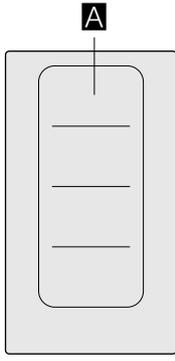


VI 232 120
VI 242 120

요리판



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

목차

용도	4
안전한 사용을 위한 주의사항	5
손상 원인	6
개요	6
환경 보호	7
에너지 절약 권고 사항	7
친환경 폐기	7
인덕션 조리	7
인덕션 조리의 장점	7
조리도구	7
제품 기본 정보	9
조작부	9
컨트롤 노브	9
열판	9
잔류열 표시기	9
제품 작동	10
조리 구역 설정	10
쉐프 권장 사항	10
플렉서블 조리 구역	12
조리도구 사용에 대한 권고 사항	12
두 개의 개별 열판으로 사용	12
단일 열판으로 사용	12
파워 부스트 기능	13
작동	13
작동 해제	13
튀김 센서	13
프라이할 때 장점	13
튀김 센서로 프라이하는 경우	13
온도 설정	14
표	14
설정 절차	16
자동 안전 꺼짐 기능	16
청소	17
상판	17
상판 주변	17
컨트롤 노브	17
조작부 청소	17
FAQ	18
결함 발생 시 조치	19
데모 모드	19

A/S 센터	20
제품 번호(E번호) 및 생산 번호(FD 번호)	20

제품, 부속품, 부품, 서비스에 대한 더 상세한 정보는 저희 홈페이지(www.gaggenau.com)와 온라인 샵(www.gaggenau.com/zz/store)에서 얻으실 수 있습니다.

⚠ 용도

이 설명서를 주의깊게 읽으십시오. 이후 사용 또는 다음 사용자를 위해 지침 및 설치 설명서와 제품 인증서를 안전한 곳에 보관하십시오.

제품을 포장재에서 꺼낸 후 확인하십시오. 운송 중 손상된 부분이 있을 경우 제품을 연결하지 말고 기술 지원 서비스에 문의하여 발생한 손상을 서면으로 알리십시오. 그렇지 않을 경우 보상을 받으실 수 없습니다.

면허가 있는 전문가만 플러그 없이 제품을 연결할 수 있습니다. 잘못된 연결에 따른 손상은 보증에서 제외됩니다.

이 제품은 동봉된 설치 설명서에 따라 설치해야 합니다.

이 제품은 개인 가정용으로 제작되었습니다. 이 제품은 식품 및 음료 조리용으로만 사용해야 합니다. 조리 과정을 지켜봐야 합니다. 짧은 조리 과정은 계속해서 지켜봐야 합니다. 제품은 폐쇄된 공간에서만 사용하십시오.

본 제품은 최고 해발 4000미터에서 사용하도록 제작되었습니다.

커버를 사용하지 마십시오. 커버를 사용하면 과열, 화재 발생 또는 재질 깨짐 등으로 인해 사고의 원인이 될 수 있습니다.

부적절한 아동용 안전 방어막이나 상판 가드를 사용하지 마십시오. 사용 시 사고의 원인이 될 수 있습니다.

이 제품은 외부 타이머나 리모컨으로 조작하면 안 됩니다.

8세 이상 어린이나 심신이 허약하거나 감각적 또는 지각적 장애가 있는 사람 또는 제품 사용 경험이나 지식이 없는 사람이 본 제품을 사용하는 경우에는 안전한 제품 사용법과 관련 위험요소를 알고 있는 보호자의 감독과 지도가 필요합니다.

어린이가 제품을 가지고 놀거나 제품 주변에서 놀게 하지 마십시오. 15세 이상이고 보호자가 감독하는 경우가 아닌 한 어린이가 제품을 청소하거나 일반적인 유지관리를 해서는 안 됩니다.

8세 미만의 어린이는 이 제품과 전원선에서 안전 거리를 유지해야 합니다.

능동 이식형 의료 기기를 착용하고 있는 경우(예: 심박 조율기, 세동 제거기 등), 해당 장치가 1990년 6월 20일 발효된 Council Directive 90/385/EEC와 DIN EN 45502-2-1 및 DIN EN 45502-2-2에 적합하고 VDE-AR-E 2750-10에 따라 선택, 이식 및 프로그램되었는지 담당 의사에게 확인하십시오. 이러한 조건을 만족하고 비금속 조리기구와 비금속 손잡이의 도구도구를 사용하는 경우, 인덕션 상판을 원래 용도에 맞게 사용하는 것이 안전합니다.

⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

⚠️ 경고 - 화재의 위험!

- 뜨거운 기름(액체류 및 고체류)은 매우 빨리 점화될 수 있습니다. 뜨거운 기름을 절대 방치하지 마십시오. 연소하고 있는 기름을 끄기 위해 물을 붓지 마십시오. 열판을 끄십시오. 뚜껑, 화재용 담요 또는 이와 유사한 것을 사용해 화염을 끄십시오.
- 열판은 매우 뜨거워집니다. 상판에 연소성 물질을 두지 마십시오. 상판에 물건을 두지 마십시오.
- 제품은 뜨거워집니다. 상판 바로 아래 서랍에 연소성 물건이나 에어로졸 캔을 두지 마십시오.
- 상판은 자동적으로 꺼져 더 이상 작동하지 않지만, 의도치 않게 나중에 켜질 수 있습니다. 퓨즈 상자에 있는 회로 차단기를 끄십시오. AS 센터에 문의하십시오.
- 상판 커버를 사용하면 과열, 화재 발생 또는 재질 깨짐 등으로 인해 사고가 발생할 수 있으니 사용하지 마십시오.

⚠️ 경고 - 화상 위험!

- 열판과 그 주변(특히 장착한 경우 상판 주변)은 매우 뜨거워집니다. 뜨거운 표면은 절대로 만지지 마십시오. 어린이는 안전 거리 밖에 있게 하십시오.
- 열판이 가열되지만 디스플레이가 작동하지 않습니다. 퓨즈 상자에 있는 회로 차단기를 끄십시오. AS 센터에 문의하십시오.
- 상판 위의 금속 물건은 짧은 시간에 매우 뜨거워집니다. 상판 위에 금속 물건(예: 나이프, 포크, 숟가락, 뚜껑 등)을 두지 마십시오.
- 매 사용 후 조작부를 사용해 상판을 항상 끄십시오. 팬을 치운 후 상판이 자동으로 꺼질 때까지 기다리지 마십시오.

⚠️ 경고 - 감전 위험!

- 본 제품을 잘못된 방식으로 수리하면 위험할 수 있습니다. 본 제품을 수리하거나 파손된 전원선을 교체해야 하는 경우에는 정식 AS 기사에게 문의하시기 바랍니다. 본 제품에 결함이 있으면 전원 플러그를 뽑거나 퓨즈함에서 회로 차단기를 내리십시오. AS 센터에 문의하십시오.
- 감전을 유발할 수 있으니 고압 또는 스팀 청소기를 사용하지 마십시오.
- 제품에 결함이 있으면 감전이 발생할 수 있습니다. 결함이 있는 제품은 절대로 켜지 마십시오. 전원 플러그를 뽑거나 퓨즈함에서 회로 차단기를 내리십시오. AS 센터에 문의하십시오.
- 유리 세라믹에 균열이나 금이 있으면 감전이 발생할 수 있습니다. 퓨즈 상자에 있는 회로 차단기를 끄십시오. AS 센터에 문의하십시오.

⚠️ 경고 - 고장 위험!

상판 아래쪽에 팬이 있습니다. 서랍이 상판의 아래쪽에 있는 경우, 작거나 날카로운 물건, 종이 타월이나 마른 행주를 서랍에 보관하지 마십시오. 서랍에 넣으면 팬에 빨려 들어가 팬을 손상시키거나 냉각을 방해할 수 있습니다.

서랍의 내용물과 팬 입구 사이에 최소 2 cm의 여유 공간이 있어야 합니다.

⚠️ 경고 - 부상 위험!

- 중탕으로 조리할 경우 상판 및 조리 용기가 과열로 인해 깨질 수 있습니다. 중탕 조리 용기가 물을 채운 냄비 바닥과 직접 닿아서는 안 됩니다. 내열성 조리 기구만 사용하십시오.
- 팬 바닥과 열판 사이의 액체 때문에 소스 팬이 갑자기 튀어오를 수 있습니다. 열판과 소스 팬 바닥은 항상 건조하게 유지하십시오.

손상 원인

주의

- 팬 바닥이 거칠면 상판에 흠이 생길 수 있습니다.
- 열판 위에 빈 냄비와 팬을 방치하지 마십시오. 이렇게 하면 손상이 발생할 수 있습니다.
- 조작부, 표시 영역 또는 상판 프레임에 뜨거운 팬을 올리지 마십시오. 이것은 손상 원인이 될 수 있습니다.
- 상판에 딱딱하거나 뾰족한 물건을 떨어트리면 상판이 손상될 수 있습니다.
- 열판이 뜨거울 때 열판 위에 알루미늄 호일과 플라스틱 용기를 올려두면 호일과 용기가 녹습니다. 상판에 코팅된 시트를 사용하는 것은 권장하지 않습니다.

개요

아래 표는 가장 흔하게 발생하는 손상입니다.

손상	원인	해결책
얼룩	끓어 넘친 음식물	글래스 스크래퍼로 끓어 넘친 음식물을 즉시 제거합니다.
	부적합한 세제	해당하는 상판에 적합한 세제만 사용합니다.
스크래치	소금, 설탕 및 모래	상판을 작업대나 보관 공간으로 사용하지 마십시오.
	팬 바닥이 거칠면 상판에 스크래치가 생길 수 있습니다.	조리도구를 검사합니다.
변색	부적합한 세제	해당하는 상판에 적합한 세제만 사용합니다.
	조리도구에 의한 마모	냄비와 팬을 옮길 때는 들어서 옮깁니다.
기포	설탕, 당분 함량이 높은 조리물	글래스 스크래퍼로 끓어 넘친 음식물을 즉시 제거합니다.

환경 보호

이 섹션에는 에너지 절약 및 제품 폐기에 대한 정보가 나와 있습니다.

에너지 절약 권고 사항

- 항상 각 팬에 맞는 뚜껑을 사용합니다. 뚜껑을 덮지 않고 조리하면 에너지가 더 많이 소모됩니다. 유리 뚜껑을 사용하면 눈으로 확인할 수 있어 뚜껑을 열어보지 않아도 됩니다.
- 바닥이 평평한 팬을 사용하십시오. 바닥이 평평하지 않은 팬을 사용하면 에너지가 더 많이 소모됩니다.
- 팬 바닥의 직경과 열판의 크기가 일치해야 합니다. 주의: 팬 제조사는 보통 팬의 가장 윗부분 직경을 표시하며, 이는 일반적으로 팬 바닥보다 큼니다.
- 적은 양의 음식을 조리할 때는 작은 팬을 사용하십시오. 큰 팬으로 조리하는데 팬이 가득 차지 않으면 에너지가 많이 소모됩니다.
- 조리 시 소량의 물을 사용하십시오. 이렇게 하면 에너지를 절약하고 채소의 모든 비타민과 무기질을 유지할 수 있습니다.
- 조리를 유지할 때는 최저 출력 레벨을 선택하십시오. 출력 레벨이 너무 높으면 에너지가 낭비됩니다.

친환경 폐기

포장지를 친환경적인 방법으로 폐기하십시오.



본 제품에는 전기 및 전자 폐기물(WEEE - 전기 및 전자 폐기물)에 대한 유럽연합 지침 2012/19/EU 라벨이 부착되어 있습니다. 이 지침에서는 EU 내에서 전기 및 전자 폐기물의 회수와 재활용을 규정하고 있습니다.

인덕션 조리

인덕션 조리의 장점

인덕션 조리는 열이 조리도구에 직접 축적되므로 전통적인 조리 방법과는 매우 다릅니다. 인덕션 조리에는 여러 가지 장점이 있습니다.

- 끓이고 구울 때 시간이 단축됩니다.
- 에너지가 절약됩니다.
- 관리 및 청소가 용이합니다. 흘린 음식이 금방 타서 눌러붙지 않습니다.
- 열 조절 및 안전성 - 사용자가 설정을 변경하면 열 공급 증가나 감소가 상판에 즉시 반영됩니다. 인덕션 열판은 스위치를 끄지 않아도 열판에서 조리도구를 치우자마자 열 공급이 중단됩니다.

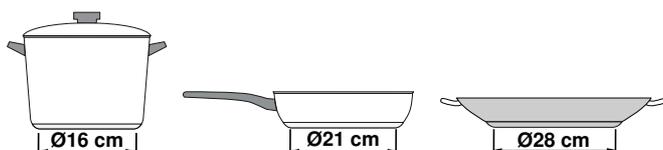
조리도구

인덕션 조리에는 다음과 같은 강자성 조리도구만 사용하십시오.

- 에나멜 처리된 스틸로 만든 조리도구
- 주철로 만든 조리도구
- 스텐인레스 스틸로 만든 인덕션 사용 가능 특수 조리도구

사용하려는 조리도구가 인덕션 조리에 적합한지 알아보려면 바닥에 자석이 붙는지 확인하거나 제조사의 사양을 참조하십시오.

훌륭한 조리 결과를 얻으려면 팬 바닥의 강자성 부분이 열판 크기와 일치해야 합니다. 열판이 조리도구를 인식하지 않을 경우 직경이 작은 다른 열판 위에 올려보십시오.



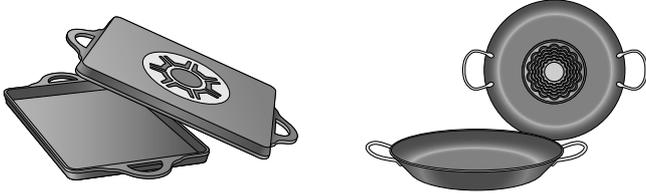
플렉서블 조리 구역의 열판만 사용하고 있을 경우, 이 구역에 적합한 큰 조리도구를 사용할 수 있습니다. 조리도구 배치에 대한 내용은 → "플렉서블 조리 구역"를 참조하십시오.



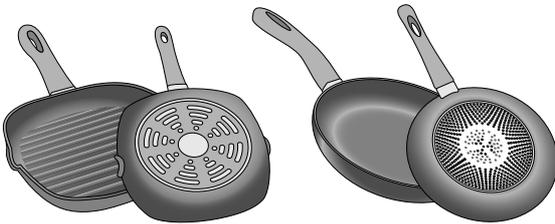
ko 손상 원인

인덕션 조리도구 중에는 바닥 전체가 강자성으로 되어 있지 않은 것도 있습니다.

- 조리도구 바닥의 일부만 강자성일 경우 강자성인 부분만 가열됩니다. 따라서 열이 고르게 분배되지 않을 수도 있습니다. 강자성이 아닌 부분은 조리하기에 충분한 온도로 가열되지 않을 수 있습니다.



- 예를 들어 조리도구의 바닥 재질에 알루미늄이 함유되어 있을 경우에도 강자성 부분이 줄어들 수 있습니다. 즉, 조리도구가 충분히 뜨거워지지 않거나 감지되지 않을 수도 있습니다.



부적합한 팬

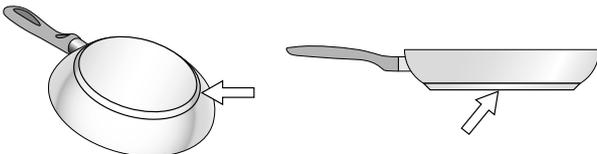
다음 재질로 만들어진 디퓨저 상판이나 팬은 사용할 수 없습니다.

- 일반적인 얇은 강판
- 유리
- 도기
- 구리
- 알루미늄

조리도구 바닥의 특성

조리도구의 바닥 재질이 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다. 바닥이 3중으로 된 스테인레스 스틸 팬처럼 열이 고르게 전달되는 재질로 된 냄비와 팬을 사용하면 시간과 에너지가 절약됩니다.

바닥이 평평한 조리도구를 사용하십시오. 조리도구의 바닥이 고르지 않으면 열 공급이 잘 되지 않습니다.



조리도구 없음/적합한 크기의 조리도구 없음

조리 구역에 조리도구를 올려놓지 않거나 부적합한 크기나 재질의 조리도구를 올려놓으면 컨트롤 노브의 링 조명이 흰색으로 바뀝니다. 표시기가 깜박이는 것을 멈추려면 조리 구역에 적합한 조리도구를 놓으십시오. 9분 안에 그렇게 하지 않으면 해당 조리 구역이 자동으로 꺼집니다.

빈 팬 또는 바닥이 얇은 팬

빈 팬을 가열하거나 바닥이 얇은 팬을 사용하지 마십시오. 상판에는 내부 안전 시스템이 장착되어 있습니다. 그러나 빈 팬은 매우 빨리 가열되므로 "자동 꺼짐" 기능이 반응할 수 있는 시간이 없어 팬의 온도가 매우 높아질 수 있습니다. 팬 바닥이 녹아 상판 유리에 손상을 줄 수 있습니다. 이 경우 팬을 만지지 말고 열판을 끄십시오. 열판이 식은 후 작동하지 않으면 기술 지원 서비스에 문의하십시오.

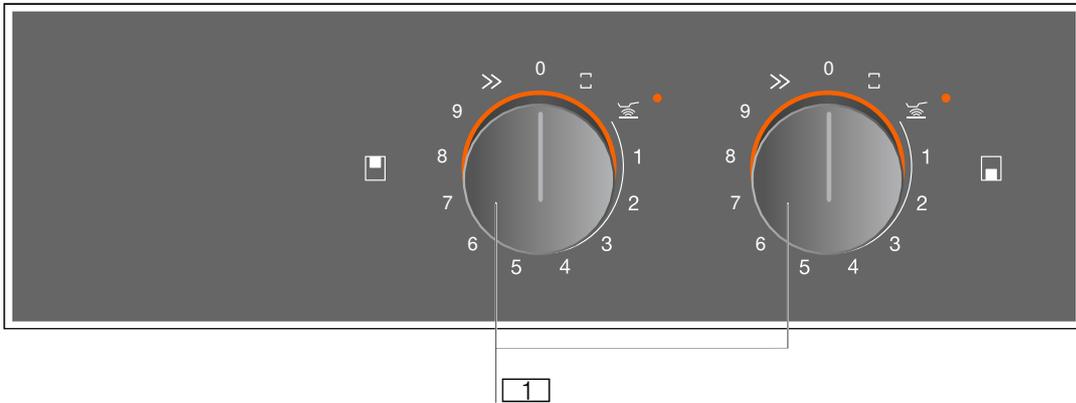
팬 감지

각 열판에는 팬을 감지하기 위한 하한치가 있습니다. 이 하한치는 조리도구의 강자성 부분 직경과 바닥 재질에 따라 다릅니다. 따라서 항상 팬의 바닥 직경과 가장 잘 맞는 열판을 사용해야 합니다.

제품 기본 정보

열판 치수 및 출력 정보는 → 페이지 2에서 확인할 수 있습니다.

조작부



컨트롤 노브

1 컨트롤 노브

컨트롤 노브를 사용하여 출력 레벨 및 기타 기능을 설정할 수 있습니다. 컨트롤 노브를 0 위치에서 시작하여 시계 방향이나 시계 반대 방향으로 돌릴 수 있습니다.

컨트롤 노브 위치	
0	조리 구역 꺼짐
☐	플렉스 조리 구역
🔊	튀김 센서
●	튀김 센서 표시기
1~9	출력 레벨
1~5	온도 레벨
>>	파워 부스트 기능

표시기/기호	
●	튀김 센서 표시기

컨트롤 노브에는 기능별로 조명이 들어오는 기호가 있는 링 조명이 있습니다. 링 조명은 특정 기능이나 프로세스가 작동할 때 색이 바뀝니다.

열판

열판	
☐ 단일 열판	적합한 크기의 조리도구 사용
☐ 플렉스 조리 구역	→ "플렉서블 조리 구역" 섹션을 참조하십시오.
인덕션 조리에 적합한 조리도구만 사용하십시오. → "인덕션 조리" 섹션을 참조하십시오.	

잔류열 표시기

상판에는 조리 구역마다 잔류열 표시기가 있습니다. 조리 구역이 식을 때까지 컨트롤 노브의 링 조명이 계속해서 주황색으로 깜박입니다. 잔류열 표시기가 켜져 있을 때 표시기가 꺼진 직후 조리 구역을 만지지 마십시오.



조리 중 조리 구역에서 조리도구를 치우면 컨트롤 노브가 주황색으로 깜박입니다. 컨트롤 노브를 0 위치로 돌리십시오.

조리 구역의 스위치를 끄면 컨트롤 노브의 링 조명이 주황색으로 깜박입니다. 상판이 꺼지더라도 링 조명은 조리 구역이 식을 때까지 계속해서 깜박입니다.

제품 작동

이 장에서는 열판 설정 방법을 설명합니다. 표에는 다양한 요리의 열 설정 및 조리 시간이 나와 있습니다.

조리 구역 설정

컨트롤 노브를 사용하여 원하는 출력 레벨을 설정하십시오.

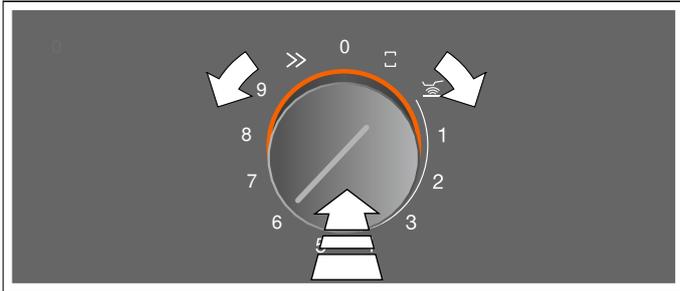
0	조리 구역 꺼짐
출력 레벨 1	최저 설정
출력 레벨 9	최고 설정

참고사항

- 과열 및 전기 과부하로부터 기기의 깨지기 쉬운 부분을 보호하기 위해 상판의 출력이 일시적으로 감소할 수 있습니다.
- 제품의 과도한 소음 발생을 방지하기 위해 상판의 출력이 일시적으로 감소할 수 있습니다.

열 설정 선택

컨트롤 노브를 누른 다음 원하는 열 설정으로 돌리십시오.



컨트롤 노브의 링 조명이 주황색으로 바뀝니다. 출력 레벨이 설정되었습니다.

조리 구역 끄기

컨트롤 노브를 0 위치로 돌리십시오. 조리 구역이 자동으로 꺼지고, 조리 구역이 식을 때까지 컨트롤 노브의 링 조명이 주황색으로 깜박입니다.

참고사항

- 조리 구역에 조리도구가 없거나 조리도구가 감지되지 않으면 컨트롤 노브의 링 조명이 흰색으로 바뀝니다. 약 9분 후 조리 구역이 자동으로 꺼집니다. 이 경우 컨트롤 노브의 링 조명이 주황색과 흰색으로 깜박입니다. 컨트롤 노브를 다시 0 위치로 돌리면 링 조명의 깜박임이 멈춥니다.
- 조리 후에는 항상 조리도구, 소스팬 뚜껑 또는 기타 금속 물건을 상판에서 치우십시오. 조리대 청소 시 우연히 컨트롤 노브에 닿거나 조리 구역의 스위치가 켜지게 되는 경우 이러한 물건은 매우 빨리 가열됩니다.

쉐프 권장 사항

권장 사항

- 푸레, 크림 수프, 걸쭉한 소스를 가열할 때는 가끔씩 저어 주십시오.
- 예열에는 출력 레벨 8 또는 9를 사용하십시오.
- 뚜껑을 덮고 조리할 때는 증기가 빠져나오는 즉시 열을 줄이십시오. 조리 결과는 증기가 빠져나오는 것으로 인해 영향을 받지 않습니다.
- 조리가 완료되면, 음식을 제공할 때까지 조리도구의 뚜껑을 덮어두십시오.
- 압력솥으로 조리 시 제조사 지침을 따르십시오.
- 음식의 영양소 파괴를 방지하려면 너무 오랫동안 조리하지 마십시오. 단기 타이머를 이용하여 최적의 조리 시간을 설정할 수 있습니다.
- 몸에 건강한 요리를 위해 오일에서 연기가 나지 않도록 하십시오.
- 조리물을 갈색으로 만들려면 소량씩 프라이하십시오.
- 음식을 조리하는 동안 조리도구가 고온에 도달할 수 있습니다. 항상 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 에너지 효율적인 조리를 위한 권장 사항은 → "환경 보호" 섹션에서 확인할 수 있습니다.

조리표

다음 표에 각 조리물에 적합한 열 설정이 나와 있습니다.
조리 시간은 조리물의 종류, 무게, 두께 및 품질에 따라 달라질 수 있습니다.

출력 레벨	조리 방법	예
8 - 9	예열 굽기 가열 빨리 끓이기 데치기	물 육류 기름/오일, 액체 수프, 소스 채소
6 - 8	프라이(튀기기)	육류, 감자
5 - 7	프라이(튀기기)	생선
6 - 7	프라이(튀기기) 뚜껑을 열고 조리	밀가루 베이스 또는 달걀 베이스 요리(예: 팬케이크) 파스타, 액체
5 - 6	브라우닝 셸로우 프라이 프라이(튀기기) 졸이기	밀가루, 양파 아몬드, 빵가루 베이컨 고기 육수, 소스
4 - 5	뚜껑을 열고 계속 지속적으로 조리	포테이토 덤플링, 채소 수프, 스투, 수란
3 - 4	뚜껑을 열고 계속 지속적으로 조리	데친 소시지
4 - 5	찌기 스튜 브레이징	채소, 감자, 생선 채소, 과일, 생선 비프 올리브, 다짐육 핫도그, 채소
2 - 4	브레이징	굴라쉬
2 - 4	뚜껑을 덮고 조리	수프, 소스
2 - 3	해동 뚜껑을 덮고 조리 걸쭉하게 조리	냉동식품 쌀, 콩류, 채소 달걀 베이스 요리(예: 오믈렛)
1 - 2	가열 및 보온	소프, 소스가 있는 채소
1	가열 및 보온 녹이기	스스튜(예: 렌틸 스투) 버터, 초콜릿

플렉서블 조리 구역

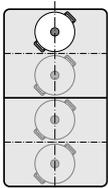
필요에 따라 각 플렉서블 조리 구역을 단일 열판 또는 두 개의 개별 열판으로 사용할 수 있습니다.

플렉서블 조리 구역은 각각 개별적으로 작동하는 네 개의 인덕터로 구성되어 있습니다. 플렉서블 조리 구역을 사용하는 경우 조리도구가 놓인 부분만 작동합니다.

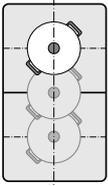
조리도구 사용에 대한 권고 사항

조리도구가 감지되고 열이 고르게 분배될 수 있도록 조리도구의 가운데를 열판 중심과 맞추십시오.

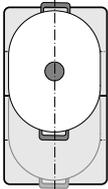
단일 열판으로 사용



직경이 13cm 이하인 경우
그림에 표시된 네 곳 중 한 곳에
조리도구를 올리십시오.

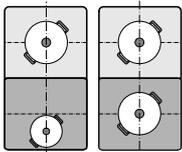


직경이 13cm보다 큰 경우
그림에 표시된 세 곳 중 한 곳에
조리도구를 올리십시오.



조리도구가 두 개 이상의 열판을
차지할 경우 조리도구를 플렉서블
조리 구역의 위쪽이나 아래쪽
가장자리에서부터 놓으십시오.

두 개의 개별 열판으로 사용



앞쪽과 뒤쪽 열판에는 인덕터가 두 개씩
있어 상호 독립적으로 사용할 수
있습니다. 각 열판에 원하는 열 설정을
선택하십시오. 각 열판에는 한 가지
조리도구만 사용하십시오.

두 개의 개별 열판으로 사용

플렉서블 조리 구역을 두 개의 개별 열판으로 사용합니다.

작동

→ "제품 작동" 섹션을 참조하십시오.

단일 열판으로 사용

두 열판을 연결하여 조리 구역 전체 사용

두 조리 구역 연결

- 1 조리도구를 놓습니다. 컨트롤 노브 중 1개를 □ 위치로 돌립니다.
- 2 다른 컨트롤 노브로 출력 레벨을 선택합니다.

두 컨트롤 노브의 링 조명이 주황색으로 바뀝니다. 플렉스 조리 구역이 이제 작동됩니다.

열 설정 변경

열 설정을 변경하려면 원래 열 설정을 선택할 때 사용한 컨트롤 노브를 사용합니다.

새 조리도구 추가

새 조리도구를 놓습니다. 플렉스 조리 구역 선택에 사용한 컨트롤 노브를 돌려 0으로 맞추었다가 다시 □ 위치로 돌립니다.

해당 조리도구가 감지되고 전에 선택한 열 설정이 적용됩니다.

참고: 조리도구를 사용 중인 열판으로 옮기거나 들어 올릴 경우 열판에서 자동 검색을 시작하고 이전에 선택한 열 설정이 적용됩니다.

두 조리 구역 분리

플렉스 조리 구역 선택에 사용한 컨트롤 노브를 0 위치로 돌리십시오.

이제 플렉스 조리 구역이 작동해제되었습니다. 조리 구역 중 하나는 개별 조리 구역으로 계속해서 작동합니다.

파워 부스트 기능

파워 부스트 기능을 사용하면 출력 레벨 9로 사용할 때보다 대량의 물을 더 빨리 가열할 수 있습니다.

이 기능은 다른 조리 구역이 사용되지 않는 경우 모든 조리 구역에 사용할 수 있습니다. 같은 그룹의 다른 조리 구역이 사용되고 있는 경우, 링 조명이 3번 깜박이고 신호음이 3번 울립니다. 그런 다음, 이 기능이 작동하지 않는 상태로 출력 레벨 9가 자동으로 설정됩니다. 컨트롤 노브를 0 위치로 돌리십시오.

참고: 파워 부스트 기능은 단일 열판으로 조리 구역을 사용하고 있을 경우 플렉서블 영역에서도 작동할 수도 있습니다.

작동

컨트롤 노브를 누른 다음 >> 위치로 돌리십시오. 신호음이 울립니다. 컨트롤 노브의 링 조명이 꺼졌다가 주황색으로 바뀝니다.



이제 기능이 작동됩니다.

작동 해제

원하는 출력 레벨로 컨트롤 노브를 돌리십시오. 신호음이 울립니다. 컨트롤 노브의 링 조명이 꺼졌다가 주황색으로 바뀝니다.

기능 작동이 이제 해제되었습니다.

참고: 파워 부스트 기능은 특정 상황에서 상판 내부의 전자적 부품을 보호하기 위해 저절로 꺼질 수 있습니다. 이 경우, 출력 레벨 9가 자동으로 설정되고 링 조명이 3번 깜박이고 신호음이 3번 울립니다. 컨트롤 노브를 0 위치나 원하는 출력 레벨로 돌리십시오.

튀김 센서

이 기능은 음식을 프라이할 때 프라이팬 안의 온도를 적절하게 유지합니다

프라이할 때 장점

- 온도 유지가 필요할 경우에만 열판이 가열됩니다. 이렇게 하면 에너지가 절약되고 오일과 기름이 과열되지 않습니다.
- 프라이 기능은 빈 프라이팬이 오일과 음식을 넣기에 최적의 온도가 되었을 때 이를 알려줍니다.

참고사항

- 팬에 뚜껑을 덮지 마십시오. 뚜껑을 덮으면 기능이 제대로 작동하지 않습니다. 기름이 튀는 것을 방지하는 튀김 방지막을 사용할 수 있습니다.
- 굵거나 튀기는 요리에 적합한 기름을 사용하십시오. 버터, 마가린, 엑스트라 버진 올리브유 또는 라드를 사용하는 경우 열 설정을 1 또는 2로 맞추십시오.
- 음식이 담겨 있는지 여부와 상관 없이 프라이팬이 가열 중일 때는 절대로 자리에서 떠나지 마십시오.
- 열판 온도가 조리도구 온도보다 높거나 이와 반대일 경우 튀김 센서가 제대로 작동하지 않습니다.

튀김 센서로 프라이하는 경우

튀김 센서 사용에 적합한 프라이팬이 있습니다. 이러한 제품은 특별 판매점이나 당사의 기술 AS 서비스 팀에서 별도로 구매할 수 있습니다. 항상 해당 참조 번호를 말씀하십시오.

- GP900001 15cm 프라이팬
- GP900002 19cm 프라이팬
- GP900003 21cm 프라이팬

이 프라이팬은 눌러 붙음 방지 코팅이 되어 있어 조리물을 프라이하는 데 소량의 오일만 있으면 됩니다.

참고사항

- 튀김 센서는 이러한 종류의 프라이팬에 맞게 특별히 구성되었습니다.
- 프라이팬의 바닥 직경이 열판 크기와 일치하는지 확인하십시오. 열판의 중앙에 프라이팬을 올리십시오.
- 프라이팬이 열판 크기와 일치하지 않거나 위치가 올바르지 않으면 플렉스 조리 구역에서 튀김 센서가 작동하지 않을 수 있습니다. → "플렉서블 조리 구역" 섹션을 참조하십시오.
- 다른 종류의 프라이팬은 과열될 수 있습니다. 선택한 온도 설정 이상 또는 이하의 온도에 도달할 수도 있습니다. 최저 온도 설정으로 시작해 필요한 경우 변경하십시오.

온도 설정

온도 설정	용도
1 최저	소스 만들기 및 졸이기, 채소 스튜, 엑스트라 버진 올리브유, 버터 또는 마가린에 음식 프라이
2 낮음	엑스트라 버진 올리브유, 버터 또는 마가린으로 조리물 프라이(예: 오믈렛)
3 중 - 저	생선 및 두꺼운 조리물 프라이(예: 미트볼, 소시지)
4 중 - 고	스테이크(미둠, 웰던), 빵가루 입힌 냉동 제품, 에스칼로프와 같은 얇은 음식, 채썬 육류, 채소 프라이
5 고	조리물 고온 프라이(예: 육즙이 흐르는 레어 스테이크, 감자 프리터 및 프렌치 프라이)

표

다음 표에 각 조리물에 적합한 열 설정이 나와 있습니다. 로스팅 시간은 조리물의 종류, 무게, 크기 및 품질에 따라 달라질 수 있습니다.

설정된 열 설정은 사용하는 프라이팬에 따라 다릅니다.

빈 팬을 예열하십시오. 신호음이 울린 후 오일과 조리물을 넣으십시오.

	온도 설정	신호음이 울린 후 총 프라이 시간(분)
육류		
일반 또는 빵가루를 입힌 에스칼로프	4	6 - 10
필레	4	6 - 10
토막 고기*	3	10 - 15
꼬르동 블루, 비너 슈니첼*	4	10 - 15
스테이크, 레어(3cm 두께)	5	6 - 8
스테이크, 미디움 또는 웰던(3cm 두께)	4	8 - 12
가금류 가슴살(2cm 두께)*	3	10 - 20
소시지, 사전 조리되었거나 날 것*	3	8 - 20
햄버거, 미트볼, 리솔*	3	6 - 30
채썬 고기, 기로스	4	7 - 12
다짐육	4	6 - 10
베이컨	2	5 - 8
생선		
구운 통생선(예: 송어)	3	10 - 20
일반 또는 빵가루를 입힌 생선 필렛	3 - 4	10 - 20
새우, 스캄포	4	4 - 8
달걀 요리		
팬 케이크**	5	1,5 - 2,5
오믈렛**	2	3 - 6
달걀 프라이	2 - 4	2 - 6
스크램블드 에그	2	4 - 9
건포도 팬케이크	3	10 - 15
프렌치 토스트**	3	4 - 8

* 몇 차례 뒤집으십시오.

** 포션당 총 조리 시간. 연속으로 프라이

	온도 설정	신호음이 울린 후 총 프라이 시간(분)
감자		
구운 감자(껍질 채로 구움)	5	6 - 12
프렌치 프라이(생 감자로 만듦)	4	15 - 25
감자 팬케이크**	5	2,5 - 3,5
스위스 뢰스티	2	50 - 55
감자 맛탕	3	15 - 20
채소		
마늘, 양파	1 - 2	2 - 10
애호박, 가지	3	4 - 12
피망, 그린 아스파라거스	3	4 - 15
기름에 볶은 채소(예: 애호박, 녹색 피망)	1	10 - 20
버섯	4	10 - 15
글레이즈 채소	3	6 - 10
어니언 링	3	5 - 10
냉동식품		
에스칼로프	4	15 - 20
꼬르동 블루*	4	10 - 30
가금류 가슴살*	4	10 - 30
치킨 너겟	4	10 - 15
기로스, 케밥	4	10 - 15
일반 또는 빵가루를 입힌 생선 필렛	3	10 - 20
피쉬 핑거	4	8 - 12
프렌치 프라이	5	4 - 6
볶음 요리(예: 닭고기와 채소 볶음)	3	6 - 10
스프링롤	4	10 - 30
카망베르/치즈	3	10 - 15
소스		
채소 토마토 소스	1	25 - 35
베샤멜 소스	1	10 - 20
치즈 소스(예: 고르곤졸라 소스)	1	10 - 20
졸인 소스(예: 토마토 소스, 볼로네이즈 소스)	1	25 - 35
달콤한 소스(예: 오렌지 소스)	1	15 - 25
기타		
카망베르/치즈	3	7 - 10
물을 붓는 건조 간편식(예: 파스타)	1	5 - 10
크루통	3	6 - 10
아몬드/호두/잣	4	3 - 15

* 몇 차례 뒤집으십시오.

** 포션당 총 조리 시간. 연속으로 프라이

설정 절차

표에서 적합한 온도 레벨을 선택합니다. 빈 조리도구를 조리 구역에 놓습니다.

- 1 컨트롤 노브를 누른 다음 >> 위치로 돌리십시오. 컨트롤 노브의 조명링이 흰색으로 바뀝니다. 3초 후 신호음이 울리고 >> 기호 옆의 표시기가 켜집니다.



- 2 컨트롤 노브를 사용하여 원하는 온도 레벨을 선택하십시오.
참고: 이 기능에는 온도 설정 1부터 5까지 가능합니다. 온도 레벨 표를 참조하십시오.



이제 기능이 작동됩니다.

기기가 가열되는 동안 조명링이 흰색에서 주황색으로 희미해집니다. 설정 온도에 도달하면 신호음이 울립니다.

- 3 프라이 온도에 도달하면 팬에 기름과 조리물을 차례로 넣으십시오.

참고사항

- 선택한 온도 레벨이 5를 초과하면 이 기능이 작동하지 않은 상태로 링 조명이 주황색과 흰색으로 깜박입니다. 적합한 온도 레벨 선택
- 조리물이 타지 않도록 뒤집으십시오.

튀김 센서 끄기

컨트롤 노브를 0 위치로 돌리십시오. 조리 구역이 자동으로 꺼지고 잔열 표시기가 켜집니다.

자동 안전 꺼짐 기능

사용자의 안전을 위해 제품에 안전 자동 꺼짐 기능이 있습니다. 출력 레벨 선택 후 설정 시간 내에 아무 행동도 없으면 선택된 출력 레벨에 따라 조리 구역의 가열 요소가 꺼집니다.

출력 레벨	작동 해제를 위한 경과 시간
1	10시간
2~3	5시간
4~5	4시간
6~7	3시간
8~9	1시간

튀김 센서 온도 레벨	작동 해제를 위한 경과 시간
1~5	3시간

이 시간이 경과하면 신호음이 울립니다. 작동 중인 컨트롤 노브의 링 조명이 흰색과 주황색으로 깜박입니다.

컨트롤 노브를 0 위치로 돌린 다음 조리 구역을 다시 설정하십시오.

청소

적합한 유지관리 제품 및 청소 제품은 AS 센터나 당사 온라인 매장에서 구매할 수 있습니다.

상판

청소

조리가 끝나면 항상 상판을 청소하십시오. 이렇게 하면 음식 잔여물이 타서 눌러붙는 것을 방지할 수 있습니다. 상판 청소는 잔류열 표시가 꺼진 후에만 하십시오.

젖은 행주로 상판을 닦은 다음 석회 자국이 쌓이지 않도록 마른 천이나 수건으로 물기를 닦으십시오.

해당하는 상판에 적합한 세제만 사용합니다. 제품 포장에 적혀 있는 제조사의 지침을 준수하십시오.

사용 금지 제품:

- 희석하지 않은 세척액
- 식기 세척기용 세척제
- 연마성 세제
- 오븐 스프레이 및 석회 제거제 같은 강한 세척제
- 수세미
- 고압 청소기 또는 스팀 분사형 청소기

지우기 힘든 오염은 시중에서 판매되는 글래스 스크래퍼를 사용하면 가장 잘 제거됩니다. 제조사의 지침을 준수하십시오.

적합한 글래스 스크래퍼는 고객 서비스 센터나 당사 온라인 매장에서 구할 수 있습니다.

유리 세라믹 상판 청소용 특수 스펀지를 사용하면 깨끗하게 청소할 수 있습니다.

발생 가능한 자국

석회 자국 및 물 얼룩	상판이 식으면 곧바로 청소하십시오. 유리 세라믹 상판에 적합한 세척제를 사용할 수 있습니다.*
설탕, 쌀 전분 또는 플라스틱	즉시 청소하십시오. 글래스 스크래퍼를 사용하십시오. 주의: 화상 위험.*

* 젖은 행주로 닦은 다음 마른 천이나 수건으로 물기를 닦으십시오.

참고: 상판이 뜨거울 때는 어떠한 세제도 사용하지 마십시오. 이때 세제를 사용하면 표면이 얼룩질 수 있습니다. 세제 잔여물이 제거되었는지 확인하십시오.

상판 주변

상판 주변의 손상을 방지하려면 다음 지침을 따르십시오.

- 따뜻한 세제물만 사용하십시오.
- 새 행주는 깨끗이 씻은 다음 사용하십시오.
- 연마성 세제를 사용하지 마십시오.
- 글래스 스크래퍼나 날카로운 물건을 사용하지 마십시오.

컨트롤 노브

따뜻한 세제 용액만 사용하십시오. 강력하거나 연마성의 세척 제품을 사용하지 마십시오. 글래스 스크래퍼는 컨트롤 노브를 손상시킬 수 있으니 사용하지 마십시오.

레몬과 식초는 희미한 얼룩을 남길 수 있으므로 컨트롤 노브 청소에 적합하지 않습니다.

조작부 청소

약간 뜨거운 세제물만 사용하십시오. 부식성 또는 연마성의 세척 제품을 사용하지 마십시오. 글래스 스크래퍼를 사용하지 마십시오. 조작부가 손상될 수 있습니다.

레몬과 식초는 조작부 청소에 적합하지 않습니다. 희미한 얼룩이 생길 수 있습니다.

FAQ

소음

조리 도중 소음이 들리는 이유는 무엇인가요?

조리도구의 바닥 특성에 따라 상판 사용 시 소음이 발생할 수 있습니다. 이러한 소음은 인덕션 기술 사용 시 정상적인 부분으로 결함을 나타내지 않습니다.

가능한 소음:

변압기에서 나는 것 같은 낮은 웅웅거림:

열 설정을 높게 하여 조리할 때 들립니다. 열 설정을 낮추면 소음이 사라지거나 조용해집니다.

낮은 휘파람 소음:

조리도구가 비었을 때 이 소리가 납니다. 이 소음은 조리도구에 물이나 조리물을 넣으면 사라집니다.

탁탁거리는 소음:

재질이 다른 층으로 만들어진 조리도구를 사용하거나 크기와 재질이 다른 조리도구를 동시에 사용할 경우 납니다. 소음의 크기는 조리 중인 음식물의 양과 조리 방법에 따라 다릅니다.

고음의 휘파람 소음:

두 개의 열판을 최고 온도로 동시에 사용할 경우 날 수 있습니다. 열 설정을 낮추면 휘파람 소음이 사라지거나 조용해집니다.

팬 소음:

상판에는 고온일 때 자동으로 켜지는 팬이 장착되어 있습니다. 상판을 꺼도 온도가 여전히 너무 높다고 감지되면 팬이 계속 작동할 수 있습니다.

조리도구

인덕션 상판에 사용할 수 있는 조리도구 유형은 무엇입니까?

인덕션 상판에 사용할 수 있는 조리도구 유형에 대한 내용은 → "인덕션 조리" 섹션에서 확인할 수 있습니다.

왜 조리 구역이 가열되지 않습니까?

조리도구가 스위치를 켜 조리 구역이 아닌 다른 조리 구역에 있습니다.

올바른 조리 구역의 스위치를 켜는지 확인하십시오.

켜진 조리 구역에 비해 조리도구가 너무 작거나 조리도구가 인덕션 조리에 적합하지 않습니다.

조리도구가 인덕션 조리에 적합한지와 가장 알맞은 크기의 조리 구역에 올려져 있는지 확인하십시오.

조리도구의 유형, 크기 및 배치 정보는 → "인덕션 조리"와 → "플렉서블 조리 구역" 섹션을 참조하십시오.

조리도구가 가열되기까지 오래 걸리는 이유 또는 출력 레벨을 높게 했는데도 충분히 가열되지 않는 이유는 무엇입니까?

켜진 조리 구역에 비해 조리도구가 너무 작거나 조리도구가 인덕션 조리에 적합하지 않습니다.

조리도구가 인덕션 조리에 적합한지와 가장 알맞은 크기의 조리 구역에 올려져 있는지 확인하십시오.

조리도구의 유형, 크기 및 배치 정보는 → "인덕션 조리"와 → "플렉서블 조리 구역" 섹션을 참조하십시오.

청소

상판 청상판 청소는 어떻게 하나요?

유리 세라믹 표면용 제품으로 청소하면 최적의 결과를 얻을 수 있습니다. 거칠거나 연마성의 세척 제품, 식기세척기 세제(농축 세제) 또는 바닥용 걸레를 사용하지 마십시오.

상판 청소 및 관리에 대한 자세한 내용은 → "청소" 섹션에서 확인할 수 있습니다.

결함 발생 시 조치

일반적으로 결함은 쉽게 해결할 수 있는 사소한 문제입니다. A/S 센터로 문의하기 전에 아래 표의 정보를 먼저 읽고 확인해 주십시오.

코드	가능한 원인	해결책
없음	전원 공급 장치에서 분리되었습니다. 제품이 회로도 와 같이 연결되지 않았습니다. 전자장치 결함	다른 가전 제품을 사용해 전원 공급 장치의 단락 발생 여부를 확인하십시오. 제품이 회로도 와 같이 연결되었는지 확인하십시오. 결함을 해결할 수 없을 경우 기술 AS 서비스 팀에 알려십시오.
컨트롤 노브의 링 조명이 주황색과 흰색으로 깜박입니다.	조리 구역이 오랫동안 계속해서 작동 중입니다. 오랫동안 컨트롤 노브를 돌리지 않았습니다. 전자장치가 과열되어 관련 조리 구역이 꺼졌습니다. 전자장치가 과열되어 모든 열판이 꺼졌습니다.	자동 안전 꺼짐 기능이 작동했습니다. → "자동 안전 꺼짐 기능" 페이지 16 섹션을 참조하십시오. 전자장치가 충분히 식을 때까지 기다린 다음 열판을 다시 켜십시오.
신호음이 3번 울리고 링 조명이 3번 깜박입니다.	파워 부스트 기능이 올바르게 작동되지 않습니다. 상판 내부의 전자 요소를 보호하기 파워 부스트 기능이 자동으로 꺼졌습니다.	→ "파워 부스트 기능" 페이지 13 섹션을 참조하십시오. 컨트롤 노브를 0 위치로 돌리십시오. 조리 구역을 다시 평소처럼 켜십시오.
컨트롤 노브의 링 조명이 주황색으로 빠르게 깜박입니다.	동작 전압이 올바르지 않습니다(정상 작동 범위를 벗어남). 상판이 제대로 연결되지 않았습니다.	전력 공급 업체에 연락하십시오. 주 전원에서 상판을 분리하십시오. 제품이 회로도 와 같이 연결되었는지 확인하십시오.

참고사항

- 컨트롤 노브의 링 조명이 짧은 간격으로 주황색으로 깜박이면 상판을 주 전원에서 분리한 후 30초 동안 기다렸다가 다시 연결하십시오. 이 코드가 다시 표시되면 기술 AS 서비스 팀에 연락하여 표시된 고장 코드를 말씀하십시오.
- 고장이 발생하면 제품이 대기 모드로 전환되지 않습니다.

데모 모드

컨트롤 노브의 링 조명이 흰색으로 바뀌고 조리 구역이 가열되지 않으면 데모 모드가 작동된 것입니다. 주 전원에서 제품을 분리하십시오. 30초 후에 제품을 다시 연결하십시오. 그 다음, 3분 내에 다음과 같이 데모 모드를 해제하십시오.

- 1 컨트롤 노브를 >> 위치로 시계 반대 방향으로 돌리십시오.
- 2 동일한 컨트롤 노브를 << 위치로 시계 방향으로 돌리십시오.
- 3 동일한 컨트롤 노브를 0 위치로 시계 반대 방향으로 돌리십시오.
컨트롤 노브의 링 조명이 흰색으로 바뀝니다.

데모 모드 작동이 이제 해제되었습니다.

A/S 센터

제품을 수리해야 할 경우에는 A/S 센터에 문의해 주십시오. A/S 수리 기사 불필요한 방문을 줄이기 위해서도 저희가 적절한 해결책을 제시해드릴 것입니다.

제품 번호(E번호) 및 생산 번호(FD 번호)

A/S 센터로 문의하는 경우 정확한 상담을 위해 전체 제품 번호(E 번호)와 생산 번호(FD 번호)를 알려주십시오. 이와 같은 정보는 제품 아래의 규격 정보에서 확인할 수 있습니다.



제품 번호와 A/S 센터 전화번호를 아래에 미리 적어두면 향후 필요한 경우 신속하게 연락할 수 있습니다.

E 번호	FD 번호
------	-------

A/S 센터 ☎

제품을 잘못 사용하는 경우 보증 기간 내에도 A/S 기사 방문에 대한 비용이 청구된다는 사실을 유의하십시오.

각 나라별 고객센터의 연락처는 아래 또는 동봉된 고객센터 목록에 나와 있습니다.

수리 의뢰 및 문제 발생 시

KR 02 5148 033

제조업체의 능력을 믿으십시오. 전문 교육을 받은 고객센터 기술자가 오리지널 부품으로 제품을 수리합니다.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001360709 (981029)
ko



GAGGENAU