

Magic

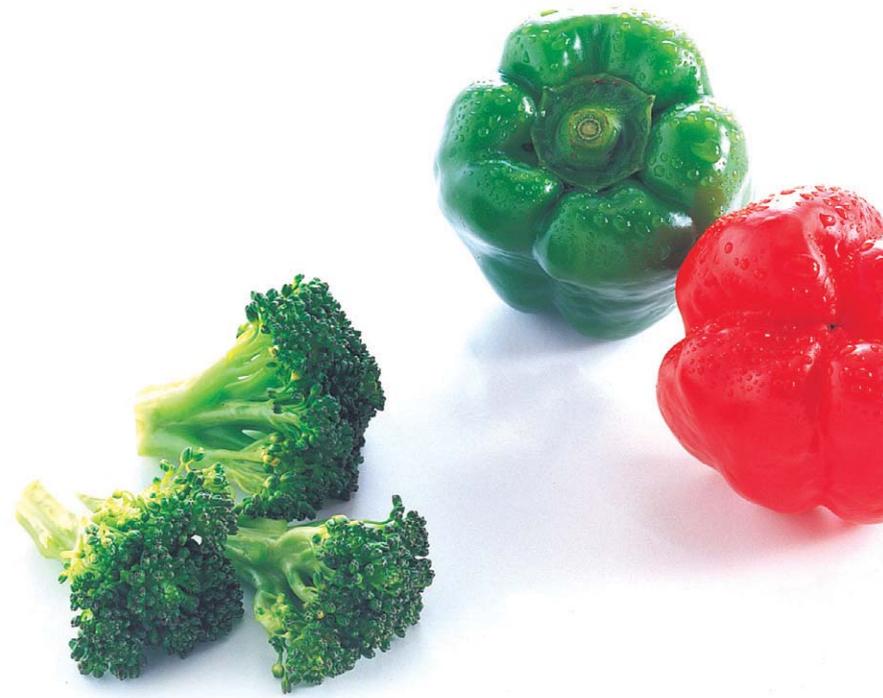
Magic

매직 *steam* 오븐
COOKBOOK



동양매직

서울시 중구 남대문로 5가 84-11번지 연세빌딩 5층 Tel, 1577-7784 Fax, 02-777-5257 www.magic.co.kr



COOKBOOK

매직복합오븐

COOKBOOK



CONTENTS

오븐 사용법 이해하기	4
자동 및 수동요리 사용방법	5-6
부속품 사용방법	7
오븐용기 사용방법	8

자동요리

콤비	구이
① 통닭구이 10	②1 생선구이 22
② 닭날개구이 11	②2 새우구이 / ②3 장어구이 23
③ 돈가스 / ④ 바비큐립 12	②4 황태구이 / ②5 더덕구이 24
⑤ 통삼겹살 / ⑥ 군고구마 13	②6 베이컨말이 / ②7 삼겹살 25
⑦ 웨지감자 / ⑧ 고갈비 14	②8 불고기 26
⑨ 군만두 / ⑩ 약식 15	②9 통오징어 / ③0 꼬치구이 27
오븐	레인지
⑪ 쿠키 / ⑫ 머핀 16	③1 냉장밥 / ③2 국데우기 28
⑬ 케이크 17	③3 우유, 한약 / ③4 달걀찜 29
⑮ 피자 / ⑮ 누룽지 18	③5 냉동간식 30
⑮ 단호박구이 / ⑮ 마늘빵 19	
⑮ 치킨커틀릿 / ⑮ 떡볶이 20	
⑮ 잡채 21	
	해동·발효
	③6 저온해동 / ③7 쾌속해동 30
	③8 빵발효 / ③9 요구르트 / ④0 식혜 31
	부가기능
	④1 식품건조 / ④2 건조·탈취 32

수동요리

오븐	구이
토스트 / 롤케이크 34	볶음밥과 꼬치구이 / 새싹해물샐러드 47
모카머핀 / 호두파이 35	새우, 오징어 튀김 / 모듬전 48
고구마파이 / 슈크림 36	코코넛 쉬림프 / 두부탕수 49
피넛쿠키 / 비스코티 37	매콤불닭 / 홍합찜 50
검은깨과자 / 상투과자 38	오징어불고기 / 낙지호롱 51
참쌀케이크 / 시리얼바 39	채소볶음 / 피망잡채 52
호두스콘 / 공기빵 40	김치찜 / 일본식 달걀찜 53
식빵 / 달콤고소영양빵 41	아몬드 멸치볶음 / 오징어채무침 54
바게트빵 42	배꼐찜 / 꿀가래떡 55
치즈케이크 43	포테이토 스킨 / 구운달걀 56
두부달걀케이크 / 볶음밥 채운 토마토 44	웰빙칩 / 김구이 57
콘치즈 / 퀘사달라 45	군밤 / 오징어, 쥐포구이 / 깨, 콩볶음 58
오븐야채 / 연어냉채 46	
	구이 요리 안내
	구이 요리 안내 59
	공치소금구이 / 허브갈치구이 60
	삼치된장구이 / 떡갈비 61
	LA갈비 / 페퍼스테이크 62
	연어구이 / 마늘구이 63
	레인지 조리 안내 64
	온도, 시간 조건표 65-66

콤비, 오븐, 그릴, 레인지를 이용한 40여가지 자동요리와 편리한 부가기능, 원하는 대로 온도, 시간을 설정하여 조리하는 수동기능 등을 쉽게 이해하고 활용하기 위한 안내입니다.

1. 올바른 용기 사용 위치

구이요리 시 또는 2단조리를 할 때 용기를 놓는 위치입니다.

콤비요리, 제과제빵 또는 일반 오븐요리를 할 때 용기를 놓는 위치입니다.

레인지를 조리시에는 바닥에 조리물을 놓아주세요.

용기 사용 위치에 따라 요리결과가 달라질 수 있으므로, 반드시 올바른 오븐선반 위치와 사용용기를 확인한 후 조리하여 주십시오.

2. 조작부 및 버튼 안내

*자동요리 번호를 선택할 경우, 표시된 메뉴를 참고하세요.

콤비 - 오븐하단(1단)에 오븐용기+구이석쇠를 넣어 조리하세요.
 오븐 - 오븐하단(1단)에 오븐용기를 넣어 조리하세요.
 구이 - 오븐상단(2단)에 오븐용기+구이석쇠를 넣어 조리하세요.
 레인지 - 내열용기에 조리물을 담은 후, 바닥에 놓고 조리하세요.
 해동, 발효 - 내열용기에 조리물을 담은 후, 바닥에 놓고 조리하세요.
 부가기능 - 41~42번의 부가기능은 별도 키를 이용하여 선택할 수 있습니다.

레인지를 선택 버튼 전자레인지 작동을 간편하게 선택할 수 있습니다.

부가기능 버튼 부가기능 선택시 사용합니다.

표시부 선택 사항 및 조리 상태를 나타냅니다.

자동요리선택 및 시간, 온도 조정 버튼 자동요리를 선택할 때와 요리시간-조정 시 사용합니다.

수동요리선택 및 시간, 온도 조정 버튼 수동요리를 선택할 때와 요리시간+조정 시 사용합니다.

취소/잠금 버튼 작동 중 취소할 때, 또는 잠금기능 설정시 사용합니다.

스팀청소 버튼 오븐 내부의 스팀청소 시 사용합니다.

진행바 요리진행상태를 나타냅니다.

선택 버튼 자동요리 및 수동요리 선택을 합니다.

시작/전원 버튼 조리시작 및 제품 전원을 ON/OFF 합니다.

- 조리 중 선택 버튼을 1회 누르면 ⓪, ㉠ 버튼을 이용하여 온도, 시간을 변경할 수 있습니다.
- 예열없이 조리하고자 할 경우, 시작버튼을 1회 더 누르면 바로 조리가 진행됩니다.

※ 자세한 오븐 사용법 및 안내는 설명서를 참조하세요.

자동요리 예 (통닭구이)

예열이 없는 요리이므로, 시작 버튼을 누름과 동시에 조리가 시작됩니다.

그림을 참고하여, 요리마다 올바른 위치에 적합한 용기를 넣어 사용해주시기 바랍니다.

오븐용기 구이석쇠+오븐용기

자동으로 온도와 시간이 설정되어 있으며 예열없이 바로 조리가 시작됩니다.

수동요리의 예 (바게트빵)

수동요리 기능을 선택한 후, 시간과 온도를 설정하고 시작버튼을 누르면 "예열"이 표시되면서 예열이 시작됩니다. 예열 부저음과 함께 "예열완료" 표시가 나타나면, 음식을 넣고 시작 버튼을 눌러 조리를 시작합니다. 예열없음 음식을 넣고 시작버튼을 1회 더 눌러 예열없이 바로 조리를 시작합니다.

그림을 참고하여, 요리마다 적합한 용기를 사용하여 올바른 위치에서 조리하십시오.

수동요리
 - 오븐, 구이, 레인지, 해동, 발효 등
 - 요리가이드를 참고하여 메뉴별로 적합한 기능을 선택, 활용해 조리하세요.

- 재료와 요리의 특성에 따라 요리 가이드를 참고하여 예열유무를 선택하세요.
- 빵, 쿠키, 육류 등의 조리나 2단조리, 다단조리를 할 경우에는 예열을 한 후 조리하면 요리상태가 더욱 좋습니다.

예열이란?

오븐내부를 조리할 온도(상태)로 미리 맞춰두는 것으로, 조리하기 전에 미리 가열한다고 하여 예열이라고 합니다. 특히 빵이나 쿠키류를 굽거나 생선 및 육류 조리시 오븐을 예열한 후 단시간에 구워내면 더 좋은 맛과 색을 낼 수 있습니다.

자동요리는 예열없이 조리가 가능하도록 모든 조건을 자동으로 설정해 둔 기능입니다. 수동요리시 다음과 같이 예열기능을 이용하세요.

1. 오븐 내부에 있는 모든 것을 빼내고, 빈 상태로 만듭니다.
2. 예열온도(조리하고자 하는 온도)를 확인합니다.
3. 수동 다이얼을 돌려 조리시간과 온도를 설정한 후 시작 버튼을 누르면, "예열"이 표시되면서 예열이 시작됩니다.
 - ※ 예열 없이 조리하고자 할 경우, 시작 버튼을 1회 더 누르면 바로 조리가 시작됩니다.
4. 예열이 완료되면 부저음과 함께 "예열완료"가 표시됩니다. 음식을 넣고, 시작 버튼을 눌러 조리하세요.
 - ※ 자세한 오븐작동방법에 대해서는 '사용설명서'를 참조하시기 바랍니다.

자동요리 활용하기

1. 요리가이드에 제시된 재료의 양과 방법대로 조리하는 것이 가장 좋습니다.
재료의 양과 음식물의 상태가 달라질 경우, 연장기능을 이용하거나 수동요리 기능을 사용하여 조리하세요.
2. 자동요리는 예열없이 조리가 진행됩니다. 따라서 연속조리를 하거나 오븐 내부 온도가 높을 경우에는 조리시간을 적절히 단축하여 조리하는 것이 좋습니다.
3. 자동요리가 익숙해지면, 유사한 재료나 메뉴를 활용하여 조리할 수 있습니다.
4. 자동요리의 경우 메뉴에 따라 온도, 시간 등이 자동으로 설정 및 조절됩니다.
따라서 화면에 표시된 온도 그대로 수동으로 조리할 경우 요리 결과가 다를 수 있습니다. 참고하시기 바랍니다.
5. 자동요리 메뉴 중 1~10 콤비 메뉴와 31~37 레인지·해동 메뉴는 레인지가 작동됩니다.
용기 사용에 주의하여 주시기 바랍니다.(page 7~8 참고)

수동요리 활용하기

오븐	'예열' 을 하고 사용하면, 조리 시간이 단축되며 요리의 상태가 더욱 향상됩니다. 2단 조리시에는 반드시 예열 후, 조리물을 넣어주세요. *예열없이 조리하고자 할 경우, 시작 버튼을 1회 더 누르면 바로 조리가 시작됩니다.
구이	육류, 생선 등의 구이요리의 조리 시 주로 사용합니다. 오븐상단(2단)에 오븐용기+구이석쇠를 넣어 조리하세요. 요리진행 중 부저음이 울릴 때, 요리물을 뒤집어 주면 더욱 먹음직스럽게 구워집니다. 육류, 생선 등 기름이 떨어지는 요리물을 조리 시에는 오븐용기에 호일과 짚은 키친타월 한 장을 깔고 조리하면 연기와 냄새를 감소시킬 수 있습니다.
레인지	식은 음식을 데우거나 간단한 음식을 조리하는데 활용할 수 있습니다.
해동	냉동식품의 해동에 사용할 수 있습니다. *레인지, 해동 기능 사용시에는 부속품 이외의 용기 사용에 주의하세요.(p8 참고)
발효	저온에서 고온 발효까지 설정 온도별 다양한 발효가 가능합니다.

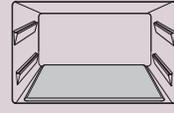
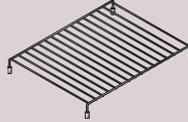
부가기능

- ④1 식품건조 - 신선한 채소, 과일, 버섯 등을 손쉽게 건조하여 보관할 수 있습니다.
재료의 수분함량, 크기, 상태에 따라 건조시간이 달라질 수 있으므로 온도와 시간을 조절하여 사용하세요.
자세한 내용은 32 page 를 참고하세요.
- ④2 건조,탈취 - 오븐 사용 또는 스팀청소를 진행한 후 제품 내부에 남아있는 습기를 제거하여 보다 청결한 상태로 유지해 줍니다.
공연소가 필요한 경우 활용하셔도 편리합니다.

“스팀청소” 버튼 활용법 - 조리실 내부를 불러 쉽고 깨끗하게 청소할 수 있는 기능입니다.

1. 머그컵에 물을 1/2정도(약 50cc)를 채운 후, 바닥 중앙에 놓아주세요.
2. “스팀청소”버튼을 눌러주세요.
3. 스팀청소가 끝나면 스펀지나 행주를 이용해 오븐 내부의 찌든 때를 닦아내어 주세요.

조리방식에 따른 용기 사용방법

부속품	 부속품을 사용하지마세요.			
콤비	—	구이석쇠와 함께 사용하세요.	콤비메뉴는 1단 조리만 가능합니다.	오븐용기에 올려 사용하세요.
오븐	—	오븐요리시 하단 (또는 상단)에 끼워 사용하세요.	2단 조리시 활용 가능합니다.	
구이	—	구이석쇠와 함께 사용하세요.		재료의 크기에 따라 높이를 조절하세요.
레인지	○	×	×	△
해동	○	×	×	△
발효	○	○	○	○
부가기능				
식품건조	—	○	○	○
건조탈취	○	×	×	×

○ 사용 가능 × 사용 불가능 △ 필요에 따라 사용 가능 하지만 권장하지 않음

오븐이 비어있는 상태로 작동시키지 마세요.(공연소 또는 건조·탈취 시 제외)
부속품을 잘못 사용할 경우, 원하는 요리상태가 되지 않을 수 있습니다.
정확한 용기의 사용방법은 자동,수동요리 메뉴별 요리방법 안내를 참고하시기 바랍니다.

오븐사용시 유의할 점

- 요리완료 후에는 문을 열고, 5초 정도 지난 후 오븐장갑을 착용하고 음식물을 꺼내시기 바랍니다.
- 조리 도중에는 문을 열지 않는 것이 좋습니다. 오븐내부의 온도가 떨어져 음식물의 상태에 영향을 줄 수 있습니다.
특히, 빵이나 쿠키를 구울 때는 굽는 도중 문을 열게 되면 충분히 부풀지 않거나 모양이 일정하지 않을 수 있습니다.

오븐용기 사용법

용기	콤비	오븐	구이	레인지	해동	발효
 내열 도자기 및 내열 사기그릇	○	○	○	○	○	○
 내열 유리그릇(파이렉스)	○	○	○	○	○	○
 금속제 용기, 제과제빵 용기	×	○	○	×	×	○
 쿠키 호일, 오븐 전용종이	×	○	○	×	×	○
 금선/은선 무늬그릇	×	×	×	×	×	○
 나무그릇, 칠기, 종이류	×	×	×	×	×	○
 120°C 까지 견디는 내열 플라스틱	×	×	×	○	○	○
 비닐 봉지, 랩	×	×	×	○	○	○

오븐용기 사용요령

- 용기는 반드시 요리가이드를 참고하여 사용하세요. 잘못 사용할 경우 원하는 요리상태가 되지 않을 수 있습니다.
- 음식물 및 용기는 되도록 중앙에 오도록 배치합니다.
- 다단 조리를 하거나 여러 개의 용기를 한꺼번에 넣어 조리할 경우에는, 용기의 위치를 서로 바꾸어 주면 더욱 색이 고르게 납니다.
- 쿠키, 머핀 등을 구울 때에는 반죽 양을 균일하게 배분하고, 일정한 간격으로 배열하여야 잘 구워집니다.
- 내열용기를 사용하는 요리에는 뚜껑보다 쿠키호일을 덮어서 사용하는 것이 열전도가 잘 됩니다.(레인지, 콤비 요리 시 제외)
- 요거트 발효시에는 용기에 랩을 씌우거나 밀폐용기를 사용하여도 좋습니다.
그러나 레인지 기능 사용 또는 오븐요리를 할 경우는 폭발의 위험이 있으므로 밀폐용기를 사용하지 않도록 합니다.



각 요리에 적합한 온도와 시간이
자동으로 설정되어 있는

자동요리



콤비 1 ~ 10

오븐 11 ~ 20

구이 21 ~ 30

레인지 31 ~ 35

해동 · 발효 36 ~ 40

부가기능 41 ~ 42

- 재료의 양과 환경에 따라서 요리상태가 달라질 수 있습니다.
- 선택 버튼을 누르면 조리시간 및 온도를 변경하거나, 요리완료 후 연장조리를 할 수 있습니다.



통닭구이 ①

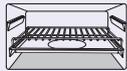
닭 1마리(900g~1kg), 감자 2개, 허브솔트 1/2큰술, 녹인 버터 2큰술

POINT

- 오븐 기능으로만 굽고자 할 경우에는 수동요리 ➔ 오븐을 선택하여 250℃ 45~50분 설정 후 예열없이 조리할 수 있다.
- 콤비 요리 시에는 쿠킹 호일을 절대 사용하지 않도록 한다.
- 양념을 할 경우에는 양념이 탈 수 있으므로 요리완료 5분 전에 양념을 발라주거나, 껍질과 살 사이에 양념을 바르는 것이 좋다.

닭 비린내 제거하기

우유 1컵에 물 1컵, 설탕 3큰술, 월계수잎 1장을 넣고 섞은 다음 닭을 담가 한시간 정도 두었다가 물기를 빼고 구우면 비린내가 나지 않는다.

예열 없음	25분	 하단 (1단)
-------	-----	--

- 1 닭은 꽂지 부분을 잘라내고, 배와 껍질 안쪽에 있는 피, 기름기 등을 제거한 후 흐르는 물에 깨끗이 씻는다. 물기를 제거한 후, 녹인 버터와 허브솔트를 섞어 발라준다.
- 2 감자를 2~3등분으로 잘라 오븐용기에 담는다.
- 3 오븐용기에 구이석쇠를 올리고 등 부분이 위를 향하도록 닭을 놓는다.
- 4 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, 자동요리 ➔ 1번을 선택하여 굽는다.

닭날개구이 ②

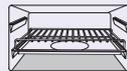
닭날개 500g, 전분 2~3큰술, 우유 1/2컵, 다진 양파 2큰술, 다진마늘 1큰술, 소금 1작은술, 후추 약간

스파이스소스 칠리소스 3큰술, 고추장 1큰술, 설탕 1큰술, 물엿 1큰술, 다진마늘 1작은술, 소금, 후추 약간씩

데리야끼소스 간장 2큰술, 굴소스 1큰술, 핫소스 1큰술, 마늘, 생강 1개씩(편으로 썰은 것)

POINT

카레가루 1큰술과 올리브유 2큰술을 잘 섞어 고루 발라 애벌구이 한 후 소스를 발라 구우면 더욱 맛있다.

예열 없음	20분	 하단 (1단)
-------	-----	--



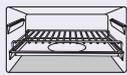
- 1 닭날개는 씻어 분량의 양념으로 1시간 정도 재워둔다.
- 2 스파이스 소스는 고루 섞어두고 데리야끼 소스는 섞은 후 윤기나게 졸여둔다.
- 3 닭의 물기를 제거하고, 전분을 묻힌다.
- 4 오븐용기에 구이석쇠를 올린 후 닭날개를 올린다.
- 5 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, 자동요리 ➔ 2번을 선택하여 굽는다.
- 6 요리완료 10분 전 부저음이 울리면 닭에 소스를 나누어 바른 후, 다시 시작버튼을 눌러 조리한다.



돈가스 ③

돼지고기 등심 400g, 우유 1/2컵, 화이트 와인 1큰술, 생강즙 1큰술, 소금·후춧가루 약간씩, 다진 양파 1큰술, 밀가루 1컵, 달걀물(달걀 1개 + 물 1큰술), 빵가루 2컵, 소스 다진양파 1큰술, 우스터소스 3큰술, 설탕 1큰술, 토마토케첩 4큰술, 월계수잎 1장

- 1 돼지고기는 적당한 두께로 포를 뜨고 칼등으로 두드려 얇게 편다.
- 2 우유에 화이트 와인과 생강즙을 넣고 섞은 다음 돼지고기를 담가 두었다 건져 소금, 후춧가루, 다진 양파를 넣어 밀간한다.
- 3 밀간한 돼지고기에 밀가루, 달걀물, 빵가루를 순서대로 묻힌다.
- 4 오븐용기에 구이석쇠를 올린 후 돈가스를 놓는다.
- 5 **자동요리** → **3번**을 선택하여 굽는다. 팬에 소스 재료를 넣고 농도가 나게 졸여 곁들인다.

예열 없음	15분	 하단 (1단)
-------	-----	--



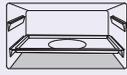
바비큐립 ④

등갈비 1대, 소금, 후춧가루, 로즈마리 약간, 레드와인 2큰술, 올리브오일 1큰술, 양파 1개, 소스 케첩 4큰술, 바비큐 소스 3큰술, 물엿 2큰술, 설탕 1큰술, 굴소스 1작은술, 월계수잎 1장, 물 2큰술

POINT

뼈 사이사이에 칼집을 내어주면 더욱 고르게 잘 익는다.

- 1 등갈비는 찬물에 30분 정도 담귀 핏물을 제거한 후 물기를 없앤다.
- 2 포크로 앞뒤를 찌러준 후 소금, 후추로 밀간하고 다진 로즈마리와 레드와인, 올리브오일을 뿌린다.
- 3 냄비에 분량의 소스재료를 넣고 졸여 소스를 완성한 후, 1/2을 등갈비에 바른다.
- 4 양파를 가로로 3등분하여 오븐용기에 깔은 후, 그 위에 등갈비를 놓는다.
- 5 오븐 하단 (1단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** → **4번**을 선택하여 조리한다.
- 6 요리완료 10분 전 부저음이 울리면 등갈비에 나머지 소스를 더 바른 후, 다시 시작버튼을 눌러 조리한다.

예열 없음	20분	 하단 (1단)
-------	-----	--

통삼겹살 ⑤

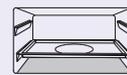
삼겹살 덩어리 800g, 양파 1개, 쌈장 고추장 1큰술, 된장 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 통깨·참기름 1작은술씩, 설탕 1작은술, 달래무침 달래 50g, 간장 1큰술, 식초 1큰술, 설탕, 고춧가루, 참기름, 다진마늘 1작은술씩, 들깨 약간

POINT

목살이나 앞다릿살을 이용하여 조리하여도 좋다. 양념을 많이 하거나 마늘을 많이 넣으면 겉이 탈 수 있으므로 주의한다.



- 1 삼겹살은 통으로 준비해 칼집을 앞뒤로 넣어준다.
- 2 양파는 1cm 두께의 원형으로 모양을 살려 자른다.
- 3 오븐 용기에 양파를 담은 후, 비겟살 부분이 위를 향하도록 고기를 놓는다.
- 4 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** → **5번**을 선택하여 굽는다.
- 5 달래는 깨끗이 손질하여 씻어 길이를 3~4 등분한다. 분량의 양념을 넣고 무쳐낸다.
- 6 쌈장을 만들어 곁들여 낸다.

예열 없음	20분	 하단 (1단)
-------	-----	--

군고구마 ⑥

고구마(180~200g) 6개

POINT

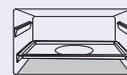
고구마의 양이 많거나, 크기가 클 경우에는 수동→오븐 기능을 이용해 250℃에서 예열없이 30~35분간 굽는다.

패밀리 레스토랑 통고구마 만들기

- 1 실온에 둔 버터 2큰술에 꿀 1큰술을 잘 섞어둔다.
- 2 고구마를 구워 뜨거울 때 칼집을 낸 후 꿀 섞은 버터를 얹어 녹이고, 황설탕과 계피가루를 함께 뿌려낸다.



- 1 고구마는 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 제거한다.
- 2 오븐용기 중앙에 고구마를 담는다.
- 3 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** → **6번**을 선택하여 굽는다.

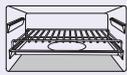
예열 없음	17분	 하단 (1단)
-------	-----	--

웨이감자 7

감자 3개, 허브솔트 1큰술(또는 소금, 후추 약간), 올리브유 1큰술



- 1 감자는 깨끗이 씻은 후 반달 모양으로 10~12등분하여 자른다.
- 2 감자에 담은 후 허브솔트, 올리브유를 고루 바른다.
- 3 오븐용기에 구이석쇠를 올리고 감자를 놓는다.
- 4 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** ➔ **7번**을 조리한다.

예열 없음	15분	 하단 (1단)
-------	-----	--

군만두 9

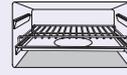
냉동만두 15~20개, 식용유 약간

POINT

냉동만두를 해동시키지 않은 상태로 그대로 조리할 수 있다.



- 1 오븐용기 위에 구이석쇠를 올리고, 냉동만두를 올린다.
- 2 식용유를 만두에 고루 발라준다.
- 3 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** ➔ **9번**을 선택하여 굽는다.

예열 없음	12분	 하단 (1단)
-------	-----	--

고갈비 8

고등어 2마리(300g), 카레가루 2큰술, 물 1큰술, 올리브유 1큰술, 파슬리 약간, 레몬 1/4개, 래디시 슬라이스 2조각

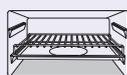
POINT

매콤 고갈비 양념-고추장 1큰술, 고춧가루 1작은술, 물엿 1큰술, 설탕 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술

양념을 너무 많이 바르면 탈 수 있으므로 고루 펴 바른다.



- 1 고등어는 깨끗이 씻어 손질한 후, 머리를 잘라낸다.
- 2 카레가루에 물과 올리브유를 섞어 잘 푼 다음 고등어의 앞뒷면에 골고루 펴 바른다.
- 3 오븐용기에 구이석쇠를 올리고 고등어를 놓는다.
- 4 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** ➔ **8번**을 선택하여 굽는다.
- 5 구운 고등어를 접시에 보기좋게 담고 파슬리와 레몬, 래디시를 곁들여낸다.

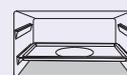
예열 없음	13분	 하단 (1단)
-------	-----	--

약식 10

찹쌀 2컵, 밤 10개, 대추 10개, 잣 1큰술, 계피가루 1작은술, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 약식물 황설탕 1컵, 물 2컵, 꿀 1/2컵, 소금 1작은술, 간장 1큰술, 계피가루 1큰술, 녹차가루 2큰술



- 1 찹쌀은 씻은 후 5시간 정도 물에 불려둔다. 밤은 껍질을 벗기고 3~4등분하고, 대추는 씨를 빼내 4~5조각으로 썰고, 잣은 고깔을 떼어낸다.
- 2 분량의 재료를 넣고 한데 섞어 살짝 끓여 약식물을 준비한다.
- 3 내열용기에 찹쌀, 밤, 대추, 잣을 고루 섞어 담은 후 약식물을 붓고, 오븐용기 중앙에 놓는다.
- 4 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후 **자동요리** ➔ **10번**을 선택하여 조리한다.
- 5 요리가 완료되면 꿀, 계피가루, 참기름을 넣어 섞고, 식기 전에 모양틀로 찍어 모양을 만든다.

예열 없음	22분	 하단 (1단)
-------	-----	--

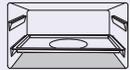
쿠키 11

박력분 200g, 버터 80g, 설탕 80g, 달걀 1개, 베이킹 파우더 1/2작은술, 코코넛 가루 30g

POINT

달걀이 너무 차가우면 버터가 다시 굳어 반죽이 분리 되므로 달걀은 실온에 한 시간 이상 두었다가 사용하는 것이 좋다.

2단으로 조리할 경우에는 수동 → 오븐을 선택하여 170°C로 예열한 후, 시간을 조절하며 굽는다.

예열	170°C	
없음	18분	
하단 (1단)		

머핀 12

머핀믹스 1봉지, 달걀 2개, 식용유 50ml, 우유 40ml, 바나나 2개, 호박씨 약간, 계피가루 1작은술

POINT

계피가루는 독특한 향과 맛을 지녀 케이크나 쿠키 등에 소량 넣으면 한층 맛을 좋게 한다.

달걀 머핀 굽는 방법

- 1 머핀 반죽을 머핀 컵에 30~40%정도 채운 후, 달걀을 깨트려 넣는다.
- 2 소금을 약간 뿌리고, 치즈를 잘라 얹어 오븐에 굽는다.

예열	170°C	
없음	25분	
하단 (1단)		



- 1 버터는 실온에 두었다가 설탕을 두 번에 나누어 넣어가며 거품기로 저어 부드러운 크림상태로 만든다.
- 2 달걀을 조금씩 넣어가며 분리되지 않도록 잘 섞는다.
- 3 체에 내린 박력분, 코코넛 가루, 베이킹 파우더를 넣고 고무주걱으로 가볍게 섞어준다.
- 4 반죽이 한 덩어리로 뭉쳐지면 비닐에 감싸 냉장고에 넣어 30분간 휴지시킨다.
- 5 밀대를 이용해 반죽을 5mm 두께로 밀어편 후, 쿠키커터를 이용해 모양낸다.
- 6 오븐용기에 호일이나 유산지를 깔고 모양낸 반죽을 담는다.
- 7 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, 자동요리 → 11번을 선택하여 굽는다.



- 1 믹싱볼에 달걀 2개와 우유, 식용유를 넣고 잘 저어준다.
- 2 바나나 한개는 5mm 두께로 동글게 썰어두고, 나머지는 으개어 준비한다.
- 3 ①에 으개 바나나와 머핀믹스 1봉지, 계피가루를 넣고 거품기로 고루 저어 반죽을 완성한다.
- 4 오븐용기에 은박 베이킹컵이나 머핀컵을 놓고 반죽을 70% 정도까지 채운 다음 그 위에 잘라둔 바나나와 호박씨를 올린다.
- 5 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, 자동요리 → 12번을 선택하여 굽는다.

케이크 13

박력분 90g, 달걀 4개, 설탕 90g, 꿀 20g, 우유 1큰술, 녹인 버터 1큰술, 생크림 250ml, 설탕 20g, 과일통조림 약간

POINT

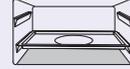
• 박력분 10g을 코코아 가루로 대체하면 초코 케이크를 만들 수 있다.

• 같은 방법으로 원형틀 대신 오븐용기에 유산지를 깔아 케이크를 만들 수도 있다.

오븐용기 1개분량-박력분 240g, 달걀 8개, 설탕 240g, 우유 4큰술, 녹인 버터 4큰술, 베이킹 파우더 1g, 소금 1g



- 1 노른자만 따로 담아 분량의 설탕 1/2과 꿀을 넣고 연한 아이보리색이 될 때까지 거품 낸다.
- 2 달걀 흰자는 거품기로 잘 풀어준 후 남은 설탕을 넣고, 거품내어 단단한 머랭을 만든다.
- 3 ①에 머랭의 2/3분량을 넣고 섞은 후 체에 내린 박력분을 넣고 고무주걱으로 가볍게 섞는다.
- 4 반죽 2큰술을 따로 덜어 녹인버터, 우유를 넣고 잘 저어준 후 다시 반죽에 섞는다.
- 5 나머지 머랭을 모두 넣고 거품이 가라앉지 않도록 가볍게 섞는다.
- 6 2호 원형틀(지름 21cm)에 유산지를 깔고 반죽을 부은 다음 가볍게 탁탁 쳐서 공기를 빼낸다.
- 7 자동요리 → 13번을 선택하여 160°C로 예열된 오븐에 35분간 구워 낸다.
- 8 생크림에 설탕을 넣고 거품내어 케이크에 발라준 후, 과일과 여러가지 재료로 장식한다.

예열	160°C	
없음	35분	
하단 (1단)		

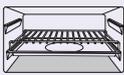


피자 14

도우-피자빵 가루 1봉지(180g),
물 1/2컵(100ml)
피자소스-스파게티 소스 1/2컵,
토마토 케첩 1큰술, 고추장 1큰술,
다진마늘 1작은술, 올리브유 약간
토핑-햄 30g, 피망 1개, 양파 1개,
피자치즈 1컵, 블랙올리브 20g

POINT

빵반죽 가장자리에 소스가 묻으면 구운 후 검게 탈 수 있으므로 주의해야 한다. 치즈를 뿌릴 때 소스가 덮이도록 충분히 뿌려야 먹음직스럽다.

예열 없음	210°C 25분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

- 1 피자빵 가루에 물을 넣고 반죽한 후 비닐을 씌워 약 30분간 둔다.
- 2 양파, 피망, 햄은 모양을 살려 썬다.
- 3 팬에 분량의 소스 재료를 담고, 잼 같은 농도로 충분히 졸인다.
- 4 피자빵 반죽을 밀대로 밀어 편 뒤, 피자팬 또는 은박접시에 담아 포크로 자국을 내고 소스를 바른다.
- 5 준비한 토핑재료를 올리고 피자치즈와 올리브를 뿌린다.
- 6 오븐용기 위에 구이석쇠를 올린 후 피자를 놓고, 오븐 하단(1단)에 용기를 끼운 후, **자동요리** ➔ 14번을 선택하여 굽는다.



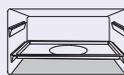
누룽지 15

밥 한공기, 호두·아몬드·잣 적당량

POINT

흑미밥, 치자밥 등을 이용하여 다양한 색을 내어보는 것도 좋다.

손바닥 크기로 둥글게 모양내어 여러장을 놓고 구우면, 더욱 고르게 잘 구워진다.

예열 없음	210°C 25분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

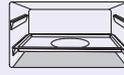
- 1 각종 견과류는 잘게 다져서 준비해둔다.
- 2 찬밥에 견과류를 섞는다.
- 3 오븐 용기에 종이호일이나 유산지를 깔고, 견과류를 섞은 밥을 놓은 다음 둥글 납적 하게 편다.
- 4 오븐 하단(1단)에 용기를 끼운 후, **자동요리** ➔ 15번을 선택하여 굽는다.

단호박구이 16

단호박 1개(800g), 콩 30g, 버터 50g,
꿀 2큰술, 계피가루 약간

POINT

단호박을 통째로 익힐 경우에는 오븐 하단(1단)에 용기를 끼운 후, **수동** ➔ **오븐**을 선택하여 230°C 설정 후 예열없이 30~35분간 조리한다.

예열 없음	250°C 25분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

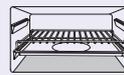


- 1 단호박은 속은 긁어내고 8~12등분하여 반달모양으로 자른다.
- 2 콩은 충분히 불려 준비하고, 버터를 녹여 꿀과 계피가루를 섞는다.
- 3 단호박 위에 불린 콩을 뿌리고, 준비해 둔 버터를 고루 발라준다.
- 4 오븐용기에 담아 오븐 하단(1단)에 끼운 후, **자동요리** ➔ 16번을 선택하여 조리한다.

마늘빵 17

바게뜨빵(또는 식빵) 1/2개, 다진마늘 1큰술,
포도씨유(식용유) 1큰술, 설탕 1큰술, 꿀 1큰술,
파슬리가루 약간



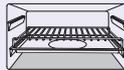
예열 없음	230°C 12분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

- 1 바게뜨빵이나 식빵은 1cm 두께의 적당한 크기로 잘라 준비한다.
- 2 분량의 재료를 섞어 마늘오일을 만든 후, 빵의 앞뒤로 고루 발라준다.
- 3 오븐용기 위에 구이석쇠를 올린 후, 빵을 놓고 오븐 하단(1단)에 용기를 끼운다.
- 4 **자동요리** ➔ 17번을 선택하여 구워낸다.

치킨커틀릿 18

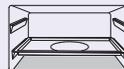
닭가슴살 300g, 파프리카 가루 1큰술, 허브솔트(또는 소금·후춧가루) 1큰술, 화이트 와인 1큰술, 제크 비스킷 200g, 마요네즈 1/2컵, 머스터드소스 1큰술, 통깨 1큰술

허니머스터드드레싱 머스터드소스 2큰술, 마요네즈 2큰술, 올리브유 1큰술, 꿀 2큰술, 설탕 1작은술, 소금·흰 후춧가루 약간씩

예열 없음	220°C 12분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

떡볶이 19

떡볶이떡 300g, 양파 1/2개, 피망 1/2개, 당근 40g, 어묵 2장, 새송이버섯 1개, 옥수수 30g, 피자치즈 100g, 슬라이스 치즈 1장, 고추장 3큰술, 케첩 2큰술, 된장 1작은술, 간장 1큰술, 물엿 1큰술, 다진마늘 1큰술, 고춧가루 1/2큰술, 설탕 1큰술, 바나나 같은것 2큰술

예열 없음	230°C 12분	 하단 (1단)
----------	--------------	--



- 1 닭가슴살은 흐르는 물에 씻어 1cm 정도 두께로 먹기 좋게 포를 뜨고, 군데군데 칼집을 낸 후 파프리카 가루와 허브솔트, 화이트 와인을 골고루 뿌려 밀간해둔다.
- 2 비스킷은 잘게 부수고 통깨와 섞어 튀김옷을 만들어 둔다.
- 3 마요네즈와 머스터드소스를 섞어 닭가슴살에 바르고 준비해 둔 튀김옷을 앞뒤로 묻힌다.
- 4 오븐용기 위에 구이석쇠를 올리고, 닭가슴살을 올린 후 오븐 하단(1단)에 용기를 끼운다.
- 5 **자동요리** ➔ 18번을 선택하여 조리한다.
- 6 각종 채소와 과일을 깨끗이 씻은 후 먹기 좋은 크기로 잘라 곁들여 담고, 허니머스터드 드레싱을 만들어 뿌려준다.



- 1 양파와 피망, 당근은 채썰어 준비하고, 버섯과 어묵도 2cm폭으로 채썬다.
- 2 분량의 양념 재료를 한데 섞어 준비한다.
- 3 모든 재료와 양념을 잘 버무린 후 오븐용기에 담아 오븐 하단(1단)에 넣고 **자동요리** ➔ 19번을 선택하여 조리한다.

잡채 20

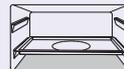
당면 150g, 쇠고기 70g, 표고버섯 3장, 목이버섯 5장, 도라지 50g, 당근 1/4개, 양파 1/4개, 시금치 150g, 소금·참기름 약간, 물 1/2컵

쇠고기 표고버섯 양념 간장 1큰술, 설탕 1/2큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1/2큰술, 후춧가루 약간, 깨소금 1/2큰술, 참기름 1/2큰술

양념장 간장 2큰술, 황설탕 1 1/2큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술

POINT

당면 대신 콩나물, 숙주나물 등의 채소를 이용하여도 좋다. 당면을 충분히 오랜시간 불리면 더 부드러운 잡채가 완성된다.

예열 없음	230°C 20분	 하단 (1단)
----------	--------------	--



- 1 당면은 미지근한 물에 담귀 3시간 이상 충분히 불린다.
- 2 쇠고기와 표고버섯은 채썰어 분량의 재료로 양념하고 당근, 양파, 도라지, 목이버섯 등은 적당한 길이로 채썰거나 찢어둔다.
- 3 오븐용기에 쇠고기와 표고버섯을 담고, 야채와 불린 당면, 시금치를 올린 후 물 반컵을 붓는다.
- 4 호일로 오븐용기 윗면을 완전히 감싸준 후 오븐 하단(1단)에 넣어, **자동요리** ➔ 20번을 선택하여 조리한다.
- 5 요리가 완료되면 오븐에서 꺼낸 후, 양념장으로 고루 버무린다.



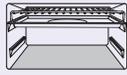
생선구이 21

조기(약150g) 2마리, 굵은 소금 1큰술

POINT

생선을 구울 경우에는, 오븐용기 바닥에 아채 껍질이나 젖은 키친타월을 깔아주면 기름이 오븐 내부에 튀는 것을 방지할 수 있다.

생선의 크기가 클 경우에는 조리시간을 5~10분 정도 연장 해주는 것이 좋다.

예열 없음	20분	 상단 (2단)
----------	-----	--

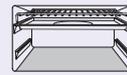
- 1 생선은 비늘을 벗기고 내장을 제거한 후 깨끗이 손질하고 씻어 물기를 제거한다.
- 2 생선에 칼집을 넣은 다음 굵은 소금을 뿌려 5분 정도 둔다.
- 3 오븐용기에 호일과 젖은 키친타월 한장을 깔아준 후, 구이석쇠를 올리고 생선을 놓는다.
- 4 오븐 상단(2단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** ➔ **21번**을 선택하여 굽는다.
- 5 요리완료 5분 전, 부저음이 울리면 생선을 뒤집어 준 후 다시 시작버튼을 눌러 조리한다.

새우구이 22

중하 10마리(150g), 허브솔트 1작은술, 올리브유 1큰술, 화이트 와인 또는 청주 2큰술

POINT

대하를 구울 경우에는, 요리완료 5분전에 한번 뒤집어 주면 더욱 고르게 구워진다.

예열 없음	18분	 상단 (2단)
----------	-----	--



- 1 새우는 신선한 것으로 준비하여 등쪽의 내장을 꼬치로 제거하고 연한 소금물에 살짝 흔들어서 씻은 후 물기를 뺀다.
- 2 손질한 새우에 올리브유, 화이트 와인, 허브솔트를 넣고 버무려 재운다.
- 3 오븐용기에 호일을 깔고, 그 위에 구이석쇠를 올린 후 새우를 놓는다.
- 4 오븐 상단(2단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** ➔ **22번**을 선택하여 굽는다.

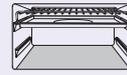
장어구이 23

장어 2마리, 생강 50g
고추장 2큰술, 간장 2큰술, 맛술, 청주, 설탕, 물엿 1큰술씩, 다진마늘, 다진파 1큰술씩, 후춧가루 약간

POINT

유장 (참기름 1큰술, 간장 1작은술)을 발라 8~10분간 예열구이한 후 양념을 발라 5~8분간 더 구워내어도 좋다.

장어가 익기 시작할 때부터 양념장에 다시 담갔다 굽는 것을 2번 정도 반복하면 더욱 깊은 맛이 난다.

예열 없음	20분	 상단 (2단)
----------	-----	--



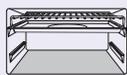
- 1 장어는 깨끗이 손질한 것으로 준비하여 등쪽에 칼집을 낸다.
- 2 양념장을 만들어 앞뒤로 고루 발라 30분 이상 재워둔다.
- 3 오븐용기에 호일과 젖은 키친타월 한장을 깔아준 후, 구이석쇠를 올리고 장어를 놓는다.
- 4 오븐 상단(2단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** ➔ **23번**을 선택하여 굽는다.
- 5 요리완료 5분 전, 부저음이 울리면 뒤집어 준 후 다시 시작버튼을 눌러 조리한다.
- 6 생강을 얇게 채썰어 곁들여낸다.



황태구이 24

황태포 1마리, 실파 1대, 통깨 약간
 양념 고추장, 고춧가루, 간장, 설탕 1큰술씩,
 물엿, 다진 마늘 1큰술씩, 생강즙 1작은술,
 청주 또는 화이트 와인 1작은술, 참기름 1작은술

- 1 황태포는 물에 씻어 머리와 지느러미를 잘라내고 젖은 면보로 30분 정도 감싸두어 부드럽게 불린다.
- 2 양념장 재료를 분량대로 준비하여 한데 담아 고루 섞어둔다.
- 3 황태포의 앞뒷면에 양념장을 골고루 잘 바른다.
- 4 오븐용기에 호일을 깔고 그 위에 구이석쇠를 올린 후 황태포를 놓는다.
- 5 오븐 상단(2단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** → 24번을 선택하여 굽는다.

예열 없음	8분	 상단 (2단)
-------	----	--



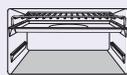
더덕구이 25

더덕 300g, 소금물 약간, 송송 썬 실파·통깨 약간씩
 양념 고추장, 고춧가루, 물엿, 설탕 2작은술씩,
 간장 1큰술, 참기름 1작은술, 다진 마늘 1큰술

POINT

양념을 넉넉히 만들어 더덕을 며칠간 재워 두었다가 구우면 양념이 잘 배어 더욱 맛있는 더덕구이를 만들 수 있다.

- 1 더덕은 껍질을 벗긴 후 소금물에 담가 쓴맛을 우려낸다.
- 2 길이로 반을 가른 뒤 방망이로 자근자근 두드려 편다.
- 3 양념에 더덕을 넣고 버무린 다음 30분 정도 재워 둔다.
- 4 오븐용기에 호일을 깔고, 그 위에 구이석쇠를 올린 후 더덕을 놓는다.
- 5 오븐 상단(2단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** → 25번을 선택하여 구워낸다.

예열 없음	12분	 상단 (2단)
-------	-----	--

베이컨말이 26

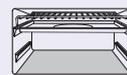
떡볶이 떡 200g, 베이컨 150g
 파프리카늘개, 새송이버섯 1개

POINT

냉장 보관한 떡을 그대로 이용할 수 있다.
 버섯, 소시지 등을 활용하여도 좋다.



- 1 베이컨은 7~8cm 길이로 자르고, 파프리카와 새송이버섯은 두께가 채썰어 준비한다.
- 2 오븐용기에 구이석쇠를 올린 후 파프리카, 버섯, 떡에 베이컨을 말아 이음매가 아래로 오도록 놓는다.
- 3 오븐 상단(2단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** → 26번을 선택하여 굽는다.

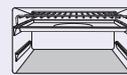
예열 없음	12분	 상단 (2단)
-------	-----	--

삼겹살 27

삼겹살 400g, 소금, 후추 약간
 삼겹살 100g, 김치 2장, 깻잎 2장,
 팽이버섯 약간, 이쑤시개



- 1 오븐용기에 호일과 젖은 키친타월 한 장을 깔아준 후 구이석쇠를 올리고, 삼겹살을 가지런히 놓는다.
- 2 일부 삼겹살은 깻잎 길이로 자른 후 깻잎, 김치, 팽이버섯을 순서대로 놓고 돌돌 말아 이쑤시개로 고정시켜 석쇠에 올린다.
- 3 오븐 상단(2단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리** → 27번을 선택하여 굽는다.
- 4 요리완료 5분 전, 부저음이 울리면 뒤집어 준 후 다시 시작버튼을 눌러 조리한다.

예열 없음	15분	 상단 (2단)
-------	-----	--

불고기 28

소 불고기

소고기 400g, 양파 1/4개, 느타리버섯 30g, 당근 1/4개, 대파 1/4개, 양념 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1큰술, 다진마늘 1작은술, 바나나 같은 것 2큰술, 통깨 약간, 후추 약간



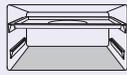
- 1 양파와 당근은 채썰고, 느타리 버섯은 가닥가닥 떼어 놓는다. 대파는 어슷하게 썰어 준비한다.
- 2 분량의 재료로 양념장을 만들어 쇠고기를 30분쯤 재워둔다.
- 3 쇠고기에 야채와 버섯을 섞어 오븐용기에 담아 오븐 상단(2단)에 끼운 후, **자동요리 ➔ 28번**을 선택하여 조리한다.



돼지불고기

돼지고기 400g, 양파 1/4개, 당근 1/4개, 대파 1/4개, 양념 간장 1큰술, 고추장 2큰술, 고춧가루 1큰술, 참기름 1큰술, 다진마늘 1큰술, 청주 1큰술, 물엿·설탕 1큰술씩, 통깨·후춧가루 약간

- 1 돼지고기는 불고기용으로 준비하여 적당한 크기로 썬다.
- 2 양파와 당근은 채썰고, 대파는 어슷하게 썰어 준비한다.
- 3 분량의 재료로 양념장을 만들어 돼지고기를 30분쯤 재워둔다.
- 4 돼지고기에 야채를 섞어 오븐용기에 담아 오븐 상단(2단)에 끼운 후, **자동요리 ➔ 28번**을 선택하여 조리한다.

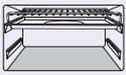
예열 없음	18분	 상단 (2단)
-------	-----	--

통오징어 29

오징어 2마리, 허브솔트 1큰술 (또는 소금, 후추 약간), 고춧가루 1작은술, 올리브유 1큰술



- 1 오징어는 내장을 제거하고, 깨끗이 손질한 후 양쪽으로 칼집을 내어준다.
- 2 올리브유에 허브솔트와 고춧가루를 섞어 오징어에 발라준다.
- 3 오븐용기에 호일을 깔고, 그 위에 구이석쇠를 올린 후 오징어를 놓는다.
- 4 오븐 상단(2단)에 오븐용기를 끼운 후, **자동요리 ➔ 29번**을 선택하여 굽는다.

예열 없음	15분	 상단 (2단)
-------	-----	--

꼬치구이 30

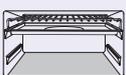
피망 1/4개, 양파 1/4개, 표고버섯 2개, 새우 4마리, 베이컨 2장, 떡4개, 소시지 4개, 소스 (이탈리안 드레싱 또는 칠리소스)

POINT

이탈리안 드레싱 재료 다진피망, 양파 1큰술씩, 올리브유 4큰술, 식초 3큰술, 설탕 1큰술, 소금 1/2작은술, 흰후추 약간
칠리소스 재료 토마토 케첩 2큰술, 고추장 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 다진 양파 1작은술, 꿀 1큰술



- 1 새우는 껍질을 벗긴 후 내장을 제거하고 씻어 준비한다.
- 2 베이컨은 8cm길이를 잘라 그 위에 떡을 놓고 돌돌 만든다.
- 3 피망, 양파, 표고버섯은 한입 크기로 썰어 준비한다.
- 4 꼬치에 색과 모양을 맞추어 준비해 놓은 재료를 보기 좋게 끼운다.
- 5 오븐용기에 구이석쇠를 올린 후 꼬치를 놓고, **자동요리 ➔ 30번**을 선택하여 굽는다.
- 6 요리완료 5분 전, 부저음이 울리면 뒤집어 준 후 소스를 발라 더 굽는다.

예열 없음	15분	 상단 (2단)
-------	-----	--



냉장밥 31

밥 1공기(200g) ~ 2공기

POINT

3인분 이상은 수동 → 레인지를 이용하거나, 레인지 버튼을 이용하여 시간을 조정해주시기 바랍니다.

예열 없음	레인지 800w 2분	바닥
-------	-------------	----

- 1 찬밥을 내열용기에 담는다.
- 2 자동요리 → 31번을 선택한 후, 시작버튼을 누른다.

국데우기 32

국 1공기(250g) ~ 2공기

예열 없음	레인지 800w 3분 30초	바닥
-------	-----------------	----

- 1 식은 국을 내열용기에 담는다.
- 2 자동요리 → 32번을 선택하여 데운다.

우유, 한약 33

우유 또는 한약 1컵(200ml) ~ 2컵

POINT

포장용기를 제거하고, 머그컵에 부어 데우도록 한다.

예열 없음	레인지 800w 2분	바닥
-------	-------------	----

- 1 우유나 한약은 머그컵에 붓는다.
- 2 자동요리 → 33번을 선택하여 데운다.

달걀찜 34

달걀 3개, 다시국물(물) 1컵(200cc), 소금 약간, 당근·양파 다진 것 10g씩, 실파 1줄기

POINT

다시국물 만들기 찬물에 다시마를 넣고 끓이다가 물이 끓기 시작하면 다시마를 건져내고, 가쓰오부시를 넣은 후 바로 불을 끄고 잠시 두었다가 면보에 거른다.

표면이 매끄러운 오븐 달걀찜을 원할 경우에는 p.53을 참고하세요.



- 1 그릇에 달걀을 풀고, 다시국물 또는 물을 섞어준다.
- 2 당근, 양파는 다지고, 실파는 송송 썰어 넣는다. 소금으로 간한 뒤 내열용기에 담는다.
- 3 자동요리 → 34번을 선택하여 조리한다.

예열 없음	레인지 800W 6분	바닥
-------	-------------	----

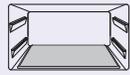


냉동간식 ³⁵

냉동 식품 (너겟, 치즈스틱, 만두 등) 200g

POINT

기타 인스턴트 식품 데우기 및 레인지를 이용한 간편 조리 시간은 p.79를 참고하세요.

예열 없음	레인지 800W 3분	 바닥
-------	-------------------	---

- 1 내열접시에 냉동식품을 겹치지 않게 펼쳐 담는다.
- 2 **자동요리** → **35번**을 선택한 후, 시작버튼을 눌러 데운다.

저온해동 또는 쾌속해동 선택 후, 선택 버튼을 1회 더 누르면 시간을 변경할 수 있습니다. 아래 표를 참고하여 쾌속해동, 저온해동 기능을 다양하게 활용하시기 바랍니다.

재료명	분량	시간	권장조리	주의사항
냉동생지 (빵, 쿠키류)	300g	3분	저온해동	장시간 해동할 경우, 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
냉동떡	200g	2-3분	쾌속해동	떡의 종류에 따라 해동시간을 조절하세요
돼지고기	200g-400g	3-5분	쾌속해동	냉동 시간과 상태에 따라 조리시간을 조절해 주세요.
쇠고기	200g-400g	3-5분	쾌속해동	
닭고기	300g-600g	3-5분	쾌속해동	크기가 큰 것은 작게 잘라 해동 하시는 것이 좋습니다.
생선류	2-4 마리	2-4분	쾌속해동	여러마리가 붙어있을 경우, 해동시간이 오래 걸리거나 조리상태가 나빠질 수 있습니다.

- 두껍거나 큰 식품을 해동할 때에는 작게 잘라서 해동하시는 것이 좋습니다.
- 해동 전 오븐 온도가 높을 경우에는 충분히 식힌 후 사용하세요.
- 저온해동은 쾌속해동에 비해 자연해동에 유사한 상태로 해동되지만, 해동시간이 오래 걸릴 수 있습니다.
- 쾌속해동의 경우 조리시간이 길어지면 일부 조리물이 익을 수 있으므로 열에 약한 식재료는 저온해동 기능을 활용하시기 바랍니다.

저온해동 ³⁶

냉동식품(야채, 버섯 및 기타 식재료) 200g~400g

- 1 접시에 냉동된 식품을 펼쳐 담는다.
- 2 **자동요리** → **36번**을 선택하여 해동한다.

쾌속해동 ³⁷

냉동생선 400g(2마리) 냉동육류 400g

- 1 접시에 냉동된 생선이나 육류를 겹치지 않게 펼쳐 담는다.
- 2 **자동요리** → **37번**을 선택하여 해동한다.

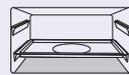
예열 없음	저온해동 200W 5분	 바닥
	쾌속해동 600W 2분	

빵발효 ³⁸

빵반죽

POINT

반죽을 충분히 하지 않으면 발효가 제대로 진행되지 않을 수도 있다.

예열 없음	40℃ 50분	 하단(1단) 또는 바닥
-------	------------	---

<1차 발효>

- 1 치면 반죽을 등글려 믹싱볼에 담고 랍을 씌운 뒤 5~6군데 구멍을 뚫는다.
- 2 오븐에 반죽이 든 볼을 넣고 **자동요리** → **38번**을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 발효시킨다.
- 3 두 세배 정도 부풀어 오른 반죽을 꺼내 손가락에 밀가루를 묻혀 찔러 반죽이 따라 올라오지 않고 그대로이면 발효가 다 된 것이다.

<2차 발효>

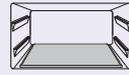
- 1 분할, 성형하여 모양을 낸 반죽을 오븐용기에 간격을 두고 담는다.
- 2 오븐용기를 오븐에 넣고 **자동요리** → **38번**을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 발효시킨다.
- 3 완성된 빵 크기의 70~80%정도로 부풀면 발효를 마친다.

요구르트 ³⁹

우유 1ℓ, 요구르트 160ml(발효유)

POINT

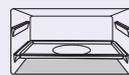
용기를 깨끗이 하고, 우유와 요구르트를 고루 섞어야 발효가 잘된다.

예열 없음	40℃ 5시간	 하단(1단) 또는 바닥
-------	------------	---

- 1 우유를 40℃가 되도록 중탕한 후 발효 요구르트와 섞어 밀폐 용기에 담고 **자동요리** → **39번**을 선택한 후 시작버튼을 누른다.
- 2 냉장고에 넣어 하루 정도 숙성시킨 후 잼, 과일 등을 섞어 먹는다.

식혜 ⁴⁰

옛기름 2컵(180g), 물 2ℓ, 멥쌀 2컵, 설탕 2컵, 잣 적당량

예열 없음	80℃ 4시간	 하단(1단) 또는 바닥
-------	------------	---

- 1 옛기름을 미지근한 물에 담가 두었다가 새 물을 부으면서 주물러 고운 체에 거르고, 3~4시간 동안 그대로 두어 맑은 율물만 쓴다.
- 2 오븐용 내열그릇에 뜨거운 밥을 담고, 설탕 1컵을 넣고 옛기름물을 붓는다.
- 3 **자동요리** → **40번**을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 식힌다.
- 4 밥알이 뜨면 찬물에 행거 건져두고, 나머지는 설탕 1컵을 더 넣어 끓인 후 차게 식힌다.
- 5 차게 식힌 다음 그릇에 담아낼 때 밥알과 잣을 함께 띄워낸다.

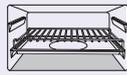


식품건조 41

건조하고자 하는 신선한 채소, 버섯, 과일



- 1 건조시키고자 하는 신선한 재료를 깨끗이 손질한 후, 얇게 썰어 준비한다.
- 2 오븐용기에 구이석식을 올리고, 준비한 재료를 가지런히 놓는다.
- 3 오븐 하단(1단)에 용기를 끼우고, 부가기능 → 41번을 선택하여 건조를 시작한다.

예열 없음	60℃ 5시간	 하단 (1단)
----------	------------	--

참고사항

- 재료의 상태나 두께 등에 따라 건조시간이 차이날 수 있습니다.
- 건조 중 조리상태를 확인하여 뒤집어 주거나 위치를 바꾸어 주면 더욱 효과적으로 건조가 이루어집니다.
- 열에 민감하게 색이나 상태가 변하지 않는 버섯류, 목, 단단한 재료 등은 온도를 5~10℃ 정도 높여주면 건조시간을 단축시킬 수 있습니다.
- 2단으로 건조가 가능하지만, 건조시간이 오래 걸릴 수 있으므로 유의하시기 바랍니다.
- 식품건조의 경우, 장시간 오븐을 작동시키더라도 오븐 히터가 자동으로 ON/OFF 되므로 전력소비가 적습니다. (깨찰빵 조리시와 유사함)

재료명	분량	시간	주의사항
버섯류	300g	2시간	5mm 정도의 두께로 썰는 것이 좋습니다.
도토리묵	200g	8시간	가로, 세로 1cm 두께로 잘라주시는 것이 적당합니다.
호박	1개	4시간	단호박, 늙은 호박 등은 얇게 썰수록 잘 건조됩니다.
당근	1개	4시간	온도를 10℃ 정도 높여주면 건조가 빨리 됩니다.
레몬	3개	4시간	얇게 자를수록 건조가 더욱 잘 됩니다.
키위	2개	8시간	물기를 살짝 닦아준 후 건조하는 것이 좋습니다.
바나나	1개	8시간	약간의 변색이 이루어질 수 있습니다.

식품건조 선택 후, 선택 버튼을 1회 더 누르면 온도와 시간을 변경할 수 있습니다. 위의 표를 참고하여 식품건조 기능을 다양하게 활용하시기 바랍니다.

건조·탈취 42

스팀청소를 진행한 후 제품 내부에 남아있는 습기를 제거하여 보다 청결한 상태로 유지해줍니다.

- 1 오븐 내부를 비어있는 상태로 만든다.
- 2 부가기능 → 42번을 선택하여 오븐 내부를 공연소시킨다.
- 3 완료되면 잠시 문을 열어두는 것이 좋다.

예열 없음	건조탈취	 바닥
----------	------	---



각 기능에서 원하는 온도와 시간을 직접 설정하여 사용하는

수동요리

빵, 쿠키 또는 일반적인 오븐요리를 원할 때 **오븐**

그릴을 이용한 구이요리를 원할 때 **구이**

식은 음식을 간편하게 데울 때 **레인지**

얼린 음식을 해동하고자 할 때 **해동**

발효식품 또는 빵을 발효시킬 때 **발효**



재료의 양과 환경에 따라서 요리상태가 달라질 수 있습니다. 조리 도중 선택버튼을 1회 더 누르면 설정된 시간/온도를 변경할 수 있습니다.

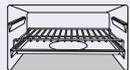
요리가 완료된 후 연장 버튼을 선택하여 추가조리를 하시면 조리 상태를 향상시킬 수 있습니다.

토스트

식빵 4장, 슬라이스 햄 2장, 베이컨 4장, 치즈 2장, 양송이 버섯 4개, 소금, 후추, 꿀 약간, 머스터드소스 약간, 아스파라거스 2개, 달걀 2개



- 1 아스파라거스는 베이컨을 말아 준비하고 양송이 버섯은 얇게 썰어둔다.
- 2 은박 베이킹컵 2개에는 달걀을 깨뜨려 담고 나머지는 ①의 아스파라거스를 담는다.
- 3 오븐용기에 베이킹컵을 놓고 구이석쇠를 올린 후, 식빵 4장을 놓는다. 식빵 2장 위에 꿀과 머스터드 소스를 뿌린 후, 치즈, 햄, 베이컨, 양송이 버섯을 올리고 소금, 후추를 뿌려준다.
- 4 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 230℃ 설정 후 예열없이 10분간 조리한다.
- 5 갠 재료를 올려 구워진 빵 위에 나머지 빵을 얹고, 달걀, 아스파라거스 베이컨 말이와 함께 먹는다.

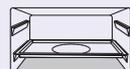
예열 없음	230℃ 10분	 하단 (1단)
-------	-------------	--

모카머핀

박력분 125g, 베이킹 파우더 3g, 바닐라향 1g, 버터 60g, 우유 70ml, 설탕 70g, 달걀 1개, 인스턴트커피 1작은술, 초코칩 또는 견과류 약간

POINT

버터를 크림 상태로 만들 때 충분히 젓지 않으면 반죽이 분리되기 쉬우므로 주의한다.

예열	180℃ 20분	 하단 (1단)
----	-------------	--

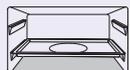


- 1 버터는 실온에 두었다가 설탕을 조금씩 넣어가며 거품기로 저어 부드러운 크림상태로 만든다.
- 2 달걀을 ①에 넣어 분리되지 않도록 잘 섞는다.
- 3 미지근하게 데운 우유에 커피를 녹여 ②에 섞는다.
- 4 밀가루, 베이킹파우더, 바닐라향을 섞어 체에 내리고 ③에 넣어 자르듯이 섞는다.
- 5 오븐용기에 은박 베이킹컵이나 머핀컵 6개를 놓고 반죽을 70% 정도까지 채운 다음 그 위에 초코칩이나 견과류를 올린다.
- 6 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열한 오븐에 20분간 굽는다.

롤케이크

박력분 80g, 설탕 80g, 달걀 3개, 식용유 30g, 럼주 3g, 초콜릿 가루(장식용) 10g, 과일잼이나 생크림 50g



예열	180℃ 17분	 하단 (1단)
----	-------------	--

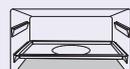
- 1 달걀은 노른자와 흰자를 분리한 다음 노른자에 설탕의 1/3분량을 넣고 연한 미색이 될 때까지 거품 낸다.
- 2 흰자는 거품기로 잘 푼 후 남은 설탕을 넣고 부피가 2~3배로 늘어날 때까지 저어 단단한 머랭을 만든다.
- 3 ①에 머랭의 1/3분량을 넣고 섞은 후 체에 내린 박력분을 넣고 고무주걱으로 반죽을 자르듯이 가볍게 섞는다.
- 4 그릇에 반죽 2큰술을 따로 덜어내어 식용유와 고무 섞은 후 ③에 넣어 잘 섞어준다.
- 5 나머지 머랭을 모두 넣고 섞은 후 럼주를 넣고 섞으면서 윤기를 낸다.
- 6 오븐용기에 유산지를 깔고 반죽을 부어, **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열한 오븐에 17분간 구워낸다.

호두파이

파이 박력160g, 버터 80g, 달걀 1개, 충전물 물엿 130g, 흑설탕 70g, 버터 20g, 달걀 3개, 호두 100g, 계피가루 1작은술, 소금 1/2작은술

POINT

포크로 바닥을 고르게 찍어주지 않거나, 필링양이 너무 많을 경우에 넘칠 수 있으므로 주의한다. 호두파이 반죽과 고구마 사과파이 충전물을 이용하면 애플파이를 만들 수 있다

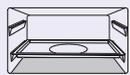
예열	180℃ 30분	 하단 (1단)
----	-------------	--



- 1 체친 박력분에 차가운 버터를 넣고, 스크레이퍼를 이용해 반죽한다.
- 2 버터가 공알크기로 쪼개어지며 반죽이 되기 시작하면, 계란을 넣고 가볍게 반죽한다.
- 3 반죽이 뭉쳐지면, 버터가 녹기전에 비닐에 감싸 냉장고에 넣어 30분 이상 휴지시킨다.
- 4 물엿, 설탕, 버터, 계피가루를 중불에서 끓이다 체에 내린 계란을 섞어 충전물을 만든다.
- 5 파이 반죽을 밀어편 뒤 은박접시에 담아 크기에 맞게 자르고, 포크로 촘촘히 찍어준다.
- 6 다진 호두를 담고, 파이 충전물을 부어준다.
- 7 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열한 오븐에 30분간 구워낸다.

고구마파이

고구마 반죽 고구마 400g, 설탕 2큰술,
우유 ¼컵, 물엿 3큰술, 아몬드가루 30g,
달걀노른자 1개, 박력분 20g, 아몬드 슬라이스 15g
파이충전물 사과 1개, 설탕 2큰술,
옥수수전분 1큰술, 계피가루 ½작은술,
물 ¼컵, 버터 1작은술

예열	230℃ 25분	 하단 (1단)
----	-------------	--



- 고구마는 삶거나 구운 후, 뜨거울 때 으깨어 노른자, 설탕, 물엿을 섞는다. 우유를 넣으면서 농도를 조절하고 체에 내린 아몬드 가루와 박력분을 섞는다.
- 충전물 재료를 한데 끓여 걸쭉하게 되면 불에서 내린 후 사과를 잘게 썰어 넣고 섞어준다.
- 파이팬에 고구마 반죽의 절반 분량을 담고, 그 위에 준비한 파이 충전물을 올린다. 남은 고구마 반죽을 다시 위에 붓고 윗면을 매끈하게 한다.
- 아몬드 슬라이스를 뿌린 다음 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 230℃로 예열한 오븐에 25분간 굽는다. 시럽을 만들어 끼얹어낸다.

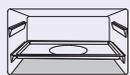


슈크림

슈반죽 물 125g, 버터 100g, 소금 1g,
중력분 100g, 달걀 4개
생크림 생크림 500ml, 설탕 50g

POINT

오븐에 넣기 전 분무기를 이용하여 표면에 물을 뿌려주면 더욱 잘 부풀다.

예열	180℃ 25분	 하단 (1단)
----	-------------	--

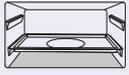
- 냄비에 물, 버터, 소금을 분량대로 넣은 다음 중불에 올려 끓인다.
- 버터가 완전히 녹고 물이 끓으면 불을 낮추고 체에 내린 밀가루를 넣는다.
- 약한불에서 3~4분 정도 타지 않게 젓다가 팽팽이 나면서 걸쭉해지면 불에서 내린다.
- ③에 달걀을 조금씩 넣고 고루 섞어 매끄러운 반죽을 만든 다음 찰주머니에 담는다.
- 오븐용기에 호일이나 유산지를 깔고, 일정한 간격을 두어 지름 3cm 크기로 찐다.
- 수동요리** → **오븐**을 설정하여 180℃로 예열된 오븐에 25분간 굽는다.
- 깨끗한 믹싱볼을 차게한 후 생크림을 넣고 거품기로 젓다가 설탕을 나누어 넣으면서 흘러내리지 않을 정도로 거품낸다. 완성된 슈에 칼집을 넣고 생크림을 채운다.

피넛쿠키

버터 70g, 설탕 100g, 땅콩버터 130g,
달걀 2개, 박력분 200g, 아몬드 가루 10g,
각종 견과류 다진 것 90g (호두 30g, 땅콩 15g,
아몬드 30g, 코코넛 슬라이스 15g)

POINT

달걀이 너무 차가우면 버터가 다시 굳어 반죽이 분리 되므로 달걀은 실온에 한 시간 이상 두었다가 사용하는 것이 좋다.

예열	180℃ 17분	 하단 (1단)
----	-------------	--



- 버터와 땅콩버터는 실온에 두었다가 설탕을 조금씩 넣어가며 거품기로 저어 부드러운 크림상태로 만든다.
- 달걀을 조금씩 넣어가며 분리되지 않도록 잘 섞는다.
- 체에 내린 박력분과 아몬드가루, 견과류 다진 것을 넣고 고무주걱을 사용하여 흰 가루가 보이지 않을 정도로 자르듯이 섞는다.
- 오븐용기에 한 숟가락씩 떠놓고 손으로 눌러 모양을 만든다.
- 수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열한 오븐에 17분간 굽는다.

비스코티

박력분 150g, 베이킹파우더 1g, 바닐라향 1g,
달걀 1개, 설탕 80g, 올리브유 2큰술,
아몬드가루 30g, 아몬드 20g, 건포도 20g,
초코칩 30g, 코코넛 슬라이스 20g, 소금 1g

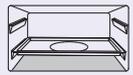


예열	180℃ 25분 160℃ 10분	 하단 (1단)
----	----------------------------	--

- 믹싱볼에 달걀, 설탕, 올리브유, 아몬드 가루를 넣고 거품기로 고루 섞는다.
- ①에 체에 내린 가루와 나머지 재료를 모두 넣고, 고무주걱으로 자르듯이 가볍게 섞는다.
- 흰가루가 보이지 않을 정도로 섞이면 한 덩어리로 뭉친 다음 2~2.5cm 두께의 적당한 크기로 네모나게 모양을 잡아 쿠키팬이나 오븐용기에 담는다.
- 수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열한 오븐에 넣어 25분 동안 구워낸 후, 완전히 식혀 1cm 두께로 잘라 다시 오븐용기에 담는다.
- 수동요리** → **오븐**을 선택하여 160℃로 예열한 오븐에 넣어 10분간 더 구워낸다.

검은깨과자

박력분 80g, 설탕 30g, 물 15g,
올리브유 20ml, 소금 1g, 검은깨 5g

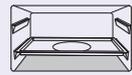
예열	180°C 15분	
하단 (1단)		



- 1 믹싱볼에 물, 설탕, 소금, 올리브유를 넣고 거품기로 잘 저어 섞은 후 체에 내린 박력분과 검은깨를 넣고 가볍게 반죽한다.
- 2 반죽을 비닐에 넣어 넓게 편 상태로 냉장고에 30분간 둔다.
- 3 랍을 깔고 반죽을 놓은 다음 밀대를 이용해 0.5cm 두께로 얇게 편다.
- 4 ③을 원하는 모양으로 잘라 포크로 군데군데 찍어 오븐용기에 담는다.
- 5 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180°C로 예열한 오븐에 넣어 10~15분 정도 굽는다.

참쌀케이크

참쌀가루 2 1/2컵, 베이킹파우더 1g, 설탕 2큰술,
녹차가루 2작은술, 호두 20g, 건포도 20g,
통조림 완두콩 40g, 통조림 강낭콩 20g,
우유 1/3컵, 올리브유 약간

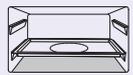
예열	180°C 30분	
하단 (1단)		



- 1 호두는 잘게 부수고, 완두콩과 강낭콩은 체에 받쳐 물기를 빼준다.
- 2 참쌀가루에 우유와 강낭콩을 제외한 모든 재료를 넣어 섞은 후 우유를 조금씩 넣어가며 적당한 농도로 질어지지 않게 조절한다.
- 3 파이팬이나 오븐용기에 올리브유를 바른 후 반죽을 담고 강낭콩을 뿌려 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180°C로 예열한 오븐에 넣고 30분간 구워낸다.

상투과자

백앙금 500g, 아몬드가루 50g,
달걀노른자 1개, 물엿 1큰술, 우유 2큰술

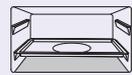
예열	180°C 20분	
하단 (1단)		



- 1 백앙금에 아몬드가루, 물엿, 달걀노른자를 넣고 골고루 섞은 후 우유를 넣어가며 농도를 조절한다. 농도는 과자의 모양이 흐트러지지 않을 정도로 너무 질지 않게 맞춘다.
- 2 찰주머니에 모양깍지를 끼우고 반죽을 놓은 후 지름 3cm 정도가 되도록 호일이나 유산지를 깔고 찐다.
- 3 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180°C로 예열한 오븐에 넣어 20분 정도 구워낸다.

시리얼바

오트밀 40g, 시리얼 80g, 땅콩 20g, 호두 20g,
건포도 20g, 아몬드 20g, 메이플 시럽 100g,
물엿 50g, 버터 30g, 계피가루 1작은술

예열	170°C 15~20분	
하단 (1단)		



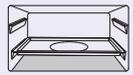
- 1 건과류는 잘게 부수어 두고, 시리얼은 여러 종류로 준비 하여 섞어둔다. 버터는 중탕하여 녹여둔다.
- 2 볼에 준비한 모든 재료를 넣고 고루 섞는다.
- 3 오븐용기에 실리콘 시트지를 깔고 꼭꼭 눌러 평평하게 담는다.
- 4 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 170°C로 예열한 오븐에 넣고 15~20분간 굽는다.
- 5 잠시 식힌 후 따뜻할 때 원하는 모양으로 잘라 담아낸다.

호두스콘

호두 50g, 호밀가루 또는 강력분 100g, 박력분 150g, 소금 2g, 베이킹파우더 6g, 흑설탕 50g, 버터 70g, 달걀 1개, 우유 100ml(1/2컵), 달걀물 (달걀 노른자 1개, 물 1큰술)



- 1 체에 내린 박력분, 베이킹파우더와 호밀가루를 믹싱볼에 담고 소금, 흑설탕을 넣고 가볍게 섞는다. 버터를 넣고 손으로 비벼 고루 섞은 다음 다진 호두를 넣어 섞는다.
- 2 ①에 달걀과 우유를 넣고 섞어 반죽한 다음 랍을 씌워 30분간 휴지시킨다.
- 3 휴지시킨 반죽을 네모지게 모양내어 두께가 3cm 정도로 되도록 밀대로 민 다음 같은 크기로 자른다.
- 4 오븐용기에 반죽을 얹고, 윗면에 달걀물을 고르게 발라 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200℃로 예열한 오븐에 넣고 15분 동안 구워낸다.

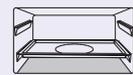
예열	200℃ 15분	 하단 (1단)
----	-------------	--

식빵

식빵믹스 1봉(376g), 이스트 1봉지(4g), 달걀 1개, 물(우유)170g



- 1 믹싱볼에 식빵 믹스 1봉지와 이스트를 넣고, 달걀과 물을 섞어 넣어 반죽한다.
- 2 반죽이 뭉쳐지기 시작하면 끈기가 생기도록 치댄다. 20~25분 동안 탁탁 치면서 반죽하여 부드러운 반죽을 완성한다.
- 3 반죽을 볼에 담고 랍을 씌운 후 구멍을 뚫어 **자동** → **38번**을 선택하여 1차 발효시킨다.
- 4 180g씩 분할하여 둥글린 후 비닐을 덮어 실온에서 5~10분간 그대로 두어 중간발효시킨다.
- 5 반죽을 타원형으로 민 다음 양쪽에서 포개어 접은 뒤, 위에서 아래로 돌돌 말아 이음매를 잘 붙인 후 식빵틀에 반죽을 담아 오븐에 넣는다. **자동** → **38번**을 선택하여 2차 발효시킨다.
- 6 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열한 오븐에 넣어 25분간 구워낸다.

예열	180℃ 25분	 하단 (1단)
----	-------------	--

공기빵

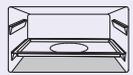
강력분 100g, 물 60g, 인스턴트드라이 이스트 3g, 덧가루 약간, 충전물 흑설탕 1큰술, 참깨 2작은술, 계피가루 1작은술

POINT

반죽에 구멍이 생기면 빵이 부풀지 않으므로 반죽이 찢어지거나 구멍이 생기지 않도록 주의한다.



- 1 강력분은 체에 내린 다음 이스트와 물을 넣고 한 덩어리가 될 때까지 반죽하여 냉장고에 20분 동안 휴지시킨다.
- 2 흑설탕, 참깨, 계피가루를 분량대로 준비해서 골고루 섞어 충전물을 준비한다.
- 3 반죽을 4~5등분으로 나누어 손으로 둥글게 편 후 충전물을 집어넣고 다시 잘 감싼다.
- 4 반죽에 약간의 덧가루를 뿌린 다음 밀대로 둥글고 얇게 밀어 편다.
- 5 오븐용기에 반죽을 담고 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 210℃로 예열한 오븐에 넣어 15분 동안 구워낸다.

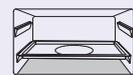
예열	210℃ 15분	 하단 (1단)
----	-------------	--

달콤고소 영양빵

옥수수 식빵 믹스 1봉지 (376g), 인스턴트 이스트 1봉지 (4g), 달걀 1개, 물 160~170ml, 달걀물 (노른자 1개, 물 1큰술), 충전물 건포도 20g, 다진 호박씨 20g, 다진 아몬드 20g, 계피가루 1큰술, 황설탕 3큰술



- 1 믹싱볼에 옥수수 식빵 믹스 1봉지와 이스트를 넣고, 달걀과 물을 넣어 섞어 반죽한다.
- 2 반죽이 뭉쳐지기 시작하면 끈기가 생기도록 치댄다. 20~25분 동안 탁탁 치면서 반죽하여 부드러운 반죽을 완성한다.
- 3 반죽을 볼에 담고 랍을 씌운 후 구멍을 뚫어 **자동** → **38번**을 선택하여 1차 발효시킨다.
- 4 50g씩 분할하여 둥글린 후 비닐을 덮어 실온에서 5~10분간 그대로 두어 중간발효시킨다.
- 5 반죽을 밀대로 밀어 편 뒤, 충전물을 1큰술씩 넣고 이음매를 잘 봉한다. 이음매가 바닥을 향하도록 오븐용기에 담고, 표면에 달걀물을 바른다.
- 6 오븐에 넣어 **자동** → **38번**을 선택하여 2차 발효시킨다.
- 7 발효가 완료되면 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열한 오븐에 넣어 20분간 구워낸다.

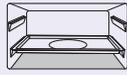
예열	180℃ 20분	 하단 (1단)
----	-------------	--

바게트빵



강력분 230g, 인스턴트 드라이 이스트 5g,
소금 3g, 물 130g



예열	200℃ 20~25분	
		하단 (1단)

- 1 체에 내린 강력분과 호밀가루를 볼에 담은 후 이스트와 소금을 따로 넣고 섞어 물을 붓고 반죽한다.
- 2 한 덩어리로 뭉쳐지면 바닥에 놓고 치댄다. 끈기가 생기기 시작하면 바닥에 탁탁 치면서 매끄러운 반죽을 만든다. <사진 1>
- 3 동글러 볼에 담고 랍을 씌운 후 구멍을 뚫어 오븐에 넣고, **수동요리** → **발효**를 선택하여 40℃에서 50~60분간 1차 발효시킨다.
- 4 2~3배 정도 부풀어 오르고, 반죽을 찢어보아 반죽이 따라 올라오지 않으면 2등분한 후 동글러서 젖은 헝겊을 덮어 실온에서 그대로 20~30분간 중간 발효 시킨다. <사진 2>
- 5 중간 발효가 끝나면 반죽을 타원형으로 밀어 편 뒤 반죽을 위에서부터 접어 내리며 만든다. <사진 3>
- 6 반죽의 이음매가 터지지 않도록 잘 봉한 후, 이음매 부분이 바닥을 향하도록 오븐용기에 놓는다.
- 7 **수동요리** → **발효**를 선택하여 40℃에서 40~50분간 2차 발효시킨다.
- 8 2차 발효가 끝나면 반죽위에 사선으로 칼집을 넣는다. <사진 4>
- 9 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200℃로 예열한 오븐에 넣어 20~25분간 구워낸다.

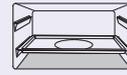
치즈케이크

크림치즈 300g, 플레인 요거트 75g,
달걀 3개, 설탕 60g, 박력분 40g,
레몬즙 1큰술, 레몬껍질(간 것) 1작은술

POINT

케이크가 완전히 식은 다음 틀에서 꺼내는 것이 좋다.



예열	140℃ 45~50분	
		하단 (1단)

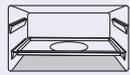
- 1 상온에 둔 크림치즈에 노른자와 설탕 1/2을 넣으면서 거품기로 저어 부드러운 크림 상태로 만든다.
- 2 플레인 요거트와 레몬즙, 레몬껍질, 체에 내린 박력분을 고루 섞는다.
- 3 달걀 흰자에 나머지 설탕을 넣으면서 거품기로 저어 단단한 거품의 머랭을 만든다.
- 4 ②의 반죽에 머랭을 2~3회에 나누어 넣으면서 섞어준다.
- 5 18~20cm의 원형팬 내면의 옆면과 밑면에 두꺼운 종이를 깔고 반죽을 붓는다.
- 6 오븐용기에 뜨거운 물을 한컵 정도 부은 후, 중앙에 원형팬을 놓는다.
- 7 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 140℃로 예열한 오븐에 45~50분 동안 구워낸다.

두부달걀케이크

두부 1모, 달걀 7개, 파 1/2대, 양파 1/2개, 당근 1/2개, 피망 1/2개, 청·홍고추 1개씩, 슬라이스 치즈 3장, 우유 3큰술, 설탕 1큰술, 소금·후춧가루 약간씩, 올리브유 약간



- 1 두부는 칼등으로 으갠 후 면보에 싸서 물기를 꼭 짜낸다.
- 2 파, 양파, 당근, 피망, 고추, 치즈는 잘게 썰어 준비한다.
- 3 달걀을 잘 풀 다음 우유, 설탕을 넣고 섞어 면보에 거른다.
- 4 달걀물에 두부와 썰어둔 채소, 치즈를 넣어 고루 섞은 후 소금과 후춧가루로 간한다.
- 5 케이크팬이나 오븐용기에 올리브유를 고루 바른 다음 ④를 붓는다.
- 6 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열한 오븐에 넣고 30분간 구워낸다.

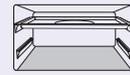
예열	180℃ 30분	 하단 (1단)
----	-------------	--

콘치즈

통조림 옥수수 1캔, 통조림 완두콩 20g, 청·홍피망 10g씩, 맛살 20g, 마요네즈 2큰술, 설탕·흰 후춧가루 약간씩, 피자치즈 50g



- 1 피망과 맛살을 잘게 썰고, 통조림 옥수수와 완두콩은 물기를 빼둔다.
- 2 피자치즈를 제외한 모든 재료를 그릇에 담아 마요네즈, 설탕, 흰 후춧가루를 넣고 고루 버무린 후 오븐용기에 담는다.
- 3 피자치즈를 고루 뿌려준 후 오븐에 넣고 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 230℃ 설정 후 예열없이 10분간 조리한다.

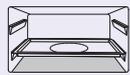
예열 없음	230℃ 10분	 상단 (2단)
----------	-------------	--

볶음밥 채운 토마토

토마토(중간크기) 6개, 밥 1공기, 양파 1/2개, 피망 1/4개, 애호박 1/2개, 다진 마늘 1큰술, 토마토케첩 1큰술, 올리브유 약간, 소금·후춧가루 약간씩, 피자치즈 100g



- 1 토마토는 꼭지가 있는 윗부분을 잘라내고, 숟가락으로 속을 파내어 따로 모아 두고 토마토에 소금을 약간 뿌려 얹어 둔다. 양파, 피망, 애호박은 곱게 다져둔다.
- 2 팬에 올리브유를 두르고 다진 마늘과 다져놓은 야채를 넣어 볶다가 밥, 토마토케첩, 토마토 속을 넣어 고슬고슬 하게 볶은 후 소금과 후춧가루를 넣어 간한다.
- 3 속을 파낸 토마토에 볶음밥을 넣고 위에 피자치즈를 얹어 오븐용기에 담는다.
- 4 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 210℃로 예열한 오븐에 넣어 치즈가 녹을 때까지 12분 정도 구워낸다.

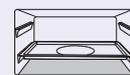
예열	210℃ 12분	 하단 (1단)
----	-------------	--

퀘사달라

닭가슴살 200g, 소금·후춧가루 약간씩, 화이트 와인 1큰술, 피망 1개, 양파 1/2개, 베이컨 50g, 햄 30g, 블랙올리브 약간, 피자치즈 100g, 슬라이스 치즈 2장, **또띠아반죽** 중력분 150g, 올리브유 15ml(1큰술), 물 75ml(5큰술), **소스** 다진 마늘·양파 1큰술씩, 토마토케첩 2큰술, 고추장 1큰술, 다진 고추피클 또는 청양고추 1큰술, 소금·후춧가루 약간씩

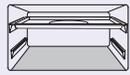


- 1 닭가슴살은 사방 1cm 크기로 자른 다음 소금, 후춧가루, 화이트 와인을 뿌려 밑간한다. 피망, 양파, 베이컨, 햄은 잘게 썰어둔다.
- 2 중력분 물, 올리브유를 넣어 한 덩어리로 반죽한 후 2등분 하여 밀대로 얇게 민다.
- 3 달군 팬에 기름을 두르고 다진 마늘, 다진 양파를 넣어 볶다가 닭가슴살, 피망, 양파, 베이컨, 햄 등을 넣고 볶는다. 어느 정도 익으면 나머지 소스 재료를 모두 넣고 볶는다.
- 4 오븐용기에 또띠아 한 장을 깔고 그 위에 재료 볶은 것을 얹는다. 블랙올리브 썬 것과 슬라이스 치즈를 찢어 뿌린 다음 피자치즈를 듬뿍 뿌리고 남은 또띠아 한 장을 덮는다.
- 5 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 220℃로 예열한 오븐에 넣어 12분 동안 구워낸다.

예열	220℃ 12분	 하단 (1단)
----	-------------	--

오븐야채

양송이버섯 2개, 새송이버섯 1개, 표고버섯 1개, 파프리카 1/2개, 팽이버섯 50g, 고구마 1/2개, 감자 1/2개, 단호박 1/8개, 마늘 3쪽, 방울토마토 3개, 파인애플링 1개, 올리브유 약간
발사믹드레싱 발사믹식초 2큰술, 올리브유 1큰술, 꿀 1큰술, 다진 양파 1작은술

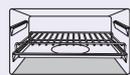
예열 없음	250℃ 15분	 상단 (2단)
----------	-------------	--



- 1 양송이버섯은 밀동을 떼어내고, 새송이버섯과 표고버섯, 파프리카는 손질하여 한입 크기로 잘라 둔다. 팽이버섯은 밀동을 자르고 2등분한다.
- 2 고구마와 감자, 단호박은 0.7cm 두께로 슬라이스하고, 마늘은 꼭지부분을 정리한다.
- 3 오븐용기에 버섯과 야채, 방울토마토, 파인애플 등을 펼쳐 담고 올리브유를 살짝 뿌린다.
- 4 오븐 상단(2단)에 오븐용기를 끼운 후 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 250℃ 설정 후 예열없이 15분간 구워낸다.
- 5 발사믹드레싱 재료를 분량대로 준비하여 섞어둔다.
- 6 구운 야채를 접시에 담고 발사믹드레싱을 곁들여 낸다.

볶음밥과 꼬치구이

찬밥 400g, 쇠고기(불고기감) 300g, 파인애플 1/3개, 양파 1/4개, 피망 1/2개, 당근 20g, 대파 1대
불고기양념장 간장 3큰술, 설탕 1 1/2큰술, 물엿 1큰술, 맛술 1/3큰술, 다진마늘 1큰술, 생강즙, 후추가루 약간씩

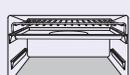
예열 없음	210℃ 15분	 하단 (1단)
----------	-------------	--

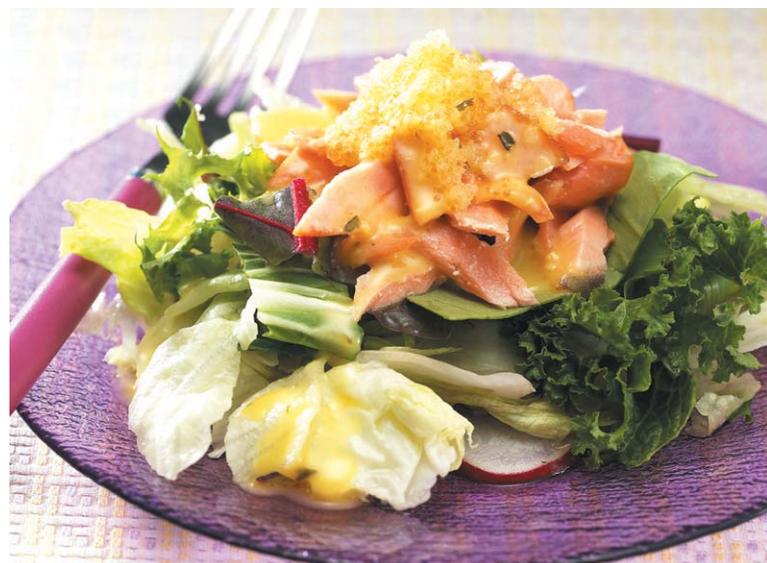


- 1 파인애플은 한입 크기로 썰고, 양파, 피망, 당근은 다지고 대파는 송송 썬다.
- 2 쇠고기에 불고기 양념장을 넣어 재운다.
- 3 파인애플에 ②의 쇠고기를 돌돌 말아준 후 꼬치에 끼운다.
- 4 오븐용기에 호일을 깔고 찬밥과 손질한 양파, 피망, 당근, 대파를 담고 구이석쇠 위에 ③의 파인애플 꼬치를 올린다.
- 5 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼우고 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 210℃ 설정 후 예열없이 15분간 조리한다.

연어냉채

연어 70g, 각종 야채 100g, 날치알 2큰술
양념 레몬즙 1큰술, 로즈마리 5g, 채썬 양파 1/4개, 화이트 와인 1큰술, 소금 약간, 올리브오일 1작은술
드레싱 오렌지 주스 3큰술, 플레인 요거트 2큰술, 꿀 1큰술, 다진 양파 1작은술

예열 없음	210℃ 12분	 상단 (2단)
----------	-------------	--



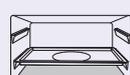
- 1 연어는 2cm 두께로 잘라 손질해 놓은 것으로 준비한다.
- 2 연어를 분량의 양념에 30분 정도 재워둔다.
- 3 각종 야채는 한입 크기로 잘라 찬물에 살짝 담갔다 꺼내 물기를 뺀다.
- 4 오븐용기에 쿠칭호일을 깔고, 구이석쇠를 올린 후 재워둔 연어를 놓는다.
- 5 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 210℃에서 12분간 예열없이 조리한다
- 6 조리가 완료되면 연어를 꺼내, 잘게 찢는다.
- 7 접시에 준비해 놓은 야채를 골고루 섞어 담고, 그 위에 연어와 날치알을 올리고 드레싱을 만들어 뿌려낸다.

새싹해물샐러드

각종 해산물(작은 새우 5마리, 조갯살 200g, 홍합살 100g, 주꾸미 2마리, 꼴뚜기 3마리), 새싹채소 50g
겨자드레싱 갠 겨자 1큰술, 식초 1큰술, 설탕 1큰술, 레몬주스 1큰술, 배즙 1큰술, 소금 1작은술

POINT

겨자 발효시키는 방법 따뜻한 물과 겨자가루를 1:1의 비율로 섞어 따뜻한 곳에서 30분 동안 발효시킨다. 매운 맛이 나면서 표면이 마르고 질어지면 끓는 물을 그릇에 가득 부었다가 곧 따라낸다. 이렇게 하면 겨자의 쓴맛이 사라진다.

예열 없음	230℃ 10분	 상단 (2단)
----------	-------------	--



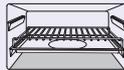
- 1 새우는 꼬치로 등쪽 내장을 빼낸 후 껍질을 벗기고 깨끗이 씻는다. 조갯살과 홍합살은 깨끗이 씻어 물기를 뺀다. 주꾸미와 꼴뚜기는 손질하여 연한 소금물에 씻는다.
- 2 새싹채소는 얼음물에 살짝 담갔다 건져 물기를 제거한다.
- 3 분량의 재료를 한데 섞어 겨자드레싱을 만들어 냉장고에 넣어둔다.
- 4 오븐용기에 손질한 해산물을 담고 오븐에 넣은 다음 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 230℃ 설정 후 예열없이 10분 동안 조리한다.
- 5 접시에 새싹을 담고 해산물을 올린 다음 차게 한 겨자드레싱을 곁들인다.

새우, 오징어튀김

새우 10마리, 오징어 1마리(몸통), 화이트 와인 2큰술, 마요네즈 2큰술, 머스타드 소스 1큰술, 빵가루 2컵



- 1 새우는 꼬치로 등쪽의 내장을 빼낸 후 꼬리만 남겨두고 껍질을 벗겨서 깨끗이 씻어 준비한 후 화이트 와인을 살짝 뿌려둔다.
- 2 오징어는 몸통만 준비하여 1cm 두께로 동글게 모양내어 썰어둔다.
- 3 마요네즈, 머스타드 소스를 섞은 것에 새우와 오징어를 넣어 살짝 버무린 후 빵가루를 고루 묻혀 튀김옷을 입힌다.
- 4 오븐용기에 구이석쇠를 올린 후, 새우와 오징어를 놓는다. 오븐 하단(1단)에 용기를 끼운 후 **수동요리** → **오븐**을 210°C 로 예열된 오븐에 15분 동안 굽는다.

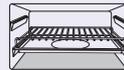
예열	210°C	
	15분	
하단 (1단)		

코코넛쉬림프

중하 10마리, 소금·후춧가루 약간씩, 화이트 와인 1큰술, 달걀 1개, 튀김가루 2큰술, 물 2큰술, 코코넛 슬라이스 100g, 올리브유 1큰술, 소스 유자청 2큰술, 오렌지 주스 2큰술, 머스타드소스 1작은술



- 1 새우는 꼬치로 등쪽의 내장을 빼낸 후 꼬리만 남겨두고 껍질을 벗겨서 깨끗이 씻은 다음 등쪽에 칼집을 내어 반으로 가른 후 소금, 후춧가루, 화이트 와인을 뿌려 밀간해 둔다.
- 2 달걀을 잘 풀 다음 물과 튀김가루를 넣고 섞어 튀김옷을 만든다.
- 3 새우에 튀김옷을 살짝 입힌 다음 코코넛 슬라이스를 고루 묻힌다.
- 4 오븐 용기 위에 구이석쇠를 올린 후, 새우를 놓고 올리브유를 고루 뿌린 다음 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C로 예열한 오븐에 넣어 10분 동안 구워낸다.
- 5 소스 재료를 분량대로 준비하여 섞은 다음 ④에 곁들여 낸다.

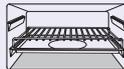
예열	200°C	
	10분	
하단 (1단)		

모듬전

흰살생선살 100g, 애호박 1/2개, 표고버섯 4개, 소금, 흰 후춧가루 약간, 달걀 1개, 밀가루 50g, 식용유 약간



- 1 생선살에 소금과 흰후춧가루를 뿌려둔다.
- 2 애호박은 동글게 편으로 썰고, 표고버섯은 칼집을 넣어 무늬를 낸 후 소금을 뿌려 밀간한다.
- 3 달걀 풀 물에 소금을 넣고 골고루 섞는다. 애호박, 표고버섯, 생선살 순으로 밀가루를 묻혀 묻치지 않도록 털어낸 후 달걀물에 하나씩 넣었다가 건져낸다.
- 4 오븐용기 위에 구이석쇠를 올리고, 구이석쇠에 식용유를 묻혀준다.
- 5 준비한 재료를 가지런하게 놓고 오븐용기를 오븐 하단(1단)에 끼운 후, **수동요리** → **오븐**을 선택하여 210°C 로 예열된 오븐에 12분 동안 굽는다.

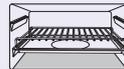
예열	210°C	
	12분	
하단 (1단)		

두부탕수

두부 1/2모, 청·홍피망 1/2개씩, 양파 1/4개, 표고버섯 2개, 찹쌀가루 1/2컵, 달걀 1개, 빵가루 1/2컵, 소금 약간, 식용유(또는 올리브유) 2큰술, 소스 토마토케첩 4큰술, 물 1컵, 간장 1큰술, 설탕 2큰술, 식초 1큰술, 물녹말(녹말가루 1큰술, 물 1큰술)

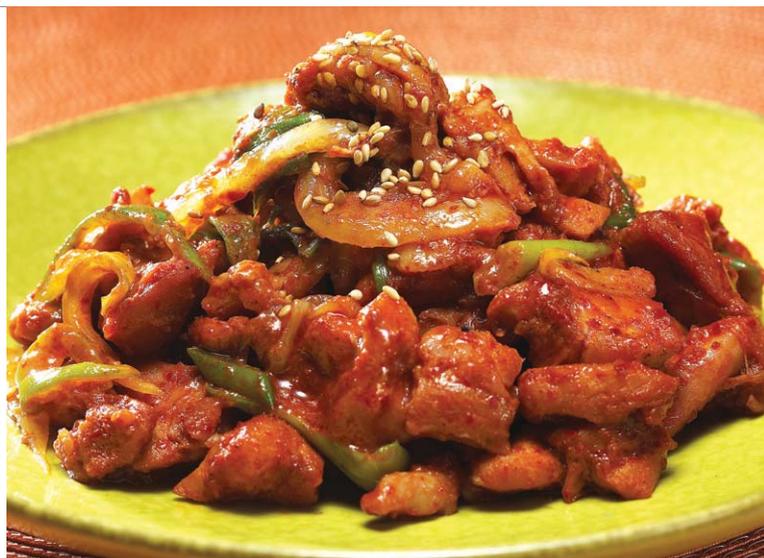


- 1 두부는 한입 크기로 썰어서 소금을 뿌려 밀간해둔다.
- 2 피망과 양파는 한입 크기로 썰고, 표고버섯은 기둥을 떼고 4등분 한다.
- 3 달걀은 잘 풀어두고, 접시에 찹쌀가루와 빵가루를 따로 담아둔다.
- 4 두부와 버섯은 찹쌀가루, 달걀, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.
- 5 두부, 피망, 양파, 버섯을 가지런히 놓고 식용유나 올리브유를 고르게 살짝 뿌린 후 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C로 예열한 오븐에 넣어 13분 동안 구워낸다.
- 6 토마토케첩, 간장, 설탕, 식초, 물을 넣고 끓이다가 물녹말을 넣어 농도를 조절한다.
- 7 그릇에 구워낸 두부와 피망, 양파, 버섯을 담고 소스를 끼얹어낸다.

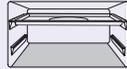
예열	200°C	
	13분	
하단 (1단)		

매콤불닭

닭안심 500g, 대파 1/2대, 청양고추 2개, 통깨 약간
 양념 고추장 3큰술, 간장 2큰술, 물엿 1큰술,
 설탕 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 청주 1큰술,
 고추냉이 가루 1작은술, 후춧가루 약간



- 1 닭안심은 흐르는 물에 씻어 물기를 빼고 먹기 좋은 크기로 잘라둔다.
- 2 대파는 어슷 썰고 청양고추는 잘게 다진다.
- 3 양념 재료를 한데 넣어 섞은 후 닭안심과 파, 고추를 넣고 버무려 30분 이상 간이 고루 배도록 재워둔다.
- 4 오븐용기에 양념한 닭안심과 야채를 담아 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C 설정 후 예열없이 20분 동안 조리한다.
- 5 요리를 그릇에 담아내고, 통깨를 솔솔 뿌려낸다.

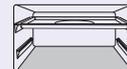
예열 없음	200°C	
	20분	
상단 (2단)		

오징어불고기

오징어 2마리, 파 1대, 양파 1/2개,
 청·홍고추 1개씩
 양념 고추장 2큰술, 고춧가루 1큰술,
 간장 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 2큰술,
 물엿 1큰술, 참기름 1큰술, 통깨 2작은술



- 1 오징어는 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 안쪽에 대각선으로 잔칼집을 넣고, 3X4cm 크기로 썬다.
- 2 파와 고추는 어슷하게 썰고, 양파는 채썰어 준비한다.
- 3 분량의 재료를 섞어 양념을 만든 후 오징어와 야채를 넣어 섞는다.
- 4 오븐용기에 양념한 오징어를 펼쳐 담고 오븐에 넣는다.
- 5 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C 설정 후 예열없이 15분 동안 조리한다.

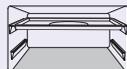
예열 없음	200°C	
	15분	
상단 (2단)		

홍합찜

홍합 500g,
 칠리 소스 토마토 케첩 1/2컵, 고추장 2큰술,
 다진 양파, 다진 피망 2큰술씩, 설탕 1큰술,
 다진 마늘 2작은술, 청양고추 3개,
 소금·후춧가루 약간씩



- 1 홍합은 지저분한 것을 떼어내고, 솔로 문질러 깨끗이 씻은 후 물기를 뺀다.
- 2 오븐용기에 호일을 깔고, 홍합을 펼쳐 담아 오븐 상단(2단)에 용기를 끼운다.
- 3 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C 설정후 예열없이 10분동안 조리한다.
- 4 분량의 소스 재료를 팬에 넣고, 살짝 졸여 칠리소스를 만든다.
- 5 요리완료가 표시되면 익혀진 홍합에 소스를 뿌려준 후, 연장버튼을 눌러 5분간 더 조리한다.

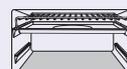
예열 없음	200°C	
	10분	
상단 (2단)		

낙지호롱

낙지 5마리
 양념 고추장 2큰술, 고춧가루 1작은술,
 간장 1큰술, 물엿 1큰술, 설탕 1큰술,
 다진 마늘 1큰술, 참기름 1큰술



- 1 낙지는 내장을 빼내고, 밀가루와 굵은 소금을 적당량 뿌린 다음 바락바락 문질러 씻은 후 물기를 제거한다.
- 2 분량의 재료를 한데 섞어 양념을 만든다.
- 3 꼬치나 나무젓가락의 끝부분에 낙지의 몸통 부분을 끼우고, 다리를 돌돌 만 다음 양념을 골고루 발라준다.
- 4 오븐용기 위에 구이석쇠를 올린 후 낙지를 놓아 오븐에 넣는다.
- 5 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C 설정 후, 예열없이 15분 동안 굽는다.

예열 없음	200°C	
	15분	
상단 (2단)		

채소볶음

감자볶음

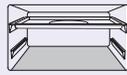
감자 2개, 소금 약간, 깨소금·참기름
1작은술씩, 다진 마늘 2작은술

호박볶음

애호박 1개, 소금 약간, 깨소금·다진 마늘
2작은술씩, 다시물 1/2컵



- 1 감자는 채썰어 소금물에 담가 두었다가 물기를 뺀다. 감자에 다진 마늘과 소금, 참기름, 깨소금을 넣어 버무린다.
- 2 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C 설정 후 예열없이 13분 동안 조리한다.
- 1 호박은 반달모양으로 썰어 열은 소금물에 잠시 절인 후 물기를 뺀다.
- 2 호박에 소금, 다진 마늘, 깨소금을 넣고 잘 버무린 후 오븐용기에 담고 다시물을 붓는다.
- 3 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C 설정 후 예열없이 13분 동안 조리한다.

예열 없음	200°C 13분	 상단 (2단)
----------	--------------	--

김치찜

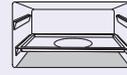
김치 1포기, 다시마국물 1/2컵, 돼지고기 100g
고기양념 고추장 1큰술, 고춧가루 1작은술,
다진 마늘 1큰술, 간장 1큰술, 후춧가루 약간,
꿀 1큰술, 커피 1작은술

POINT

돼지고기 대신 콩치나 고등어 등의 재료를 이용해 만들어도
맛이 좋다.



- 1 묽은 김치는 밀동만 잘라내어 준비한다.
- 2 돼지고기는 작게 잘라 고기양념을 분량대로 넣고 버무린다.
- 3 오븐용기에 김치를 넓게 펴 담고, 그 위에 양념한 돼지고기를 놓는다.
- 4 다시마국물을 그 위에 부은 다음 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 210°C 설정 후 예열없이 20분간 조리한다.

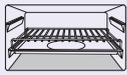
예열 없음	210°C 20분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

피망잡채

청피망 1개, 홍피망 1개, 쇠고기 150g, 꽃빵 6개
양념 굴소스 1큰술, 간장 1큰술, 설탕
1큰술, 고추기름 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 참기
름·청주 1작은술씩, 후춧가루 약간



- 1 피망과 쇠고기는 6~7cm 길이로 채썰어 준비한다.
- 2 그릇에 분량의 양념을 담아 섞고 피망과 고기를 넣어 잘 버무린 후 오븐용기에 펼쳐 담는다.
- 3 ② 위에 구이석쇠를 놓고, 꽃빵을 올린다.
- 4 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C 설정 후 예열없이 15분 동안 조리한다.

예열 없음	200°C 15분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

일본식달걀찜

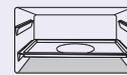
달걀 3개, 다시국물 1컵, 새우 3마리,
표고버섯 10g, 소금 약간

POINT

다시국물 만들기 찬물에 다시마를 넣고 끓이다가
물이 끓기 시작하면 다시마를 건져내고, 가쓰오부시를
넣은 후 바로 불을 끄고 잠시 두었다가 면보에 거른다.



- 1 새우는 손질하여 소금을 약간 넣어 데치고, 표고버섯은 편으로 썰어 살짝 데친다.
- 2 그릇에 달걀을 풀고, 다시국물과 소금을 넣고 면보에 거른다.
- 3 찜 그릇에 데친 새우와 표고버섯을 넣고 달걀물을 부은 후, 오븐용기 위에 놓는다.
- 4 오븐 하단(1단)에 오븐용기를 끼운 후, **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C 설정 후 예열없이 15분간 조리한다.

예열 없음	200°C 15분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

꽂치소금구이

꽂치 2마리, 굵은 소금 1/2컵



- 1 꽂치는 머리를 자른 후, 내장을 제거하고 깨끗이 씻어 손질한다.
- 2 오븐용기에 구이석쇠를 놓은 뒤 호일을 깔고, 굵은 소금을 중앙에 펼쳐 담은후 꽂치를 올린다.
- 3 수동요리 ➔ 구이를 선택하여 20분 시간설정을 하고 조리를 시작한다.
- 4 요리완료 5~7분 전 생선을 뒤집어 준 후 다시 시작버튼을 눌러 굽는다.

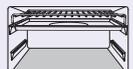
예열 없음	구이	
	20분	
		상단 (2단)

허브갈치구이

갈치 2마리, 청주 1큰술, 레몬즙 1큰술, 소금, 후추, 식용유 약간 허브(로즈마리, 타임, 딜 등)



- 1 갈치는 머리와 꼬리를 자른 후, 내장을 빼고 3~4등분 한 다음 흐르는 물에 깨끗이 씻어 손질한다.
- 2 소금, 후추, 허브와 청주, 레몬즙 등을 뿌려 살짝 재운다.
- 3 오븐용기에 호일과 젖은 키친타월 한장을 깔아준 후 구이석쇠를 올리고, 갈치를 놓는다.
- 4 갈치의 앞 뒷면에 식용유를 살짝 바른다.
- 5 수동요리 ➔ 구이를 선택하여 20분 시간설정을 하고 오븐에 넣어 굽다가 요리완료 5분 전에 뒤집어 준다.

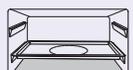
예열 없음	구이	
	20분	
		상단 (2단)

아몬드멸치볶음

멸치 150g, 아몬드 50g
양념 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 물엿 1큰술, 고춧가루 1작은술, 청양고추 2개, 마늘 2쪽, 올리브유 약간



- 1 마늘은 편으로 썰고, 청양고추는 송송 썰어 씨를 제거해둔다.
- 2 썰어놓은 마늘, 청양고추와 분량의 양념을 고루 섞어둔다.
- 3 오븐용기에 멸치와 아몬드를 담은 후 수동요리 ➔ 오븐을 선택하여 180°C 설정 후 예열없이 10분 동안 조리한다.
- 4 준비한 양념장에 구운 멸치와 아몬드를 넣고 양념이 고루 섞이도록 잘 버무린다.

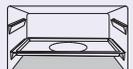
예열 없음	180°C	
	10분	
		하단 (1단)

오징어채무침

오징어채 200g
양념 고추장 2큰술, 토마토케첩 · 마요네즈 1큰술씩, 물엿 1큰술, 설탕 1작은술, 다진 마늘 1큰술, 참기름 · 통깨 1큰술씩



- 1 오징어채는 먹기 좋은 길이로 자른 후 살짝 씻어서 물기를 빼둔다.
- 2 분량의 양념 재료를 준비하여 한데 섞어 둔다.
- 3 오븐용기에 오징어채를 담고 오븐에 넣어 수동요리 ➔ 오븐을 선택하여 150°C 설정 후 예열없이 7분 동안 조리한다.
- 4 오븐으로 조리한 오징어채에 준비한 양념을 넣고 고루 버무려 담아낸다.

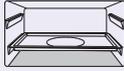
예열 없음	150°C	
	7분	
		하단 (1단)

배꿀찜

배 1개, 대추 3개, 밤 2개, 땅콩 10개, 호두 2개, 생강즙 1큰술, 꿀 1/2컵



어피 어피

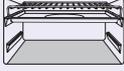
예열 없음	150°C 15분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

- 1 배는 꼭지가 있는 윗부분을 잘라낸 후 속을 파낸다.
- 2 대추와 밤은 곱게 채 썰고, 땅콩과 호두는 칼로 잘게 다진다.
- 3 그릇에 파낸 배의 속을 담고, 대추, 밤, 땅콩, 호두를 넣어 고루 섞는다. 꿀과 생강즙도 넣는다.
- 4 속을 파낸 배에 준비한 속재료를 담아 채운 뒤, 오븐용기에 담는다.
- 5 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 150°C 설정후 예열없이 15분 동안 조리한다.

꿀가래떡

가래떡 500g, 꿀 3큰술



예열 없음	200°C 10~12분	 상단 (2단)
----------	-----------------	--

- 1 오븐용기 위에 구이석쇠를 올리고, 가래떡을 놓고 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 200°C 설정 후 예열없이 10~12분간 구워낸다.
- 2 잘 구운 떡은 꿀에 찍어 먹는다.

포테이토스킨

감자 3개, 올리브유 1큰술, 베이컨 3장, 마요네즈 3큰술, 파슬리, 바질 가루 약간, 소금·후춧가루 약간씩, 고추피클 2개, 피자치즈 70g, 슬라이스 치즈 2장



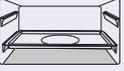
예열 없음	250°C 25분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

- 1 감자는 반으로 잘라 표면에 올리브유를 바르고 오븐용기에 담아 **수동요리** → **6번**을 선택하여 익혀낸다.
- 2 베이컨은 다져 팬에 볶은 후 기름기를 제거한다. 고추피클은 다진다.
- 3 익힌 감자는 속을 파내고 따로 둔다. 파낸 속을 으개어 마요네즈와 파슬리, 바질가루를 넣어 섞은 다음 소금과 후춧가루로 간한다.
- 4 속을 파낸 감자에 ③을 넣고 치즈를 얹은 후 베이컨을 뿌린다.
- 5 오븐용기에 담고, **수동요리** → **오븐**을 선택하여 250°C를 설정한 후 예열없이 25분간 구워낸다.
- 6 구운 감자에 다져 둔 고추피클과 파슬리 가루를 뿌려낸다.

구운달걀

달걀 10개

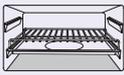


예열 없음	250°C 25분	 하단 (1단)
----------	--------------	--

- 1 달걀은 굵는 도중에 터지지 않도록 호일로 감싼다.
- 2 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 250°C 설정 후 예열없이 25분간 굵는다.

월빙칩

고구마칩 고구마 1개, 올리브유 약간,
슈거파우더·계피가루 1작은술씩
감자칩 감자 1개, 소금 1작은술
사과칩 사과 1개, 계피가루 1작은술

예열	고구마 180℃ 18분, 사과 160℃ 35분	 하단 (1단)



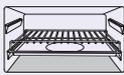
- 1 고구마와 감자는 껍질째 0.2cm 두께로 얇게 썬 뒤 물기를 제거한다.
- 2 오븐용기에 올리브유를 살짝 바르고, 고구마를 겹쳐지지 않게 펼쳐 담은 후 슈거파우더와 계피가루를 고루 뿌린다.
- 3 구이석쇠에는 감자를 올리고, 소금을 살짝 뿌린다.
- 4 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열한 오븐에 고구마와 감자를 넣고 색을 보가면서 18분간 노릇노릇하게 구워낸다.
- 5 사과는 껍질째 모양을 살려 얇게 썬 다음 물기를 제거하여 오븐용기에 담은 후 계피가루를 솔솔 뿌려 오븐에 넣고 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 예열없이 160℃에서 35분간 구워낸다.

김구이

김 5장, 참기름 4큰술, 고운 소금 약간



- 1 김에 참기름을 바르고 소금을 살짝 뿌려 차곡차곡 포개어 재워둔다.
- 2 오븐용기에 구이석쇠를 올리고 김을 놓는다.
- 3 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 180℃로 예열없이 오븐에 넣어 5분 동안 구워낸다.

예열 없음	180℃ 5분	 하단 (1단)
----------	------------	--

어피 어피

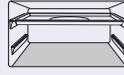


군밤

밤 30개

POINT

칼집을 깊숙이 넣어야 터지지 않고, 껍질이 잘 벗겨진다.

예열 없음	250℃ 25분	 상단 (2단)
----------	-------------	--

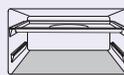
- 1 밤은 너무 크지 않은 것으로 골라 칼집을 길고 깊숙하게 낸다.
- 2 칼집낸 밤을 오븐용기에 담아 오븐 상단(2단)에 끼운 후 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 250℃ 설정 후 예열없이 25분 동안 굽는다.

오징어, 쥐포구이

오징어 2마리, 한치 2마리,
쥐포 2마리

POINT

재료의 크기나 상태에 따라 시간을 조절하는 것이 좋다.

예열 없음	250℃ 5~7분	 상단 (2단)
----------	--------------	--

- 1 건어물은 깨끗하게 씻은 후, 물기를 제거한다.
- 2 오븐용기에 담아 오븐 상단(2단)에 용기를 끼운다.
- 3 **수동요리** → **오븐**을 선택하여 250℃ 설정 후, 예열없이 5~7분 간 조리한다.

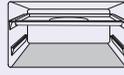
깨, 콩볶음

깨볶음

참깨 (또는 검은깨) 200g

콩볶음

흑태 또는 백태 300g

예열 없음	250℃ 15분	 상단 (2단)
----------	-------------	--

- 1 깨는 물에 일어 위에 뜨는 껍질을 버리고, 깨갓이 씻은 후 물기를 빼둔다.
- 2 오븐용기에 깨를 골고루 펼쳐 담고 오븐 상단(2단)에 끼운 후, **수동요리** → **오븐**을 선택하여 250℃ 15분을 설정 후 예열없이 조리한다.

- 1 콩은 깨갓이 씻어 물기를 제거한다.
- 2 오븐용기에 콩을 골고루 펼쳐 담고 오븐 상단(2단)에 끼운 후, **수동요리** → **오븐**을 선택하여 250℃ 15분 설정 후 예열없이 조리한다.

매직복합오븐에서 더욱 맛있는 구이를 굽는 요령~!

촉촉하게 굽는 양념구이

오븐에서 고추장 또는 간장 양념을 발라 처음부터 구이요리를 할 경우, 양념이 먼저 타버릴 염려가 있습니다. 유장(참기름 1큰술, 간장 1작은술)을 발라 수동→구이기능으로 애벌구이한 후, 양념을 발라 5~10분 정도 구워주세요. 그러면 타지 않고, 양념이 고루 베인 촉촉한 양념구이가 완성됩니다.

노릇노릇하게 굽는 그릴 생선구이

구이 기능은 오븐 상부히터를 이용하므로, 요리완료 5~10분 전에 구이물을 한번 뒤집어 주면 더욱 노릇노릇한 양면구이가 완성됩니다. 250℃로 오븐을 예열한 후, 생선을 구우면 뒤집지 않아도 노릇노릇한 구이요리가 완성되지만 컨벡션팬이 작동되어 오븐 내부가 오염될 수 있으므로 구이 기능을 활용하시는 것이 좋습니다.

쿠킹호일과 젓은 키친타월을 이용하여 더욱 간편하고 깔끔하게!!

생선 및 육류 등의 구이요리 시에는 오븐용기에 호일과 키친타월 한장을 깔아주면, 오븐 내부가 오염되거나 냄새, 연기가 발생하는 것을 방지할 수 있으며 청소도 간편하여 더욱 편리합니다.

스팀청소 활용하여 냄새없애기

생선을 구운 후 바로 스팀청소를 진행하고, 내부를 닦아내어 주면 오븐 내부의 냄새를 제거하고, 청결한 상태로 이용하실 수 있습니다. 스팀청소 완료 후, 42건조탈취 기능을 이용하여 공연소를 진행하거나 골겍질, 녹차티백, 커피가루 등을 넣어 두면 내부 냄새를 더욱 효과적으로 제거할 수 있습니다.

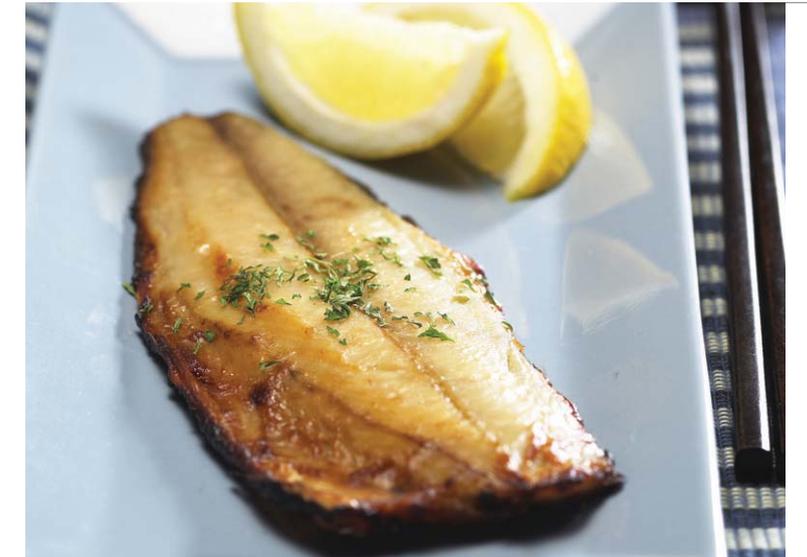
수동 ➔ 구이 온도, 시간 조건표

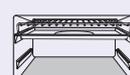
재료	분량		조리시간		참고
			윗면 → 뒤집기 → 아랫면		
공치	150g	3마리	15분	5분~7분	p.60
갈치	300g	1마리 (4토막)	15분	5분~7분	p.60
삼치	300g	1마리	15분	5분	p.61
고등어	200g(소)	2마리	15분	5분	p.22
	400g(대)	2마리	15분	8분	
조기	150g	3마리	15분	5분	p.22

재료의 양과 상태에 따라 요리상태가 달라질 수 있습니다. 위의 표를 참고하여 재료의 종류와 중량에 따른 적절한 시간을 조절한 후 사용하시기 바랍니다. 구이 기능은 상부히터를 이용한 300℃ 이상의 구이요리로 온도 변경이 불가능합니다. 온도를 낮추어 굽고자 할 경우에는 수동요리 ➔ 오븐 기능을 이용하여 온도, 시간 등을 조절하여 사용하세요.

삼치된장구이

삼치 1마리, 마요네즈 1큰술, 미소(일본된장) 1큰술, 청주 1큰술, 올리브유 1큰술, 파슬리 가루 약간, 레몬 1/4개



예열 없음	구이 20분	 상단 (2단)
-------	--------	--

- 삼치는 살만 발라낸 다음 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
- 마요네즈, 일본된장, 청주, 올리브유를 고루 섞어 삼치의 앞뒷면에 고르게 잘 펴 바른다.
- 오븐용기에 호일과 젓은 키친타월 한장을 깔아준 후 구이석쇠를 올리고 삼치를 놓는다.
- 수동요리 ➔ 구이를 선택하여 20분 시간설정을 하고, 오븐에 넣어 굽다가 요리완료 5분전에 뒤집어 준다.
- 구운 삼치에 파슬리 가루를 뿌리고, 레몬을 곁들여낸다.

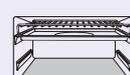
떡갈비

다진 갈비살 400g, 잣 5알, 떡 100g
양념 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘, 생강 2작은술씩, 참기름, 깨소금 1작은술씩, 후춧가루 약간

POINT

메추리알을 고기반죽으로 감싸 빚은 다음 구워도 맛과 모양이 좋다.



예열 없음	구이 12분	 상단 (2단)
-------	--------	--

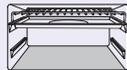
- 갈비살은 곱게 다진 것으로 준비하고, 분량의 양념재료는 한데 잘 섞어둔다.
- 다진 갈비살에 양념을 넣어 끈기가 날 때까지 충분히 치댄다.
- ②를 떡에 둥글게 말아 모양내어 빚는다.
- 오븐용기에 호일을 깔고, 그 위에 구이석쇠를 올린 후 떡갈비를 놓는다.
- 수동요리 ➔ 구이를 선택하여 12분 동안 구워낸다.

LA갈비

LA갈비 300g, 잣 5알
 갈비양념 간장 1큰술, 배즙 2큰술, 양파즙 1큰술,
 설탕 1큰술, 물엿 1큰술, 다진 마늘 1큰술,
 참기름·후춧가루·청주 1작은술씩
 파무침 대파 1대, 식초 1큰술, 설탕 1큰술,
 소금 1작은술



- 1 갈비는 찬물에 담가 핏물을 완전히 뺀 다음 물기를 제거한다.
- 2 갈비양념 재료를 분량대로 준비하여 섞은 다음 손질한 갈비를 넣고 잘 섞어 1시간 이상 재워둔다.
- 3 대파는 얇게 채썰어 식초, 설탕, 소금을 넣고 버무려 파무침을 만든다.
- 4 잣은 고깔을 떼어내고 칼로 곱게 다져 가루로 만든다.
- 5 오븐용기에 호일과 젖은 키친타월 한장을 깔아준 후 구이석쇠를 올리고 양념해 놓은 갈비를 놓는다.
- 6 **수동요리** → **구이**를 선택하여 15분 굽는다.
- 7 그릇에 구운 갈비와 파무침을 곁들여 담고, 갈비에는 잣가루를 솔솔 뿌려낸다.

예열 없음	구이 15분	 상단 (2단)
----------	-----------	--

연어구이

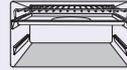
연어 200g
 타르타르 소스
 플레인 요거트 3큰술, 마요네즈 3큰술,
 다진 피클·양파 1큰술 씩 소금·후추 약간씩

POINT

연어 데리아끼만들기
 간장 1/2컵, 생강즙 1큰술, 맛술, 청주·설탕 2큰술을
 끓여 식힌 후 연어를 구울 때 뿌려 굽는다.



- 1 연어는 두께 1~1.5cm의 스테이크용으로 준비한다.
- 2 오븐용기 위에 구이석쇠를 올린 후, 연어를 놓는다.
- 3 **수동요리** → **구이**를 선택하여 15분간 굽는다.
- 4 분량의 소스재료를 섞어 소스를 만들어 함께 먹는다.

예열 없음	구이 15분	 상단 (2단)
----------	-----------	--

페퍼스테이크

쇠고기 안심 (스테이크용) 200g, 통후추 1작은술,
 소금, 후추 약간, 레드와인 1큰술 양송이버섯 3개,
 아스파라거스 3개, 베이컨 2장, 칠리고추(피클) 2개
 레드와인소스 레드와인 1/2컵, 우스터 소스 1큰술,
 스테이크 소스 2큰술, 건자두 3개, 후춧가루 약간,
 버터 1작은술



- 1 고기는 소금, 후춧가루와 잘게 부순 통후추, 레드와인을 고루 뿌려 재운다.
- 2 양송이 버섯은 모양 살려 썰고, 아스파라거스는 어슷썰어 준비한다. 베이컨은 잘게 다진다.
- 3 오븐용기에 ②의 준비한 야채와 베이컨을 펼쳐 담고, 소금, 후추를 살짝 뿌린다.
- 4 오븐용기 위에 구이석쇠를 올리고, 준비해 둔 고기를 올린다.
- 5 **수동요리** → **구이**를 선택하여 10분간 굽는다.
- 6 달군 팬에 건자두를 잘게 다져 넣고, 분량의 소스 재료를 넣어 양이 반으로 줄 때까지 졸인다.
- 7 접시에 스테이크를 담고 소스를 뿌린 후, 함께 구운 야채와 고추피클 등을 곁들인다.

예열 없음	구이 10분	 상단 (2단)
----------	-----------	--

마늘구이

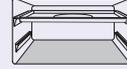
통마늘 8개(480g), 올리브유 1/2컵, 허브솔트 1큰술
 소스 발사믹 식초 2큰술, 우스터 소스 1큰술,
 올리브유 2큰술

POINT

빵에 발라 먹거나, 육류요리에 곁들여도 좋다.



- 1 통마늘은 통째로 씻은 후 물기를 제거하고 가로로 반 자른다.
- 2 발사믹 식초에 우스터 소스와 올리브유를 넣어 섞은 후 살짝 졸여 소스를 만든다.
- 3 오븐용기에 통마늘을 담고 올리브유와 허브솔트를 뿌린다.
- 4 **수동요리** → **구이**를 선택하여 15분간 조리한다.
- 5 잘 구운 마늘구이에 소스를 끼얹어낸다.

예열 없음	구이 15분	 상단 (2단)
----------	-----------	--

레인지 사용시 참고하세요~!

간편 레인지 버튼이나 수동요리 ➔ 레인지 기능을 이용하면 쉽고 편리하게 식은 음식을 데우거나 간편 조리를 할 수 있습니다.

수동요리 ➔ 레인지를 선택한 후, 아래 표를 참고하여 출력과 시간을 설정하고 조리하세요.

'레인지' 버튼을 누르면 간편데우기 기능이 자동으로 진행됩니다.

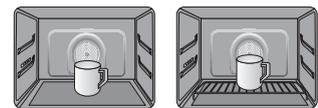
버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가하며, 조리 중에도 시간이 연장됩니다.

음식명	부량	출력	조리시간	비고
우유	1잔	800w	1분	1컵=200ml
	3잔	800w	2분 30초	1잔 추가시마다 30초씩 시간을 늘려주세요.
인스턴트밥	1개	800w	1분 30초	밀봉된 상태로 넣지 마세요.
냉장밥	1인분	800w	2분	자동요리 31번을 활용하세요.
냉동밥	1인분	800w	3분	랩이나 뚜껑을 덮어 조리하세요.
단팥죽	1개	800w	1분 30초	밀봉된 상태로 넣지 마세요. 전자레인지 전용용기 또는 내열용기를 이용하세요.
호박죽	1개	800w	1분 30초	
전복죽	1개	800w	1분 30초	
냉장약식	250~300g	800w	2분 30초	전자레인지용 뚜껑을 덮어 조리하세요.
냉장 떡	250g	800w	2분 30초	
후라이드 치킨	200g (4조각)	800w	2분 30초	바닥과 윗면에 키친타월을 깔아주면 좋습니다.
햄버거	1개	800w	1분 30초	
카레	200g (1인분)	800w	1분 30초	전자레인지용 뚜껑을 덮고 조리하거나 랩을 이용할 경우 구멍을 내어주세요.
짜장	200g (1인분)	800w	1분 30초	실온의 밥 위에 부어 함께 데울 경우 2분 30초 정도 데워주세요.
냉동너겟	200g	800w	2~3분	자동요리 35번을 활용하세요.
베이컨	150g	800w	3분	키친타월을 깔아주면 기름이 빠지고 바삭하게 구운 베이컨이 완성됩니다.
생선구이	150g (1마리)	800w	2분	내열용기에 담아 랩을 씌운 후 구멍을 뚫어 데워주세요.
튀김	200g	800w	1분 30초	바닥과 윗면에 키친타월을 깔아주면 좋습니다.
모듬전	200g	800w	1분 30초	
찐고구마	650g (3개)	800w	12분	비닐봉지에 담아 구멍을 여러군데 뚫어 조리하세요.
팝콘	1봉지	800w	2분 30초	전자레인지용 팝콘을 사용하세요. 반드시 구이석쇠+내열접시 위에 올려 조리하세요.
김	4장	800w	1분	냉장보관하여 눅눅해진 김을 바삭하게 해줍니다.

800W-강, 600W, 400W-중, 200W-약을 나타냅니다. 조리물의 종류나 양에 따라서 출력을 조절하여 사용하세요.

● 조리시간은 음식물의 초기온도나 상태에 따라 차이가 날 수 있습니다.

● 오븐이 비어있는 상태로 레인지 기능을 작동시키지 마십시오.



● 오븐 바닥 중앙이나 구이석쇠 위에 음식물을 놓아 조리하세요. 시판되는 음식물은 용기를 제거하고 전자레인지 전용용기 또는 내열그릇에 담아 조리하세요. 사용가능한 용기는 10page를 참고하세요.

● 구이석쇠 위에 팝콘이나 비닐 등의 포장지를 바로 올려 조리하면 탈 수 있습니다. 반드시 내열접시를 올린 후, 그 위에 조리물을 놓아 조리하세요.

요리 온도/시간 조건표

자동요리 자동요리는 메뉴에 따라 온도, 시간이 자동으로 설정되어 있으므로 아래 메뉴를 수동으로 조리하실 경우 조리물의 상태가 달라질 수 있습니다.

메뉴	기능	예열유무	온도	시간	용기	위치
1 통닭구이	콤비	예열없음	-	25분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
2 닭날개구이	콤비	예열없음	-	20분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
3 돈가스	콤비	예열없음	-	15분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
4 바비큐립	콤비	예열없음	-	20분	오븐용기	하단(1단)
5 통삼겹살	콤비	예열없음	-	20분	오븐용기	하단(1단)
6 군고구마	콤비	예열없음	-	17분	오븐용기	하단(1단)
7 웨지감자	콤비	예열없음	-	15분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
8 고갈비	콤비	예열없음	-	13분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
9 군만두	콤비	예열없음	-	12분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
10 약식	콤비	예열없음	-	22분	오븐용기	하단(1단)
11 쿠키	오븐	예열없음	170°C	18분	오븐용기	하단(1단)
12 머핀	오븐	예열없음	170°C	25분	오븐용기	하단(1단)
13 케이크	오븐	예열없음	160°C	35분	오븐용기	하단(1단)
14 피자	오븐	예열없음	210°C	25분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
15 누룽지	오븐	예열없음	210°C	25분	오븐용기	하단(1단)
16 단호박구이	오븐	예열없음	250°C	25분	오븐용기	하단(1단)
17 마늘빵	오븐	예열없음	230°C	12분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
18 치킨커틀릿	오븐	예열없음	220°C	12분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
19 떡볶이	오븐	예열없음	230°C	12분	오븐용기	하단(1단)
20 잡채	오븐	예열없음	230°C	20분	오븐용기	하단(1단)
21 생선구이	구이	예열없음	-	20분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
22 새우구이	구이	예열없음	-	18분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
23 장어구이	구이	예열없음	-	20분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
24 황태구이	구이	예열없음	-	8분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
25 더덕구이	구이	예열없음	-	12분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
26 베이컨말이	구이	예열없음	-	12분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
27 삼겹살	구이	예열없음	-	15분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
28 불고기	구이	예열없음	-	18분	오븐용기	상단(2단)
29 통오징어	구이	예열없음	-	15분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
30 꼬치구이	구이	예열없음	-	15분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
31 냉장밥	레인지	예열없음	800W	2분	오븐용기	하단(1단)
32 국데우기	레인지	예열없음	800W	3분30초	오븐용기	하단(1단)
33 우유, 한약	레인지	예열없음	800W	2분	오븐용기	하단(1단)
34 달걀찜	레인지	예열없음	800W	6분	오븐용기	하단(1단)
35 냉동간식	레인지	예열없음	800W	3분	오븐용기	하단(1단)
36 저온해동	해동	예열없음	200W	5분	오븐용기	하단(1단)
37 쾌속해동	해동	예열없음	600W	2분	오븐용기	하단(1단)
38 빵발효	발효	예열없음	40°C	50분	오븐용기	하단(1단)
39 요구르트	발효	예열없음	40°C	5시간	오븐용기	하단(1단)
40 식혜	발효	예열없음	80°C	4시간	오븐용기	하단(1단)
41 식품건조	부가기능	예열없음	60°C	5시간	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
42 스타트청소	부가기능	예열없음	800W	5분	-	바닥

수동요리

아래 표를 참고하여 메뉴별 적합한 온도와 시간을 설정하고 조리하세요.

메뉴	기능	예열유무	온도	시간	용기	위치
토스트	오븐	예열없음	230℃	10분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
롤케이크	오븐	예열	180℃	17분	오븐용기	하단(1단)
모카머핀	오븐	예열	180℃	20분	오븐용기	하단(1단)
호두파이	오븐	예열	180℃	30분	오븐용기	하단(1단)
고구마파이	오븐	예열	230℃	25분	오븐용기	하단(1단)
슈크림	오븐	예열	180℃	25분	오븐용기	하단(1단)
피넛쿠키	오븐	예열	180℃	17분	오븐용기	하단(1단)
비스코티	오븐	예열	180℃	25분	오븐용기	하단(1단)
검은깨과자	오븐	예열	180℃	15분	오븐용기	하단(1단)
상투과자	오븐	예열	180℃	20분	오븐용기	하단(1단)
찹쌀케이크	오븐	예열	180℃	30분	오븐용기	하단(1단)
시리얼바	오븐	예열	170℃	15~20분	오븐용기	하단(1단)
호두스콘	오븐	예열	200℃	15분	오븐용기	하단(1단)
공기빵	오븐	예열	210℃	15분	오븐용기	하단(1단)
식빵	오븐	예열	180℃	25분	오븐용기	하단(1단)
달콤고소영양빵	오븐	예열	180℃	20분	오븐용기	하단(1단)
바게트빵	오븐	예열	200℃	20~25분	오븐용기	하단(1단)
치즈케이크	오븐	예열	140℃	45~50분	오븐용기	하단(1단)
두부달걀케이크	오븐	예열	180℃	30분	오븐용기	하단(1단)
볶음밥 채운 토마토	오븐	예열	210℃	12분	오븐용기	하단(1단)
콘치즈	오븐	예열없음	230℃	10분	오븐용기	상단(2단)
퀘사달라	오븐	예열	220℃	12분	오븐용기	하단(1단)
오븐아채	오븐	예열없음	250℃	15분	오븐용기	상단(2단)
연어냉채	오븐	예열없음	210℃	12분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
볶음밥과 꼬치구이	오븐	예열없음	210℃	15분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
새싹해물샐러드	오븐	예열없음	230℃	10분	오븐용기	하단(1단)
새우&오징어튀김	오븐	예열	210℃	15분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
모듬전	오븐	예열	210℃	12분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
코코넛슈림프	오븐	예열	200℃	10분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
두부탕수	오븐	예열	200℃	13분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
매콤불닭	오븐	예열없음	200℃	20분	오븐용기	상단(2단)
홍합찜	오븐	예열없음	200℃	10분	오븐용기	상단(2단)
오징어불고기	오븐	예열없음	200℃	15분	오븐용기	상단(2단)
낙지호롱	오븐	예열없음	200℃	15분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
채소볶음	오븐	예열없음	200℃	13분	오븐용기	상단(2단)
피망잡채	오븐	예열없음	200℃	15분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
김치찜	오븐	예열없음	210℃	20분	오븐용기	하단(1단)
일본식달걀찜	오븐	예열없음	200℃	15분	오븐용기	하단(1단)
아몬드멸치볶음	오븐	예열없음	180℃	10분	오븐용기	하단(1단)
오징어채무침	오븐	예열없음	150℃	7분	오븐용기	하단(1단)
배꼴찜	오븐	예열없음	150℃	15분	오븐용기	하단(1단)
꿀가래떡	오븐	예열없음	200℃	10~12분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
포테이토스킨	오븐	예열없음	250℃	25분	오븐용기	하단(1단)
구운달걀	오븐	예열없음	250℃	25분	오븐용기	하단(1단)
웰빙칩	오븐	예열	180℃	18분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
김구이	오븐	예열없음	180℃	5분	오븐용기, 구이석쇠	하단(1단)
군밤	오븐	예열없음	250℃	25분	오븐용기	상단(2단)
오징어, 쥐포구이	오븐	예열없음	250℃	5~7분	오븐용기	상단(2단)
깨&콩볶음	오븐	예열없음	250℃	15분	오븐용기	상단(2단)
콩치소금구이	구이	예열없음	-	20분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
허브갈치구이	구이	예열없음	-	20분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
삼치된장구이	구이	예열없음	-	20분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
떡갈비	구이	예열없음	-	12분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
LA갈비	구이	예열없음	-	15분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
페퍼스테이크	구이	예열없음	-	10분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
연어구이	구이	예열없음	-	15분	오븐용기, 구이석쇠	상단(2단)
마늘구이	구이	예열없음	-	15분	오븐용기	상단(2단)