

제품 특징

Heimchef 디지털 전기 오븐 XOVEN-500 시리즈는

- All-in-One 방식의 다기능 오븐입니다.
- 초정밀 디지털 온도 제어 방식으로 1도 단위의 온도조절이 가능합니다.
- 저온 설정 및 정확한 온도 제어로 다양한 발효와 건조요리를 할 수 있습니다.
- 바비큐 기능이 있어서 집에서도 일류 레스토랑의 요리를 즐길 수 있습니다.
- 30L 대용량으로 많은 양의 요리를 한번에 할 수 있습니다.
- 깔끔한 White & Black 디자인으로 주방 어디에든 잘 어울립니다.
- 넓고 밝고 선명한 LCD를 채용한 디지털 제어 방식으로 조작이 간편하고 편리합니다.
- 조용하고 소음이 없어서 아기가 잠잘 때도 요리를 할 수 있습니다.

※ XOVEN-502W와 502K 모델에는 바비큐 기능이 없습니다.





Contents

- 01 제품 특징
- 02 목차

Manual

- 04 제품사양
- 05 안전한 사용을 위한 주의 사항
- 07 처음 사용 시 주의 사항 / 오븐 세척 방법
- 08 제품 각부의 명칭 및 구성품
- 09 LCD창 디스플레이
- 10 전면 조작 버튼 및 다이얼
- 11 각 메뉴 별 동작
- 14 그 외 주요 기능
- 15 재료 계량법
- 16 요리 별 온도와 시간

Part1_오븐 요리

- 18 안심스테이크
- 19 고등어구이
- 20 군고구마
- 21 단호박베이컨구이
- 22 닭날개구이
- 23 모듬야채구이
- 24 바비큐립
- 25 대하구이
- 26 소시지구이
- 27 웨지감자구이
- 28 떡갈비
- 29 닭다리바비큐
- 30 돼지고기야채꼬치구이
- 31 갈치카레구이
- 32 김치라이스치즈구이

Part2_튀김요리

- 34 등심돈까스
- 35 감자고르케
- 36 다시마튀각
- 37 냉동감자스틱
- 38 누룽지
- 39 닭강정
- 40 두부새우스테이크
- 41 몬테크리스토
- 42 코코넛새우
- 43 프라이드치킨
- 44 김말이
- 45 오징어링

Part3_그릴 요리

- 47 회전통닭바비큐
- 48 통삼겹살구이

Part4_베이킹 요리

- 50 감자치즈피자
- 51 바케트피자
- 52 크래커미니피자
- 53 깨찰빵
- 54 당근머핀
- 55 녹차미니공갈빵
- 56 미니핫도그
- 57 초코쿠키
- 58 크림치즈스콘
- 59 흑미영양찰떡

Part5_발효 요리

- 61 요거트
- 62 식혜
- 63 빵발효
- 64 청국장

Part6_건조 요리

- 66 홍삼 건조
- 67 건강 식품
- 68 더덕 건조
- 69 허브 & 약용식물
- 70 장미화차
- 71 차
- 72 고구마말랭이
- 73 건강 간식
- 74 바지락 건조
- 75 해산물
- 76 청양고추가루 만들기
- 77 천연 양념
- 78 고추부각
- 79 부각
- 80 곰취나물 건조
- 81 나물 & 채소

Part7_해동, 보온 & 토스트 요리

- 83 육류 해동
- 84 죽 보온
- 85 스위트토스트
- 86 크루통샐러드

87 Q&A

속 표지 제품 보증서



제품 사양

- **제품명** 디지털 전기오븐
- **모델명** XOVEN-500W, XOVEN-500K
XOVEN-501W, XOVEN-501K
XOVEN-502W, XOVEN-502K
XOVEN-503W, XOVEN-503K
- **정격전원** 220V 60Hz
- **소비전력** 1,500W
- **제품크기**
500W, 500K, 501W, 501K, 502W, 502K 모델
522(폭) x 360(깊이) x 322(높이)mm
503W, 503K 모델
522(폭) x 395(깊이) x 322(높이)mm
- **제품중량** (액세서리 및 포장 제외한 본체 중량)
500W, 500K 모델 5,6kg
501W, 501K 모델 6,1kg
502W, 502K 모델 5,9kg
503W, 503K 모델 6,5kg
- **제조원** Zhongshan Gonron Hardware Mfg Co., Ltd.
- **원산지** 중국





안전한 사용을 위한 주의 사항

※사용자의 안전한 사용을 위한 주의 사항이니 반드시 읽고 지켜주세요.

- **젖은 손으로 전원 플러그를 꽂거나 빼지 마세요.**
감전의 원인이 됩니다.
- **젖은 손으로 스위치를 조작하지 마세요.**
감전의 원인이 됩니다.
- **교류 220V 전원 외에는 사용하지 마세요.**
감전이나 화재발생, 또는 제품손상의 원인이 됩니다.
- **플러그를 꽂거나 뽑을 때는 코드를 잡지 말고 반드시 플러그를 잡고 꽂거나 뽑아주세요.**
코드 손상에 의해 감전이나 화재의 원인이 됩니다.
- **반드시 접지가 되어있는 콘센트에서만 사용하세요.**
감전, 화재, 제품고장, 폭발의 원인이 됩니다.
- **전원코드를 무리하게 구부리거나 묶거나 당기거나 상처를 주지 마세요.**
코드 손상에 의해 감전, 누전이나 화재의 원인이 됩니다.
- **전원코드나 플러그가 손상되었을 때는 사용하지 마세요.**
감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.
- **하나의 콘센트에 여러 제품의 전원 플러그를 동시에 꽂아서 사용하지 마세요.**
이상발열, 화재의 원인이 됩니다.
- **전원 플러그를 콘센트 깊숙이 꽂아주세요.**
헐렁할 경우 감전이나 화재의 원인이 됩니다.
- **제품을 청소할 때에는 반드시 전원 플러그를 뽑아주세요.**
감전의 원인이 됩니다.
- **본체 내부에 물이 들어가지 않도록 주의해 주세요.**
감전, 누전, 제품고장의 원인이 됩니다.
- **절대로 제품을 개조하거나 임의로 분해 또는 수리하지 마세요.**
감전, 화재, 상해, 제품고장의 원인이 됩니다. 필요 시에는 고객센터로 문의하세요.
- **도시가스 등의 누출이 있을 때는 제품을 작동시키지 마세요.**
화재, 폭발의 원인이 됩니다. 창문을 열어 완전히 환기 시킨 후 사용하세요.
- **제품은 평평하고 안정된 곳에 놓고 사용하세요.**
미끄러져 떨어지게 되면 상해를 입거나 고장이 날 수 있습니다.
- **외출할 때나 장시간 사용하지 않을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주세요.**
본 제품은 대기전력이 있으므로 사용하지 않을 때도 전기가 소비됩니다.
- **이상한 소리나 냄새, 과도한 발열, 연기 등이 발생하면 즉시 사용을 중지하고 고객센터로 연락하세요.**
제품을 처음 사용할 때에는 약간의 냄새나 연기가 날 수도 있으나, 시간이 지나면 자연 소멸됩니다.
- **화학약품이나 휘발성 물질 등을 제품에 묻히지 마세요.**
제품이 변형, 변색될 수 있습니다.
- **제품을 이동할 때에는 반드시 두 손으로 본체를 잡고 이동하세요.**
떨어뜨리게 되면 상해를 입거나 고장이 날 수 있습니다.
- **높은 곳에서 떨어뜨리거나 강한 충격을 주지 마세요.**
감전, 상해, 고장의 원인이 됩니다.



안전한 사용을 위한 주의 사항

※사용자의 안전한 사용을 위한 주의 사항이니 반드시 읽고 지켜주세요.

- **제품의 뒷면을 벽면 쪽으로 설치해서 사용해 주세요.**
제품의 뒷면은 특히 뜨겁습니다. 손이 닿지 않도록 설치 후 사용하세요.
- **제품을 설치하실 때 뒷면은 15cm, 좌측 면과 우측 면은 10cm, 윗면은 30cm 이상 주변으로부터 간격을 띄워 주세요.**
통풍 부족으로 제품의 손상이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- **제품 위에는 오븐과 함께 제공되는 데코커버매트외에는 아무것도 올려놓지 마세요.**
화재의 원인이 될 수 있습니다.
- **종이나 플라스틱 조명기구 및 선반 등의 아래에는 제품을 설치하거나 사용하지 마세요.**
제품의 열로 인해 플라스틱 제품의 변형이나 화재가 발생할 수 있습니다.
- **열기 배출구가 창문 커튼이나 행주, 수건 등으로 덮이거나 막히지 않도록 하세요.**
제품의 열 배출을 방해하여 제품에 손상을 입히거나 화재의 원인이 됩니다.
- **인화성 물질을 제품 가까이에 두지 마세요.**
화재의 원인이 될 수 있습니다.
- **사용 중이거나 사용 직후에는 제품의 표면이 매우 뜨겁습니다.**
손을 데지 않도록 주의해 주시고 어린이가 만지지 않도록 하세요.
- **음식 조리 후 음식을 꺼낼 때는 반드시 보호장갑을 끼고 꺼내시거나, 손잡이 등을 이용하여 꺼내주세요.**
뜨거운 그릴판, 오븐 팬, 용기 등에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- **제품 사용 중 및 사용 후 오븐이 식기 전에는 어린이가 절대 곁에 있지 않게 하세요.**
뜨거울 때 만지면 상해를 입을 수 있습니다.
- **조리 중 또는 조리 직후 오븐 문을 열 때 얼굴이나 다른 신체부위를 가까이 대지 마세요.**
뜨거운 열기나 수증기에 의해 상해를 입을 수 있습니다.
- **조리물을 종이류 등으로 포장하여 가열하지 마세요.**
연기가 나거나 화재가 발생할 수 있습니다.
- **제품 전면 유리에 충격을 가하지 마세요.**
깨지면 상해를 입을 수 있습니다.
- **찜질방이나 목욕탕 같은 습한 곳에서는 사용하지 마세요.**
제품의 수명이 줄어들 수 있습니다.
- **제품을 처음 사용하실 때는 제품의 내부를 비우신 후에 오븐 메뉴에서 온도를 최고로 맞춘 후 10~20분 동안 동작시켜주세요.**
제품 생산이나 포장 중 이물이 묻을 수 있는데 이 과정을 통해 제거가 됩니다.
- **제품을 사용하시기 전에 침부된 액세서리는 주방용 세제로 깨끗이 세척 후 사용하세요**
깨끗하게 제작이 되기는 하나 생산 및 포장 등의 과정에서 묻을 수 있는 이물이 제거됩니다.
- **음식을 조리 외의 다른 용도로는 절대 사용하지 마세요.**
과열 등에 의해 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- **오븐 내부의 검정색 코팅 면이나 오븐 팬을 칼 또는 포크 등의 단단하고 날카로운 것으로 긁지 마시고, 철 수세미로 닦지 마세요.**
코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- **열려있는 오븐 도어에 음식물이나 식기 등 물건을 올려놓지 마세요.**
미끄러져 떨어지거나 오븐이 기울어져 떨어지면 상해를 입을 수 있습니다.



처음 사용 시 주의 사항 / 오븐 세척 방법

처음 사용 시 주의 사항

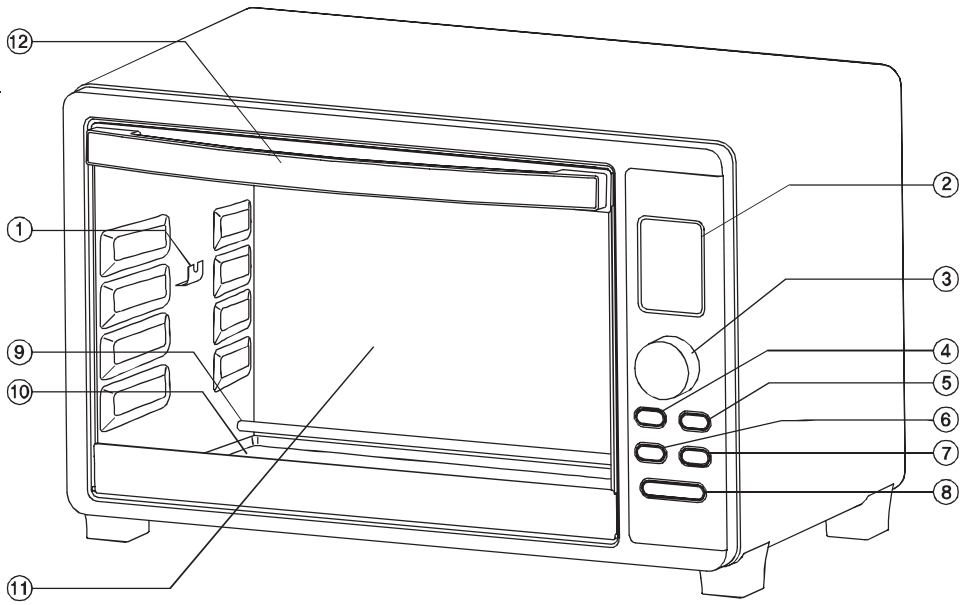
※본 제품을 처음 사용하시기 전에 반드시 읽고 지켜주십시오.

- 제품 내부에 붙어 있는 스티커를 모두 제거해 주세요.
- 오븐 내부에 있는 내용물을 모두 제거해 주세요.
- 동봉된 액세서리를 세제를 이용하여 따뜻한 물로 세척하시고 건조시켜 주세요.
- 오븐의 도어를 열고 오븐 메뉴에서 온도를 최고로 맞춘 후에 10~20분 동안 동작시켜 주세요.
그 후, 전원 플러그를 뽑으신 후에 물기가 있는 행주 등으로 내부를 꼼꼼히 닦아 주세요. 이 때 내부가 매우 뜨거우니 반드시 동봉된 장갑을 끼고 해 주시고, 열선에 손 등 신체부위가 절대 닿지 않도록 조심하세요.
- 조리실 외의 제품 내부에는 물 등의 액체가 들어가지 않게 주의해 주세요.
- 오븐 요리에 적합한 그릇은 다음과 같습니다.
 - 내열 유리그릇
 - 내열 도자기
 - 금속 용기
 - 법랑
 - 양은
 - 스테인레스 제품
 - 철제 용기
 - 알루미늄 용기 및 호일
 - 종이 호일(종이 호일은 발효, 건조, 해동, 보온 등의 저온 요리에만 사용하세요).
- ◆플라스틱 등의 열에 녹을 수 있는 그릇이나 일회용 종이 용기 등은 절대 사용하지 마세요.
- ◆손잡이 부분까지 위 재질 종류에 해당하는지 확인하신 후 사용하세요.

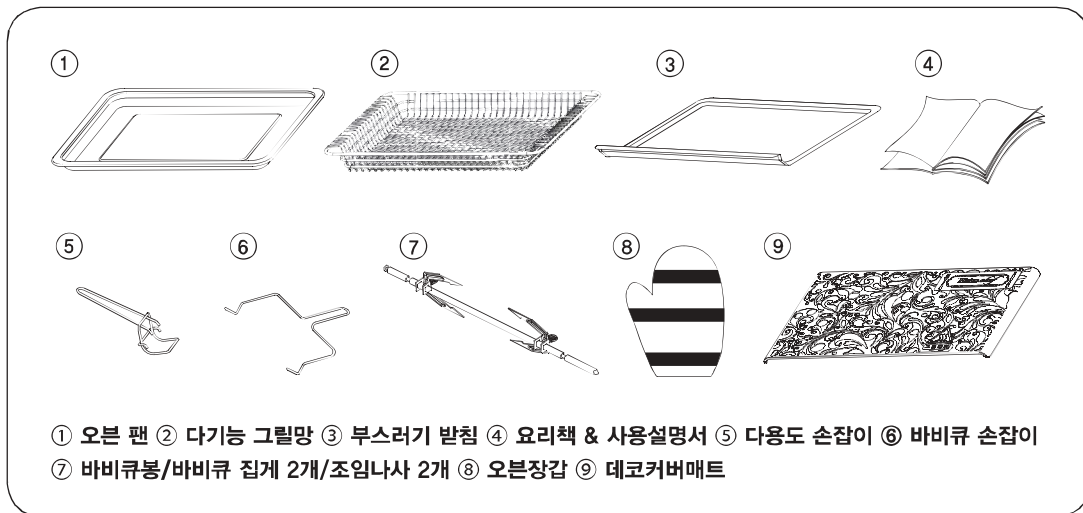
오븐 세척 방법

- 외부 세척 방법
 - 젖은 행주 등으로 살살 문질러서 닦아주세요. 이 때 행주의 물기가 너무 많아서 물기가 제품 내부로 들어가지 않도록 주의해 주세요.
 - 오븐을 사용하신 직후에는 매우 뜨거울 수 있습니다. 화상을 입지 않도록 주의하시고 가급적 충분히 식힌 후에 닦아 주세요.
- 내부 세척 방법
 - 오븐 내부에 열이 남아있는 상태에서 청소하는 것이 가장 좋습니다. 그러나, 너무 뜨거울 때는 잠시 식힌 후 청소하시거나 열을 막을 수 있는 장갑을 끼고 청소하세요.
 - 내부를 청소하실 때는 전원 플러그를 뽑으신 후에 해 주세요.
 - 물기가 있는 행주 등으로 내부를 꼼꼼히 닦아 주세요. 그래도 잘 안 닦여지는 찌든 때는 오븐 전용 세제나 진한 베이킹 소다 희석액을 사용하면 효과적입니다.
 - 제품의 내부나 오븐 팬, 다기능 그릴망은 거친 수세미 등으로 문지르지 마세요. 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
 - 그을린 얼룩은 한번에 지우려고 하지 마세요. 여러 번 사용하다 보면 자연스럽게 지워집니다.
 - 음식 찌꺼기나 기름이 남아 있으면 연기가 날 수 있습니다. 그릴 때는 클리닝 기능을 사용해서 없애주세요.
- 냄새 제거 방법
 - 만약 오븐에서 조리 후 음식냄새가 나면 월두 커피 가루나 레몬 조각 등을 하루밤 정도 오븐 안에 넣어 두세요.

제품 각부의 명칭 및 구성품



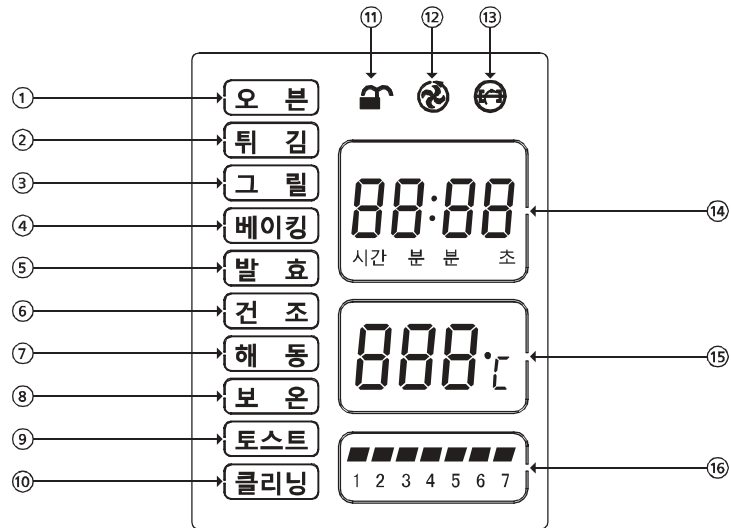
- ① 바비큐 봉 걸이(502W/502K 모델에는 없습니다) ② LCD 표시창 ③ 선택/조절 다이얼 ④ 메뉴 버튼
 ⑤ 컨벡션 버튼 ⑥ 온도/잠금 버튼 ⑦ 시간/프로그램 버튼 ⑧ 시작/취소 버튼 ⑨ 열선 (4개) ⑩ 부스러기 받침
 ⑪ 전면 유리 ⑫ 손잡이



- ① 오븐 팬 ② 다기능 그릴망 ③ 부스러기 받침 ④ 요리책 & 사용설명서 ⑤ 다용도 손잡이 ⑥ 바비큐 손잡이
 ⑦ 바비큐봉/바비큐 집게 2개/조임나사 2개 ⑧ 오븐장갑 ⑨ 데코커버매트

※ 502W, 502K 모델은 바비큐봉, 바비큐 집게, 조임나사, 그리고 바비큐 손잡이가 없습니다



LCD창 디스플레이

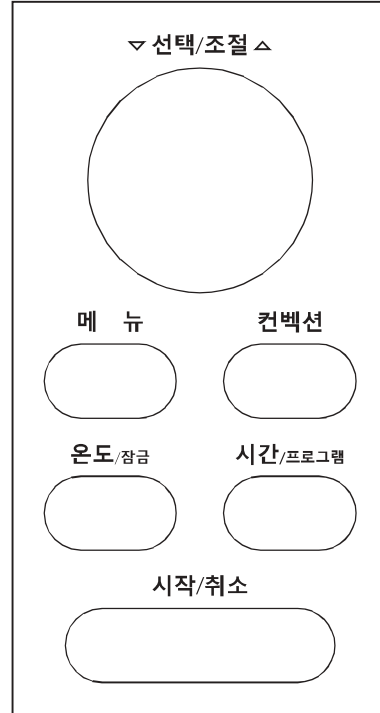


- ① “오븐” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ② “튀김” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ③ “그릴” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ④ “베이킹” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ⑤ “발효” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ⑥ “건조” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ⑦ “해동” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ⑧ “보온” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ⑨ “토스트” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ⑩ “클리닝” 메뉴 선택 시 표시 됩니다.
- ⑪ 어린이 보호 잠금/해제 표시 아이콘입니다.
어린이 보호 잠금 기능이 선택되면 모양으로, 기능이 해제되면 모양으로 표시 됩니다.
- ⑫ “컨백션” 기능 선택 시 표시 됩니다.
- ⑬ “바비큐” 기능 동작 시 표시 됩니다. “바비큐” 기능은 “그릴” 메뉴에서만 동작합니다
(※ 502W, 502K 모델은 “바비큐” 기능이 없습니다)
- ⑭ 동작 전에는 전체 동작 시간이 표시되며, 동작 중에는 남아있는 동작 시간이 표시 됩니다.
남아있는 동작 시간이 1시간 이상일 때는 “시간”과 뒤의 “분”이 표시되며, 1시간 미만일 때는 앞의 “분”과 뒤의 “초”가 표시 됩니다.
동작 중에는 숫자 가운데의 “:”가 매 1초마다 깜박입니다.
- ⑮ 동작 온도가 표시 됩니다.
- ⑯ “토스트”와 “건조” 메뉴에서만 사용되는 것이며, 상세 설명은 각각의 메뉴 설명을 참조 하시기 바랍니다.



전면 조작 버튼 및 다이얼

- **선택/조절 다이얼** 메뉴의 선택, 시간이나 온도의 조절 시 사용합니다.
- **메뉴 버튼** 메뉴를 선택할 때 사용합니다. 메뉴를 선택하고자 할 때 이 버튼을 누른 후 선택/조절 손잡이를 좌/우로 돌리면 메뉴를 선택할 수 있습니다.
- **컨백션 버튼** 컨백션 기능을 사용, 또는 해제하고자 할 때 사용합니다. 이 버튼을 한번 누를 때 마다 컨백션 기능이 선택, 또는 해제 됩니다. 그리고, 설정 값 초기화 기능이 있습니다.
 - 설정 값 초기화 : 어떤 특정 메뉴에서 시간과 온도의 설정 값을 초기 값으로 되돌리고자 할 때 사용합니다. 자세한 내용은 “사용자 프로그램” 설명을 참조 하세요.
- **온도/잠금 버튼** 온도를 조절하거나 어린이 보호 잠금 기능을 선택 또는 해제하고자 할 때, 그리고 어떤 특정 메뉴의 시간과 온도의 설정 값을 초기 상태로 되돌리고자 할 때 사용합니다.
 - 온도 조절 : 온도를 조절하고자 할 때 이 버튼을 누른 후 선택/조절 손잡이를 좌/우로 돌리면 온도를 조절할 수 있습니다.
 - 어린이 보호 잠금 기능 : 이 버튼을 약 3초 이상 길게 누르면 “뽁” 소리와 함께 어린이 보호 잠금/해제 표시 아이콘이  모양으로 바뀌면서 어린이 보호 잠금 기능이 동작됩니다. 이 상태에서 이 버튼을 약 3초 이상 길게 누르면 “뽁” 소리와 함께 어린이 보호 잠금/해제 표시 아이콘이  모양으로 바뀌면서 어린이 보호 잠금 기능이 해제됩니다. 자세한 내용은 “어린이 보호 잠금 기능” 설명을 참조하세요.
- **시간/프로그램 버튼** 시간을 변경하거나 사용자 메뉴 프로그램을 할 때 사용합니다.
 - 시간 조절 : 시간을 변경하고자 할 때 이 버튼을 누른 후 선택/조절 손잡이를 좌/우로 돌리면 시간을 변경할 수 있습니다.
 - 프로그램 : 어떤 특정 메뉴에서 시간과 온도, 그리고 컨백션 기능 선택 여부의 초기 설정 값을 변경하고자 할 때 사용합니다. 자세한 내용은 “사용자 프로그램” 설명을 참조 하세요.
- **시작/취소 버튼** 오픈을 동작 시키거나 동작을 멈추고자 할 때 사용합니다. 정지 상태에서 누르면 동작하고, 동작상태에서 누르면 동작을 멈추고 초기화됩니다.





각 메뉴 별 동작

일반

• 본 제품은 각각의 메뉴 마다 온도와 조리시간의 기본값이 설정되어 있으며, 변경 가능한 범위와 단위도 다릅니다. 아래 표를 참조해 주세요.



메뉴	기본 온도	기본 시간	컨백션 기능	바비큐 기능
오븐	230℃	30:00 (분:초)	○	×
튀김	200℃	30:00 (분:초)	○	×
그릴	230℃	20:00 (분:초)	○	○
베이킹	185℃	30:00 (분:초)	○	×
발효	45℃	48:00 (시간:분)	×	×
태양건조	70℃	10:00 (시간:분)	○	×
고온건조	60℃	09:00 (시간:분)	○	×
저온건조	50℃	04:00 (시간:분)	○	×
해동	65℃	30:00 (분:초)	○	×
보온	80℃	07:00 (시간:분)	×	×
토스트	1개 - 3:00, 2개 - 4:10, 3개 - 5:20 4개 - 6:30, 5개 - 7:40, 6개 - 8:50 7개 - 10:30 (모두 분:초)		○ (해제 불가능)	×
클리닝	230℃	05:00 (분:초)	○	×
온도 조절 가능 범위와 간격	메뉴		범위	간격
	오븐, 튀김, 그릴, 베이킹		100 ~ 230℃	5℃
	발효		40 ~ 50℃	1℃
	건조		고정	
	해동, 보온		40 ~ 100℃	5℃
	클리닝		고정	
	토스트		고정	
시간 조절 가능 범위와 간격	메뉴		범위	간격
	오븐, 튀김, 그릴, 베이킹		10분 ~ 2시간	1시간 미만 - 1분 1시간 이상 - 5분
	발효, 건조		1 ~ 48시간	3시간 미만 - 10분 3시간 이상 - 30분
	해동		1 ~ 30분	30 초
	보온		5분 ~ 24시간	1시간 미만 - 1분 1시간 이상 - 10분
	클리닝		고정	
	토스트		고정	



각 메뉴 별 동작

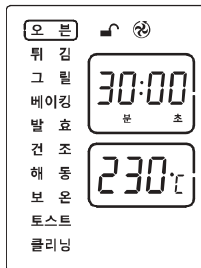
- **컨백션**: 오븐 동작 중에 내부에 있는 팬이 회전하여 오븐 내부의 공기를 순환시켜 주는 기능으로 조리물에 열이 골고루 가해지게 하여 보다 맛있고 신속하게 요리를 할 수 있습니다.
- **바비큐**: 조리물을 회전 시켜 열을 골고루 받게 할 수 있는 기능으로 통닭 구이 등을 할 때 사용해 보세요. 회전 통닭 구이 맛을 즐기실 수 있습니다. (* 502W, 502K 모델은 “바비큐” 기능이 없습니다)

기본 조작 방법

- **메뉴 선택 방법**
 - “메뉴” 버튼을 누릅니다.
 - “선택/조절” 손잡이를 돌려 원하는 메뉴에 가 표시되도록 합니다.
- **시간 설정 방법**
 - 기본 설정 시간을 바꾸고자 할 경우에는 “시간/프로그램” 버튼을 가볍게 누른 후 “선택/조절” 손잡이를 돌려 시간을 변경합니다.
- **온도 설정 방법**
 - 기본 설정 온도를 바꾸고자 할 경우에는 “온도/잠금” 버튼을 가볍게 누른 후 “선택/조절” 손잡이를 돌려 온도를 변경합니다.
- “시작/취소” 버튼을 누르면 오븐이 동작합니다. 오븐의 동작을 멈추고 싶으면 동작 중에 이 버튼을 다시 누르면 됩니다. 일단 동작이 시작되면 “컨백션” 버튼과 “시작/취소” 버튼 외에는 동작이 되지 않습니다.
- “컨백션” 기능 설정 방법
 - “발효”와 “보온” 외의 모든 메뉴에서 “컨백션” 기능이 기본적으로 동작하도록 되어 있습니다. “컨백션” 기능의 동작 여부는 LCD내 컨백션 아이콘()의 표시 유무로 알 수 있습니다.
 - “컨백션” 기능을 사용하고 싶지 않을 경우에는 “컨백션” 버튼을 눌러서 기능을 해제할 수 있습니다. 기능이 해제되면 LCD에서 컨백션 아이콘이 사라집니다. 단, 토스트 메뉴에서는 컨백션 기능을 해제할 수 없습니다.
 - “컨백션” 기능의 선택 및 해제는 언제든지 가능합니다. 제품 동작 중에도 이 기능의 설정 및 해제가 가능합니다.
- “바비큐” 기능 설정 방법 (* 502W, 502K 모델은 “바비큐” 기능이 없습니다.)
 - “바비큐” 기능은 “그릴” 메뉴에서만 동작하도록 되어 있습니다.
 - 따라서, “바비큐” 기능이 필요한 요리를 하시고자 할 경우에는 “그릴” 메뉴를 선택하신 후 온도와 시간을 원하는 값으로 변경하신 후 사용하시기 바랍니다.

오븐 메뉴

- 가장 기본적인 메뉴로 상하 열선이 모두 동작하며, 초기 화면은 그림과 같습니다
- 나머지 그릴방을 사용한 경우에는: 오븐 팬을 하단 홈에 끼워주세요



튀김 메뉴

- 튀김 요리에 적합한 메뉴로 상하 열선이 모두 동작하며, 초기 화면은 그림과 같습니다



그릴 메뉴

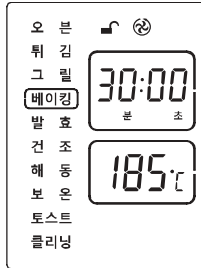
- 바비큐나 고기 구이 요리에 적합한 메뉴로 상하 열선이 모두 동작하고 바비큐 기능을 사용할 수 있으며, 초기 화면은 그림과 같습니다.
- 기름이 많은 재료를 조리하실 경우에는 반드시 오븐 팬을 가장 하단 홈에 끼운 후 사용해 주세요.
- 502W와 502K 모델은 바비큐 기능이 없이 열선만 동작합니다.



각 메뉴 별 동작

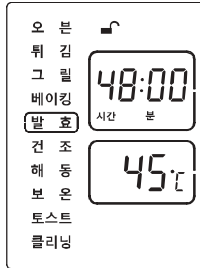
베이킹 메뉴

- 과자나 빵을 만들 때 적합한 메뉴로 상하 열선이 모두 동작하며, 초기 화면은 그림과 같습니다.



발효 메뉴

- 요구르트 제작 등의 발효 요리에 적합한 메뉴로 아래 열선만 동작하며, 초기 화면은 그림과 같습니다.



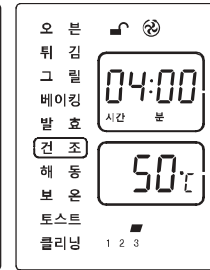
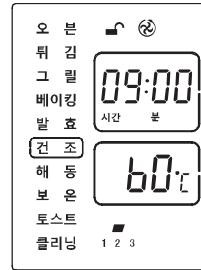
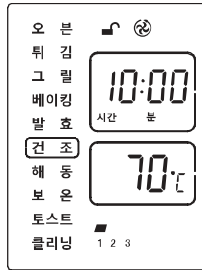
해동 메뉴

- 냉동 식품의 해동에 적합한 메뉴로 상하 열선이 모두 동작하며, 초기 화면은 그림과 같습니다.
- 오븐 팬을 사용하고, 물기가 많은 식품인 경우 음식을 접시에 담아서 오븐에 넣어주세요.



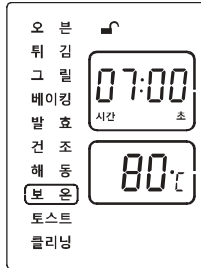
건조 메뉴

- 과일 등의 건조에 적합한 메뉴로 상하 열선이 모두 동작합니다.
- 건조메뉴 안에는 3단계의 부 메뉴가 있습니다. 건조 메뉴가 선택된 상태에서 "온도/잠금" 버튼을 누른 후 "선택/조절" 다이얼을 돌리면 아래 그림과 같이 하단 "1 2 3" 위의 모양 아이콘이 이동하는데, 이 아이콘을 선택하고자 하는 건조메뉴의 숫자에 위치시키면 됩니다. "1 2 3"은 각각 태양건조, 고온건조, 그리고 저온건조입니다.
- 우측 그림은 건조 메뉴 내의 각 부 메뉴 별 초기 화면입니다. 온도 및 시간 설정 값은 11페이지의 표를 참조하세요.
- 건조 시 식품의 물기가 증발하면서 내부에 김이 서릴 수 있습니다. 김이 많이 서릴 경우에는 가끔 문을 열어서 습기를 빼주세요.



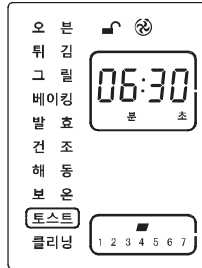
보온 메뉴

- 조리된 음식을 장기간 따뜻하게 보관하고자 할 때 적합한 메뉴로 아래 열선만 동작하며, 초기 화면은 그림과 같습니다.



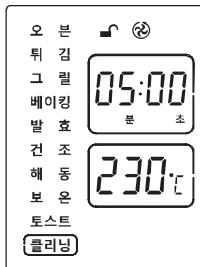
토스트 메뉴

- 토스트 빵을 구울 때 적합한 메뉴로 상하 열선이 모두 동작하며, 초기 화면은 그림과 같습니다.
- 7가지의 설정조건이 준비되어 있으며, 번호가 높아질수록 토스트를 굽는 시간이 길어집니다. 토스트 메뉴가 선택된 상태에서 "시간/프로그램" 버튼을 누른 후 "선택/조절" 다이얼을 돌리면 그림과 같이 하단 "1 2 3 4 5 6 7" 위의 모양 아이콘이 이동하는데, 이 아이콘을 원하는 설정조건 번호에 위치시키면 됩니다.
- 토스트 빵은 다기능 그릴망 위에 놓고 가운데 홈에 위치시켜주세요.
- 토스트 메뉴 동작 시 켜백션 기능은 항상 동작하게 되어 있습니다.





클리닝 메뉴

- 오븐 내벽에 붙어 있는 기름 때 등을 제거하고자 할 때 사용하는 메뉴입니다. 오븐의 열에 의해 내부 기름때가 타서 없어지거나 닦기 쉬운 상태로 됩니다.
- 클리닝 동작이 완료되면 전원 플러그를 뽑으신 후 물기가 있는 행주 등으로 내부를 꼼꼼히 닦아주세요. 이 때 내부가 매우 뜨거우니 동봉된 장갑을 끼고 해주세요.
- 그래도 잘 안 닦여지는 찌든 때는 오븐 전용 세제나 진한 베이킹 소다 희석액을 사용하시면 효과적입니다.
- 그림은 클리닝 메뉴 선택 시의 화면입니다.



그 외 주요 기능

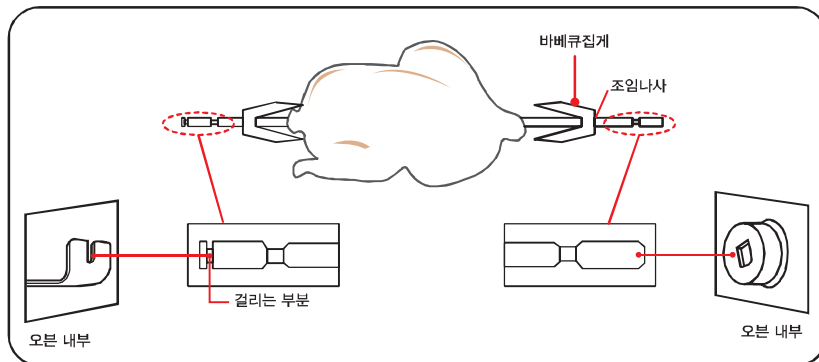
어린이 보호 잠금 기능

- “온도/잠금” 버튼을 약 3초 이상 길게 누르면 “뿍” 소리와 함께 어린이 보호 잠금/해제 표시 아이콘이  모양으로 바뀌면서 어린이 보호 잠금 기능이 동작됩니다.
- 이 기능은 어린이의 오 조작에 의한 사고를 방지하기 위한 기능입니다. 어린이 보호 잠금 기능이 동작되면 어떤 버튼을 누르거나 선택/조절 다이얼을 돌려도 제품의 현재 상태를 바꿀 수 없게 되어 잘못된 조작에 의한 제품의 이상동작이나 사고를 방지할 수 있습니다.
- 이 기능이 동작하고 있는 상태에서 “온도/잠금” 버튼을 약 3초 이상 길게 누르면 “뿍” 소리와 함께 어린이 보호 잠금/해제 표시 아이콘이  모양으로 바뀌면서 어린이 보호 잠금 기능이 해제됩니다.

사용자 프로그램

- 이 기능은 어떤 특정 메뉴에서 사용자가 시간과 온도, 그리고 컨백션 기능 선택 여부 등의 초기 설정 값을 임의로 변경하고자 할 때 사용됩니다.
- 설정 값을 바꾸는 방법은 다음과 같습니다.
 - 1) 설정 값을 변경하고자 하는 메뉴를 선택합니다.
 - 2) 온도와 시간을 원하는 값으로 변경하고, 컨백션 기능을 선택, 또는 해제합니다.
 - 3) “시간/프로그램” 버튼을 약 5초 이상 길게 누릅니다. “삐-” 소리가 나면 설정 값의 변경이 완료된 것입니다.
 - 4) 전원 플러그를 뽑다가 잠시 후 다시 꽂아서 변경이 제대로 되었는지 확인해 보세요. 설정 값을 변경한 메뉴를 선택하시면 온도와 시간, 그리고 컨백션 기능의 선택 여부가 변경되어 있는 것을 확인할 수 있습니다.
 - 5) “토스트” 메뉴, 그리고 “클리닝” 메뉴에서는 이 기능을 사용할 수 없습니다.
- 설정 값을 제품 구입시의 초기 상태로 되돌리고자 하실 경우에는 “컨백션” 버튼을 약 5초 이상 길게 눌러주세요. “삐- 삐-” 소리가 나면 초기상태로 되돌아 간 것입니다. 이 때는 모든 메뉴의 설정값이 초기화되니 다른 메뉴의 설정값을 보존하고 싶으실 경우에는 해당 메뉴의 설정값을 기록해 두셨다가 다시 변경해 주세요.

로티세리 사용법(※ 502W와 502K 모델은 바비큐 기능이 없습니다.)



- 바비큐 봉에 구울 재료를 끼우고 재료가 움직이지 않도록 바비큐 집게로 양쪽을 고정 시킨 후 조임 나사로 조여주세요.
- 이것을 오븐 내부의 바비큐 봉 걸이대에 꽂을 때에는 먼저 우측 부분을 오븐 내부의 우측 홈에 꽂으신 후 좌측 부분을 오븐 내부 좌측의 걸이에 걸어주시면 됩니다.
- 소리가 끝난 후에는 바비큐 손잡이로 꺼내주세요.

재료 계량법

본 요리책에 제시된 요리의 재료를 계량하는 방법입니다.

집에서 쉽게 사용하실 수 있도록 밥숟가락과 종이컵으로 계량했습니다.

그러나, 베이킹 요리 재료나 고기 등의 무게를 재야하는 재료는 계량저울을 사용하시면 좋습니다.

가루 재료 계량: 설탕, 소금, 후춧가루, 고춧가루 등

1 큰술	밥숟가락으로 수북하게 떠서 볼록하게 담긴 분량
1/2 큰술	밥숟가락 절반에 볼록하게 담긴 분량
1/3 큰술	밥숟가락에 1/3정도 담긴 분량



1큰술

1/2큰술

1/3큰술

액체 재료 계량: 간장, 식초, 맛술, 기름 등

1 큰술	밥숟가락에 한 가득 볼록하게 담긴 분량
1/2 큰술	밥숟가락 절반에 담긴 분량
1/3 큰술	밥숟가락에 1/3정도 담긴 분량



1큰술

1/2큰술

1/3큰술

장류 계량: 고추장, 된장, 청국장 등

1 큰술	밥숟가락에 가득 볼록하게 담긴 분량
1/2 큰술	밥숟가락 절반에 볼록하게 담긴 분량
1/3 큰술	밥숟가락에 1/3정도 담긴 분량



1큰술

1/2큰술

1/3큰술

향신채 계량: 다진 마늘, 다진 파 등

1 큰술	밥숟가락에 가득 수북하게 담긴 분량
1/2 큰술	밥숟가락 반 정도에 담긴 분량
1/3 큰술	밥숟가락에 1/3정도 담긴 분량



1큰술

1/2큰술

1/3큰술

종이컵 사용 액체 재료 계량

1 큰술	일회용 종이컵에 가득 담은 양
1/2 큰술	일회용 종이컵의 중간보다 살짝 위까지 담은 양
1/3 큰술	일회용 종이컵의 가운데에서 조금 아래까지 담은 양

종이컵 사용 가루 재료 계량

50g	일회용 종이컵의 중간 정도 까지 담은 양
100g	일회용 종이컵의 위에서 1cm 밑 정도 까지 담은 양
120g	일회용 종이컵에 수북하게 담은 양

*밀가루를 기준으로 한 것이니, 재료에 따라 조금씩 차이가 날 수 있습니다.



요리 별 온도와 시간

요리 별 온도 시간표

메뉴 (가나다 순)	온도(°C)	예열	조리시간	페이지
갈차카레구이	220	X	30분	31
감자고로케	180	X	15분	35
감자치즈피자	210	O	10분	50
고구마말랭이	태양건조	X	7.5시간	72
고등어구이	230	X	25분	19
고추부각	태양건조	X	10시간	78
곰취나물 건조	고온건조	X	6시간	80
군고구마	230	O	40분	20
김말이	200	X	15분	44
김치라이스치즈구이	210	O	10분	32
깨찰빵	180	O	20분	53
냉동감자스틱	200	O	20분	37
녹차미니공갈빵	190	O	15분	55
누룽지	200	X	30분	38
다시마튀각	180	X	5분	36
단호박베이컨구이	180	X	20분	21
닭강정	200	X	30분	39
닭날개구이	230	O	15분	22
닭다리바비큐	230	O	60분	29
당근머핀	180	X	20분	54
대하구이	220	O	15분	25
더덕 건조	태양건조	X	5시간	68
돼지고기야채꼬치구이	200	O	25분	30
두부새우스테이크	200	O	25분	40
등심돈까스	180	X	25분	34
떡갈비	230	O	20분	28
모듬야채구이	230	X	15분	23

메뉴 (가나다 순)	온도(°C)	예열	조리시간	페이지
몬테크리스토	200	O	10분	41
미니핫도그	180	X	20분	56
바게트피자	200	O	15분	51
바비큐립	230	O	40분	24
바지락 건조	태양건조	X	8.5시간	74
빵발효	45	X	40분	63
소시지구이	200	O	15분	26
스위트토스트		X	4단	85
식혜	50	X	7시간	62
안심스테이크	210	O	15분	18
오징어링	200	X	10분	45
요거트	45	X	7시간	61
웨이프라이즈구이	200	O	35분	27
장미화차	저온건조	X	4시간	70
청국장	45	X	48시간	64
청양고추가루 만들기	태양건조	X	7.5시간	76
초코쿠키	180	X	10분	57
코코넛새우	200	O	20분	42
크래커미니피자	200	X	15분	52
크루통샐러드		X	4단	86
크림치즈스콘	180	X	20분	58
통삼겹살구이	230	O	40분	48
프라이드치킨	230	O	30분	43
홍삼 건조	태양건조	X	10시간	66
회전통닭바비큐	230	O	50분	47
흑미영양찰떡	190	X	15분	59