

Gaggenau

사용설명서

BS 450/451

BS 454/455

콤비스팀오븐

목차

안전한 사용을 위한 주의사항	3	이름 입력	21
손상 원인	4	조리법 실행	21
환경 보호	5	조리법 변경	21
에너지 절약	5	조리법 삭제	21
친환경 폐기물 처리	5		
기본 제품 정보	6		
스팀 오븐	6		
디스플레이 및 조작부	7		
심볼	7		
색상 및 디스플레이	8		
추가 정보 i 및 i ^①	8		
냉각 팬	8		
기능 다이얼 위치	9		
부속품	10		
특수 부속품	10		
제품을 처음 사용하기 전 유의사항	11		
언어 설정	11	세척 및 유지보수	27
시간 형식 설정	11	세제	27
시간 설정	11	청소 모드	28
날짜 형식 설정	11	건조 프로그램	28
날짜 설정	12	물때 제거 프로그램	29
온도 설정	12	슬라이드 랙 빼내기	30
물 경도 설정	12		
초기 설정 종료	12		
보정 모드	12		
기름 필터	13	문제 해결	31
문 패널 청소	13	전원 차단	32
부속품 세척	13	데모 모드	32
		조리실 램프 교체	32
제품 활성화	14	AS 정보	32
대기	14	제품 번호 (E 번호) 및 생산 번호 (FD 번호)	32
제품 활성화	14		
제품 작동	14	설정 표 및 사용 요령	33
물탱크 채우기	14	야채	33
조리실	15	생선류	34
부속품 끼우기	15	생선류 - 저온 스팀	35
켜기	15	육류 - 고온에서의 조리	36
작동을 마친 후 매번 실시할 작업	16	육류 / 가금류 - 저온 조리	37
안전 차단	16	가금류	38
		사이드 디쉬	38
타이머 기능	16	디저트	39
타이머 메뉴 불러오기	16	기타	39
타이머	16	과자류	40
스톱워치	17	다시 데우기 (가열)	41
조리 시간	18	발효 (가만히 둠)	41
조리 시간 종료	18	해동	42
		졸임	42
장시간 타이머	19	수분 제거 (베리류 과일)	43
장시간 타이머 설정	19	요구르트 만들기	43
개별 조리법	20	부피가 큰 음식물의 조리	43
조리법 저장	20	음식의 아크릴아미드	43
조리법 프로그램화	20		

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

⚠ 안전한 사용을 위한 주의사항

다음 지침을 주의하여 읽으십시오. 안전하고 올바르게 사용하려면 다음 지침을 반드시 읽고 숙지해야 합니다. 나중에 사용하거나 다른 사용자에게 필요할 수 있으니 사용 설명서와 설치 설명서를 적절한 곳에 보관하십시오.

이 제품은 주방 설치용으로 제작되었습니다. 특별 설치 지침에 따라 설치하십시오.

제품 포장을 뜯은 후 파손된 부분이 없는지 확인하십시오. 배송 과정에서 파손이 발생한 경우에는 제품을 전원에 연결하지 마십시오. 면허가 있는 전문가만 플러그 없이 제품을 연결할 수 있습니다. 잘못된 연결에 따른 손상은 보증에서 제외됩니다.

본 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 본 제품은 식품 및 음료 조리용으로만 사용해야 합니다. 본 제품은 작동 중 감독이 필요합니다. 본 제품은 실내에서만 사용할 수 있습니다.

8 세 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.

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

부속품은 조리실에 정확히 삽입하십시오. 자세한 내용은 사용 설명서의 부속품 설명을 참조하시기 바랍니다.

화재 위험 !

- 조리실에 가연성 물질을 둘 경우 화재의 원인이 될 수 있습니다. 조리실에는 가연성 물질을 두지 마십시오. 내부에 연기가 발생할 경우, 제품 문을 열어서는 안됩니다. 제품 전원을 끄고 전원 플러그를 뽑거나 퓨즈함에서 회로 차단기를 내리십시오.
- 제품의 문이 열리면 찬바람이 형성됩니다. 내유성 종이는 가열 부품과 접촉되어 화재를 발생시킬 수 있습니다. 예열 중 부속품 위에서 내유성 종이를 사용하지 마십시오. 내유성 종이는 항상 음식이나 베이킹 틀로 누르도록 합니다. 표면을 덮을 때에는 내유성 종이만을 사용합니다. 부속품 위로 내유성 종이가 나오면 안 됩니다.

화상 위험 !

- 본 제품은 매우 높은 온도까지 뜨거워질 수 있습니다. 조리실의 내부 표면이나 가열 부품을 절대로 만지지 마십시오. 항상 제품이 식을 때까지 기다리십시오. 어린이는 안전 거리 밖에 있게 하십시오.
- 부속품과 오븐용 용기는 매우 뜨겁습니다. 조리실에서 부속품이나 용기를 꺼낼 때는 항상 오븐용 장갑을 착용하십시오.
- 뜨거운 조리실에 알코올 증기가 있을 경우 화재의 원인이 될 수 있습니다. 알코올 도수가 높은 주류가 다량 포함된 음식물은 조리하지 마십시오. 알코올 도수가 높은 주류의 경우에는 소량만 조리하십시오. 주의하여 제품 문을 여십시오.
- 오븐이 작동하는 도중 뜨거운 증기가 빠져 나올 수 있습니다. 환기 구멍에는 절대로 손대지 마십시오. 어린이가 가까이 있지 않게 하십시오.
- 전원을 켜면 전구가 매우 뜨거워집니다. 전원을 끈 후에도 얼마 동안은 화상의 위험이 있습니다. 기기를 세척하기 전에 전구를 식히십시오. 세척 중에는 기기 전구를 끄십시오.

화상 위험 !

- 오븐 도어를 열 때 뜨거운 증기가 나올 수 있습니다 . 온도 수준에 따라서는 증기가 눈에 보이지 않을 수 있습니다 . 도어를 열 때 오븐 옆에 너무 가까이 있지 마십시오 . 오븐 도어는 조심스럽게 여십시오 . 어린이가 가까이 있지 않게 하십시오 .
- 전원을 끈 다음에도 증발기 용기 안의 물 온도는 여전히 고온입니다 . 따라서 전원을 끄더라도 증발기 용기를 즉시 비우지 않도록 하십시오 . 청소하기 전 오븐을 냉각 시키십시오 .
- 부속품을 꺼낼 때 , 뜨거운 액체가 넘칠 수도 있습니다 . 고온의 부속품을 꺼낼 때는 반드시 오븐용 장갑을 끼고 , 조심스럽게 꺼내야 합니다 .

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 .
- 전기 제품의 전선 절연부가 제품의 뜨거운 부분에 닿으면 녹을 수 있습니다 . 제품의 뜨거운 부분에 전기 제품의 전선이 닿지 않게 하십시오 .
- 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 .
- 호환되지 않는 육류 프로브는 절연체가 손상될 수 있습니다 . 본 제품에 권장되는 육류 프로브만 사용하십시오 .

손상 원인

주의 !

- 절대로 조리실 바닥 위에 바로 놓지 않도록 합니다 . 알루미늄 호일로 감싸지 않도록 하십시오 . 열이 축적되면서 오븐이 손상될 수 있습니다 . 조리실 바닥과 증발기 그릇은 반드시 비어 놓은 상태라야 합니다 . 그릇류는 항상 다공식 조리 용기 안이나 , 와이어 랙 위에 올리십시오 .
- 조리실 내의 알루미늄 호일이 절대로 도어 패널에 닿지 않도록 해야 합니다 . 이로 인해 도어 패널에 영구적인 변색이 발생할 수도 있습니다 .
- 수돗물에 염소가 많이 함유되었다면 ($>40 \text{ mg/l}$) , 염소가 거의 없는 생수를 사용할 것을 권장합니다(탄산 불포함) . 수돗물에 관한 정보는 해당 수자원공사에 문의하십시오 .
- 사용되는 그릇은 반드시 열 및 증기에 강한 내구성이 있어야 합니다 . 실리콘틀의 경우 증기를 사용하는 복합 조리 모드에서 쓰기에는 적합하지 않습니다 .
- 조리실에는 항상 정품 부속품 만을 사용하십시오 . 녹이 스는 물질의 경우 (예 : 서빙용 접시 , 포크 및 나이프) 조리실의 부식을 가져올 수 있습니다 .
- 소형 부속품의 경우에도 반드시 정품 만을 사용하십시오 (예: 널리드 너트) . 소형 부속품을 분실한 경우 본사 스페어 부품 서비스를 통해 주문하도록 합니다 .
- 수분이 방울져 떨어지는 경우 : 다공식 조리 용기를 사용한 찜 조리 시에는 항상 베이킹 트레이 , 범용 팬 또는 구멍이 없는 조리 용기를 그 아래에 받쳐 놓도록 합니다 . 이로써 훌러 내리는 수분을 수거할 수 있습니다 .
- 조리실이 닫힌 상태에서는 수분이 많은 음식물을 장시간 오븐 내에 보관하지 마십시오 . 이는 조리실 내에서 부식을 불러오게 됩니다 .
- 소금 , 매운 소스 (예 : 케찹 , 겨자) 또는 소금이 들어간 요리에는(예: 소금에 절인 구이요리) 염소와 산 성분이 함유되어 있습니다 . 이로 인해 스테인레스 스틸의 표면이 상할 수 있습니다 . 따라서 이러한 찌꺼기는 즉시 제거해야 합니다 .
- 과즙으로 인해 조리실 내에서 얼룩이 남을 수 있습니다 . 과즙은 즉시 제거하도록 하고 , 물에 적신 천 및 마른 천을 사용해서 잘 닦아내야 합니다 .
- 제품의 부적절한 관리는 조리실의 부식을 초래할 수 있습니다 . 취급과 세척 지침은 사용 설명서를 참고하십시오 . 매 사용 후 제품이 냉각되면 바로 조리실을 세척하십시오 . 조리실 세척 후 건조 프로그램으로 건조하십시오 .
- 도어 씰링을 제거하지 마십시오 . 도어 씰링이 손상된 상태에서는 오븐 도어가 올바르게 닫히지 않습니다 . 가구 전면에 접해있는 경우 가구가 손상될 수 있습니다 . 도어 씰링을 교체해 주도록 의뢰합니다 .
- 오븐은 절대로 도어 핸들을 잡고 운반하거나 , 도어 핸들을 잡고 들고 있지 않도록 합니다 . 도어 핸들은 오븐 무게를 지탱할 수 없으며 , 부러질 수 있습니다 .

환경 보호

새 제품은 특히 에너지 효율적입니다. 여기서 제품 사용 시
훨씬 더 많은 에너지를 절약할 수 있는 방법 및 제품을
제대로 폐기하는 방법에 대한 팁을 찾을 수 있습니다.

에너지 절약

- 음식이 익는 동안 오븐 도어는 가급적 열지 않는 것이 좋습니다.
- 베이킹 요리 시에는 어두운 검은색으로 도장 처리된 베이킹 용기 또는 에나멜 처리된 베이킹 용기를 사용하십시오. 이러한 용기는 특히 열을 잘 흡수하게 됩니다.
- 여러 개의 케익을 구울 때 가장 좋은 방법은 차례대로 굽는 것입니다. 스팀 오븐이 아직 따뜻한 상태입니다. 그렇기 때문에 두 번째 케익을 굽는 시간이 그만큼 더 단축됩니다. 물론 두 개의 직육면체들을 한꺼번에 나란히 놓을 수도 있습니다.
- 조리 시간이 오래 걸릴 때에는 스팀 오븐을 조리 시간 완료 10 분 전에 미리 끌 수 있습니다. 그리고 잔열을 나머지 조리 완료 시간동안 사용해도 됩니다.
- 증기로 찜 요리를 할 때는 여러 개의 조리단을 사용해서 동시에 익혀도 됩니다. 조리 시간이 서로 다른 요리들을 익힐 때에는 조리 시간이 가장 긴 요리를 맨 먼저 넣도록 합니다.

친환경 폐기물 처리

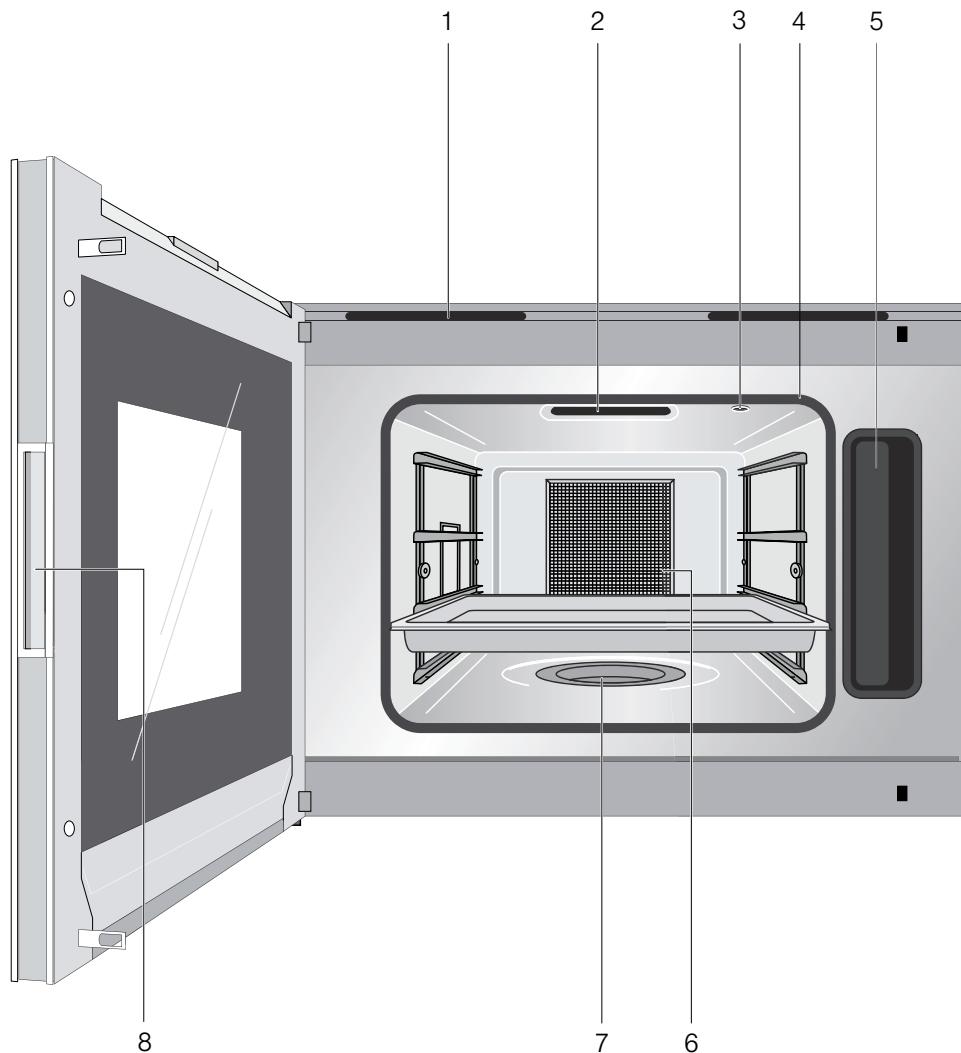


본 제품은 폐전기 전자 제품 처리 지침 (WEEE – waste electrical and electronic equipment)에 대한 유럽 규정 2012/19/EG에 적합합니다. 이 규정은 유럽 내에서 오래된 전기 제품을 폐기처분할 때 필요한 범위를 정합니다.

기본 제품 정보

이 섹션에서는 기본적인 제품 정보를 제공합니다. 제품 조작부와 개별 컨트롤 장치에 대한 설명이 나와 있습니다. 조리실과 부속품에 대한 정보도 제공합니다.

스팀 오븐



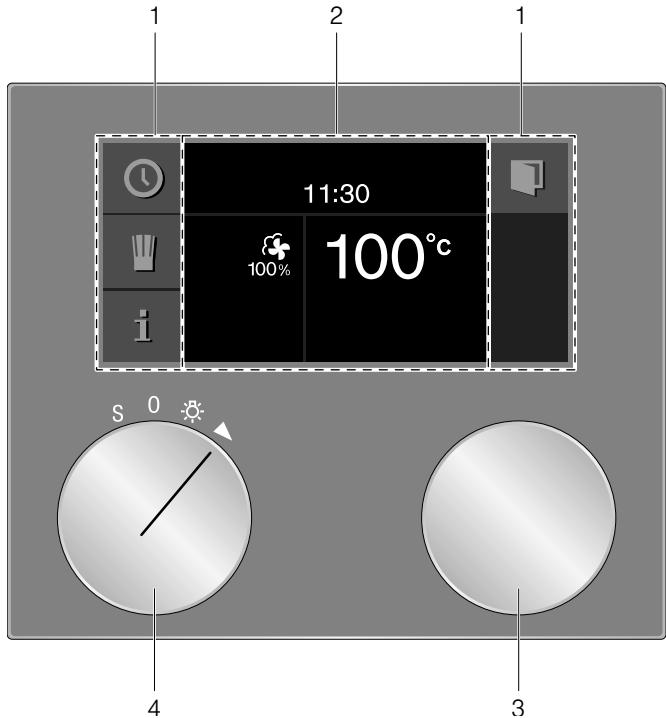
1	환기구
2	환기 플랩
3	중심 온도 감지봉을 위한 단자
4	도어 씰링
5	물탱크
6	기름 필터
7	증발기 그릇
8	손잡이

디스플레이 및 조작부

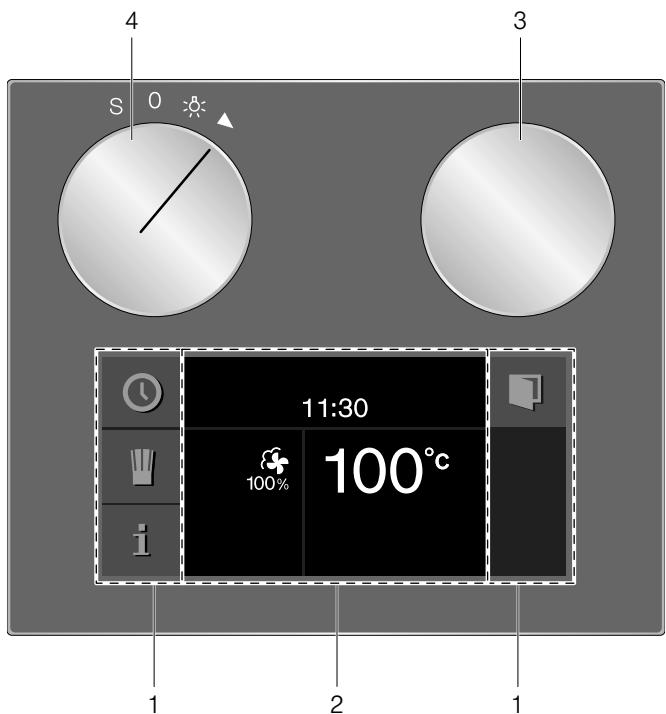
본 사용자 설명서는 다양한 모델 버전에 대해 동일하게 적용됩니다. 각 오븐 타입에 따라서는 세부 항목에 있어 다소 간의 편차가 존재할 수 있습니다.

하지만 모든 오븐 사양에 있어 작동 및 조작은 동일합니다.

오븐 윗면의 조작요소



오븐 아랫면의 조작요소



1 조작부	이 영역은 터치식입니다. 해당 기능을 선택하려면 심볼을 터치합니다.
2 디스플레이	디스플레이에는 현재 설정이나 선택사항이 표시됩니다.
3 조절 다이얼	조절 다이얼을 사용해 온도와 다른 항목을 설정할 수 있습니다.
4 기능 다이얼	기능 다이얼을 사용해 가열 유형, 세척 기능 또는 기본 설정을 선택할 수 있습니다.

심볼

심볼	기능
▶	시작
■	정지
II	일시정지 / 종료
X	취소
C	삭제
✓	확인 / 설정 저장
>	선택 화살표
■	제품 문 열기
i	추가 정보 불러오기
^	가열 상태 표시
■	개별 조리법 불러오기
rec	메뉴 저장
—	설정 수정
>A*	이름 입력
☒	글자 삭제
■	어린이 안전장치
⌚	타이머 메뉴 불러오기
⌚⌚	장시간 타이머
✖	데모 모드
↗	심부 온도 프로브 불러오기

색상 및 디스플레이

색상

여러 가지 색상을 사용해 사용자에게 설정 상황을 알려줍니다.

주황색	초기 설정 메인 기능
파란색	기본 설정 세척
흰색	설정 가능 값

모양

상황에 따라 심볼 모양, 값 또는 전체 디스플레이가 변할 수 있습니다.

확대	변경 중인 설정이 디스플레이에 더 크게 표시됩니다. 시간을 설정해 놓은 상태에서 시간이 다 되어갈 경우, 시간이 다 되기 직전 디스플레이에 더 크게 표시됩니다(예: 타이머를 설정한 경우 끝나기 60 초 전).
축소되는 디스플레이	잠시 후, 디스플레이에 표시된 정보의 양이 축소되고 가장 중요한 정보만이 남습니다. 이 기능은 미리 설정하며 기본 설정에서 변경할 수 있습니다.

추가 정보 i 및 i^①

아이콘 i 을 누르면, 예를 들어 설정되어 있는 가열 방식에 관한 정보 또는 조리실의 현재 온도에 관한 정보와 같은 추가적인 정보를 불러오기 할 수 있습니다.

참고 : 가열을 마친 후 연속 작동 모드에서는 약간의 온도 변화가 나타날 수 있는데, 이는 정상적인 것입니다.

중요한 정보와 작동 지침에 대해서는 아이콘 i^① 이 표시됩니다. 경우에 따라서는 안전 및 작동 상태에 관한 중요 정보가 자동으로 화면에 나타납니다. 본 메시지는 몇 초 후 자동으로 사라지게 되거나, 아이콘 ✓ 을 누르면 사라집니다.

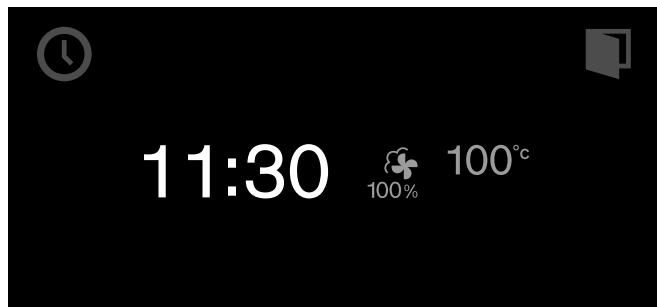
냉각 팬

제품에는 냉각 팬이 있습니다. 작동 중에는 냉각 팬이 켜집니다. 제품 버전에 따라 뜨거운 공기가 문 위나 아래로 배출됩니다.

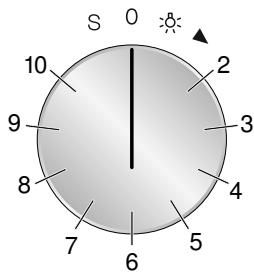
조리된 음식을 꺼낸 후 제품이 식을 때까지 문을 닫아놓으십시오. 근처에 있는 주방 기기가 손상될 수 있으니 제품 문을 열어놓지 마십시오. 냉각 팬은 일정 시간 동안 작동한 후 자동으로 껏집니다.

주의 !

환기 구멍을 가리지 마십시오. 제품이 과열될 수 있습니다.



기능 디이얼 위치



위치	기능 / 가열 방식	온도	적용
0	초기 위치		
1	라이트		
2	100% 고온 공기 + 100% 습도	30 - 230°C 추천 온도 100°C	70°C - 100°C 수준에서 증기 발생: 야채, 생선 및 사이드 디쉬에 적합. 요리 전체에 증기가 골고루 배분됨. 120°C - 230°C 수준에서의 콤비 모드: 퍼프 페이스트리, 빵 종류에 적합. 고온 공기 및 증기가 복합적으로 적용됨.
3	80% 고온 공기 + 80% 습도	30 - 230°C 추천 온도 170°C	콤비 모드 : 퍼프 페이스트리, 육류 및 가금류에 적합. 고온 공기 및 증기가 복합적으로 적용됨.
4	60% 고온 공기 + 60% 습도	30 - 230°C 추천 온도 170°C	콤비 모드 : 효모 반죽 및 빵에 적합. 고온 공기 및 증기가 복합적으로 적용됨.
5	30% 고온 공기 + 30% 습도 *	30 - 230°C 추천 온도 170°C	자체 수분으로 조리 : 쿠키류에 적합. 설정 모드에서는 증기가 발생하지 않으며, 환기 플랩이 닫힘. 이로써 조리물에서 빠져나온 습기가 조리실 내에서 그대로 유지되며, 요리가 건조해지는 것을 막아줌.
6	0% 고온 공기 + 0% 습도	30 - 230°C 추천 온도 170°C	고온 공기 : 케이크, 비스켓 및 수플레에 적합. 뒷벽에 있는 환기 팬을 통해 열이 조리실 내에서 골고루 분배됨.
7	▶ 발효	30 - 50°C 추천 온도 38°C	숙성 : 효모 반죽 및 산성 반죽에 적합. 실온에서 하는 것보다 반죽의 숙성이 훨씬 더 빨리 진행됨. 고온 공기 및 증기가 적절히 복합되므로, 반죽 표면이 마르는 것을 방지할 수 있음. 효모 반죽에 대한 최적의 온도 설정은 38°C.
8	* 해동	40 - 60°C 추천 온도 45°C	야채, 육류, 생선 및 과일에 적합. 습기를 통해 열이 조리물 위로 조심스럽게 전달됨. 따라서 조리물의 건조나 변형이 발생하지 않음.
9	▶◀ 다시 데우기	60 - 180°C 추천 온도 120°C	한 번 조리된 음식 및 베이커리류에 적합. 한 번 조리된 음식이 다시 데워짐. 증기가 공급됨으로써 조리물의 건조를 막을 수 있음. 요리의 경우 120°C에서 데우고, 베이커리류의 경우 180°C가 적합함.
10	° 저온 조리	30 - 90°C 추천 온도 70°C	육류의 저온 조리에 적합함. 섬세한 맛의 효과를 위해 천천히 공을 들여 익히는 방법임.

* 가열 방식, 이를 통해 EN60350-1에 따른 에너지 효율등급이 결정됨

위치	기능 / 가열 방식	온도	적용
S	기본 설정		기본 설정 항목에서는 오븐을 사용자 요구에 맞게 조정할 수 있음 .
	청소 모드		본 청소 모드를 사용하면 , 증기로 조리실 내의 오염을 제거할 수 있음 .
	건조 프로그램		본 건조 프로그램은 증기 모드 이후 또는 청소 모드 이후 조리실을 건조하는 기능임 .
	물때 제거 프로그램		본 물때 제거 프로그램을 통해 조리실 내의 물때를 제거할 수 있음 .
	물때 제거 메시지 삭제		물때가 제거된 후 , 디스플레이 화면의 메시지가 삭제됨 .

* 가열 방식 , 이를 통해 EN60350-1 에 따른 에너지 효율등급이 결정됨

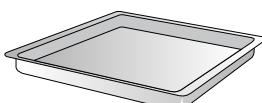
부속품

제품과 함께 제공되거나 AS 센터에서 제공하는 부속품만 사용하십시오 . 이 부속품들은 제품을 위해 특별히 제작되었습니다 . 항상 부속품이 조리실에 제대로 삽입되었는지 확인하십시오 .

본 제품은 다음 부속품이 함께 제공됩니다 .



와이어 랙
그릇류 , 케이크 틴 및 구이용
찜 용기에 적합



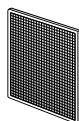
**스테인레스 스틸 조리 용기 ,
구멍 없음 , GN 2/3, 40 mm ,
깊은 바닥**
쌀 , 콩과 식물 및 곡류 조리에
적합 , 시트 케이크를 굽거나 ,
찜 요리 시 흘러 나온 수분을
수거하는 용도로도 적합



**스테인레스 스틸 조리 용기 ,
구멍 있음 , GN 2/3, 40 mm ,
깊은 바닥**
야채 또는 생선류 찜 요리에
적합 , 아울러 베리류 과일의
수분 제거와 해동에도 사용



음식물 내부 온도 감지봉
이를 사용하면 , 육류 , 생선류 ,
가금류 및 빵류를 정확한
수준으로 조리할 수 있음



기름 필터
이는 조리실 뒷벽에 있는 환기
팬이 더러워지지 않게 보호해
주는 역할을 함 (예 : 조리 시
음식물이 튤)

특수 부속품

아래의 부속품을 전문 대리점에서 주문하실 수 있습니다 .

BA 476 310 손잡이 , 스테인레스 스틸

GN 114 130 스테인레스 스틸 조리 용기 GN 1/3, 구멍
없음 , 40 mm 깊은 바닥 , 1.5 l

GN 114 230 스테인레스 스틸 조리 용기 GN 2/3, 구멍
없음 , 40 mm 깊은 바닥 , 3 l

GN 124 130 스테인레스 스틸 조리 용기 GN 1/3, 구멍
있음 , 40 mm 깊은 바닥 , 1.5 l

GN 124 230 스테인레스 스틸 조리 용기 GN 2/3, 구멍
있음 , 40 mm 깊은 바닥 , 3 l

GN 340 230 주조 알루미늄 로스터 GN 2/3, 높이
165mm, 비접착 (non-stick) 코팅

GN 410 130 스테인레스 스틸 커버 GN 1/3

GN 410 230 스테인레스 스틸 커버 GN 2/3

GR 220 046 와이어 랙 , 크롬 도금 , 받침발이 있음

부속품은 지시대로만 사용하십시오 . 부속품을 잘못
사용할 시 제조업체는 책임지지 않습니다 .

제품을 처음 사용하기 전 주의사항

이 섹션에서는 처음으로 음식을 준비하기 위해 제품을 사용하기 전 해야 할 일에 대해 알아볼 수 있습니다. 먼저 '안전한 사용을 위한 주의사항' 섹션을 읽어보십시오.

제품을 완벽히 설치한 다음 전원에 연결해야 합니다.

전원에 연결하면 디스플레이에 "초기 설정" 메뉴가 나타납니다. 이제 제품을 설정할 수 있습니다.

- 언어
- 시간 표시 형식
- 시간
- 날짜 표시 형식
- 날짜
- 온도 표시 형식
- 물의 경도

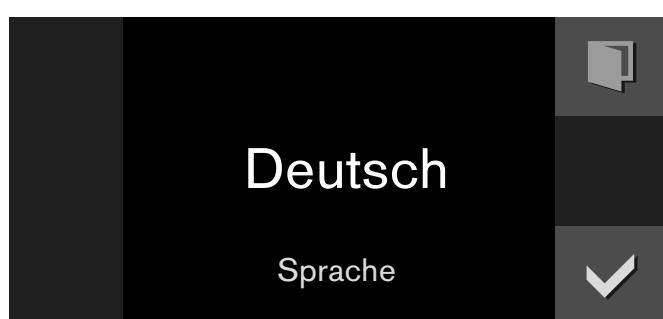
참고사항

- "초기 설정" 메뉴는 제품이 전력 공급에 연결되고 처음 켜졌을 경우, 또는 전력 공급에 연결된지 수 일이 지났을 경우에만 나타납니다.
제품이 전력 공급에 연결되면 먼저 GAGGENAU 로고가 약 30 초 동안 나타납니다. 이후 "초기 설정" 메뉴가 자동으로 나타납니다.
- 원활 경우 언제든지 설정을 변경할 수 있습니다('기본 설정' 섹션 참조).

언어 설정

디스플레이에 사전 설정 언어가 나타납니다.

- 1 조절 다이얼을 돌려 원하는 언어를 선택합니다.
- 2 ✓ 을 눌러 확인합니다.

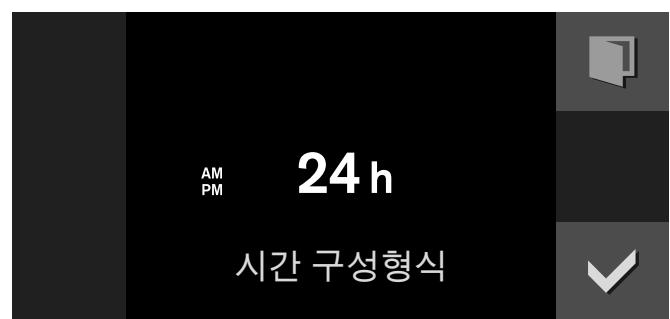


참고 : 언어가 바뀌면 시스템은 다시 시작됩니다. 다시 시작하는 데는 몇 초가 걸립니다.

시간 형식 설정

디스플레이에 24 시간 형식과 AM/PM 형식이 나타납니다. 기본 설정은 24 시간 형식입니다.

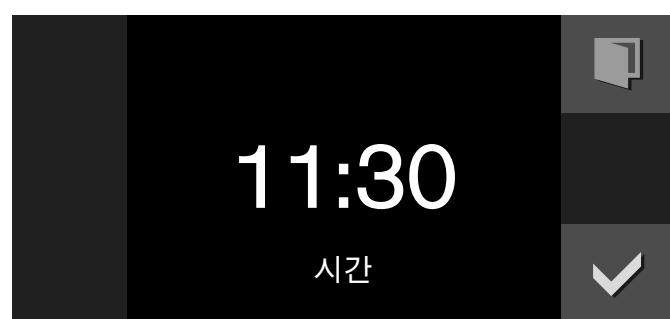
- 1 조절 다이얼을 돌려 원하는 형식을 선택합니다.
- 2 ✓ 을 눌러 확인합니다.



시간 설정

디스플레이에 시간이 표시됩니다.

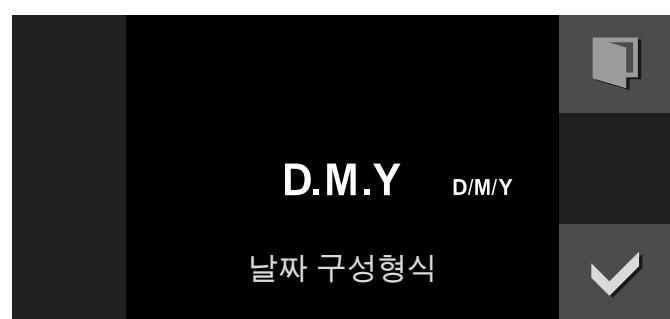
- 1 조절 다이얼을 사용해 원하는 시간을 설정합니다.
- 2 ✓ 을 눌러 확인합니다.



날짜 형식 설정

디스플레이에 D.M.Y, D/M/Y 및 Y/M/D 형식이 나타납니다. 기본 설정은 D.M.Y 형식입니다.

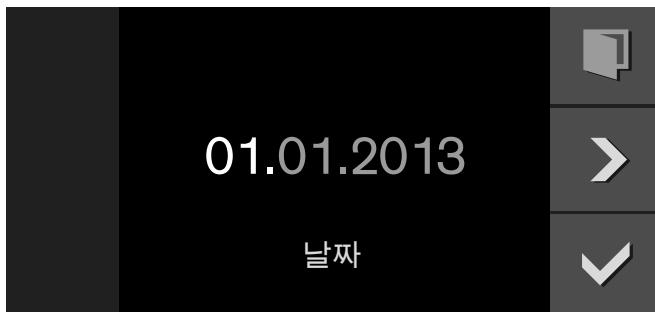
- 1 조절 다이얼을 돌려 원하는 형식을 선택합니다.
- 2 ✓ 을 눌러 확인합니다.



날짜 설정

디스플레이에 사전 설정 날짜가 나타납니다. 날짜 설정이 이미 활성화되어 있습니다.

- 1 조절 다이얼을 사용해 날짜를 설정합니다.
- 2 > 심볼을 눌러 월 설정으로 전환합니다.
- 3 조절 다이얼을 사용해 월을 설정합니다.
- 4 > 심볼을 눌러 연도 설정으로 전환합니다.
- 5 조절 다이얼을 사용해 연도를 설정합니다.
- 6 ✓ 을 눌러 확인합니다.



온도 설정

°C 또는 °F 등 두 가지 형식으로 디스플레이에 표시될 수 있습니다. 기본 설정은 °C입니다.

- 1 조절 다이얼을 돌려 원하는 형식을 선택합니다.
- 2 ✓ 을 눌러 확인합니다.

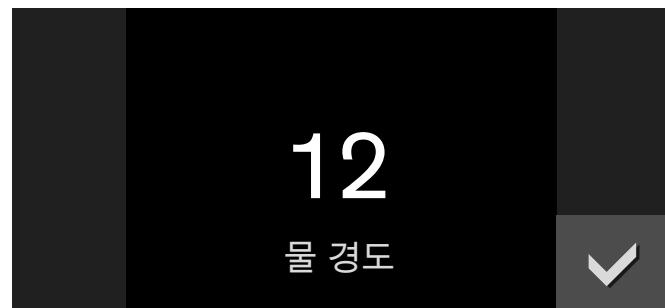


물 경도 설정

디스플레이 화면에서 "물의 경도" 가 표시됩니다.

- 1 함께 배송된 탄산염 경도 테스트를 적용해서 수돗물을 검사합니다. 최대 5 ml 표시가 있는 측정 투브에 수돗물을 채우십시오.
- 2 시약을 한 방울씩 떨어 뜨리면, 물의 색깔이 보라색에서 노란색으로 변해갑니다.
중요 정보 : 몇 방울 떨어 뜨렸는지 세도록 하고, 한 방울씩 떨어 뜨린 후에는 매번 시약이 완전히 섞일 수 있게 측정 투브를 조심스럽게 흔들어 줍니다. 떨어진 방울 갯수가 물의 경도를 보여주는 척도가 됩니다.
- 3 회전식 버튼을 통해 측정된 물의 경도로 설정합니다. 사전 선택된 값은 12입니다.

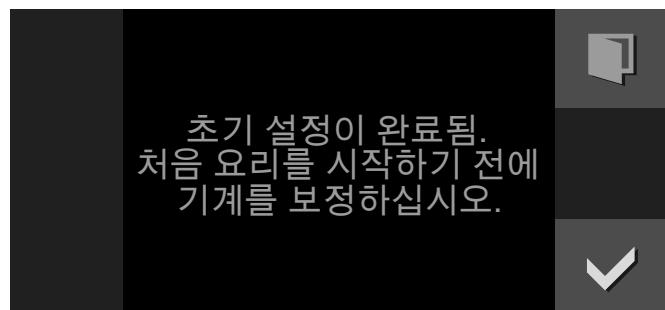
- 4 ✓ 표시를 눌러 확인합니다.



초기 설정 종료

디스플레이 화면에서 "초기 시운전이 종료됨. 최초 조리 실시 전에 오븐을 보정" 이라는 메시지가 표시됩니다.

- ✓ 표시를 눌러 확인합니다.



오븐이 스탠바이 모드로 들어가고, 스탠바이 표시가 나타납니다. 이제 오븐은 스탠바이 상태입니다.

첫번째 찜 조리를 실시하기 전, 보정을 진행합니다. 이 때 오븐에서는 비등점을 설정하게 됩니다.

보정 모드

물의 비등점은 공기의 압력 수준에 따라 달라집니다. 공기 압력은 높이가 높아질수록 더 낮아지며, 비등점 또한 이에 따라 낮아집니다. 보정 모드에서는 설치 장소에서의 압력 비율에 따라 비등점의 수준이 적합하게 설정됩니다.

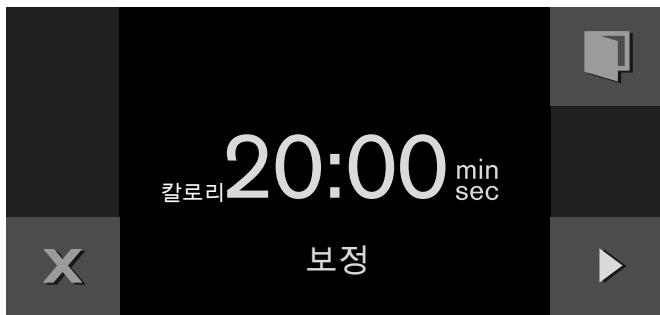
이 때 오븐을 20 분동안 100 °C 온도에서 중단 없이 계속 증기로 가열하는 것이 중요합니다. 이 때는 오븐 도어를 절대로 열지 않도록 합니다.

참고사항

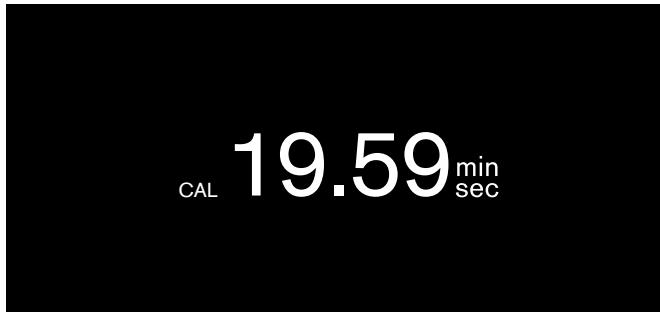
- 보정 작업을 위해 오븐은 차가운 상태라야 합니다.
- 보정 작업이 진행되는 동안 오븐에서는 다른 때보다 더 많은 증기가 발생됩니다.

- 1 기능 선택 버튼을 S 위치로 설정합니다.
- 2 회전식 버튼을 사용해서 "기본 설정" 을 선택합니다.
- 3 아이콘 ✓ 을 누릅니다.
- 4 회전식 버튼을 사용해서 "보정" 을 선택합니다.
- 5 아이콘 ↘ 을 누릅니다.
- 6 차가운 물을 냉각槽에 채우고, ✓ 을 누릅니다.
- 7 조리실로부터 모든 부속품을 제거한 후, ✓ 을 누릅니다.

- 8 20:00 분이라는 시간 표시가 나타납니다. ▶을 눌러서 보정을 시작합니다.



보정 과정이 시작됩니다. 진행 중인 시간이 디스플레이 화면에서 표시됩니다.



참고 : 보정은 도중에 중단하지 마십시오. 기능 선택 버튼을 돌리지 마십시오. 오븐 도어를 열지 마십시오.

보정이 진행된 후에는 디스플레이 화면에 해당 메시지가 나타납니다. ✓ 을 누른 후, 기능 선택 버튼을 0 으로 설정합니다.

이사한 경우의 조치

오븐이 새로운 설치 장소에서 다시금 자동으로 적응될 수 있도록 본 보정 모드를 반복하십시오.

출고 시 설정상태로 리셋한 이후의 조치

출고 시 설정상태로 리셋한 이후에는 기본 설정 메뉴에서 보정 모드를 반복해야 합니다.

정전이 발생한 이후의 조치

전원이 분리되거나, 정전이 발생할 때에도 보정 설정 내역은 오븐에서 그대로 저장되어 유지됩니다. 따라서 새로 보정할 필요는 없습니다.

기름 필터

함께 배송된 기름 필터를 조리실 뒷벽의 고온 공기 배출 그릴에 연결해서 거십시오.

오븐 사용 시에는 항상 조리실에 본 기름 필터가 있어야 합니다. 본 기름 필터가 심하게 더러워질 수 있는 조리 모드를 사용한 후에는 매번 기름 필터를 뜨거운 세척액이나 식기 세척기에 넣고 씻어야 합니다.

문 패널 청소

밀봉을 위해 문 패킹에는 그리스 처리가 되어 있습니다. 문 패널에 그리스 자국이 남아 있을 수 있습니다.

제품을 처음 사용하기 전에 유리 세정제와 유리창 청소용 천 또는 극세사 천으로 문 패널을 청소하십시오. 유리 수세미를 사용하지 마십시오.

부속품 세척

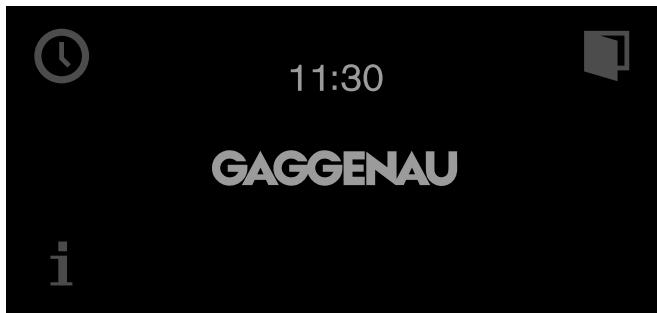
부속품을 처음 사용하기 전에 세제를 푼 미지근한 물과 부드러운 천으로 깨끗이 닦으십시오.

제품 활성화

대기

설정된 기능이 없거나 어린이 안전장치가 작동 중이면 제품이 대기 모드로 들어갑니다.

대기 모드에서는 조작부 밝기가 흐려집니다.



참고사항

- 대기 모드 화면으로 여러 가지 화면을 사용할 수 있습니다. 기본 설정은 GAGGENAU 로고와 시간입니다. 화면을 변경하는 방법은 기본 설정 섹션을 참조하십시오.
- 디스플레이 밝기는 수직 시야각에 따라 달라집니다. 기본 설정에서 "밝기" 설정을 사용해 디스플레이를 조정할 수 있습니다.

제품 활성화

대기 모드에서 나가려면 다음 중 하나를 수행하십시오.

- 기능 다이얼을 돌립니다.
- 조작부를 만집니다.
- 문을 열거나 닫습니다.

이제 필요한 기능을 설정할 수 있습니다. 각 장에서 어떻게 기능을 설정하는지를 확인할 수 있습니다.

참고사항

- 초기 설정에서 "대기 스크린 = 꺼짐"이 설정되어 있을 경우, 대기 모드에서 빠져 나가려면 기능 다이얼을 돌려야 합니다.
- 활성화 이후 오랫동안 설정 기능을 사용하지 않으면 제품은 대기 스크린 모드로 돌아갑니다.
- 문을 열면 잠시 후 내부 조명이 꺼집니다.

제품 작동

물탱크 채우기

오븐 도어를 열면, 측면에 있는 물탱크를 볼 수 있습니다.

주의!

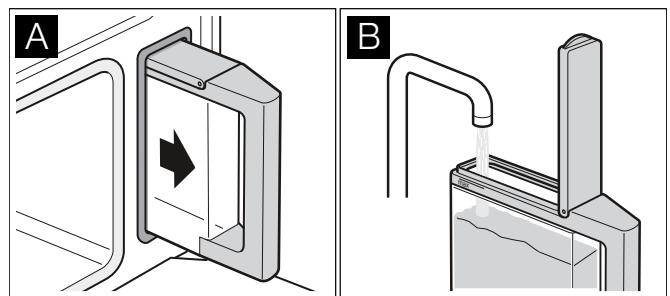
적합하지 않은 액체를 사용하면, 오븐이 손상될 수 있습니다.

- 반드시 깨끗한 수돗물이나, 연수 처리된 물 또는 탄산이 포함되지 않은 생수만을 사용하십시오.
- 수돗물에 석회 성분이 많이 포함된 경우라면, 연수 처리된 물을 권장합니다.
- 하지만 증류수나 염소 성분이 많이 함유된 수돗물 (> 40 mg/l) 또는 기타 액체는 사용하지 마십시오.

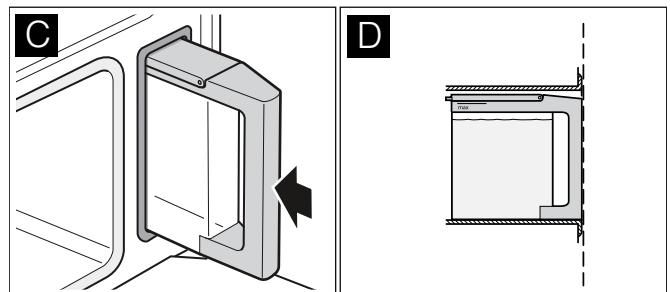
수돗물에 관한 정보는 해당 수자원공사에 문의하십시오. 물의 경도는 함께 배송된 테스트 세트를 사용해서 확인할 수 있습니다.

오븐을 작동하기 전 매번 물탱크를 채우십시오 (다음 경우는 제외 - "고온 공기 + 30% 습도", "고온 공기 + 0% 습도" 및 "건조 프로그램"):

- 1 오븐 도어를 열고, 물탱크를 꺼냅니다 (그림 A).
- 2 물탱크를 "max" 표시까지 차가운 물로 채웁니다(그림 B).



- 3 탱크 커버를 닫으면서 캡이 확실히 맞물려 잠기도 합니다.
- 4 물탱크를 스톱 위치까지 완전히 밀어 넣습니다 (그림 C).

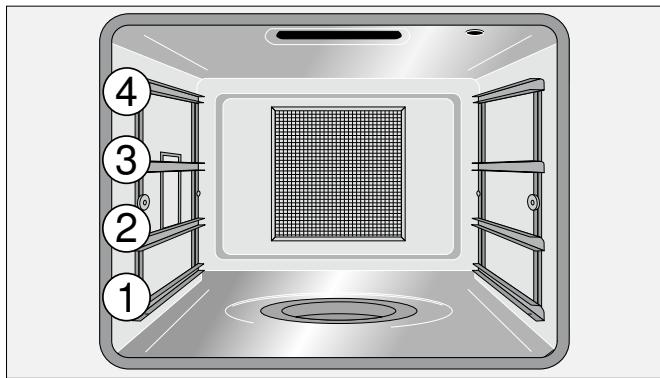


물탱크는 탱크 슬럿과 가장자리가 일치되어야 합니다 (그림 D).

조리실

조리실에는 네 개의 조리단 높이 위치가 있습니다. 조리단 높이는 아래쪽부터 위쪽으로 번호가 붙게 됩니다.

참고 : 짬 조리, 해동 및 다시 데우기 모드일 때는 최대 세 개까지의 조리단 높이를 동시에 사용할 수 있습니다(해당 조리단 높이는 2번, 3번 및 4번). 베이킹 요리 시에는 오직 한 개의 조리단 높이 만을 사용할 수 있으며, 이 때는 2번 조리단 높이를 사용합니다(또는 높은 케이크 틴의 경우 조리단 높이 1 번을 적용).



주의!

- 절대로 조리실 바닥 위에 바로 놓지 않도록 합니다. 알루미늄 호일로 감싸지 않도록 하십시오. 열이 축적되면서 오븐이 손상될 수 있습니다. 조리실 바닥과 증발기 그릇은 반드시 비어 놓은 상태라야 합니다. 그릇류는 항상 다공식 조리 용기 안이나, 와이어 랙 위에 올리십시오.
- 어떠한 부속품도 각 조리단 높이 사이에 끼워 넣지 마십시오. 여기서는 부속품이 수평 상태를 유지할 수 없는 경우가 있습니다.

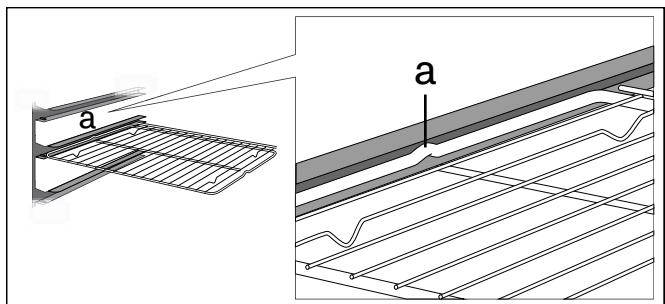
항상 제품 문을 끝까지 활짝 여십시오. 이 위치에서는 열린 문이 저절로 닫히지 않습니다.

부속품 끼우기

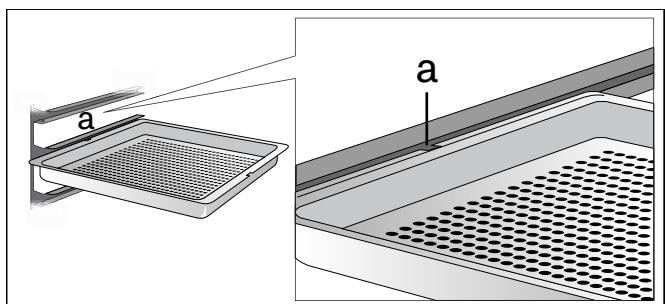
와이어 랙과 다공식 조리 용기에는 잠금 기능이 장착되어 있습니다. 본 잠금 기능의 경우 부속품을 꺼낼 때 부속품이 기울어지는 것을 방지합니다. 부속품은 반드시 조리실 안에 올바르게 끼워 넣어야 합니다. 이로써 기울임 방지 기능이 제대로 작동할 수 있습니다. 부속품을 꺼낼 때, 이를 살짝 들어 올려서 꺼내면 쉽게 빼낼 수 있습니다.

와이어 랙을 끼울 때의 주의사항 :

- 와이어 랙의 돌기부 (a) 가 위쪽을 가리켜야 함
- 와이어 랙의 안전바가 위쪽 및 아래쪽에 있어야 함



다공식 조리 용기를 끼울 때에는 흡 부분 (a) 가 측면을 가리키도록 유의해야 합니다.



켜기

- 1 기능 선택 버튼을 통해 원하는 가열 방식으로 설정합니다. 디스플레이 화면에서는 선택된 가열 방식 및 추천 온도가 표시됩니다.
- 2 온도 변경을 원하는 경우 : 회전식 버튼을 통해 원하는 온도로 설정합니다.

디스플레이 화면에는 가열 표시 아이콘 이 나타납니다. 표시 바의 경우 가열 상태의 진행을 나타내는 것입니다. 설정된 온도에 도달하게 되면, 신호음이 울리면서, 가열 표시 아이콘 은 사라집니다.

참고 : 온도를 70°C 이하로 설정한 경우에는 조리실 조명이 꺼진 상태로 유지됩니다.

물 보충하기 :

물탱크가 빈 경우에는 디스플레이 화면에 메시지가 나타납니다. 이 때는 물탱크를 "max" 표시까지 채운 후, 다시 집어 넣도록 합니다.

끄기 :

기능 선택 버튼을 0 까지 돌립니다.

작동을 마친 후 매번 실시할 작업

물탱크 비우기

- 1 오븐 도어는 조심스럽게 여십시오 .
고온의 스팀이 배출됩니다 !
- 2 물탱크를 빼낸 후 , 비우도록 합니다 .
- 3 탱크 커버의 씰링 및 오븐의 탱크 슬럿을 잘 건조 시킵니다 .

주의 !

조리실 온도가 고온일 때는 물탱크를 건조시키지 않아야 합니다 . 이로 인해 물탱크가 손상됩니다 .

조리실 건조

⚠ 화상 위험 !

증발기 그릇에 담긴 물은 매우 뜨거울 수 있습니다 . 이를 비우기 전에 미리 충분히 식히도록 합니다 .

- 1 오븐이 식으면 , 곧바로 조리실에 묻은 오염물을 제거합니다 . 나중이 되면 눌러 붙은 찌꺼기를 제거하기가 더 어려워집니다 .
- 2 증발기 그릇은 함께 배송된 청소용 스폰지를 사용해서 비웁니다 .
- 3 냉각된 조리실 및 증발기 그릇은 청소용 스폰지를 사용해서 닦아 내고 , 부드러운 천으로 잘 말려 줍니다 .
- 4 부엌 설비나 손잡이에 물이 맷하게 되었다면 , 이를 건조시켜 말리도록 합니다 .
- 5 건조 프로그램을 통해 조리실을 건조 시키거나 (다음 본문 참고 건조 프로그램), 조리실이 완전히 마를 때까지 오븐 도어를 열어 놓도록 합니다 .

안전 차단

안전상의 이유로 본 제품은 자동 안전 차단 기능을 갖추고 있습니다 . 만일 오븐 작동이 완료되지 않을 경우 , 모든 가열 과정은 12 시간이 지나면 꺼지게 되어 있습니다 . 디스플레이에 메시지가 표시됩니다 .

예외 :

장시간 타이머를 설정했을 때는 예외입니다 .

기능 다이얼을 **0** 으로 설정하면 제품을 다시 평상시처럼 작동할 수 있습니다 .

타이머 기능

타이머 메뉴를 사용해 다음 설정을 수행할 수 있습니다 .

☒ 단시간 타이머

⌚ 스톱워치

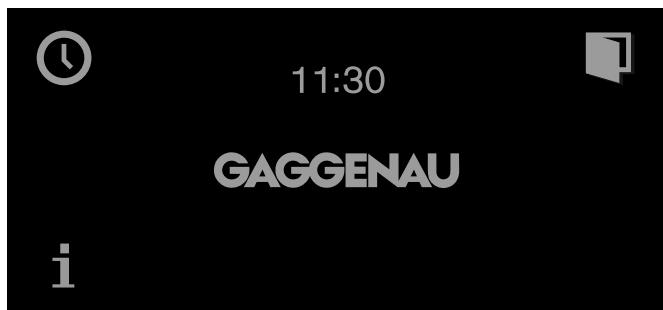
🕒 조리 시간 (대기 모드 제외)

🕒 조리 시간 종료 (대기 모드 제외)

타이머 메뉴 불러오기

모든 모드에서 타이머 메뉴를 불러올 수 있습니다 . 기본 설정에서만 가능 다이얼이 **S** 로 설정되고 , 타이머 메뉴는 사용할 수 없습니다 .

⌚ 심볼을 누릅니다 .



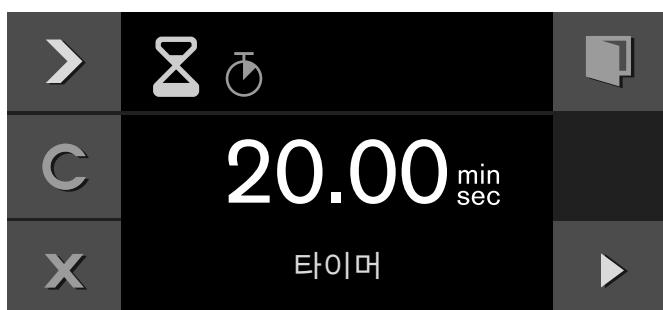
타이머 메뉴가 나타납니다 .

타이머

타이머는 다른 제품 기능과 독립적으로 작동합니다 . 최대 90 분까지 입력할 수 있습니다 .

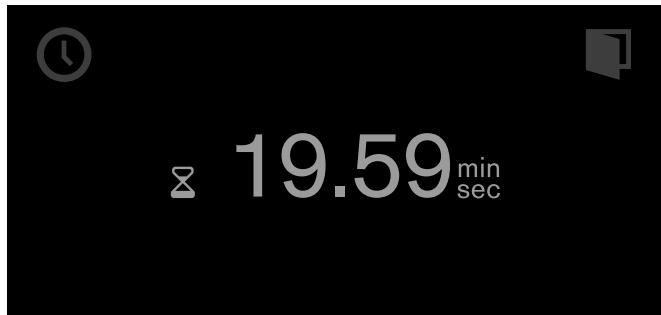
타이머 설정

- 1 타이머 메뉴를 불러옵니다 .
"타이머" ☒ 기능이 표시됩니다 .
- 2 조절 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 설정합니다 .



3 ▶ 을 눌러 시작합니다 .

타이머 메뉴가 사라지고 시간 카운트다운이 시작됩니다 . 디스플레이에 ✕ 심볼과 경과 시간이 표시됩니다 .



시간이 지나면 알람이 울립니다 . ✓ 심볼을 눌러서 알람을 끕니다 .

✗ 심볼을 누르면 언제든지 타이머 메뉴에서 나갈 수 있습니다 . 메뉴에서 나가면 설정이 지워집니다 .

타이머 정지 :

타이머 메뉴를 불러옵니다 . ▶ 을 눌러 "타이머" ✕ 기능을 선택하고 II 심볼을 누릅니다 . 타이머 실행을 계속하려면 ▶ 심볼을 누릅니다 .

조기 타이머 끄기 :

타이머 메뉴를 불러옵니다 . ▶ 을 눌러 "타이머" ✕ 기능을 선택하고 C 심볼을 누릅니다 .

스톱워치

스톱워치는 다른 제품 기능과 독립적으로 작동합니다 .

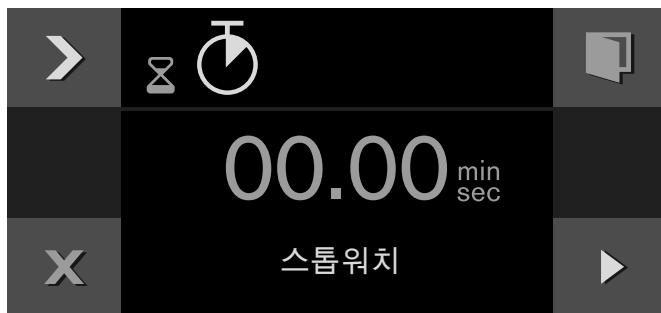
스톱워치는 0 초에서 최대 90 분까지 카운트합니다 .

스톱워치에도 일시정지 기능이 있어 일시적으로 스톱워치를 중단할 수 있습니다 .

스톱워치 실행

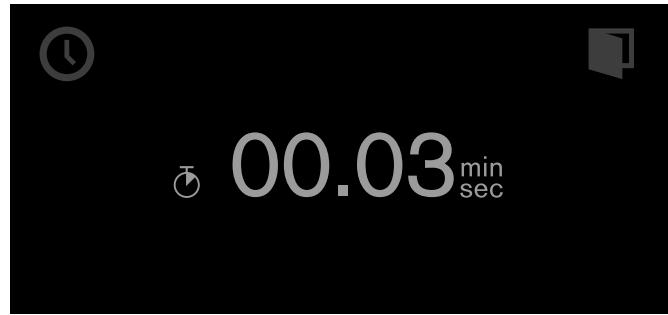
1 "타이머" 메뉴를 불러옵니다 .

2 ▶ 을 눌러 ⓧ "스톱워치" 기능을 선택합니다 .



3 ▶ 을 눌러 작동을 시작합니다 .

"타이머" 메뉴가 닫히고 타이머가 실행됩니다 . 디스플레이에 ⓧ 심볼과 경과 시간이 표시됩니다 .

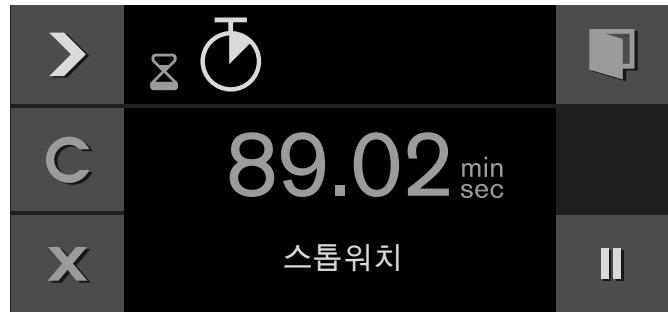


스톱워치 일시정지 및 재시작

1 "타이머" 메뉴를 불러옵니다 .

2 ▶ 을 눌러 ⓧ "스톱워치" 기능을 선택합니다 .

3 II 심볼을 누릅니다 .



스톱워치가 멈춥니다 . 심볼이 ▶ "시작"으로 변경됩니다 .

4 ▶ 을 눌러 작동을 시작합니다 .

스톱워치 실행이 계속됩니다 . 90 분에 도달하면 화면이 깜빡이고 알람이 울립니다 . ✓ 심볼을 누르면 알람이 멈춥니다 . ⓧ 심볼이 디스플레이에서 사라집니다 . 프로세스가 종료됩니다 .

스톱워치 끄기 :

"타이머" 메뉴를 불러옵니다 . ▶ 을 눌러 ⓧ "스톱워치" 기능을 선택하고 C 심볼을 누릅니다 .

조리 시간

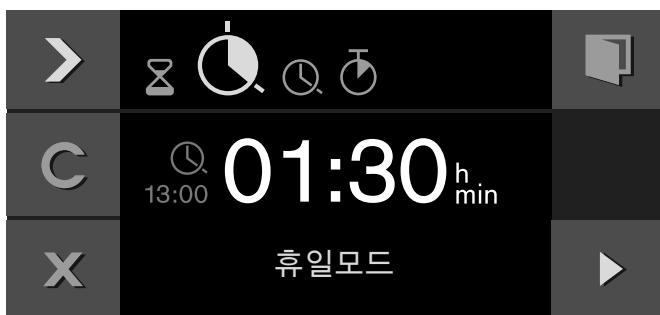
조리 시간을 설정하면 선택한 시간 이후 제품이 자동으로 가열을 중단합니다.

조리 시간 설정 범위는 1 분에서 23 시간 59 분입니다.

조리 시간 설정

가열 방식 및 온도를 설정한 후, 요리를 조리실 안에 넣습니다.

- 1 아이콘  을 누릅니다.
- 2  을 통해 "조리 시간" 기능  을 선택합니다.
- 3 회전식 버튼을 사용해서 원하는 조리 시간으로 설정합니다.

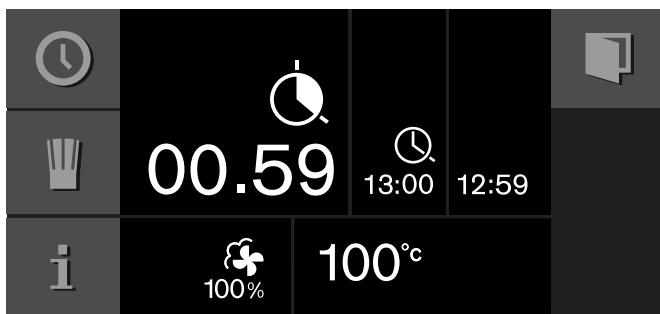


- 4  을 눌러서 시작합니다.

오븐 작동이 시작됩니다. 타이머 메뉴가 닫히게 됩니다. 디스플레이 화면에서는 온도, 작동 모드, 남아있는 조리 시간 및 조리 시간 완료가 표시됩니다.



조리 시간이 완료되기 1 분 전에 디스플레이 화면에서는 진행 중인 조리 시간이 큰 글씨로 표시됩니다.



조리 시간이 완료되면, 오븐이 깨지게 됩니다. 아이콘  이 움직이면서, 신호음이 울립니다. 아이콘  을 누르게 되면, 예정보다 빨리 음소거가 되며, 오븐 도어를 열거나, 기능 선택 버튼을 0 으로 설정합니다.

조리 시간 변경 :

타이머 메뉴를 불러오기 합니다.  을 통해 "조리 시간" 기능  을 선택합니다. 회전식 버튼을 사용해서 조리 시간을 변경합니다.  을 눌러서 시작합니다.

조리 시간 삭제 :

타이머 메뉴를 불러오기 합니다.  을 통해 "조리 시간" 기능  을 선택합니다. C 을 누르면, 조리 시간이 삭제됩니다. X 을 누르면, 일반 모드로 되돌아가게 됩니다.

전체 과정 중단 :

기능 선택 버튼을 0 위치로 설정합니다.

참고 : 조리 시간이 진행 중인 도중이라도 가열 방식 및 온도를 변경할 수 있습니다.

조리 시간 종료

조리 시간 종료를 나중으로 지연할 수 있습니다.

예 : 오후 2 시. 조리에 필요한 시간은 40 분입니다. 15:30 까지 음식을 준비하기를 원합니다.

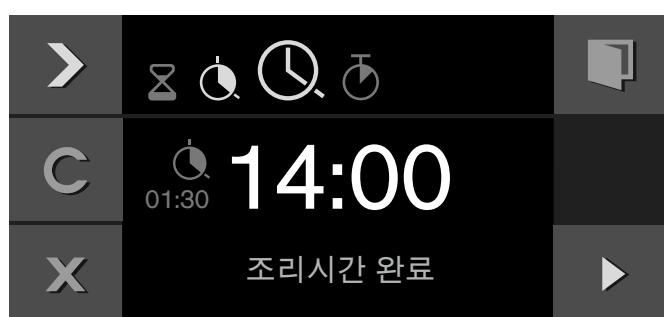
조리 시간을 입력하고 조리 시간 종료를 15:30 까지 지연합니다. 전자 시스템이 시작 시간을 계산합니다. 제품이 14:50 에 자동으로 조리를 시작하고 15:30 에 꺼집니다.

쉽게 상하는 음식을 너무 오래 조리실 안에 두지 마십시오.

조리 시간 완료 변경

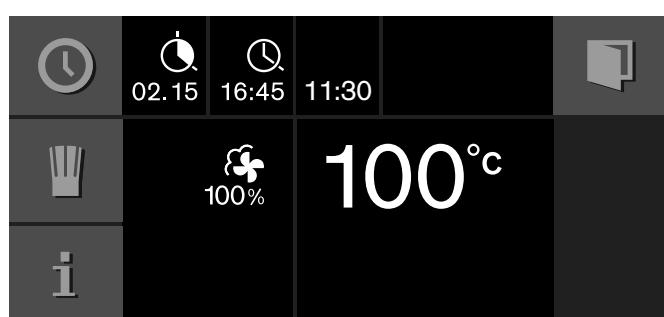
조리 방식, 온도 및 조리 시간을 설정했습니다.

- 1 아이콘  을 누릅니다.
- 2  을 통해 "조리 시간 완료" 기능  을 선택합니다.



- 3 회전식 버튼을 사용해서 원하는 조리 시간 완료 시점으로 설정합니다.

- 4  을 눌러서 시작합니다.



오븐이 대기 위치로 들어 갑니다. 디스플레이 화면에서는 작동 모드, 온도, 조리 시간 및 조리 시간 완료 시점이 표시됩니다. 설정된 시점이 되면, 오븐 작동이 시작되었다가, 조리 시간이 완료되면, 자동으로 꺼지게 됩니다.

참고 : 아이콘 이 깜박이는 경우 : 조리 시간이 설정되지 않은 경우입니다. 항상 조리 시간을 맨 처음으로 설정하십시오.

조리 시간이 완료되면, 오븐이 꺼지게 됩니다. 아이콘 이 움직이면서, 신호음이 울립니다. 아이콘 을 누르게 되면, 예정보다 빨리 음소거가 되며, 오븐 도어를 열거나, 기능 선택 버튼을 0으로 설정합니다.

조리 시간 완료 변경 :

타이머 메뉴를 불러오기 합니다. 을 통해 "조리 시간 완료" 기능 을 선택합니다. 회전식 버튼을 사용해서 원하는 조리 시간 완료 시점으로 설정합니다. 을 눌러서 시작합니다.

전체 과정 중단 :

기능 선택 버튼을 0 위치로 설정합니다.

장시간 타이머

이 기능을 사용하면 제품이 "열풍" 가열 기능으로 50 ~ 230°C의 온도를 유지합니다.

제품을 켜거나 끄지 않고 음식을 최대 74시간 동안 따뜻하게 유지할 수 있습니다.

쉽게 상하는 음식을 너무 오래 제품 안에 두지 마십시오.

참고 : 기본 설정에서 장시간 타이머를 "사용"으로 설정해야 합니다(기본 설정 섹션 참조).

장시간 타이머 설정

1 기능ダイ얼을 로 돌립니다.

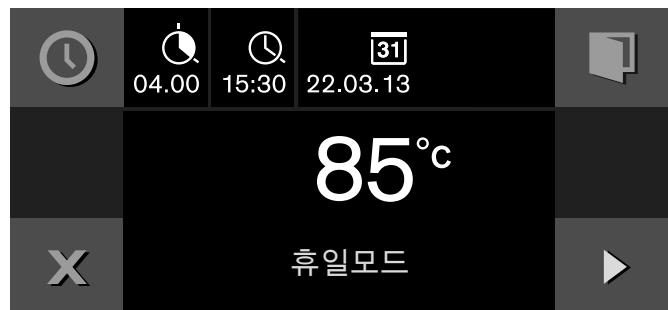
2 심볼을 누릅니다.

기본값 24시간과 85°C가 디스플레이에 표시됩니다.

을 눌러 작동을 시작합니다.

- 또는 -

조리 시간, 조리 시간 종료 및 꺼짐 날짜를 변경합니다.



3 조리 시간 변경 :

을 누릅니다. 조절ダイ얼을 사용해 원하는 조리 시간을 설정합니다.

4 조리 시간 종료 변경 :

심볼을 누릅니다. 조절ダイ얼을 사용해 원하는 조리 시간 종료를 설정합니다.

5 꺼짐 날짜 변경 :

심볼을 누릅니다. 조절ダイ얼을 사용해 원하는 꺼짐 날짜를 설정합니다. 을 눌러 확인합니다.

6 온도 변경 :

조절ダイ얼을 사용해 원하는 온도를 설정합니다.

7 을 눌러 작동을 시작합니다.

제품이 작동을 시작합니다. 과 온도가 디스플레이에 표시됩니다.

오븐과 디스플레이 조명이 꺼집니다. 조작부는 잠금 상태가 됩니다. 터치키를 눌러도 소리가 나지 않습니다.

설정 시간이 경과하면 제품이 가열을 멈춥니다. 기능ダイ얼을 0으로 돌립니다.

끄기 :

프로세스를 종료하려면 기능ダイ얼을 0으로 돌립니다.

개별 조리법

최대 50개의 개별 조리법을 저장할 수 있습니다. 조리법을 기록할 수 있습니다. 각 조리법에 이름을 붙여 필요할 때 빠르고 편리하게 불러올 수 있습니다.

조리법 저장

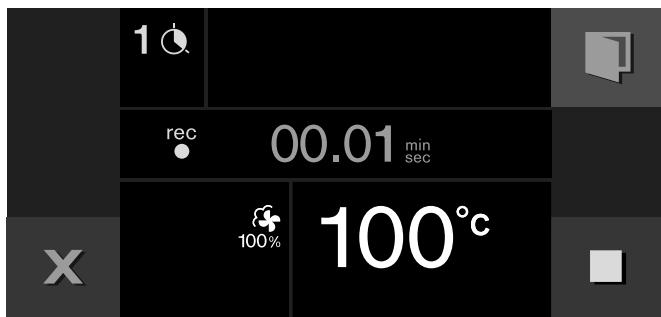
최대 5 단계까지 순차적으로 설정할 수 있고, 이러한 내역을 저장해 놓을 수 있습니다.

1 기능 선택 버튼을 원하는 가열 방식으로 설정하십시오. 아이콘 이 표시됩니다.

2 아이콘 을 누릅니다.

3 회전식 버튼을 통해 비어있는 메모리 항목을 선택합니다.

4 아이콘 을 누릅니다.



5 회전식 버튼을 통해 원하는 온도로 설정합니다.

6 조리 시간이 저장됩니다.

7 기타 단계 저장 :

기능 선택 버튼을 원하는 가열 방식으로 설정하십시오. 회전식 버튼을 통해 원하는 온도로 설정합니다. 새로운 단계가 시작됩니다.

8 원하는 조리 결과가 나왔다면, 요리를 완료하기 위해 아이콘 을 누릅니다.

9 "ABC" 항목에서 이름을 입력합니다 (다음 본문 참고 이름 입력).

참고사항

- 일단 오븐에서 설정된 온도가 도달된 후에야 해당 단계 저장이 시작될 수 있습니다.
- 각 단계는 반드시 최소 1 분 동안 유지되어야 합니다.
- 어떠한 단계에서 최초의 일 분이 진행되는 동안에는 가열 방식 또는 온도를 변경할 수 있습니다.

단계의 심부 온도 설정 :

심부 온도 프로브를 오븐의 소켓에 연결합니다. 가열 모드와 온도를 설정합니다.  심볼을 누릅니다. 조절 다이얼을 사용해 설정한 심부 온도를 변경하고 을 눌러 확인합니다.

조리법 프로그램화

최대 5 단계까지 조리 과정을 프로그래밍 하고, 이를 저장해 놓을 수 있습니다.

1 기능 선택 버튼을 원하는 가열 방식으로 설정하십시오. 회전식 버튼을 통해 원하는 온도로 설정합니다.
아이콘 이 표시됩니다.

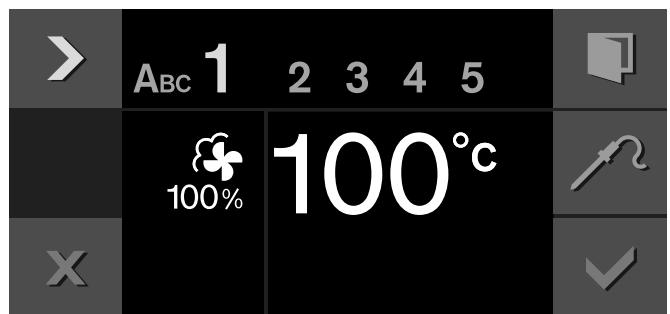
2 아이콘 을 누릅니다.

3 회전식 버튼을 통해 비어있는 메모리 항목을 선택합니다.

4 아이콘 을 누릅니다.

5 "ABC" 항목에서 이름을 입력합니다 (다음 본문 참고 이름 입력).

6 아이콘 을 눌러서 첫 번째 단계를 선택합니다.
시작 시 설정되었던 가열 방식 및 온도가 표시됩니다.
회전식 버튼을 사용하면, 가열 방식 및 온도를 변경할 수 있습니다.



7 아이콘 을 통해 시간 설정을 선택합니다.

8 회전식 버튼을 사용해서 원하는 조리 시간으로 설정합니다.

9 아이콘 을 눌러서 다음 순서의 단계를 선택합니다.
- 또는 -

조리가 완성되었습니다. 입력을 종료합니다.

10 을 눌러서 저장합니다.

- 또는 -
을 눌러서 취소하고, 메뉴로부터 벗어납니다.

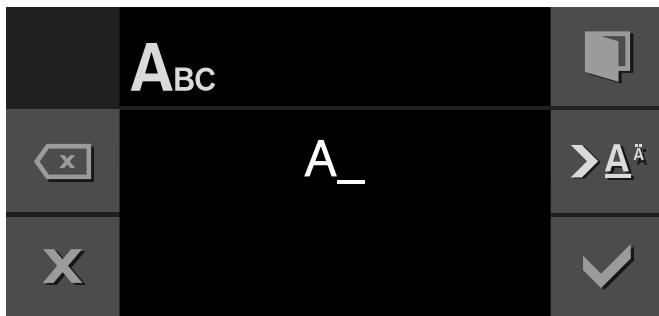
단계에서의 중심 온도 입력 :

아이콘 을 눌러서 다음 순서의 단계를 선택합니다. 가열 방식 및 온도를 설정합니다. 아이콘 을 누릅니다.
회전식 버튼을 통해 원하는 중심 온도를 입력하고, 을 눌러서 확인합니다.

참고 : 중심 온도가 이미 프로그래밍 되어 있는 단계에 대해서는 조리 시간의 입력이 불가합니다.

이름 입력

1 "ABC"에 조리법 이름을 입력합니다.



조절 다이얼 글자 선택

새 단어는 항상 대문자로 시작합니다.

➤ A ^ä	짧게 누릅니다. 커서를 오른쪽으로 이동시킵니다. 누르고 그대로 유지합니다. 움라우트와 특수문자로 변경합니다. 두 번 눌러서 행 바꾸기를 실행합니다.
➤ Ä	짧게 누릅니다. 커서를 오른쪽으로 이동시킵니다. 누르고 그대로 유지합니다. 일반 글자로 변경합니다. 두 번 눌러서 행 바꾸기를 실행합니다.
☒	글자를 삭제합니다.

2 ✓ 을 눌러 저장합니다.

- 또는 -

✗ 을 눌러 취소하고 메뉴에서 나갑니다.

참고 : 이름 입력 시 라틴어 글자, 일부 특수문자 그리고 숫자를 사용할 수 있습니다.

조리법 실행

1 기능 다이얼을 아무 가열 유형으로 돌립니다.

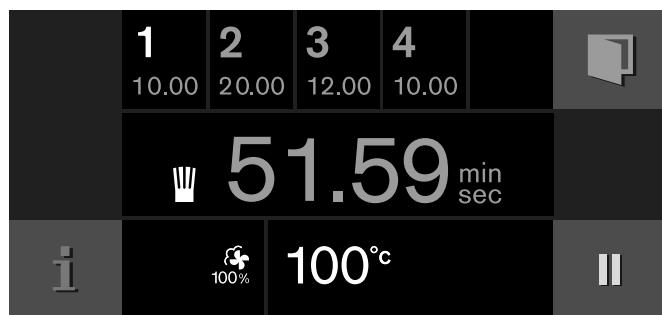
■ 심볼이 나타납니다.

2 ■ 심볼을 누릅니다. 조절 다이얼을 돌려 원하는 조리법을 선택합니다.

3 ▶ 을 눌러 작동을 시작합니다.

작동이 시작됩니다. 디스플레이에서 조리 시간 카운트다운이 시작됩니다.

디스플레이에 단계별 설정이 표시됩니다.



참고사항

- 조리 시간은 제품이 설정 온도에 도달할 때까지 카운트다운을 시작하지 않습니다.
- 조리법이 진행 중인 동안 조절 다이얼을 사용하여 온도를 변경할 수 있습니다. 그러나 저장된 조리법이 변경되지는 않습니다.

조리법 변경

저장된 또는 프로그램화된 조리법의 설정을 변경할 수 있습니다.

- 1 기능 다이얼을 아무 가열 유형으로 돌립니다.
■ 심볼이 나타납니다.
- 2 ■ 심볼을 누릅니다.
- 3 조절 다이얼을 돌려 원하는 조리법을 선택합니다.
- 4 ▲ _ 심볼을 누릅니다.
- 5 > 심볼을 사용하여 원하는 단계를 선택합니다.
프로그램 설정한 가열 유형, 온도 및 조리 시간이 나타납니다. 기능 다이얼을 사용해 언제든지 설정을 변경할 수 있습니다.
- 6 ✓ 을 눌러 저장합니다.
- 또는 -
✗ 을 눌러 취소하고 메뉴에서 나갑니다.

조리법 삭제

1 기능 다이얼을 아무 가열 유형으로 돌립니다.

■ 심볼이 나타납니다.

2 ■ 심볼을 누릅니다.

3 조절 다이얼을 돌려 원하는 조리법을 선택합니다.

4 C 을 눌러 조리법을 삭제합니다.

5 ✓ 을 눌러 확인합니다.

심부 온도 프로브

심부 온도 프로브를 사용하면 정확한 조리가 가능합니다. 심부 온도 프로브는 조리 중인 음식의 내부 온도를 측정합니다. 원하는 심부 온도에 도달하면 자동으로 꺼져 음식을 정확하게 조리할 수 있습니다.

함께 제공되는 심부 온도 프로브만 사용하십시오. AS 센터나 온라인 매장에서 예비 부품으로 구입할 수 있습니다.

250°C 를 넘는 온도에서는 심부 온도 프로브가 손상될 수 있습니다. 따라서 최대 230°C 의 온도에서만 사용하십시오.

사용 후에는 항상 심부 온도 프로브를 오븐에서 제거하십시오. 절대로 오븐 안에 보관하지 마십시오.

사용 후에는 심부 온도 프로브를 젖은 천으로 닦으십시오. 식기세척기를 사용하지 마십시오.

⚠️ 감전 위험!

호환되지 않는 육류 프로브는 절연체가 손상될 수 있습니다. 본 제품에 권장되는 육류 프로브만 사용하십시오.

⚠️ 화상 위험!

조리실 내부와 심부 온도 프로브가 매우 뜨거워집니다. 심부 온도 프로브를 꽂거나 제거할 때는 오븐용 장갑을 사용하십시오.

심부 온도 프로브를 조리할 음식에 꽂기

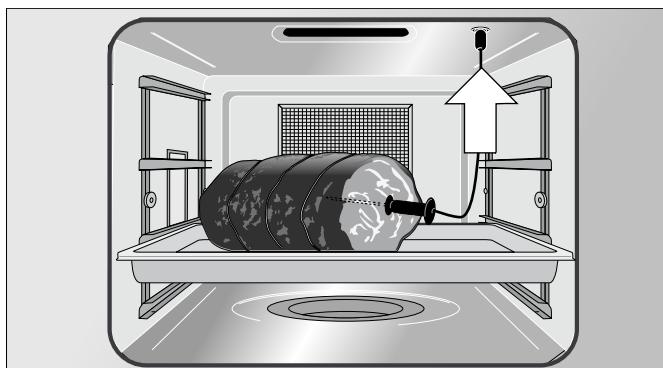
음식을 조리실 안에 넣기 전에 심부 온도 프로브를 음식에 꽂으십시오.

가장 두꺼운 위치의 금속 팁을 조리할 음식에 꽂으십시오. 팁의 끝이 대략적으로 중앙에 오게 하십시오. 지방에 위치하거나 용기나 뼈에 접촉하면 안 됩니다.

몇 개의 조각이 있으면 심부 온도 프로브를 가장 두꺼운 조각의 중앙에 꽂으십시오.

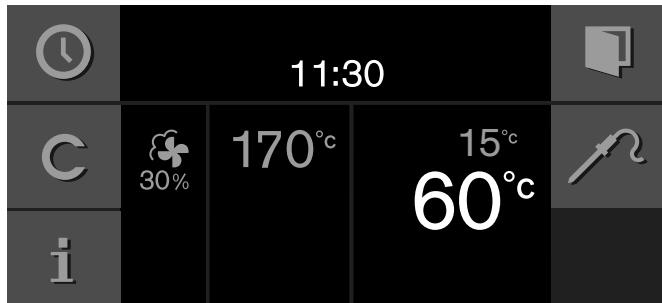
가능하면 심부 온도 프로브를 완전히 꽂으십시오.

가금류는 심부 온도 프로브의 팁이 중앙의 빈 공간이 아니라 배와 다리 윗부분 사이의 고기에 오게 하십시오.



음식물 중심 온도 설정

- 조리실에 내부 온도 감지봉을 꽂은 상태로 조리실 안에 넣습니다. 내부 온도 감지봉을 조리실 안의 단자에 연결한 후, 오븐 도어를 닫습니다. 내부 온도 감지봉의 케이블이 조이지 않도록 하십시오! 디스플레이 화면에서는 ↗ 표시 및 현재의 중심 온도가 나타납니다.
- 기능 선택 버튼을 원하는 가열 방식으로 설정하십시오.
- 회전식 버튼을 통해 조리실 온도를 설정합니다.
- 아이콘 ↗ 을 누릅니다. 회전식 버튼을 사용해서 조리물에 대해 원하는 중심 온도를 설정한 후, ↗ 로 확인하십시오. 새로 설정된 중심 온도는 반드시 현재의 중심 온도보다 더 높아야 합니다.



- 설정된 가열 방식에 따라 오븐이 가열됩니다. 디스플레이 화면에서는 현재의 중심 온도가 표시되고, 바로 그 아래에는 설정된 중심 온도가 표시됩니다. 설정된 중심 온도값은 언제든지 변경이 가능합니다.

조리실에서 설정된 중심 온도가 도달되면, 신호음이 울립니다. 조리 모드가 자동으로 종료됩니다. ✓로 확인한 후, 기능 선택 버튼을 0 으로 설정합니다.

참고사항

- 측정 범위는 15°C ~ 99°C입니다. 측정 영역 밖에서는 현재 심부 온도가 "--°C" 로 나타납니다.
- 음식을 조리 후 얼마간 조리실에 남겨둘 경우 심부 온도는 조리실에 잔열이 있어 지속하여 다소 오릅니다.
- 심부 온도 프로브와 조리 타이머를 동시에 설정할 경우 입력한 값에 어느 프로그램이든 먼저 도달할 때 제품이 꺼집니다.

설정한 심부 온도 변경 :

↗ 심볼을 누릅니다. 조절 다이얼을 사용하여 음식에 설정한 심부 온도를 변경하고 ↗ 을 눌러 확인합니다.

설정한 심부 온도 삭제 :

↗ 심볼을 누릅니다. C 을 눌러 설정한 심부 온도를 삭제합니다. 제품은 일반 조리 작동 시 가열을 계속합니다.

심부 온도 지침

냉동 음식이 아닌 냉장 음식만을 사용하십시오. 표에 제시된 세부내용은 지침일 뿐입니다. 결과는 음식의 질과 성분에 따라 달라집니다.

위생상의 이유로, 생선 및 육류와 같은 주요 음식물은 62 ~ 70°C 의 심부 온도에 도달해야 하며, 가금류 및 다진 고기의 경우 심부 온도가 80 ~ 85°C 만큼 높아야 합니다.

음식	심부 온도 지침
소고기	
등심, 안심, 앙트르코트 (등심)	
매우 레어	45 ~ 47°C
레어	50 ~ 52°C
미디엄	58 ~ 60°C
웰던	70 ~ 75°C
쇠고기 덩어리	80 ~ 85°C
돼지고기	
돼지고기 덩어리	72 ~ 80°C
돼지고기 등심	
미디엄	65 ~ 70°C
웰던	75°C
미트로프	85°C
돼지고기 안심	65 ~ 70°C
송아지고기	
송아지고기 덩어리, 웰던	75 ~ 80°C
속을 채운 송아지 가슴살	75 ~ 80°C
송아지 등심	
미디엄	58 ~ 60°C
웰던	65 ~ 70°C
송아지 안심	
레어	50 ~ 52°C
미디엄	58 ~ 60°C
웰던	70 ~ 75°C
육류	
사슴고기 등심	60 ~ 70°C
사슴고기 다리	70 ~ 75°C
사슴고기 등심 스테이크	65 ~ 70°C
토끼고기 등심	65 ~ 70°C

음식	심부 온도 지침
가금류	
닭고기	85°C
호로새	75 ~ 80°C
거위, 칠면조, 오리	80 ~ 85°C
오리 가슴살	
미디엄	55 ~ 60°C
웰던	70 ~ 80°C
타조 스테이크	60 ~ 65°C
새끼 양고기	
새끼 양다리	
미디엄	60 ~ 65°C
웰던	70 ~ 80°C
양 등심	
미디엄	55 ~ 60°C
웰던	65 ~ 75°C
양고기	
양다리	
미디엄	70 ~ 75°C
웰던	80 ~ 85°C
양 등심	
미디엄	70 ~ 75°C
웰던	80°C
생선	
필레	62 ~ 65°C
전체	65°C
테린	62 ~ 65°C
기타	
빵	96°C
빠떼	72 ~ 75°C
테린	60 ~ 70°C
푸아그라	45°C

어린이 안전장치

이 제품에는 어린이의 우발적인 제품 작동을 방지하는 어린이 보호 잠금장치 기능이 있습니다.

참고사항

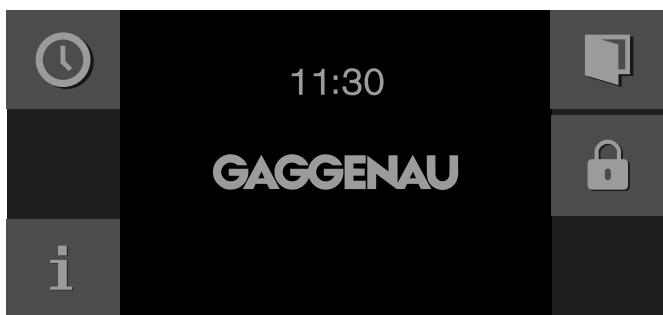
- 기본 설정에서 어린이 보호 잠금장치를 " 사용 " 으로 설정해야 합니다 (' 기본 설정 ' 섹션 참조).
- 어린이 보호 잠금장치가 작동된 후 전원이 차단되면 전력이 다시 연결되었을 때 어린이 보호 잠금장치가 꺼져있을 수 있습니다 .

어린이 안전장치 작동

필수 조건 :

기능 다이얼이 **0** 으로 설정되어 있어야 합니다 .

▣ 심볼을 최소 6 초 동안 길게 누릅니다 .



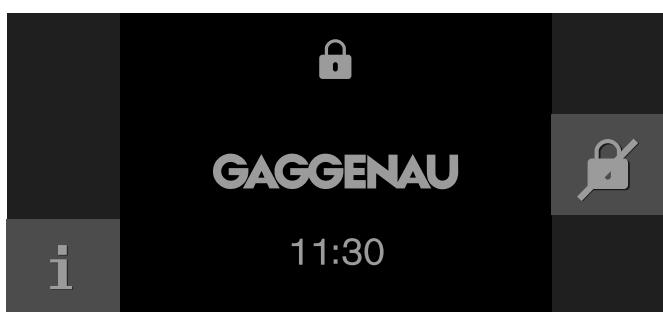
어린이 안전장치가 작동됩니다 . 대기 화면이 나타납니다 . 디스플레이 상단에 ▣ 심볼이 나타납니다 .

어린이 안전장치 해제

필수 조건 :

기능 다이얼이 **0** 으로 설정되어 있어야 합니다 .

☒ 심볼을 최소 6 초 동안 길게 누릅니다 .



어린이 안전장치가 해제됩니다 . 제품을 평상시처럼 설정할 수 있습니다 .

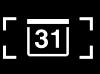
기본 설정

제품을 기본 설정에서 개별적으로 설정할 수 있습니다.

- 1 기능 다이얼을 **S**로 돌립니다.
- 2 조절 다이얼을 사용해 "기본 설정"을 선택합니다.
- 3 심볼을 누릅니다.
- 4 조절 다이얼을 돌려 원하는 기본 설정을 선택합니다.
- 5 심볼을 누릅니다.

- 6 조절 다이얼을 사용해 기본 설정을 선택합니다.
 - 7 로 저장하거나 로 취소하고 현재 기본 설정에서 나갑니다.
 - 8 기능 다이얼을 **0**으로 돌려 기본 설정 메뉴에서 나갑니다.
- 변경사항이 저장됩니다.

기본 설정	허용 설정	설명
	밝기 레벨 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	디스플레이 밝기를 설정합니다.
	대기 화면 켜기 */ 끄기 - 시간 - 시간 + GAGGENAU 로고 * - 날짜 - 날짜 + GAGGENAU 로고 - 시간 + 날짜 - 시간 + 날짜 + GAGGENAU 로고	대기 화면이 나타납니다. 끄기: 표시되는 화면이 없습니다. 제품의 대기 전력 소비를 줄이려면 이 설정을 사용합니다. 켜기 : 몇 가지 화면 중에서 선택할 수 있습니다. <input checked="" type="checkbox"/> 심볼을 눌러 "켜기"를 확인하고 조절 다이얼을 사용해 원하는 화면을 선택합니다. 선택한 화면이 나타납니다.
	디스플레이 축소 */ 표준	'축소' 설정이 선택되면, 잠시 후 가장 중요한 정보만 표시됩니다.
	터치 영역 색상 회색 * / 흰색	터치 영역의 심볼 색상을 선택합니다.
	터치 영역 톤 톤 1* / 톤 2 / 끄기	터치 영역을 눌렀을 때 나오는 소리를 설정합니다.
	터치 영역 볼륨 레벨 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	터치 영역 톤의 볼륨을 설정합니다.
	가열 신호 켜짐 * / 꺼짐	가열 모드에서 원하는 온도가 도달되면, 신호음이 울립니다.
	알람 볼륨 레벨 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	알람 볼륨을 설정합니다.
	물의 경도 1-18	함께 배송된 탄산염 경도 테스트를 사용해서 수돗물을 검사합니다. 측정된 물의 경도로 설정합니다.
	보정 모드 오븐 보정	비등점을 설정합니다.
	시간 형식 24 시간 * / AM/PM	시간을 24 시간 또는 12 시간 형식으로 표시합니다.
	시간 현재 시간	시간 설정
	시간 변경 수동 * / 자동	시간을 일광절약시간으로 자동 변경합니다. 변경 시점에 맞춰 월, 일, 주를 설정합니다. 여름 시간과 겨울 시간 모두로 설정이 가능합니다.

	날짜 형식	날짜 . 월 . 연도 * 날짜 / 월 / 연도 월 / 날짜 / 연도	날짜 형식을 설정합니다.
	날짜	현재 날짜	날짜를 설정합니다. 심볼 ➤ 을 사용해 년 / 월 / 일 사이를 전환할 수 있습니다.
	온도 형식	°C* / °F	온도 단위를 설정합니다.
	언어	독일어 * / 프랑스어 / 이탈리아어 / 스페인어 / 포르투갈어 / 네덜란드어 / 덴마크어 / 스웨덴어 / 노르웨이어 / 핀란드어 / 그리스어 / 터키어 / 러시아어 / 폴란드어 / 체코어 / 슬로베니아어 / 슬로바키아어 / 아랍어 / 히브리어 / 일본어 / 한국어 / 태국어 / 중국어 / 영어 (미국) / 영어	디스플레이용 언어를 선택합니다. 참고 : 언어가 바뀌면 시스템은 다시 시작됩니다. 다시 시작하는 데는 몇 초가 걸립니다. 기본 설정 메뉴도 삭제됩니다.
	공장 기본 설정	공장 기본 설정 초기화	" 모든 설정을 삭제하고 공장 기본 설정으로 초기화하시겠습니까? " 질문을 확인합니다. ✓ 을 눌러서 확인하거나 ✗ 을 눌러 취소합니다. 참고 : 제품이 공장 기본 설정으로 초기화되면 개별 조리법도 삭제됩니다. 공장 기본 설정으로 초기화되고 나면, " 초기 설정 " 메뉴가 나타납니다.
	데모 모드	켜기 / 끄기 *	데모 목적으로만 사용됩니다. 데모 모드에서는 제품이 가열되지 않지만, 다른 모든 기능을 사용할 수 있습니다. 일반 작동에서는 " 끄기 " 설정을 활성화해야 합니다. 데모 설정은 제품을 전원에 연결한 후 최초 3 분간만 가능합니다.
	장시간 타이머	해제 */ 사용	사용 : 장시간 타이머를 설정할 수 있습니다. '장시간 타이머' 섹션을 참조하십시오.
	문 잠금장치	끄기 * / 켜기	문 잠금장치는 제품 문이 우발적으로 열리는 것을 방지합니다. " 켜기 "로 설정하면 문이 열리기 전에 몇 초 동안 ▣ 심볼을 눌러야 합니다.
	어린이 보호 잠금장치	해제 */ 사용	사용: 어린이 보호 잠금장치 작동('어린이 보호 잠금장치' 섹션 참조)

* 공장 기본 설정

세척 및 유지보수

제대로 관리하고 청소하면 제품의 외관과 성능을 처음 상태와 가깝게 유지할 수 있습니다. 여기에서는 본 제품을 올바르게 관리하고 청소하는 방법에 대해 설명합니다.

⚠️ 감전 위험!

감전을 유발할 수 있으니 고압 또는 스팀 청소기를 사용하지 마십시오.

⚠️ 화상 위험!

본 제품은 매우 높은 온도까지 뜨거워질 수 있습니다. 조리실의 내부 표면이나 가열 부품을 절대로 만지지 마십시오. 항상 제품이 식을 때까지 기다리십시오. 어린이는 안전 거리 밖에 있게 하십시오.

⚠️ 화상 위험!

전원을 켜면 전구가 매우 뜨거워집니다. 전원을 끈 후에도 얼마 동안은 화상의 위험이 있습니다. 기기를 세척하기 전에 전구를 식히십시오. 세척 중에는 기기 전구를 끄십시오.

⚠️ 부상 위험!

제품의 문 유리에 긁힌 자국이 생기면 나중에 갈라지는 균열이 될 수 있습니다. 유리 수세미나 마모성이 강한 세제를 사용하지 마십시오.

세제

잘못된 세제에 의한 표면 손상을 방지하려면 아래 표의 정보를 읽고 숙지하십시오.

금지사항

- 거칠거나 마모성이 강한 세제
- 철제 또는 유리 수세미를 사용한 제품 문의 유리 세척
- 철제 또는 유리 수세미를 사용한 문 패킹 세척
- 단단한 연마용 패드 또는 스펀지 사용

새 스펀지는 깨끗이 씻은 다음 사용하십시오.

위치	세척 제품
문 패널	유리 세정제 : 행주로 청소하십시오. 유리 수세미를 사용하지 마십시오.
디스플레이	극세사 천이나 약간 축축한 천으로 닦으십시오. 젖은 천으로 닦지 마십시오.
스테인레스 스틸	뜨거운 비눗물 : 행주를 이용하여 청소하고 부드러운 천으로 물기를 제거하십시오. 물때, 기름때, 전분, 일부분(예: 계란 흰자) 얼룩이나 자국이 있으면 바로 제거하십시오. 이러한 얼룩이나 자국이 있으면 부식이 생길 수 있습니다. 특수 스테인레스 스틸 세척 제품은 A/S 센터나 전문 매장에서 구입할 수 있습니다.

위치	세척 제품
알루미늄	순한 유리창 세척용 세제로 닦으십시오. 유리창 청소용 천이나 보풀이 없는 극세사 천을 사용해 가로로 가볍게 표면을 닦으십시오.
스테인리스 스틸 또는 에나멜 조리실	뜨거운 비눗물 : 행주로 닦은 다음, 부드러운 마른 천으로 물기를 닦으십시오. 오븐용 스프레이이나 기타 세척력 또는 마모성이 강한 물질을 사용하지 마십시오. 연마용 패드, 거친 스펀지 및 팬 세척 도구도 사용할 수 없습니다. 이러한 도구를 이용하면 표면에 흡집이 생길 수 있습니다. 정기적 관리의 경우, 제조업체 지침에 따라 조리실 관리 제품을 사용하십시오(주문 번호 667027, A/S 센터 또는 온라인샵에서 주문 가능). 주의! <ul style="list-style-type: none">조리실 상부의 환기 플랩에 세제를 뿌리지 마십시오.표면에 세제가 남아 있으면 조리실이 가열될 때 자국이 나타날 수 있습니다. 조리실을 건조하기 전에 깨끗한 물로 모든 세제 및 관리 제품 자국을 제거하십시오. 조리실 세척 후에는 항상 건조하십시오(☞ ☞ 섹션 참조).
매우 더러운 스테인리스 스틸 또는 에나멜 조리실	오븐 전용 세제 (AS 센터나 온라인 매장에서 주문번호 00311860으로 주문 가능)를 사용하십시오. 참고 : <ul style="list-style-type: none">세제가 문 패킹, 조명 또는 증발기 접시와 닿지 않도록 하십시오.12 시간 놔두지 마십시오.뜨거운 표면에는 사용하지 마십시오.물로 깨끗이 헹구어내십시오.제조업체의 지침을 따르십시오.
조리실 전구 유리 커버	뜨거운 비눗물 : 행주로 청소하십시오.
그리스 필터	식기세척기
물통	뜨거운 비눗물. 식기세척기를 사용하지 마십시오. 덮개의 밀봉 부분을 완전히 건조하십시오. 덮개를 연 상태로 마를 때까지 두십시오.
물통 삽입구	사용 후 물기를 문질러 닦으십시오.
문 패킹 제거하지 마십시오.	뜨거운 비눗물 : 행주로 닦으십시오. 단, 너무 강하게 문질러서 닦지 마십시오. 철제 또는 유리 수세미를 사용하지 마십시오.
심부 온도 프로브	젖은 천으로 닦으십시오. 식기세척기를 사용하지 마십시오.
조리 용기, 석쇠	식기세척기 또는 뜨거운 비눗물. 물과 솔로 탄 찌거기를 제거하십시오.
선반 지지대	식기세척기 또는 뜨거운 비눗물 (☞ ☞ 섹션 참조)

청소용 스판지

함께 배송된 청소용 스판지는 흡수성이 대단히 뛰어납니다. 본 청소용 스판지는 오직 증발기 그릇에 남아 있는 물을 제거하고, 조리실을 청소하는 용도로만 사용하십시오.

청소용 스판지를 최초로 사용하기 전 한 번 깨끗하게 씻도록 합니다. 청소용 스판지는 세탁기에 넣어서 씻을 수 있습니다.

극세사 천

허니콤 극세사 천은 유리, 유리 세라믹, 스테인레스 스틸 또는 알루미늄과 같은 민감한 표면 청소에 부분적으로 적합합니다 (부품 번호 00460770, AS 센터나 온라인샵에서 주문 가능). 액체 및 기름 찌꺼기를 한꺼번에 제거합니다.

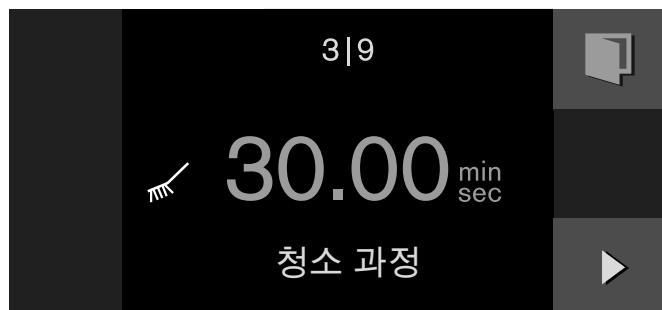
청소 모드

청소 모드를 통해 조리실 내에 단단히 고착된 오염물이 제거되므로, 청소 과정이 용이하게 됩니다.

본 청소 모드는 한 번의 세척 및 두 번의 행굼 단계로 구성됩니다.

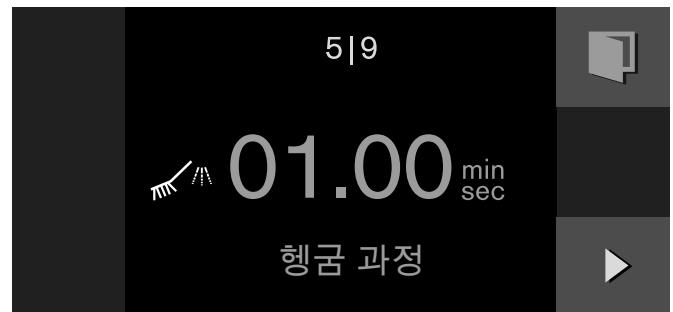
청소 모드 시작

- 1 기능 선택 버튼을 **S** 위치로 설정합니다.
- 2 아이콘 이 표시됩니다. 표시를 눌러 확인합니다.
- 3 조리실로부터 부속품 및 기름 필터를 제거합니다. 조리실로부터 슬라이드 랙을 제거합니다 (다음 본문 참고 삽입용 랙 빼내기). 조리실을 클리너로 닦아냅니다.
- 4 물탱크를 "max" 표시까지 차가운 물로 채운 후, 탱크 슬럿 안으로 밀어 넣습니다. 오븐 도어를 닫습니다.
- 5 청소 시간이 30 분으로 표시됩니다. 을 눌러서 시작합니다. 청소 시간의 진행 과정이 디스플레이 화면에서 표시됩니다. 조리실 내의 램프는 꺼진 상태로 유지됩니다.



- 6 30 분이 경과한 후 신호음이 울립니다. 디스플레이 화면에서 메시지가 나타납니다.
- 7 조리실을 잘 닦아냅니다. 세척용제 잔여물을 제거합니다. 물탱크에 깨끗한 물을 채웁니다. 를 눌러서 확인합니다.

- 8 첫 번째 세척 과정이 나타납니다. 을 눌러서 시작합니다. 오븐 행굼이 진행됩니다. 행굼 시간의 진행 과정이 디스플레이 화면에서 표시됩니다.



- 9 1분이 경과한 후 신호음이 울립니다. 증발기 그릇은 청소용 스판지를 사용해서 비웁니다. 를 눌러서 확인합니다.

- 10 두 번째 세척 과정이 나타납니다. 을 눌러서 시작합니다. 오븐 행굼이 진행됩니다. 행굼 시간의 진행 과정이 디스플레이 화면에서 표시됩니다.

- 1 분이 경과한 후 신호음이 울립니다. 증발기 그릇은 청소용 스판지를 사용해서 비웁니다. 물탱크를 비우고, 커버를 연 상태로 건조 시킵니다. 조리실은 부드러운 천으로 잘 닦아 말리고, 건조 프로그램을 통해 완전히 건조 시킵니다.

참고사항

- 청소 모드는 항상 완전한 상태로 진행되어야 하고, 중간에 취소할 수 없습니다.
- 조리를 시작하기 전, 조리실 내에 남아 있는 클리너 찌꺼기를 제거합니다.
- 만약 청소 모드가 정전 등을 이유로 해서 중간에 취소된 상태라면, 다음 번 사용을 시작하기 전, 반드시 청소 모드를 다시 시작해야 합니다. 이로써 경우에 따라 남아 있을지도 모르는 세척용제 잔여물을 오븐으로부터 완전히 제거할 수 있습니다.

건조 프로그램

본 건조 프로그램을 통해 청소를 마친 후 및 짬 요리가 끝난 후, 조리실을 건조 시킬 수 있습니다.

건조 프로그램은 20 분 동안 지속됩니다.

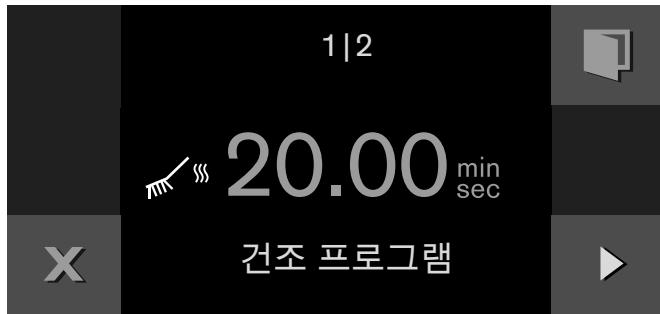
주의!

조리실 온도가 고온일 때는 물탱크를 건조시키지 않아야 합니다. 이로 인해 물탱크가 손상됩니다.

건조 프로그램 시작

- 1 물탱크를 빼냅니다. 조리실로부터 부속품을 제거합니다. 증발기 그릇은 청소용 스판지를 사용해서 비웁니다. 조리실을 잘 닦아냅니다. 세척제 찌꺼기를 철저하게 제거합니다. 오븐 도어를 닫습니다.
- 2 기능 선택 버튼을 **S** 위치로 설정합니다. 회전식 버튼을 사용해서 건조 프로그램을 선택합니다.
- 3 아이콘 이 표시됩니다. 표시를 눌러 확인합니다.

- 4 건조 시간이 20 분으로 표시됩니다. ▶을 눌러서 시작합니다. 건조 시간의 진행 과정이 디스플레이 화면에서 표시됩니다. 조리실 내의 램프는 꺼진 상태로 유지됩니다.



- 5 20 분이 경과한 후 신호음이 울립니다. 디스플레이 화면에서 메시지가 나타납니다. ✓ 표시를 눌러 확인합니다.

건조 프로그램이 완료되었습니다. 오븐이 냉각되도록 방치합니다. 그런 다음 조리실과 도어 패널을 부드러운 천으로 문질러 줍니다.

물때 제거 프로그램

오븐의 기능을 정상으로 유지하기 위해 정기적인 간격으로 물때를 제거해야 합니다. 청소 시기가 되면, 디스플레이 화면에서 이를 알리는 메시지가 나타납니다.

물때 제거 프로그램의 경우 한 번의 물때 제거 및 두 번의 행굼 단계로 구성됩니다.

물때 제거

물때를 제거하기 위해서는 반드시 본사 애프터세일즈 서비스에서 권장한 액상 타입 물때 제거제를 사용하십시오 (주문번호 311138, 애프터세일즈 서비스 또는 온라인 샵에서 구입 가능). 다른 물때 제거제를 사용할 경우 오븐에서 손상이 발생할 수 있습니다.

주의 !

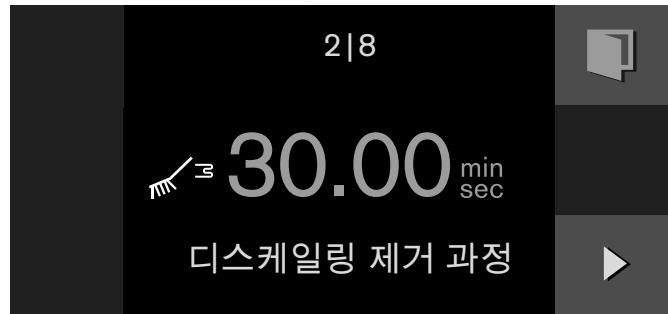
표면 손상 : 물때 제거제가 도어 씰링, 오븐 전면 또는 기타 민감한 부위에 묻게 되면, 이를 즉시 물로 씻어내도록 합니다.

물때 제거 프로그램 시작

조리실은 완전히 식은 상태라야 합니다.

- 1 300 ml 물과 60 ml 액상 타입 물때 제거제를 혼합해서 물때 세척 용액을 만듭니다.
- 2 기능 선택 버튼을 S 위치로 설정합니다. 회전식 버튼을 사용해서 물때 제거 프로그램을 선택합니다.
- 3 아이콘 ↗이 표시됩니다. ✓ 표시를 눌러 확인합니다.
- 4 물탱크에 물때 세척 용액을 채운 후, 탱크 슬럿 안으로 밀어 넣습니다. 오븐 도어를 닫습니다. ✓ 표시를 눌러 확인합니다.

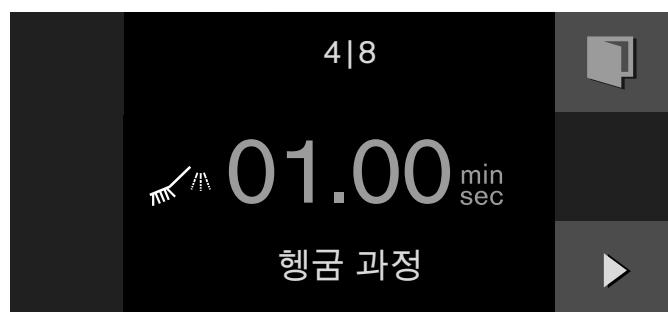
- 5 물때 제거 시간이 30 분으로 표시됩니다. ▶을 눌러서 시작합니다. 물때 제거 시간의 진행 과정이 디스플레이 화면에서 표시됩니다. 조리실 내의 램프는 꺼진 상태로 유지됩니다.



- 6 30 분이 경과한 후 신호음이 울립니다. 디스플레이 화면에서 메시지가 나타납니다.

증발기 그릇은 청소용 스푼지를 사용해서 비웁니다. 물탱크에 차가운 물을 채웁니다. ✓ 표시를 눌러 확인합니다.

- 7 첫 번째 세척 과정이 나타납니다. ▶을 눌러서 시작합니다. 오븐 행굼이 진행됩니다. 행굼 시간의 진행 과정이 디스플레이 화면에서 표시됩니다.



- 8 1 분이 경과한 후 신호음이 울립니다. 증발기 그릇은 청소용 스푼지를 사용해서 비웁니다. ✓ 표시를 눌러 확인합니다.

- 9 두 번째 세척 과정이 나타납니다. ▶을 눌러서 시작합니다. 오븐 행굼이 진행됩니다. 행굼 시간의 진행 과정이 디스플레이 화면에서 표시됩니다.

- 10 1 분이 경과한 후 신호음이 울립니다. 물때 제거 프로그램이 완료되었습니다.

증발기 그릇은 청소용 스푼지를 사용해서 비웁니다. 물탱크를 비우고, 커버를 연 상태로 건조 시킵니다. 조리실은 부드러운 천으로 잘 닦아 말리고, 건조 프로그램을 통해 완전히 건조 시킵니다.

그런 다음 디스플레이 화면에서 물때 제거 알림 메시지를 삭제합니다.

물때 제거 알림 메시지 삭제

- 1 기능 선택 버튼을 **S** 위치로 설정합니다 . 회전식 버튼을 사용해서 ①[☞] "물때 제거 알림 메시지 삭제"를 선택합니다 . ✓ 표시를 눌러 확인합니다 .
- 2 메시지가 나타납니다 . ✓ 표시를 눌러 확인합니다 .

참고사항

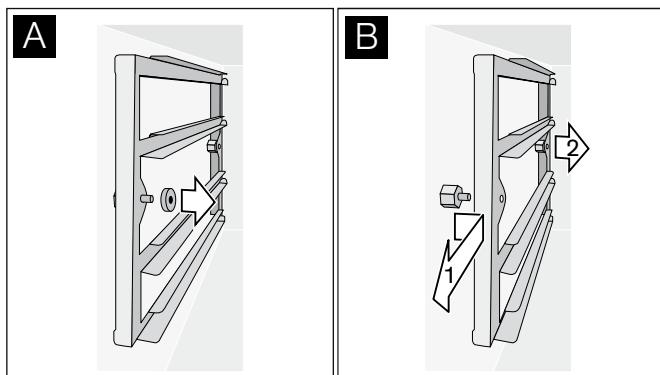
- 물때 제거 프로그램은 항상 완전한 상태로 진행되어야 하고 , 중간에 취소할 수 없습니다 .
- 조리를 시작하기 전 , 조리실 내에 남아 있는 물때 제거제 찌꺼기를 제거합니다 .
- 만약 물때 제거 프로그램이 정전 등을 이유로 해서 중간에 취소된 상태라면, 다음 번 사용을 시작하기 전, 반드시 물때 제거 프로그램을 다시 시작해야 합니다 . 이로써 경우에 따라 남아 있을지도 모르는 물때 세척제 찌꺼기를 오븐으로부터 완전히 제거할 수 있습니다 .

슬라이드 랙 빼내기

슬라이드 랙의 경우 세척을 위해 빼낼 수 있습니다 .

슬라이드 랙 빼니기

- 1 행주를 조리실 안에 넣어서 스테인레스 스틸이 긁히는 것을 방지합니다 .
- 2 널리드 너트를 품니다 (그림 A).
- 3 슬라이드 랙을 약간 옆쪽으로 해서 나사로부터 잡아 당긴 후 , 앞쪽으로 빼냅니다 (그림 B).



슬라이드 랙은 식기 세척기를 사용해서 세척할 수 있습니다 .

슬라이드 랙 걸기

- 1 슬라이드 랙은 올바르게 다시 걸어야 합니다 . 스토퍼는 뒤쪽을 향하게 합니다 .
- 2 슬라이드 랙을 볼트 위로 뒷쪽에서 민 다음 , 앞쪽에 걸어 줍니다 .
- 3 널리드 너트를 돌려서 조입니다 .

참고 : 널리드 너트가 분실된 경우라면, 본사 애프터세일즈 서비스에 이를 스페어 부품으로 주문할 수 있습니다 . 정품이 아닌 널리드 너트를 사용하게 되면 , 조리실의 부식이 유발됩니다 .

문제 해결

오작동의 원인은 예상 외로 간단할 수 있습니다. AS 센터로 문의하기 전에 아래 내용을 숙지하시기 바랍니다.

△ 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.

문제	원인	해결책
제품이 작동하지 않고, 화면이 표시되지 않습니다.	플러그가 꽂혀있지 않습니다. 전원 장애 퓨즈 고장 작동 오류	제품을 전원에 연결하십시오. 주방의 다른 기기가 작동하고 있는지 확인하십시오. 퓨즈함을 열어 퓨즈가 고장 났는지 확인하십시오. 퓨즈함에서 퓨즈를 끈 다음 약 60 초 후 다시 켜십시오.
작동을 시작할 수 없습니다.	문이 제대로 닫혀 있지 않습니다.	문을 닫으십시오.
제품이 작동하지 않고, 화면이 표시되지 않습니다. 디스플레이에 ☒ 이 표시됩니다.	어린이 보호 잠금장치 작동	어린이 보호 잠금장치 해제 ('어린이 보호 잠금장치' 섹션 참조)
제품이 스스로 꺼집니다.	12 시간 이상 제품을 작동하지 않았습니다.	✓을 눌러 메시지를 확인하고 제품을 끈 다음 다시 설정하십시오.
제품이 가열되지 않고, 디스플레이에 ☒ 이 표시됩니다.	제품이 데모 모드입니다.	기본 설정에서 데모 모드를 해제하십시오.
오븐 작동이 시작되지 않습니다. 디스플레이 화면에서 메시지가 나타납니다.	물탱크가 비었습니다.	물탱크를 채우십시오.
증기가 눈에 보이지 않습니다.	100°C 이상일 때는 수증기가 눈에 보이지 않게 됩니다.	이는 정상입니다.
도어 위쪽에서 증기가 심하게 배출됩니다.	오븐에서 비등점 보정이 실시되거나, 가열 중인 상태입니다. 또는 작동 모드가 변경되었습니다.	이는 정상입니다.
도어 측면에서 증기가 심하게 배출됩니다.	도어 씰링이 오염되었거나 느슨해진 상태입니다.	도어 씰링을 청소하고, 흠에 맞게 끼우십시오.
조리 시 "피익"하는 소리가 들립니다.	조리물 온도와 오븐 내의 온도 차이가 심할 때 공기가 팽창되기 때문입니다.	이는 정상입니다.
오븐에서 더 이상 증기가 올바르게 생성되지 않습니다.	오븐에 물때가 끼었습니다.	물때 제거 프로그램을 시작합니다.
오류 메시지 "Exxx"		오류 메시지가 나타나면 기능 다이얼을 0 으로 돌리십시오. 화면이 사라지면 반복되지 않는 문제가 발생한 것입니다. 오류가 반복적으로 나타나거나 화면이 남아 있으면 AS 센터에 연락해 오류 코드를 알려 주십시오.

전원 차단

본 제품은 몇 초간의 전원 차단이 발생해도 작동을 계속합니다.

제품이 작동 중일 때 전원 차단이 길어지면 디스플레이에 메시지가 나타납니다. 그리고 작동이 중단됩니다.

기능 다이얼을 **0** 으로 돌리면 제품을 다시 평상시처럼 작동할 수 있습니다.

데모 모드

제품이 데모 모드에 있으면 디스플레이에 ✕ 심볼이 표시됩니다. 제품이 가열되지 않습니다.

제품을 전원에서 분리하십시오(퓨즈함에서 가정용 퓨즈를 끄거나 회로 차단기를 내리십시오). 그런 다음 3 분 안에 기본 설정에서 데모 모드를 비활성화하십시오('기본 설정' 섹션 참조).

조리실 램프 교체

램프 커버의 경우 기술적 이유로 인해 분리할 수 없습니다. 전구 교체는 오직 Gaggenau 애프터세일즈 서비스를 통해서만 실시될 수 있습니다.

주의 !

램프 커버를 떼어내지 마십시오. 씰링이 손상됩니다.

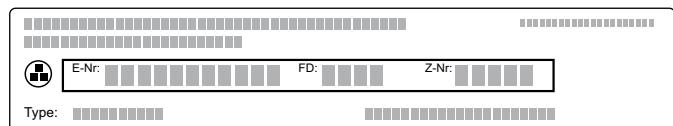
오븐의 램프 커버가 손상되었다면, 이는 반드시 교체해야 합니다. 오븐 커버는 애프터세일즈 서비스에서 구입할 수 있습니다. 귀하가 사용 중인 오븐의 E- 넘버 및 FD- 넘버를 명시하십시오.

AS 정보

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

제품 번호(E 번호) 및 생산 번호(FD 번호)

A/S 센터로 전화주실 경우에는 정확한 상담이 가능하도록 전체 제품 번호 (E 번호) 와 생산 번호 (FD 번호) 를 알려주시기 바랍니다. 이 번호는 제품 문을 열면 규격 정보에서 확인할 수 있습니다.



제품 번호와 아래의 A/S 센터 전화번호를 미리 메모해 두시면 나중에 필요할 때 신속하게 연락하실 수 있습니다.

E 번호

FD 번호

A/S 센터 ☎

보증 기간 내에도 A/S 기사 방문에 대한 비용이 청구됨을 유의하시기 바랍니다.

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.

설정 표 및 사용 요령

참고사항

- 명시된 조리 시간의 경우 대략적인 시간 기준을 제시한 것입니다. 실제 조리 시간은 원재료의 품질과 온도, 조리물의 무게 및 두께에 따라 달라지게 됩니다.
- 오븐은 항상 예열해 두도록 하십시오. 그렇게 하면 최상의 조리 결과를 얻을 수 있습니다. 명시된 조리 시간은 오븐을 예열했을 때를 기준으로 한 것입니다. 오븐을 예열하지 않게 되면, 명시된 조리 시간에서 약 5 분 정도 더 늘어나게 됩니다.
- 명시된 내용의 경우 평균 4 인분의 양을 기준으로 한 것입니다. 양을 더 늘리고자 하는 경우에는 조리 시간도 그에 맞게 늘려야 합니다.
- 명시되어 있는 조리 기구를 사용하십시오. 다른 조리 기구를 사용하게 되면, 명시된 조리 시간이 더 늘어나거나 혹은 더 짧아질 수 있습니다.
- 조리 경험이 풍부하지 않은 사람이라면, 우선 가장 짧은 조리 시간을 기준으로 시작해 봅니다. 필요에 따라 음식을 더 익혀 나갈 수 있습니다.
- 사전 예열된 오븐은 도어를 잠깐동안 열어서, 그 안에 재빨리 그릇을 넣을 수 있게 유념합니다.
- 조리 용기를 오직 한 개만 사용하는 경우라면, 이를 밑에서 두 번째 조리단 높이에 넣도록 하십시오.
- 다공식 조리 용기나 와이어 랙에 다른 조리 기구 추가하지 않고 단독으로 사용한다면, 구멍이 없는 조리 용기의 경우 항상 밑에서 첫 번째 조리단 높이에 넣도록 합니다. 이로써 증발기 그릇 및 조리실 바닥이 너무 더러워지는 경우를 방지할 수 있습니다.

- 조리, 해동 및 다시 데우기 모드일 때는 최대 세 개까지의 조리단 높이를 동시에 사용할 수 있습니다(해당 조리단 높이는 2번, 3번 및 4번). 이 때 맛이 서로 섞일 염려는 없습니다. 즉 육류, 야채 및 디저트를 동시에 모두 조리할 수 있습니다. 조리할 음식양이 많아지게 되면, 명시된 조리 시간 역시 이에 따라 늘어날 수 있습니다.
- 베이킹 요리에서는 오직 한 개의 조리단 높이만을 사용합니다. 이 때는 밑에서 두 번째 조리단 높이를 사용하십시오.
- 조리물은 절대로 조리실, 기름 필터 또는 뒷판에 닿지 않도록 해야 합니다.
- 스팀 오븐 도어는 반드시 잘 닫혀있어야 합니다. 이를 위해 씰링면은 항상 깨끗한 상태로 유지합니다.
- 와이어 랙과 조리 용기를 너무 가까이 붙여 놓지 마십시오. 어느 정도 간격이 있어야 최상의 스팀 순환 효과를 보장할 수 있습니다.
- 오븐 사용 시에는 항상 기름 필터가 오븐 안에 있어야 합니다.
- 찜 요리를 조리하고자 할 때, 만약 오븐 온도가 100°C 이상이라면 (예: 방금 전에 베이킹 요리를 한 경우), 찜을 시작하기 전 우선 오븐이 어느 정도 냉각되게 합니다. 그렇지 않을 경우 너무 높은 고온으로 인해 음식이 마르게 됩니다.

야채

- 야채의 경우 끓는 물에 삶는 것보다 스팀으로 찔 때 더 섬세한 조리를 할 수 있습니다. 이 때는 야채의 맛과 향, 그리고 식감이 우수하게 유지됩니다. 그리고 수용성 비타민과 영양 물질이 거의 빠져나가지 않고 그대로 보존됩니다. 스팀 오븐의 경우 무압력 상태로 오직 100°C 까지만 가열되어 작동하므로, 압력솥에 조리하는 것보다 훨씬 더 섬세한 조리가 가능합니다.
- 모든 언급 내용의 경우 1 kg 의 손질된 야채 재료를 기준으로 산정된 것입니다.

- 야채 찜 요리를 위해서는 다공식 조리 용기를 사용하고, 이를 밑에서부터 두 번째 조리단 높이에 넣도록 합니다. 구멍이 없는 조리 용기라면, 그 아래 조리단에 넣도록 합니다. 이렇게 하면 조리실이 심하게 오염되는 경우를 방지할 수 있습니다. 흘러나온 야채즙은 잘 모아서 소스나 야채 스톤의 베이스로 활용하면 좋습니다.
- 사전 예열된 오븐 안에서 최대 4 분까지 야채가 데쳐지게 합니다. 익혀진 야채 또는 과일을 즉시 먹지 않을 경우에는 얼음물에서 급속 냉각 시켜서 잔류열로 인해 계속 익어버리는 경우를 방지할 수 있습니다.

조리할 요리	조리 용기	온도 (°C)	습도 (%)	조리 시간(분)	참고
아티초크, 큰 사이즈	구멍 있음	100	100	25 - 35	
아티초크, 작은 사이즈	구멍 있음	100	100	15 - 20	
컬리 플라워, 전체 사용	구멍 있음	100	100	20 - 25	
컬리 플라워, 꽃부분만 사용	구멍 있음	100	100	15 - 20	
콩 요리, 초록색	구멍 있음	100	100	25 - 30	
브로콜리, 꽃부분만 사용	구멍 있음	100	100	10 - 15	
펜넬, 긴 조각으로 사용	구멍 있음	100	100	10 - 15	
야채 테린	구멍 있음 / 와이어 랙	100	100	50 - 60	테린 전용 틀 사용

조리할 요리	조리 용기	온도 (°C)	습도 (%)	조리 시간(분)	참고
당근 , 긴 조각으로 사용	구멍 있음	100	100	10 - 15	
감자 , 껍질을 벗겨서 네 조각으로 등분	구멍 있음	100	100	20 - 35	
콜라비 , 긴 조각으로 사용	구멍 있음	100	100	15 - 25	
파 , 긴 조각으로 사용	구멍 있음	100	100	5 - 10	
파프리카 , 속을 채움	구멍 없음	180 - 200	80 / 100	15 - 20	고기로 속을 채우는 경우 고기속을 먼저 익혀둘 것 .
자켓 포테이토 (약 50 g 기준)	구멍 있음	100	100	25 - 30	
자켓 포테이토 (약 100 g 기준)	구멍 있음	100	100	40 - 45	
미니 양배추	구멍 있음	100	100	15 - 20	
아스파라거스 , 초록색	구멍 있음	100	100	10 - 15	
아스파라거스 , 흰색	구멍 있음	100	100	18 - 25	
시금치	구멍 있음	100	100	4	
토마토 , 껍질째 조리	구멍 있음	100	100	3 - 4	토마토 , 슬라이스 , 일단 찐 다음 얼음물에서 급냉 시킬 것 .
호박 , 속을 채움	구멍 있음	160 - 180	80 / 100	15 - 35	고기로 속을 채우는 경우 고기속을 먼저 익혀둘 것 .
완두콩	구멍 있음	100	100	10 - 15	

생선류

- 찌기는 지방을 사용하지 않고 생선이 마르지 않게 하는 조리법입니다 .
- 식품 위생상의 이유로 생선은 조리 후 심부 온도가 최소 62 ~ 65°C여야 합니다. 이는 또한 이상적인 조리 온도이기도 합니다 .
- 생선이 완전히 조리될 때까지는 소금으로 간하지 마십시오 . 이는 천연의 풍미가 유지되고 생선에서 물이 덜 빠져나오게 합니다 .
- 바닥 타공형 조리 도구를 사용할 때는 생선이 너무 많이 들려붙으면 조리 도구에 기름칠을 할 수 있습니다 .
- 바닥 밀폐형 조리 부속품을 아래에서 첫 번째 칸에 밀어 넣어 조리실 표면에 생선 육수가 생기지 않도록 하십시오 .
- 껍질이 있는 필레의 경우 , 생선을 껍질이 위로 오게 해서 조리 부속품 또는 석쇠 위에 놓습니다. 이는 질감 및 풍미를 유지할 수 있게 해 줍니다 .

음식	조리 용기	온도 °C	습도 %	조리 시간(분)	의견
통 도미 (500g/ 조각)	바닥 밀폐형	90 ~ 100	100	18 ~ 20	감자 반쪽 위에 올려놓을 경우 헤엄치는 모양으로 조리 가능 .
생선 덤플링 (20 ~ 40g/ 조각)	바닥 밀폐형	90 ~ 100	100	4 ~ 8	바닥 밀폐형 조리 기구에 내유 용지를 까십시오 .
조리하여 껍질을 깐 로브스터 , 재가열	바닥 타공형	70 ~ 80	100	10 ~ 12	
살짝 익힌 통 잉어 (1.5kg)	바닥 밀폐형	90 ~ 100	100	35 ~ 45	스톡형
연어 필레 (150g/ 조각)	바닥 타공형	90 ~ 100	100	10 ~ 12	
통 연어 (2.5kg)	바닥 타공형	100	100	65 ~ 75	
블루 홍합 (1.5kg)	바닥 타공형	100	100	6 ~ 8	블루 홍합은 일단 껍데기가 열리면 조리된 것입니다 .
통 명태 (800g)	바닥 타공형	90 ~ 100	100	18 ~ 20	
아구 필레 (300g/ 조각)	유리 접시 / 석쇠	180 ~ 200	100	8 ~ 10	육즙형
통 농어 (400g/ 조각)	바닥 타공형	90 ~ 100	100	12 ~ 18	

생선류 – 저온 스팀

- 생선을 70 ~ 90°C에서 찔 경우에는 생선이 너무 익거나 부서질 가능성이 적습니다. 이는 부서지기 쉬운 생선에 특히 장점이 됩니다.
- 다른 종류의 생선에 주어진 값은 필레 기준입니다.
- 바닥 밀폐형 조리 부속품을 아래에서 첫 번째 칸에 밀어 넣어 조리실 표면에 생선 육수가 생기지 않도록 하십시오.
- 음식은 예열한 접시에 내놓으십시오.

음식	조리 용기	온도 °C	습도 %	조리 시간(분)	의견
굴 (10 개)	바닥 밀폐형	80 ~ 90	100	2 ~ 5	스톡형
틸라피아 (150g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	10 ~ 12	
통 도미 (200g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	12 ~ 15	
생선 필레 (200 ~ 300g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	12 ~ 15	
생선 테린	석쇠	70 ~ 80	100	50 ~ 90	테린 몰드형 심부 온도 프로브를 사용하여 정확한 조리 온도를 확인하십시오 ('심부 온도 센서' 섹션 참조).
통 송어 (250g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	12 ~ 15	
광어 (300g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	12 ~ 15	
가리비 (15 ~ 30g/ 조각)	바닥 밀폐형	80 ~ 90	100	4 ~ 8	가리비의 무게가 더 많이 나갈수록 선택한 조리 시간이 더 길어져야 합니다.
대구 (250g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	10 ~ 12	
적도미 (200g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	12 ~ 15	
망상어 (120g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	10 ~ 12	
아구 (200g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	10 ~ 15	
속을 채운 가자미 둘 (150g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	12 ~ 15	
넙치 (300g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	12 ~ 15	
농어 (150g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	10 ~ 12	
민물농어 (250g/ 조각)	바닥 타공형	80 ~ 90	100	12 ~ 15	

육류 - 고온에서의 조리

- 증기와 열풍을 결합하는 것이 여러 종류의 생선을 조리하는 최상의 방법입니다. 이 작동 모드에서는 조리실이 밀폐 차단되고 수분이 열풍의 건조 효과에 대응하여 전통적인 조리에 사용됩니다. 가변 습도 제어 시스템으로 어떠한 종류의 음식에 대해서도 최적의 상태에 도달할 수 있습니다.
- 열거된 조리 시간은 지침일 뿐이며 주로 조리 시작 시 육류의 온도와 육류를 구운 시간에 따라 다릅니다. 심부 온도를 더 쉽게 모니터링할 수 있도록 심부 온도 프로브를 사용하십시오. 정보 및 지침은 물론 최적의 목표 온도는 '심부 온도 프로브' 섹션에서 찾아볼 수 있습니다.
- 육류는 음식 준비를 시작하기 1 시간 전에 냉장고에서 꺼내십시오.
- 바닥 타공형 조리 부속품 또는 석쇠를 사용할 때는 바닥 밀폐형 바닥이 조리 도구의 밑에 오도록 밀어 넣으십시오. 바닥 밀폐형 조리 부속품에 약간의 물을 부어 육류가 타지 않도록 하십시오. 소스의 맛을 감미하기 위해 야채, 와인, 양념 및 허브를 추가할 수도 있습니다.
- 육류를 레어 또는 미디엄 레어로 조리하고자 할 경우, 온도가 필요한 심부 온도 5°C 아래에 도달하면 문을 열고 목표 온도에 도달할 때까지 기다리십시오. 이는 너무 많이 익는 것을 방지하며 육류를 그대로 둘 필수적인 시간이기도 합니다.
- 그대로 두는 시간: 조리 후 육류를 석쇠에서 5 분 동안 놓아두십시오. 이는 육류를 "눅일" 수 있는 기회를 줍니다. 육즙이 덜 순환하기 시작하며 육류를 절단하면 육즙이 덜 손실됩니다.

조리할 요리	조리 용기	온도 (°C)	습도 (%)	조리 시간(분)	참고
스테이크 갈빗살, 사전 팬 조리, 미디엄 레어 (350 g 기준)	구멍 없음	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
필레, 사전 팬 조리, 미디엄 레어, 페이스트리 반죽으로 제공 (600 g)	구멍 없음	190 - 200	80 / 100	25 - 40	조리 용기를 베이킹 페이퍼로 감쌀 것
송아지 등부위 고기, 사전 팬 조리, 미디엄 레어 (1 kg)	구멍 없음	160 - 180	30 / 60	20 - 30	구멍이 없는 조리 용기 안에 물을 보충할 때는 습도가 30% 수준이면 충분함.
스모크드 포크찹, 사전에 익힘, 슬라이스로 제공	구멍 없음	100	100	15 - 20	
껍질을 바삭하게 익힌 로스트 포크, 웰던 (1.5 kg)	와이어 랙	1) 120 2) 170 - 180 3) 220	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	조리를 시작하기 전, 곁껍질을 미리 십자 모양으로 잘라 놓습니다. 음식물 내부 온도 감지봉을 사용하십시오. 두 번째 조리 단계에서 음식물 중심 온도가 약 65°C에 달해야만, 세 번째 조리 단계에서 고기의 중심 온도가 75 - 80 °C 사이로 조리될 수 있습니다.
양다리, 사전 팬 조리, 미디엄 레어 (1.5 kg)	구멍 없음	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
노루 등부위 고기, 사전 팬 조리, 미디엄 레어 (500 g 기준)	구멍 없음	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
소고기 구이, 웰던 (1.5 kg)	와이어 랙	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	구멍이 없는 조리 용기 안에 물을 보충할 때는 습도가 30% 수준이면 충분함.
로스트 비프, 사전 팬 조리, 미디엄 레어 (1 kg)	구멍 없음	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
돼지고기 구이 (목살 또는 어깨살), 웰던 (1.5 kg)	와이어 랙	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	20 60 - 90	구멍이 없는 조리 용기 안에 물을 보충할 때는 습도가 30% 수준이면 충분함.
소세지, 물에 삶음, 따뜻하게 대우기	구멍 없음	85 - 90	100	10 - 20	예 : 리오너 소세지, 화이트 소세지

육류 / 가금류 – 저온 조리

- 고온에서 구운 육류는 저온에서 장시간 조리하면 변하기 시작합니다. 이는 육류 전체에 고르고 은은한 핑크 색상을 가미하며(매우 얇은 가장자리 외에) 매우 풍부한 육즙을 만들어냅니다. 조리하는 동안 육류를 뒤집거나 그 위에 액체를 부을 필요가 없습니다.
- 열거된 조리 시간은 지침일 뿐이며 주로 조리 시작 시 육류의 온도와 육류를 구운 시간에 따라 다릅니다. 심부 온도를 더 쉽게 모니터링할 수 있도록 심부 온도 프로브를 사용하십시오. 정보 및 지침은 물론 최적의 목표 온도는 '심부 온도 프로브' 섹션에서 찾아볼 수 있습니다.
- 육류는 음식 준비를 시작하기 1 시간 전에 냉장고에서 꺼내십시오.
- 식품 위생상의 이유로 조리 전에 육류의 모든 면을 후라이팬에서 고온으로 잠시 구우십시오. 이는 육류에 겉껍질을 만들어 육즙이 빠져나가지 않게 하고 기름에 튀긴 육류에 일종의 풍미 특성을 가미합니다.
- 주의하여 양념하기 : 육류는 천천히 조리하면 변하기 시작하므로 모든 맛이 더욱 강해집니다.
- 육류 및 말고기를 저온에서 조리하면 그 맛이 기존 방법으로 조리할 때보다 더욱 강해집니다.
- "저온 조리" 모드 .를 사용하십시오. 이 모드에서는 음식에서 빠져나온 수분이 조리실에 남아 음식이 마르지 않도록 합니다.
- 음식의 심부 온도는 조리실 내부의 온도보다 높을 수 없다는 점에 유의하십시오. 경험에 비추어 볼 때 조리실에서 설정한 온도는 필요한 심부 온도보다 10 ~ 15°C 높아야 합니다.
- 조리 시간이 끝나면서 온도를 60°C 까지 낮출 수 있습니다. 이를 통해 조리 시간을 연장할 수 있습니다(손님이 늦는다거나 할 경우). 조리를 일시 중지하고자 할 경우, 조리실의 온도는 필요한 심부 온도보다 높아서는 안 됩니다. 이는 큰 품목은 조리실에 1 ~ 1.5 시간, 작은 품목은 30 ~ 45 분 있을 수 있음을 의미합니다.
- 음식은 예열한 접시에 내놓으십시오.

음식	조리 용기	온도 °C	가열 유형	조리 시간(분)	의견
오리 가슴살 , 미디엄 레어 (350g/ 조각)	바닥 밀폐형	70 ~ 80	.	40 ~ 60	조리 후 , 프라이팬에서 껍질을 빨리 바삭하게 만들 수 있습니다.
등심 , 미디엄 레어 (350g/ 조각)	바닥 밀폐형	70 ~ 80	.	40 ~ 70	
뼈를 추려내어 둑은 양다리 , 미디엄 레어 (1.5kg)	바닥 밀폐형	70 ~ 80	.	180 ~ 240	기름에서 조리하기 전에 마늘과 허브를 넣으십시오 .
비프스테이크 , 미디엄 레어 (175g/ 조각)	바닥 밀폐형	70 ~ 80	.	30 ~ 60	
등심 , 미디엄 레어 (1 ~ 1.5kg)	바닥 밀폐형	70 ~ 80	.	150 ~ 210	슬라이스 후 베샤멜 소스와 함께 제공
돼지고기 매달리온 , 웰던 (각 70g)	바닥 밀폐형	80	.	50 ~ 70	

가금류

- 제품이 '콤비네이션' 모드에서 작동 중일 때 존재하는 수분은 음식이 마르지 않도록 해주며 이는 특히 가금류에 중요합니다. 이와 동시에 높은 온도가 표면을 노릇하고 바삭하게 만들어줍니다. 뜨거운 증기는 기존의 열풍보다 두 배 많은 열을 전달할 수 있으며 음식의 모든 부분에 이르게 됩니다. 이를 통해 닭고기는 전체가 고르게 노릇하고 바삭해지는 한편, 가슴살은 부드럽고 육즙이 풍부하게 유지됩니다.
- 열거된 조리 시간은 지침일 뿐이며, 주로 조리 시작 시 육류의 온도에 따라 다릅니다. 심부 온도를 더 쉽게 모니터링할 수 있도록 심부 온도 프로브를 사용하십시오. 이를 몸통의 중앙(빈 공간)보다는 배와 다리 윗부분 사이에 삽입하십시오. 자세한 정보 및 지침과 최적의 목표 온도는 '심부 온도 프로브' 섹션에서 찾아볼 수 있습니다.
- 껍질을 더욱 바삭하게 만들려면, 가금류에 주로 양념 및 허브로 간하고 기름을 조금만 넣거나 전혀 넣지 마십시오.

조리할 요리	조리 용기	온도 (°C)	습도 (%)	조리 시간(분)	참고
오리, 전체 사용 (3 kg)	구멍 없음	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	우선 가슴 부위를 아래쪽으로 해서 익히기 시작합니다. 조리 시간의 절반이 지나면, 오리를 반대쪽으로 뒤집어 줍니다. 이렇게 하면, 부드러운 가슴살에서 수분이 많이 빠져나가지 않게 됩니다.
오리 가슴살, 사전 팬 조리, 구멍 없음 미디엄 레어 (350 g 기준)		160 - 180	0	12 - 18	
닭고기, 전체 사용 (1.5 kg)	와이어 랙	170 - 180	60	50 - 60	
닭가슴살, 속을 채움, 증기로 찜 (200 g 기준)	구멍 있음	100	100	10 - 15	
닭다리 (350 g 기준)	와이어 랙	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
칠면조 가슴살 필레, 증기로 찜 (300 g 기준)	구멍 있음	100	100	12 - 15	
영계, 메추리, 비둘기 (300 g 기준)	구멍 있음	100	100	25 - 30	
영계, 메추리, 비둘기 (300 g 기준)	구멍 있음	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

사이드 디쉬

포장재의 지침 또한 따르십시오.

음식	조리 용기	온도 °C	습도 %	조리 시간(분)	의견
바스마티 쌀 (250g + 물 500ml)	바닥 밀폐형	100	100	15 ~ 20	
쿠스쿠스 (250g + 물 250ml)	바닥 밀폐형	100	100	5 ~ 10	
덤플링 (90g/ 조각)	바닥 타공형 / 바닥 밀폐형	95 ~ 100	100	20 ~ 25	
장립종 쌀 (250g + 물 500ml)	바닥 밀폐형	100	100	20 ~ 25	
현미 (250g + 물 375ml)	바닥 밀폐형	100	100	25 ~ 35	
렌즈콩 (250g + 물 500ml)	바닥 밀폐형	100	100	25 ~ 35	
미리 불린 강낭콩 (250g + 물 1L)	바닥 밀폐형	100	100	55 ~ 65	

디저트

음식	조리 용기	온도 °C	습도 %	조리 시간(분)	의견
크렘블레 (각 130g)	바닥 밀폐형	90	100	40 ~ 45	램킨은 내열 랩으로 덮으십시오 .
이스트 덤플링(100g/조각)	바닥 밀폐형	100	100	20 ~ 30	찌기 전에 이스트 덤플링이 30 분 동안 부풀어 오르게 하십시오 ('반죽 부풀리기' 섹션 참조).
크렘 카라멜 (각 130g)	바닥 타공형	90 ~ 95	100	30 ~ 35	램킨은 내열 랩으로 덮으십시오 .
콩포트	바닥 밀폐형	100	100	15 ~ 25	예 : 사과 , 배 , 루바브 레시피 팁 : 설탕 , 바닐라향 설탕 , 시나몬 또는 레몬 주스를 첨가하십시오 .
ライ스 푸딩 (쌀 250g + 우유 625ml)	바닥 밀폐형	100	100	35 ~ 45	레시피 팁 : 과일 , 설탕 또는 시나몬을 첨가하십시오 .
달콤한 빵류	바닥 밀폐형	180 ~ 200	0 / 60	20 ~ 40	예 : 세모리나 , 쿼크 또는 미리 조리한 쌀 푸딩

기타

음식	조리 용기	온도 °C	습도 %	조리 시간(분)	의견
멸균 (예 : 젖병 , 잼 병)	석쇠	100	100	20 ~ 25	
건과 또는 건야채	바닥 타공형	80 ~ 100	0	180 ~ 300	예: 얇게 슬라이스한 토마토, 버섯, 애호박, 사과 , 배 등
계란 , 반숙 (5 개)	바닥 타공형	100	100	8 ~ 15	
르와이알 (500g)	유리 접시 , 석쇠	90	80 ~ 100	25 ~ 30	내열 랩으로 덮으십시오 .
세모리나 덤플링	바닥 밀폐형	90 ~ 95	100	8 ~ 10	
라자냐	바닥 밀폐형	170 ~ 190	0 / 60	35 ~ 60	
수플레	램킨 , 석쇠	180 ~ 200	60	12 ~ 20	
초콜릿 녹이기	내열 용기 , 석쇠	100	100	5 ~ 8	내열 랩으로 덮으십시오 .

과자류

- 스팀 오븐을 사용하면, 베이킹 요리에 항상 최상의 습도를 제공하여 구울 수 있습니다.
 - ��온 공기 + 0% 습도 :**
파일 케이크나 키슈를 구울 때는 지나친 수준의 습기가 방출될 수 있습니다. 본 작동 모드는 전통적인 오븐에 적용되는 고온 공기의 온도 수준에 부합됩니다.
 - 高온 공기 + 30% 습도 :**
흔합 케이크의 경우도 수분이 증발할 염려가 없습니다. 재료 자체의 수분이 조리실 바깥으로 빠져 나갈 수 없습니다.
 - 60% - 100% | 고온 공기 + 60 - 100% 습도 :**
퍼프 페이스트리 및 발효 페이스트리의 경우 안쪽은 부드러우면서도, 바깥쪽은 노릇한 광채와 더불어 바삭한 식감을 즐길 수 있습니다.
- 베이킹 요리 시에는 스팀 오븐에서 오직 한 개의 조리단 높이 만을 사용할 수 있습니다. 구멍이 없는 조리 용기를 밑에서 두 번째 조리단 높이에 밀어 넣습니다. 높이가 높은 케이크 틴을 사용하는 경우에는 이를 와이어 랙 위에 놓고, 와이어 랙은 밑에서 첫 번째 조리단 높이에 밀어 넣습니다.
- 베이킹 요리 시에는 기름 필터가 반드시 오븐 안에 있어야 합니다.

조리할 요리	조리 용기	온도 (°C)	습도 (%)	조리 시간(분)	참고
애플 파이 , 위를 덮음	스프링 작동식 케이크 틴 20 cm, 와이어 랙	160 - 170	0	70 - 80	
베이글 (100 g 기준)	구멍 없음	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
바케트 , 사전 조리됨	와이어 랙	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
비스켓 베이스 , 높음 (계란 6 개)	스프링 작동식 케이크 틴	160 - 170	0	30 - 35	
스위스 롤 (계란 2 개)	구멍 없음	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
작은 페이스트리 케이크	구멍 없음	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
낱개 빵 (50 - 100 g 기준)	구멍 없음	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
낱개 빵 , 사전 조리됨	와이어 랙	170 - 180	60	8 - 15	
덩어리 빵 (1 - 1.5 kg)	구멍 없음	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
스퀘어 스폰지 케이크	구멍 없음	150 - 160	0	25 - 30	
구겔후프 (효모 반죽 , 밀가루 1 kg 사용)	구겔후프 전용틀	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
효모 시트 케이트	구멍 없음	160 - 170	30 / 60	30 - 45	효모 시트 케이트를 구울 때, 습식 토팡을 사용한다면, 습도를 30% 수준으로 하고 (예 : 자두 케이크 또는 양파 타르트), 건식 토팡을 사용한다면, 습도를 60 % 수준으로 적용합니다 (예 : 크림블).
브리오슈 (밀가루 500 g)	구멍 없음	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
머핀	머핀용 트레이 , 와이어 랙	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
마카롱	구멍 없음	140 - 150	0	25 - 35	
비스켓	구멍 없음	150 - 170	0	15 - 25	
키슈 , 타르트	키슈 전용틀, 와이어 랙	180 - 190	0	35 - 60	

조리할 요리	조리 용기	온도 (°C)	습도 (%)	조리 시간(분)	참고
스폰지 케이크	케이크 틴 / 스프링 작동식 케이크 틴 , 와이어 랙	160 - 175	30	50 - 60	
스몰 케이크	구멍 없음	150 - 160	0	35 - 45	
파이프 비스켓	구멍 없음	150 - 160	0	25 - 30	
타르트	타르트 전용틀 , 와이어 랙	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
크림 퍼프 , 에클레어	구멍 없음	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

다시 데우기 (가열)

- 콤비 스팀 오븐을 사용하면 조리된 음식이 마르지 않게 완벽하게 재가열할 수 있습니다. 풍미와 질이 방금 조리한 음식과 거의 차이가 나지 않습니다.
- 이 기능을 사용하려면 " 재가열 " 모드 (▽) 를 선택합니다.
- 음식을 덮지 마십시오 . 알루미늄 호일이나 랩을 사용하지 마십시오 .
- 명시된 숫자는 1 인분입니다 . 더 많은 양의 음식은 천공되지 않은 조리 인서트에서도 데울 수 있습니다 . 표에 명시된 시간 이상 음식을 조리해야 합니다 .

음식	조리 용기	온도 °C	조리 시간(분)	의견
바게트 , 룰빵 (냉동)	석쇠	140	10 ~ 15	
바게트 , 룰빵 (전날 남은 음식)	석쇠	180	5 ~ 8	
구이 요리 , 슬라이스 (150g/ 조각)	바닥 밀폐형	120	12 ~ 15	손가락 두께 슬라이스의 경우 서로 쟁아두지 말고 조리 도구에 소스를 부어 구이의 육즙을 더욱 풍부하게 하십시오 .
야채	접시 , 석쇠	90 ~ 100	8 ~ 10	
얇은 피자	석쇠	180	10 ~ 12	
두꺼운 피자	석쇠	180	12 ~ 14	
전분질 반찬	접시 , 석쇠	120	7 ~ 8	예 : 파스타 , 감자 , 쌀 (칩이나 크로켓 같이 굽거나 튀긴 음식은 적합하지 않음)
접시 요리	접시 , 석쇠	120	8 ~ 15	

발효 (가만히 둠)

- 스팀 오븐에서는 또한 반죽이나 반죽 혼합의 숙성을 위한 이상적인 공기 조건을 제공하며 , 수분이 마를 염려가 없습니다 .
- 이를 위한 작동 모드는 " 반죽 발효 " □ 입니다 .
- 이전처럼 발효 용기를 물에 적신 천으로 덮어들 필요가 없습니다 . 기존 방식에 비해 숙성 시간이 절반 수준으로 단축됩니다 .
- 명시된 숙성 시간은 오직 대략적인 참고 기준을 제시한 것입니다 . 양이 두 배로 부풀어 오를 때까지 반죽 숙성을 진행합니다 .

조리할 요리	조리 용기	온도 (°C)	조리 시간(분)	참고
반죽 혼합	발효 용기 / 와이어 랙	38	25 - 45	예 : 효모 반죽 , 베이킹 발효 , 산성 반죽

해동

- 스팀 오븐을 사용하면, 냉동 식품을 실온에서 보다 훨씬 빠르고, 동시에 훨씬 부드럽게 해동할 수 있습니다.
- 이를 위해 작동 모드 "해동" * 을 사용합니다.
- 명시된 해동 시간의 경우 오직 대략적인 시간 기준을 제시한 것입니다. 실제 해동 시간은 냉동 식품의 크기, 무게 및 형태에 따라 달라집니다. 요리를 냉동할 때는 납작한 상태로 또는 날개로 얼립니다. 이렇게 해야 나중에 해동 시간이 적게 걸립니다.
- 해동을 시작하기 전 우선 요리를 포장지에서 꺼냅니다.
- 즉시 필요한 양만큼만 해동시켜야 합니다.
- 반드시 유의해야 할 사항 : 일단 해동이 된 제품은 경우에 따라서는 더 이상 보관 불가 상태가 될 수 있고, 신선 제품에 비해 상하는 속도가 훨씬 더 빠릅니다. 따라서 해동 제품은 지체없이 처리해야 하고, 완벽하게 익혀야 합니다.

- 명시된 해동 시간이 절반 정도 경과하면, 육류나 생선은 뒤집도록 하고, 베리류 디저트나 고기 조각의 경우는 서로 붙어 있는 것을 떼어 주도록 합니다. 생선의 경우 완전하게 해동 시킬 필요는 없습니다. 생선 표면에 양념이 스며들기에 적합한 수준으로 부드럽게 해동되면 충분합니다.

⚠ 건강 위험 요소 !

동물성 냉동 식품을 해동할 때는 녹으면서 발생한 물을 반드시 제거해야 합니다. 이러한 물이 절대로 다른 식품에 묻지 않게 하십시오. 병원균이 전염될 수 있습니다. 조리할 요리 밑에 구멍이 없는 조리 용기를 끼워 넣습니다. 고기 및 가금류에서 녹아내린 물이 용기에 수거되면, 이를 버리도록 합니다. 그런 다음 씽크대를 깨끗이 씻어 내고, 많은 양의 물로 잘 헹구어 냅니다. 사용한 조리 용기는 뜨거운 세척액이나 식기 세척기에서 씻어야 합니다. 해동 과정이 끝난 후 스팀 오븐은 15분 동안 180°C의 고온 공기로 작동 시킵니다.

조리할 요리	조리 용기	온도 (°C)	가열 방식	조리 시간 (분) 참고
베리류 과일 (300 g)	구멍 있음	40 - 45	*	3 - 4
구이용 요리 (1,000 g)	구멍 있음	40 - 45	*	45 - 60*
생선 필레 (150 g 기준)	구멍 있음	40 - 45	*	5 - 10*
야채 (400 g)	구멍 있음	40 - 45	*	5 - 7
굴라쉬 스프 (600 g)	구멍 있음	45 - 50	*	30 - 45*
닭고기 (1,000 g)	구멍 있음	45 - 50	*	45 - 60*
닭다리 (400 g 기준)	구멍 있음	45 - 50	*	20 - 30*

* 이러한 요리의 경우 약간의 유휴 시간을 더 추가하는 것이 좋습니다. 해동 시간이 종료되면, 일단 오븐을 끄고, 오븐이 닫힌 상태에서 내용물을 약 10 - 15 분 정도 그 안에 그대로 놔둡니다. 이로써 내용물이 안쪽까지 완전히 해동될 수 있습니다.

졸임

- 콤비스팀 오븐에 과일과 야채를 쉽게 보존 저장할 수 있습니다.
- 음식을 구입 후, 또는 수확한 후 가능한 한 빨리 요리하십시오. 장기간 보관하면 비타민 함량이 줄어들고 음식이 곧 발효하게 됩니다.
- 양호한 상태에 있는 과일과 야채만을 사용합니다.
- 콤비스팀 오븐은 육류의 보존 저장에는 적합하지 않습니다.

- 보존 저장용 병, 고무 밀봉 링, 클립 및 스프링을 주의하여 점검하고 세척합니다.
- 세척한 병을 보존 저장하기 전에 100°C 및 100%의 습도에서 20 ~ 25 분 동안 콤비스팀 오븐에서 멸균합니다.
- 보존 저장용 병을 바닥 타공형 조리 도구에 놓습니다. 병이 서로 맞닿으면 안 됩니다.
- 조리 시간이 경과하면 조리실 문을 엽니다. 제품이 완전히 식을 때까지 보존 저장용 병을 조리실에서 꺼내지 마십시오.

음식	조리 용기	온도 °C	습도 %	조리 시간 (분) 의견
과일, 야채 (밀봉한 0.75L 보존 저장용 병 안)	바닥 타공형	100	100	35 ~ 40
완두콩 (밀봉한 0.75L 보존 저장용 병 안)	바닥 타공형	100	100	120

수분 제거 (베리류 과일)

- 스팀 오븐을 사용하면 베리류 과일을 힘들이지 않고 깨끗하게 수분 제거할 수 있습니다.
- 베리류 과일을 다공식 조리 용기 안에 넣은 후, 이를 밑에서 3 번째 조리단 높이에 밀어 넣도록 합니다. 훌러나온 수분을 수거하기 위해 구멍이 없는 조리 용기를 그 보다 한 단계 더 아래 조리단에 넣도록 합니다.
- 더 이상 수분이 흘러 나오지 않을 때까지 베리류 과일을 오븐 안에 넣어 두십시오.
- 그런 다음 과일을 행주에 넣고 눌러 짜서 마지막 남은 과즙까지 모두 수거하도록 합니다.

음식	조리 용기	온도 °C	습도 %	조리 시간(분)	의견
산딸기류	바닥 타공형 및 바닥 밀폐형	100	100	60 ~ 120	

요구르트 만들기

- 콤비스팀 오븐에서는 요구르트도 만들 수 있습니다.
- 요구르트 배양균이 원치 않는 미생물의 공격을 받지 않도록 저온살균 우유를 요리판에서 90°C 까지 가열하십시오. 초고온 처리 우유 (UHT 우유)는 가열하지 않아도 됩니다 (주의 : 차가운 우유를 사용하여 요구르트를 만들 경우에는 배양 시간이 더 길어집니다.)
- 중요 ! 요구르트 배양균이 파괴되지 않도록 하려면 종탕 냄비에서 40°C 까지 식히십시오.
- 우유 밑에 확인된 요구르트 배양균이 있는 일부 천연 요구르트 (100ml 당 요구르트 1 ~ 2 티스푼) 를 저어주십시오 .

- 요구르트 스타터를 사용할 때는 통의 지침을 따르십시오 .
- 요구르트를 세척한 병에 따릅니다 .
- 요구르트를 따르기 전에 세척한 병을 콤비스팀 오븐에서 100°C 및 100% 습도로 20 ~ 25 분 동안 멀균할 수 있습니다. 요구르트를 따르기 전에 병과 조리실을 반드시 식히고 병을 가전제품 안에 놓으십시오 .
- 요구르트 만들기가 완료되었으면 냉장고에 넣습니다 .
- 호상 요구르트를 만들려면 우유를 가열하기 전에 탈지 분유를 첨가하십시오 (리터당 1 ~ 2 티스푼).

음식	조리 용기	온도 °C	습도 %	조리 시간 (분)	의견
요구르트 혼합물 (밀봉한 병 안)	바닥 밀폐형	40 ~ 45	100	300 ~ 360	레시피 팁 : 과일 푸레, 잼, 꿀, 바닐라나 초콜렛으로 요구르트 혼합물에 풍미를 더한 다음, 필요할 경우 음식 준비 시간을 늘리십시오 .

부피가 큰 음식물의 조리

- 부피가 큰 음식을 준비하기 위해 측면 슬라이드인 랙을 제거할 수 있습니다.
- 제거하려면 측면 슬라이드인 랙 전면의 널링 너트를 풀고 슬라이드인 랙을 둘쪽으로 당겨 빼냅니다.
- 랙을 조리실 바닥에 바로 놓은 다음, 음식이나 로스팅 요리를 랙 위에 놓으십시오. 음식이나 로스팅 요리를 조리실 바닥에 바로 놓지 마십시오 .

음식의 아크릴아미드

어떤 음식이 해당됩니까 ?

아크릴아미드는 크리스프, 칩, 토스트, 롤빵, 빵, 비스킷, 진저브레드, 쿠키 등 고온에서 가열되는 곡류 및 감자 요리에서 주로 생성됩니다.

조리 시 아크릴아미드 발생을 최소화하는 요령

일반	조리 시간을 가능한 한 짧게 유지하십시오. 너무 어둡지 않게 보기 좋은 갈색이 될 때까지만 조리하십시오. 크고 두꺼운 음식은 아크릴아미드 함량이 적습니다.
베이킹	최대 180°C에서 열풍
비스킷	계란 또는 계란 노른자는 아크릴아미드 생성을 줄입니다. 베이킹 트레이 위에 한 층으로 고르게 펼치십시오.
오븐 칩	베이킹 트레이 위에서 한 번에 최소 400g 씩 조리해 칩이 마르지 않게 하십시오.

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

GAGGENAU



9000913151 ko (970328)