



LG전자

LG **숫불구이** 전자레인지



사용설명서 및 요리안내

모델명 : MH-687SR
MH-727SR
MH-727SG

주의 : 제품을 고장없이 오래 사용하시려면
사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.



※ 사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.

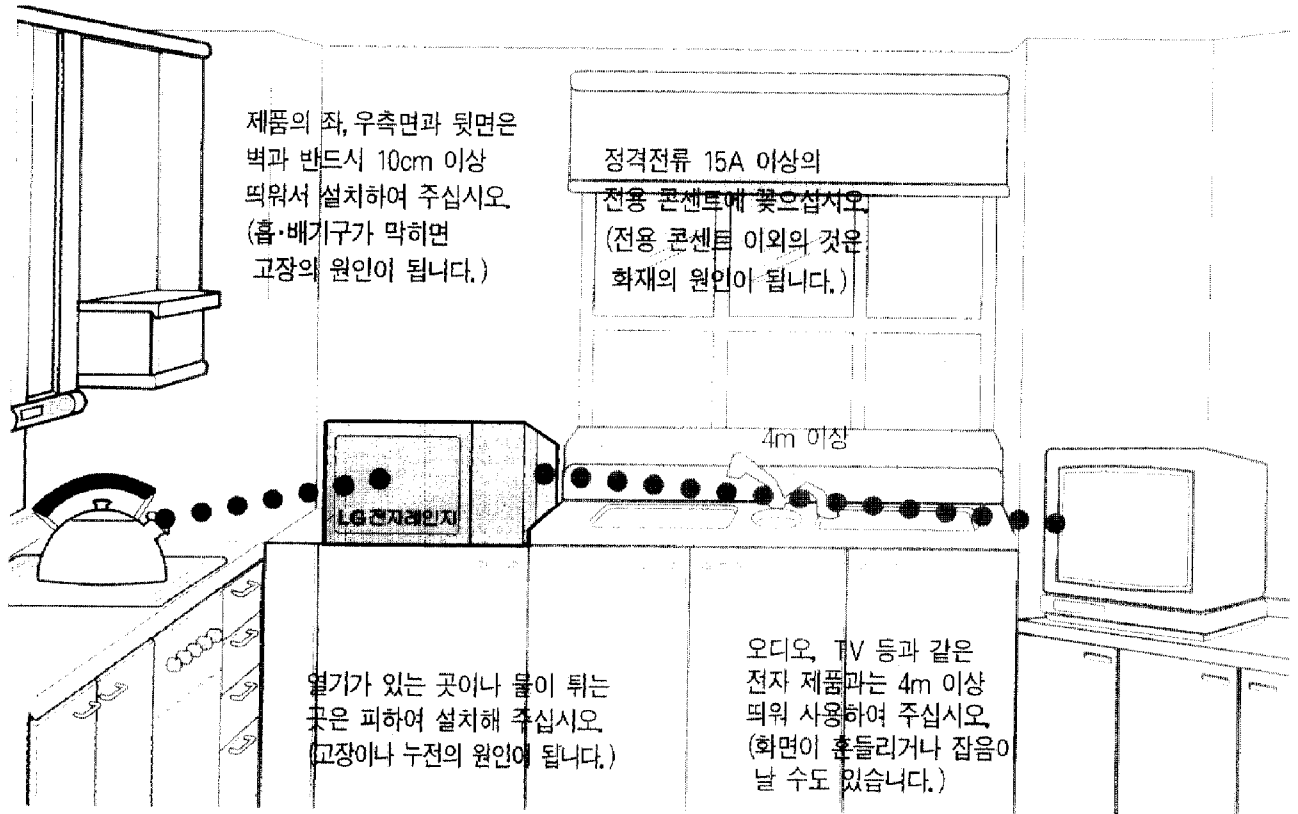


고객지원

1522-2929

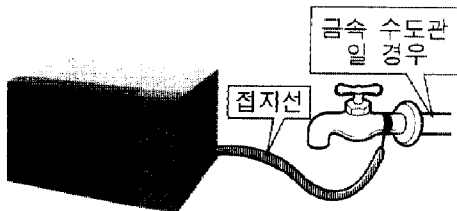
설치 방법

사
용
전
에



접지방법

제품 박스 하단에 있는 녹색선이 접지선입니다. (접지되어 있는 220V의 콘센트에 사용할 경우는 접지할 필요가 없습니다.)



본 제품은 220V 전용 제품이므로 220 V로 사용하십시오. (절전효과가 있습니다.)

- ▶ 콘센트에 접지 단자가 있는 경우 접지선을 접지 단자에 고정시켜 주십시오.
- ▶ 금속 수도관에는 접지선을 연결 시킬 수 있습니다.
- ▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관에는 절대로 접지하지 마십시오.
- ▶ 제품 밑면(MH-687SR)이나 뒷면(MH-727SR/MH-727SG)에 접지표시와 접지용 나사가 있습니다.

가정용 전원이 220V인 경우에만 사용할 수 있습니다.

- ▶ 110V를 승압용 트랜스를 통해 220V로 승압해 사용할 경우에는 가정 전원선에 약 25A 정도의 과전류가 흐르게 되어 안전에 지장을 줄 수 있으므로 절대 사용하지 마십시오.

가정 전원이 110V일 경우에는 한전에 승압 공사를 의뢰하여 220V로 승압 후 사용하십시오.

요리안내

갈비찜.....	38	사람	사과찜.....	39
갈비구이.....	33	수정과.....	40	
갈치구이·고등어구이.....	22	쌀밥.....	35	
갈치조림.....	37	영계백숙.....	38	
감자삶기.....	36	오징어구이.....	40	
감자채볶음.....	34	우유데우기.....	28	
제란찜.....	34	장채.....	39	
고구마삶기.....	36	젓병소독.....	30	
군만두.....	27	취포구이.....	40	
감치찌개.....	35	초콜릿쿠키.....	25	
냉동돈까스.....	23	콤비네이션피자.....	18	
냉동식품조리.....	24	콩나물국.....	37	
냉동피자.....	23	통닭구이.....	21	
닭조림.....	37	팜콘.....	40	
데우기.....	15~16	플레인쿠키.....	26	
데치기.....	28~29	피자토스트.....	20	
말기찜.....	39	햄버그스테이크.....	27	
라면.....	36			
마카로니그라탕.....	32			
말치조림.....	35			
바베큐피자.....	19			
복숭아 병조림.....	38			
비프스테이크.....	33			

사용방법이 어려울 때면

아래 번호로 연락해 주시면 공장에서 직접
성의껏 응답하겠습니다.

사용방법이 어려울 경우

전화 : 080-052-2777

☎☎ : 015-537-3313

☎☎ 이용시 발신자 지역번호를 눌러주십시오.

*전화요금은 LG전자가 부담합니다.

요리방법이 어려울 경우

0551-60-3477

수신자부담 전화 요령 :

1. 수화기를 들고 101을 누른다.
2. 전화국에 "수신자 부담 전화입니다" 라고
말씀을 하신 후
3. 전화번호 (0551-60-3477) 를 알려주면
4. 전화가 연결됩니다.

차례

설치 방법.....	2
사용·조리시 주의사항.....	4
조리의 기본.....	5
숯불구이팬과 석쇠의 올바른 사용방법.....	5
고주파의 성질/기능분류.....	6
그릇의 사용.....	7
전자레인지로 활용한 생활의 지혜.....	8
동작조절부와 각 부분별 설명.....	9
부속품과 사용방법.....	10
이런점이 좋습니다.....	11
편리한 여러기능들.....	12~13
청소방법.....	13

자동조리 안내.....	14
자동조리 (밥, 국/찌개 데우기).....	15
데우기 (수동조리).....	16
자동조리 (녹임).....	17
원터치 자동조리 (피자굽기).....	18
원터치 자동조리 (피자토스트).....	20
원터치 자동조리 (통닭구이).....	21
원터치 자동조리 (생선구이).....	22
자동조리 (냉동피자/냉동돈까스).....	23
냉동식품 (수동조리).....	24
자동조리 (쿠키).....	25
자동조리 (군만두/햄버그스테이크).....	27
자동조리 (우유데우기/데치기).....	28
데치기 (수동조리).....	29
자동조리 (신선처리/젓병소독).....	30
탈취기능.....	31
시계기능.....	31
수동조리 (그릴, 레인지 강, 약).....	32~40

고장신고 전에 이런 점을 확인하십시오

.....	41~43
폐기전제품의 처리방법.....	44
고객카드/제품보증서.....	45
LG전자 서비스 안내.....	46

사
용
전
에

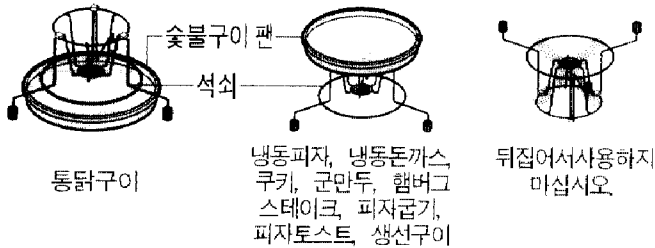
사
용
방
법

사
용
후
에

사용. 조리시 주의사항

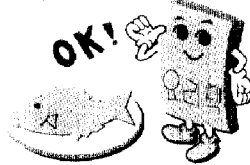
사
용
전
에

석쇠는 항상 "천장 방향"으로 놓고 사용하여 주십시오 (석쇠의 각인 문구를 확인하십시오)



요리안내편을 참조하십시오

음식물에 따른 조리시간, 온도 등은 요리안내편에 상세히 설명되어 있습니다. 그러나 조리시간은 식품의 종류, 모양, 초기온도, 계절, 실내온도 및 사용전압의 높고 낮음에 따라 다소 증감될 수 있습니다.



외부케이스를 벗기면 안됩니다.

케이스 내부에는 고압이 흐르기 때문에 감전 사고의 위험이 있으므로 외부케이스는 절대로 벗기지 마십시오.



화재의 위험이 있으니 주의 하십시오

- ▶ 음식물을 필요 이상 가열하지 마십시오.
- ▶ 레이스 등으로 외부 케이스를 덮지 마십시오.
- ▶ 옷을 말리지 마십시오.

전원을 연결 후 기다렸다가 조리

전원플러그를 꽂은 후 약 10분 정도 지난 후에 조리를 하십시오. 꽂은 후 금방 조리하면 조리시간이 차이 날 수 있습니다. (자동조리의 정확한 동작을 위한 것입니다.)



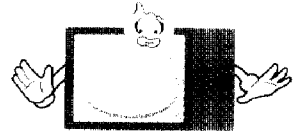
히터 사용에 주의하십시오

- ▶ 통닭구이 시에만 히터를 뒤로 이동시킨 뒤 사용하고 기타 모든 요리는 히터를 위로하여 사용하십시오.
- ▶ 요리가 끝난 후 히터 표면에는 높은 열이 남아 있으므로 손이 직접 닿을 경우 화상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 히터를 회전시킬 때는 반드시 집게를 사용하여 주십시오.



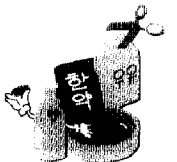
조리실이 비어 있을 때는 동작시키지 마십시오

조리실에 아무것도 없이 사용하면 전파를 흡수할 음식물이 없기 때문에 온도가 이상 상승되어 고장의 원인이 됩니다.



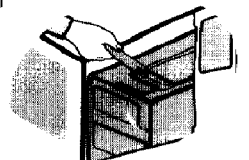
뚜껑은 꼭 열어 주십시오

뚜껑이 닫힌 병이나 밀봉된 음식물은 터질 수 있으니 반드시 뚜껑을 열고 가열하십시오. 우유병 등의 입구가 좁은 용기는 내용물이 넘쳐 나오는 수가 있으므로 입구가 넓은 용기에 부어서 가열하십시오.



구이 조리시에는(그릴·콤비기능)

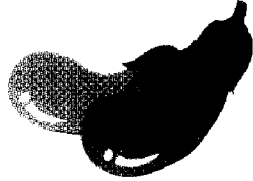
- ▶ 구이로 조리할 때는 문, 외부케이스, 투시창에 높은 열이 나게 되므로 직접 손이 닿지 않도록 주의하십시오. 구이를 하신 후에는 석쇠 및 히터가 뜨거우므로 손이 닿지 않도록 주의 바랍니다.
- ▶ 구이 직후 부속품과 그릇을 급하게 식히면 변형 및 파손의 우려가 있으니 서서히 식혀 주십시오.
- ▶ 구이 조리가 끝난 후 충분한 시간(약 20분 정도)이 경과한 다음 히터를 회전시켜 조리실을 청소하십시오.
- ▶ 통닭구이 및 생선구이 조리시에는 냄새나 연기가 날 수 있으므로 환기를 시켜 쾌적한 주방 환경을 유지시켜 주십시오.
- ▶ 연속 조리시에는 조리실에 남아 있는 열때문에 조리가 잘 되지 않을 수 있습니다. 충분히 식힌 후 조리하면 좋습니다.



조리의 기본

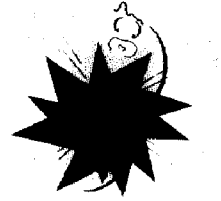
삶는 조리

식품의 수분이 증발되지 않도록 랩을 씌우거나 뚜껑을 덮어 조리해야 요리상태가 양호합니다.



계란 조리시 주의

계란 조리시에는 과열의 우려가 있으니 주의가 필요합니다. 후라이 시에는 계란막을 뚫어야 하며, 계란삶기는 삼가해 주십시오.



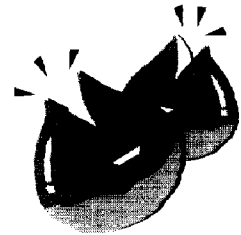
찜 조리

찜 조리는 재료를 충분히 양념에 재워 두었다 하면 맛이 더 좋습니다. 찜을 할 때는 뚜껑을 덮어서 하고, 반대로 줄일 때에는 뚜껑을 덮지 않은 상태로 가열해 주십시오.



그외

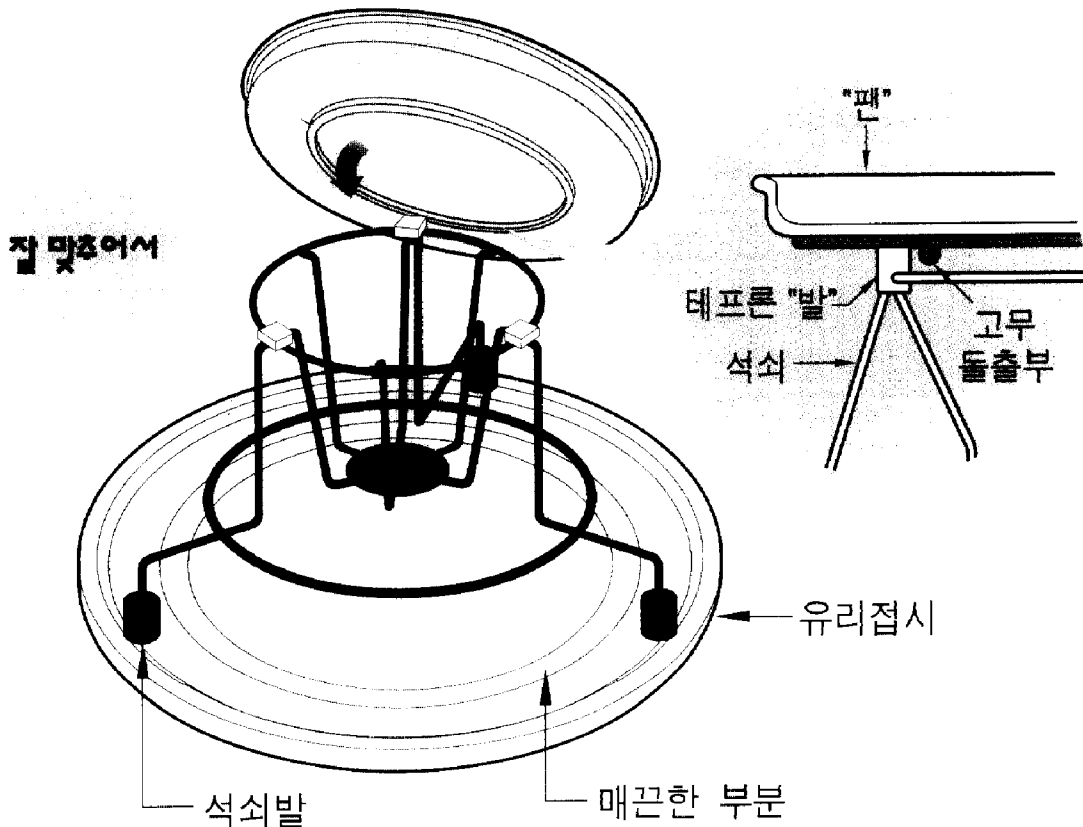
그외 찜질이 단단한 열매 (밤, 은행)은 과열될 수 있습니다. 열매에 칼자국을 깊이 내어 주십시오.



사
용
전
에

숯불구이 팬과 석쇠의 올바른 사용방법

냉동피자, 냉동돈까스, 쿠키, 군만두, 햄버거 스테이크, 피자굽기, 피자토스트, 생선구이 요리시 참조하십시오.



- 석쇠는 유리접시 위에 위치 하십시오.
- 팬으로 요리시에는 석쇠의 테프론 발 부분과 팬의 고무돌출부를 잘 맞추어서 요리하십시오.
- 기능표시부에서 숯불구이팬은 "접시"로 유리접시는 "유리"로 표시됩니다.

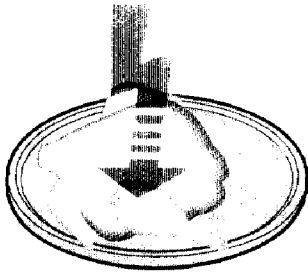
고주파의 성질 / 기능 분류

사
용
전
에

고주파의 성질

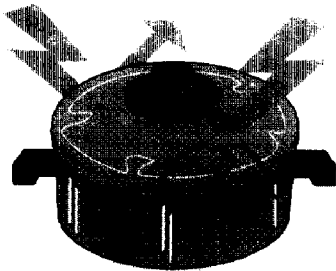
흡수

전파는 주로 식품의 수분에 작용하여 열로 변환됩니다.



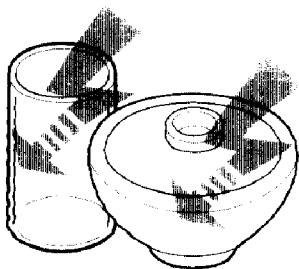
반사

전파는 금속 물체에 반사합니다. 금속제의 그릇을 사용하면 식품에 전파가 닿지 않아 가열되지 않습니다.



투과

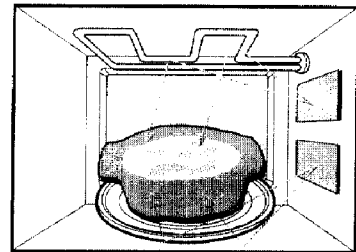
도자기, 유리그릇 등은 전파가 투과되어, 식품에 전파가 흡수되는데 방해되지 않으며 그릇 자체에는 열이 거의 발생하지 않습니다.



기능 분류

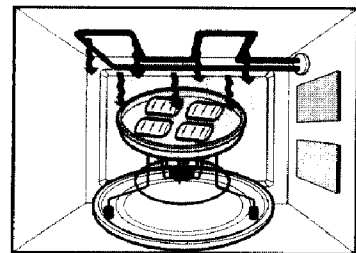
레인지 기능

고주파를 이용하여 식품내부에서의 발생열로 식품을 가열하는 기능입니다.



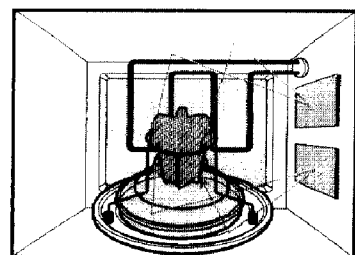
그릴기능

상부히터에서의 발생열을 음식물에 전달하여 조리하는 기능입니다.

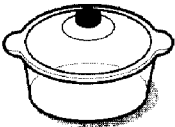
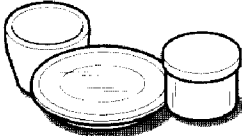
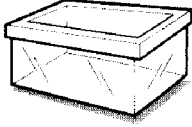
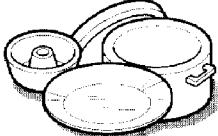
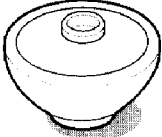
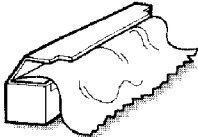
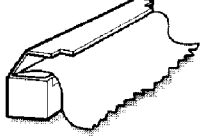


콤비기능

레인지기능과 그릴기능을 동시에 또는 교대로 가열하여 보다 빠른 시간에 조리하도록 하는 기능입니다.



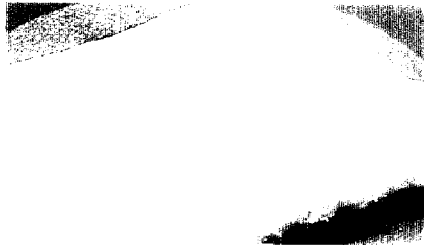
그릇의 사용

그릇의 종류	조리 종류 사용버튼	레인지 기능	콤비 기능	그릴 기능	사
내열성 유리그릇		데우기, 우유데우기, 데치기, 신선처리, 녹임 (수동, 자동), 찌병소독, 수동조리, 간편조리 ● 내열성 세라믹, 파이렉스 등은 내열성이 강해서 가장 적합합니다. ● 단, 갑자기 냉각시키면 깨어지는 수가 있습니다.	냉동파자, 냉동돈까스, 군만두, 피자토스트, 햄버거스테이크, 쿠키, 피자굽기, 통닭구이, 생선구이 ● 내열성이 있으므로 사용 가능합니다. ● 단, 갑자기 냉각시키면 깨어지는 수가 있습니다.	좌 동	용
보통의 유리그릇		● 단시간의 재가열에는 사용할 수 있지만 고온에서 조리시 깨지거나 변형될 수 있으므로 주의하십시오.	● 내열성이 없기 때문에 사용할 수 없습니다.		전 에
도기와 자기		● 일상적인 조리에서 사용할 수 있습니다. ● 단, 금속가루로 된 선이나 기타 장식이 있는 것은 불꽃이 튀므로 사용하지 마십시오.	● 일상적인 조리에서 사용할 수 있습니다. ● 급격한 온도변화에 주의하여 주십시오. ● 그림이 새겨진 것은 변색되는 수가 있습니다.	좌 동	
내열성 플라스틱 그릇		● 폴리프로필렌 등 내열온도가 120℃ 이상인 것은 사용할 수 있습니다. ● 단, 갑자기 냉각시키면 변형되는 수가 있습니다.	● 조리실 내부가 고온이므로 사용하지 마십시오. ● 열에 약하므로 사용하지 마십시오.		
알루미늄 금속제품		● 금속은 고주파를 통과시키지 않으며 불꽃이 튀므로 사용해서는 안됩니다. ● 금속판이 금속으로 된 꼬챙이도 사용해서는 안됩니다.	● 금속은 고주파를 통과시키지 않으며 불꽃이 튀므로 사용해서는 안됩니다. ● 금속판이 금속으로 된 꼬챙이도 사용해서는 안됩니다.	● 내열성이 있으므로 사용가능 합니다. ● 금속판이나 금속으로 된 꼬챙이는 사용해서는 안됩니다.	
철기		● 철이 바래지거나 녹아져질 우려가 있으므로 사용하지 마십시오.	● 철이 바래지거나 녹아져질 우려가 있고, 내열성이 약하므로 사용하지 마십시오.		
나무, 종이, 죽제품		● 단시간의 재가열에는 사용할 수 있지만 조리에는 적합하지 않습니다. ● 금속침이나 끈을 사용한 것은 사용을 피해 주십시오.	● 조리실 내부가 고온이 되므로 넣어 불을 켜지 않습니다.		
랩종류		● 조리할 때 수분의 증발을 막기 위해 그릇에 씌워 사용합니다. ● 기름이 많은 요리는 고온이 되므로 랩이 변형되기 쉬우니 주의하십시오.	● 고온에서는 녹아 버리므로 사용하지 마십시오.		
알루미늄호일		● 고주파를 통과시키지 않으므로 사용하지 않습니다. ● 불꽃이 번개하므로 사용하지 마십시오.	● 숟불구이 팬을 사용할 때 알루미늄 호일을 끼운 제품에 고장이 생길 수 있습니다. ● 불꽃이 번개하므로 사용하지 마십시오.	● 사용이 필요합니다.	

전자레인지 활용한 생활의 지혜

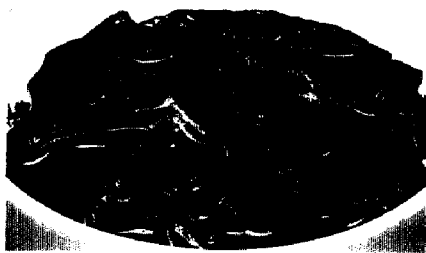
※ 수동선택 버튼은 한번 누르면 레인지 강, 두번 누르면 레인지 약, 세번 누르면 그릴기능을 사용할 수 있습니다.
(사용방법은 32쪽~40쪽을 참조하십시오.)

사
용
전
에



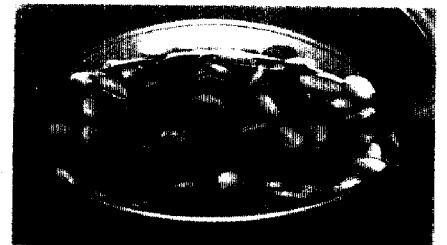
행주소독

행주 1개를 물에 적서 4등분으로
접어 유리접시 위에 올려 놓고
레인지 강으로 3분~3분30초
정도 가열하십시오. 마른 행주는
가열하지 마십시오.



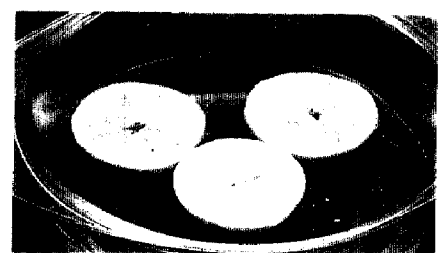
표고버섯 불리기

마른 표고 버섯은 약간 많은
물에 담고 표고버섯 3장당
레인지 강에서 2분~3분가열
하십시오.



콩 불리기

4인분의 경우 콩 1/2컵 정도가
적당합니다. 대접에 물과 콩을
넣은 후 레인지 강에서 5분~
7분 가열하십시오.



미역 예쁜색 내기

불린 미역 100g을 그릇에 담고
물 2컵을 부은 뒤 레인지 강에
서 2분30초~3분30초 가열하
십시오.



스팀타월 만들기

수건을 물에 적서 적당한 크기로
접어 그릇에 담고 뚜껑을 덮지
않은 채 레인지 강에서 1분~1분
30초 또는 따뜻해질 때 까지만
가열하십시오.



음식냄새 제거하기

그릇에 물 1/2컵과 레몬 2~3조각
을 넣고 레인지 강에서 2분~3분
가열하십시오.

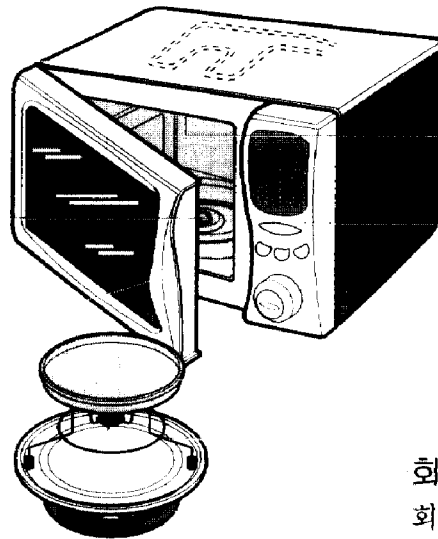
건포도 부드럽게 하기

꾸덕꾸덕해진 건포도는 물이나
포도주를 조금 뿌려 랩이나
뚜껑을 씌워서 레인지 강에서
30초~1분 가열하십시오.

젖은 소금, 고춧가루를 뽀송뽀송하게 하기

젖은 소금을 그릇에 펼쳐 담고 레인지 강에서 10초~30초 가열한
후 뒤섞어 놓으면 건조해 집니다. 고춧가루도 그릇에 펼쳐담고
레인지 강에서 50초~1분20초 가열한 후 보관하면 잡균의 번식도
막고 습기도 제거해 주어 장시간 매운 고춧가루 향이 그대로
보존됩니다.

동작조절부와 각 부분별 설명



히터
조리실 내부에 히터가 있어
구이기능 동작시 열이 납니다.

회전축
회전판을 지지하며, 돌려줍니다.

손잡이
앞으로 당기면 문이 열립니다.

유리접시
회전판 위에 정확하게 올려
놓고 사용하십시오.

조리실 실내등
조리의 진행상태를 잘
볼 수 있게 조리실 안을
밝혀 줍니다.

동작조절부

숯불구이팬

석쇠

회전판

회전판의 가운데 돌출부를 회전축에
잘 맞추어 올려 놓으십시오.
회전축에 꽂은 상태로 사용하십시오.

원터치 자동조리부

▶ 한번 누르면 자동으로
조리를 진행합니다.

데우기 버튼

1. 밥 데우기
2. 국/찌개 데우기

취소 버튼

▶ 조리 중이거나 기능선택 도중에
취소하고자 할 때 사용합니다.

수동선택 (32쪽~40쪽 참조)

- ▶ 한번 누르면: "레인지 강"으로,
- ▶ 두번 누르면: "레인지 약"으로,
- ▶ 세번 누르면: "그릴"로 동작합니다.

자동강/약

▶ 자동조리에서 조리 상태의 강·약
(+, -)을 선택할 때 사용합니다.

자동조리·시간·무게조절 다이얼

▶ 다이얼을 돌려서 자동조리 메뉴를
선택하거나 수동조리시 시간을
맞추고 수동조리시 무게를 맞추는 때
사용합니다.

기능표시부

- ▶ 조리 중에 남은 시간, 사용
조리 용기, 조리 종류 등을
표시하고 보통 때는 현재시
간을 나타냅니다.
- ▶ 접시: 숯불구이팬을 사용하십시오
- ▶ 유리: 유리접시를 사용하십시오

자동조리부

- ▶ 다이얼을 돌려서 조리번호를
맞추면 해당 조리를 자동으로
선택할 수 있습니다.

녹임 버튼

- ▶ 냉동된 음식물을 녹임
(해동)시 사용합니다.
한번 누르면: 수동녹임
두번 누르면: 자동녹임

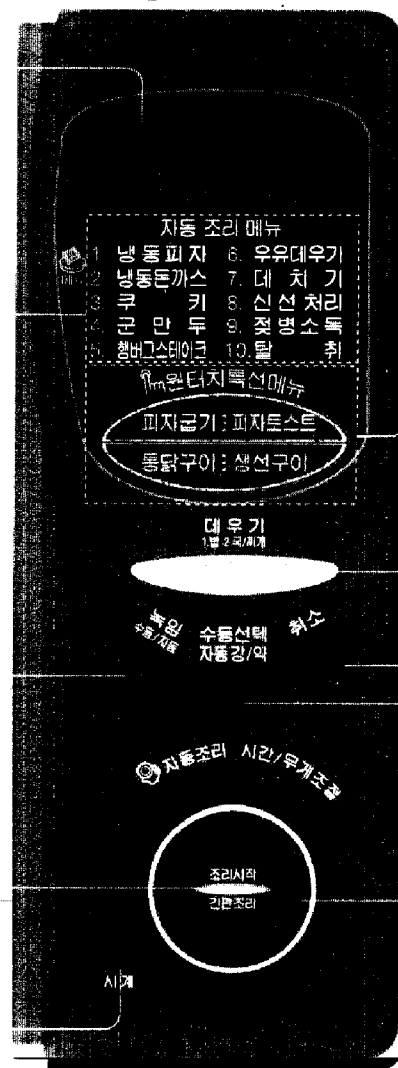
- ▶ 빨간색 등이 들어올때 다이얼을
조작하십시오

조리시작 및 간편조리 버튼

- ▶ 조리를 시작할 때 사용합니다.
또한 불빛이 깜박이면서 사용
순서를 안내합니다.

시계 버튼

- ▶ 현재 시간을 맞추는 때
사용합니다.



부속품과 사용방법

○ 사용할 수 있음

× 사용할 수 없음

사
용
전
에

기 능

레인지기능

그릴기능

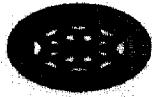
콤비기능

사용 버튼

부 속 품

사 용 방 법

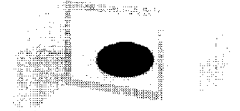
반
드
시
설
치



회 전 판



- ▶ 회전판의 돌출부를 회전축에 잘 맞추어 올려 놓으십시오.



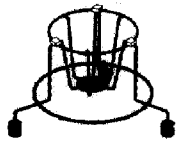
유리접시



- ▶ 반드시 회전판 위에 정확하게 놓고 사용하십시오.
- ▶ 조리할 때 식품 또는 식품을 담은 그릇을 올려 놓으십시오.



조
리
방
식
에
따
라
설
치



석 쇠



바른 사용



잘못된 사용

- ▶ 석쇠는 절대 뒤집어서 사용하지 마십시오. (각인된 내용을 확인하십시오.)
- ▶ 숟불구이 팬과 함께 사용하십시오.

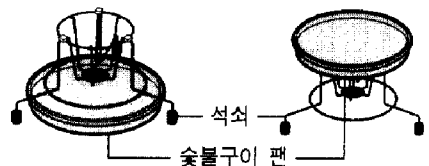


숟불구이 팬



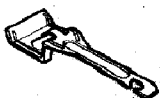
숟불구이를 조리 할 때

숟불구이를 제외한 구이 조리 할 때



- ▶ 직화(直火)열(가스레인지 등)에서는 절대로 사용하지 마세요

- ▶ 팬의 바닥에는 팬을 석쇠 위에 쉽게 올려 놓을 수 있도록 테두리 형태의 돌출부가 있습니다.
- ▶ 팬을 청소할 때는 코팅면이 손상될 수 있으니 수세미를 사용하지 마십시오. (스펀지와 중성세제를 이용하여 청소하여 주십시오)



집 게

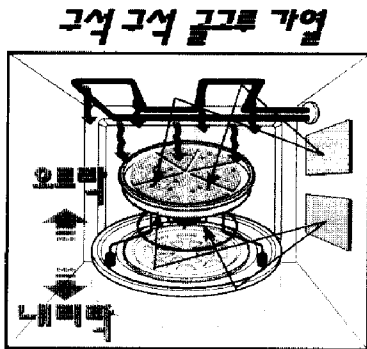


- ▶ 요리 종료 후 숟불구이 팬을 끄집어 낼 때 사용하십시오.
- ▶ 숟불구이 팬을 끄집어 낼 때는 히터에 닿지 않도록 주의하여 주십시오.
- ▶ 히터를 회전시킬때 사용하십시오.

이런점이 좋습니다

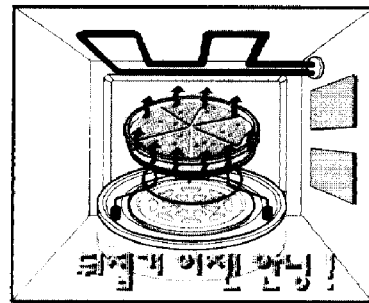
상하유동으로 구석구석 가열

- ▶ 조리도중 유리접시의 지속적인 **상하유동**으로 음식물의 구석구석까지 전파가 전달되어 최적의 요리 상태를 실현합니다.
- ▶ 구이 조리시에는 히터와의 간격을 연속적으로 변화시켜 주어 더욱 노릇노릇하게 구워 줍니다.



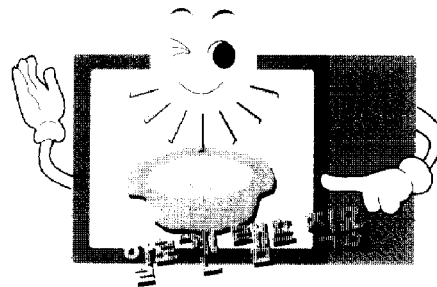
뒤집기 불편함 해소

숟불구이 팬을 적용하여 구이 자동요리 중의 뒤집기 과정을 생략하여 뒤집는 불편함을 완전 해소 하였습니다.



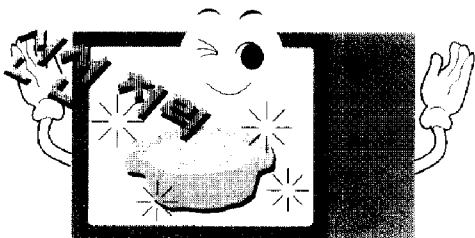
조리실이 밝아졌습니다.

할로겐 램프를 적용하여 조리실 밝기를 획기적으로 개선하였습니다.



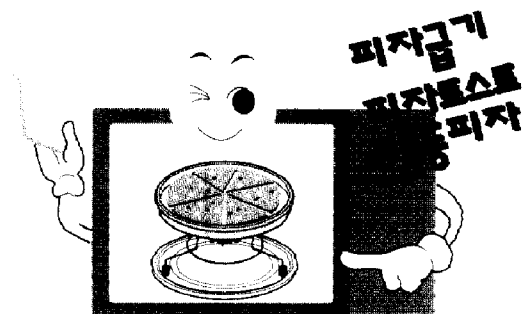
신선처리기능으로 오랫동안 보관

조리 및 식사 후 남은 국이나 찌개, 나물 등을 **신선처리**한 후 냉장보관하면 보관기간도 길어지고 (1일~2일 연장) 맛의 변화도 적어지는 기능입니다.
※ 사용방법은 30쪽을 참조바랍니다.



피자요리를 특화하였습니다.

피자굽기, 피자토스트, 냉동피자 등의 피자메뉴를 다양화하여 고객의 요구에 부응하였습니다.

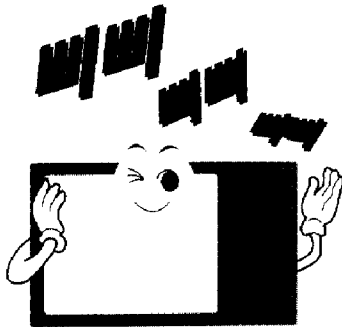


사
용
전
에

편리한 여러 기능들

망각방지 기능이 있습니다.

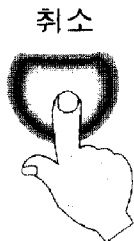
사 조리 완료 후 음식을 꺼내도록 알려주는 기능입니다.
 ▶ 조리가 완료된 뒤에도 문을 열지 않으면 20분 동안 일정시간 간격으로 부저음이 3회씩 울리도록 되어 있어 음식물을 꺼내도록 알려줍니다.



자물쇠 (안전장치) 기능이 있습니다.

어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 고장 등을 방지할 수 있도록 기능을 정지시킵니다.

**취소버튼을 4초간 누르면
 L 모양이 나타납니다.**

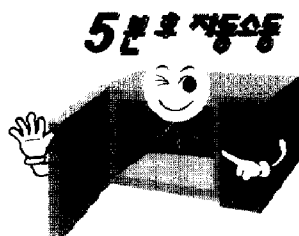


※ 해제 방법

다시 취소 버튼을 4초간 누르면 기능표시부에 L 모양이 없어지고 모든 조리를 할 수 있습니다.

절전기능이 있습니다.

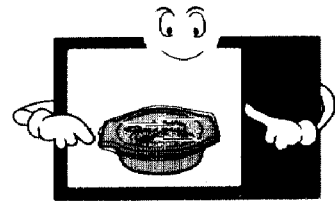
문을 열어둔 채로 그냥두면 5분 경과시 실내등이 자동으로 꺼지는 기능으로 전기료가 한층 절감 됩니다.



자동조리 조절 기능이 있습니다.

냉동피자, 냉동돈까스, 쿠키, 군만두, 햄버그스테이크, 우유데우기, 데치가, 피자굽기, 피자토스트, 통닭구이, 생선구이, 데우기 요리를 할 때는 기호에 따라서 조리 상태를 조절할 수 있습니다.

- ▶ 자동 강·약 버튼을 한번 누를시 ("강") : 좀더 익게
- 자동 강·약 버튼을 두번 누를시 ("약") : 좀더 약하게
- 자동 강·약 버튼을 세번 누를시 (표시없음) : 보통으로



요리 실패 방지 기능

자동조리 종류별로 정해져 있는 히터의 사용 위치를 감지하여 고객의 오사용 가능성을 없앴습니다.

※ 통닭구이 시에만 히터를 뒤로 하여 사용하십시오.

▶ 히터의 위치가 잘못되었을 경우

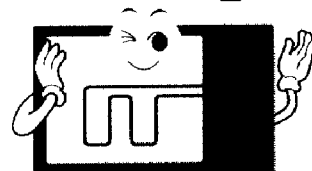


집게로 히터를 윗쪽으로 이동시키십시오.



집게로 히터를 뒷쪽으로 이동시키십시오.

히터위치 감지



전압보상기능

입력전압을 감지, 조리시간을 조절함으로써 최적의 요리상태를 실현합니다.

입력전압 감지



편리한 여러 기능들 / 청소 방법

전시 기능이 있습니다.

제품을 전시, 판매할 때 광고 효과를 주기 위한 기능입니다.

- ※ 취소버튼을 누른 후 4초 경과 시점에서는 "L" 표시가 나타나며 이때 계속 누른 상태에서 4초가 경과되면 전시기능을 수행합니다. 다시 "취소" 버튼을 누르면 전시기능을 중단합니다.

전시기능



간편조리 기능이 있습니다.

조리시작 · 간편조리 버튼을 누르면 동시에 동작하여 간편하게 조리할 수 있습니다.



최대동작시간은 10분입니다.

자동 조리안내 기능이 있습니다.

모든 요리의 다음 동작 안내를 불빛으로 표시하여 쉽게 사용할 수 있도록 하였습니다.

자동조리 안내기능



탈취 기능이 있습니다.

냄새가 많이 나는 음식을 조리한 후 잔류 냄새를 없애 줍니다. (음식물을 넣지 말고 사용하십시오.)

- ※ 사용방법은 31쪽을 참조하십시오.

탈취기능



힌트

조리실 내부는 월 1회 이상 중성세제를 사용하여 청소하여 주십시오.

조리실 내부 청소를 할 때는

첫째 : 히터를 움직여 가면서 내부 벽면을 깨끗하게 청소하여 주십시오.



둘째 : 금속수세미를 사용하면 내부 벽면의 코팅처리 부분이 손상될 수 있으므로 절대 사용하지 마십시오.

셋째 : 세척시에는 중성세제만을 사용하십시오.

석쇠

올라 당겨 조리 마치고, 석쇠와 발이 빠질 수 있습니다.



석쇠를 밖에서 청소합니다.

팬

내부에서 팬을 흔들기 위해 일어 뜨게 합니다.



석쇠세미 NO! 수건이 OK

히터걸이부

히터를 일자로 움직여 앞뒤를 깨끗이 세척하십시오.

온도변화를 막기 위한 간격에 의해 청소할 수 없습니다.



할로겐 램프부



전열기가 뜨거워서 손을 붙이면 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.

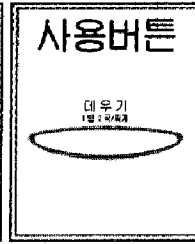
온도변화를 막기 위한 간격에 의해 청소할 수 없습니다.

자동조리 안내

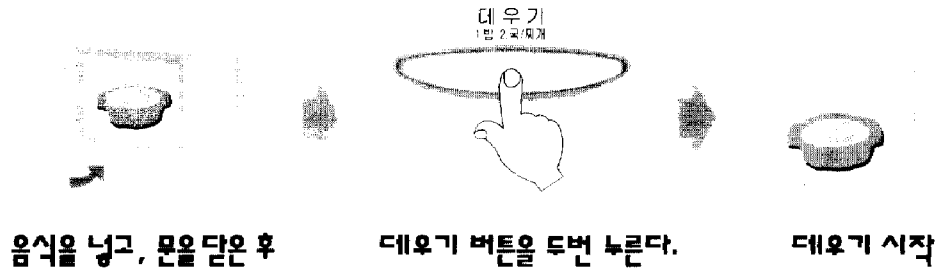
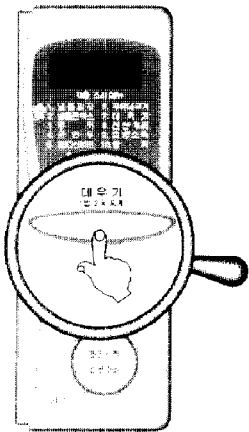
요리명		요리 가능 음식	사용안내 (주의사항)
사 용 방 법	밥	밥	우유데우기는 우유데우기 버튼으로 가열하십시오.
	국/찌개	국, 찌개	냉동피자는 시중에 판매되고 있는 냉동피자를 굽는 것을 말합니다. 숯불구이팬에 냉동피자를 놓은 후 석쇠위에 올려 놓고 가열 하십시오.
	냉동피자	냉동피자 (1개, 375g)	냉동 돈까스는 시중에 판매되고 있는 냉동돈까스를 굽는 것을 말합니다. 숯불구이팬에 식용유를 바른 냉동 돈까스를 놓은 후 석쇠위에 올려 놓고 가열하십시오.
	냉동돈까스	냉동돈까스 (4개, 320g)	숯불구이팬에 쿠키를 고루 배열한 후 석쇠위에 올려 놓고 가열하십시오.
	쿠키	초콜릿 쿠키 (20개정도) 플레인 쿠키	군만두는 시중에 판매되고 있는 냉동만두를 굽는 것을 말합니다. 숯불구이팬에 식용유를 바른 냉동만두를 놓은 후 석쇠위에 올려 놓고 가열하십시오.
	군만두	냉동만두 (20개)	숯불구이팬에 햄버그스테이크를 놓은 후 석쇠 위에 올려 놓고 가열하십시오.
	햄버그스테이크	햄버그스테이크 (4조각)	우유는 컵에 부어서 뚜껑없이 가열하십시오. 우유는 냉장상태 기준입니다.
	우유데우기	우유데우기 (200ml)	내열용기에 음식물을 담고 랩을 씌운 후 가열하십시오. 비닐팩을 사용하셔도 좋습니다.
	데치기	시금치, 쑥갓, 쪽파	조리 및 식사 후 남은 국이나 찌개, 나물 등을 내열용기에 담아 뚜껑없이 가열하십시오.
	신선처리	국, 찌개, 나물	젓병 1개당 물 50ml를 넣고, 꼭지부를 뒤집어 젓병위에 얹은 상태로 유리접시 위에 놓고 가열하십시오.
법	젓병소독	젓병소독	빈젓병으로는 소독하지 마십시오. 꼭지부의 마개를 잠그지 마십시오.
	피자굽기	콤비네이션피자, 불고기피자	피자굽기는 직접 발효시켜 만든 반죽을 먼저 가열한 후 반죽 위에 재료를 얹어 굽는 피자를 말합니다. (18쪽 참조)
	피자토스트	피자토스트 (2조각)	숯불구이팬에 피자토스트를 놓은 후 석쇠 위에 올려 놓고 가열하십시오. 피자토스트는 식빵 위에 재료를 얹어 굽는 피자를 말합니다.
	통닭구이	통닭구이	석쇠에 통닭을 올리고 유리접시 위에 숯불구이팬을 올린다음 석쇠를 유리접시 위에 놓고 가열 하십시오.
	생선구이	갈치구이, 고등어구이	숯불구이팬에 생선을 놓은 다음 석쇠 위에 올려 놓은 후 유리접시 위에 놓고 가열하십시오.

자동조리(데우기)

"레인지 강"의 사용법은 34쪽을 참조하십시오.



예) 미역국 데우기를 할 경우



1	밥 데우기	데우기 버튼을 한번 누른다.
2	국/찌개 데우기	데우기 버튼을 두번 누른다.

데우기 할 때 주의사항

- ① 아래 사진 이외의 것을 사용시에는 레인지 강 또는 간편조리를 사용하시고 주류는 "레인지 강"으로 데우기 하십시오.
- ② 시판되는 음식물은 반드시 내열용기에 옮겨서 랩 또는 뚜껑을 씌워 가열하십시오.
- ③ 데우기가 끝난 후에도 음식이 완전히 데워지지 않을 경우에는 간편조리 기능으로 추가 가열하십시오.
- ④ 데우기 동작 중 문을 열면 "Err"가 표시되고 가열이 중단 됩니다.



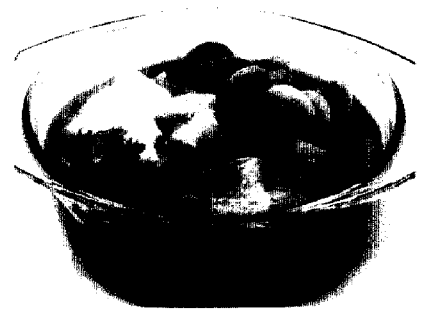
밥

- ▶ 내열용기에 랩을 씌워 가열합니다.
- ▶ 밥이 딱딱할 경우에는 표면에 물을 뿌려서 가열합니다.



국

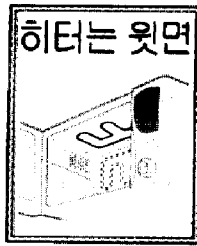
- ▶ 내열용기에 랩을 씌워 가열합니다.



찌개

- ▶ 내열용기에 랩을 씌워 가열합니다.

- ▶ 기호에 따라 기능표시부에 " [] "표시가 나타나 있을때 조리시간을 조절할 수 있습니다.
자동 강·약 버튼을 한번 누를시 ("강") : 좀더 익게
자동 강·약 버튼을 두번 누를시 ("약") : 좀더 약하게

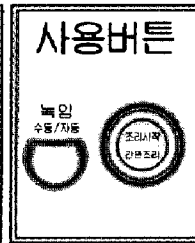


데우기 (수동조리)

※ 수동선택 "레인지 강"을 사용하십시오. (사용방법 34쪽 참조)

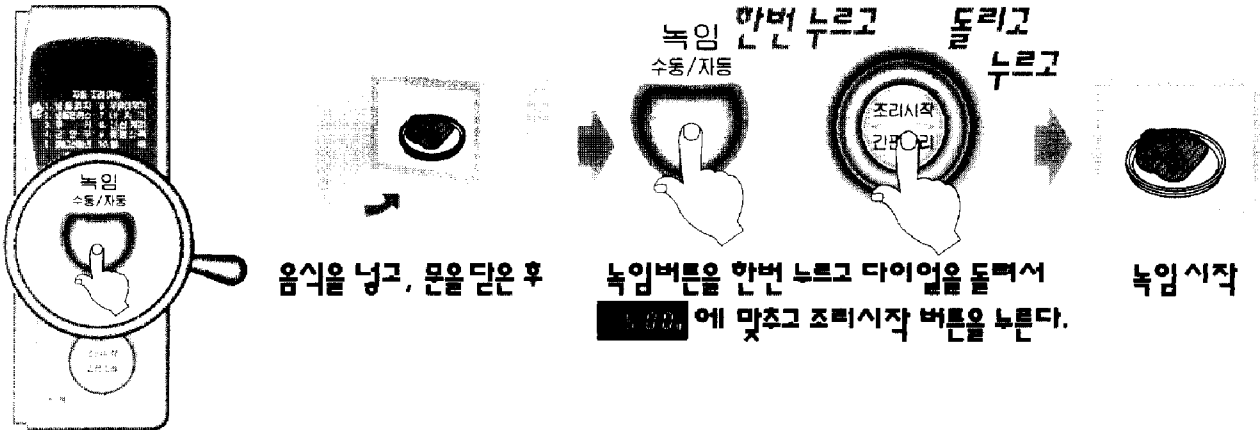
음 식 명	분 량	조 리 시 간	랩사용	비 고
김치찌개 (실온) (냉장)	1인분	3분 4분		내열용기에 랩을 씌워가열하십시오. 네운 후 한번 섞어주십시오.
단 팔 죽 (실온) (냉장)	1인분 (150g)	40초~1분 1분~1분30초		인스턴트 식품 용기그대로 가열해도 됩니다.
밥 (실온) (냉장)	1인분	1분30초~2분 2분~2분30초		랩을 사용하지 않을때는 용기가 뜨겁지 않으나 밥표면이 마릅니다. 랩을 사용할때는 용기가 뜨거우므로 주의하십시오. (밥표면이 마르지 않음)
불 고 기 (실온) (냉장)	1접시 (300g)	2분30초~3분 3분~3분30초		내열용기에 랩을 씌워 가열하십시오.
우 유 (냉장)	200ml	1분~1분30초	×	컵에 부어서 가열하십시오.
잡 채 (실온) (냉장)	1접시 (400g)	3분~3분30초 3분30초~4분		내열용기에 랩을 씌워 가열하십시오.
청 주 (실온) (냉장)	300ml (小 1병)	1분 1분20초	×	컵에 부어서 가열하십시오.
카 레 (실온) (냉장)	1인분 (400g)	4분~5분 5분~6분		인스턴트 식품 내열용기에 랩을 씌워 가열하십시오.
콩나물국 (실온) (냉장)	1인분	3분 3분30초		내열용기에 랩을 씌워 가열하십시오. 내열 용기에 랩을 씌워
한 약 (냉장)	1봉지	30초~1분	×	컵에 부어서 가열
호 박 죽 (실온) (냉장)	1인분 (150g)	40초~1분 1분~1분30초		인스턴트 식품 용기그대로 가열해도 용기그대로
호 빵 (야채)	2개 4개	1분~1분20초 2분~2분30초		인스턴트 식품 내열용기에 랩을 씌워
호 빵 (팔)	1개 4개	30초~40초 1분30초~2분		인스턴트 식품 내열용기에 랩을 씌워 가열하십시오.

자동조리 (녹임)



수동녹임

예) 쇠고기 덩어리 500g을 녹이고자 할 경우

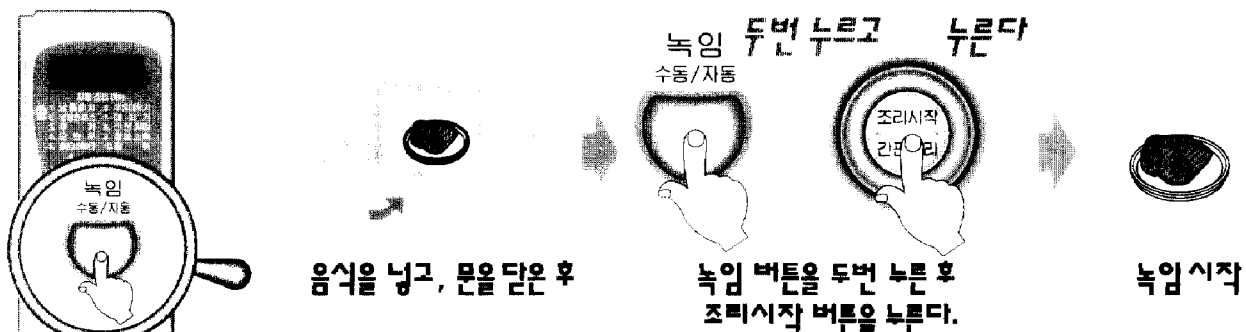


수동녹임 (해동) 할 때 주의사항

- ① 다이얼을 오른쪽으로 돌려 녹일 식품의 무게와 같은 숫자가 나오도록 맞춥니다.
- ② 냉동음식의 랩이나 비닐을 벗긴 후 유리접시에 올려 놓고 녹임을 시작합니다.
- ③ 냉동음식의 적당한 녹임(해동) 분량은 50g~1200g정도 입니다.
- ④ 키친타월 위에 냉동 음식을 놓고 녹이면 좋습니다.
- ⑤ 녹임 중에 "삐·삐·삐·삐·삐" 하는 부저소리가 나면 문을 열고 냉동 음식을 뒤집은 뒤 다시 문을 닫고 조리시작을 누르십시오. 그러면 더욱 만족한 녹임 결과를 얻을 수 있습니다.

수동녹임 가능 음식	쇠고기 덩어리, 돼지고기 덩어리, 소불고기감, 갈은 쇠고기, 삼겹살, 통닭, 닭조각, 통생선, 생선포
자동녹임 가능음식	쇠고기 덩어리, 돼지고기 덩어리

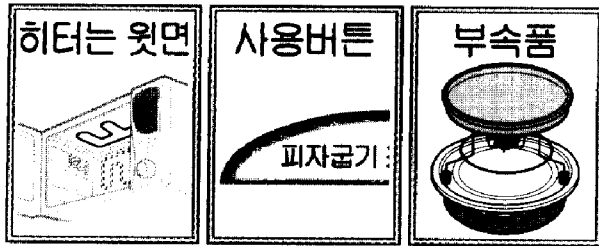
자동녹임



자동녹임 (해동) 할 때 주의사항

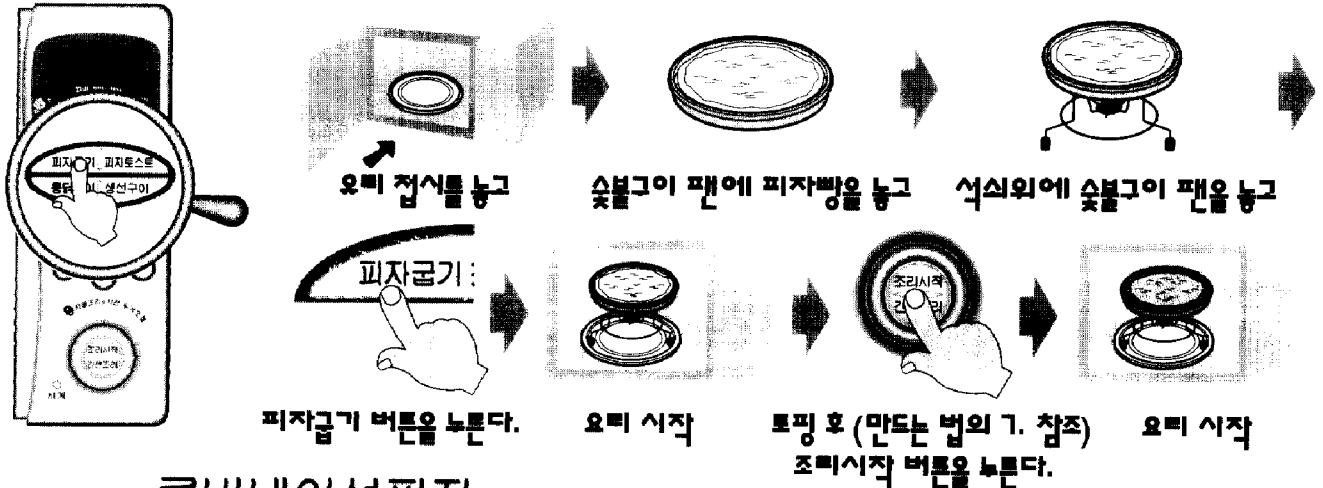
- ① 키친타월 위에 냉동 음식을 놓고 녹이면 좋습니다.
- ② 반드시 랩이나 비닐을 벗긴 후 사용하십시오. (비닐을 벗기지 않으면 익습니다.)
- ③ 냉동음식의 적당한 녹임(해동) 분량은 300g~800g정도 입니다.
- ④ 돼지 삼겹살 녹임시에는 고기가 익으므로 사용하지 마십시오. (수동 녹임을 이용)
- ⑤ 녹임의 결과는 칼로 썰기 쉬운 반녹임 상태입니다.

사
용
방
법



원터치 자동조리(피자굽기)

▶ 피자굽기는 직접 발효시켜 만든 반죽을 먼저 가열한 후 반죽 위에 재료를 얹어 굽는 피자를 말합니다.



콤비네이션피자

사
용
방
법



재료 (2인분)

<피자 빵>		붉은 피망..... 1/2개	
밀가루.....	1 1/2컵 (150g)	푸른 피망.....	1개
설탕.....	1/2큰술	양파.....	1/2개
소금.....	1/2작은술	베이컨.....	1매
물.....	30cc	햄.....	약간
버터.....	2큰술	피자치즈.....	200g
이스트.....	1작은술	<피자소스>	
설탕.....	1큰술	양파.....	1/4개
온수 (40℃).....	1/4컵 (50cc)	마늘.....	1쪽
<토픽>		토마토케첩.....	1/4컵
양송이 버섯.....	4개	육수.....	1/4컵
		소금, 후추.....	조금

힌트

- ① 기호에 따라 강·약을 조절하십시오.
자동 강·약 버튼을 한번 누를시("강") : 좀더 익게
자동 강·약 버튼을 두번 누를시("약") : 좀더 약하게
- ② 요리 종료 후 숯불구이 팬을 들어 낼 때는 반드시 집게를 사용하시고, 숯불구이 팬이 히터에 닿이지 않도록 주의 바랍니다.
- ③ 숯불구이 팬을 석쇠 위에 놓을 때는 숯불구이 팬의 바닥면을 석쇠의 중앙에 놓아 유동이 발생하지 않도록 주의하십시오.
- ④

만드는 법

1. 미지근한 물에 설탕을 섞어 이스트를 넣은 후 발효되어 부풀도록 10분~15분 그대로 둔다.
2. 용기에 체에 친 밀가루, 발효된 이스트, 소금, 설탕, 물을 넣어 섞은 후 마지막에 녹인 버터를 더해서 잘 반죽한 다음 랍을 싸우고 40분~60분간 발효시킨다.

3. 피자소스를 만든다. 양파, 마늘을 곱게 다져 먼저 볶은 후 육수와 토마토케첩을 넣어 끓이다가 걸죽하게 되면 소금, 후추를 뿌려 간을 맞춘다.
4. 양송이 버섯은 가늘게 썰고 피망, 양파, 햄, 베이컨은 적당히 자른다.
5. 2의 반죽을 숯불구이 팬의 크기까지 펼친 후 포크로 여러번 찔러준다.
6. 숯불구이 팬을 석쇠 위에 놓고 유리접시에 놓은 후 피자굽기에서 가열한다.
7. 조리도중 "딩동 덩동 덩동" 음이 울리면 숯불구이팬을 끄집어내어 그 위에 피자소스를 바른 후 잘게 썬 피자 치즈를 골고루 뿌리고 양송이버섯, 피망, 양파, 베이컨, 햄을 얹어 다시 숯불구이 팬을 석쇠위에 올려 다시 조리를 시작한다.

원터치 자동조리(피자굽기)



바베큐피자

재료 (2인분)

〈피자 빵〉	〈토핑〉
밀가루..... 1½컵 (150g)	다진 쇠고기..... 50g
설탕..... ½큰술	피망 2개
소금..... ½작은술	양파 1개
물..... 30cc	소세지..... 1개 (50g)
버터 2큰술	피자치즈..... 200g
이스트 1작은술	〈피자소스〉
설탕 1큰술	양파..... ½개
온수 (40℃)..... ¼컵 (50cc)	마늘 1쪽
	토마토케첩..... ½컵
	육수..... ¼컵
	소금, 후추 조금

만드는 법

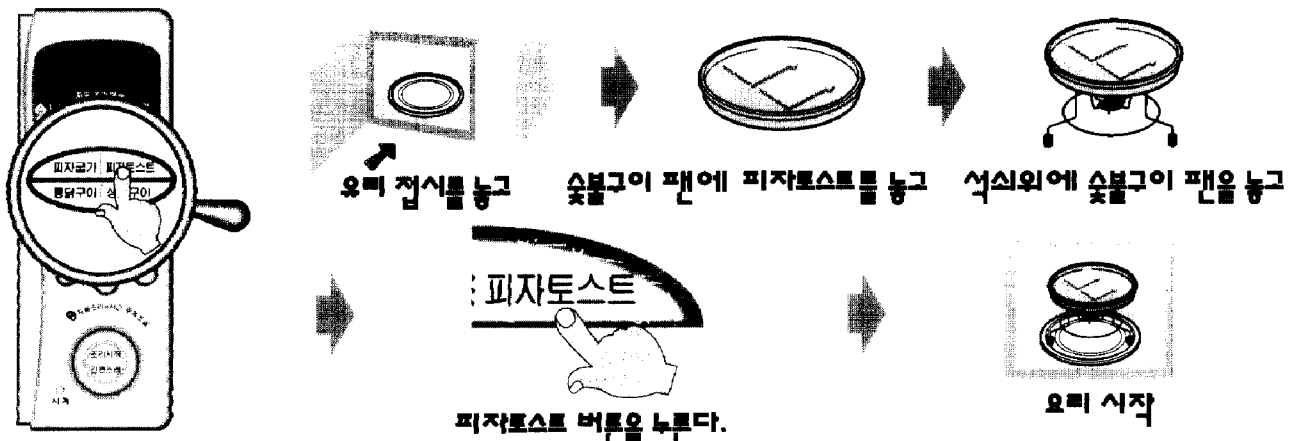
1. 미지근한 물에 설탕을 섞어 이스트를 넣은 후 발효되어 부풀도록 10분~15분 그대로 둔다.
2. 용기에 체에 친 밀가루, 발효된 이스트와 소금, 설탕, 물을 넣어 반죽한 후 마지막에 녹인 버터를 더해서 잘 반죽한 다음 랍을 씌우고 40분~60분간 발효시킨다.

3. 피자소스를 만든다. 양파, 마늘을 곱게 다져 먼저 볶은 후 육수와 토마토케첩을 넣어 걸죽하게 되면 소금, 후추를 뿌려 간을 맞춘다.
4. 쇠고기는 다진 것을 준비하고 피망, 양파는 둥글게 자르고 소세지도 얇게 썰어 놓는다.
5. 숯불구이팬에 1의 반죽을 숯불구이팬의 크기까지 펼친 후 포크로 여러번 찔러준다.
6. 숯불구이팬을 석쇠위에 놓고 유리접시에 놓은 후 피자굽기에서 가열한다.
7. 조리도중 "딩동 덩동 덩동" 음이 울리면 숯불구이팬을 끄집어 내어 그 위에 피자소스를 바른 후 잘게 썬 피자치즈를 골고루 뿌리고 쇠고기 다진것, 피망, 양파, 소세지를 얹어 다시 숯불구이팬을 석쇠위에 올려 다시 조리를 시작한다.



원터치자동조리(피자토스트)

▶ 피자 토스트는 식빵 위에 재료를 얹어 굽는 피자를 말합니다.



피자토스트

사
용
방
법



힌트

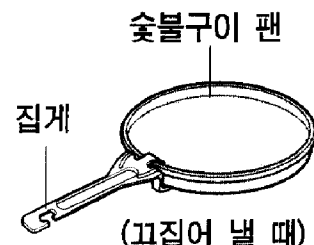
- 기호에 따라 강·약을 조절하십시오.
자동 강·약 버튼을 한번 누를시("강") : 좀더 익게
자동 강·약 버튼을 두번 누를시("약") : 좀더 약하게
- 요리 종료 후 숟불구이 팬을 들어 낼 때는 반드시 집게를 사용하시고, 숟불구이 팬이 히터에 닿이지 않도록 주의 바랍니다.
- 숟불구이 팬을 석쇠 위에 놓을 때는 숟불구이 팬의 바닥면을 석쇠의 중앙에 놓아 유동이 발생하지 않도록 주의하십시오.
- 피자토스트를 자를때 숟불구이 팬에 놓고 자르면 팬의 코팅면이 손상될 수 있으니 반드시 옮겨서 자르십시오

재료 (2인분)

식빵.....	2조각	〈토마토 소스〉	
녹인버터	2큰술	토마토 케찹.....	1/4컵
파망	1/2개	물.....	3큰술
양파	1/4개	버터.....	1큰술
양송이 버섯	2개	다진 마늘	1큰술
베이컨	2조각	소금, 후추.....	조금
피자치즈.....	100g		

만드는 법

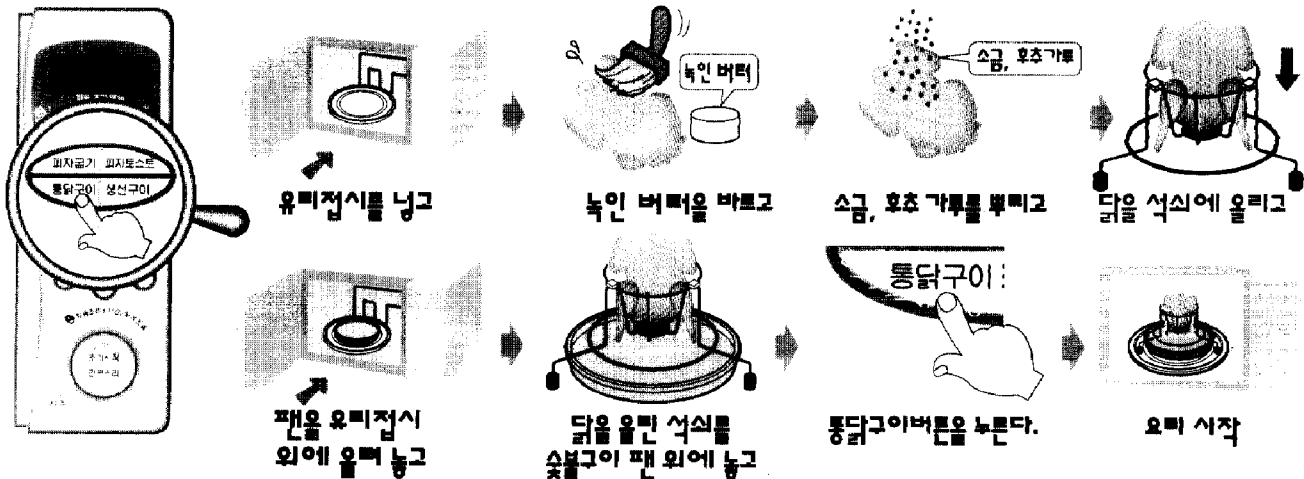
- 토마토 케찹에 물, 버터, 다진 마늘, 소금, 후추를 넣고 내열용기에 담아 레인지 강에서 3분~5분 가열하여 소스를 만든다. (도중에 몇 번 휘저어 준다)
- 파망과 양파, 베이컨은 1cm 크기로 썰고 양송이 버섯과 피자치즈를 가늘게 썬다.
- 준비한 식빵 위에 녹인 버터를 바른 후 숟불구이 팬에 놓는다.
- 3의 빵 위에 1의 소스를 바른 다음 피자치즈를 얹고 2의 재료를 얹어 숟불구이 팬을 석쇠 위에 올려 놓은 후 유리접시 위에 올려 놓고 피자토스트에서 가열한다.
※ "레인지 강"의 사용법은 34쪽을 참조하십시오.



원터치자동조리(통닭구이)



냉동된 닭은 완전히 녹여서 통닭구이를 하십시오.



통닭구이

▶ 통닭의 초기 상태에 따라 요리상태가 다소 차이가 날 수 있으니 아래 내용을 참조바랍니다.

초기 상태	온 도	요리 방법
완전히 녹인 상태	10℃~20℃	요리시작
냉장된 상태 (냉장실에 보관된 경우)	3℃~4℃	상온 물속에 방치 후 (30분~1시간) 요리시작
냉동된 상태	-2℃ 이하	녹임(해동) 후 상온 물속에 3시간 정도 방치 후 요리시작

재료 (2인분)

닭.....	1마리 (1.1kg)
버터.....	적당량
소금, 후추.....	적당량

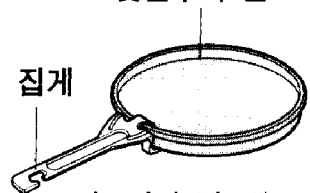
㉠ 만드는 법

1. 닭은 내장을 빼고 목부위를 완전히 잘라낸 후 깨끗이 손질하여 물기를 닦은 다음 허벅지 부분에 칼집을 내어준다.
2. 1의 닭 위에 녹인 버터를 바르고 소금, 후추를 골고루 뿌린다.
3. 석쇠에 2의 닭을 놓은 다음 석쇠를 숯불구이 팬 위에 놓은 후 유리접시 위에 올려 놓고 통닭구이에서 가열한다.

※ 닭을 석쇠에 놓을 때에는 반드시 석쇠안에

※ 큰닭은 반드시 좀더 익게(“강”) 조절하십시오.
그렇지 않으면 약간 덜 익을 수도 있습니다.

숯불구이 팬

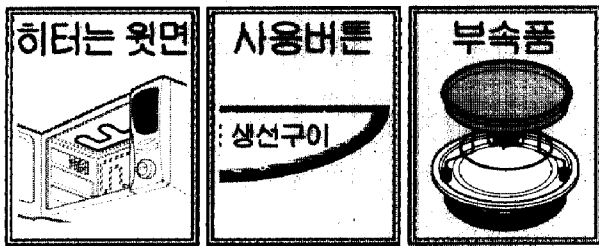


통닭구이시 주의사항

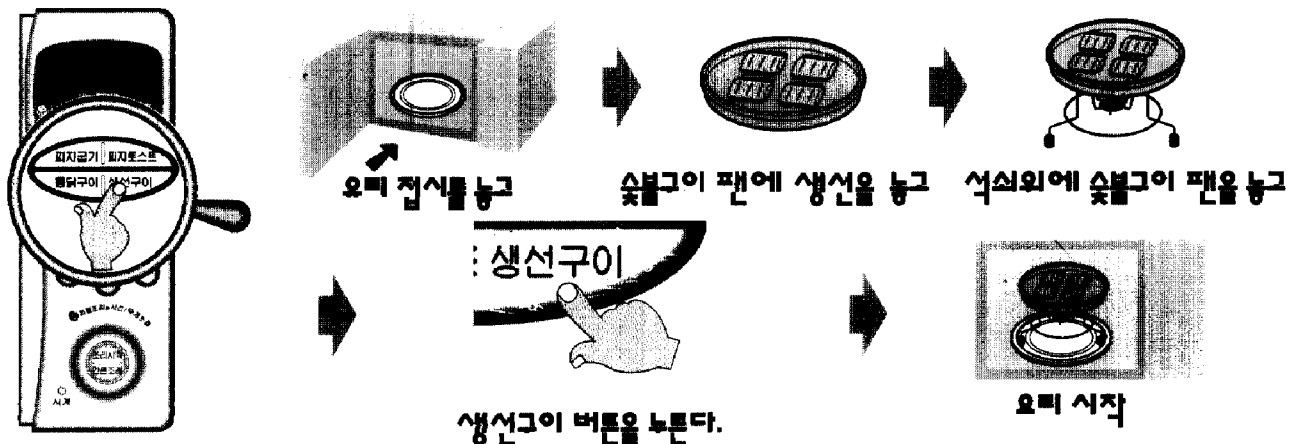
- ① 조리 완료 후 통닭을 꺼내지 않고 방치하는 경우, 기능표시부에 증기가 차는 경우가 있으나 약 10분 후에 없어지므로 안심하십시오.
- ② 기호에 따라 강·약을 조절하십시오.
자동 강·약 버튼을 한번 누를시(“강”) : 좀더 익게
자동 강·약 버튼을 두번 누를시(“약”) : 좀더 약하게
- ③ 요리 종료 후 숯불구이 팬을 들어 낼 때는 반드시 집게를 사용하십시오.

힌트

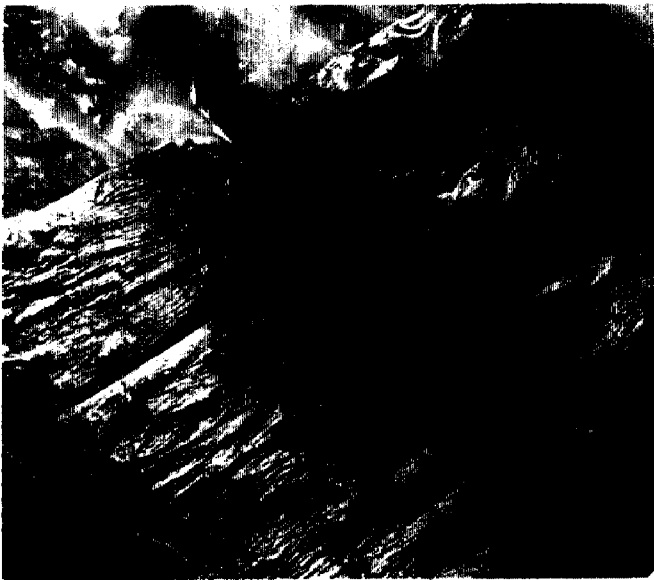
숯불구이팬에 야채를 썰어 칸 후 가열하면 연기가 나고 기름이 튀는 것을 줄여줍니다.



원터치자동조리(생선구이)



갈치구이·고등어구이



재료 (2인분)

<갈치구이>

갈치..... 4토막
소금..... 약간
식용유..... 약간

<고등어구이>

고등어..... 1마리(300g)
소금..... 약간
식용유..... 약간

만드는 법

● 갈치구이

1. 갈치는 7-8cm 길이로 토막을 내어 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아준다.
2. 소금을 뿌려 갈치에 간이 배어 들면 식용유를 솔로 고르게 바른다.
3. 숯불구이 팬에 생선을 고루 배열한 다음 석쇠 위에 올린 후 유리접시에 올려 놓고 생선구이에서 가열한다.

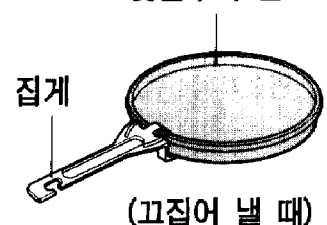
● 고등어구이

1. 고등어는 신선한 것으로 선택하여 배를 가르고 토막을 낸 다음 넓게 펴서 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아준다.
2. 소금을 뿌려 고등어에 간이 배어들면 식용유를 솔로 고르게 바른다.
3. 숯불구이 팬에 생선을 고루 배열한 다음 석쇠 위에 올린 후 유리접시에 올려 놓고 생선구이에서 가열한다.

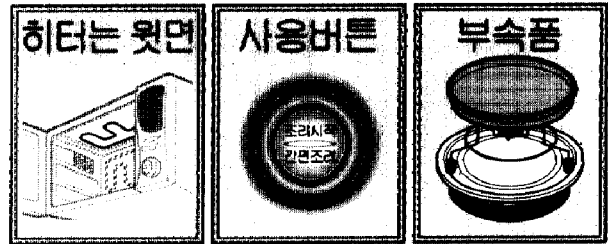
생선구이 할 때 주의사항

- ① 기호에 따라 강·약을 조절하십시오.
자동 강·약 버튼을 한번 누를시("강") : 좀더 익게
자동 강·약 버튼을 두번 누를시("약") : 좀더 약하게
- ② 요리 종료 후 숯불구이 팬을 들어 낼 때는 반드시 집게를 사용하시고, 숯불구이 팬이 히터에 닿이지 않도록 주의 바랍니다.
- ③ 숯불구이 팬을 석쇠 위에 놓을 때는 숯불구이 팬의 바닥면을 석쇠의

숯불구이 팬



자동조리 (냉동피자/냉동돈까스)



냉동피자



재료 (4인분)

냉동피자..... 1개 (375g)

▷ 만드는 법

● 냉동피자

1. 냉동피자의 포장지를 제거한 후 숟불구이 팬에 냉동피자를 놓는다.
2. 숟불구이 팬을 식쇠 위에 올려 놓은 후 유리접시 위에 올려 놓고 냉동피자에서 가열한다.

힌트

- ① 기호에 따라 강·약을 조절 하십시오.
자동 강·약 버튼을 한번 누를시("강") : 좀더 익게
자동 강·약 버튼을 두번 누를시("약") : 좀더 약하게
- ② 요리 종료 후 숟불구이 팬을 들어 낼 때는 반드시 집게를 사용하시고, 숟불구이 팬이 히터에 닿이지 않도록 주의 바랍니다.

냉동돈까스



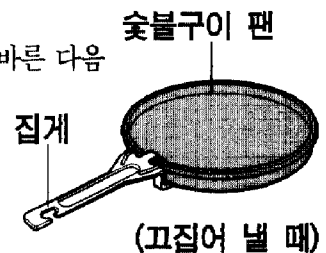
재료 (4인분)

냉동돈까스..... 4개 (320g)
식용유..... 적당량

▷ 만드는 법

● 냉동돈까스

1. 냉동돈까스에 식용유를 바른 다음 숟불구이 팬에 놓는다.
2. 숟불구이 팬을 식쇠 위에 올려 놓은 후 유리접시 위에 올려 놓고 냉동돈까스에서 가열한다.



- ③ 숟불구이 팬을 식쇠 위에 놓을 때는 숟불구이 팬의 바닥면을 식쇠의 중앙에 놓아 유동이 발생하지 않도록 주의하십시오.
- ④ 냉동 피자를 자를 때 숟불구이 팬에 놓고 자르면 팬의 코팅면이 손상될 수 있으니 반드시 옮겨서 자르십시오.

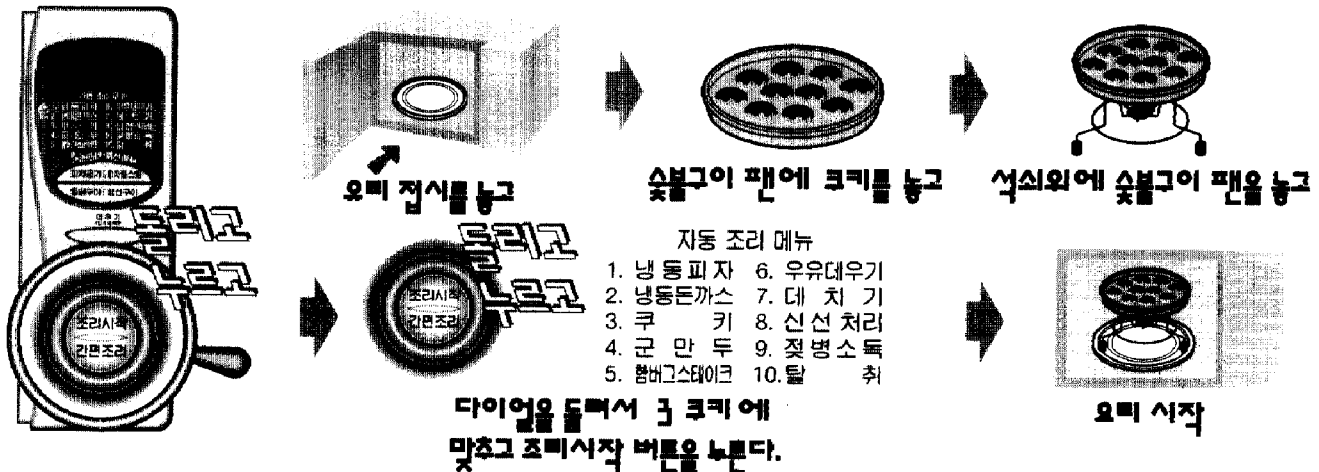
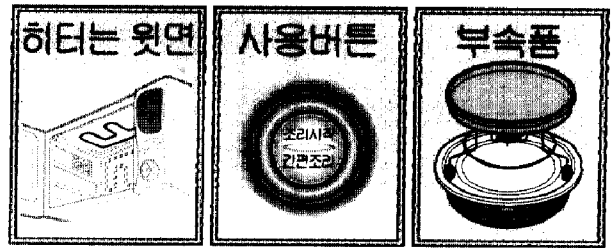
냉동식품(수동조리)

※ 수동선택 "레이지 강"을 사용하십시오. (사용방법 34쪽 참조)

음 식 명	분 량	조 리 시 간	랩사용	
공공떡만두국	1개	6분~7분	×	인스턴트 식품용기 그대로 가열해도
만 두	30개	5분~6분		인스턴트 식품용기 그대로 가열해도 됩니다.
	20개	4분~5분		
	10개	2분~3분		
볶 음 면	1개	6분~7분		인스턴트 식품용기 그대로 가열해도 됩니다.
새우볶음밥	1개	4분~5분	○	내열용기에 담아 랩을 씌워 가열하십시오.
스 파 게 티	1개	6분~7분	×	인스턴트 식품용기 그대로 가열해도 됩니다.
야채볶음밥	1개	4분~5분	○	내열용기에 담아 랩을 씌워 가열하십시오.
짜 장 면	1개	6분~7분	×	인스턴트 식품용기 그대로 가열해도 됩니다.
	大(330g)	4분~5분	○	접시에 랩을 씌워 가열합니다.
	小(180g)	3분~3분30초		
	5개	4분~5분	○	접시에 랩을 씌워 가열합니다.
	3개	3분~3분30초		

사
용
방
법

자동조리(쿠키)



초콜릿쿠키



재료 (약 20개)

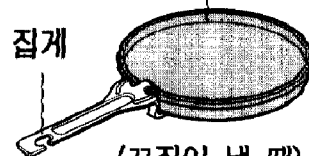
밀가루..... 1컵	계란..... 1개
베이킹파우더..... 1/2작은술	초콜릿..... 50g
소금..... 조금	땅콩..... 조금
버터..... 1큰술	흑설탕..... 1 1/2큰술
설탕..... 2큰술	

만드는 법

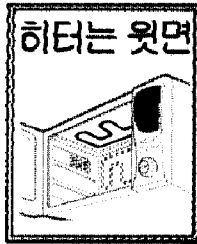
1. 밀가루와 소금, 베이킹파우더를 함께 섞어 체에 치고 버터는 녹여서 부드럽게 해 둔다.
2. 초콜릿과 땅콩은 잘게 다진다.
3. 우묵한 그릇에 버터와 설탕을 넣고 나무주걱으로 저어 크림상태가 될 때까지 저은 후 계란을 조금씩 넣으면서 젓는다.
4. 3의 용기에 밀가루, 소금, 베이킹파우더, 땅콩, 초콜릿, 흑설탕을 섞어서 살살 버무려 덩어리로 뭉친 후 냉장고에서 1시간 정도 보관한 후 밀대로 밀어 원하는 모양을 찍는다.
5. 숟불구이 팬에 쿠키를 고루 배열한 후 석쇠 위에 올린 후 유리접시에 올려 놓고 쿠키에서 가열한다.

숟불구이 팬

집게



〈꼬집어 낼 때〉



자동조리(쿠키)



플레인쿠키

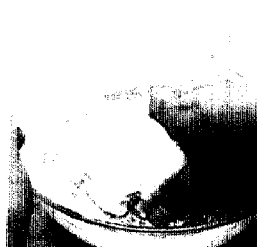
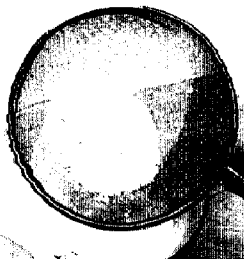
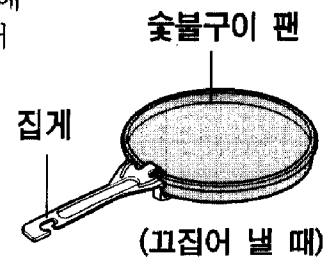
재료 (약 20개)

밀가루.....	1컵 (100g)
버터	1/4컵 (50g)
설탕	1/6컵 (40g)
계란 노른자	1개
우유	1큰술
바닐라향.....	조금

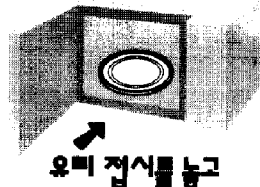
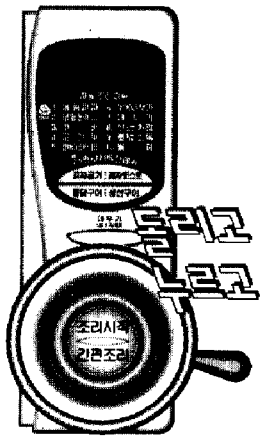
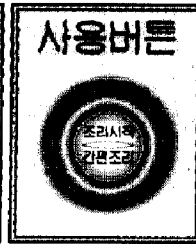
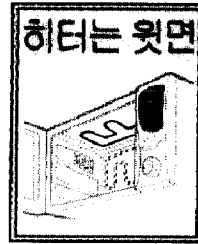
만드는 법

1. 밀가루는 두번 정도 체에 내려놓고, 버터는 녹여서 나무 주걱으로 부드럽게 될 때까지 저어준다.
2. 버터에 설탕을 넣어 하얗게 될 때까지 저어주고 계란 노른자, 우유, 바닐라향을 넣어 잘 섞어 놓는다.

3. 2에 준비해 놓은 밀가루를 넣고 살살 버무려 한 덩어리로 뭉쳐지면 랩에 싸서 냉장고에 1시간 정도 넣어 둔다.
4. 방망이로 두께가 5mm 정도 되도록 밀어 둥근 모양으로 찍거나 원하는 모양으로 잘라 손 끝으로 눌러 준다.
5. 숟불구이팬에 쿠키를 가지런히 배열한 다음 석쇠 위에 올린 후 유리접시에 올려놓고 쿠키에서 가열한다.



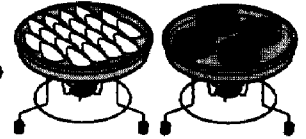
자동조리 (군만두/ 햄버그스테이크)



요리 접시를 놓고



숯불구이 팬에 냉동만두 또는 햄버그스테이크를 놓고

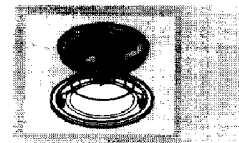


식석위에 숯불구이 팬을 놓고



다이얼을 돌려서 4 군만두 또는 5 햄버그스테이크에 맞추고 조리 시작 버튼을 누른다.

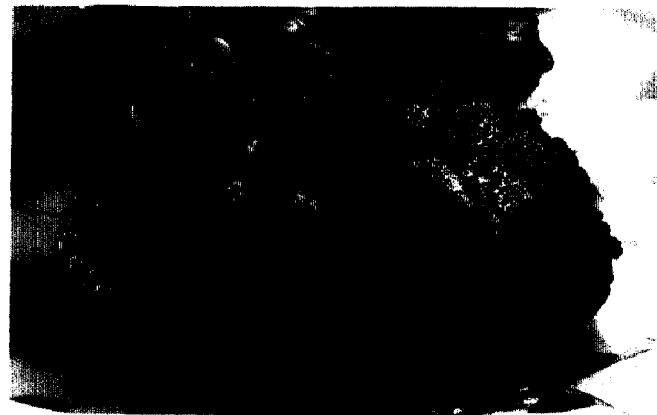
- 자동 조리 메뉴
1. 냉 동 파 자
 2. 냉동돈까스
 3. 쿠 키
 4. 군 만 두
 5. 햄버그스테이크
 6. 우유데우기
 7. 데 치 기
 8. 신 선 처 리
 9. 젓 병 소 독
 10. 달 취



요리 시작

군만두

햄버그스테이크



재료 (2인분)

냉동만두..... 20개
식용유..... 적당량

재료 (4인분)

다진 쇠고기..... 200g 소금·후추..... 조금
다진 돼지고기..... 100g 양파..... 1개
우유..... 2큰술 버터..... 2큰술
계란..... 1개

만드는 법

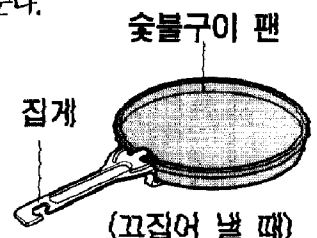
1. 냉동 만두에 식용유를 솔로 골고루 바른다.
2. 숯불구이팬에 만두를 고루 배열한 다음 식석위에 놓고 유리접시위에 놓은 후 군만두에서 가열한다.

힌트

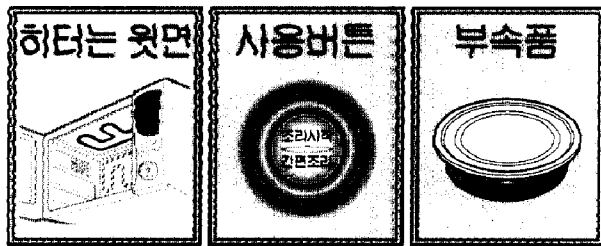
- ① 기호에 따라 강·약을 조절 하십시오.
자동 강·약 버튼을 한번 누를시("강") : 좀더 익게
자동 강·약 버튼을 두번 누를시("약") : 좀더 약하게
- ② 요리 종료 후 숯불구이 팬을 들어 낼 때는 반드시 집게를 사용 하시고, 숯불구이 팬이 히터에 닿이지 않도록 주의 바랍니다.
- ③ 숯불구이 팬을 식석 위에 놓을 때는 숯불구이 팬의 바닥면을 식석의 중앙에 놓아 유동이 발생하지 않도록 주의하십시오.

만드는 법

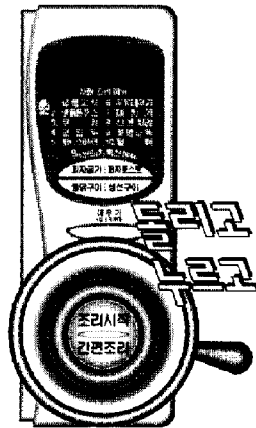
1. 먼저 양파는 곱게 다져서 버터를 넣고 레인지 강에서 4분~5분 가열한다.
 2. 그릇에 다진 고기와 볶은 양파, 계란, 우유, 빵가루, 소금, 후추를 넣고 반죽한다.
 3. 2를 4등분하여 둥글납작하게 빚어서 중심부분을 약간 눌러 모양을 만들어 준다.
 4. 숯불구이팬에 3의 고기를 놓은 다음 식석위에 놓고 유리접시에 놓은 후 햄버그스테이크에서 가열한다.
- * "레인지 강"의 사용법은 34쪽을 참조하십시오.



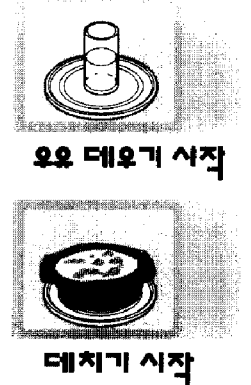
(끄집어 낼 때)



자동조리 (우유데우기/ 데치기)



- 자동 조리 메뉴
- | | |
|------------|------------|
| 1. 냉 동 피자 | 6. 우유데우기 |
| 2. 냉동돈까스 | 7. 데 치 기 |
| 3. 쿠 키 | 8. 신 선 처 리 |
| 4. 군 만 두 | 9. 젓 병 소 독 |
| 5. 햄버그스테이크 | 10. 탈 취 |



우유데우기



분량 : 1컵(200ml)

- ▶ 냉장 상태 기준입니다.
- ▶ 컵에 부어서 뚜껑없이 가열합니다.
- ▶ 가열 후 살짝 저어 줍니다.
- ▶ 팩채 가열할 경우 팩의 입구를 열고 가열합니다.
- ▶ 기능표시부에 " [] " 표시가 나타나 있을 때 문을 열면 에러(Err)상태가 됩니다.
(이 때는 취소 버튼을 누르고 처음부터 다시 시작해 주십시오.)

힌트 우유를 미지근하게 데울 경우에는 레인지 강에서 30초~50초 가열하십시오.

데치기

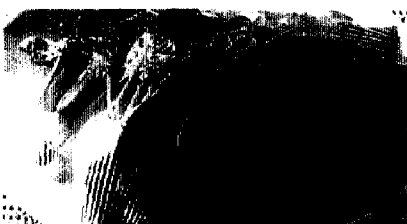
조리 방법

시금치 등의 야채를 다른 조리기구를 사용했을 때보다 영양소의 손실도 적고 빠른 시간내에 번거로움 없이 데칠 수 있습니다.
야채를 물에 씻은 후 약간 물기가 있는 상태로 내열용기에 담고 랍을 씌워 유리접시에 놓은 후 데치기에서 가열합니다.

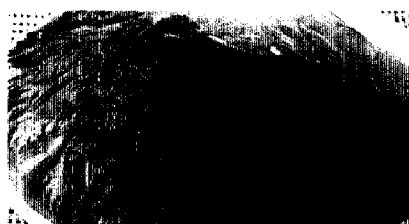
데치기 할 때 주의사항

- ① 적당한 분량 범위 내에서 조리하십시오(100~300g).
- ② 가열직 후 다소 덜 데쳐진 경우에는 잠시 그대로 놓아 두면 식품 내부의 열에 의해 완전히 데쳐집니다.
- ③ 기능표시부에 " [] " 표시가 나타나 있을 때 문을 열면 에러(Err)상태가 됩니다.
(이 때는 취소 버튼을 누르고 처음부터 다시 시작해 주십시오.)

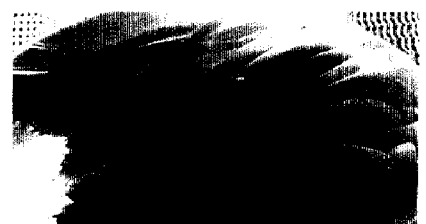
시 금 치



숙 갓



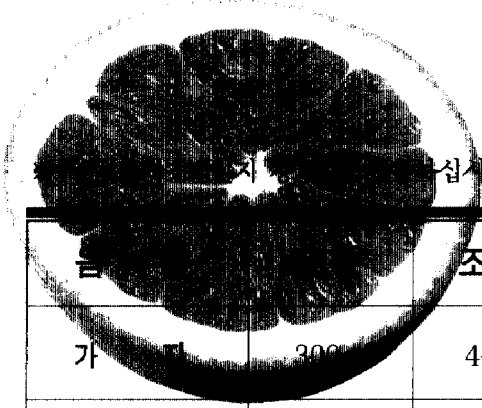
쪽 파



- 힌트**
- ▶ 가열 후 찬물에 행굽니다.
 - ▶ 비닐팩을 사용하셔도 됩니다.

- ▶ 기호에 따라 기능표시부에 " [] " 표시가 나타나 있을때 조리시간을 조절할 수 있습니다.
자동 강·약 버튼을 한번 누를시 ("강") : 좀더 익게
자동 강·약 버튼을 두번 누를시 ("약") : 좀더 약하게

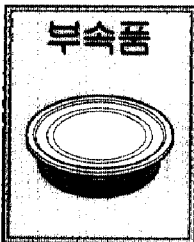
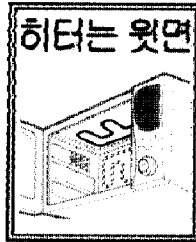
데치기(수동조리)



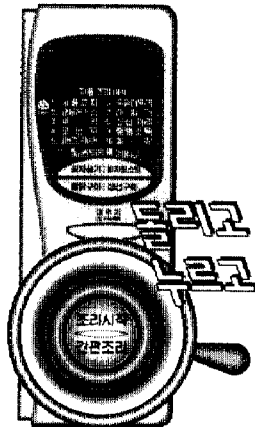
※ 데치기 시, (사용방법 34쪽 참조)

재료	용량	조리시간	랩사용	비고
가래	300g	4분~4분30초	○	▶ 야채를 물에 씻은 후 물기있는 상태로 내열용기에 담고 랩을 씌워 가열하십시오. ▶ 비닐팩에 담아 가열하셔도 됩니다.
깻잎	300g	4분~4분30초	○	
단호박	500g	8분~10분	○	
당근	300g	4분~6분	○	
미나리	300g	4분30초~5분	○	
브로콜리	600g	12분~14분	○	
숙주	300g	6분30초~7분30초	○	
시금치	300g	3분~4분	○	
쭈갓	300g	3분~4분	○	
양배추	400g	6분~8분	○	
완두콩	600g	3분30초~5분30초	○	
쪽파	300g	3분~4분	○	
컬리플라워	600g	12분~14분	○	
콩나물	300g	6분~7분	○	
호박	300g	4분~6분	○	
호박잎	300g	3분30초~5분	○	





자동조리 (신선처리/젓병소독)

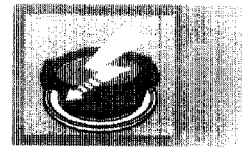


음식을 넣고, 문을 닫은 후

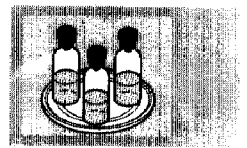


다이어얼을 돌려서 **신선처리** 또는 **젓병소독**에 맞추고 조리 시작 버튼을 누른다.

- 자동 조리 메뉴
1. 냉 동 피 자
 2. 냉 동 톨까스
 3. 쿠키
 4. 군 만 두
 5. 햄버거스태이크
 6. 우유데우기
 7. 데 치 기
 8. 신 선 처 리
 9. 젓 병 소 독
 10. 탈 취



신선처리



소독 시작

신선처리 가능한 범위량	200g~1000g (1인분~5인분)
신선처리 가능한 종류	국류, 찌개류, 무나물, 도라지 나물, 고사리 나물

신선처리

가정에서 먹고 남은 국이나 찌개, 나물 등을 신선처리 기능으로 처리한 후 냉장보관하면 보관기간도 길어지고 맛의 변화도 적어집니다.

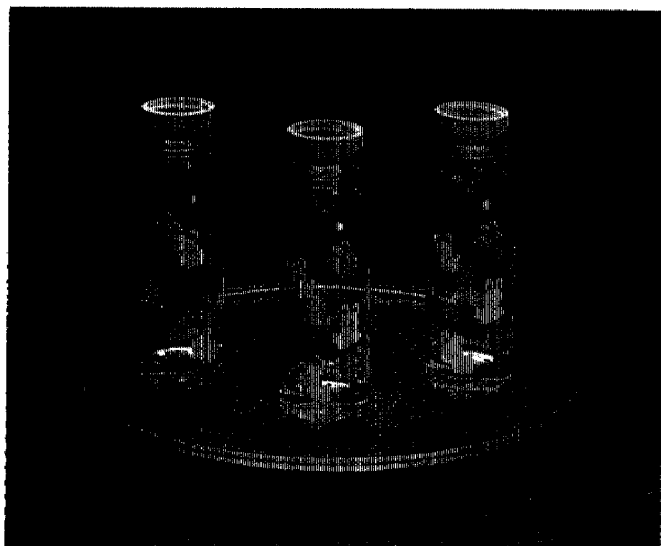
○ 동작방법

1. 조리 및 식사 후 남은 국이나 찌개, 나물등을 내열용기나 국그릇 등에 덜어둔다.
2. 덜어둔 음식물을 유리접시 위에 올려 놓고 신선처리에서 신선처리합니다. (뚜껑이나 랩 등을 씌우면 안됩니다.)
3. 신선처리가 끝난 후 음식물을 랩이나 뚜껑을 덮고 식힌 후 냉장고에 넣습니다.

신선처리시 주의사항

- ① 냄비나 기타 전자레인지에서 사용하지 못하는 용기를 넣고 신선처리하면 안됩니다.
- ② 뚜껑이나 랩을 씌우고 신선처리하면 안됩니다.
- ③ 이미 변질된 음식물은 신선처리 기능으로도 보관기간을 연장시킬 수 없습니다.
- ④ 너무 적거나 많은 양의 음식물을 신선처리할 경우 결과가 안 좋을 수 있습니다.
- ⑤ 뜨거운 상태의 음식물을 신선처리하면 결과가 좋지 않을 수 있으므로 식은 후 신선처리 하십시오.

젓병소독



재료 (2인분)

젓병	1~5개
물	50ml (젓병 1개당)

○ 동작방법

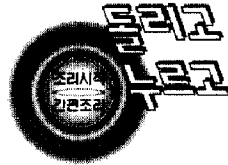
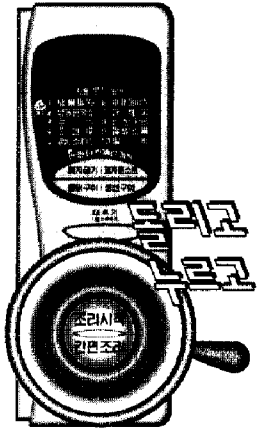
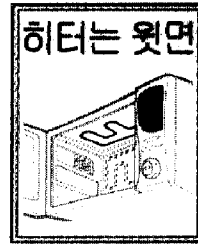
젓병에 50ml의 물을 넣고, 꼭지부를 뒤집어 젓병 위에 얹은 상태로 유리접시 위에 놓고 젓병소독에서 가열한다.

젓병소독시 주의사항

- ① 빈 젓병으로는 소독하지 마십시오.
- ② 꼭지부의 마개를 잠그지 마십시오.
- ③ 젓병 1개 소독시는 중앙에 놓지 마십시오.

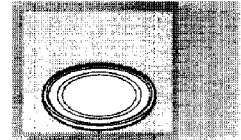
탈취 기능

냄새가 많이 나는 음식을 조리한 후 냄새를 없애주는 기능을 합니다. 음식을 넣지말고 사용하십시오.



- 자동 조리 메뉴
- | | |
|------------|------------|
| 1. 냉 동 피 자 | 6. 우유데우기 |
| 2. 냉동돈까스 | 7. 대 치 기 |
| 3. 쿠 키 | 8. 신 선 처리 |
| 4. 군 만 두 | 9. 젓 병 소 독 |
| 5. 햄버그스테이크 | 10. 탈 취 |

다이얼을 돌려서 10 탈취에 맞추고 조리 시작 버튼을 누른다.



탈취 시작



시계 기능

전원플러그가 꽂혀 있는 상태여야 가능하며, 전원플러그를 꽂으면 기능표시부에 "C"으로 나타납니다.

사
용
방
법

동작방법 (예 : 9시 35분을 맞추는 방법)



9

다이얼을 돌려서 9에 맞추고



9 00

시계 버튼 누름



9 35

다이얼을 돌려서 35에 맞추고

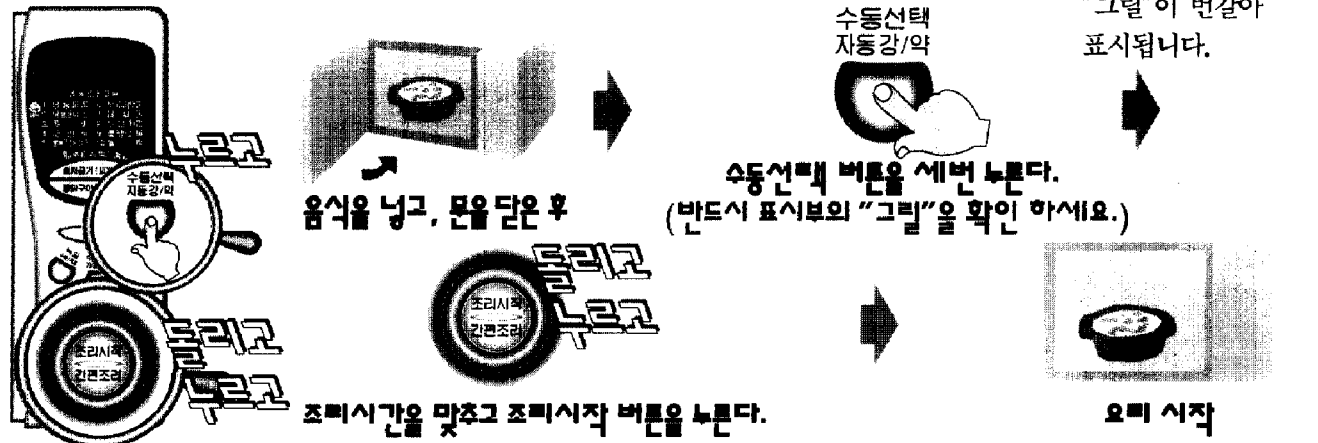


9 35

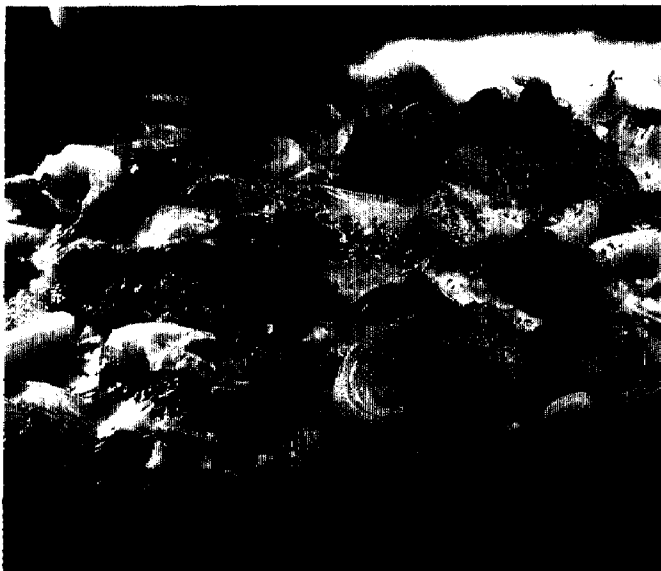
시계 버튼 누름



수동조리(그릴)



마카로니그라탕



ㄱ 만드는 법

1. 마카로니는 삶아 두고, 햄과 베이컨은 1cm 정도로 작게 썰어 둔다.
2. 양파, 양송이 버섯은 비슷한 크기로 썰어 둔다.
3. 소스를 만든다.

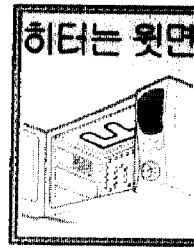
재료 (2인분)

마카로니.....	70g	〈소스〉	
햄.....	60g	버터.....	3큰술
베이컨.....	2장	밀가루.....	5큰술
양파.....	1개	우유.....	2 ¹ / ₂ 컵
양송이 버섯.....	4개	소금·후추.....	조금
		빵가루.....	2큰술
		치즈가루.....	조금
		버터.....	조금

- ① 내열용기에 녹인 버터를 넣고 그 위에 밀가루를 넣고 섞은 후 레인지 강에서 1분~2분 가열한다.
- ② 우유를 조금씩 더하여 묽게 한 다음 소금, 후추로 맛을 내어서 뚜껑을 덮고 레인지 강에서 6분~9분 가열한다.
4. 다른 내열용기에 햄, 베이컨, 양파, 양송이 버섯, 버터를 넣고 뚜껑을 덮어서 레인지 강에서 4분~6분 가열한다. (도중에 저어준다.)
5. 마카로니, 양파, 베이컨, 햄, 버섯과 3의 소스를 넣어 섞어서 버터를 바른 그라탕 접시에 담고 빵가루, 치즈가루, 버터 조각을 뿌린다.
6. 유리접시 위에 그라탕 접시를 얹고 수동조리(그릴)에서 20분~25분 구워낸다.

※ "레인지 강"의 사용방법은 34쪽을 참조하십시오.

수동조리(그릴)



갈비구이



재료 (2인분)

쇠갈비..... 300g	다진 파 2큰술
간장..... 2 1/2큰술	다진 마늘..... 1/2큰술
설탕..... 1큰술	참기름..... 1/2큰술
깨소금..... 1/2큰술	배즙..... 1 1/2큰술
정종..... 1큰술	

만드는 법

1. 쇠갈비는 먹기좋은 크기로 잘라서 물에 30분 정도 담구어 핏물을 뺀 다음 건져서 칼집을 내어준다.
2. 분량의 양념을 합하여 양념장을 만들어 갈비를 버무린 다음 1시간 정도 재워둔다.
3. 숯불구이 팬 위에 2의 갈비를 고루 배열한 후 석쇠 위에 놓은 후 석쇠를 유리접시 위에 올려 놓고 그릴에서 10분~13분 가열한다.
4. 가열이 끝나면 갈비를 한번 뒤집어 주고 다시 그릴에서 5분~8분 가열한다.

비프스테이크



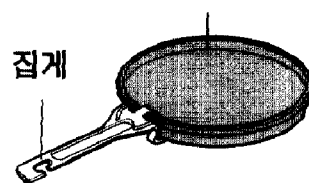
재료 (2인분)

쇠고기(안심)..... 2매(1매 약 150g)
소금·후추..... 조금

만드는 법

1. 쇠고기 한 덩어리를 1.5cm 두께 약 150g으로 하여 2매를 잘 두드려서 고기를 연하게 한 다음 소금, 후추를 뿌려 손으로 문질러 간이 잘 스며들게 한다.
2. 숯불구이 팬에 1의 고기를 놓은 다음 석쇠 위에 올려 놓은 후 석쇠를 유리접시 중앙에 올려 놓고 그릴에서 10분~13분 가열한다.
3. 가열이 끝나면 스테이크를 한번 뒤집어 주고 다시 그릴에서 5분~8분 가열한다.

숯불구이 팬

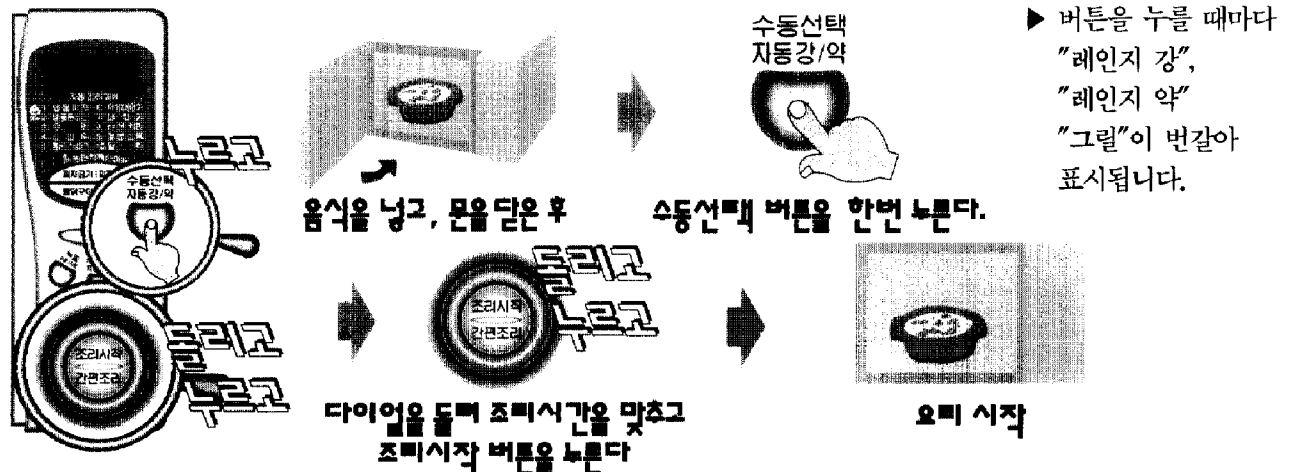


〈피집어 낼 때〉



수동조리(레이지 강.약)

예) "레이지 강"으로 12분간 조리하고자 할 경우



감자채 볶음



재료 (3인분)

감자	3개 (550g)	피망	2개
양파	1개	소금	조금
햄	100g	식용유	1/2작은술

▷ 만드는 법

1. 감자는 껍질을 벗기고 채썰어 찬물에 행군 다음 꼭 짜서 물기를 제거한다.
2. 양파는 채썰고 햄과 피망도 채썰어둔다.
3. 내열용기에 1과 2를 잘 혼합하여 식용유, 소금으로 잘 버무린 다음 랩 또는 뚜껑을 덮어 레인지 강에서 10분~12분 가열한다.

계란찜



재료 (3인분)

계란	3개	실파	조금
물(우유)	1컵 (200cc)	소금	조금
다진당근	조금		

▷ 만드는 법

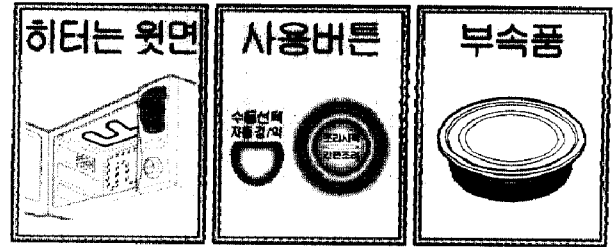
1. 계란은 노른자와 흰자가 잘 섞이도록 저어 소금과 물을 넣고 많이 저어준다.
2. 1에 다진 당근, 실파를 넣어 섞은 후 랩이나 뚜껑을 덮고 레인지 강에서 6분~8분 가열한다.

힌트

1. 계란찜 재료가 골고루 섞이지 않으면 요리가 안될 수 있으므로 주의하십시오.
2. 물 대신 우유를 사용하면 계란이 변색되지 않으므로 더욱 맛있고 먹음직스러운 계란찜이 됩니다.

수동조리(레인지 강.약)

"레인지 강" "레인지 약"의 사용법은 34쪽을 참조하십시오.



쌀밥



재료 (2인분)

쌀.....	11/3컵
물.....	2컵

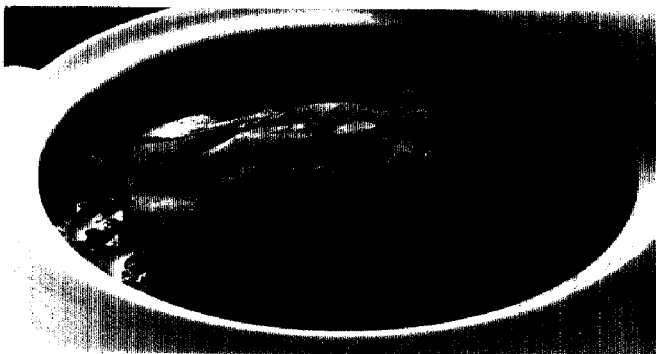
만드는 법

1. 쌀은 깨끗이 씻어 우묵한 내열용기에 담고 분량의 물을 붓는다.
2. 뚜껑을 덮고 레인지 강에서 4분 가열 후 다시 레인지 약에서 20분~25분 가열한다.

힌트

밥짓기를 할 때 쌀과 물 분량의 2배 정도로 큰 깊고 우묵한 내열용기를 사용하시면 밥물이 끓어 넘치지 않으므로 더욱 맛있고 만족스러운 밥을 지을 수 있습니다.

김치찌개



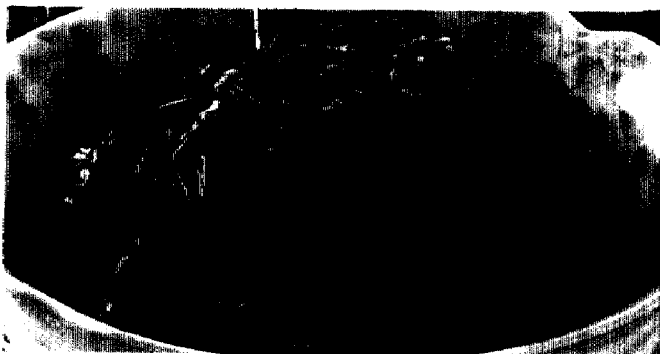
재료 (3인분)

김치.....	200g	다진 마늘.....	3작은술
돼지고기.....	100g	참기름.....	11/2큰술
물.....	2컵	고추가루.....	11/2큰술
대파.....	1뿌리	국간장.....	1큰술

만드는 법

1. 돼지고기는 채썬 후 여러가지 양념을 한다.
2. 김치는 총총 잘게 썰고 대파는 큼직하게 썬다.
3. 내열용기에 김치와 양념된 위의 재료를 혼합하여 물을 붓고 잘 섞어준 뒤 뚜껑을 덮어 레인지 강에서 17분~20분 가열한다.

멸치조림

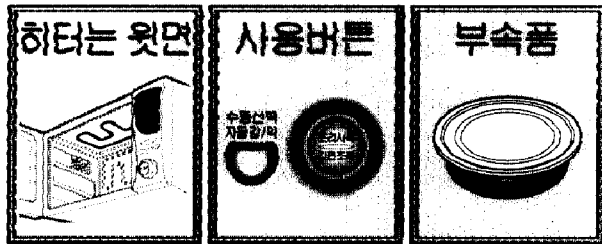


재료 (3인분)

잔멸치.....	100g	설탕.....	2큰술
파리고추.....	30개	깨소금.....	1큰술
식용유.....	2큰술	물엿.....	1큰술
간장.....	3큰술	실고추.....	조금

만드는 법

1. 멸치는 티를 골라내고 깨끗이 손질한 다음 식용유를 넣는다.
2. 파리고추는 꼭지를 따고 깨끗이 씻는다.
3. 내열용기에 1, 2를 담아 양념하고 뚜껑을 덮은 후 레인지 강에서 4분~6분 가열한다.



수동조리(레인지 강·약)

“레인지 강”, “레인지 약”의 사용법은 34쪽을 참조하십시오.

감자 삶기



재료 (4인분)

감자 4개 (700g)

▷ 만드는 법

1. 감자는 깨끗이 씻어 내열용기에 넣는다.
2. 랩 또는 뚜껑을 덮어 레인지 강에서 12분~15분 가열한다.



- 힌트**
1. 비닐팩에 넣거나 서류봉투에 넣어 가열하셔도 됩니다.
 2. 냉장고 야채실에 보관하였던 것은 미리 꺼내어 놓았다가 조리하십시오.

고구마 삶기



재료 (4인분)

고구마 4개 (700g)

▷ 만드는 법

1. 고구마를 깨끗이 씻어 내열용기에 넣는다.
2. 랩 또는 뚜껑을 덮어 레인지 강에서 12분~15분 가열한다.



- 힌트**
1. 비닐팩에 넣거나 서류봉투에 넣어 가열하셔도 됩니다.
 2. 냉장고 야채실에 보관하였던 것은 미리 꺼내어 놓았다가 조리하십시오.

라면



재료 (1인분)

라면 1봉지
물 적당량

▷ 만드는 법

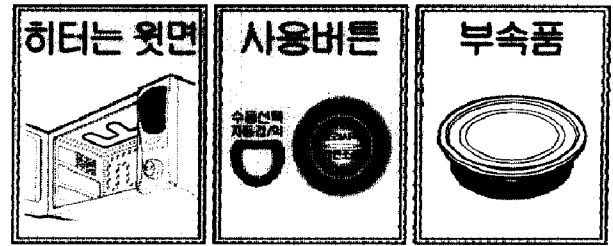
1. 내열용기에 라면과 스프를 넣고 라면 걸봉지에 안내되어 있는 적당량의 물을 붓는다.
2. 뚜껑을 덮고 레인지 강에서 8분 30초~9분 30초 가열한다.



힌트
컵라면의 경우는 전자레인지로 조리하지 말고 물을 끓여서 컵라면의 조리법에 따라 조리하여 드십시오.

수동조리(레인지 강.약)

"레인지 강" "레인지 약"의 사용법은 34쪽을 참조하십시오.



콩나물국



재료 (4인분)

콩나물	150g	다홍고추	1개
물	4컵	대파	1뿌리
소금	1작은술	조미료	조금
다진 마늘	1큰술		

㉠ 만드는 법

1. 콩나물은 잘 다듬어 물을 붓고 소금으로 간을 한 후 랩 또는 뚜껑을 덮은 후 레인지 강에서 17분~20분 가열한다.
2. 고추와 파는 어슷하게 썰어 준비하고 끓은 국물에 나머지 재료를 넣고 레인지 강에서 2분~5분간 가열한다.

갈치조림



재료 (3인분)

갈치.....	300g	간장	4큰술
대파	1뿌리	참기름.....	1/2큰술
풋고추	3개	설탕.....	1 1/2큰술
고춧가루	1큰술	정종.....	1 1/2큰술
다진 마늘.....	1/2큰술		

㉠ 만드는 법

1. 갈치는 깨끗이 씻어 적당한 크기로 토막낸다.
2. 대파와 고추는 어슷썰어 놓는다.
3. 남은 재료로 양념장을 만들어 놓고 내열용기에 재료를 넣어 양념장을 붓고 간이 배이게 조금 둔 후 랩 또는 뚜껑을 덮고 레인지 강에서 6분~8분 가열한다.

닭조림



재료 (4인분)

닭	400g	설탕.....	1큰술
고추장.....	2큰술	다진 마늘.....	1/2큰술
간장.....	3큰술	식용유.....	1큰술

㉠ 만드는 법

1. 닭은 신선한 것으로 준비하여 적당한 크기로 토막낸다.
2. 1의 닭에 고추장, 간장, 설탕, 다진마늘, 식용유를 넣어 잘 섞은 후 랩 또는 뚜껑을 덮어 레인지 강에서 6분~8분 가열한다.



수동조리(레인지 강·약)

"레인지 강", "레인지 약"의 사용법은 34쪽을 참조하십시오.

갈비찜



▷ 만드는 법

1. 곁에 붙은 기름기를 떼어내고 물에 담구어 핏물을 뺀

재료 (4인분)

쇠갈비	600g	참기름	1/2큰술
설탕	2큰술	깨소금	1/2큰술
간장	5큰술	무	1/4개
배즙	2큰술	밤	6개
다진 파	3큰술	표고버섯	3장
다진 마늘	1큰술	다홍고추	1개

후 갈비는 약 4cm 가량으로 토막을 내어 가로 세로 방향으로 칼집을 넣는다.

2. 1의 갈비는 배즙을 넣은 양념장에 버무려 채워 둔다.
3. 무는 반을 쪼개어 밤톨만하게 자르고 밤은 껍질을 벗기고 표고 버섯은 물에 불려 두고 다홍고추는 씨를 빼어 작게 썰어 놓는다.
4. 내열 용기에 2의 갈비와 3의 야채를 고루 섞고 랩 또는 뚜껑을 덮은 후 레인지 강에서 17분~20분 가열한다.

영계백숙



재료 (1인분)

영계	1마리 (300~500g)	대추	5개
참쌀	1/2컵	물	4컵
인삼	1뿌리	소금, 후추	조금
마늘	5쪽		

▷ 만드는 법

1. 영계를 머리와 발은 잘라내고 내장을 제거한 다음 깨끗이 씻어 놓는다.
2. 참쌀은 씻어서 물에 담가 불려놓고 인삼은 씻어 준비하고 마늘, 대추도 잘 다듬어 놓는다.
3. 영계 배속에 참쌀, 마늘, 대추, 인삼을 집어넣고 물을 부은 후 뚜껑을 덮고 레인지 강에서 8분~10분 가열한다.
4. 가열 후 다시 레인지 약에서 25분~30분 가열한다.

복숭아 병조림



재료

복숭아	4개	설탕	1/2컵
물	2컵		

▷ 만드는 법

1. 복숭아는 깨끗이 씻어 껍질을 벗긴 후 적당한 크기로 썬다.
2. 내열용기에 복숭아, 물, 설탕을 넣고 랩 또는 뚜껑을 덮어 레인지 강에서 15분~17분간 끓인 후 식혀둔다.

수동조리(레인지 강·약)

"레인지 강", "레인지 약"의 사용법은 34쪽을 참조하십시오.



잡채



▷ 만드는 법

1. 당면을 물에 담가 불려서 준비한다.
2. 표고버섯은 물에 충분히 불려 물기를 꼭 짜서 채썰고, 풋고추는 반으로 잘라 씨를 뺀 후 채썬다.

재료 (3인분)

당면..... 150g	A
표고버섯..... 5장	식용유..... 1큰술
풋고추..... 2개	간장..... 1큰술
쇠고기..... 80g	설탕..... 1작은술
당근..... 1/2개	다진 마늘..... 1큰술
양파..... 1개	소금, 후추, 조미료
대파..... 1뿌리	 조금
B	참기름..... 2작은술
간장..... 1 1/2큰술	깨소금..... 1작은술
참기름..... 1작은술	물..... 1/2컵

3. 쇠고기, 당근, 양파, 대파도 2의 재료와 함께 A의 재료로 양념한다.
4. 불려 놓은 당면을 내열용기에 담고 물 1/2컵을 넣어 랩을 씌워 레인지 강에서 4분~7분 가열한 후 찬물에 헹궈 물기를 빼내고 B의 재료로 양념을 한다.
5. 4의 당면 위에 3의 양념해 놓은 재료를 골고루 퍼담고 뚜껑을 덮어 레인지 강에서 7분~12분 가열한다.

사과잼·딸기잼



힌트

딸기는 으깨지 않고 덩어리째 설탕을 넣어 줄여서 잼을 만들 수 있으며, 사과는 강판에 갈아 만들어도 좋습니다.

재료 (5인분)

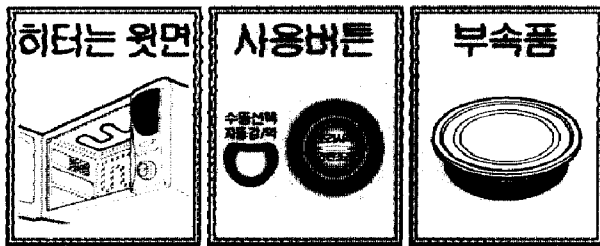
● 사과잼	● 딸기잼
사과(홍옥)..... 4개	딸기..... 400g
설탕..... 150g	설탕..... 150g
레몬즙..... 1큰술	레몬즙..... 1큰술

● 사과잼

사과는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 레몬즙에 버무려 우묵한 그릇에 담고 설탕을 넣어 레인지 강에서 22분~25분 가열한다.

● 딸기잼

딸기는 흐르는 물에 깨끗이 씻어 꼭지를 떼고 물기를 뺀 후 우묵한 그릇에 담고 레몬즙과 설탕을 넣고 잘 저은 뒤 레인지 강에서 22분~25분 가열한다. 중간에 끓어 넘치지 않게 가끔 저어준다.



수동조리(레인지 강·약)

“레인지 강”, “레인지 약”의 사용법은 34쪽을 참조하십시오.

취포·오징어구이



재료 (1인분)

취포	4마리
오징어	1마리

○ 만드는 법

● 취포

취포를 물에 살짝 넣은 후 물기를 털어 내고 유리접시 위에 놓고 레인지 강에서 50초~1분20초 가열한다.

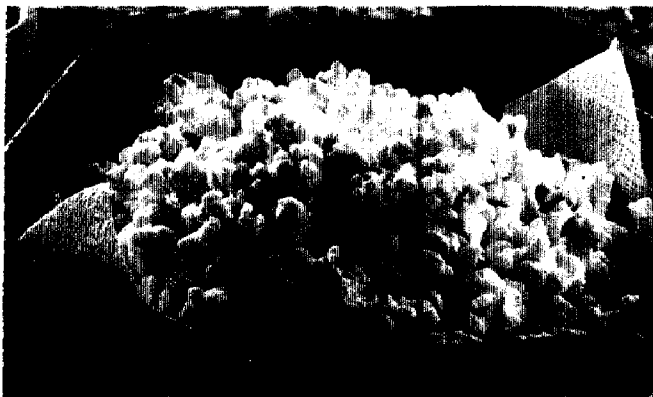
● 오징어

오징어를 물에 살짝 넣은 후 물기를 털어내고 유리접시 위에 놓고 레인지 강에서 30초~1분 가열한다.

힌트

취포와 오징어는 크기에 따라 시간을 약간 조절하십시오.

팝콘 (전자레인지용)



※ 50g 팝콘은 양이 적어 잘 튀어지지 않을 수도 있으므로 가능한 100g 팝콘을 사용하여 주십시오.

재료 (1인분)

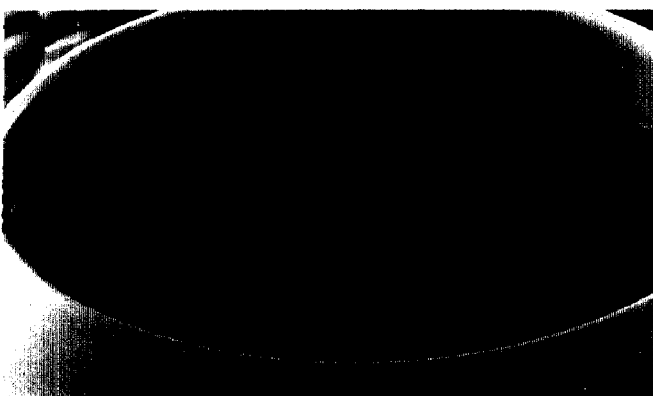
포장된 팝콘	1봉지 (100g)
--------------	------------

○ 만드는 법

1. 팝콘은 비닐을 제거하고 포장된 상태로 유리접시 위에 놓아 레인지 강에서 가열한다.
2. 상세한 조리시간은 다음표와 같습니다

MODEL	조리시간
MH-687SR	100g 팝콘 수동으로 2분40초~3분10초 맞춤
MH-727SR MH-727SG	100g 팝콘 수동으로 2분50초~3분20초 맞춤

수정과



재료 (1인분)

통계피	15g	설탕	1 1/2컵
생강	5쪽	잣	조금
물	7컵	꽃감	7개

○ 만드는 법

1. 계피, 생강을 잘 다듬은 후 물을 붓고 레인지 강에서 20분~22분 가열한다.
2. 건지를 건져내고 설탕을 넣은 후 레인지 강에서 5분~6분 가열한다.
3. 국물이 식으면 꽃감을 넣어 서늘한 곳에 하룻밤 재워둔다.
4. 맛이 어우러지면 실백을 몇 개 띄워 낸다.

고장신고 전에 이런 점을 확인하십시오

제품에 이상이 생겼을 경우, LG전자 서비스센터 또는 대리점에 연락하시기 전에 아래 사항을 꼭 먼저 확인하십시오. 사용방법을 제대로 몰라 잘못 사용하면, 고장이 아니더라도 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.

증상	확인사항	이렇게 조치하여 주십시오
기능표시부에 불이 들어오지 않습니다.	● 콘센트에 전원플러그가 꽂혀 있습니까? ● 사용 전원이 110V입니까?	● 220V 콘센트에 전원플러그를 꽂아 주십시오
버튼을 눌러도 동작이 되지 않습니다.	● 문이 확실하게 닫혀 있습니까? (문에 카바 등 이물질이 끼여있지 않습니까?) ● 어린이보호 기능이 설정되어 있는지 확인하십시오. (기능표시부에 L 표시가 있는지 확인)	● 문을 잘 닫고 조리시작 버튼을 눌러 보십시오 ● 어린이보호 기능이 설정되어 있으면 이를 해제하십시오. (취소 버튼을 약 4초간 누르면 어린이 보호 기능이 해제됩니다.)
구이조리시 비닐이 타는 냄새가 납니다.	● 구이조리시 비닐이나 랍을 씌우고 사용하셨습니까?	● 구이조리시는 비닐이나 랍을 제거하시고 사용 바랍니다.
요리 중에 불꽃이 일어납니다.	● 금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았습니까? ● 음식물의 양이 너무 적지 않습니까? ● 알맞은 용기를 사용하셨습니까? ● 석쇠는 바른 위치로 사용하셨습니까? ● 숟불구이 팬을 석쇠 위의 정위치에 놓고 사용하셨습니까?	● 금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 마십시오. ● 알루미늄 호일이나 금속제 그릇은 사용하지 마십시오. ● 알맞은 양으로 조리를 하십시오. ● 요리별로 적당한 부속품을 사용하십시오. (10쪽 참조) ● 뒤집어서는 절대로 사용하지 마십시오. (10쪽 석쇠 사용방법 참조) ● 숟불구이 팬의 바닥에 있는 고무 돌출부를 가이드(Guide)로 하여 정위치 하여 주십시오. (15쪽 참조)
기능표시부에 "H _ _ _" 표시가 나타납니다.	● 히터는 정확한 위치에서 사용 하셨습니까?	● 집계를 이용하여 히터를 위로 하여 다시 시작하십시오.
기능표시부에 "H _ _ _" 표시가 나타납니다.	● 히터는 정확한 위치에서 사용 하셨습니까?	● 집계를 이용하여 히터를 뒤로 하여 다시 시작하십시오.

사
용
후
에

증 상

기능표시부에 "Err"
표시가 나타난다.

요리상태가 좋지 않다.

우유데우기를 했는데
너무 뜨겁습니다.

1컵의 분량은?

팝콘 튀기는 방법은?

"녹임" 요리시
고기가 익습니다.

확 인 사 항

● 자동조리 중 요리시간이 표시 되기 전에
문을 열었습니까?

● 자동조리 중에 문을 열지 않았습니까?

● 전자레인지 내부가 뜨거운 상태에서
조리하지 않았습니까?

● 자동조리 메뉴는 정확하게 선택
하였습니까?

● 원하는 조리 상태에 따른 "강" 또는
"약" 을 선택하셨습니까?

● 레인지용 그릇을 사용하였습니까?

● "데우기" 버튼을 사용하셨습니까?

● 우유 1개와 같은 분량으로 200ml (200cc) 입니다.

● 포장의 "●" 표시부가 위로 향하도록
놓았습니까?



● 랩을 사용하였습니까?

● 삼겹살을 녹임(해동) 하였습니까?

이렇게 조치하여 주십시오

● 취소 버튼을 누른 후 처음부터 다시
사용하여 주십시오.

● 조리가 완료된 후에만 문을 열어 주십시오.
(단, 뒤집기가 있는 구이 요리의 경우는
제외함)

● 전자레인지 조리실 내부를 식힌 후
조리하십시오.

● 자동조리 메뉴를 선택할 때는 해당
메뉴의 번호를 다시 한번 확인하여
주십시오.

● 기호에 따라 "강", "약"을 선택하여
사용하여 주십시오. (12쪽 참조)

● 수동조리 강·약 기능에서 금속 그릇은
사용할 수 없습니다.

● "우유데우기"에서 사용하십시오.
(28쪽 참조)

● 전자레인지용 팝콘을 구입하여 외부의
비닐 포장을 제거한 후 가열하십시오.

● 알맹이 팝콘의 경우는 특수 용기가
없으므로 사용할 수 없습니다.

● 랩을 벗기고 녹임하십시오.
(키친타월을 깔고 녹임하시면 좋습니다.)

● 삼겹살 녹임(해동) 시에는 고기가
익으므로 수동녹임을 이용하십시오.
(17쪽 참조)

증상	확인 사항	이렇게 조치하여 주십시오
전자레인지 작동시 앞으로 바람이 나옵니다.	● 조리시 발생하는 수증기 제거 및 전기 부품의 냉각을 위해 뒷면 내부에 팬이 동작하며, 일부분은 바닥으로 나와, 받침대에 부딪혀 앞으로 나옵니다. 정상적인 현상입니다.	● 본체 뒷면의 팬이 작동되어 바람의 일부가 내부전기 부품을 식혀 주고 앞으로 나오므로 이것은 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.
고구마를 서류봉투에 넣어서 삶는 방법은?	● 구입한 상태로 고구마를 서류봉투에 1~5개 정도 넣어서 가열하십시오.	
김구이 방법은?	● 김 10장에 기름과 소금을 골고루 발라 10장을 포개서 서류봉투에 넣어 "레인지 강"으로 50초~3분 가열하십시오. ("레인지 강" 사용법은 34쪽 참조)	
구이 조리를 처음할 때 냄새가 납니다.	● 제조과정 중에 히터 표면에 약간의 기름이 묻어 있어서 처음 히터를 가열할 때 타는 냄새가 날 수 있습니다. 사용상 전혀 문제가 없으니 안심하시고 사용하십시오.	
작동 중에 불의 밝기나 소리가 일정하지 않다.	● 출력 변화에 따라 밝기나 소리가 일정하지 않은 것은 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.	
조리 후 문에 습기가 많이 차고 경우에 따라서는 기능표사부에 뿌옇게 습기가 잡니다.	● 조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찰 수 있습니다. ● 조금 후 사라지니 안심하고 사용하십시오.	

- ▶ 위의 내용대로 점검해 보았는데도 계속 정상적인 작동이 되지 않으면 가까운 LG전자 대리점, 서비스센터 또는 제품측면에 있는 노란색 종이에 적힌 전화번호(수신자부담)로 연락해 주십시오.
- ▶ 조리 중에 외부케이스가 뜨거워 지는 것은 불량이 아닙니다.

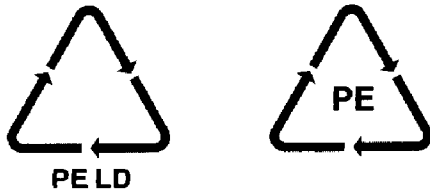
폐가전제품의 처리방법

폐가전제품에 대하여

- LG전자의 당 제품은 환경을 보호할 수 있도록 설계되어 있습니다.
- 제품수명이 다되어 폐기될 경우 부품의 재활용이 용이하도록 재질표시 마크가 부착되어 있습니다.

재질표시마크란?

- 합성수지 부품의 재료 구별을 용이하게 하여 재활용이 가능한 폐기물을 재활용업자 등이 쉽게 구분할 수 있도록 표시한 마크입니다.



ABS

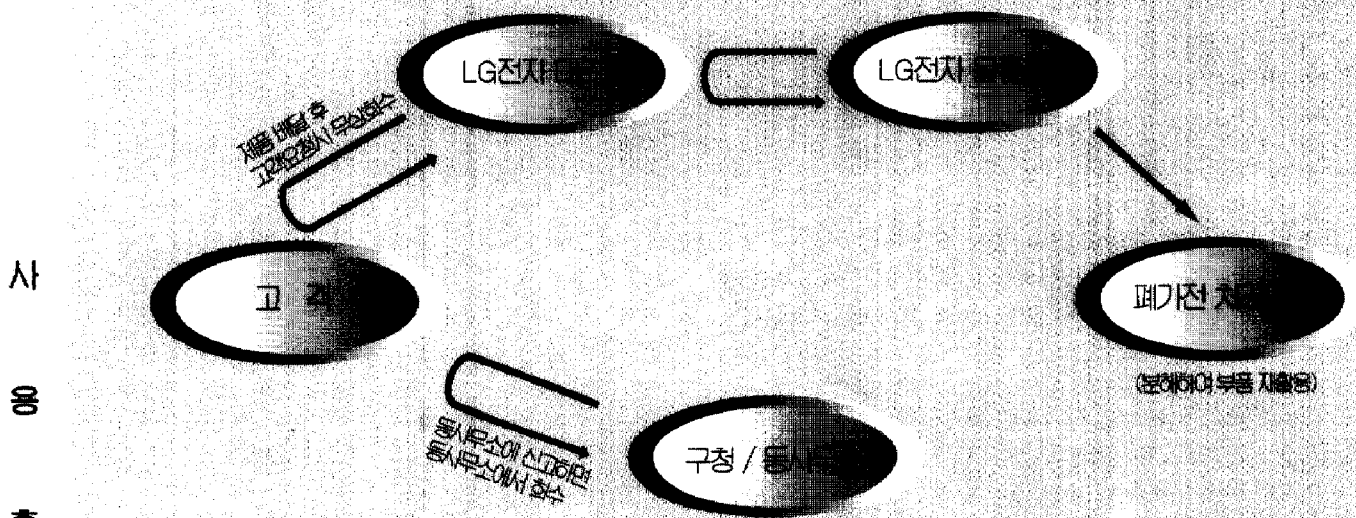
환경선언문

LG전자는 지구환경보전을 바탕으로 하여 모든 경영활동을 전개하며, 전임직원은 각자의 활동분야에서 환경 보전을 앞장서 실천한다.

- LG전자 환경선언문 전문 -

폐가전제품의 처리절차

- 당제품의 폐기처리는 다음과 같이 정부와 회사가 협조하여 환경을 보호하면서 재활용 처리를 하고 있습니다.



1. 신제품을 구입하시고 폐가전제품 발생시는 제품 구입 대리점에 처리를 의뢰하시면 됩니다. (무상회수처리)
2. 폐가전제품 발생시 쓰레기 종량제에 따라 가까운 동사무소에 연락하시면 됩니다. (수수료는 지역별 차이가 있으므로 동사무소에 문의하시면 됩니다.)



세계 최고의 고객감동 서비스를 향하여!

세계 제일의 고객서비스를 위하여 새롭게 태어난 저희 LG전자에서는
더욱 새롭고, 편하고 즐거운 생활 창조를 위해 보다 친절하고 정확한
서비스로 고객에게 보답할 것을 약속드립니다.

서비스 접수/상담요령

제품 사용 중 이상이 생겼거나 불편한 점이 있으시면 LG전자 서비스 센터로
문의하여 주십시오. 서비스 전화번호는 제품보증서나, 사용설명서에 있습니다.
사용설명서가 없을 때에는 지역 114국번을 통해 LG전자 본사 서비스 전화
또는 가까운 LG전자 대리점 전화번호를 안내받으셔도 됩니다.

P/NO. 3828W5A0147

* (주) 상기 내용은 96년 1월 기준이며 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

클로버 서비스 (수신자 부담전화)

서비스 센터에 전화하면 상담원이
당첨 여부를 알려드립니다.

당첨 시에는 서비스 센터로 전화합니다.

서울 080-023-7777

FAX 02) 630-3565

부산 080-051-7777

모델명	구입일	년	월	일
-----	-----	---	---	---

판매대리점	대리점
-------	-----

전화번호

서비스센터	지	역
-------	---	---

전화번호
