



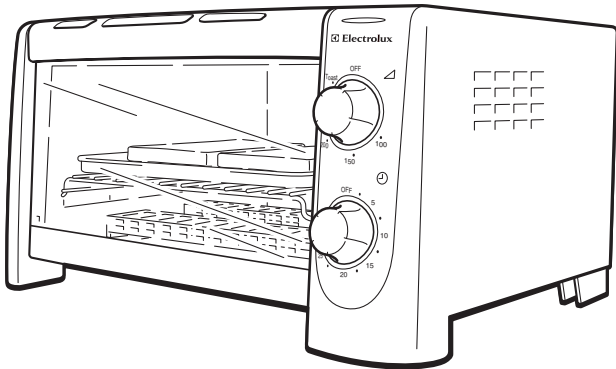
Electrolux

# 전기 오븐 EOT300

가정용

## 사용설명서

목차	페이지	
안전상의 주의 .....	2~5	간단 요리법 (1)..... 14
각부의 명칭과 기능 .....	6~8	간단 요리법 (2)..... 15~23
사용하기 전에 .....	9	청소 및 관리..... 24~25
본 제품의 사용방법.....	10~12	고장이라고 생각될 때 ... 26
요리 표준.....	13	





일렉트로룩스 전기 오븐 EOT300을 구입하여 주셔서 진심으로 감사드립니다. 본 사용설명서를 읽고 바르게 사용하여 주십시오. 품질보증서는 “구입일·판매점명”의 기입을 확인한 후 사용설명서와 함께 보관하여주십시오.



반드시 본 사용설명서를 잘 읽고 사용하여 주십시오.




# 안전상의 주의

- 본 제품을 사용하기 전에 본 사용설명서의 “안전상의 주의”를 주의 깊게 읽어 주시기 바랍니다.
- 설명서에 언급된 주의사항은 안전에 관한 중요한 내용이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 표시와 의미는 다음과 같습니다.







 <b>경고</b>	이 기호는 본 제품의 사용시 올바르게 않게 사용할 경우, 사람이 사망하거나 또는 중대한 상해를 입을 가능성이 있음을 의미합니다.
 <b>주의</b>	이 기호는 본 제품을 올바르게 않게 사용할 경우, 사람이 상해를 입거나 물질적 손해가 발생할 가능성이 있음을 의미합니다.

\*물질적 손해라 함은 가옥 가재도구 또는 가축 애완동물에 이르는 확대 손해를 의미합니다.

## 그림 기호의 예

	⚠ 은 주의(경고 포함)를 의미합니다. 구체적인 주의 내용은 ⚠ 안이나, 근처에 그림이나 문장으로 표시됩니다.
 분해금지	🚫 은 금지(해서는 안되는 것)를 의미합니다. 구체적인 금지 내용은 🚫 안이나, 근처에 그림이나 문장으로 표시됩니다. 왼쪽 그림의 경우, “분해금지”를 의미합니다.
 플러그를 콘센트에서 뽑을 것	🔌 은 금지(반드시 해야 할 것)를 의미합니다. 구체적인 강제 내용은 🔌 안이나, 근처에 그림이나 문장으로 표시됩니다. 왼쪽 그림의 경우, “플러그를 콘센트에서 뽑을 것”을 의미합니다.

## 경고

<p><b>개조하지 말 것</b> 또는 당사 홈케어센터 직원 외에는 분해하거나 수리하지 말 것</p> <p>화재·감전·상처의 원인이 됩니다. 수리는 구입처 또는 당사의 홈케어센터로 문의하여 주시기 바랍니다.</p>	 분해금지	<p>전원은 교류 220V로 정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용할 것</p> <p>다른 조리기구와 병행해서 멀티 플러그로 연결해 사용할 경우, 콘센트 부분이 이상 과열해 화재가 발생할 수 있습니다.</p>	 강제
<p><b>본체를 물에 담그거나, 물에 적시지 말 것</b></p> <p>쇼트·감전의 원인이 됩니다.</p>	 습기금지	<p>어린이 등 취급에 익숙치 않은 자에게 사용하게 하거나, 유아의 손이 닿을 수 있는 곳에서 사용하지 말 것</p> <p>화상·감전·상처를 입을 위험이 있습니다.</p>	 금지
<p><b>받침접시에 기름을 넣거나 묻혀서 사용하지 말 것</b></p> <p>화재의 원인이 됩니다.</p>	 금지	<p>코드나 플러그에 손상이 있거나, 소켓 구멍이 헐거울 경우 사용하지 말 것</p> <p>감전·쇼트·발화의 원인이 됩니다.</p>	 사용금지

## ⚠ 경고

**전원 플러그에 쌓인 먼지 등은 정기적으로 청소해 줄 것**  
 플러그에 먼지가 쌓이면, 습기 등으로 절연 불량에 되어 화재의 원인이 됩니다. 마른 천으로 닦아 주십시오.



강제

**젖은 손으로 플러그를 만지지 말 것**  
 감전의 원인이 될 수 있습니다.



젖은 손 금지

**플러그는 콘센트의 끝까지 완전히 꽂아 주십시오.**  
 감전·쇼트·발연·발화의 위험이 있습니다.



끝까지 완전히 삽입

**전원 코드를 손상시키거나, 무리하게 접거나, 잡아당기거나, 꼬거나, 묶어서 사용하거나, 고온에 가까이하거나, 무거운 것을 올려놓거나, 가공하지 말 것**  
 코드가 파손되어, 화재·감전의 원인이 될 수 있습니다.



무리한 사용 금지

## ⚠ 주의

**사용하지 않을 경우 플러그를 콘센트에서 완전히 뽑을 것**  
 상처나 화상, 절연 약화에 의한 감전·누전·화재의 원인이 될 수 있습니다.



플러그를 콘센트에서 뽑을 것

**불안정한 장소나 열에 약한 깔개 위에서 사용하지 말 것**  
 화재의 원인이 될 수 있습니다.



금지

**벽이나 가구의 근처에서 사용하지 말 것**  
 증기 또는 열로 인해 가구의 손상, 변색, 변형의 원인이 될 수 있습니다.



금지

**플러그를 뽑을 경우, 코드를 잡지 말고, 반드시 플러그를 잡고 잡아당길 것**  
 감전이나 쇼트로 인해 발화할 수 있습니다.



플러그를 콘센트에서 뽑을 것

**청소 등은 본체가 완전히 식은 후 실행할 것 (먼저, 플러그를 뽑을 것)**  
 화상의 위험이 있습니다.



본체 식은후 청소

### 화상을 예방하기 위해

**사용 중 또는 사용 후에는 잠시 동안 본체나 유리창 등의 고온부에 손대지 말 것**  
 화상의 원인이 될 수 있습니다.  
 ● 사각쟁반·그릴선반·피자스톤·히터 등에도 손대지 말 것



접촉금지

**캔이나 병에 담긴 음식을 직접 가열하지 말 것**  
 파열하거나 빨갈게 달궈져서 화상이나 상처의 원인이 될 수 있습니다.



금지










**청소 등은 본체가 완전히 식은 후 행할 것**  
 화상의 원인이 될 수 있습니다.  
 ● 본체가 식기 전에는 옮기지 말 것





본체 식은 후 청소

## ! 주의

### 발화 · 화재를 예방하기 위해

<p><b>조리 중에는 본체에서 멀리 떨어지지 말 것</b>                  조리 음식이 발화할 수 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 자리를 잠시 비울 경우, 반드시 타이어를 돌려 전원을 차단할 것</li> <li>● 특히, 쿠키와 같이 타기 쉬운 음식을 조리할 경우, 반드시 옆에서 진행 상황을 지켜보며 조리할 것</li> </ul>	 금지	<p><b>본체 위에 물건을 올려 놓거나, 본체 아래에 넣은 채 사용하지 말 것</b>                  화재 · 변형 · 변질의 원인이 될 수 있습니다.</p>	 금지
<p><b>버터나 잼 등을 직접 빵에 바른 채 굽지 말 것</b>                  빵이 발화하는 원인이 될 수 있습니다.</p>	 금지	<p><b>생고기, 생선 튀김 등을 직접 굽거나, 튀김 등 기름이 나오는 음식을 사각쟁반 없이 가열하지 말 것</b>                  조리음식의 기름이 떨어지거나, 튀어서 발화할 수 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 알루미늄 호일 등을 사용해도 기름이 새는 경우가 있으므로, 반드시 사각쟁반에 올려놓을 것</li> <li>● 고기, 생선을 구울 경우, 사각쟁반을 사용해 조리할 것 (P.13~23)</li> </ul>	 금지
<p><b>조리 이외의 목적으로 사용하지 말 것</b>                  가열 · 이상 작동에 의한 발화 · 화상의 원인이 될 수 있습니다.</p>	 금지	<p><b>만드시 받침 접시를 넣은 채 사용할 것</b>                  그렇지 않으면 테이블을 태우거나, 발화의 원인이 될 수 있습니다.</p>	 강제
<p><b>필요 이상으로 가열하지 말 것</b>                  지나치게 가열하면, 조리 물질이 발화하는 원인이 될 수 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리 과정을 지켜보면서 시간을 조절할 것</li> <li>● 타이머 조리 시간을 적정하게 설정할 것</li> </ul>	 금지	<p><b>사용 후에는 반드시 청소를 할 것</b>                  음식 부스러기나 유분이 남은 채 조리하면 발연 · 발화의 원인이 될 수 있습니다.</p>	 강제
<p><b>조리 음식이 발연 · 발화한 경우에는, 즉시 전원 버튼을 끄고 전원 플러그를 뽑을 것</b>                  ● 연기가 멈출 때까지 문을 열지 말 것 (공기가 들어가면 불이 커질 수 있습니다.)                  ● 물을 뿌리지 말 것 (유리가 깨져서 화상, 상해의 원인이 될 수 있습니다.)</p>	 금지		

### 전원 · 코드

<p><b>전원 플러그를 뽑을 때에는 코드를 잡지 말고 반드시 전원 플러그를 잡고 잡아당길 것</b>                  감전이나 쇼트로 인해 발화할 수 있습니다.</p>	 강제	<p><b>사용하지 않을 경우, 플러그를 콘센트에서 완전히 뽑을 것</b>                  절연 약화에 의한 감전 · 누전 · 화재의 원인이 될 수 있습니다.</p>	 플러그를 콘센트에서 뽑을 것
---	---	--	--

## ⚠ 주의

### 사용 장소

#### 물이나 화기 근처에서는 사용하지 말 것

감전이나 누전의 원인이 될 수 있습니다.



금지

#### 불안정한 장소나 열에 약한 깔개 위에서 사용하지 말 것

화재의 원인이 될 수 있습니다.

- 융단 · 돛자리 · 비닐시트 · 합성 수지 위에서는 사용하지 말 것

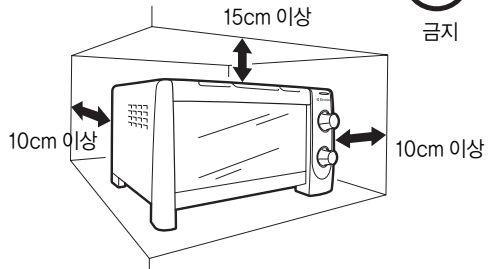


금지

#### 벽이나 가구 근처에서는 사용하지 말 것

열로 인해 벽이나 가구에 손상 · 변색 · 변형을 초래할 수 있습니다.

- 목재로 된 벽이나 가구에서는 그림과 같이 거리를 둔 채 사용할 것  
※ 한 쪽 면 (좌 우 관계 없음)은 개방한 채 사용하여 주십시오.
- 비닐이나 합성수지로 된 열에 약한 벽이나, 가구 등의 경우에는 목재의 경우보다 더 거리를 둘 것



금지

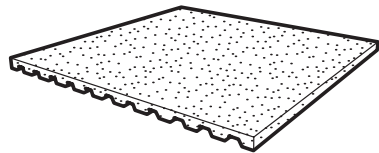
### 주의 사항

- ‘황산지’나 ‘키친 타일’ 등을 사용할 경우, 반드시 사각쟁반에서 밀려나오지 않도록 적당하게 잘라 사용해 주십시오.
- ‘황산지’나 ‘키친 타일’이 타거나 발화의 원인이 될 수 있습니다.

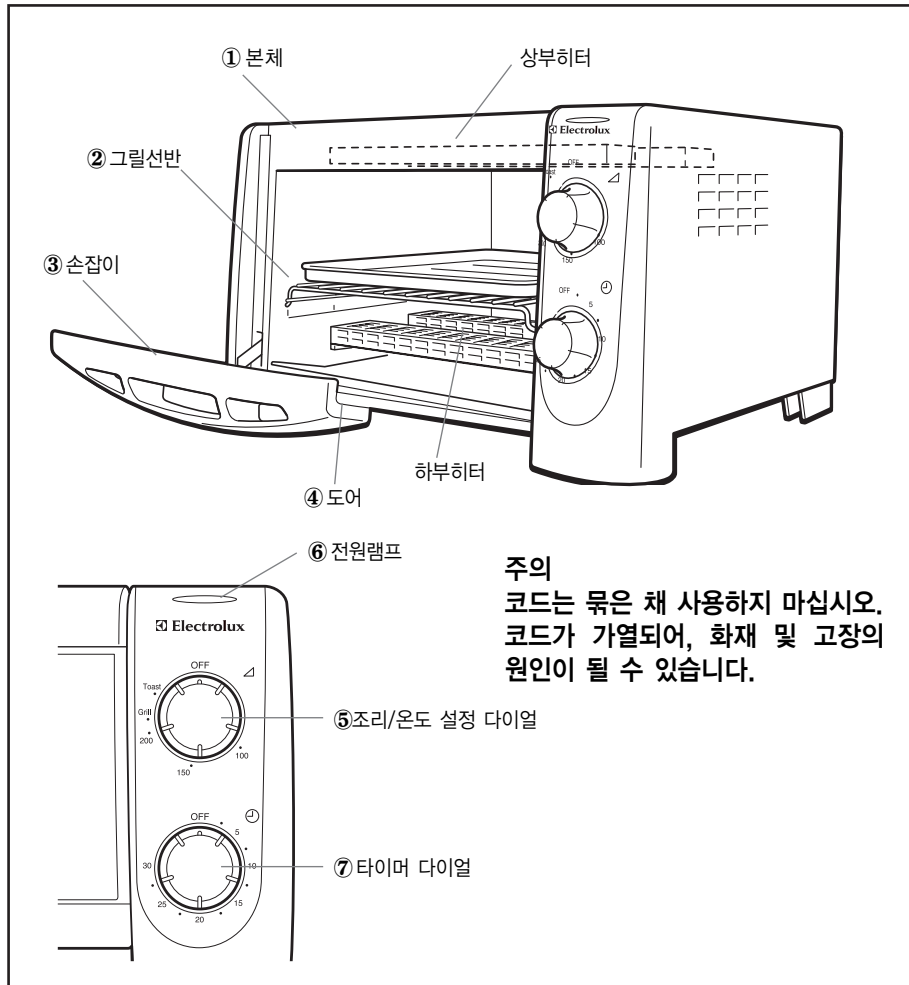
#### ● 피자스톤의 취급에 대해

- 재료의 수분을 적당히 흡수하기 때문에, 재료 본래의 맛을 살려줍니다.
- 천연 재료이기 때문에 색깔이나 두께가 균일하지는 않지만, 품질에 영향을 주지는 않습니다. 몇 번 사용하면 색이 검은 빛을 띠기도 하지만, 본래의 품질에는 변화가 없습니다.

주의: 부딪히거나, 떨어뜨리면 파손될 수 있습니다.  
뜨거울 때 물 등을 뿌리면 증기로 인해 화상을 입거나, 깨질 수 있습니다.  
재료를 세워 놓거나, 유지류를 사용하지 마십시오.  
더러워지면 반드시 청소해 주십시오.  
(청소 관리 방법은 P.24 참조)



# 각부의 명칭과 기능



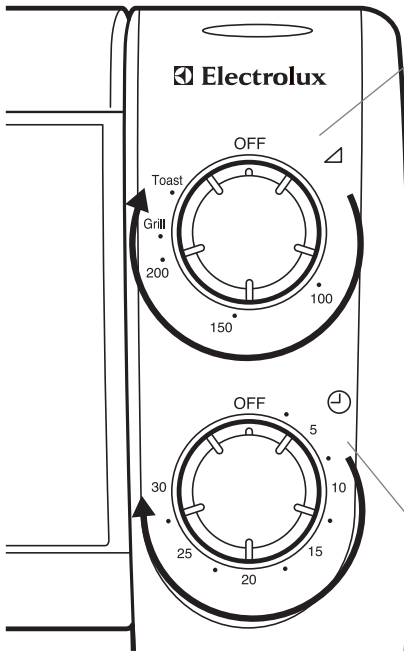
- ① 본체
- ② 그릴선반
- ③ 손잡이
- ④ 도어
- ⑤ 조리 / 온도 설정 다이얼

- ⑥ 전원 램프
- ⑦ 타이머 다이얼

조리시간을 5~30분까지 조절할 수 있습니다.

- 온도 조리 - 약 100~200°C까지 온도를 조절할 수 있습니다. 요리에 따라 온도를 조절하여 주십시오.
- GRILL - 그릴 기능  
노르스름하게 태우고 싶을 때 사용합니다. (상부 히터만 작동, 약 220°C)
- TOAST - 토스트나 피자 등을 구울 때 사용합니다. (상·하부 히터 작동, 약 230°C)

# 각부의 명칭과 기능 (작동 패널)



## ● 조리/온도 설정 다이얼

온도 설정 --- 100℃-200℃

....100℃-200℃까지 굽는 온도를 조절할 수 있습니다. 요리에 따라 온도를 조절하여 주십시오.

GRILL --- 그릴 기능 (약 220℃)

....상부 히터만 작동합니다.  
노르스름하게 태우고 싶을 때 사용합니다.

TOAST --- 토스트 기능 (약 230℃)

....토스트나 피자 등을 구울 때 사용합니다.

OFF로 설정할 경우, 반드시 시계반대방향으로 다이얼을 돌려 주십시오.

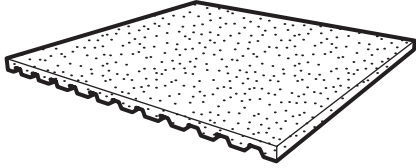
## ● 타이머 다이얼

OFF~30분까지의 타이머 입니다.

- 요리에 따라 굽는 시간을 설정하여 주십시오.
- 타이머가 작동하면, 전원 램프가 점등합니다.
- 설정 시간이 종료되면, "땡" 소리가 나면서 히터에 전기가 차단되며 전원 램프도 소등됩니다.

OFF로 설정할 경우, 반드시 시계반대방향으로 다이얼을 돌려 주십시오.

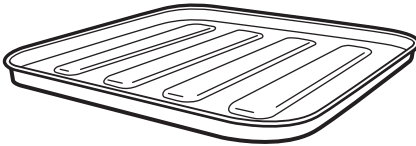
## ● 부속품과 사용방법



### ● 피자스톤

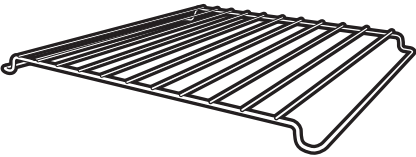
매끄러운 면을 위로 해서 재료를 놓은 다음, 그릴선반 위에 올려놓고 사용합니다.

주의: 피자스톤을 넣고 뺄 때에는 충분히 식힌 후, 조리용 장갑을 사용하여 주십시오.



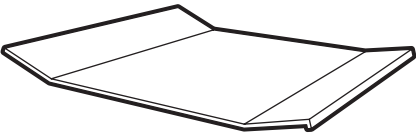
### ● 사각쟁반

케이크 반죽을 올려놓거나, 기름이 나오는 고기, 생선을 구울 때에는 반드시 사용하여 주십시오. 표면에 불소 수지 가공이 되어 있습니다.



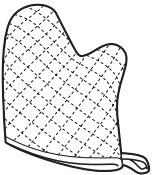
### ● 그릴선반

내부 홈에 끼워 넣어 조리 음식이나 사각쟁반, 피자스톤 등을 올려놓습니다.



### ● 부스리기 받침접시

내부 아래 부분에 끼워 넣어 요리 부스리기 등을 받아냅니다. 조리 시에는 반드시 부착하여 주십시오.



### ● 조리용 장갑

사각쟁반이나 피자스톤을 꺼낼 때 사용합니다.



### ● 트레이 집게

그릴선반을 꺼내거나, 사각쟁반을 들어 올릴 때 사용합니다.

### 주의

그릴선반에 피자스톤을 올려 놓은 상태로 들어 올리지 마십시오. 무거워서 파손의 위험이 있습니다.

# 사용하기 전에

처음 본 제품을 사용할 경우, 사각쟁반의 표면을 물에 적셔 물기를 완전히 짜 낸 젖은 천으로 닦고, 마른 천으로 한번 더 닦아내 주십시오.

그 후, 아래 순서대로 작동하여 주십시오.

- ① 본 제품을 올바른 위치에 놓고 (P.5 참조), 플러그를 콘센트에 꽂아 주십시오.
- ② 부스러기 받침접시를 부착하여 주십시오.
- ③ 온도 설정 다이얼을 200℃에 맞춰 주십시오.
- ④ 타이머 다이얼을 20에 맞춰 주십시오.

※ 연기나 타는 냄새가 날 수 있습니다만, 고장은 아닙니다.  
본 제품은 본체 내부에 약간의 오일 등이 발라진 채 공장에서 출하되고 있습니다.

# 본 제품의 사용방법



**주의**

사용 중에는 도어가 뜨거워집니다.  
문을 열고 닫을 때에는, 반드시 손잡이를 잡아 주십시오.

## 기본적인 사용방법

**1** 타이머가 "OFF"에, 온도 설정 다이얼이 "O"에 맞춰 있는지 확인하십시오.

**2** 전원 플러그를 콘센트에 꽂아 주십시오.

**3** 조리하고 싶은 음식(빵 등)을 사각쟁반, 그릴선반 또는 피자스톤에 평평하게 올려 놓고, 문을 닫아 주십시오.

사각쟁반, 그릴선반, 피자스톤의 사용법은 P.12를 참조하여 주십시오.

○ 주의

고기나 생선은 알루미늄 호일로 싸서 사각쟁반에 올려 주십시오. (그릴 기능 사용시) 그대로 조리하면 기름이 튀어 기기 고장의 원인이 될 수 있습니다.

**4** 조리/온도 설정 다이얼을 요리에 맞게 아래 ①~③으로 설정하여 주십시오.

① 조리 온도 - 약 100~200℃까지 굽는 온도를 조절할 수 있습니다.

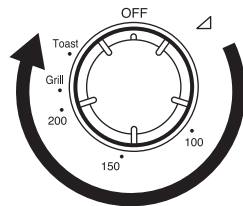
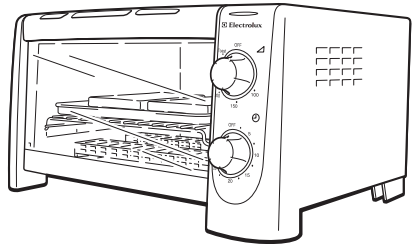
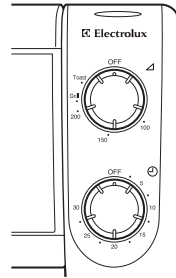
요리에 맞춰 온도를 조절하여 주십시오.

② GRILL (약 220℃) - 그릴 기능...노르스름하게 태우고 싶을 때 사용합니다. (상부 히터만 작동)

③ TOAST (약 230℃) - 토스트나 피자 등을 구울 때 사용합니다. (상·하부 히터 작동)

● 다이얼은 시계방향으로 돌려 주십시오.

OFF로 설정할 경우에는 반드시 시계반대 방향으로 돌려 주십시오.



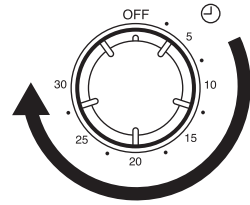
## 5 타이머를 돌려, 조리 시간 (1~30분)을 설정하여 주십시오.

타이머가 설정되면 전원램프가 점등하고, 가열이 시작됩니다.

○ 주의

가열 중에는 조리 음식이 타지는 않는지 확인하여 주십시오. 조리 중에는 온도 조절을 위해 히터가 자동으로 꺼지거나 켜집니다만, 고장이 아닙니다.

- 도중에 가열을 중단할 때에는, 타이머 다이얼을 시계 반대 방향으로 돌려 "OFF"로 한 후, 조리/온도 설정 다이얼을 "OFF"로 합니다.
- OFF로 할 경우에는 반드시 시계반대 방향으로 돌려 주십시오.



## 6 조리 정도를 확인하여 주십시오.

식품의 가공·온도 설정·계절 등에 따라 요리의 완성 정도가 달라질 수 있으므로, 반드시 도중에 확인하여 주십시오.

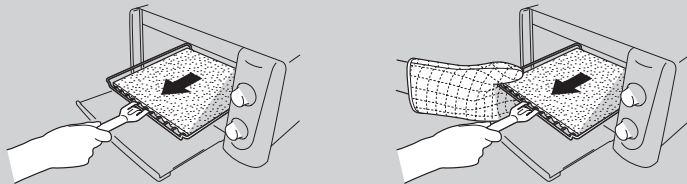
## 7 설정한 조리시간이 경과하면, 가열이 끝났다는 부저음이 "땡"하고 울리며, 전원이 차단됩니다.

부저음이 울린 후에도 잠시동안은 타이머가 작동하는 소리가 나지만, 고장이 아닙니다.

## 8 트레이 집게를 사용해 조리된 음식을 꺼냅니다.

 주의

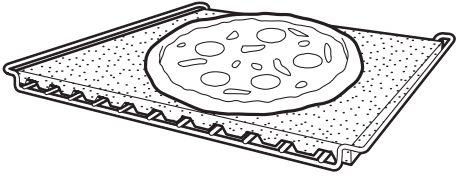
피자스톤은 무게가 있기 때문에, 트레이 집게를 사용해 그릴 선반 채로 조금 빼낸 후 조리 장갑을 끼고, 꺼내 주십시오.



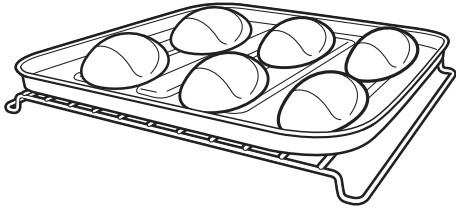
○ 주의

본 기기의 사용 중에는 문이 뜨거워 집니다. 반드시 손잡이를 잡고 열고 닫아 주십시오.

## ● 피자스톤, 사각쟁반, 그릴선반의 사용방법

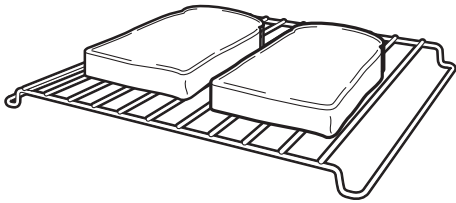


- 피자스톤
  - 피자



- 사각쟁반
  - 그라탕
  - 스펀지 케이크
  - 버터 롤
  - 고기, 어패류 등의 대부분의 요리
  - 케이크
  - 튀김요리 데우기
  - 마를렌

※ 알루미늄 호일을 깔면, 청소하기 쉽습니다.

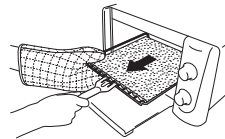
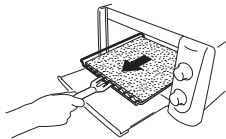


- 그릴선반
  - 토스트
  - 감자 굽기
  - 떡 굽기
  - 냉동 토스트
  - 주먹밥 굽기

※ 그릴선반 방향을 거꾸로 하면, 굽는 정도를 조절할 수 있습니다.





















### 주 의

- 조리 중이나 조리 직후에는 사각쟁반이나 그릴선반이 뜨겁기 때문에, 반드시 트레이 집게를 사용하여 주십시오. 단, 꺼낼 때 이외에는 트레이 집게를 사용하지 마십시오. 이 때 히터도 절대 만지지 마십시오. 발화나 화상의 원인이 될 수 있습니다.
- 피자스톤을 사용할 때 등, 음식물이나 사각쟁반이 무거울 경우에는 트레이 집게로 그릴선반까지 조금만 빼낸 후, 조리 장갑이나 마른 수건 등으로 잘 잡고 꺼내 주십시오.



- 테이블이나 열에 약한 물건 위에 뜨거운 사각쟁반이나 그릴선반, 피자스톤을 올려 놓으면, 테이블 등의 표면이 타거나, 변색될 수 있으므로 주의하여 주십시오.
- 냉동 식품을 가열할 경우, 사각쟁반 전체에 균등하게 깔아 주십시오. 균등하게 올려 놓지 않을 경우 사각쟁반이 뒤로 젖혀질 위험이 있습니다.
- 피자스톤, 사각쟁반을 부딪히거나 떨어뜨리지 마십시오. 피자스톤이 파손되거나 사각쟁반이 변형될 가능성이 있습니다.

# 요리 표준

요리 명	분량	온도	시간	사용 비품	그릴선반 위치
식빵 토스트 (6장 한정)	2장	토스트	4~5분	그릴선반	
냉동식빵 토스트 (6장 한정)	2장	토스트	5~7분	그릴선반	
떡 (팩)	6개	토스트	4~6분	그릴선반	
군고구마 (얇게 저민 것)	250g	200℃	30분	그릴선반	
	● 남은 열기로 5분간 톨들이기				
얇 파이	100g	200℃	15분	그릴선반 + 사각쟁반	
	※ P14의 "간단 요리법 (1)"을 참조하여 주십시오.				
쿠키	10개	200℃	15분	그릴선반 + 사각쟁반	
	※ P14의 "간단 요리법 (1)"을 참조하여 주십시오.				
냉동 피자	1매(13cm)	토스트	8~10분	그릴선반 + 피자스톤	
	● 사전에 피자스톤을 예열(약 5분)한다. ● 반죽 안쪽에 밀가루를 뿌린다. △ 주의 피자스톤은 예열로 뜨거워진 상태입니다. 피자 반죽을 올려놓을 때에는 화상에 주의하십시오.				
냉동 주먹밥	6개	토스트	15분	그릴선반	
냉동 그라탕	1개	200℃	20~25분	그릴선반	
냉동 햄버거	6개	200℃	15분	그릴선반 + 사각쟁반	
냉동 새우튀김 (조리 완료)	소 6개	200℃	8~10분	그릴선반 + 사각쟁반	
냉장 만두 (조리 완료)	소 9개	150℃	10~13분	그릴선반 + 사각쟁반	
	● 분무기로 물을 뿌린 후 굽는다.				
냉동 피자	1매 (23cm)	토스트	15~20분	그릴선반 + 피자스톤	
	● 사전에 피자스톤을 예열(약 5분)한다. ● 표면이 노르스름해지면, 온도를 180℃로 낮춘다. △ 주의 피자스톤은 예열로 뜨거워진 상태입니다. 피자 반죽을 올려놓을 때에는 화상에 주의하십시오.				
냉장 치킨 너겟	6개	200℃	7~8분	그릴선반 + 사각쟁반	
튀김	3개	200℃	7~8분	그릴선반 + 사각쟁반	
구운 가지	소 3개	토스트	25~30분	그릴선반	
	● 껍질에 칼집을 내고 굽는다.				
닭 꼬치 구이	5꼬치	토스트	10~13분	그릴선반 + 사각쟁반	
닭 다리 구이	소 6개	200℃	20~23분	그릴선반 + 사각쟁반	
	※ P14의 "간단 요리법(1)"을 참조하여 주십시오.				
생선과 버섯의 호일 구이	2개	토스트	15~18분	그릴선반 + 사각쟁반	
	※ P14의 "간단 요리법(1)"을 참조하여 주십시오.				
전갱이 말린 것	2장	200℃	12분 +그릴 5분	그릴선반 + 사각쟁반	
	지나치게 구우면, 딱딱해지므로 시간을 잘 지켜 주십시오.				

# 간단 요리법(1)

## 쿠키

### ■ 재료 (15~16개 분량)

버터 .....	50g
설탕 .....	40g
계란 .....	1/2개
바닐라 에센스 .....	적당량
밀가루 .....	75g

기호에 따라 초코칩, 땅콩 등 첨가

### 쿠키ング 페이퍼\*

※ 반드시 사각쟁반 안쪽에서 밀려 나오지 않도록 적당하게 잘라 사용하여 주십시오.  
발화의 원인이 될 수 있어 위험합니다.

### ■ 만드는 법

- 1) 버터와 설탕을 섞어 하얗게 될 때까지 잘 휘젓는다.
- 2) 1)에 계란을 넣어 잘 섞은 후, 에센스도 첨가한다.
- 3) 2)에 체로 친 밀가루를 넣고, 잘 섞어 막대 모양으로 뭉친다.
- 4) 3)을 랩에 싸서 냉장고에 둔다.
- 5) 4)를 3mm 두께로 자른다.
- 6) 사각쟁반에 쿠키ング 페이퍼\*를 깔고, 5)를 올려, 오븐에 넣는다.
- 7) 온도 설정 다이얼을 200°C에 맞추고, 타이머 다이얼을 돌려 15분 동안 굽는다.

## 임 파이

### ■ 재료 (5~6개 분량)

냉동 파이 피 (시판) .....	100g
정제 설탕 .....	적당량

### 쿠키ング 페이퍼\*

※ 반드시 사각쟁반 안쪽에서 밀려 나오지 않도록 적당하게 잘라 사용하여 주십시오.  
발화의 원인이 될 수 있어 위험합니다.

### ■ 만드는 법

- 1) 파이 피를 조금 늘린다.
- 2) 1)에 정제 설탕을 뿌리고, 위에서 누른다.
- 3) 2)를 임 모양으로 자른다.
- 4) 사각쟁반에 쿠키ング 페이퍼\*를 깔고, 3)을 올려 놓은 후, 오븐에 넣는다.
- 5) 온도 설정 다이얼을 200°C에 맞추고, 타이머 다이얼을 돌려 15분 동안 굽는다.

## 닭다리 구이

### ■ 재료 (2~3인분)

닭다리 .....	6개
(A) 술 .....	2큰술
간장 .....	2큰술
생강즙 .....	약간

### 쿠키ング 페이퍼\*

※ 반드시 사각쟁반 안쪽에서 밀려 나오지 않도록 적당하게 잘라 사용하여 주십시오.  
발화의 원인이 될 수 있어 위험합니다.

### ■ 만드는 법

- 1) (A)의 조미료에 닭고기를 넣고 1시간 정도 재어 밀간을 한다.
- 2) 사각쟁반에 쿠키ング 페이퍼\*를 깔고, 닭고기를 올린 후, 오븐에 넣는다.
- 3) 온도 설정 다이얼을 200°C에 맞추고, 타이머 다이얼을 돌려 20~23분 동안 굽는다.

## 생선과 버섯의 호일구이

### ■ 재료 (2인분)

생선 .....	2도막
간장 .....	1큰술
미린 .....	1큰술
(A) 표고버섯 .....	2장
송이버섯 .....	1/3 팩
팽이버섯 .....	1/3팩
간장 .....	1작은술
기름 .....	적당량

### 알루미늄 호일

### 유자

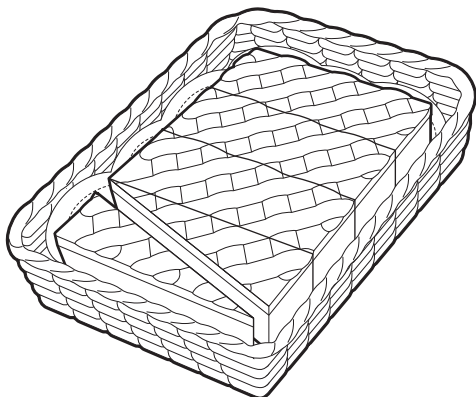
### ■ 만드는 법

- 1) (A)를 기름에 볶아, 간장으로 간한다.
- 2) 간장, 미린을 섞어, 생선에 발라 밀간을 한다.
- 3) 호일에 기름을 바른 후, 생선을 올려 놓고, 그 위에 1)을 올려 썬다.
- 4) 사각쟁반에 호일로 썬 재료를 올려 놓고, 오븐에 넣는다.
- 5) 온도 설정 다이얼을 토스트에 맞춘 후, 타이머 다이얼을 돌려 15~18분 동안 굽는다.
- 6) 먹기 직전에, 생선에 유자즙\*을 뿌린다.

※유자의 껍질 (파란 부분)을 강판에 내린 것.

# 간단 요리법(2)

## 마말레이드 케이크



### ■ 재료 (8조각 분량)

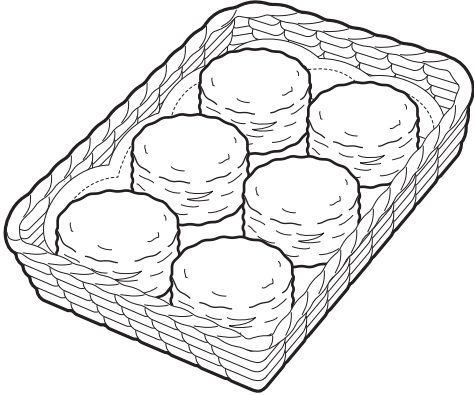
(A)	
박력분 .....	150g
베이킹 파우더 .....	1/2큰술
(B)	
버터 .....	100g
설탕 .....	50g
(C)	
계란 .....	1/2개
우유 .....	1 1/2큰술
마말레이드 .....	75g
물에 푼 노른자 .....	적당량

### ■ 만드는 법

- 1) (A)를 체에 내린다.
- 2) (B)는 버터를 크림 상태로 해, 설탕을 넣어 거품을 낸다.
- 3) (C)를 섞은 후, 2)에 조금씩 넣는다.
- 4) 3)에 1)을 잘 섞은 후, 반죽을 8분의 1 정도 따로 떼어 둔다.
- 5) 사각쟁반 위에 알루미늄 호일로 사각형의 컵을 만든 후, 남은 반죽을 평평하게 넣고 위에 마말레이드를 얹는다.
- 6) 따로 떼어 둔 반죽으로 띠를 만들어, 위에 X자로 장식을 한 후, 노른자를 물에 풀어 바른다.
- 7) 온도 설정 다이얼을 180°C에 맞추고, 타이머 다이얼을 돌려 25~28분간 굽는다.
- 8) 식은 후, 먹기 좋은 크기로 잘라 낸다.

부속품	그릴 위치 방향	설정 온도	타이머
그릴선반 + 사각쟁반		180°C	25~28분

## 스콘 (핫케이크의 일종)



### ■ 재료 (3인분)

(A)	
강력분 .....	100g
박력분 .....	50g
베이킹 파우더 .....	1작은술
(B)	
소금 .....	1/2작은술
커티지 치즈 .....	25g
(탈지유로 만든 희고 연한 치즈)	
버터 .....	25g
물 .....	75cc
밀가루 .....	적당량
잼 .....	적당량
쿠킹 페이퍼*	

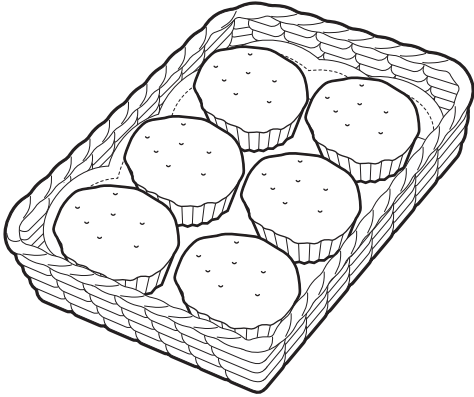
### ■ 만드는 법

- 1) (A)를 체에 내린다.
- 2) 1)과 (B)를 섞어 반죽한다.
- 3) 2)를 한동안 재워둔 후, 작고 둥글게 말아 밀가루를 뿌린다.
- 4) 사각쟁반에 쿠킹 페이퍼\*를 깔고, 3)을 올려 놓은 후, 오븐에 넣는다.
- 5) 온도 설정 다이얼을 200°C에 맞추고, 타이머 다이얼을 돌려 20분간 굽는다.
- 5) 잘 구워진 스콘에 잼을 곁들여 낸다

※ 반드시 사각쟁반 안쪽에서 밀려 나오지 않도록 적당하게 잘라 사용하여 주십시오.  
발화의 원인이 될 수 있어 위험합니다.

부속품	그릴 위치 방향	설정 온도	타이머
그릴선반 + 사각쟁반		200°C	20분

## 마들렌



### ■ 재료 (8개분)

용기 : 마들렌 틀 (8cm) 8개

(A)

계란 ..... 2개

정제설탕 ..... 60g

(B)

박력분 ..... 80g

베이킹 파우더 ..... 1작은술

바닐라 에센스 ..... 약간

녹인 버터 ..... 70g

살구 잼 ..... 30g

### ■ 만드는 법

- 1) (A)를 하얗게 될 때까지 거품을 낸다.
- 2) (B)를 체에 내린다.
- 3) 1)에 2)를 넣고, 바닐라 에센스를 첨가한다.
- 4) 3)에 녹인 버터를 넣는다.
- 5) 먼저, 오븐을 200℃로 3분간 예열한다.
- 6) 4)를 틀에 넣고 사각쟁반에 올린다.
- 7) 사각쟁반을 예열해 둔 오븐에 넣고, 타이머 다이얼을 돌려 15~16분간 굽는다.
- 8) 잘 구워진 마들렌을 오븐에서 꺼내, 살구잼을 발라 낸다.

부속품	그릴 위치 방향	설정 온도	타이머
그릴 선반 + 사각쟁반		200℃	15~16분

## 구운 고기



### ■ 재료 (3인분)

돼지고기 로스 ..... 250g

(고기는 가능한 길고 가는 것을 사용)

(A)

간장 ..... 50cc

설탕 ..... 50g

오래된 술 ..... 7.5cc

발효유 ..... 5g

(중화요리 재료점 등에서 판매,  
구할 수 없으면 안 넣어도 무방)

쿠킹 페이퍼\*

(B)

물 ..... 100cc

물에 푼 알레짓가루 ..... (알레짓가루 2작은술을  
2배의 물에 푼 것)

참기름 ..... 약간

### ■ 만드는 법

- 1) (A)를 잘 섞는다.
- 2) 고기는 결대로 잘라, (A)에 하루 밤 재워둔다.
- 3) 사각쟁반에 쿠킹 페이퍼\*를 깔고, 2)를 올려 놓은 후 오븐에 넣는다.
- 4) 온도 설정 다이얼을 180℃에 맞추고, 타이머 다이얼을 돌려 25~30분간 굽는다.
- 5) 어느 정도 식은 후에 먹기 좋은 두께로 잘라 낸다.

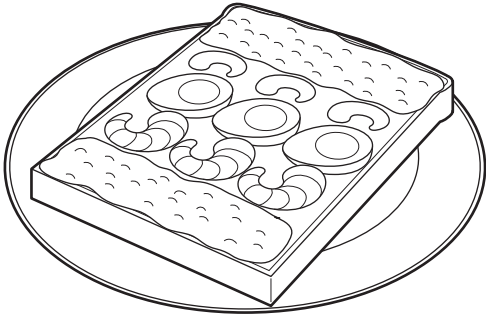
#### <소스 만드는 법>

- 1) 육수에 (B)의 물 100cc를 붓고 불에 올린다. 불순물을 제거한 후, 물에 푼 알레짓가루로 걸쭉하게 만든다.  
마지막으로 참기름을 약간 뿌린다.
- 2) 돼지고기에 뿌려 낸다.

\* 반드시 사각쟁반 안쪽에서 밀려 나오지 않도록 작게 잘라 사용하여 주십시오.  
발화의 원인이 될 수 있어 위험합니다.

부속품	그릴 위치 방향	설정 온도	타이머
그릴선반 + 사각쟁반		180℃	25~30분

## 저지토우스



## ■ 만드는 법

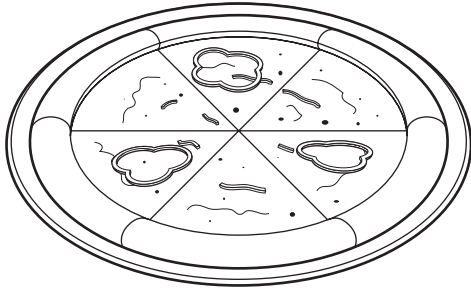
- 1) (A)를 잘 섞어 반죽한다.
- 2) 빵에 1)을 바른다.
- 3) (B)의 메추리알은 삶아, 껍질을 벗긴 후, 세로로 이등분한다.
- 4) 2)의 위에 (B)를 채우듯이 얹는다.
- 5) 빵을 그릴선반에 올려 놓은 후 오븐에 넣는다.
- 6) 온도 설정 다이얼을 토스트에 설정한 후, 타이머 다이얼을 돌려 7~8분 동안 굽는다.
- 7) 빵의 껍질 부위를 제거한 후, 먹기 좋은 크기로 잘라 낸다.

## ■ 재료 (2인분)

샌드위치용 식빵 .....	2장
(A)	
닭저민살 .....	150g
생강즙 .....	약간
술 .....	1큰술
소금 .....	1/3작은술
계란 .....	1/2개
얼레짓가루 .....	1큰술
(B)	
햄 .....	적당량
검은 깨 .....	적당량
캐슈 열매 .....	적당량
파슬리 .....	적당량
메추리알 .....	적당량
생새우 (껍질 벗긴 것) .....	적당량
<small>(새우에 소금간이 되어 있는 경우, 5~6분간 물에 담가, 소금기를 제거한 후 사용)</small>	
완두콩 .....	적당량

부속품	그릴 위치 방향	설정 온도	타이머
그릴선반 + 사각쟁반		토스트	7~8분

## 스페니시 피자



## ■ 만드는 법

- 1) (A)를 잘 섞어 반죽한 후, 한동안 재워둔다.
- 2) (B)는 볶아, (C)를 넣은 후, 간을 맞춘다.
- 3) 1)을 직경 23cm로 늘린 후, 포크 등으로 공기구멍을 낸다.
- 4) 피자의 뒤쪽에 들러붙지 않게 밀가루를 잘 바른다.
- 5) 피자에 2)와 치즈를 올려놓는다.
- 6) 피자스톤은 먼저 온도 설정 다이얼을 토스트에 설정한 후, 예열(약 5분)해 둔다.
- 7) 피자를 피자스톤에 올려놓은 후, 도어를 닫는다.
- 8) 온도 설정 다이얼을 토스트에 맞춘 후, 타이머 다이얼을 돌려 15~20분간 굽는다.

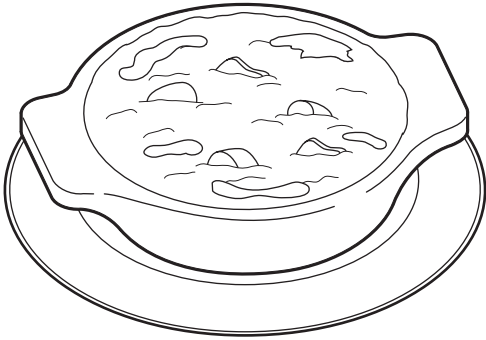
⚠ 주의 예열 후에는 피자스톤이 뜨겁게 달구어져 있습니다. 피자를 올려 놓을 때 화상을 입지 않도록 주의하여 주십시오.

부속품	그릴 위치 방향	설정 온도	타이머
그릴선반 + 사각쟁반		토스트	15~20분

## ■ 재료 (2인분)

- (A)
- 강력분 ..... 50g
  - 박력분 ..... 50g
  - 이스트 균 ..... 1/4 작은술
  - 소금 ..... 1/4 작은술
  - 설탕 ..... 1/2 작은술
  - 샐러드 유 ..... 1/2 큰술
  - 물 ..... 50cc
- (B)
- 쇠고기 · 돼지고기 ..... 100g
  - 섞어 저민 고기 ..... 100g
  - 양파(잘게 썬 것) ..... 1/2개
  - 당근(잘게 썬 것) ..... 25g
  - 피망(잘게 썬 것) ..... 1개
  - 기름 ..... 적당량
- (C)
- 밀가루 ..... 2큰술
  - 케첩 ..... 2.5큰술
  - 소금, 후추 ..... 약간
  - 오레가노, 백미향(향신료) ..... 약간
- (기타)
- 치즈 ..... 100g
  - 밀가루(반죽이 들러붙지 않게 뿌리는 용도)\*

## 감자와 생선의 크림 구이



### ■ 만드는 법

- 1) 감자는 껍질을 벗겨, 얇게 잘라 데친다.
- 2) 생선은 얇게 잘라 (A)로 밀간을 한 후, 밀가루를 뿌려 기름에 양쪽 면을 굽는다.
- 3) (B)의 버터로 밀가루를 볶은 후, 우유를 붓는다. (D)를 첨가한 후, 푹 끓인다.
- 4) 3)에 (C)를 넣고, 소금으로 간을 한다.
- 5) 1) 2)를 그라탕 그릇에 담고, 4)의 소스를 넣고, 위에 치즈를 얹는다.
- 6) 사각쟁반에 그라탕 그릇을 올려, 오븐에 넣는다.
- 7) 온도 설정 다이얼을 토스트에 맞춘 후, 타이머 다이얼을 돌려 18~20분간 굽는다.
- 8) 완성되면, 오븐에서 꺼내 파슬리를 잘게 잘라 장식한다.

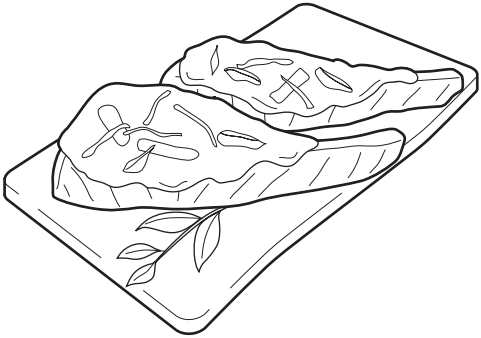
### ■ 재료 (3인분)

용기 : 그라탕 그릇 1개

감자 .....	대 1~2개
흰살생선 .....	80g
(A)	
와인 .....	약간
후추 .....	약간
소금 .....	1/4 작은술
밀가루 .....	적당량
(B)	
버터 .....	30g
밀가루 .....	2.5큰술
우유 .....	300cc
(C)	
생크림 .....	50cc
와인 .....	25cc
후추, 소금 .....	약간
(D)	
백미향(향신료) .....	약간
양파 .....	약간
샐러리 .....	약간
월계수 .....	약간
(기타)	
치즈 .....	80g
파슬리 .....	약간

부속품	그릴 위치 방향	설정 온도	타이머
그릴선반 + 사각쟁반		토스트	18~20분

## 연어 야채 구이



### ■ 재료 (2인분)

연어 .....	2도막
소금 .....	약간
(A)	
두부(물기 제거하고 으갠 것) ...	1/4모
포고버섯(채친 것) .....	1개
당근(채친 것) .....	약간
완두콩(껍질 포함 채친 것) .....	약간
목이버섯(물에 불려 채친 것) ...	약간
(B)	(B)
얼레짓가루 .....	1/2큰술
마요네즈 .....	1 1/2큰술
소금 .....	약간
쿠킹 페이퍼*	

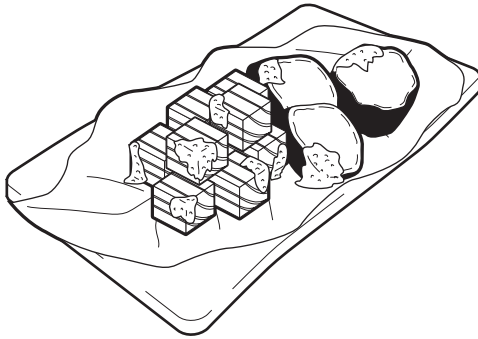
### ■ 만드는 법

- 1) 연어의 껍질, 뼈 등을 발라내고 소금을 뿌린다.
- 2) (A)와 (B)를 합쳐, 1)의 위에 올려 놓는다.
- 3) 사각쟁반에 쿠킹 페이퍼\*를 깔고, 연어를 올린 후, 오븐에 넣는다.
- 4) 온도 설정 다이얼을 200°C에 맞춘 후, 타이머 다이얼을 돌려 15~18분간 굽는다.

\* 반드시 사각쟁반 안쪽에서 밀려 나오지 않도록 적당하게 잘라 사용하여 주십시오.  
발화의 원인이 될 수 있어 위험합니다.

부속품	그릴 위치 방향	설정 온도	타이머
그릴선반 + 사각쟁반		200°C	15~18분

## 참치 된장구이



### ■ 재료 (2인분)

참치	150g
가지	1개
기름	적당량
(A)	
붉은 된장	50g
미린	2큰술
술	1/2큰술
설탕	2 1/2큰술
쿠킹 페이퍼*	
유자	

### ■ 만드는 법

- 1) 참치를 주사위 모양으로 썬다.
- 2) 가지는 한입 크기로 잘라, 기름에 데친다.
- 3) (A)를 한데 섞는다.
- 4) 참치와 가지에 3)의 절반을 바른다.
- 5) 사각쟁반에 쿠킹 페이퍼\*를 깔고, 참치와 가지를 올려 놓은 후 3)의 남은 절반을 담아 오븐에 넣는다.
- 6) 온도 설정 다이얼을 토스트에 맞춘 후, 타이머 다이얼을 돌려 10분간 굽는다.
- 7) 먹기 직전에 유자즙\*을 뿌린다.

\* 유자의 껍질(파란 부분)을 강판에 내린 것

\* 반드시 사각쟁반 안쪽에서 밀려 나오지 않도록 적당하게 잘라 사용하여 주십시오.  
발화의 원인이 될 수 있어 위험합니다.

부속품	그릴 위치 방향	설정 온도	타이머
그릴선반 + 사각쟁반		토스트	10분

# 청소 및 관리



## 경고

본체를 물을 담그거나, 물에 적시지 말 것  
쇼트 · 감전의 원인이 될 수 있습니다.



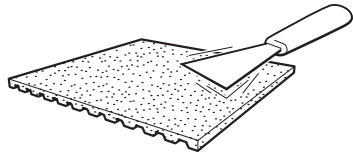
## 경고

청소는 본체가 완전히 식은 후 행할 것  
고온부를 만질 경우, 화상의 위험이 있습니다.

사용 후에는 타이어 다이얼을 OFF로 하고, 플러그를 콘센트에서 뽑을 것  
절연 불량에 따른 감전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.

## ■ 피자스톤

- 청소 시, 세제는 사용하지 말아 주십시오.
- 눌러붙은 음식물은 주걱이나 칼로 제거하여 주십시오.
- 기름 때 등은 물기를 짰 후 헹구어 닦아 내 주십시오.
- 찌든 때는 피자스톤을 한 번 가열해, 수세미나 브러시 등으로 문지른 후, 식으면 미지근한 물로 충분히 행구어 내고 자연 건조시켜 주십시오.
- 사용기간이 경과하면 색이 변하지만, 특성이나 품질에 변화는 없습니다.



### ○ 주의

본체가 뜨거울 때 물을 뿌리면 증기 등으로 화상을 입거나, 깨질 수 있습니다.

## ■ 유리

- 물기를 짰 후 헹구어 닦아 주십시오.
- 더러움이 심할 경우, 희석한 주방용 중성세제를 헹구에 묻혀 닦아 주십시오.
- 세제를 사용한 후에는, 반드시 세제 성분을 완전히 제거하여 주십시오.

### ○ 주의

클렌저(가루 성분 세정제, 연마제)나 수세미를 사용하지 마십시오. 유리에 흠집 및 손상이 생겨 깨지기 쉬워집니다.

## ■ 사각쟁반 · 그릴선반

주방용 중성세제와 스폰지 등으로 닦아 주십시오.

- 닦아 낸 후에는 충분히 건조시켜 주십시오.

### ○ 주의

- 수제미나 금속제의 주걱 등 딱딱한 물체로 사각쟁반을 문지르지 마십시오.  
사각쟁반에 흠집이 생길 수 있습니다.
- 뜨거워진 사각쟁반에 갑자기 물을 뿌려 냉각시키지 마십시오.  
증기 등으로 화상을 입을 수 있으며, 사각쟁반이 깨지거나 변형될 수도 있습니다.

## ■ 부스러기 받침접시

희석한 주방용 세제 (중성)를 묻힌 스폰지로 잘 닦아 낸 후, 충분히 건조하여 주십시오.

- ※ 스폰지의 나일론 면, 금속 수세미 · 나일론 수세미 등은 사용하지 말아 주십시오.  
(표면에 흠집이 생길 수 있습니다.)
- ※ 부스러기 받침접시는 꼼꼼히 청소하고, 더러워진 채로 사용하지 말아 주십시오.  
(테이블을 태우거나, 빵 아래쪽이 잘 구워지지 않을 수 있습니다.)

## ■ 본체 · 내부

물기를 잘 짜낸 행주로 닦아 주십시오.

- ※ 벤젠 · 신나 · 연마제 등은 사용하지 말아 주십시오. (표면에 흠집이 생길 수 있습니다.)
- 더러움이 심할 경우에는, 희석시킨 주방 세제(중성)를 행주에 묻혀 닦아 내 주십시오.
- 내부 아래쪽은 부스러기 받침접시를 제거하고 닦아 내 주십시오.
- ※ 특히, 히터는 만지지 않도록 주의하여 주십시오. (히터가 깨지거나, 상해의 원인이 될 수 있습니다.)

# 고장이라고 생각될 때

수리를 요청하기 전에, 다음 내용을 점검하여 주십시오.



## 경고

**분해 · 개조 · 수리를 하지 말 것**

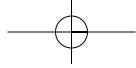
화재 · 감전 · 상처의 원인이 될 수 있습니다.

서비스는 본사 홈케어센터 (T.02-567-1282)로 문의하여 주십시오.

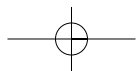
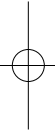
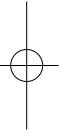
이럴 때에는	원인과 조치방법 (●표시는 조치방법)
히터가 꺼졌다 켜졌다 해요	고장이 아닙니다. 본 제품은 히터가 꺼졌다 켜졌다 하면서 온도를 조절합니다.
도중에 히터가 꺼져요	고장이 아닙니다. 고온 조리를 한 후에 바로 저온 조리를 할 경우 약 3분 정도 히터가 꺼질 수 있습니다.
빵 아래 쪽이 잘 구워지지 않아요	부스리기 받침접시가 더럽지 않습니까? ● 부스리기 받침접시를 청소하여 주십시오.
내부 램프나 전원 램프가 점등하지 않아요	플러그가 정확하게 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하여 주십시오. ● 플러그를 콘센트에 꽂아 주십시오. ● 전원 코드가 손상되지는 않았는지 확인하여 주십시오. 타이머 다이얼이 정확히 작동되고 있는지 확인하여 주십시오. ● 다시 한번 타이머 시간을 설정하여 주십시오. ● 도어가 잘 닫혀 있는지 확인하여 주십시오.
요리가 잘 되지 않아요	온도 설정, 시간, 사각쟁반, 그릴선반, 피자스톤 등이 요리에 맞게 올바르게 사용되었는지 확인하여 주십시오. ● 식품의 양은 적절한지 확인하여 주십시오. ● 요리 순서가 정확한지 확인하여 주십시오. ● 각 조작부를 재설정하여 주십시오. ● 사각쟁반, 그릴선반의 설정 위치를 확인하여 주십시오.

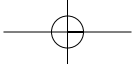
## 제품 사양

전원	220V 60Hz	토스트 기능	약 230℃
소비전력	1,200W	내부 크기	폭 260×깊이 255× 높이 105mm
본체 무게	4.7kg	코드 길이	1.5m
질량	폭 370×깊이 290× 높이 210mm	사각쟁반 크기	폭 230×깊이 230× 높이 10mm
타이머 (약)	30분	피자스톤 크기	폭 240×깊이 240× 높이 10mm
온도조절	약 100~200℃		
그릴기능	약 220℃		



# MEMO





## 품 질 보 증 서

제 품 명	전기 오븐(토스터)
모 델 명	EOT300
구 입 일	년 월 일
판 매 자	상 호 ----- 성 명 전 화
보 증 기 간	구입일로부터 1년

- 본 제품은 일렉트로룩스사의 탁월한 기술과 철저한 품질관리로 생산되었으며, 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
- 소비자가 정상적인 사용 중 1년 이내에 제조사의 결함이나 자연발생적으로 고장이 생겼을 때에는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해드릴 것을 보증합니다.
- 보증기간이 지났거나 보증기간 이내의 부주의, 당사 서비스 요원 이외의 수리나 개조, 천재지변 등에 의한 고장에 대해서는 최소한의 비용으로 수리 또는 부품교환을 해 드립니다.
- 사용중 의문나는 사항이 있거나 서비스를 원하실 경우에는 당사 홈케어센터(02-567-1282)로 연락하시기 바랍니다.

 **Electrolux**

*The world's No.1 choice.*

수 입 판 매 원 : 일렉트로룩스 코리아(주)

서울 강남구 역삼동 720-20

Home Care센터 : (02)567-1282

homecare@electrolux.co.kr

