

CHEF GRILL

Air-Heben

RECIPE BOOK

X
셰프 송훈



Experience a variety of delicious
dishes with a single Air-Heben



Table Of CONTENTS

콤비오븐 요리	1 - 7
프렌치 랙	1P
연어 빠빠요뜨	2P
잠발라야 치킨	3P
깍둑 삼겹살	4P
통 삼겹살 구이	5P
돈마호크	6P
바비큐 폭립	7P
그릴 요리	8 - 9
간장 소불고기	8P
티본 스테이크	9P

TIP

콤비 오븐의 쉽고 다양한 요리법은 홈페이지의 에어હે븐 에피소드와
제품에 포함된 카탈로그를 참고해주세요.

(홈페이지 주소 : 쉐프그릴.com)

Table Of CONTENTS

에어프라이 요리	10 - 20
해산물 찜	10P
등심 돈까스	11P
대하 소금구이	12P
핫도그	13P
군고구마	14P
군만두	15P
장어 구이	16P
소시지 구이	17P
치즈 가리비	18P
크루와상	19P
건조 과일	20P

FRENCH RACK

“프렌치 랙”

양고기는 해외에서는 값이 비싼 소고기의 대체제로써 널리 판매되는 편이며,
최근에는 국내에도 양고기 특유의 냄새를 찾는 사람들이 늘어나
수요가 많아진 육류입니다.

Ingredient

- 양갈비 400g (4대) 미니 양배추 20g
- 방울토마토 30g 소금 3g
- 월계수 잎 50g 로즈마리 5g
- 후추 3g 올리브 유 5g

Preparing ingredients

- 양갈비에 올리브 유를 발라 소금과 후추를 뿌려
미리 마리네이드를 해주세요.
- 채소들을 잘 세척해서 물기를 제거 후
준비해주세요.

Direction

1. 본체에 그릴 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고
그릴 모드로 5분간 예열을 진행해주세요.
2. 예열이 끝난 후 기기를 끄지 않은 상태로 뚜껑을
열고 양갈비를 넣고 5분간 시어링 해주세요.
3. 시어링이 끝나면 뚜껑을 열고 양갈비를 뒤집은
다음 5분간 구워주세요.(이때 미니양배추,
방울토마토도 같이 구워주세요.)
4. 5분 후 뚜껑을 열고 본체에서 그릴 팬을 분리후
에어 팬으로 교체해주세요.
5. 에어 팬에 월계수 잎을 올리고 그위에 에어
바스켓을 올려주세요.그후 초벌이 된 양갈비와 미니
양배추와 방울토마토를 같이 넣어주고 뚜껑을 닫아
주세요.
6. 에어프라이- 고기모드를 선택하신 후 온도는
250℃로 18분간 조리하시면 요리가 완성됩니다.



콤비오븐
모드



33MIN



230℃
250℃

SALMON PAPILOTE

“연어 빠삐요프”

연어는 EPA, DHA 등 오메가-3 지방산(불포화지방산)이 함유되어 있어
고혈압, 동맥 경화, 심장병, 뇌졸중 등
혈관 질환을 예방해주는 착한 식품입니다.

Ingredient

- 스테이크용 연어 200g 레몬 슬라이스 2쪽
- 적양파 100g 레몬 1알
- 샐러리 150g 딜 3g

Direction

1. 본체에 그릴 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고 그릴 모드로 5분간 예열을 진행해 주세요.
2. 예열이 끝난 후 뚜껑을 열고 연어를 그릴 팬위에 올려준 뒤 뚜껑을 닫아주시고, 이때 딜과 같이 5분간 조리해주세요.
3. 5분 후 뚜껑을 열고 연어를 뒤집어준 다음 다시 뚜껑을 닫고 3분간 조리해주세요.
4. 3분 후 뚜껑을 열고 본체에서 그릴 팬을 분리 후, 에어 팬으로 교체해 주세요.
5. 에어 팬에 적양파, 샐러리, 레몬 슬라이스를 올리고 그 위에 에어바스켓을 올려주세요. 그 후에 에어바스켓에 초벌이 된 연어와 즙을 내고 남은 레몬을 같이 넣어주고 뚜껑을 닫아주세요.
6. 에어프라이 - 생선 모드 선택 후 온도 200℃, 시간 12분 설정 후 조리를 진행 해 주세요.
7. 신호음이 5번 울리면 조리가 완료 됩니다.

Preparing ingredients

- 연어에 레몬 1알을 반으로 잘라 레몬즙을 내어 골고루 뿌려주세요.
- 적양파는 가로로 두께 1cm 정도로 슬라이스로 잘라 준비해주세요.
- 샐러리는 줄기에 섬유질을 제거 후 어슷썰어 준비해주세요.



JAMBALAYA CHICKEN

“잠발라야 치킨”

간장과 비슷한 달콤한 첫 맛에
다진 매운 야채 들어있어,매콤한 끝 맛을 가진 잠발라야 소스와 치킨의 만남.
에어હે븐으로 즐겨보세요.

Ingredient

- 뼈있는 닭다리 1kg 우유 1L
(4~5조각)
- 로즈마리 10g 카레가루 100g
- 소금 3g 잠발라야소스 400g
- 후추 3g

Preparing ingredients

- 우유에 카레 가루를 섞고 닭다리에 칼집을 내어준 뒤 마리네이드를 해주세요.(5~7시간)
- 5~7시간이 지난 후 닭다리를 꺼내 소금, 후추를 뿌려 냉장고에서 5~7시간 숙성시켜 주세요.

Direction

1. 본체에 그릴 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고 그릴 모드로 5분간 예열을 진행해 주세요.
2. 예열이 끝난 후 뚜껑을 열고 닭다리를 그릴 팬위에 올려준 뒤 뚜껑을 닫고 10분간 조리해주세요.
3. 10분 후 뚜껑을 열고 닭다리를 뒤집어준 다음 다시 뚜껑을 닫고 5분간 조리해주세요.
4. 5분 후 뚜껑을 열고 본체에서 그릴 팬을 분리 후, 에어 팬으로 교체해 주세요. 그릴 팬에서 닭다리를 꺼내 믹싱볼에 넣고 잠발라야 소스를 부어 버무려 준 뒤, 에어 바스켓에 담아주세요.
5. 에어 팬에 로즈마리를 올리고 그위에 닭다리가 담겨 있는 에어 바스켓을 올려주세요.
6. 에어 프라이 - 치킨 모드 선택 후 온도 200°C, 시간 25분 설정 후 조리를 진행해 주세요.
7. 신호음이 5번 울리면 조리가 완료 됩니다.



KKAKDUCK PORK BELLY

“깍둑 삼겹살”

누구나 좋아하는 삼겹살의 깍둑 썰어
간단하게 만들 수 있는 인기 만점인 깍둑 삼겹살로
오늘 저녁반찬 걱정은 없습니다.

Ingredient

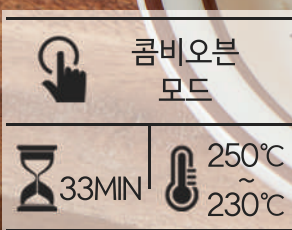
- 삼겹살 1줄 육쪽 마늘 1개
(두께4cm, 1~1.5kg)
- 소금 3g 후추 3g
- 솔잎 5g

Preparing ingredients

- 솔잎은 흐르는 물에 씻고 물기를 제거해서 준비해주세요.
- 삼겹살에 소금과 후추를 뿌려 미리 에어 바스켓에 담아주세요.
- 육쪽마늘은 가로로 반컷하여 준비해주세요.

Direction

1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 솔잎을 깔아 준 후 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 예열모드를 진행해주세요.
2. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 에어 팬 위로 삼겹살이 담겨 있는 에어 바스켓을 올려주시고, 육쪽마늘도 같이 넣어주세요.
3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 고기모드 선택 후, 온도 250°C, 시간 15분으로 설정, 시작해주세요.
4. 에어프라이 모드가 끝나면 뚜껑을 열고 에어 팬을 분리 후, 그릴 팬으로 교체해주시고 5분간 뚜껑을 닫고 그릴모드로 예열해주세요.
5. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 초벌이된 삼겹살을 그릴 팬위에 올려 주고 뚜껑을 닫고 5분간 시어링 해주세요.
6. 5분 후 뚜껑을 열고 삼겹살을 뒤집은 다음 다시 뚜껑을 닫아 주세요.
7. 5분 후 뚜껑을 열고 삼겹살을 2cm 두께로 잘라서 그릴 팬에서 바로 구워주시면 조리가 완료됩니다.



GRILLED PORK BELLY MEAT

“통 삼겹살 구이”

육즙의 감칠맛과 씹는 맛까지 있어
어른들과 아이 너 나 할거 없이 좋아하는 삼겹살을
통으로 구워 육즙을 살아있고 더욱 풍미있게 구워낼 수 있습니다.

Ingredient

- 삼겹살 1줄 육쪽마늘 1개
(두께4cm, 1~1.5kg)
- 소금 3g 솔잎 5g
- 후추 3g

Preparing ingredients

- 솔잎은 흐르는 물에 씻고 물기를 제거해서 준비해주세요.
- 삼겹살에 소금과 후추를 뿌려 미리 에어 바스켓에 담아주세요.
- 육쪽마늘은 가로로 반컷하여 준비해주세요.

Direction

1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 솔잎을 깔아 준 후 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 예열모드를 진행해주세요.
2. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 에어 팬 위로 삼겹살이 담겨 있는 에어 바스켓을 올려주시고, 육쪽마늘도 같이 넣어주세요.
3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 고기모드 선택 후, 온도 250°C, 시간 15분으로 설정, 시작해주세요.
4. 에어프라이 모드가 끝나면 뚜껑을 열고 에어 팬을 분리 후, 그릴 팬으로 교체해주시고 5분간 뚜껑을 닫고 그릴모드로 예열해주세요.
5. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 초벌이된 삼겹살을 그릴 팬위에 올려 주고 뚜껑을 닫고 5분간 시어링 해주세요.
6. 5분 후 뚜껑을 열고 삼겹살을 뒤집은 다음 다시 뚜껑을 닫아 주세요.
7. 5분 후 뚜껑을 열고 삼겹살을 2cm 두께로 잘라서 그릴 팬에서 바로 구워주시면 조리가 완료됩니다.



DONMAHAWK STEAK

“돈마호크”

소고기 등심과 달라서 지방 거의 없고 부드러운 부위로 중식이나 돈까스 혹은 카레 재료로 대부분 소비되었던 돈마호크지만 캠핑이 유행하면서 바베큐용 고기 계의 떠오르는 신항 강자가 된 돈마호크 스테이크입니다.

Ingredient

- 돈마호크용
뼈등심 600g 편생강 10g
- 시나몬 스틱 5g 소금 3g
- 후추 3g 솔잎 5g
- 사케 20g

Preparing ingredients

- 뼈 등심에 사케를 발라 잡냄새를 제거 해주세요.
그 후에 소금과 후추를 뿌려주세요.
- 뼈 등심은 미리 에어 바스켓에 담아주세요.
- 생강은 0.2mm 두께로 슬라이스로 잘라서 준비해주세요.

Direction

1. 본체에 그릴 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고 그릴 모드로 5분간 예열을진행해 주세요.
2. 예열이 끝난 후 뚜껑을 열고 뼈 등심을 그릴 팬 위에 올려준 뒤 뚜껑을 닫아고 10분간 조리해주세요.
3. 10분 후 뚜껑을 열고 뼈 등심을 뒤집어 주고 다시 뚜껑을 닫고 5분간 조리해주세요.
4. 5분 후 뚜껑을 열고 본체에서 그릴 팬을 분리 후, 에어 팬으로 교체해주세요.
5. 에어 팬에 시나몬 스틱, 솔잎, 편 생강을 올리고 그위에 에어 바스켓을 올려주세요.
6. 에어 바스켓에 초벌이 된 뼈 등심을 넣어주고 뚜껑을 닫아주세요.
7. 에어프라이 - 고기 모드를 선택 후 온도 250°C 시간 15분 설정 후 조리를 진행 해주세요.
8. 신호음이 5번 울리면 조리가 완료 됩니다.



BBQ PORK RIBS

“바비큐 폭립”

한국에서는 '등갈비'란 이름으로 불리고 있는 폭립은 뼈 사이에 있는 살들을 입으로 뜯는 즐거움이 있는 부위로 양념에 따라 맛이 180°달라지는 신기한 부위이기도 합니다.

Ingredient

- 등갈비 600g 소금 3g
- 미니 양배추 20g 후추 3g
- 방울토마토 30g 솔잎 5g
- 폭립소스 100g

Preparing ingredients

- 등갈비에 소금과 후추를 뿌려 주세요.
- 등갈비는 3~4등분하여 미리 에어 바스켓에 담아주세요.

Direction

1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 솔잎을 깔고 뚜껑을 닫아 에어프라이 - 예열모드 를 진행해주세요.
2. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 에어 팬 위로 등갈비가 담겨 있는 에어 바스켓을 올려주세요.
3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 고기모드 선택 후, 온도 250°C, 시간 15분으로 설정, 시작해주세요.
4. 에어프라이 모드가 끝나면 뚜껑을 열고 에어 팬을 분리 후, 그릴 팬으로 교체해주세요.
5. 그릴모드 설정후뚜껑을닫고5분간예열을진행해주세요.
6. 예열이 끝난 후뚜껑을 열고 초벌이 된 등갈비를 갈비대 사이를 잘라서 그릴 팬 위에 올려주신 후, 미니 양배추와 방울 토마토를 넣어주고 뚜껑을 닫고 5분간 조리해주세요.
7. 5분 후 뚜껑을 열고 등갈비에 폭립소스를 골고루 뿌려 소스가 잘 베이게 해준 후 5분간 조리해주세요.
8. 5분 후 뚜껑을 열고 등갈비를 접시에 담아 마무리해주세요



BEEF BULGOGI WITH SOY SAUCE

“간장 소불고기”

비빔밥, 김치와 함께 한국을 표하는 요리중 하나인 소불고기는
달콤한 양념과 부드럽게 씹히는 식감으로 사랑받는
남녀노소 즐길 수있는 국민 반찬입니다.

Ingredient

- 불고기용 소고기 300g 물 150ml
- 진간장 70g 맛술 30g
- 황설탕 30g 후추 2g
- 올리고당 30g 통깨 5g

Preparing ingredients

- 불고기용 소고기를 제외한 부재료를 미리
섞어서 준비해주세요.
- 불고기용 소고기에 섞은 양념장을 부어
10분동안 재워 줍니다

Direction

- 1. 본체에 그릴 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고 그릴
모드로 5분간 예열을 진행해주세요.
- 2. 예열이 끝나면 기기를 끄지 않은 상태로 뚜껑을
열고 재워뒀던 소불고기를 넣고 뚜껑을 닫은 후
10분간 구워주세요.
- 3. 10분 후 뚜껑을 열고 불고기와 야채가 섞이도록
잘 뒤집어주며 10분간 조리해주세요.
- 4. 10분후 뚜껑을 열고 소불고기를 접시에 담아
마무리 해주세요.



T-BONE STEAK

“티본 스테이크”

T-bone스테이크 T자 모양의 뼈가 보이는 것에서 유래되었으며,
척추뼈를 감싸는 척추기립근을 요리해서 먹는 것이며,
척추를 중심으로 안심과 채끝이나 늑대 두 부위를 한번에 먹을 수 있는 요리입니다.

Ingredient

- 티본 스테이크 5~600g 미니 양배추 20g
- 방울토마토 30g 소금 3g
- 로즈마리 5g 후추 3g
- 올리브 유 5g

Direction

1. 본체에 그릴 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고 그릴 모드로 5분간 예열을 진행해주세요.
2. 예열이 끝난 후 기기를 끄지 않은 상태로 뚜껑을 열고 티본 스테이크를 넣어주세요.
3. 뚜껑을 닫고 13분간 구워주세요.
(이때 로즈마리도 같이 구워주시면 됩니다.)
4. 뚜껑을 열고 티본 스테이크를 뒤집은 다음 부재료들을 넣어주세요.
5. 뚜껑을 닫고 12분간 더 구워주시면 조리가 완료됩니다.

Preparing ingredients

- 티본 스테이크 올리브 유를 발라 소금과 후추를 뿌려 미리 마리네이드를 해주세요.
- 채소들을 잘 세척해서 물기를 제거한 후 준비해주세요.



STEAMED SEAFOOD

“해산물 찜”

쫄깃한 식감으로 많은 사람들이 찾는 해산물 찜은
찜기가 없이는 만들기 어려운 해산물을
에어હે븐과 함께라면 쉽게 만들 수 있습니다.

Ingredient

- 전복 3미 소라 2미
- 홍합 50g(약 7~8미) 문어 200g
- 시나몬 스틱 4~5개 레몬 슬라이스 8쪽
- 물 200g

Direction

1. 레몬을 슬라이스로 잘라주세요.
2. 본체에 에어 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고
에어프라이-예열모드를 진행해주세요.
3. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고, 에어 팬에 물과
시나몬 스틱, 레몬 슬라이스를 넣어주세요.
4. 에어 팬 위로 해산물이 담겨 있는 에어 바스켓을
올려주세요.
5. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 새우모드를 선택하신 후
온도는 230℃로 20분간 조리하시면 요리가
완성됩니다.

Preparing ingredients

- 홍합, 전복, 소라, 문어는 미리세척 및 손질을
해주세요.
- 에어 바스켓에 최대한 안 겹치도록 재료를
담아주세요.



PORK SIRLOIN CUTLET

“등심 돈까스”

돈까스는 식당 및 분식점에서 꾸준히 사랑받고 있는 국민 음식 중 하나로 돼지고기를 저민 뒤 튀김옷을 입혀 튀기는 일본풍이 가미된 서양식 튀김 요리입니다.

Ingredient

- 냉동 돈까스 1장 물 240g
(150 ~ 200g)
- 식용유 5g 버터 30g
- 설탕 60g 중력분 30g
- 우스터소스 60g 토마토 케첩 60g

Preparing ingredients

- 프라이팬에 버터를 녹여주세요. 버터가 절반정도 녹았을때 중력분을 넣고 타지 않게 잘 볶아주세요.
- 우스터소스와 케첩을 넣고 물을 조금씩 넣어서 잘 풀어주세요.
- 골고루 잘 풀리면 설탕을 넣고 다시 한번 잘 섞어주세요.

Direction

1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 예열모드를 진행해주세요.
2. 예열이 끝나면 에어 바스켓에 등심 돈까스를 넣고 뚜껑을 열어 에어팬과 결합해주세요.
3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 튀김 모드를 선택 후, 온도를 240°C, 시간을 17분으로 설정, 시작해주세요.
4. 신호음 5번이 울리면 준비해둔 소스를 뿌려 맛있게 드시면 됩니다.



SALT-GRILLED JUMBO SHRIMP

“대하 소금구이”

크기가 크고 맛이 좋아 찌거나 소금구이를 해먹는 대하는
일반 새우와 다르게 큰 크기와 꽉찬 수율이 특징인
소금구이에 딱맞는 새우입니다.

Ingredient

- 대하 10 ~ 15마리
- 소금 300g
- 레몬 슬라이스 2~3조각

Preparing ingredients

- 레몬을 원형 모양으로 슬라이스 해주세요.
- 새우는 머리 뿔과 수염, 꼬리 물주머니를 제거해주세요.
- 양에 따라 조리시간이 줄어들거나 늘어날 수 있습니다.

Direction

1. 에어 팬에 소금을 퍼서 깔아주세요.
2. 에어 팬을 본체에 결합해주세요.
3. 에어 바스켓에 대하가 겹치지 않게 놔주시고 에어 팬과 결합해주세요.
4. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 새우모드를 선택 후 온도를 230°C, 시간을 17분 설정 후, 시작해주세요.
5. 신호음이 5번 울리면 조리가 완료 됩니다.



CORN DOG

“핫도그”

막대기에 소시지를 꽂고 밀가루와 옥수수 전분 반죽을 감싸 튀겨낸 요리로
해외에서는 콘도그라고 불리는 핫도그는 대한민국의 대표적인 길거리 음식으로,
토마토 케첩, 머스터드 소스 등을 발라먹고, 설탕을 뿌려먹기도 합니다.

Ingredient

- 냉동 핫도그 3개 설탕 5g
- 토마토 케첩 15g 머스터드 소스 15g

Direction

- 1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고
에어프라이 - 예열모드를 진행해주세요.
- 2. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 에어 바스켓에
핫도그를 안 겹치게 넣어 주시고 에어 팬에
결합해주세요.
- 3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 튀김모드 선택 후,
온도 190°C, 시간 15분으로 설정해 시작해주세요.
- 4. 신호음 5번이 울리면 조리가 완료되고, 기호에
맞게 설탕이나 토마토 케첩, 머스터드 소스를
핫도그에 발라 드시면 더욱 맛있게 즐기실 수
있습니다.

Preparing ingredients

- 핫도그는 시중에서 파는 냉동 핫도그를
준비해 주세요.
- 양에 따라 조리시간이 줄어들거나 늘어날 수
있습니다.



COUNTY SWEET POTATO

“군고구마”

겨울철에 붕어빵과 함께 빼놓을수 없는 군 고구마는
보통 호박고구마가 많이 사용되며, 열로만 구워내 고구마 안의 수분이 줄어들기
때문에 끈끈하고 단맛이 강한 기호식품입니다.

Ingredient

- 고구마 3~4개

Direction

1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고
에어프라이 - 예열모드를 진행해주세요.
2. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 에어 바스켓에 고구마를
안 겹치게 넣어 주시고 에어 팬에 결합해주세요.
3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 튀김모드 선택 후,
온도 260°C, 시간 50분으로 설정해 시작해주세요.
4. 신호음 5번이 울리면 조리가 완료되고, 기호에
맞게 김치 등과 같이 드시면 더욱 맛있게 즐기실 수
있습니다.

Preparing ingredients

- 고구마는 흐르는 물에 잘 세척해서 준비해 주세요.
- 군 고구마의 조리법과 찐 감자는 동일하므로
감자와 같이 조리하셔도 됩니다.
- 양에 따라 조리시간이 줄어들거나 늘어날 수
있습니다.



FRIED DUMPLING

“군만두”

군 만두는 얇은 만두피에 고기, 부추, 당면 등을 넣어 감싼 후 구워서 먹는 요리로
바삭한 겉질맛에 풍부한 육즙이 느껴지는 만두 속맛이
하모니를 이루며 천상의 맛을 자아내는 요리입니다.

Ingredient

- 냉동 만두 13~15개 간장 15g

Direction

- 1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고
에어프라이 - 예열모드를 진행해주세요.
- 2. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 에어 바스켓에 냉동
만두를 안 겹치게 넣어 주시고 에어 팬에
결합해주세요.
- 3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 튀김모드 선택 후,
온도 180°C, 시간 12분으로 설정해 시작해주세요.
- 4. 신호음 5번이 울리면 조리가 완료되고, 기호에
맞게 간장에 찍어 드시면 더욱 맛있게 즐기실 수
있습니다.

Preparing ingredients

- 시중에서 파는 냉동만두를 준비해주세요.
- 양에 따라 조리시간이 줄어들거나 늘어날 수
있습니다.



BROILED EELS

“장어 구이”

대표적인 스태미너 음식으로 유명한 장어는,
다른 생선류와 차이를 두는 장어만의 식감과 맛이 있어,
꾸준히 사랑 받는 생선입니다.

Ingredient

- 손질된 장어 1마리 장어 소스 100g

Direction

1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고
에어프라이 - 예열모드를 시작해주세요.
2. 예열이 진행되는 동안 에어 바스켓 위로 껍질이
아래방향으로 향하게 장어를 올려주세요.
3. 예열이 끝나면 에어 팬에 장어를 올린
에어 바스켓을 결합해주세요.
4. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 생선모드 선택 후,
온도 200°C, 시간 20분으로 설정해 시작해주세요.
5. 신호음 5번이 울리면 조리가 완료 됩니다.

Preparing ingredients

- 에어 바스켓 모양에 맞춰 장어를 잘라서
준비해주세요.
- 양념장어 조리시에는 시중에서 파는 장어
소스를 구입한 뒤 살 쪽에 발라서 조리하시면
됩니다.



GRILLED SAUSAGES

“소시지 구이”

소시지는 돼지고기를 비롯한 각종 육류를 다진 후 소금 등을 넣어 간을 하여 소를 만든 뒤, 그 소를 포장재 안에 넣고 열을 가해 만든 가공육 제품으로, 특유의 쫄깃한 식감과 짭맛으로 항상 사랑받는 요리입니다.

Ingredient

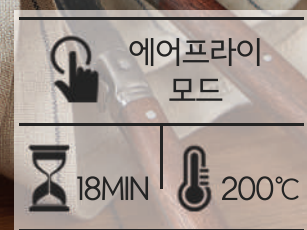
- 소시지 3~5개 토마토 케첩 15g
- 머스타드 소스 15g 칠리소스 15g
- 옥수수 70g 버터 5g

Direction

1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 예열모드를 진행해주세요.
2. 예열이 진행되는 동안 옥수수를 적당한 크기로 잘라 녹인 버터를 발라주세요.
3. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 에어 바스켓 위로 소시지와 옥수수를 겹치지 않게 올려주시고, 에어 팬과 결합해주세요.
4. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 튀김모드 선택 후, 온도 200°C, 시간 15분으로 설정해 시작해주세요.
5. 신호음 5번이 울리면 조리가 완료되고, 기호에 맞게 토마토 케첩이나 머스타드 소스, 칠리 소스를 뿌려 드시면 더욱 맛있게 즐기실 수 있습니다.

Preparing ingredients

- 양에 따라 조리시간이 줄어들거나 늘어날 수 있습니다.
- 소시지 구이는 에어프라이 조리과 그릴 조리가 모두 가능하며, 그릴 조리 시 230°C에서 10분간 뒤집으면서 구워주시면 됩니다.



CHEESE SCALLOP

“치즈 가리비”

관자가 큰 것이 특징인 가리비에 치즈를 얹어 구워먹는 치즈 가리비는
치즈의 풍미와 조개만의 단맛이 합쳐져
수많은 사람들이 찾는 맛을 내는 요리입니다.

Ingredient

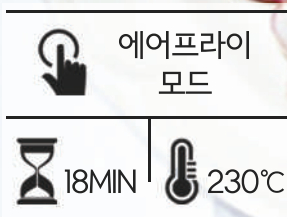
- 가리비 반탈각 5~6개 피자 치즈 100g
- 파프리카 50g 양파 50g

Direction

- 1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고
에어프라이 - 예열모드를 진행해주세요.
- 2. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 에어 팬 위로 가리비를
올린 후, 가리비 위로 피자치즈, 파프리카, 양파를
올려주세요.
- 3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 새우모드 선택 후,
온도 230°C, 시간 15분으로 설정해 시작해주세요.
- 4. 신호음 5번이 울리면 조리가 완료 됩니다.

Preparing ingredients

- 파프리카 및 양파는 스몰 다이스로
지름 0.5mm로 잘라서 준비해 주세요.
- 피자 치즈는 시중에서 판매되는 제품으로
준비해 주세요.



CROISSANT

“크루와상”

여러 겹으로 이루어져 있는 텍스처가 특징인 초승달 모양의 빵으로 페이스트리의 일종인 크루와상은 이름 역시 초승달을 뜻하는 crescent 에서 유래된 세계적으로 유명한 제빵 요리입니다.

Ingredient

- 크루와상 7~8개 버터 20g

Direction

1. 본체에 에어 팬을 결합 후, 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 예열모드를 진행해주세요.
2. 예열이 끝나면 뚜껑을 열고 에어 바스켓에 버터를 바른 크루와상을 안 겹치게 넣어 주시고 에어 팬에 결합해주세요.
3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 제빵모드 선택 후, 온도 160°C, 시간 20분으로 설정, 시작해주세요.
4. 신호음 5번이 울리면 조리가 완료되고, 기호에 맞게 우유, 생크림 등과 함께 드시면 더욱 맛있게 즐기실 수 있습니다.

Preparing ingredients

- 크루와상은 시중에서 파는 크루와상 생지를 준비해 주시고, 실온해서 20분간 해동해주세요.
- 크루와상에 녹인 버터를 발라주세요.
- 양에 따라 조리시간이 줄어들거나 늘어날 수 있습니다.



DRIED FRUITS

“말린 과일”

건조 시켜 드라이한 맛을 내지만 과일의 새콤한 맛은 살아있는 말린 과일은 케익과 함께 먹거나 간단한 스낵으로 즐기는 등 다양한 방법으로 즐길 수 있는 요리입니다.

Ingredient

- 오렌지 1개
- 파인애플 슬라이스 반통

Direction

1. 본체에 에어 팬을 결합해주세요.
2. 에어 바스켓에 미리 잘라둔 오렌지 슬라이스와 파인애플 슬라이스를 겹치지 않게 넣어 주시고 에어 팬에 결합해주세요.
3. 뚜껑을 닫고 에어프라이 - 건조모드 선택 후, 온도 70°C, 시간 12시간으로 설정, 시작해주세요.
4. 신호음 5번이 울리면 조리가 완료됩니다.

Preparing ingredients

- 오렌지 슬라이스로 얇게 잘라서 준비해주세요.
- 건조 표고버섯 등 다른 건조 식품도 조리법이 동일하므로 같이 조리하셔도 됩니다.
- 양에 따라 조리시간이 줄어들거나 늘어날 수 있습니다.



Recipe Book

Chef Grill Air-Heben



서울 강서구 마곡서로 152
두산더랜드타워 B동 922-3호



CS center : 1877-2984
Web : 쉐프그릴.com

Experience a variety of delicious
dishes with a single **Air-Heben**