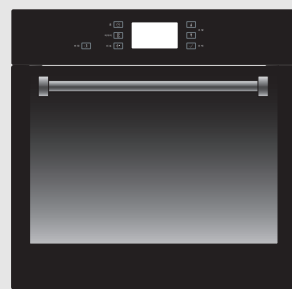


VIKING-LG Use & Care Manual



vikinglg.co.kr

KVESO241T



Signature
Built-in Wall oven

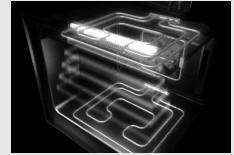
P/No.: MFL30298703

5가지 특징

세련된 블랙 디자인과 깔끔한 금속 핸들은 귀하와 주방의 품격을 한층 더 높여 드릴 것입니다.

• 광파요리

- 광파로 최대 2배속 빠르게
- 빠르게 요리하여 더욱 맛있게
- 영양분 손실을 줄여 더욱 영양가 있게
- 요리 시간을 단축하여 더욱 여유롭게



• 대용량

- 동일 제품 크기에서(폭 600 mm) 국내 최대 용량 (65 L)
- 6단 높이로 한번에 여러 요리를 동시에 (다단요리).



• 10.9 cm 대화면 LCD

- 요리 진행상태를 한눈에 보여주는 LCD 화면
- 두꺼운 요리책 대신에 넓은 LCD 화면으로 e-레시피를 한눈에



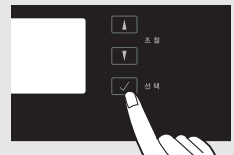
• 열분해 자동청소

- 오븐 내부를 고온으로 가열/유지 시켜 살균과 함께 기름때를 재로 변화시킴.
- 재는 젖은 수건으로 힘들이지 않고 닦아낼 수 있어 손쉽게 청소가 가능.



• Touch sensor 콘트롤

- 가벼운 터치로 손쉽게 조작을
- Glass로 되어 있어 청소는 마른걸레 한번으로 OK.



차 례

사용하기 전에

이런 점이 좋습니다	2
차례	3
안전을 위한 주의사항	4~7
각 부분의 이름 및 기능	8~9
액세서리	10~12
* 부속품과 사용방법	10
* 선반 걸이 조립 및 제거하기	11~12
사용하기 전 청소하는 방법	13

사용하기

메뉴구성	14~15
현재시간을 설정하는 법	16
오븐 사용법	17~18
타이머 기능	19~22
* 타이머 설정	19
* 전체 요리시간 설정	20
* 요리 완료시간 설정	20
* 전체 요리시간과 완료시간을 조합하여 설정	21
* 요리 중 화면 정보	22
로티서리 기능	23
광파 요리	24
헬시 로스트	25
자동요리	26~45
E-레시피	46
설정	47
오류	48
헬시로스트	49

알아두기

청소 및 보관 / 오븐 자동청소	50
오븐 청소하기	51
고장신고 전에 확인하세요	52~53
설치는 이렇게 하세요	54~57
제품 보증서 및 서비스 안내	58~59
폐가전제품 처리절차와 제품규격	59

본 제품은 220 V 전용입니다.

전원 플러그는 반드시 접지된 220 V 전용 콘센트에 꽂아주세요.
110 V를 승압용 트랜스를 통해 220 V로 사용할 경우 안전에 지장을 줄 수 있으므로 절대 사용하지 마세요.

안전을 위한 주의사항

다음에 표기되어 있는 안전 관련한 주의사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예기치 못한 위험이나 손해를 사전에 방지하기 위한 것입니다.

경고/주의내용



위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 위험발생을 피하기 위하여 주의 깊게 살펴보고 지시에 따라 주세요.



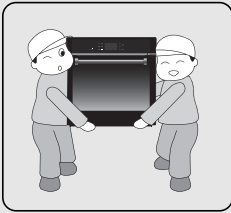
경고 지시사항을 지키지 않았을 때 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.



주의 지시사항을 지키지 않았을 때 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

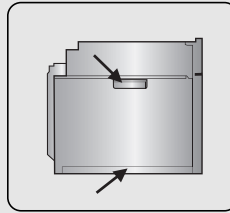


경고



제품이 무거우므로 포장을 풀거나 옮길 때는 반드시 두 사람 이상이 해 주세요.

떨어지거나 부딪쳐 훼손 또는 상해의 원인이 됩니다.



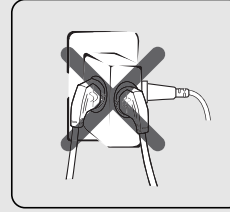
운반, 설치 시에는 제품 바닥이나 좌우측면의 손잡이를 이용해 주세요.

도어핸들을 잡고 운반하시면 안됩니다. 핸들 파손의 원인이 됩니다.



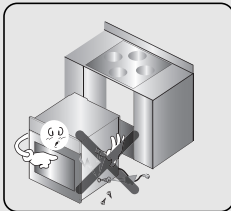
본 제품은 교류 220 V 전용입니다. 전원플러그는 반드시 접지된 220 V 전용 콘센트를 사용하세요.

고장 및 누전 시 감전의 우려가 있습니다.



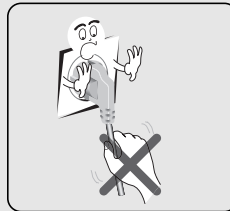
전원플러그를 하나의 콘센트에 여러 개 동시에 사용하지 마세요.

콘센트의 이상발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.



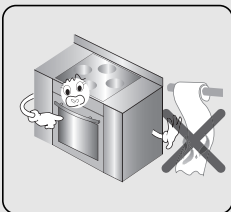
제품 케이스를 분해하지 마세요.

케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있습니다. (서비스맨 이외는 절대로 외부 케이스를 분해하지 마세요.)



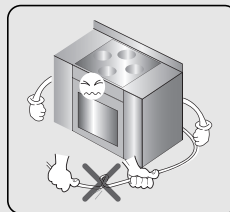
플러그를 뺄 때는 플러그를 잡고 빼세요.

전선 안의 선이 끊어지면 화재 및 감전의 위험이 있습니다.



타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

음식물 가열 시 고온이 발생하므로 옆에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.



전원코드를無理하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하세요.

화재 및 감전의 원인이 됩니다.

전원 및 설치할 때

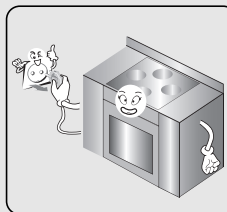
안전을 위한 주의사항

! 주의



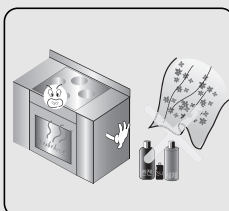
전원 콘센트의 구멍이 헐겁거나 플러그가 손상되었을 때는 전원 플러그를 꽂지 마세요.

감전이나 화재의 원인이 됩니다.



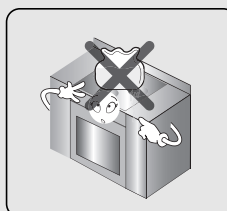
장시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 뽑아 주세요.

절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



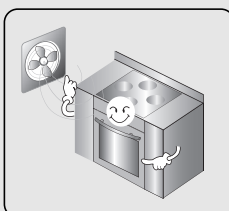
커튼이나 인화성 물질은 가까이 두지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



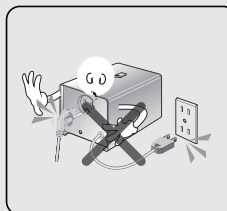
제품 위에 물이 담긴 그릇을 놓지 마세요.

제품 뒷면에 물이 들어갈 경우 감전, 화재의 위험이 있습니다.



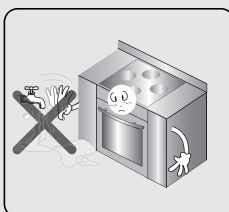
제품은 통풍이 잘되지 않고 평평하지 않은 장소에 설치하지 마세요.

소음이나 과열의 원인이 됩니다.



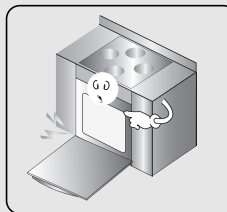
승압 트랜스를 절대 사용하지 마세요.

절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



습기가 많거나 물이 튀는 곳에는 설치하지 마세요.

절연이 나빠져 누전의 원인이 됩니다.



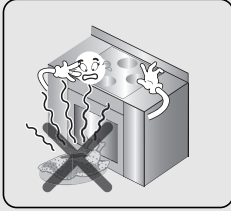
제품의 고장 시에는 서비스맨이 수리할 때까지 사용하지 마세요.

제품 손상이 커질 수 있습니다.

※본 사용설명서에 기재된 쿡탑은 본 제품과 관계없으며 별매품으로 구입하셔야 됩니다.

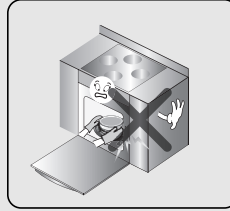
안전을 위한 주의사항

사용 및 청소할 때



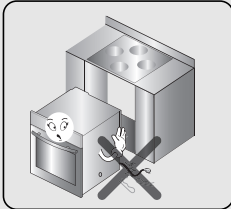
음식물을 필요 이상으로 가열하지 마세요.

화재의 위험이 있습니다.



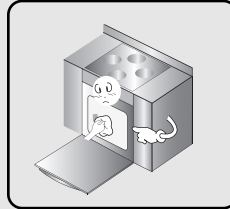
요리 종료 후 선반을 끄집어 낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하시고, 상부히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하십시오.

화상이나 화재의 원인이 됩니다.



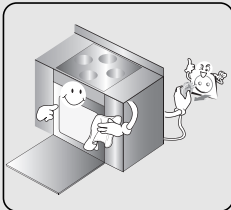
케이스 내부에 핀이나 철사 등의 금속물을 넣지 마세요.

감전이나 이상동작을 하여 상해의 위험이 있습니다.



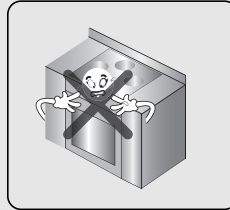
오븐 내에 과도한 음식물이나 오물 등은 사전에 제거하신 후 작동시키세요.

화재의 위험이 있습니다.



제품 청소나 손질 시 전원 플러그를 뽑아 주세요.

감전의 위험이 있습니다.



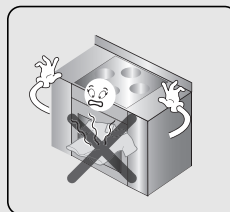
조리실이 비어 있는 상태에서 동작시키지 마세요.

화재 및 제품고장의 원인이 됩니다.



젖은 손으로 전원 플러그를 꽂거나 빼지 마세요.

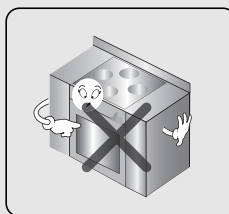
감전사고의 위험이 있습니다.



사용설명서에 명시되지 않은 다른 용도로는 사용하지 마세요. 과열이나 이상동작을 하여 화재의 위험이 있습니다.

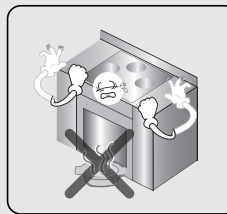
- 습기 말리기 (옷, 신문, 인형, 소형 가전제품, 휴대용 기기, 애완동물 동물 등)
- 살균용 (버섯 재배용 원료(배지) 살균 등)
- 시험용 (대학, 회사 등)

안전을 위한 주의사항



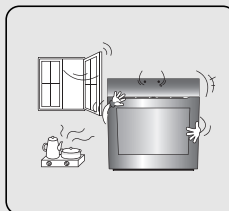
문이나 조리실 내부에
이물질이나 음식물
찌꺼기가 낀 채로
사용하지 마세요.

고장이나 화재의
원인이 됩니다.



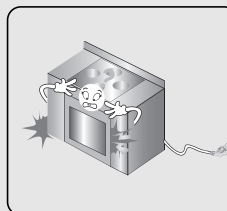
조리가 끝나자마자 음식
물이나 부속품을 잡지
마세요.

매우 뜨거워 화상을
입을 수 있으므로 조리
용 장갑을 사용하세요.

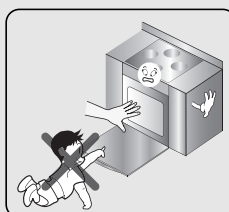


도시가스 등의 가스
누출이 있을 때는
제품이나 전원코드를
조작하지 말고 창문을
열어 환기를 시켜주세요.

불꽃이 튀어 폭발 또는
화재의 원인이 됩니다.

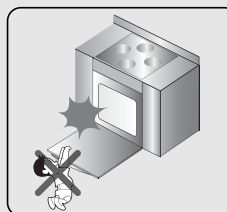


이상한 소리나 냄새
또는 연기가 나면 즉시
전원 플러그를 뽑고
문을 닫아 둔 채로
VIKING-LG 서비스센터에
의뢰하세요.



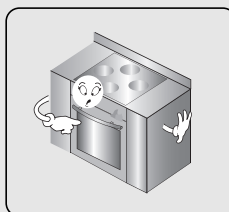
요리 중 또는 요리 종료
직후에는 본체가 뜨거우므로
접촉하지 마세요.

특히 어린이가 사용하거나
유아의 손이 닿는 곳에서
사용하지 마세요.



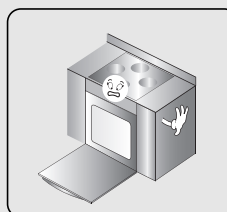
오븐 도어 위에 올라가거나
매달리지 마세요.

제품이 넘어지거나 문에
손이 끼게 되어 어린이가
다치거나 제품 고장의
원인이 됩니다.



조리실 내부에 타기 쉬운
물질을 보관하지 마세요.

화재의 위험이 있습니다.



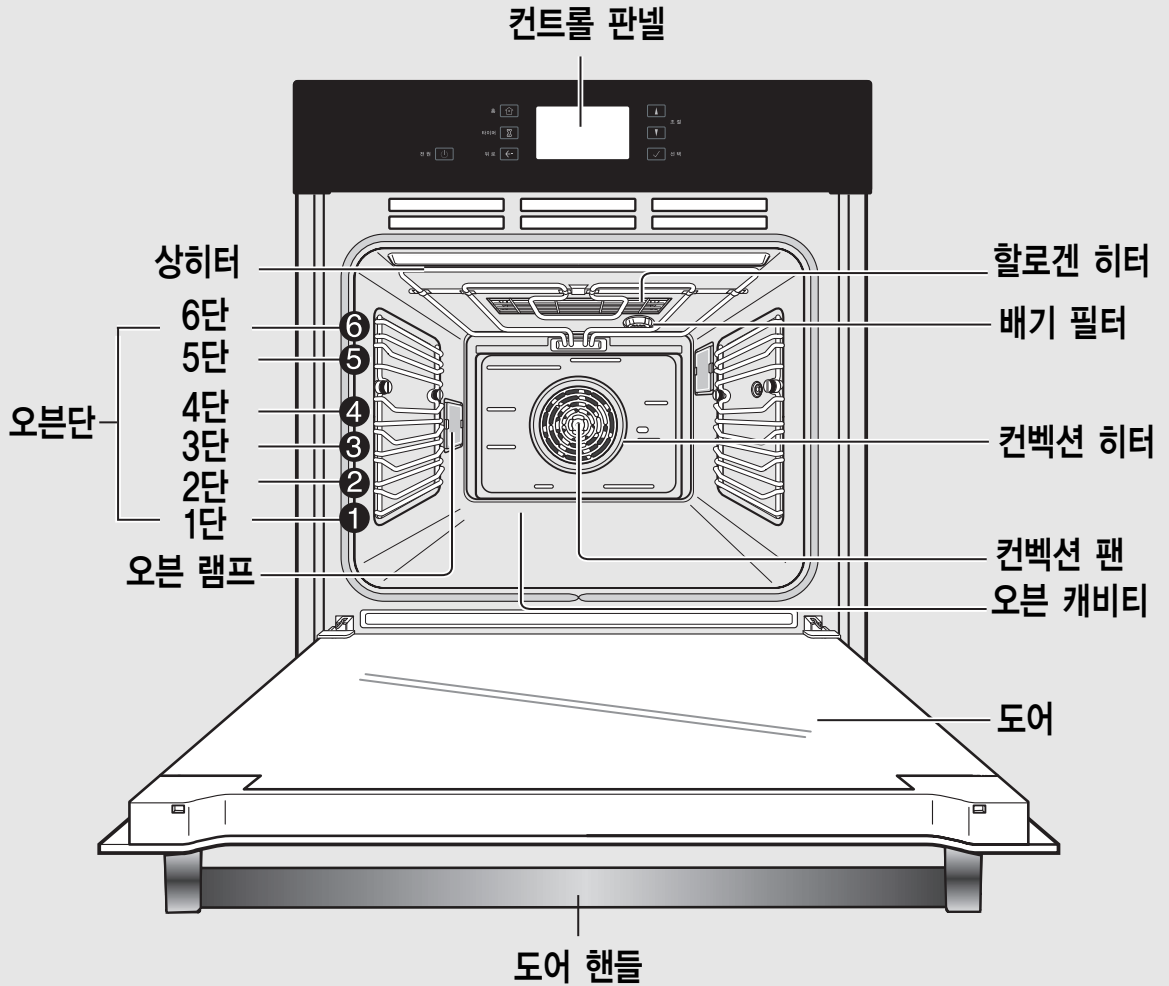
광파 요리 (광파 그릴,
광파 로스트)시는 오븐
천정에 있는 고휘도의
할로겐램프를 눈으로
직접 보지 마세요.

눈에 손상이 생길 수
있습니다.

※본 사용설명서에 기재된 쿡탑은 본 제품과 관계없으며 별매품으로 구입하셔야 됩니다.

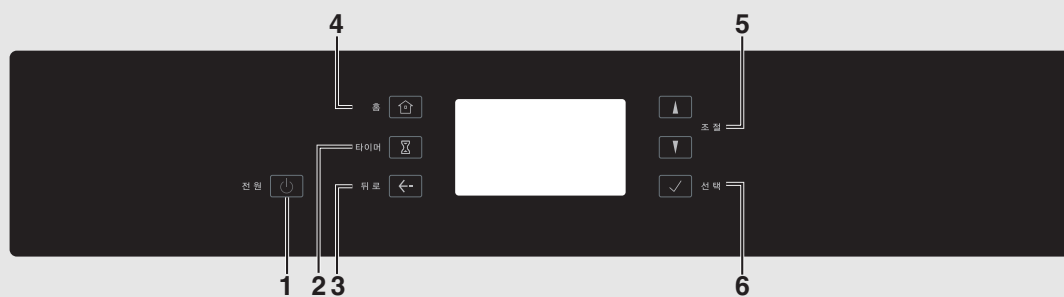
각 부분의 이름 및 기능

[전면 • 내부]



각 부분의 이름 및 기능

[조작부]



1. 전원키 : 전원 on/off

2. 타이머키 : 타이머세팅, 잠금설정

3. 뒤로키 : 이전으로

4. 홈키 : 메인메뉴로

5. 조절키 : 위, 아래로 이동

6. 선택키 : 선택, 실행

액세서리

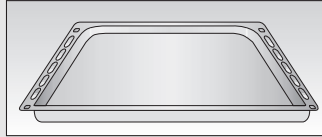
액세서리

오븐접시



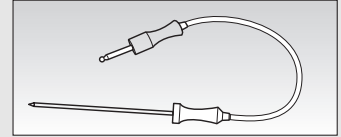
크루아상, 롤 케이크, 플레인 쿠키 등의 일반적인 베이커리 요리 시 사용한다.

다용도접시



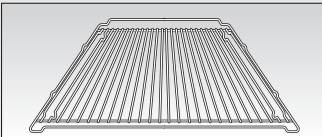
오븐접시 보다 깊이가 약간 더 깊은 것으로 로스트 요리 시 사용할 수 있다.

미트프로브



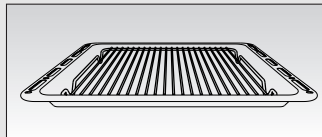
요리중 고기의 온도를 읽는데 사용할 수 있다.

선반



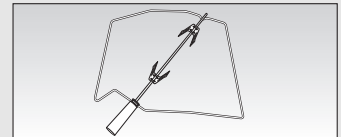
피자, 스파게티, 파이, 로스트 등의 요리 시 용기나 음식물을 놓을 수 있는 단으로 사용한다. 로스트 요리 시에는 다용도접시를 하단에 놓고 사용할 수 있다.

구이석쇠



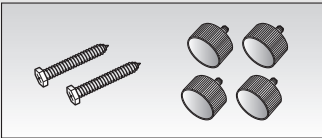
기름기가 많은 요리, 생선구이, 로스트 요리 시 기름이 잘 빠지도록 하기 위해서 사용하고, 다용도접시 위에 올려놓고 사용한다.

로티서리



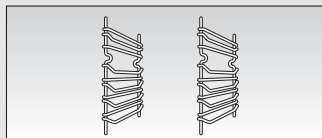
바비큐요리 시 고기 등을 끼워 자동으로 돌려가며 요리할 수 있다.

나사



제품 설치 시 선반걸이 고정 시 사용함. (56페이지 설치방법 참조)

선반걸이

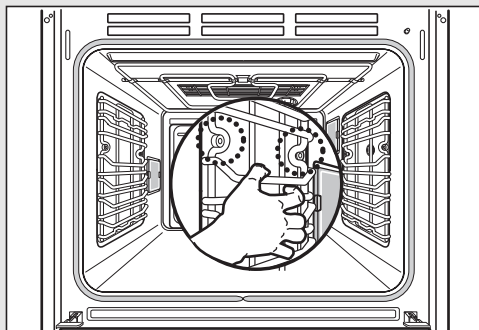


선반 및 오븐접시, 다용도 접시를 사용할 때 오븐 내부에 설치함.

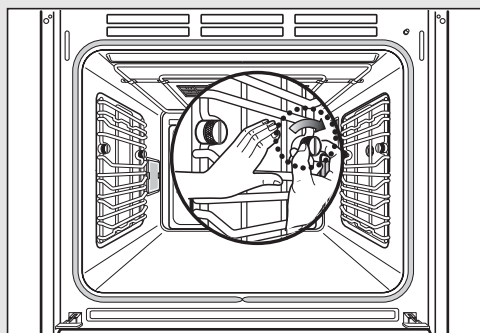
액세서리의 사용

- 오븐 내부의 선반걸이를 설치 또는 제거할 수 있습니다.

◆ 선반걸이 조립방법



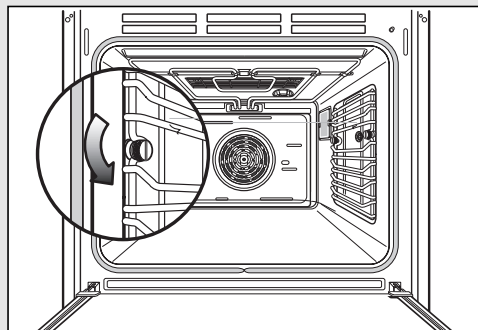
- 1 두 개의 선반걸이에 형성된 "U"자 모양의 홈을 두 개의 나사 구멍 사이에 맞추어 넣어주세요.



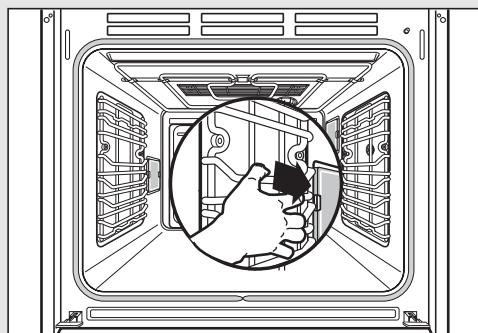
- 2 두 개의 나사를 나사 구멍에 끼워 완전히 조여주세요.

- 3 반대방향 선반걸이도 같은 방법으로 조립하실 수 있습니다.

◆ 선반걸이 제거방법



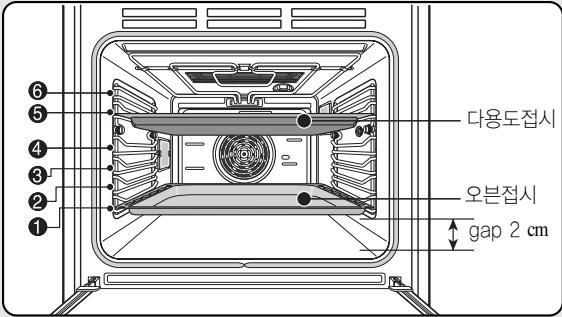
- 1 두 개의 나사를 시계 반대 방향으로 돌려 풀어줍니다.



- 2 선반걸이를 안전하게 떼어내십시오.

- 3 반대방향 선반걸이도 같은 방법으로 제거하실 수 있습니다.

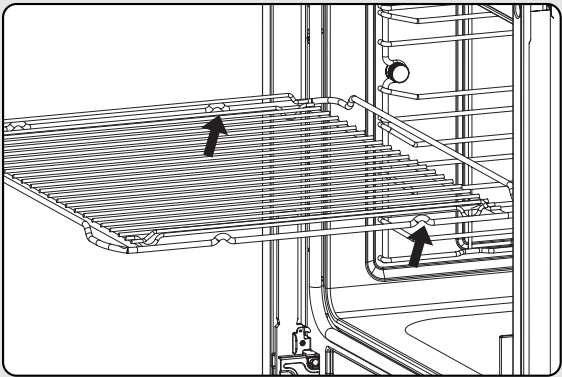
- 선반걸이 단수는 아래부터 위쪽으로 씹니다.
- 5단과 6단은 주로 그릴 기능에서 사용합니다.
- 2단 조리 시에는 다용도접시가 위쪽으로 가도록 하여 2단과 5단에 넣어 사용하는 것을 권장합니다.
- 액세서리는 사용설명서의 자동조리표/수동조리표에서 권장하는 위치에 사용하는 것이 적당하나 사용자가 원하는 위치로 변경하여 사용하실 수 있습니다.
- 오븐접시, 다용도접시, 선반을 선반걸이의 원하는 단에 넣습니다.
- 요리가 끝난 뒤 오븐에서 음식을 꺼낼 때 요리와 액세서리가 뜨거우니 조심하세요.



알아두기

- 오븐접시 혹은 다용도접시는 음식을 얹어 놓는 용도 외에 요리가 음식에서 나오는 즙이나 기름이 떨어지는 것을 받기 위한 용도로도 사용됩니다.
- 기름기가 많이 나오는 요리를 할 때 오븐접시나 다용도접시가 없이 사용하여 오븐의 바닥 표면에 기름이 떨어지면 범람 표면이 기름에 의해 손상될 우려가 있습니다. 따라서 모든 용기는 오븐 바닥에서 최소 2cm 정도 떨어뜨려야 합니다.

- 선반 사용 시 선반걸이가 미끄러져 밖으로 떨어지는 것을 방지하기 위해 안전고리를 만들어 두었습니다. 선반을 오븐에 넣을 때 안전고리가 위쪽을 향하도록 해주세요.



그릇의 선택

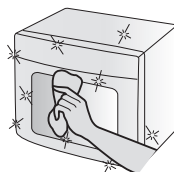
	오븐	그릴
도자기류 	○	○
오븐용 내열유리 그릇 	○	×
금속 베이커리 용기 	○	○
호일 	○	○

사용하기 전 청소하는 방법

⚠ 주의 부식성이 있거나 연마제가 들어 있는 세제는 사용하지 마세요. 오븐 표면에 손상을 줄 가능성이 있습니다.

제품 전면

오븐의 전면은 오직 표준 세제만으로 청소하셔야 합니다.
약간 축축한 천으로 제품 전면을 문지르세요.



오븐 내부

1. 오븐 도어를 여세요.
2. 모든 오븐접시 및 액세서리류를 세제나 따뜻한 물을 이용하여 씻으세요.
3. 똑같은 방법으로 오븐 내부도 세제나 따뜻한 물을 이용하여 닦으세요.
(표면은 코팅되어 있으므로 거친 행주로 닦지 마세요.)
4. 오븐을 말리세요.



가열

오븐요리나 그릴 요리 전에 오븐을 예열시키면, 처음에 이상한 냄새가 날 수도 있습니다. 예열 중에는 창문을 열어 적절히 환기를 시켜주세요.

1. 먼저 시계를 정확히 설정하세요. (16쪽 참조)
2. 수동모드의 모든 액세서리를 제거하세요.
3. 수동모드의 컨벡션 가열이나 상하단 가열 모드로 설정하고 설정온도를 200 °C 로 하여 작동시키세요.
4. 한 시간 정도 동작상태로 그냥 두세요.

메뉴구성

수동요리

- 컨벡션
- 열풍
- 팬그릴
- 상하단 가열
- 하단 가열
- 대그릴
- 소그릴
- 해동
- 그릇 데우기
- 보온
- 오븐 자동청소

광파요리

- 광파 로스트
- 광파 그릴

헬시로스트

- 저온요리
- 미트프로브
 - 팬그릴
 - 컨벡션 가열
 - 상하단 가열
- 로스트비프
- 송아지구이
- 쇠고기안심구이

자동요리

- 해물
- 육류
- 베이커리
- 감자, 고구마
- 치킨
- 스낵
- 야채

E-레시피

- 특별한 손님상
- 아이들의 간식
- 매일매일 반찬
- 간편 술안주
- 웰빙요리
- 빵, 과자
- 일품요리
- 패밀리 레스토랑 따라잡기

설정

- 현재시간 선택
 - 24시간제
 - 12시간제
- 예약방식
 - 보통예약
 - 급속예약
- 오븐램프
 - 절전모드
 - 계속점등
- 화면
 - 화면
 - 절전모드
 - 일반모드
 - 밝기
- 신호음
 - 켜짐
 - 꺼짐
- 설정초기화
 - 꺼짐

현재시간을 설정하는 법

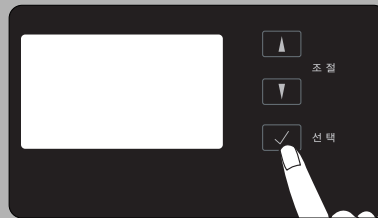
현재시간이 설정되기 전까지는 오븐을 사용할 수가 없습니다.

제품에 전기를 최초로 접속하거나 순간정전으로 전원이 나갔다가 들어오면 시간 재설정이 필요합니다.

예 : 현재시간을 설정하고자 할 때



부팅화면 (부팅 중)



1. 조절키를 이용하여 “시”를 설정하신 후 선택키를 누르세요.
2. 같은 방법으로 “분”을 설정하실 수 있습니다.

오븐 사용법

오븐을 끄는 법

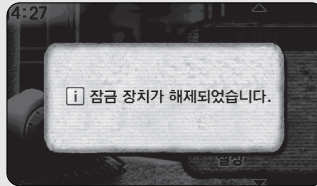
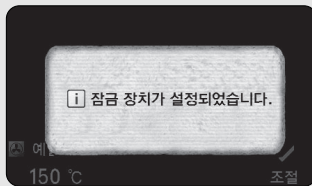
전원 On/Off키를 터치하세요. LCD 화면이 변경될 때까지 약 0.5초간 누르시면 됩니다.



잠금 설정/해제

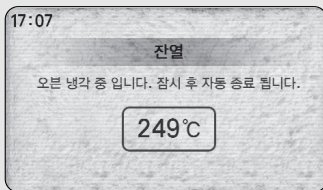
잠금은 어린이들의 장난이나 또는 의도하지 않은 조작에 의해 오븐이 작동되는 것을 방지하기 위한 기능입니다.

1. 타이머 키를 5초 이상 누릅니다. 잠금이 설정됩니다.
2. 잠금장치를 해제하시려면 같은 방법으로 5초 이상 누르시면 됩니다.



잠열표시

On/Off키를 이용하여 오븐을 켤때, 제품이 뜨거울 경우 그림과 같이 냉각 후 자동 종료합니다.



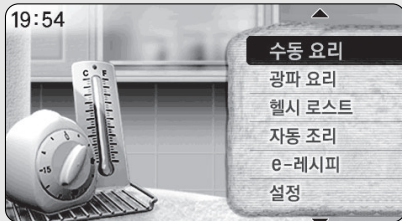
안전차단 기능

요리 시간 설정 없이 과도한 시간 동안 동작으로 설정되었을 경우
외출 등 비정상적인 상황으로 판단하여 자동으로 오븐을 끕니다.
자동으로 끄는 시간은 아래와 같습니다.

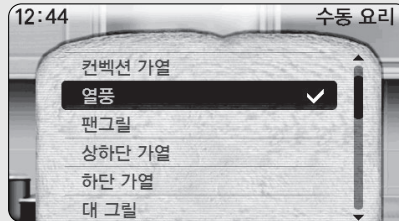
- 100 °C 이하 12시간 후
- 100 ~ 240 °C 8시간 후
- 240 ~ 300 °C 4시간 후

오븐 사용법

오븐 작동법

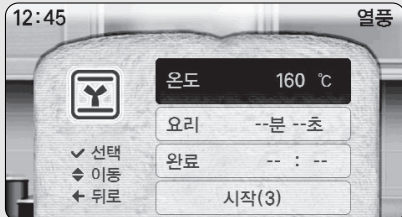


1. 조절기를 이용하여 원하시는 기능으로 이동한 후 선택키를 터치합니다.
예) 수동요리 선택 시



2. 조절기 및 선택키로 원하시는 모드를 선택합니다.
예) 열풍 모드 선택 시

온도설정



1. 조절기를 이용하여 온도로 이동 후 선택키를 누르시면 온도를 조절할 수 있습니다. 조절기를 이용하여 원하시는 온도를 선택합니다. 선택키를 누르시면 온도설정이 완료됩니다.

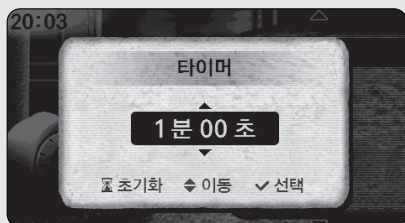
- ❖ 조절 후 더 이상 입력이 없을 시에는 자동 시작됩니다. 바로 시작을 원하실 경우 조절기를 이용하여 시작으로 이동 후 선택을 누시면 됩니다.
- ❖ 요리가 시작된 상태에서 온도 변경을 원하실 경우 선택키를 누르시면 설정화면으로 되돌아갑니다.

타이머 기능

타이머 설정

- 설정한 시간이 경과되면 알람을 통해 알려주는 기능입니다. 요리의 진행 여부와 관계없이 타이머 키를 통해 언제든지 설정하실 수 있습니다.
- 요리 중에 시간을 쯤 필요가 있을 때 사용하시면 편리합니다.

❖ 타이머기능은 요리시간을 설정하는 기능이 아닙니다. 요리시간 설정은 전체요리시간, 요리 완료시간 설정 기능을 이용하실 수 있습니다.



1. 타이머 키를 터치한 후 조절키를 이용하여 설정 시간을 선택합니다. 10초 단위로 설정가능하며 설정하고자 하는 시간이 분, 시간단위일 때에는 조절키를 연속으로 터치해 사용하시면 편리합니다.



2. 타이머를 해제하고 싶으시면 조절키를 이용하여 0분 00초로 조절하시거나 타이머키를 한번 더 터치하여 초기화하실 수 있습니다.

타이머 기능

전체요리시간 설정

- 전체요리시간을 설정하는 기능입니다. 예를 들어 30분으로 설정하고 동작 시 30분 후에 요리가 자동 종료할 수 있습니다.



1. 조절키를 이용하여 요리로 이동 후 선택키를 터치하시면 원하시는 전체요리시간을 조절하실 수 있습니다.
시간 조절 후 선택키를 누르시면 약 3초 후에 자동시작 됩니다. 시작으로 이동하여 바로 시작하실 수 도 있습니다.



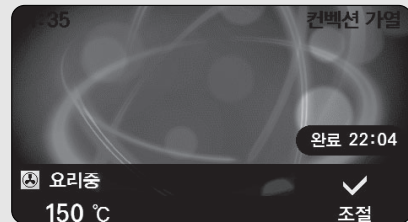
2. 요리가 시작되면 남은 요리시간을 표시합니다.
예) 전체요리시간 30분 설정, 1분 경과 후 29분 남음
3. 요리가 시작된 상태에서 요리시간을 재설정하고 싶으시면 선택키를 눌러 설정화면으로 되돌아가서 설정이 가능합니다.

요리 완료시간 설정

- 현재 시간을 기준으로 요리 완료시간을 설정하실 수 있습니다.



1. 조절키를 이용하여 완료로 이동합니다. 선택키를 누르시면 시간을 선택하실 수 있습니다.
예) 현재시간 21시 34분일 때 22시 04분에 요리를 완료하고 싶을 경우

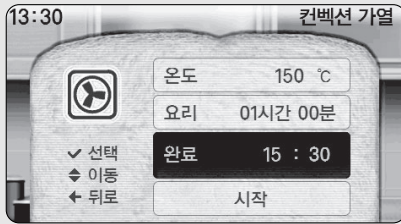


2. 요리가 시작되면 설정한 완료시간 22시04분이 표시됩니다.
3. 요리가 시작된 상태에서 완료시간을 재설정하고 싶으시면 선택키를 눌러 설정화면으로 되돌아가서 설정이 가능합니다.

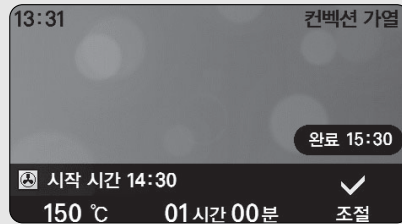
타이머 기능

● 전체 요리시간과 완료시간을 조합하여 설정

- 전체요리시간과 요리 완료시간을 동시에 설정할 수 있습니다.



1. 조절기, 선택키를 이용하여 요리시간과 완료 시간을 설정합니다.
예) 현재시간 13시30분에 요리시간 60분, 요리 완료시간 15시30분으로 설정하였을 때 14시30분에 자동으로 켜지고 15시30분에 자동으로 꺼집니다.



2. 요리가 시작되면 전체요리시간, 완료 시간을 한눈에 보실 수 있습니다.
3. 요리가 시작된 상태에서는 선택키를 눌러 설정화면으로 되돌아가서 재설정이 가능합니다.

타이머 기능

요리 중 화면 정보



- a. 동작 모드 아이콘 : 동작 모드를 아이콘으로 쉽게 확인할 수 있습니다.
- b. 동작 상태 설명 : 현재 동작 상태를 표시합니다.
- c. 진행 상태 : 진행 상태에 따라 막대그래프가 오른쪽방향으로 커집니다.
- d. 온도 설정 : 설정된 온도값을 표시합니다.
- e. 전체요리시간 : 실제 요리가 진행되는 전체시간을 표시합니다
- f. 요리 완료시간 : 현재시간 기준으로 요리가 완료되는 시간을 표시합니다.
- g. 동작 모드 : 현재 동작 모드를 표시합니다.
- h. 현재시간 : 현재시간을 표시합니다.
- i. 타이머 : 설정된 시간을 카운트다운하며 나타냄.

로티서리 기능

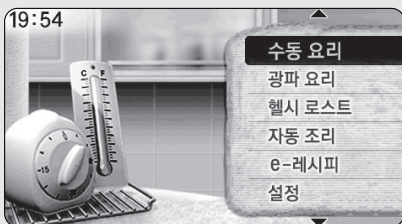
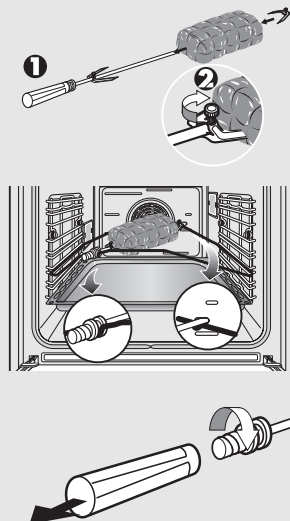
로티서리

- 수동요리의 그릴모드(대그릴, 소그릴, 팬그릴)에서는 로티서리를 사용하실 수 있습니다.
- 회전하며 음식을 골고루 익혀 기름기가 빠진 건강식을 만들 수 있습니다.
- 로티서리는 속이 찬 고기, 닭, 케밥 등을 그릴링할때 사용하시면 좋습니다.

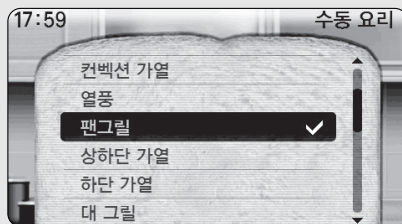
로티서리를 시작하기 전에

1. 1단에 다용도 접시를 놓습니다. (고기 기름을 받치기 위함)
❖ 야채나 감자 등을 다용도 접시 모서리에 올려놓으면 같이 로스트 할 수 있습니다.
2. 로티서리 침을 고기에 끼워 단단히 고정하세요
(이때 로티서리가 회전하면서 무게가 한쪽으로 치우치지 않도록 회전중심으로 부터 균형을 맞춰주세요)
3. 로티서리의 받침대를 U자 모양의 홈이 앞으로 오도록 하여 3단에 설치합니다.
4. 그림과 같이 로티서리 침을 오른 뒤쪽의 로티서리 구멍에 넣고 반대편 끝을 U자형 홈에 맞춰 놓습니다.

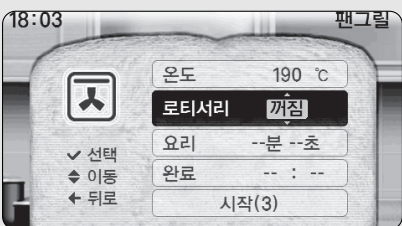
Note : 오븐에 넣기 전에 반드시 로티서리 손잡이를 분리하고 요리가 완료된 후에 다시 조립해서 사용하세요.



1. 조절기를 이용하여 수동요리로 이동 후 선택키를 누릅니다.



2. 대 그릴, 소 그릴, 팬 그릴중 한 개의 모드를 선택합니다.



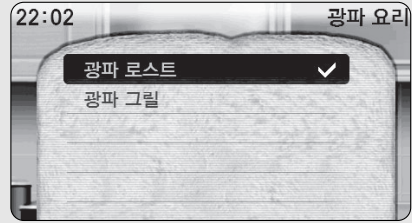
3. 조절기를 이용하여 로티서리로 이동하고 선택키, 조절기를 이용하여 꺼짐으로 바꿉니다. 자동시작 또는 시작으로 이동하여 선택을 누릅니다.

광파 요리

- 광파 요리를 이용하시면 요리시간을 단축하고 영양분 손실을 줄여 맛있는 요리를 만드실 수 있습니다.

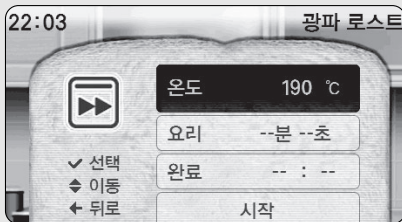


1. 조절기, 선택키를 이용하여 광파 요리를 선택합니다.



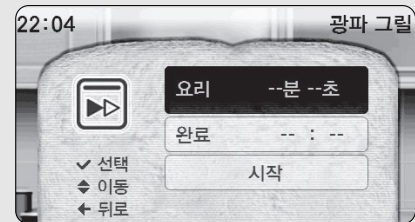
2. 광파 로스트, 광파 그릴 중 원하는 모드를 선택합니다.

광파 로스트



1. 온도, 요리시간, 완료시간을 설정하실 수 있습니다.
❖ 설정방법은 온도설정, 요리시간 설정 부분을 참고하세요

광파 그릴



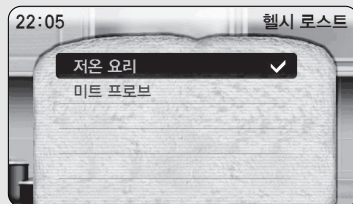
1. 요리시간, 완료시간을 설정하실 수 있습니다.
❖ 설정방법은 온도설정, 요리시간 설정 부분을 참고하세요.

헬시 로스트

헬시 로스트 메뉴에 들어가시면 저온요리와 미트 프로브 기능을 이용하실 수 있습니다.



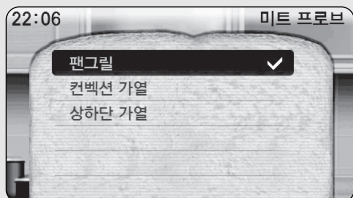
1. 조절키, 선택키를 이용하여 헬시로스트를 선택합니다.



2. 저온요리, 미트 프로브 중 원하는 모드를 선택합니다.

미트프로브

미트프로브를 설치합니다. (49쪽 참조)

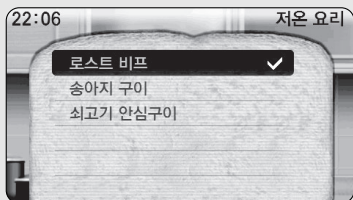


1. 조절키, 선택키를 이용하여 팬그릴, 컨벡션, 상하단 가열 중 한 개 모드를 선택합니다.

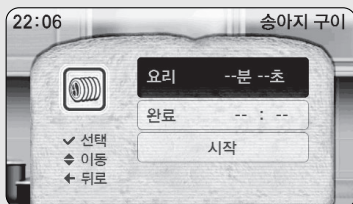


2. 미트 프로브 온도를 조절키, 선택키를 이용하여 설정합니다. 미트 프로브에 설정된 온도가 감지되었을 경우 멜로디를 통해 알려주게 됩니다.
3. 온도는 수동요리와 마찬가지로 오븐 온도를 설정하시면 됩니다.
예) 미트프로브 65 °C,
오븐온도 190 °C 설정 시

저온요리



1. 조절키, 선택키를 이용하여 3가지 요리를 선택하실 수 있습니다.



2. 수동요리와 마찬가지로 전제요리 시간, 요리 완료시간을 설정하여 사용할 수 있습니다.

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도	
해물	1-01	연어 스테이크	0.4 ~ 1.2 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	1-02	홍합 오븐구이	0.2 ~ 0.8 kg	다용도접시	냉장	
	1-03	시푸드 시즐링	0.2 ~ 1.0 kg	다용도접시	냉장	
	1-04	굴비 구이	0.2 ~ 1.0 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	1-05	새우 구이	0.2 ~ 0.8 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	1-06	통오징어 구이	0.2 ~ 1.0 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
4	연어 스테이크 200 g (두께 2.5 cm 정도), 올리브유, 소금, 후추 약간씩 1. 두께 및 모양이 일정한 연어 스테이크를 선택하여 손질한 후 표면의 물기를 제거한다. 2. 표면에 올리브유를 고루 바르고 소금, 후추를 뿌린 후 다용도접시에 상온의 물 1컵(200 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 연어 스테이크를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 3. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
5	껍질째 신선한 홍합 1. 껍질째로 잘 손질한 홍합을 다용도접시 위에 적당한 분량만큼 올린 후 오븐에서 가열한다.
5	깎 새우(중하) 400 g, 올리브유 3큰 술, 다진 마늘 1큰 술, 소금 약간, 파슬리 가루 약간 1. 다용도접시에 모든 재료를 올려놓고 가볍게 섞어 오븐에서 가열한다. 2. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다. 기호에 따라 새우와 함께 오징어, 낙지, 홍합살 등의 다른 해물과 함께 요리하셔도 좋습니다.
5	굴비, 올리브유 혹은 식용유 1. 깨끗이 손질한 굴비를 살짝 씻어 물기를 뺀다. 2. 표면에 약간의 칼집을 내고 올리브유나 식용유를 약간 바른다. 3. 다용도접시에 상온의 물 1컵(200 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 굴비를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 4. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다. 주의: 냉동된 것은 반드시 해동하신 후 요리하시고, 꼬리 등 얇은 부위는 탈 수 있으므로 요리 시작 전에 알루미늄 호일로 감싸 주세요.
5	새우(대하), 올리브유, 소금 약간씩 1. 새우는 싱싱하고 큰 것을 골라 얇은 소금물에 잘 씻어 놓는다. 2. 새우의 등 쪽으로 작은 꼬챙이를 넣어 내장을 제거한 후, 올리브유와 소금을 살짝 뿌리고 가열한다. 3. 다용도접시에 상온의 물 1컵(200 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 새우를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 4. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다. * 새우가 휘지 않도록 하려면 쇠꼬챙이 등으로 꿰어서 모양이 변하지 않게 하세요.
5	물오징어 1. 물오징어는 몸통과 다리를 분리하여 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻고 칼집을 3~4개 낸다. 2. 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 오징어를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 3. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도	
육류	2-01	로스트 비프	1.0 ~ 2.5 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	2-02	안심 스테이크	0.3 ~ 0.6 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	2-03	립 바비큐	0.5 ~ 1.5 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	2-04	미트로프	0.6 ~ 1.2 kg	선반	냉장	

사용하기

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
2	쇠고기(안심, 등심), 소금, 후추, 올리브유 1. 쇠고기는 안심이나 등심 덩어리로 냉장상태의 신선한 것으로 준비한다. 2. 표면에 올리브유를 고루 바르고 소금, 후추를 적당하게 뿌린다. 3. 다용도접시에 상온의 물 3컵(600 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 쇠고기를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 4. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다. 오븐에서 고기를 꺼낸 뒤 둥근 그릇이나 호일로 5-10분가량 덮어두면 고기 속까지 열이 고루 전달되고 육즙이 고기 전체에 퍼져 부드럽고 맛있는 로스트비프가 됩니다.
5	쇠고기 안심 (2 cm 두께), 채 썬 양파 ½개, 채 썬 당근 ½개, 올리브유 2큰 술, 소금, 후추 약간 1. 쇠고기는 2 cm 두께로 썰어 망치로 살짝 두들긴 후 채 썬 양파, 당근, 올리브유로 30분 이상 재워둔다. (육질이 부드러워진다.) 2. 야채를 건어내고 소금, 후추를 뿌려 다용도접시에 상온의 물 1컵(200 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 안심 스테이크를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 3. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
2	돼지고기 립 (등 갈비) (돼지고기 립은 살이 적게 붙은 것이 맛있다.) 바비큐 소스: 케첩 1½컵, 레드와인½컵, 식초 ½컵, 우스터 소스 ½컵, 간장 ½컵, 흑설탕 1컵, 머스터드 가루 2큰 술, 칠리 파우더 4큰 술, 다진 생강 1큰 술(또는 생강가루 1작은 술), 다진 마늘 2쪽, 식용유 2큰 술, 레몬 2조각 1. 립(등 갈비)은 통으로 준비하여 기름을 떼내어 흐르는 물에 씻어 물기를 빼고 절반으로 자른 후 칼집을 넣어준다. 2. 다용도접시에 상온의 물 3컵(600 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 호일로 전체를 감싼 립을 올린 후 오븐에서 1차로 구워준다. 3. 소스가 끓어 오르면 튀므로 속이 깊은 냄비를 준비하여 케첩과 레드와인, 식초를 넣고 고루 섞은 후 나머지 소스 재료도 넣고 저어가며 끓이다가 소스가 끓어 오르기 시작하면 불을 줄여 5분 정도 더 끓인다. 4. 소스가 끓으면 레몬을 건져내고 저어가며 2컵 분량이 되도록 졸인다. 5. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 호일을 벗겨 내고 소스를 붓으로 고루 바른 후 남은 시간 동안 더 구워준다. 6. 립을 접시에 담고 소스를 한 번 더 끼얹어 낸다.
2	다진 쇠고기 300 g, 양파 1개, 달걀 1개, 캔 완두콩 1½큰 술, 캔 옥수수 1½큰 술, 밀가루 2½큰 술, 빵가루 약 50 g, 우유 50 cc, 버터, 소금, 후춧 가루 약간씩(600 g 분량) 1. 양파는 잘게 다져 버터에 볶아 식힌다. 2. 우유와 빵가루를 먼저 섞고 밀가루를 넣어 반죽한다. 여기에 다진 쇠고기, 양파, 달걀을 넣은 다음 소금과 후춧가루로 간을 하고 오래 치댄다. 오래 치달수록 찰기가 생겨 완성 후 육질이 부서지지 않는다. 3. 캔 완두콩과 옥수수는 물기를 빼서 알맹이만 준비하여 고기 반죽에 넣고 잘 섞어준다. 4. 내열용기(가로 x 세로 x 높이 15 x 7 x 5 cm) 혹은 파운드 케이크 틀에 고기 반죽을 공기 없이 단단하게 눌러서 채워 넣은 후 선반 위에 가로로 놓은 후 오븐에서 가열한다. 5. 가열이 끝난 후 약 10분가량 호일로 덮어두어 내부의 열이 고루 전달되도록 한다.

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도	
육류	2-05	통삼겹살 구이	0.5 ~ 3.0 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	2-06	폭찹 스테이크	0.4 ~ 1.2 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	2-07	LA 갈비	0.3 ~ 1.2 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	2-08	불고기	0.3 ~ 1.2 kg	다용도접시	냉장	
	2-09	햄버그 스테이크	0.3 ~ 1.8 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	

사용하기

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
2	통 삼겹살(뼈 제거한 것), 올리브유, 소금, 후추 약간 1. 통 삼겹살의 표면에 칼집을 깊이 내고 올리브유를 고루 바른 다음 소금, 후추를 적당량 뿌린다. 2. 다용도접시에 상온의 물 2컵(400 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 통 삼겹살을 올린 후 오븐에서 구워낸다. 3. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다. 오븐에서 고기를 꺼낸 뒤 둥근 그릇이나 호일로 10분가량 덮어두면 고기 속까지 열이 고루 전달되고 육즙이 고기 전체에 퍼져 부드럽고 맛있는 통 삼겹살 구이가 됩니다.
5	폭찹 스테이크, 올리브유, 소금, 후추 1. 1.5 ~ 2 cm 두께의 폭찹 스테이크를 준비한다. 2. 스테이크 표면에 올리브유를 고루 발라준다. 3. 소금, 후추를 뿌려 간한다. 4. 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 폭찹을 올린 후 오븐에서 구워낸다. 5. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
4	LA갈비(600 g 기준), 설탕 1½큰 술, 배즙, 청주 각 1큰 술 양념장: 양파 간 것 2큰 술, 간장 4큰 술, 후추 약간, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 참기름 각 1큰 술 1. 찬물에 고기를 담가 핏물을 뺀다. 2. 준비한 고기를 설탕, 배즙, 청주에 미리 30분 정도 재워둔다. 3. 양념장에 24시간 정도 재워둔다. 4. 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 고기를 겹치지 않게 놓고 오븐에서 구워낸다. 5. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
5	쇠고기 (불고기용, 600 g 기준), 설탕 2큰 술, 배즙 4큰 술 양념장: 간장 4큰 술, 후추 약간, 다진 파 2큰 술, 다진 마늘, 깨소금, 참기름 각 1큰 술 1. 쇠고기는 얇게 썰어서 잔 칼집을 넣어둔다. 2. 준비한 고기를 설탕, 배즙에 미리 10분 정도 재워둔다. 3. 양념장에 30분 정도 재워둔다. 4. 다용도접시 위에 분량의 고기를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 5. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
5	다진 쇠고기 300 g, 다진 돼지고기 100 g, 다진 마늘 2큰 술, 양파 1개, 달걀 1개, 우유 2큰 술, 빵가루 30 g, 소금, 후추, 분유 약간 (600 g 분량) 1. 양파는 곱게 다져 다진 마늘과 함께 볶아 한 김 식힌다. 2. 다진 쇠고기, 돼지고기에 다진 양파, 다진 마늘, 달걀, 우유, 빵가루, 소금, 후추, 분유를 넣고 끈기가 생길 때까지 힘껏 치대준다. 3. 끈기가 생긴 고기 반죽을 4등분(약 150 g)하여 1.5 cm 두께, 지름 9 cm 로 둥글납작하게 만들어 가운데 부분을 오목하게 눌러준다. 4. 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 햄버거 스테이크를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 5. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도	
육류	2-10	포크 커틀릿	0.2 ~ 0.8 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
		크루아상	0.12 ~ 0.6 kg	오븐접시 + 유산지	상온	
		애플 파이	0.7 kg	선반 + 파이 틀	상온	
		플레인 쿠키	0.12 ~ 0.24 kg	오븐접시	상온	

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
5	돼지고기 100 g (1 cm 두께, 4조각 기준), 설탕, 소금, 후추 약간씩, 생강 술(다진 생강 1쪽, 청주 1 큰 술) 약간, 전분 적당량, 달걀 물(달걀 1개 + 물 1큰 술) 적당량, 빵가루 1컵, 우유 2 큰 술, 식용유 2큰 술 1. 고기를 손질하여 설탕, 소금, 후추, 생강 술로 밀간을 한다. 2. 달걀에 물과 소금을 넣고 풀어 달걀 물을 만든다. 3. 빵가루에 우유를 넣어 고루 섞어서 잠시 두어 빵가루를 촉촉하게 한다. 4. 밀간 한 고기에 전분을 묻히고 달걀 물에 적셔서 빵가루를 입힌다. 5. 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 고기를 올린 후 식용유를 손가락으로 고기 위에 술술 뿌려 구워낸다. 6. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
2	냉동생지, 유산지 1. 냉동생지를 구입하여 준비한다. 2. 분량의 생지를 꺼내어 유산지를 칸 오븐접시에 같은 간격으로 올린다. 3. 상하단 가열 기능(40℃)에서 생지가 2배 정도 부풀 때까지(40 ~ 50분) 랩을 씌워 발효한다. 4. 발효가 끝나면 오븐에서 구워낸다. 냉동생지를 그대로 오븐접시에 올려 해동 후 발효가 되게 합니다.
1	파이 반죽: 박력분 150 g, 강력분 100 g, 물 70 cc, 소금 약간, 버터 100 g, 달걀 물(노른자 1개 + 물 1큰 술) 사과 조림: 사과 2개, 설탕 85 g, 계피 1 작은 술 1. 박력분, 강력분은 체친 후 물, 부드러운 버터를 넣고 고무주걱으로 자르듯이 섞어준다. 2. 가볍게 반죽하여 한 덩어리로 만든 다음 비닐에 넣어 냉장고에서 30분간 유지 시킨다. 3. 파이 반죽을 두께 3 mm 로 밀어서 파이 틀에 깔아 가장자리는 잘라내고 나머지 반죽도 밀어서 1.5 cm 넓이의 끈을 만들어 준다. 4. 파이 틀(지름 18 cm, 높이 4 cm)에 반죽을 깔고 설탕에 졸인 사과를 올린 후 나머지 반죽으로 윗면을 장식하여 포크로 눌러준다. 5. 달걀 물을 칠해서 선반 위에 파이 틀을 올리고 오븐에서 구워낸다. 사과 조림은 사과를 잘게 썰어 설탕, 계핏가루를 넣고 약한 불에서 물이 거의 없어질 때까지 졸여 사과가 투명해지면 체에 받쳐 식힙니다. 틀 높이의 $\frac{2}{3}$ 가 되도록 반죽을 깔아줍니다.
2	박력분 220 g, 베이킹파우더 $\frac{1}{2}$ 작은 술, 설탕 70 g, 버터 70 g, 달걀 1개 장식 : 붉은 체리, 청 체리, 황도, 건포도 약간씩 (240 g 분량) 1. 박력분, 베이킹파우더는 체 쳐 둔다. 2. 버터를 부드럽게 만든 후 설탕을 두 번에 나누어 넣으며 거품기로 저어준다. 3. 달걀을 풀어 세 번에 나누어 섞은 후 밀가루를 넣어 가볍게 섞어준다. 4. 반죽을 3 mm 두께로 밀어 모양 틀로 찍어 기름 바른 오븐접시에 놓고 체리, 황도 썬 것과 건포도를 얹어서 오븐에서 구워낸다.

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도	
베이커리	3-04	파운드 케이크	0.85 kg	선반 + 파운드 틀	상온	
	3-05	초코 머핀	0.3 ~ 0.6 kg	선반 + 머핀 틀	상온	
	3-06	롤 케이크	0.7 kg	오븐접시 + 유산지	상온	

사용하기

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
3	버터 170 g, 설탕 170 g, 달걀 3개, 박력분 200 g, 베이킹파우더 1작은 술, 아몬드 슬라이스 20 g, 우유 2큰 술, 호두 40 g, 체리 40 g, 건포도 30 g, 럼주 2작은 술 (850 g 분량) 1. 건포도는 럼주에 재워둔다. 2. 호두와 체리는 반죽 위에 얹을 3-4개를 제외하고 모두 잘게 썰어 놓는다. 3. 틀에는 버터를 얇게 바른 뒤 밀가루를 싹뻗 털어놓는다. 4. 박력분은 베이킹파우더와 함께 체 쳐 둔다. 5. 버터를 크림색이 나도록 거품기로 힘차게 저어준다. 6. 설탕을 2-3회 나누어 넣어 설탕이 잘 섞일 때까지 거품기로 저어준다. 7. 달걀을 1개씩 넣으며 버터와 달걀이 분리되지 않도록 거품기로 저어준다. 8. 잘게 썬 호두, 체리와 럼주에 재워 둔 건포도를 섞어준다. 9. 박력분을 넣고 칼로 자르듯 가볍게 반죽하며 우유를 섞어준다. 10. 파운드 틀에 반죽을 담아 가운데 골을 파 준다. 11. 남겨 둔 호두, 체리, 아몬드 슬라이스를 반죽 위에 장식하여 선반 위에 올리고 오븐에서 구워낸다.
2	박력분 125 g, 베이킹파우더 ½작은 술, 베이킹소다 ¼작은 술, 버터 70 g, 설탕 80 g, 달걀 1개, 우유 70 cc, 초콜릿 45 g (600 g 분량) 1. 박력분과 베이킹파우더, 베이킹소다는 체 쳐 둔다. 2. 버터를 크림색이 나도록 거품기로 저어 준 후 설탕을 2-3회 나누어 넣어 설탕이 녹을 때까지 저어준다. 3. 달걀을 풀어 조금씩 나누어 넣으며 버터와 달걀이 분리되지 않도록 저어준다. 4. 3에 체 친 가루를 넣어 가볍게 섞어준 후 우유를 넣어 섞는다. 5. 초콜릿을 잘게 다져 반죽에 넣어 섞는다. 6. 컵에 7부 정도로 담아 선반 위에 올리고 오븐에서 구워낸다.
2	박력분 130 g, 달걀 6개, 설탕 160 g, 소금 ¼작은 술, 물엿 1큰 술, 우유 30 cc, 식용유 45 cc, 바닐라 오일 ¼작은 술, 살구 잼 약간 1. 박력분은 체쳐 둔다. 2. 설탕은 적당히 반으로 나눈다. 3. 볼은 2개 준비하여 한쪽은 흰자, 다른 쪽은 노른자를 분리해 놓고 노른자 1개는 따로 빼둔다. 4. 노른자를 풀어 소금, 설탕, 물엿, 우유를 함께 넣고 아이보리색이 되도록 거품 낸다. 5. 흰자는 어느 정도 거품을 올린 후 설탕을 조금씩 나누어 넣으며 거품을 뽀뽀하게 내준다. 6. 노른자에 흰자를 ½정도 넣고 가볍게 섞다가 체에 친 밀가루를 넣어 주걱으로 가볍고 빠르게 섞어준다. 7. 식용유를 넣어 고루 섞은 다음 나머지 흰자 거품을 넣어 거품이 가라앉지 않도록 재빨리 섞어준다. 8. 오븐접시에 유산지를 깔고 반죽을 편평하게 부어 준다. 9. 노른자 1개에 소금을 약간 넣어 잘 풀어 비닐 봉지에 담고 구멍을 작게 뚫어 반죽 위에 흘리면서 지그재그 무늬를 만들어 준다. 10. 무늬 반대편을 젓가락으로 다시 지그재그로 휘저어 물결 무늬를 만든다. 11. 오븐에서 구워낸다. 12. 젖은 면보를 준비하여 바닥에 깔고 구워 낸 케이크를 바닥이 위로 오도록 얹어 준다. 13. 케이크 위에 잼을 골고루 바른 뒤 면보 아래로 방망이를 대고 케이크를 밀어가며 말아준다.

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도
베이커리	3-07	우유 식빵	0.65 ~ 0.82 kg	선반 + 식빵 틀	상온
		 식빵 틀은 세로 방향으로 넣어주세요.			
감자, 고구마	4-01	감자 그라탱	0.35 ~ 1.4 kg	선반 + 그라탱 접시 (내열 접시)	상온
	4-02	프렌치 프라이	0.25 ~ 0.75 kg	오븐접시	냉장
	4-03	통감자 구이	0.4 ~ 1.6 kg	선반	상온

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
2	(식빵 틀 22 × 11 cm) 강력분 350 g, 드라이 이스트 ½큰 술, 설탕 40 g, 달걀 1개, 소금 1작은 술, 물 60 cc, 우유 100 cc, 버터 50 g (650 g 분량) (식빵 틀 30 × 11 cm) 강력분 450 g, 드라이이스트 1큰 술, 설탕 50 g, 달걀 1개, 소금 1작은 술, 물 60 cc, 우유 150 cc, 버터 50 g (820 g 분량) 1. 강력분은 체 쳐 둔다. 2. 버터를 제외한 나머지를 혼합하여 마른 가루가 보이지 않으면 버터를 넣어 표면이 매끈해지고 글루텐 막이 생길 때까지 반죽기로 치댄다. 3. 반죽을 그릇에 담아 물 스프레이 후 랍을 씌워 2~2.5배로 부풀 때까지 1차 발효한다. 4. 발효된 반죽을 꺼내어 가스를 빼고 분할하여 둥글리기 한다. 5. 둥글린 상태로 랍을 씌워 상온에서 10분간 그대로 둔다. (휴지) 6. 밀대로 밀어 모양을 만든다. 7. 연결 부위를 손가락으로 봉합하여 봉합면이 아래로 놓이게 식빵 틀에 넣어 2차 발효한다. 8. 반죽이 식빵 틀 높이까지 부풀면 2차 발효를 마치고 선반 위에 올린 후 오븐에서 구워낸다.
2	감자 (감자 으갠 무게 300 g 기준), 베이컨 2장, 양파 ½개, 버터 1큰 술, 파슬리 약간, 빵가루 15 g, 피자치즈 100 g 화이트 소스 : 밀가루 1큰 술, 버터 1큰 술, 우유 250 cc, 소금, 후추 약간 1. 감자는 삶아서 으개어서 준비한다. 2. 베이컨, 양파를 채썰어 버터에 볶아둔다. 3. 파슬리는 곱게 다진 후 베 보자기에 싸서 물에 넣고 흔들어서 물기를 꼭 짠다. 4. 팬에 밀가루, 버터를 넣어 볶은 후 우유를 조금씩 넣어 가며 밀가루 멍울을 풀고 소금, 후추로 간하여 소스를 만든다.(간을 약간 세게 하고 소스는 약간 묽게 한다.) 5. 화이트 소스 ⅔분량에 볶은 재료와 감자를 넣어 섞는다. 6. 그라탱 접시(지름 23 cm 정도의 내열접시)에 소스에 버무린 재료를 담고 남은 소스를 끼얹은 후 피자치즈, 빵가루, 파슬리 순으로 올린다. 7. 그라탱 접시를 선반 위에 올린 후 오븐에서 구워낸다.
5	냉동감자 1. 오븐접시 위에 냉동감자를 겹치지 않도록 고루 펼친 후 오븐에서 구워낸다. 2. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
1	감자(200 ~ 220 g) 1. 감자는 모양이 둥글고 적당한 크기(200 ~ 220 g 정도)로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아낸 후 포크로 찌러주고 선반 위에 놓는다. 2. 오븐에서 구워낸다. 3. 윗부분에 열십자로 칼집을 내어 버터를 올려서 손가락으로 섞어 가며 먹는다.

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도	
감자, 고구마	4-04	군고구마	0.4 ~ 1.6 kg	선반	상온	
	4-05	포테이토 스킨	0.2 ~ 0.8 kg	다용도접시 + 구이석쇠	상온	
치킨	5-01	치킨	1.0 ~ 2.0 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	5-02	닭다리 구이	0.3 ~ 1.2 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	5-03	버팔로 윙	0.2 ~ 1.0 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
1	고구마(200 ~ 220 g) 1. 고구마는 너무 크지 않은 것(200 ~ 220 g)으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아낸 후 포크로 찌러주고 선반 위에 놓는다. 2. 오븐에서 구워낸다.
4	감자 4개(200 g x 4), 버터 녹인 것 4큰 술, 체다치즈 250 g, 베이컨 3장, 사워크림 ½컵, 실파 3뿌리, 다진 파슬리 1큰 술 1. 통감자구이 메뉴를 이용하여 준비한 감자를 미리 구워낸다. 2. 구워 낸 감자의 속을 반 정도 파낸 다음 감자의 안쪽에 녹인 버터를 바르고 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 준비한 감자를 올린 후 1차로 노릇하게 구워낸다. 3. 체다치즈는 굵게 다지고, 베이컨은 프라이팬에서 지져 기름기를 뺀 다음 곱게 다져 준비해 둔다. 4. 요리중 신호음이 울리면 구워진 감자를 오븐에서 꺼낸다. 5. 구워낸 감자에 체다치즈와 베이컨을 듬뿍 뿌려서 오븐에 다시 넣어 2차로 구워낸다. 6. 요리가 끝나면 다진 파슬리로 감자 위를 장식한다. 7. 다진 실파는 사워 크림에 넣어 섞어 포테이토 스킨과 함께 낸다.
2	통닭 1.0 kg, 소금, 후추 약간, 버터 2큰 술, 청주 2큰 술 향미야채 : 당근 ½개, 양파 1개, 양배추 ¼개, 셀러리 1줄기 1. 닭을 씻어 물기를 닦고 콩지와 날개 끝을 잘라내고 닭 껍질에 칼집을 내어 소금, 후추, 청주에 재운다. 2. 닭 껍질에 녹인 버터를 바른다. 3. 다용도접시에 알루미늄 호일을 깔고 적당한 크기로 자른 당근, 양파, 양배추, 셀러리를 고루 펴 놓고 상온의 물 3컵(600 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 배 부분이 위를 향하도록 닭을 올린 후 오븐에서 구워낸다. (야채는 통닭에서 떨어진 기름을 흡수하여 연기와 냄새가 나는 것을 막아 주므로 반드시 깔아 주어야 한다.) 오븐에서 고기를 꺼낸 뒤 둥근 그릇이나 호일로 5분 가량 덮어 둔 후 드십시오.
4	닭다리, 소금, 후추, 청주, 버터 약간씩 1. 닭다리에 칼집을 넣어 준 후 소금, 후추, 청주에 재운다. 2. 닭다리에 녹인 버터를 바른다. 3. 다용도접시에 상온의 물 1컵(200 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 닭다리를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 4. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
4	닭날개, 소금, 후추, 청주, 버터 약간씩 1. 닭날개에 칼집을 넣어 준 후 소금, 후추, 청주에 재운다. 2. 닭날개에 녹인 버터를 바른다. 3. 다용도접시에 상온의 물 1컵(200 cc)을 부은 다음 구이석쇠를 놓고 닭날개를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 4. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도	
치킨	5-04	치킨 케밥	0.2 ~ 0.8 kg	다용도접시 + 구이석쇠	상온	
	5-05	닭안심 스테이크	0.2 ~ 1.0 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	5-06	치킨 도리아	0.55 ~ 1.1 kg	선반 + 그라탱 접시 (내열 접시)	상온	
스낵	6-01	오븐 피자	0.7 kg	선반 + 피자팬	상온	

사용하기

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
5	닭가슴살 2조각, 양송이버섯 4개, 피망 ½개, 파프리카 ½개, 로즈마리 약간, 소금, 후추 약간, 양파 다진 것 ½개, 다진 마늘 1큰 술, 꼬지 적당량, 올리브유 약간 (200 g 분량) 1. 닭가슴살은 깨끗이 손질해 먹기 좋은 크기로 자른다. 2. 불에 손질한 닭살을 넣고 다진 양파, 마늘, 로즈마리, 소금, 후추를 넣어 양념한 후 프라이팬에서 반쯤 익힌다. 3. 양송이버섯, 피망, 파프리카를 닭살과 같은 크기로 자른다. 4. 꼬지에 2의 닭살과 3의 야채를 번갈아 꽂은 뒤 올리브유를 바른 후 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 준비한 재료를 올린 후 오븐에서 구워낸다. 5. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다. 꼬지의 끝 부분이 탈 수 있으므로 호일로 감싸주세요.
5	닭가슴살, 소금, 후추, 올리브유 약간 1. 닭가슴살은 깨끗이 손질하여 2 cm 두께로 썰어 망치로 살짝 두들긴다. 2. 표면에 올리브유를 바르고 소금, 후추로 간한다. 3. 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 준비한 닭가슴살을 올린 후 오븐에서 구워낸다. 4. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
2	찬밥 1공기, 양파 ¼개, 닭가슴살 ½조각, 피망 ¼개, 옥수수 통조림 1큰 술, 청주 ¼큰 술, 간장 ¼큰 술, 피자치즈 100 g, 올리브유 약간 (550 g 분량) 화이트 소스 : 밀가루 1큰 술, 버터 1큰 술, 찬 우유 1컵, 소금, 후추 1. 양파는 다지고, 피망은 0.5 cm 두께로 썬다. 2. 닭가슴살은 1 cm 두께로 썰어 청주와 간장에 재워둔다. 3. 냄비에 버터와 밀가루를 넣어 볶다가 찬 우유를 조금씩 부어 멍울이 생기지 않게 섞으면서 소금과 후추로 간한다. 4. 프라이팬에 올리브유를 두르고 1과 2를 넣어 볶다가 찬밥을 넣어 볶는다. 5. 4에 3의 화이트 소스를 넣어 잘 버무린 후 옥수수를 넣어 다시 버무린다. 6. 그라탱 용기에 5의 밥을 담고 피자치즈를 뿌려 선반 위에 올린 후 오븐에서 구워낸다.
1	(크러스트-지름 28 cm 피자팬) 강력분 180 g, 물 100 cc, 드라이 이스트 5 g, 설탕 1작은 술, 소금 ½ 작은 술, 버터 15 g 1. 강력분은 체친 후 드라이 이스트, 설탕, 소금, 물을 넣고 반죽한다. 2. 반죽이 한 덩어리로 뭉쳐지면 버터를 넣고 표면이 매끈해지도록 치대어 반죽이 2 - 2.5배로 부풀 때까지 발효시킨다. (약 40 - 50분) 3. 발효된 반죽의 가스를 빼고 밀어서 올리브유를 살짝 바른 피자 팬에 올려 적당한 두께가 되도록 2차 발효시킨다. (약 30 - 40분)

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도	
스낵	6-01	오븐 피자	0.7 kg	선반 + 피자팬	상온	
	6-02	오븐 스파게티	0.5 ~ 1.5 kg	선반	상온	

사용하기

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
1	(소스) 다진 마늘 1작은 술, 다진 양파 ½개, 다진 쇠고기 30 g, 토마토페이스트 3큰 술, 월계수 잎 1장, 오레가노 약간, 육수 ½컵, 소금, 후추 약간 1. 팬을 달구어 다진 마늘, 양파를 넣고 볶은 후 다진 쇠고기를 넣고 볶는다. 2. 토마토페이스트를 넣고 잘 섞은 후 육수를 붓고 월계수잎을 넣어 걸쭉한 상태로 졸이고 오레가노를 넣어 잘 섞은 후 소금, 후추로 간한다. (토핑) 베이컨 2장, 햄 50 g, 양송이 3개, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 양파 ¼개, 블랙올리브 3개, 피자치즈 150 g 1. 양파, 피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 살짝 데쳐서 물기를 없앤다. 2. 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자른다. 3. 피자치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어 둔다. (피자 만들기) 1. 크러스트를 가장자리 1 cm 정도만 남기고 가운데 부분은 포크로 찔러 주고, 가장자리 둘레 부위는 녹인 버터를 발라준다. 2. 크러스트 가운데 부분에 소스를 고루 펴 바르고 피자치즈 50 g 을 얇게 뿌린다. 3. 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 순으로 토핑 한다. 4. 마지막으로 나머지 피자치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식한다. 5. 선반 위에 준비된 피자를 얹은 후 오븐에서 구워낸다. 소스는 물기가 거의 없도록 졸여야 토핑이 크러스트에서 분리되지 않습니다.
2	스파게티(파스타) 100 g, 소금, 후추, 올리브유 약간씩, 가지 작은것 ½개, 피자치즈 40 g, 실파 1뿌리, 가루치즈 약간 (소스) 올리브유 1큰 술, 다진 마늘 ½큰 술, 다진 양파 30 g, 다진 양송이 30 g, 다진 당근 20 g, 다진 셀러리 20 g, 갈은 쇠고기 100 g, 소금, 후추 약간, 토마토 페이스트 2큰 술, 토마토 케첩 2큰 술, 완숙 토마토 1개, 설탕 1작은 술, 핫소스 ½큰 술, 오레가노 약간, 월계수잎 1장, 물 ½컵 1. 스파게티면은 끓는 물에 소금과 올리브유를 약간씩 넣고 삶아 물기 없이 건진다. 2. 가지는 0.5 cm 두께로 둥글게 썰어 소금, 후추, 올리브유를 약간씩 넣고 버무린다. 3. 팬에 가지를 살짝 볶아 접시에 옮겨 놓고 올리브유를 팬에 넣고 마늘과 양파 다진 것을 넣어 볶아 준 후 갈은 쇠고기, 소금, 후추를 넣고 볶아 양송이, 당근, 셀러리 다진 것을 넣어 익힌다. 4. 3에 토마토 페이스트와 케첩을 넣고 곱질과 씨를 제거한 토마토 또는 토마토 퓨레를 넣어 준 후 설탕, 핫소스, 월계수 잎, 물을 넣어 끓이면서 소금, 로 간을 하고 마지막에 볶아 놓아 가지와 오레가노 향을 넣어 걸쭉한 상태로 만든다. 5. 삶아 놓은 스파게티 면을 4에 넣고 버무려서 내열용기에 담고 피자치즈와 가루치즈를 얹어 송송 썬 실파를 뿌려서 준비한다. 6. 선반 위에 준비된 스파게티를 올린 후 오븐에서 구워낸다.

자동요리(스피드 요리)

*음식물 초기 상태나 기호에 따라 요리도중 가열시간을 조절하실 수 있습니다. 조절방법은 오븐사용법/온도설정을 참고하세요.

분 류	No.	음식명	분량	액세서리	음식물초기온도	
스낵	6-03	소시지 구이	0.3 ~ 1.0 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	6-04	프렌치 토스트	0.05 ~ 0.3 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
야채	7-01	버섯 구이	0.3 ~ 0.6 kg	다용도접시 + 구이석쇠	냉장	
	7-02	로스트 갈릭	0.2 ~ 0.6 kg	다용도접시	냉장	

자동요리(스피드 요리)

*요리 중 혹은 종료 후 도어를 열면 수증기와 연기가 발생 할 수 있으므로 얼굴을 멀리하고 후드를 켜 주세요.

단 위치	요리방법
5	소시지 1. 소시지 표면에 칼집을 내어 준비한다. 2. 다용도접시와 구이석쇠 위에 올린 후 오븐에 넣고 가열한다. 3. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
5	식빵 6조각, 달걀 2개, 우유 200 cc, 설탕 25 g (기호에 따라 바닐라향 혹은 계핏가루 약간) 1. 우유에 달걀, 설탕, 바닐라향이나 계핏가루를 넣고 잘 풀어준 다음 식빵을 살짝 담가 전체가 달걀 물이 묻도록 한다. 2. 식빵을 건져낸 다음에는 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 식빵을 올린 후 오븐에 넣어 구워낸다. 3. 요리 중 뒤집기 신호음이 울리면 뒤집어 준다.
3	양송이 버섯, 올리브유 1. 양송이버섯을 깨끗이 씻어 버섯 대는 제거하고 통째로 준비한다. 2. 표면에 올리브유를 바르고 다용도접시 위에 구이석쇠를 놓고 준비한 버섯을 가지런히 올린 후 오븐에서 구워낸다.
5	통마늘, 올리브유 1. 깎 통마늘을 깨끗이 손질하여 준비한다. 2. 꼭지 부분을 칼로 떼어 내고 반으로 자른다. 3. 다용도접시 위에 분량의 마늘을 올리고 표면에 올리브유를 고루 발라준 후 오븐에서 구워낸다.

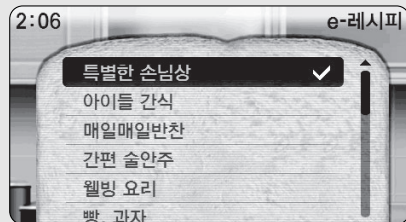
E-레시피

E-레시피

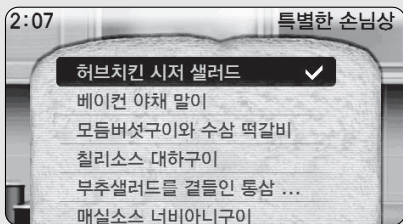
요리책 없이도 맛있는 갖가지 요리를 하실 수 있도록 다양한 요리에 대해 요리법을 확인하실 수 있습니다. 요리 방법을 읽어 보시고 재료를 준비하신 후 오븐에 넣고 요리 시작만 선택하시면 쉽게 요리를 하실 수 있습니다.



1. 조절기, 선택키를 이용하여 e-레시피를 선택합니다.



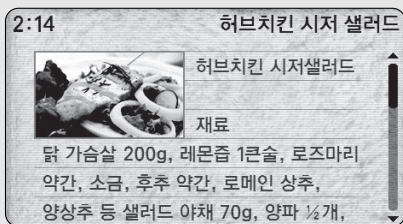
2. 조절기를 이용하여 원하시는 메뉴로 이동 후 선택키를 누릅니다.
예) 특별한 손님상 선택 시



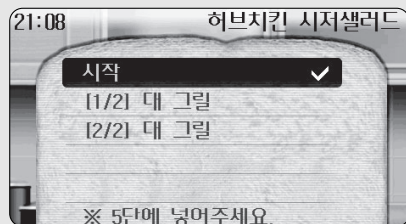
3. 조절기를 이용하여 원하시는 요리를 선택하세요.
예) 허브치킨 시저 샐러드 선택 시



4. 요리법을 읽으시려면 요리 방법을 선택하세요.



5. 요리재료, 요리법을 확인하실 수 있습니다. 조절기를 이용하여 화면을 내려가며 계속해서 읽어 보실 수 있습니다. 요리 시작을 하시려면 뒤로키를 누릅니다.



6. 요리 시작을 누르시면 해당 요리에 대한 모드로 선택하시고 요리를 시작할 수 있습니다.

설정

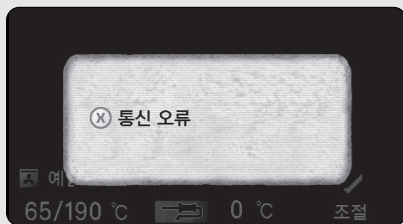
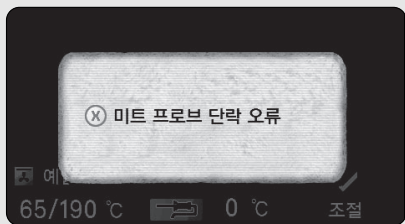
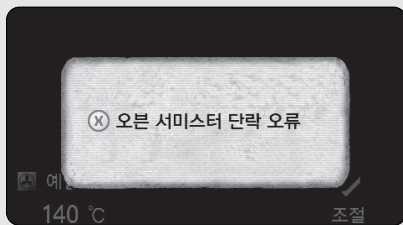
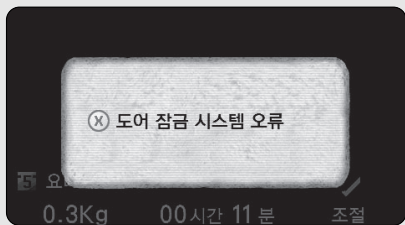
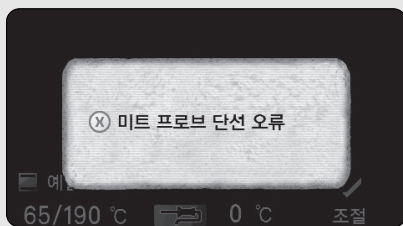
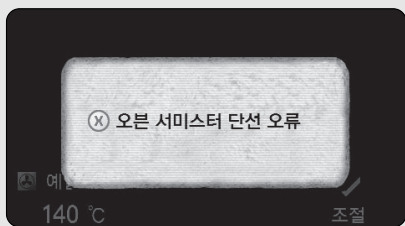
이 오븐은 기본적인 초기 설정 값이 내장되어 있습니다. 이러한 설정 값은 개별적으로 변경이 가능합니다.

항 목		기본설정	선택설정	설 명
현재 시간 선택		12시간제, 시간 재설정 가능	12시간제, 시간 재설정 가능	12시간제와 24시간제 중 원하시는 시간제를 선택하실 수 있습니다.
예열방식		보통	급속	예열방식을 선택 가능합니다. 비스킷이나 작은 케이크요리 시는 급속예열을 할 경우 윗면의 브라우닝이 너무 짙게 될 우려가 있으므로 보통예열을 하시는 게 좋습니다.
오븐 램프		절전	계속	절전모드 선택 시 절전을 위해 입력이 완료되면 20초 후에 자동 소등됩니다.
화면	화 면	절전	일반	절전 모드 선택 시 절전을 위해 입력이 완료되면 5분 후에 화면밝기를 5 % 로 낮춥니다.
	밝 기	3레벨	1에서 5 레벨	5단계로 밝기 조절이 가능합니다.
신호음		켜짐	꺼짐	꺼짐 설정 시 제품 고장 이외에는 소리가 나지 않습니다.
설정초기화		-	-	모든 설정값을 기본설정으로 복귀할 수 있습니다.
시작방식		자동시작	수동시작	자동시작 선택 시 입력이 완료되면 5초 후에 자동 시작합니다.
온도	컨벡션 가열	150도	40도 ~ 300도	각각의 모드에서 온도 설정 시 초기 값(온도, 레벨)을 변경하실 수 있습니다. 조절기를 이용하여 원하시는 값으로 변경 후 선택을 누르시면 이후에는 변경된 초기값이 나타나 집니다.
	열풍	160도	40도 ~ 300도	
	팬 그릴	190도	40도 ~ 300도	
	상하단가열	190도	40도 ~ 300도	
	하단 가열	170도	40도 ~ 300도	
	대 그릴	레벨3	레벨1 ~ 레벨3	
	소 그릴	레벨3	레벨1 ~ 레벨3	
	그릇 데우기	65도	40도 ~ 100도	
	보온	75도	40도 ~ 100도	
	오븐 자동청소	레벨1	레벨1 ~ 레벨3	
	광파 로스트	190도	100도 ~ 250도	
초기화면		메인메뉴	수동요리, 광파요리, 헬시 로스트, 자동 조리, e-레시피 중 선택가능	자주 사용하는 메뉴를 초기화면으로 설정하여 이용하실 수 있습니다.

오류

오류

사용 중 제품에 문제가 발생할 경우 진단이 쉽도록 해당 오류가 LCD에 나타납니다.
아래와 같은 오류 창이 뜨면 사용설명서 마지막 페이지의 서비스센터 연락처를 확인하시어 전화나 인터넷으로 접수하시면 됩니다.
서비스 접수 시 아래 오류내용을 말씀해 주시면 더욱 신속하게 처리가 가능합니다.



헬시로스트

미트 프로브 사용법

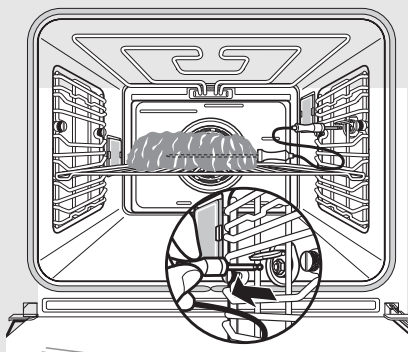
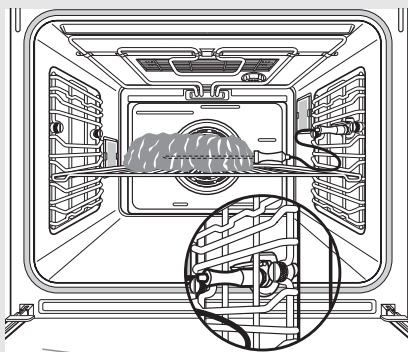
미트 프로브를 사용하시면 요리 중 음식의 온도를 연속으로 확인하실 수 있습니다.

미트 프로브 사용법

1. 고기에 가능한 한 깊게 프로브를 끼웁니다.
2. 그림과 같이 소켓에 프로브 플러그를 안전하게 삽입합니다.
3. 헬시 로스트에서 미트 프로브를 선택한 후 원하시는 요리모드를 선택합니다.
4. 미트 프로브 온도를 설정, 내부 온도 설정을 합니다.
 - ❖ 미트 프로브 온도는 최대 99도까지만 설정할 수 있습니다. 오븐 온도가 99도 이하이면 고기 내부의 온도가 99도를 넘을 수 없습니다.

미트 프로브 제거법

- ❖ 요리가 끝나고 미트 프로브를 제거하실 때에는 미트 프로브가 뜨겁습니다. 주의하시기 바랍니다.
1. 오븐이 완료되었는지 혹시 요리 중 모드가 아닌지 확인합니다.
 2. 소켓에서 프로브 플러그를 뽑은 후 오븐에서 고기를 꺼내세요.
 - ❖ 미트 프로브는 반드시 오븐과 함께 제공된 것을 사용하세요
 - ❖ 미트 프로브 세척 시에는 물에 담그거나 식기세척기에 넣지 마세요. 프로브가 손상될 수 있습니다. 세척 시에는 마른 헝겊으로 닦으시면 됩니다.



청소 및 보관 / 오븐 자동청소

● 청소 및 보관



경고

오븐을 반드시 **고고** 충분히 식힌 후 청소를 하세요.
화상의 우려가 있습니다.

■ 외관

제품의 전면은 부드러운 천에 연성세제로 문질러 닦으세요.

- 부식성이 있거나 연마제가 들어있는 세제는 사용하지 마세요.
- 전면의 알루미늄 판넬은 연성의 유리 세정제를 사용하시고 스테인리스 금속 전면 판넬은 유사한 세정제로 닦으세요.

■ 오븐 내부

제품을 사용 후 제품이 식자마자 바로 청소하세요.

이렇게 하면 기름 흔적이나 음식 찌꺼기가 탄 자국을 제거하기가 훨씬 쉽습니다.

- 세척제와 물을 이용하여 오븐을 문질러 깨끗이 한 후 말리세요. 부식성의 세제는 사용하지하면 안 됩니다.
- 특수 오븐 세척제를 이용하여 잘 지지 않는 기름 자국을 제거하세요.

알아두기

스프레이 세척제를 사용할 때는 반드시 제조사에서 제시하는 사용법을 준수하세요.
맨손으로 도어 실링 부분을 청소하지 마세요.

■ 액세서리

액세서리(선반, 오븐접시 등)는 사용 후 충분히 식힌 후 청소하세요.

● 오븐 자동청소



경고

자동청소 중에는 제품의 표면이 아주 뜨거우므로
어린이들이 제품 가까이 접근하지 않도록 하세요.

알아두기

- 자동청소 전에 모든 액세서리(선반, 오븐접시, 다용도 접시, 구이석쇠)는 오븐 밖으로 끄집어내세요.
- 자동청소 이전에 오븐 내부에 남아있는 큰 기름 흔적들은 먼저 제거를 하셔야 합니다.
지방 찌꺼기나 남은 고기 조각 등은 발화될 가능성이 있습니다.

- 기능선택 버튼으로 오븐 자동청소 모드를 선택하세요.
- 오염의 정도에 따라서 레벨1, 레벨2 중 하나를 선택하세요.
안전을 위하여 단을 설정하지 않고 자동청소를 하지 마세요.
- 약 10초 후에 청소가 시작됩니다. 완료되면 자동으로 오븐이 꺼지면서 기능종료로 나타냅니다.
- 오븐이 충분히 식은 후에 남은 기름 오물은 축축한 천으로 닦으세요.

자동청소 시간

- 레벨1 — 약 25분
- 레벨2 — 약 45분

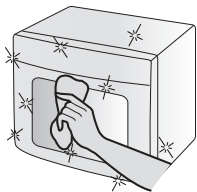
알아두기

자동청소 중에는 오븐 램프는 켜지지 않습니다. 그리고 안전을 위하여 오븐온도가 250도 이상이 되면 자동적으로 도어가 잠깁니다.
오븐온도가 240도 이하로 떨어질 때 까지는 오븐도어는 열리지 않습니다.

오븐 청소하기

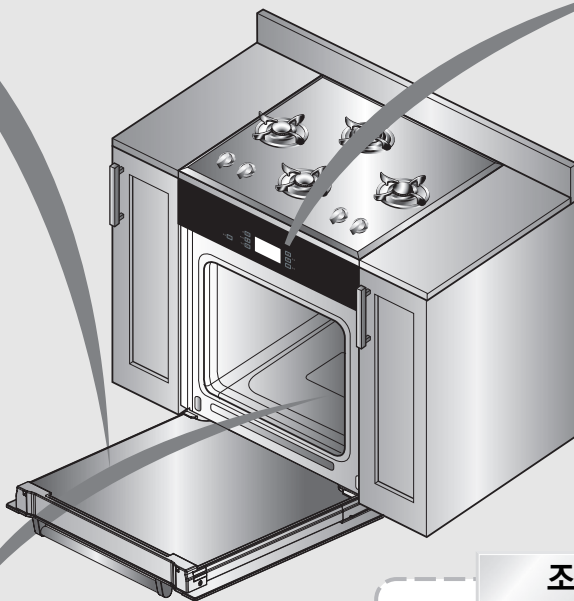
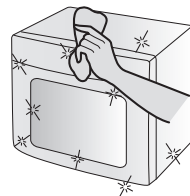
투시창

- 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 닦고 마른 행주로 말끔히 닦아주세요.



몸체 바깥

- 조작부는 너무 힘껏 닦지 마세요. 글자가 지워질 수 있습니다.
- 청소 시 벤젠이나, 신나등은 사용하지 마세요.



조리실 내부

- 중성세제를 묻혀 닦고 물기를 없애주세요.
- 오븐표면이 코팅되어 있기 때문에 거친 행주로 닦지 마세요.



조리용기

- 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 없애주세요.
- 오븐접시, 다용도접시는 물에 30분 정도 불린 후 행주, 스펀지, 수세미를 사용하여 닦아주세요. (철수세미는 사용하지 마세요.)



주의

- 청소 시 고압 물청소기 혹은 스팀분사기를 사용하지 마세요.
- 오븐 내부는 충분히 식힌 다음 청소하십시오.

고장신고 전에 확인하세요

제품에 이상이 생겼을 경우 VIKING-LG 서비스센터 또는 대리점에 의뢰하기 전에 아래 사항을 꼭 확인하세요.
사용방법을 제대로 몰라 잘못 사용하면 고장이 아니더라도 작동하지 않을 수가 있습니다.

이런 증상인 경우		확인사항	이렇게 조치하여 주세요
작동 이상	Q 진행표시부에 불이 들어 오지 않습니다.	? 콘센트에 전원 플러그가 꽂혀 있습니까? ? 사용 전원이 110 V 입니까?	A 콘센트에 꽂아 사용하세요. 220 V 콘센트에 꽂아 사용하세요. (110 V에서는 사용하지 못합니다.)
	Q 오븐이 가열되지 않습니다.	? 콘센트에 전원 플러그가 꽂혀 있습니까? ? 요리 전에 시계설정을 하셨습니까?	A 콘센트에 꽂아 사용하세요. A 오븐을 끄고 다시 켜보세요. 시계를 설정합니다. ("현재시간 설정" 16쪽 참조)
	Q 버튼을 눌러도 작동이 되지 않습니다.	? 문이 확실하게 닫혀 있습니까? ? 잠금장치 기능이 설정되어 있는지 확인하세요. 화면에 "잠금장치가 설정되었습니다"가 나타납니다.	A 문을 잘 닫고 조리시작 버튼을 눌러 보세요. A 잠금장치 기능이 설정되어 있으면 해제하세요. 타이머 키를 5초이상 누르면 잠금 기능이 해제됩니다.
	Q 시간 표시창이 번쩍 거립니다.	? 정전이 되었습니까? ? 전원코드를 뽑다가 꽂았습니까?	A 정전이나 전원이 꺼졌을 경우 초기 상태가 되기 때문에 시간설정을 해야 합니다. ("현재시간 설정" 16쪽 참조)
	Q 제품 내부에 연기나 악취가 납니다.	? 식품찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있지 않습니까?	A 내부는 항상 깨끗이 청소해 주세요. 음식 찌꺼기에 의한 경우일 수 있습니다.

고장신고 전에 확인하세요

	이런증상인 경우	확인사항	이렇게 조치하여 주세요
작 동 이 상	❶ 요리상태가 좋지 않습니다.	❶ 자동조리 중에 문을 열지 않았습니까? ❷ 용기와 사용부속품을 올바르게 사용하셨습니까?	A 조리기가 완료된 후에만 문을 열어주세요. (단, 뒤집기가 있는 조리의 경우는 제외함) A 알맞은 용기와 부속품에 대한 안내는 “액세서리 사용” 페이지를 참조하세요.
	❷ 제품 작동 시 앞으로 바람이 나옵니다.	❶ 냉각팬이 작동되어 바람 일부가 내부 전기부품을 식혀주기 위해 앞으로 나올 수 있습니다. 이것은 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.	
	❸ 해동(녹임) 시 고기가 덜 해동 됩니까?	❶ 랍을 사용하였습니까? ❷ 석쇠를 사용하였습니까?	A 랍 또는 뚜껑을 벗기고 해동하세요.
	❹ 처음 사용할 때 냄새가 납니다.	❶ 제품을 처음 사용 시 (특히 히터 가열시) 히터 등 내부 부품이 가열되면서 타는 냄새가 나거나 연기 또는 소리가 날 수 있습니다. 사용상 문제가 없으니 안심하고 사용하십시오.	
	❺ 요리 종료 후 냉각 팬과 회전하는 소음이 납니다.	❶ 요리 종료 후 본체가 뜨거울 경우 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 오븐이 일정온도로 떨어질 때까지 자동 회전합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.	

- ▶ 조리 중에 외부케이스가 뜨거워 지는 것은 불량이 아닙니다.
- ▶ 확인사항을 점검해 보았는데도 계속 정상적인 작동이 되지 않으면 서비스 센터 (Tel.1544/1588-7777)로 연락해 주세요.

설치는 이렇게 하세요

- ▶ 제품의 설치조건 및 주의사항은 재해 예방을 위해 꼭 지켜 주세요.
- ▶ 다음의 내용과 다르게 설치하여 발생한 재해는 당사가 책임지지 않습니다.

설치 방법

1 설치장소 선택

- 환기가 잘 되는 곳에 설치하세요.
- 오래 사용할 수 있도록 습기가 없는 곳을 선택하세요.
- 화재예방이 될 수 있는 장소를 선택하세요.
- 가스 쿡탑이 설치되어 있을시 양옆에는 뜨거운 용기를 급히 올려놓을 수 있는 선반 공간을 만들어 두세요.
- 가스 쿡탑이 설치되어 있을시 제품의 측면과 후면은 목재와 같은 가연성 벽으로부터 15 cm 이상 떨어진 곳에 설치하세요.
- 가스 쿡탑이 설치 되어 있을시 제품의 윗부분과 천장 등과의 거리는 1 m 이상이 되도록 설치하세요.
- 가스 쿡탑이 설치되어 있을시 간격이 없을 경우에는 반드시 방열판을 사용하세요.
- 제품의 밑면에 인화성 물질이 유입되지 않도록 하세요.
- 제품에서 열이 방출 됨으로 제품을 설치할 싱크장은 90 °C 이상의 열을 견딜 수 있는 재질이어야 합니다.



정격 15 A 이상의 전용 콘센트에 꽂으세요.

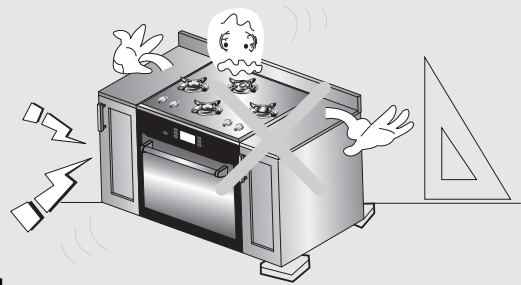


2 제품은 단단한 바닥에 수평 하게 설치해 주세요.

▶ 제품 오동작의 원인이 됩니다.

제품은 싱크대와 단단히 고정되고 흔들림이 없어야 합니다.

▶ 쿡탑 제품이 설치되어 있을시 불안정하게 설치될 경우 국물이 넘치거나 제품 오동작의 원인이 됩니다.



제품설치는 반드시 55 ~ 57페이지 “설치 방법”에 지시된 사항으로 해야 되고, 허가를 얻지 않은 사람은 설치를 할 수 없습니다.

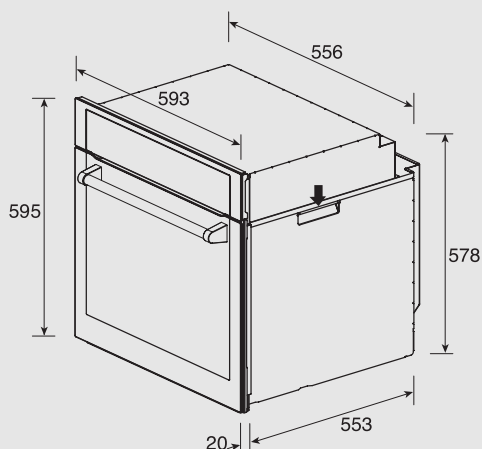
“설치 방법”을 준수하지 않으면 제품 오동작 및 안전사고의 원인이 되고 제품의 수명이 짧아집니다.

설치는 이렇게 하세요

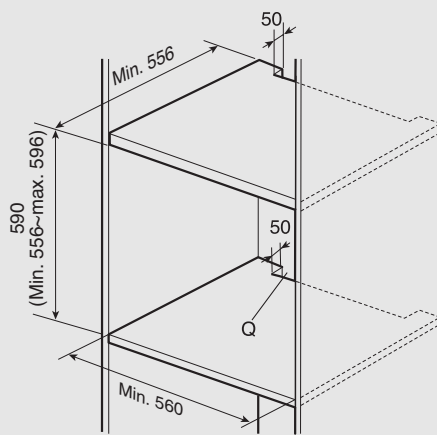
설치 방법

3

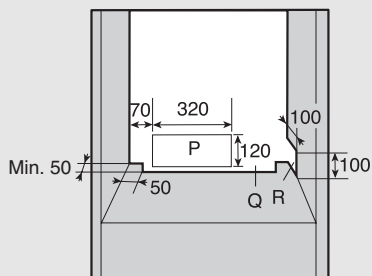
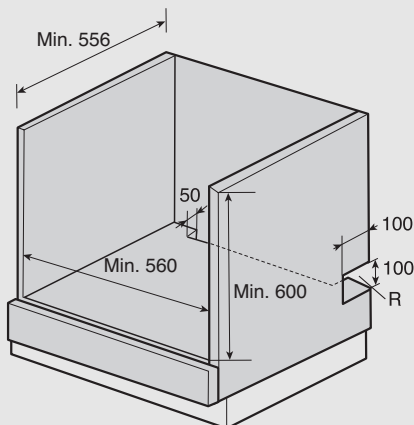
제품치수



상부장용



하부장용



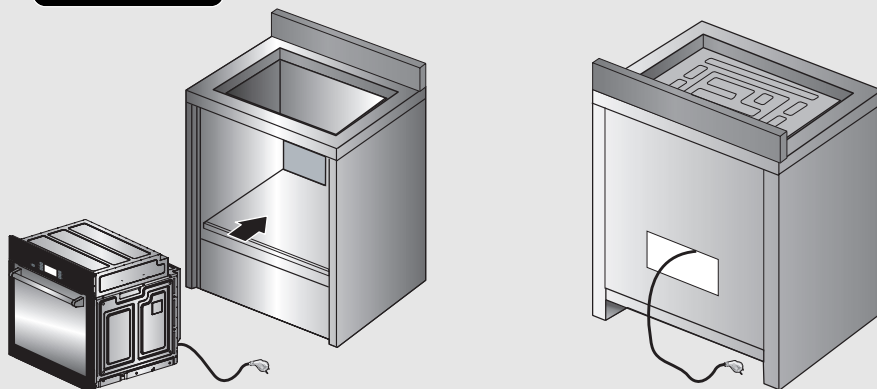
- “P”와 “R”은 전원코드가 연결되는 구멍으로서 설치 시 전원 연결이 가능하도록 해야 합니다.
- “Q”는 공기의 흐름을 원활하게 하기 위한 공간입니다. (최소 50 mm)

설치는 이렇게 하세요

설치 방법

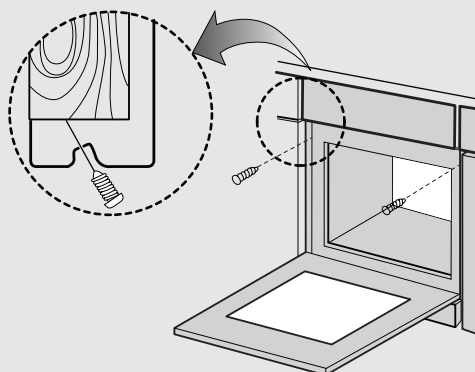
4

제품설치순서



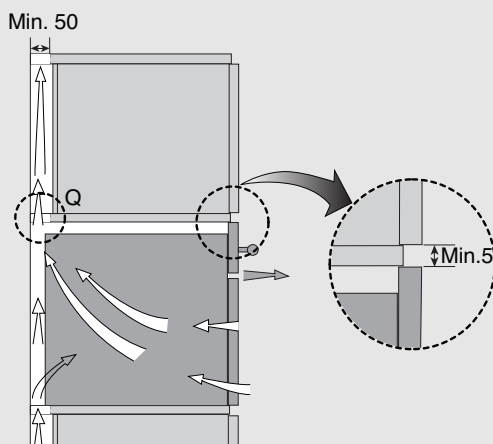
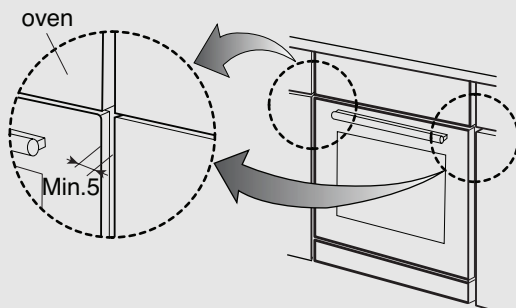
1. 제품을 싱크장에 집어넣습니다. 이때 전원코드가 뒷면의 구멍 밖으로 나오도록 합니다.

2. 도어를 열고 제품 좌우 구멍에
비스듬히 고정 나사를
체결합니다.
(좌우 각 1개소)



십자 드라이버 사용

제품 설치시 여유공간



설치는 이렇게 하세요

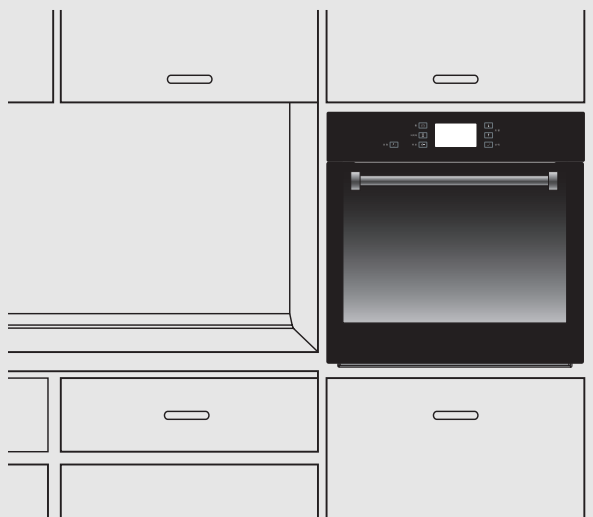
설치 방법

5

제품 설치모습

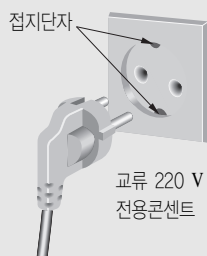


하부장



상부장

전원 연결시 주의사항



1. 전용콘센트에 단독으로 꽂으세요.
과부하 때문에 차단기가 작동하거나 화재의 원인이 됩니다. (멀티콘센트 절대 사용금지)
2. 차단기의 용량은 20 A 이상이어야 안전하게 사용할 수 있습니다.
순간 과부하로 인해 차단기가 작동 방지
3. 반드시 접지 단자 있는 콘센트에 연결하세요.
누전에 의한 감전의 원인이 됩니다.

제품보증서

제 품 명 : 전기오븐

모델명 :

구 입 일 : 년 월 일

고 객 성 명 : 전화 : 주소 :

대리점 상호 : 전화 : 주소 :



보증기간
1년

- 수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다. (제품의 구입일자 확인이 곤란한 경우 제조연월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로부터 품질보증기간을 기산한다.)
3. 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상 보증기간을 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심부품 포함)
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
5. 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

주요부품 보증기간

- TV, 냉장고 8년
- 전축, 전자레인지, 에어컨, 진공청소기, 가습기, 제습기, 냉온풍기, 정수기 등 7년
- 세탁기, VTR, DVD플레이어, 전기(가스)오븐, 가스레인지, 전화기, 홈씨어터, 비디오카메라, 안마의자, 전기압력밥솥 등 6년
- 네비게이션, 팬·로터리히터, 온풍기, 공기청정기, 선풍기 등 5년
- 핸드폰, PC 및 주변기기, 노트북, MP3, 카세트, CD플레이어 등 4년
- ※ 상기 이외 제품은 유사 제품의 기준에 한합니다.

핵심부품 보증기간

- 에어컨의 콤프레서 4년
- 냉장고의 콤프레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT, 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VTR의 헤드드럼, 팬히터/로터리히터의 버너 3년
- PC의 Mother Board, LCD TV/PDP TV/LCD모니터의 패널(단, 노트북 모니터는 제외) 2년
- ※ 단, 핵심부품 보증기간 이내라도 사용시간이 모니터의 CDT는 10000시간 LCD TV, PDP TV, LCD 모니터의 패널은 5000시간을 초과한 경우에는 기간이 만료된 것으로 함.

소비자분쟁해결기준 안내

소비자 피해 유형		보 상 내 역	
		보증기간 이내	보증기간 경과 후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시	구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
	구입 후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환급	
	교환 불가능 시		
	하자 발생 시	무상수리	
	동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10 %를 가산하여 환급
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시		
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 또는 1개월 경과 미인도 시		감가상각 금액에 구입가 5 %를 가산하여 환급
부품 보증기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품교환		
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 정수 후 제품교환	
	■ 천재지변 (화재, 연해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의한 고장이 발생하였을 경우. ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우. ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우. ■ VIKING-LG 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요. ■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정 시(1회 무료, 2회부터 유료)		유상수리

- 명시되지 않은 사항은 「소비자분쟁해결기준」에 따릅니다.
- 기구 세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

- 상기 보상기준은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결기준에 의거합니다.

- 고객상담실(수신자 부담) : 080-023-7777

고객서비스에 대하여

고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장이 발생할 경우, 구입일로 부터 1년 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다. 단, 고객과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상 기간내라도 유상 처리됨을 알려드립니다.

유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

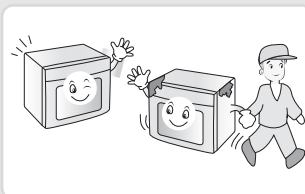
서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 기간내라도 유상 처리 됩니다.

- ❶ 제품 내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- ❷ 제품을 떨어뜨리거나, 충격으로 인하여 제품파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- ❸ 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- ❹ VIKING-LG 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
(어댑터, 배터리, 필터, 이어폰 등) → VIKING-LG 정품은 가까운 VIKING-LG 서비스 센터에서 구입 가능
- ❺ 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- ❻ 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- ❼ VIKING-LG 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- ❽ 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- ❾ VIKING-LG 제품 사용설명서 내에 “안전을 위한 주의사항”를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 (“안전을 위한 주의사항”를 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- ❿ 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리절차

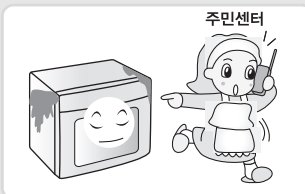
신규 제품 구입시

VIKING-LG 대리점 에서
신제품을 구입한 후, 기존 제품을
버리고자 할 경우에는
신규제품 배달시 무상으로
처리해 드립니다.



단순 폐기시

가전제품, 가구 등
대형 생활 폐기물을 버리고자
할 경우에는 지역 주민센터로
연락하시면 됩니다.



제품 규격

모델명 : KVES0241T

정격전압	220 V / 60 Hz
정격 소비전력	3100 W
조리실 치수(mm) (폭X높이X깊이)	454 X 330 X 415
외형 치수(mm) (폭X높이X깊이)	593 X 595 X 573



call 1544/1588-7777
vikinglg.co.kr