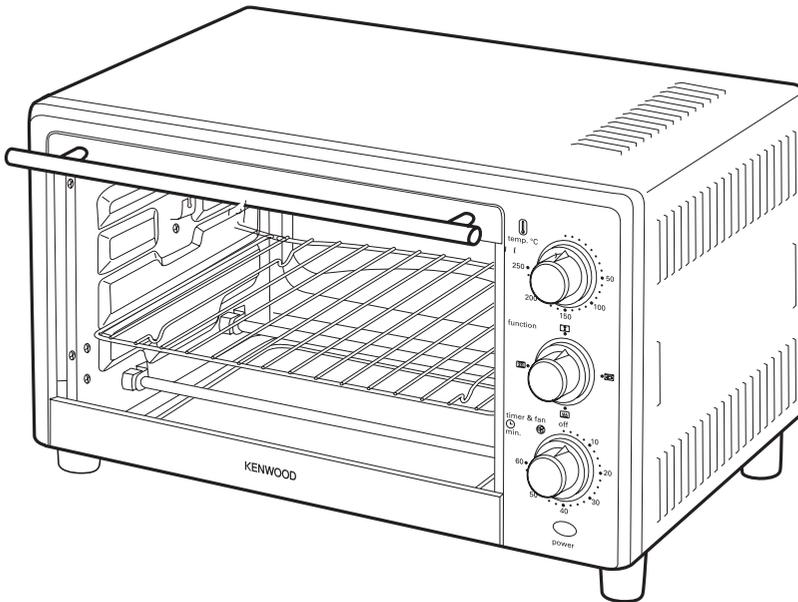


KENWOOD

MO740/MO746

전기오븐

사용설명서



사용설명서를 반드시 읽고 올바르게 사용하여 주십시오.
사용설명서 뒤쪽에 제품 보증서가 있으니, 분실되지 않도록 잘 보관하여 주십시오.
본 제품은 국내(대한민국)용 이므로, 전원 혹은 전압이 다른 해외에서는 사용하지
수 없습니다.

안전상의 주의사항

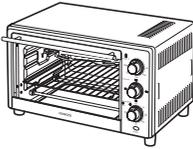
제품을 보다 안전하고 올바르게 사용하여 사고 및 물적피해를 미리 막기 위한 사항이므로 반드시 지켜 주십시오.

! 경고

심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

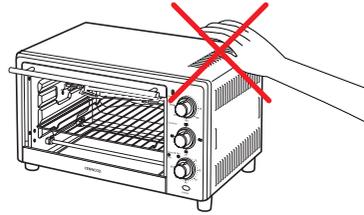
1. 본 제품은 220V 전용제품이므로 반드시 전용콘센트를 사용하십시오.

※전원코드 파손시, 당사 A/S센터에서 코드를 교체 받은 후 사용하십시오.



220V

4. 사용중이나 사용후에는 오븐이 뜨거우니 만지지 마십시오. 화상의 원인이 됩니다.

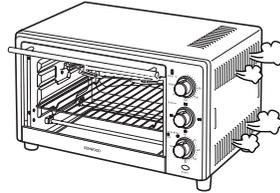


2. 전원플러그는 전용콘센트를 사용하세요.

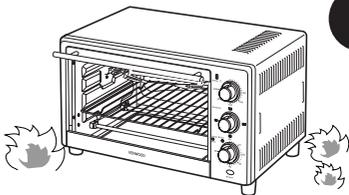
※전원콘센트에 여러 제품을 동시에 꼽아서 사용하면 콘센트 부분이 이상발열하여 화재의 원인이 됩니다.



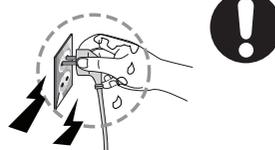
5. 오븐위를 덮지말고 환기구를 막지 마십시오. 화상 및 화재의 위험이 있습니다.



3. 오븐을 전열기나 가스불꽃 가까이에 놓지 마십시오. 고장 및 화재의 위험이 있습니다.



6. 전원코드는 반드시 손의 물기를 제거한 후 플러그를 잡고 뽑거나 뽑아주십시오. 감전의 위험이 있습니다.



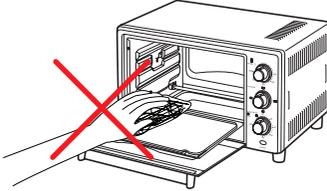
안전상의 주의사항

제품을 보다 안전하고 올바르게 사용하여 사고 및 물적피해를 미리 막기 위한 사항이므로 반드시 지켜 주십시오.

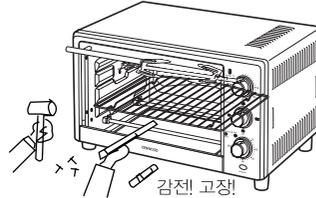
⚠ 주 의

부상 또는 제품 손상이 발생할 가능성이 있는 경우

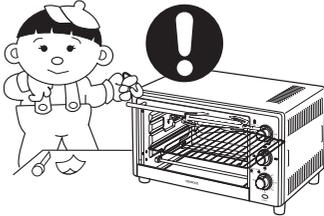
1. 금속 수세미와 같은 거친 수세미로 오븐 내부를 닦지 마세요. 코팅이 벗겨 지거나 수세미에서 떨어진 조각들이 오븐 부속과 닿아 위험할 수 있습니다.



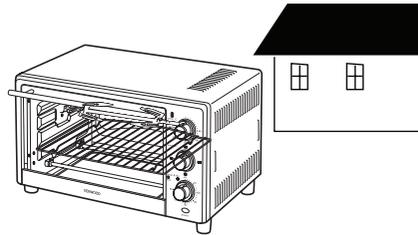
4. 제품의 손상이 있거나 이상이 있을 경우에는 함부로 분해하지 말고 반드시 본사의 A/S를 받으신 후 사용하십시오. 사고 및 고장의 원인이 됩니다.



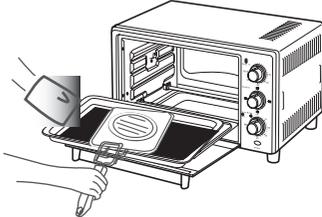
2. 유아나 어린이가 보호자 없이 혼자 사용하지 않도록 주의하십시오. 화상 및 사고의 위험이 있습니다.



5. 본 오븐은 실내 전용입니다. 외부에서 사용하지 마십시오.



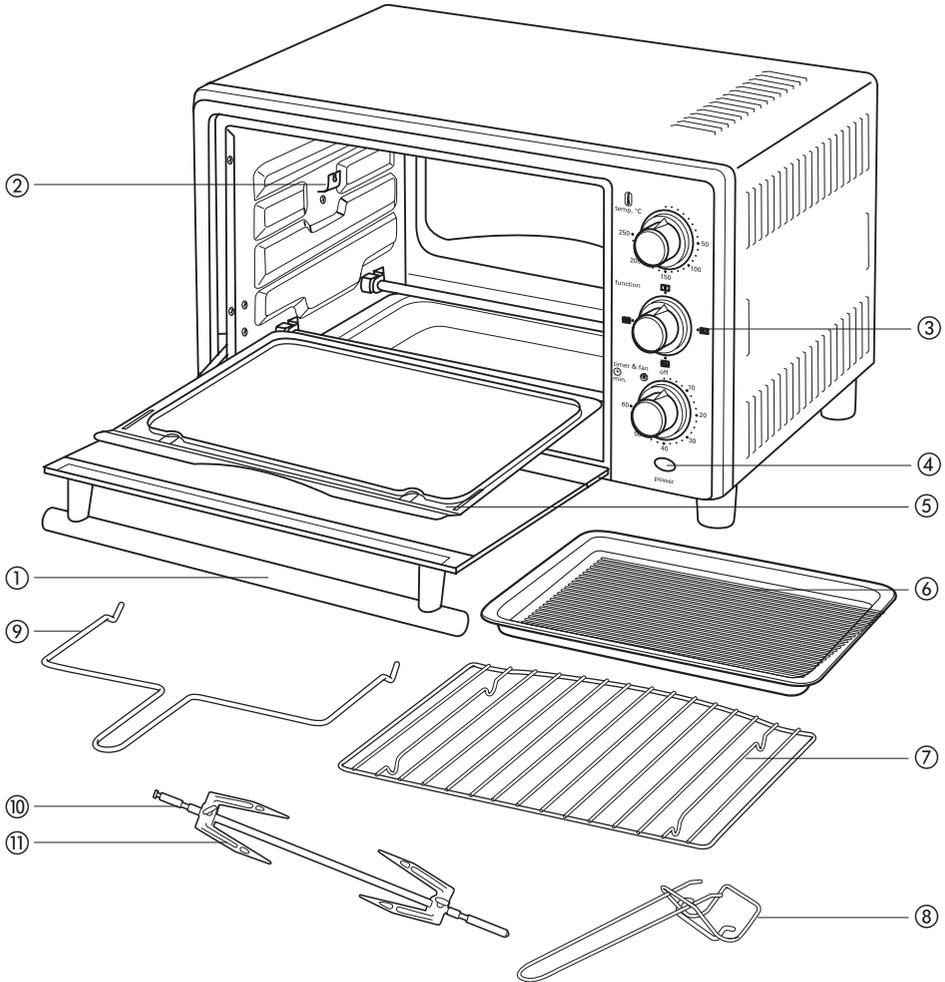
3. 요리를 꺼낼 때에는 오븐장갑을 착용 후 전용 집게를 사용하십시오. 화상의 위험이 있습니다.



6. 전원코드 위에 무거운 물건을 올려놓거나 코드가 제품 바닥에 눌리지 않도록 주의하십시오. 고장의 원인이 됩니다.



제품의 구조와 명칭



- ①도어 손잡이
- ②통구이 꽃이 걸이
- ③기능조절 판
- ④전원표시등

- ⑤부스리기 받이
- ⑥쿠킹 쟁반
- ⑦와이어 랙
- ⑧오븐 집게

- ⑨통구이 꽃이 손잡이
- ⑩통구이 꽃이
- ⑪통구이 포크

사용방법

본 제품은 1600W 출력의 오븐으로 25L 용량을 가지고 있습니다.
구이, 제빵, 그릴, 토스트 등 다용도로 활용이 가능합니다.
용량대비 컴팩트한 크기로 공간활용도 효율적입니다.
특히 통구이 기능과 컨벡션 팬 기능이 추가되어 요리시간을
25% 가량 절약시켜 전기료의 절감과 뛰어난 요리효율이 있습니다.

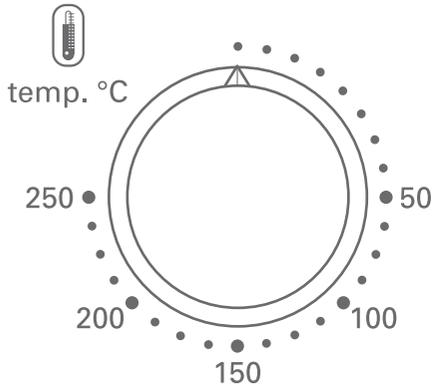
처음 사용하기 전에...

- 오븐의 내부의 포장을 제거해 주십시오.
- 스티커 또는 보호필름등을 제거해 주십시오.
(오븐은 구동중 매우 뜨겁습니다. 포장이 녹을 우려가 있습니다.)
- 젖은 헝겊으로 오븐의 벽, 바닥, 천정등을 닦고 잘 말려주십시오.
- 열의 방출을 위해서 오븐 뒤 오븐 위 약 30cm 정도의 공기 배출 공간이 필요합니다.
- 처음 구동시에는 약간의 연기가 날 수도 있습니다.
이것은 전열제품의 첫 사용시 발생하는 일반적인 현상입니다.
- 전원 플러그를 꼽은뒤 온도조절기를 220°C로 맞춰주시고 기능 선택 조절 스위치를  로 선택하신 뒤 15분 작동 후 오븐을 식힌 뒤 사용해 주시면 됩니다.

오븐 사용시

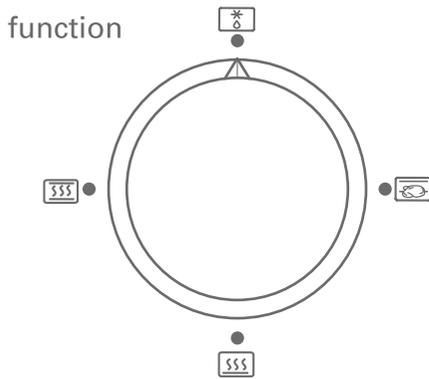
- 요리법과 요리의 양에 따라 와이어랙을 상단, 중단, 하단에 위치시키고
쿠킹쟁반을 올려두십시오. 구이와 토스팅을 할 경우에는 상단 또는 중단에
위치시키고 해동, 제빵, 로스팅을 할 경우에는 하단에 위치시키십시오.
- 5분~10분등의 짧은 시간 요리시 타이머를 60분 끝까지 돌리고 원하는
요리시간을 다시 설정하면 정확하게 작동됩니다.
- 타이머와 요리가 끝나면 벨이 울립니다.
- 타이머가 사용중일 때마다 실내등과 컨벡션 팬이 동시에 작동되고 전원 ON
불빛이 점등됩니다.
- 타이머가 작동될때는 항상 전원 표시등이 점등됩니다.
- 타이머 사용시 온도는 스스로 조절되고 굽기등의 장시간이 소요되는 요리의 경우는
• 첫번째 가동 후 타이머를 원위치 시킨 뒤 원하는 시간을 재설정 하는 것이 필요합니다.
- 해동, 토스트, 구이는  통구이, 구이는  제빵 및 그릴은  또는  을 사용해 주십시오.
- 제빵이나 구이를 하는 경우 예열이 필요합니다. 음식 없이 10~15분 정도 예열해 주십시오.
요리가 끝나면 온도 조절기와 타이머를 스타트 위치에 놓아 주십시오.
제빵시에는 다른 내열성있는 용기에서 사용가능하고 기기와 함께 제공된 부속품만
사용하실 수 있습니다.

기능 조절 방법



① 온도 조절기

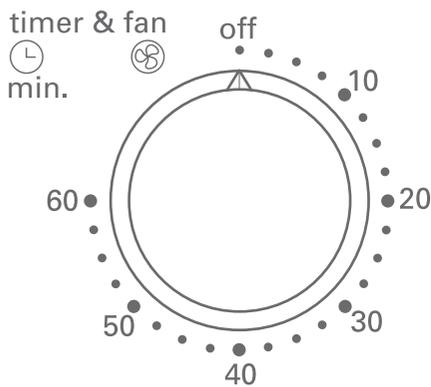
최저 0도에서 최고 250°C
까지의 온도 조절을 합니다.



② 기능선택 조절기

* = 해동 🐟 = 로스팅, 통구이
SSS = 제빵, 구이 SSS = 제빵, 구이

위의 기능 선택으로 다양한 요리를
만들실 수 있습니다.



③ 타이머 & 팬 조절기

타이머와 팬을 한번에 작동
시킴으로써 전원이 ON/OFF 되고
다양한 음식을 원하는 시간에 맞게
요리할 수 있습니다.

기능별 사용안내

본 제품의 각 모드별 기능과 사용법을 설명드립니다.
요리중 참고해 주십시오.

| 기능 | 기능조절 | 사용 가이드 |
|-----------------|------|------------------------------------|
| 해동(Defrosting) | | 위 열선 + 아래 열선 냉동재료 해동 |
| 그릴(Grilling) | | 위 열선 생선, 햄버거, 소시지 구이 |
| 제빵(Baking) | | 아래 열선 혹은 위 열선 + 아래 열선 케익, 빵, 쿠키 |
| 구이(Roasting) | | 위 열선 + 아래 열선 스테이크 |
| 통구이(Rotisserie) | | 위 열선 + 컨백션 팬 바베큐 |

기능별 사용안내

해동 (Defrosting)

- 기능선택 조절기를 에 놓으세요. 온도 조절기를 100℃로 맞추세요.
- 만약 빠른 해동을 원하신다면 에 놓으세요. 온도는 50℃를 추천합니다.
- 음식을 적당한 용기에 넣고 쿠킹쟁반은 중단 또는 하단에 놓고 사용하세요.
- 타이머를 원하는 시간에 맞추고 해동시키세요.

그릴 (Grilling)

- 세팅기를 에 놓으세요.
- 온도 조절기를 원하는 온도에 맞추세요. 그릴은 거의 250℃ 입니다.
- 패티를 구이할 때 쿠킹쟁반 와이어 랙은 중단에서 사용하세요.
- 석쇠구이용 적당한 팬과 쟁반을 사용하세요.
- 구이를 시작하도록 타이머를 돌립니다.

제빵 (Baking)

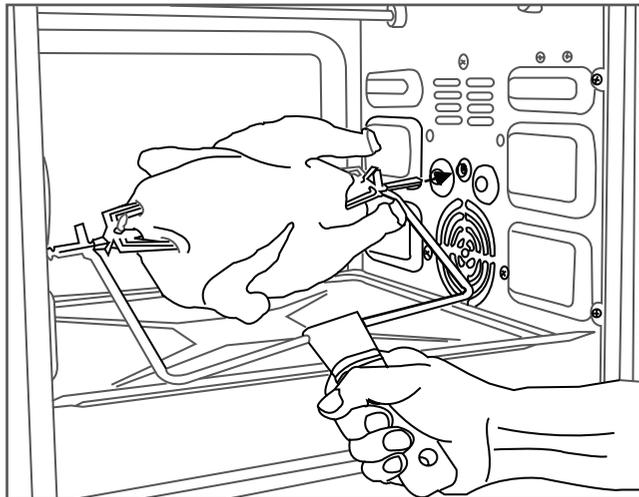
- 세팅기를 나 에 놓으세요.
- 온도 조절기를 원하는 온도에 맞추세요.
- 쿠킹쟁반 또는 와이어 랙은 하단에서 사용하세요.
- 제빵 재료나 요리할 음식은 넣기 전 예열하시는게 좋습니다.

구이 (Roasting)

- 세팅기를 에 놓으세요.
- 온도 조절기를 원하는 온도에 맞추세요.
- 와이어 랙 위에 쿠킹쟁반이나 적당한 용기를 놓고 중단 또는 하단에서 사용하세요.
- 60분 이상의 요리가 필요한 큰 음식은 60분이 끝난 후 다시 남은 시간을 맞춰놓으세요.

통구이 (Rotisserie)

- 세팅기를 에 놓으세요.
- 오일을 구이꼬치와 포크에 바르세요.
- 꼬치에 끼울때는 재료가 잘 꼽혀 있는지 확인하고 필요하면 줄로 묶으세요 꼬치 양끝에 포크를 끼우고 잠금쇠로 조이세요.
- 구이재료를 핸들에 끼운후 오른쪽 방향 축에 먼저 끼우고 왼쪽 통구이 꽃이 걸이에 거시면 됩니다.
- 원하는 온도로 맞추고 60분 이상의 요리가 필요한 큰 음식은 초기 사용후 원위치하고 다시 남은 시간을 맞춰놓으세요. 타이머가 맞춰지면 요리가 회전하는지 꼭 체크하세요.
 - ▶ 노트: 고기의 크기가 너무 크면 구이의 원활한 회전을 방해합니다.
- 요리가 완성되면 구이핸들을 이용해 구이를 뺍니다.
 - ▶ 주의: 구이 꽃이와 포크는 일정시간 뜨겁습니다. 오븐장갑을 착용 후 적당한 천으로 꽃이와 포크를 제거합니다



오븐을 활용한 레시피

1. 호두 파운드 케이크

오븐을 180℃로 예열하고 오븐팬을 하단에 놓으세요.

- 박력분 200g
- 베이킹파우더 1/2 작은술, 우유 60g
- 계란 2개, 설탕 100g, 소금1/4 작은술, 버터 100g
- 으갠 호두 1줌, 아몬드

- 실온의 버터에 설탕을 넣고 크림처럼 되도록 푼 다음 계란을 풀어 섞습니다.
- 체로 친 밀가루와 베이킹파우더, 우유를 넣고 반죽하다 으갠 호두를 고루 섞습니다
- 1회용 파운드 틀에 반죽을 붓고 아몬드로 장식합니다.
- 예열된 오븐에서 180℃로 25~35분 정도 굽습니다.

2. 쿠키

오븐을 180℃로 예열하고 오븐팬을 하단에 놓으세요.

- 박력분 250g
- 베이킹파우더 2g
- 계란 1개, 설탕 75g
- 바닐라설탕 8g
- 소금1/4 작은술, 버터 125g

- 실온의 버터에 설탕을 넣고 크림처럼 되도록 푼 다음 계란을 풀어 섞습니다.
- 체로 친 밀가루와 베이킹파우더를 넣고 반죽합니다.
- 비닐봉투에 넣고 꼭꼭 누른 다음 냉장고에 30분간 휴지합니다.
- 밀대로 두께 4mm - 5mm 정도 밀어 줍니다.
- 모양틀로 찍어 180℃에서 10~16분 굽습니다.

3. 갈치 양념구이

오븐을 210℃로 예열하고 오븐팬을 상단에 놓으세요.

- 갈치 4토막, 식용유 적당량, 카레가루
- 씻어서 잘 다듬은 갈치는 앞뒤로 보기 좋게 칼집을 내줍니다.
- 밀가루와 카레가루 섞은 것을 골고루 묻혀줍니다.
- 와이어랙에 기름을 살짝 바르고 튀김 옷을 입힌 갈치를 올려줍니다.
- 예열한 오븐에 넣고 220℃로 컨벡션 기능으로 20분간 구워줍니다.

4. 고구마 치즈 크러스트 피자

오븐을 230℃로 예열하고 오븐팬을 상단에 놓으세요.

-피자도우재료

- 강력분 180g, 인스턴트 드라이 이스트 1작은술, 소금 1/3 작은술, 설탕 1큰술, 물 80~90g, 올리브유 1큰술

-소스

- 시판 스파게티소스 4큰술

-고구마필링

- 삶은 고구마 큰 것 1개, 우유 1/3 컵, 소금 약간

-토피ング

- 베이컨, 양파, 피망, 스위트콘, 블랙올리브 적당량, 피자치즈 2 컵, 덩어리피자치즈 100g

- 피자도우 재료를 부드러운 반죽을 만들어 랍을 씌워 2배이상 부풀 때까지 발효시킵니다.
- 찐 고구마를 으개서 소금 약간과 우유를 부어가며 잘 섞고 토피ング 재료도 잘라 준비합니다.
- 부풀 반죽은 가스를 빼고 밀대로 펴주고, 덩어리 피자치즈는 길게 잘라 도우 가장자리에 올린 후 바깥의 반죽으로 감싸주세요.
- 포크로 피자 도우에 여러개의 구멍을 내고 스파게티소스를 펴 발라주세요.
- 피자치즈, 토피ング재료, 피자치즈 순으로 올리고 만들어 놓은 고구마필링을 넣어 모양을 만들어주세요.
- 예열한 오븐 상단에 넣고 210℃로 15~25분 가량 구워주세요.

오븐을 활용한 레시피

5. 안심 스테이크

오븐을 210℃로 예열하고 오븐 팬을 상단에 놓으세요.

-안심 2 덩어리(200g)

-감자샐러드, 야채 적당량

-올리브유, 허브맛소금 적당량(또는 소금, 후춧가루)

-소스재료

- 버터, 다진마늘, 양파 작은것 1개, 시판 스테이크소스, 레드와인, 케첩, 물, 후춧가루 약간

· 고기는 허브맛소금, 올리브유를 뿌려 잠시 밑간 합니다.

· 뜨겁게 달군 프라이팬에 기름을 두르지 않고 육즙이 빠져나가지 않도록 겉면만 살짝 익혀주세요.

· 오븐팬에 담고 210℃로 예열한 오븐에 넣어 컨벡션 기능으로 10-15분간 굽습니다. (그릴 기능으로 5분간 더 익혀도 좋습니다.)

· 고기가 익는 동안 달군 팬에 버터를 두르고 다진 마늘을 넣어 향을 내고 링 모양으로 자른 양파를 넣어 볶다가 시판 스테이크소스, 레드와인, 케첩, 물, 후춧가루를 넣고 조리세요.

· 다 된 고기를 그릇에 담고 소스를 뿌린 후 야채를 곁들여 냅니다.

6. 초코칩 머핀

오븐을 180℃로 예열하고 오븐 팬을 하단에 놓으세요.

- 박력분 100g

- 베이킹파우더 1 작은술, 우유 60g

- 계란 1개, 흑설탕 70g, 버터 80g

- 초코칩 50g, 코코아가루 2큰술

· 실온의 버터에 흑설탕을 넣고 크림처럼 되도록 푼 다음 계란을 풀어 섞습니다.

· 체로 친 밀가루와 베이킹파우더, 코코아가루, 우유를 넣어 섞습니다.

· 초코칩을 넣고 머핀틀에 반죽을 붓습니다.

· 예열된 오븐에서 180℃로 17-25분 정도 굽습니다.

요리별 시간 설정 예

Roasting Guide

| 종류 | | 500g당 굽는 시간 |
|-------|------|-------------|
| 쇠고기 | 덜익힘 | 15분 ~ 18분 |
| 쇠고기 | 중간 | 18분 ~ 22분 |
| 쇠고기 | 완전익힘 | 22분 ~ 27분 |
| 양고기 | 중간 | 18분 ~ 20분 |
| 양고기 | 완전익힘 | 20분 ~ 25분 |
| 돼지고기 | 완전익힘 | 25분 ~ 30분 |
| 송아지고기 | 완전익힘 | 25분 ~ 30분 |
| 닭류 | | 25분 ~ 30분 |

- 위에 표는 예열 200℃, 굽기는 180℃로 했을때 입니다.
- 조리시간은 재료의 두께와 개인적인 기술에 따라 차이가 있습니다.

Grilling Guide

| 종류 | 최적 요리시간 |
|------------|---------------|
| 얇은 소시지 | 각 면당 3분 ~ 4분 |
| 두꺼운 소시지 | 각 면당 4분 ~ 5분 |
| 양고기 | 각 면당 5분 ~ 6분 |
| 스테이크 | 각 면당 6분 ~ 12분 |
| 햄버거 | 4분 ~ 10분 |
| 치킨 조각 | 각 면당 6분 ~ 12분 |
| 뼈있는 가슴살 | 각 면당 3분 ~ 5분 |
| 피시 필레 | 각 면당 3분 ~ 6분 |
| 피시 스테이크 | 각 면당 3분 ~ 6분 |
| 오븐 샌드위치 | 1분 ~ 4분 |
| 토스트 머핀 베이글 | 1분 ~ 4분 |

- 조리시간은 재료의 두께와 개인적인 기술에 따라 차이가 있습니다.

세척방법

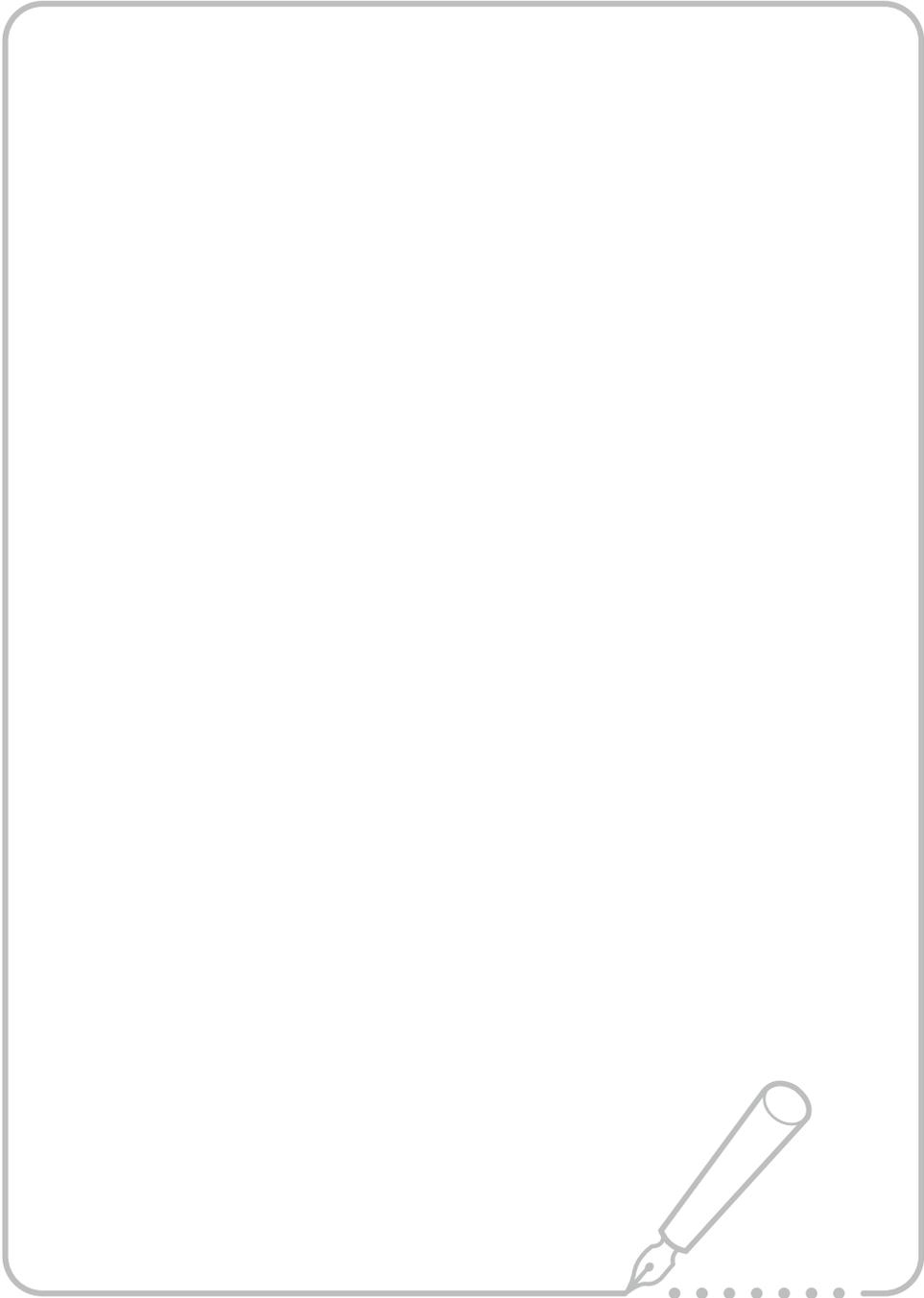
- 전원을 끄고 코드를 뽑은 다음 오븐을 식혀 주십시오.
- 오븐 내부는 젖은 헝겊으로 닦고 얼룩이나 탄 찌꺼기는 부드러운 세제와 스펀지로 제거해야 합니다.
- 수세미 또는 마찰성이 있는 재질은 표면에 손상을 입힐 수 있습니다.
- 세척 후에는 키친 타올이나 마른 헝겊으로 물기와 얼룩을 제거해 주십시오.
- 전기열선 실내등 쿠킹팬 청소시 화상을 입지 않도록 유의하시고 급격한 온도변화가 생기지 않도록 유의하십시오.
- 오븐 위부와 오븐도어는 젖은 헝겊으로 닦은 뒤에 완벽하게 말려주십시오.
- 기름 때나 냄새방지를 위해서 사용 후에는 매번 깨끗하게 청소해 주십시오.

제품의 AS 문의

- 전원 케이블 또는 플러그가 손상된 경우 반드시 지정된 서비스 센터에서 점검 및 수리를 받으셔야 합니다.
- 오븐을 이용하실때 전용콘센트를 사용하지 않은 경우 차단기 등의 보호장치로 인해서 전원 공급이 차단되는 경우가 있습니다.

전원이 켜지지 않는 경우 반드시 전원콘센트의 전원 공급여부를 확인해 주십시오.

MEMO



KENWOOD

제 품 보 증 서

저희 드롱기켄우드코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시 080-848-8800으로 연락하여 주십시오.
상담서비스 및 수리를 제공하여 드립니다.

| | | | |
|-------|------|---------|-------------|
| 제 품 명 | 전기오븐 | 모 델 명 | MO740/MO746 |
| 구 입 일 | | 제 조 번 호 | |
| 구 입 처 | | 고 객 성 명 | |
| 주 소 | | 연 락 처 | |

전기오븐의 제품 보증기간은 구매 후 1년 입니다.

■ 무상 서비스

일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
드롱기켄우드 코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

1. 본 제품은 엄격한 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다.
제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검수 작업을 위하여 제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
3. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

■ 유상 서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다.
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

1. 기구세척 또는 조정 사용설명서 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
 - 사용설명서 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
 - 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제 시
 - 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 설치 부실 또는 파손
 - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
 - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
 - 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
 - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
 - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생 시
3. 그 밖의 경우
 - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
 - 소모성 부품이 수명이 다한 경우