은 반입하여 수리하는 제품이므로 택배 등으로 수리를 의뢰하신 경우, 배송료 등은 고객이 부담해야 합니다.

모델명	ES-GWH26K			수리 메모
※고객정보	성명	전화번호		
	주소 (우)			
※구입일	※판매점명 · 주소 · 전화번호			
년 월 일				
보증 기간				
제품 1년				
마그네트론 3년				
부품 보유기간 7년				


수리를 의뢰하실 때는 구입일이 기재된 본 보증서를 제시하셔야 하므로 소중히 보관해 주십시오.

- 본 제품은 본 보증서에 기재된 내용에 따라 품질 보증을 받을 수 있습니다.
- 보증 기간은 구입일로부터 산정하므로 판매점에 구입일 기재를 요청해 주십시오. 구입일을 확인할 수 없는 경우에는 제조연월일 기준으로 6개월이 경과한 날로부터 품질 보증 기간을 가산합니다.
- 가정용 제품을 영업 용도로 사용한 경우 또는 산업용 제품인 경우에는 무상 보증 기간을 6개월간으로 합니다.
- 본 보증서는 재발행되지 않습니다.
- 본 보증서는 한국 내에서만 유효합니다.  
This warranty is valid only in Korea.

보증기간 이내라도 다음과 같은 경우는 요금이 부과될 수 있습니다. (유상 수리)

- (1) 제품 내에 이물질이 넣어 발생한 고장.
- (2) 구입 후 수송 · 이동 · 낙하 등으로 충격을 받아 손상되었거나 기능상 발생한 고장.
- (3) 화재 · 지진 · 수해 · 낙뢰 · 기타 천재지변, 공해 · 염해 · 중해 · 가스해(황화가스 등), 이상 전압 · 지정 외 사용 전원(전압 · 주파수) 등에 의한 고장 및 손상.
- (4) 시너 등 유기 용제에 의한 외관 손상 또는 변형.
- (5) 정구품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용해 발생한 고장.
- (6) 취급상 부주의나 서비스 기사 이외의 임의 수리 · 개조에 의한 고장 및 손상.
- (7) 제품의 사용설명서에 있는 '안전을 위한 주의사항'을 지키지 않아 발생한 고장.  
(‘안전을 위한 주의사항’을 준수하면 제품을 장기간 사용할 수 있습니다.)
- (8) 소모품 등의 교환.
- (9) 기타 고객 과실로 인한 고장.

●이 보증서는 본 보증서에 명시된 기간 · 조건 하에 무상 수리를 약속하는 것입니다. 따라서 이 보증서로 인해 보증서를 발행한 사람(보증 책임자) 및 그 밖의 사업자에 대한 고객의 법률상 권리를 제한하는 것은 아닙니다. 보증기간 경과 후의 수리 등에 대하여 궁금한 점이나 문의 사항은 제품을 구입한 판매점이나 위에 기재된 ZOJIRUSHI A/S에 문의해 주십시오.



제조사 : ZOJIRUSHI CORPORATION

# 애프터서비스

1. 보증서의 내용 확인과 보관의 요청
- 품질 보증 기간은 구입일 기준으로 산정되니, 반드시 구입일자가 기재된 영수증을 보관하시고, 판매점에서 구입일자 확인을 받으시기 바랍니다.
2. 보증 기간은 구입일로부터 1년
- 단, 마그네트론의 보증 기간은 3년입니다.
3. 수리를 의뢰 하실 때
- '고장 및 진단' '이 표시가 나타났을 때'(P.104~105)을 확인 후 증상이 개선되지 않는 경우에는 사용을 중단하고 콘센트에서 전원 플러그를 뽑아 구입하신 판매점 또는 ZOJIRUSHI A/S에 문의해 주십시오.
- <보증 기간 내>  
제품에 보증서를 첨부하여 구입하신 판매점에 제시하면 보증서의 기재 내용에 따라 수리하여 드립니다.
- <보증 기간 경과 후>  
제품 수리가 가능한 제품은 고객의 요청에 따라 유상 수리해 드립니다.
4. 수리용 성능 부품※의 보유기간은 제조 중단 후 7년
- ※성능 부품이란 제품 기능을 유지하기 위해 필요한 부품을 말합니다.
5. 본 제품에 대해 상세한 내용이나 기타 문의사항이 있으면 제품을 구입한 판매점이나 ZOJIRUSHI A/S에 문의해 주십시오.
- 고객이 직접 수리 및 분해, 개조하는 것은 위험하므로 절대로 하지 마십시오.

사용하던 제품을 버릴 때

가전제품을 버릴 때는 관할 행정복지센터 또는 폐가전제품 배출예약시스템으로 연락하여 폐기해 주십시오.  
※폐가전 수거예약센터 홈페이지 <https://www.15990903.or.kr> (콜센터 1599-0903)

# 사양

모델명		ES-GWH26K		
전원		교류 220V 60Hz		
레인지	정격소비전력	1450W		
	고주파출력	1000W※1, 700W, 600W, 500W, 300W, 150W 상당		
	발진주파수	2450MHz	온도조절범위	-10~90℃
그릴	정격소비전력	1020W	히터출력	1000W
오븐	정격소비전력	1295W	히터출력	1275W
	온도조절범위	발효(30, 35, 40, 45℃), 100~250℃※2		
전원 코드		1.4m		
외형 치수(mm)		폭 487×깊이 399×높이 370(문 손잡이를 포함한 깊이 454)		
내부 치수(mm)		폭 378×깊이 309×높이 200		
질량	본체	약 17.5kg		
	세라믹팬	약 1.8kg		
	전용유리볼	약 1.1kg		
총 내부용량		26L		
전기용품안전인증번호		SU071462-25001		
전자파적합등록번호		R-R-ZJR-ES-GWH26K		

※1 1000W에서의 연속운전시간은 최대 3분입니다. 그 다음에는 자동으로 600W로 전환됩니다.  
※2 220~250℃에서의 운전시간은 약 5분입니다. 그 다음에는 자동으로 210℃로 전환됩니다.

●콘센트에 플러그를 꽂은 상태에서 표시부가 꺼져 있을 때의 소비 전력은 0.8W입니다.

●이 제품은 전원 전압 또는 전원 주파수가 다른 외국이나 지역에서는 사용할 수 없습니다.