

# WSP 221 / 222

워밍 드로어

---

## 목차

---

<b>주요 안전 지시사항</b>	<b>3</b>
<b>워밍 드로어</b>	<b>4</b>
열기 및 닫기	4
<b>오븐 용기 예열</b>	<b>4</b>
일반 오븐 용기	4
음료 용기	4
방법	5
<b>음식 보온</b>	<b>5</b>
방법	5
끄기	5
<b>용도</b>	<b>6</b>
저온 조리	6
<b>청소 및 유지 관리</b>	<b>7</b>
제품 외관	7
가열판	7
<b>문제 해결</b>	<b>8</b>
<b>AS 서비스</b>	<b>9</b>
사양	9
<b>환경 보호</b>	<b>9</b>
환경 보호	9

제품, 부속품, 교환 부품 및 서비스에 대해 자세히  
알아보려면 [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) 과 온라인 매장인  
[www.gaggenau.co.kr](http://www.gaggenau.co.kr) 을 참조하세요 .

## ⚠️ 주요 안전 지시사항

다음 지시사항을 자세히 읽으십시오. 제품을 안전하고 정확하게 이용하려면 지시사항을 반드시 읽고 따라야 합니다. 나중에 제품 소유자가 변경될 수 있으니 사용 설명서와 설치 안내서를 보관해 두십시오.

제품 포장을 뜯은 후 파손된 부분이 없는지 확인하십시오. 배송 과정에서 파손이 발생한 경우에는 제품을 전원에 연결하지 마십시오.

본 제품은 가정용으로 만들어졌습니다. 본 제품은 음식 보온 및 용기 예열용으로만 사용해야 합니다.

8세 이하의 어린이와 심신 및 지각 능력 미약자 또는 사용 경험 또는 지식이 없는 사용자가 본 제품을 이용하려면 제품의 안전 사용법을 숙지하고 관련 위험에 대해 인지하고 있는 보호자의 관리와 지도가 필요합니다.

어린이가 본 제품을 놀이용으로 사용하는 것은 허용되지 않습니다. 어린이가 본 제품을 청소하거나 일반적인 유지관리 작업을 하는 것은 연령이 8세 이상이고 보호자가 동반된 경우에만 허용됩니다.

8세 미만의 어린이는 본 제품 및 전원선과의 안전 거리를 반드시 유지하십시오.

### 화상 위험 !

- 워밍 드로어 내부의 가열판은 매우 뜨거운 상태가 될 수 있습니다. 가열판이 고온 상태에 있을 때는 절대 만지지 마십시오. 어린이가 있으면 안전 거리를 유지하게 하십시오.
- 부속품과 오븐 용기는 매우 뜨거운 상태가 될 수 있습니다. 조리부에서 부속품이나 오븐 용기를 꺼낼 때는 항상 오븐용 장갑을 사용하십시오.

### 감전 위험 !

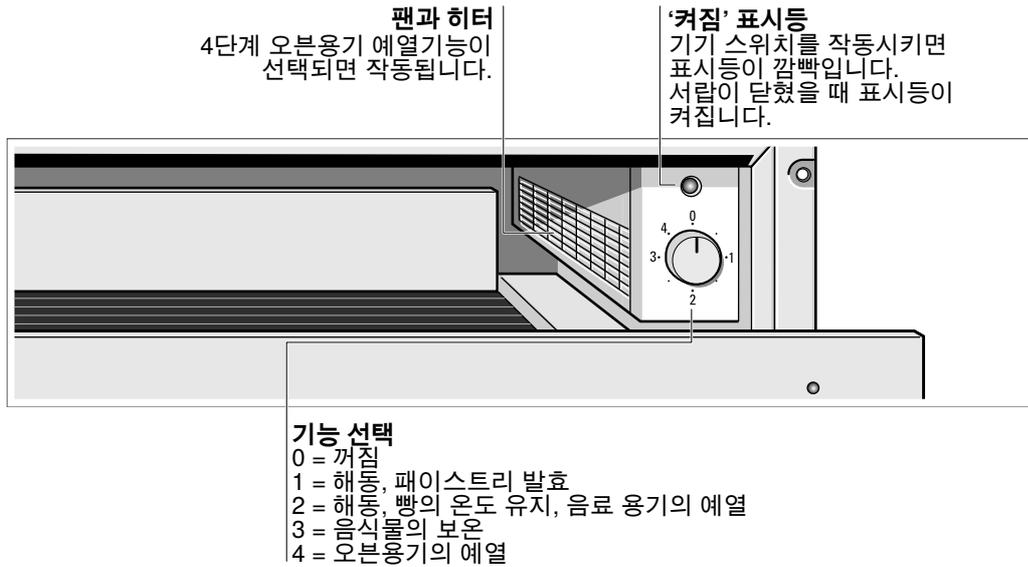
- 전기 제품의 전선 절연 처리가 본 제품의 고온 부분에 닿으면 녹을 수 있습니다. 본 제품의 고온 부분에 전기 제품의 전선이 닿지 않게 하십시오.
- 습기가 들어가면 감전이 발생할 수 있습니다. 고압 청소기나 스팀 청소기는 사용하지 마십시오.
- 제품에 결함이 있으면 감전이 발생할 수 있습니다. 결함이 있는 제품은 절대 켜지 마십시오. 전원선에서 제품 플러그를 빼거나 퓨즈 상자에서 회로 차단기를 내리십시오. 서비스센터에 문의하십시오.
- 유리판에 균열이나 금이 있으면 감전이 발생할 수 있습니다. 퓨즈 상자에 있는 회로 차단기를 끄십시오. 서비스센터에 문의하십시오.
- 본 제품을 잘못된 방식으로 수리하면 위험할 수 있습니다. 전문 교육을 받은 본사의 AS 엔지니어 이외에는 본 제품을 수리해서는 안 됩니다. 제품에 문제가 있을 경우 전원선에서 제품 플러그를 빼거나 퓨즈 상자에서 회로 차단기를 내리십시오. 서비스센터에 문의하십시오.

### 화재 위험 !

워밍 드로어 내부의 가열판은 매우 뜨거운 상태가 될 수 있으며, 가연성 물질이 있으면 화재가 발생할 수 있습니다. 워밍 드로어 안에는 가연성 물건이나 플라스틱 용기를 넣지 마십시오.

# 워밍 드로어

워밍 드로어를 이용해 오븐 용기를 예열하거나 음식을 보온 상태로 보관할 수 있습니다.



본 제품은 정확히 닫힌 상태에서만 가열이 시작됩니다.

## 열기 및 닫기

**핸들이 없는 제품의 경우 :**

워밍 드로어의 중간 부분을 눌러 열거나 닫습니다.

워밍 드로어가 열릴 때는 약간 튀어나오는데, 이것을 잡고 당기면 됩니다.

## 오븐 용기 예열

예열된 오븐 용기에서는 음식이 더 오래 따뜻한 상태를 유지합니다. 음료도 더 오래 따뜻한 상태로 보관할 수 있습니다.

## 일반 오븐 용기

워밍 드로어에는 최대 25kg 까지 음식을 넣을 수 있습니다. 예를 들어, 6~12 인분의 식기를 예열할 수 있습니다.

낮은 드로어, (높이 14 cm)		높은 드로어, (높이 29 cm)	
접시 6 개	Ø 24 cm	접시 12 개	Ø 24 cm
수프 그릇 6 개	Ø 10 cm	수프 그릇 12 개	Ø 10 cm
서빙 접시 1 개	Ø 19 cm	서빙 접시 1 개	Ø 22 cm
서빙 접시 1 개	Ø 17 cm	서빙 접시 1 개	Ø 19 cm
고기 접시 1 개	32 cm	서빙 접시 1 개	Ø 17 cm
		고기 접시 2 개	32 cm

## 오븐 용기 배치

가능하면 오븐 용기를 바닥 전체에 고르게 배치하십시오. 접시를 쌓으면 개별적으로 배치할 때보다 가열 시간이 더 오래 걸립니다.

## 음료 용기

음료 용기 ( 예 : 에스프레소 컵 ) 을 가열할 때는 항상 2 단으로 설정하십시오.

### ⚠ 화상 위험!

3 단 또는 4 단에서는 음료 용기가 매우 뜨거워질 수 있습니다.

## 방법

- 1 워밍 드로어에 오븐 용기를 넣습니다.
- 2 기능 선택을 4 단으로 설정합니다. 음료 용기를 가열할 때는 항상 2 단으로 설정하십시오. '켜짐' 조명이 깜빡입니다.
- 3 워밍 드로어를 닫습니다. '켜짐' 조명이 켜집니다. 가열이 시작됩니다.

## 예열 시간

예열 시간은 오븐 용기의 재질과 두께, 그리고 수량, 높이 및 배치 상태에 따라 달라집니다. 가능하면 오븐 용기를 바닥 전체에 고르게 배치하십시오.

6 인분의 용기를 예열할 경우 약 15~25 분이 소요됩니다.

## 끄기

워밍 드로어를 엽니다. 기능 선택을 끕니다.

## 오븐 용기 꺼내기

오븐용 장갑 또는 오븐용 수건을 이용해 워밍 드로어에서 용기를 꺼냅니다.

### ⚠ 화상 위험!

가열판의 윗면은 고온 상태가 됩니다. 오븐 용기의 바닥이 윗부분보다 더 뜨겁습니다.

---

## 음식 보온

---

뜨거운 냄비나 팬을 뜨거운 요리판에서 꺼낸 직후에 워밍 드로어의 유리면 위에 놓지 마십시오. 이렇게 하면 유리면이 파손될 수 있습니다.

음식이 흘릴 정도까지 용기를 채우지 마십시오.

내열성 뚜껑이나 알루미늄 호일로 음식을 덮으십시오.

음식 보온 시간은 한 시간을 넘지 않는 것이 좋습니다.

**사용에 적합한 음식:** 본 제품은 육류, 가금류, 어류, 소스, 야채, 반찬 및 수프를 보온하는 데 적합합니다.

## 방법

- 1 워밍 드로어에 오븐 용기를 넣습니다.
- 2 기능 선택을 3 단으로 설정하고 10 분 동안 예열합니다.
- 3 예열된 오븐 용기에 음식을 넣습니다.
- 4 워밍 드로어를 다시 닫습니다. '켜짐' 조명이 켜집니다. 가열이 시작됩니다.

## 끄기

기능 선택을 끕니다. 오븐용 장갑 또는 오븐용 수건을 이용해 워밍 드로어에서 음식을 꺼냅니다.

## 용도

아래 표에는 워밍 드로어의 다양한 용도가 나와 있습니다. 기능 선택을 원하는 단으로 설정하고 표를 참조하여 오븐 용기를 예열하십시오.

단	음식 / 오븐 용기	참고
1	부서지기 쉬운 냉동 식품 (예 : 크림 케이크, 버터, 소시지, 치즈)	해동
1	반죽 발효	덮개
2	냉동 식품 (예 : 육류, 케이크, 빵)	해동
2	계란 보온 (예 : 삶은 계란, 스크램블)	오븐 용기 예열, 음식 덮개
2	빵 보온 (예 : 토스트, 롤빵)	오븐 용기 예열, 음식 덮개
2	음료 용기 예열	예 : 에스프레소 컵
2	부서지기 쉬운 음식 (예 : 저온 가열 육류)	용기 덮개
3	음식 보온	오븐 용기 예열, 음식 덮개
3	음료 보온	오븐 용기 예열, 음료 덮개
3	납작한 반죽 음식 보온 (예 : 팬케이크, 랩, 타코)	오븐 용기 예열, 음식 덮개
3	드라이 케이크 보온 (예 : 크럼블 케이크, 머핀)	오븐 용기 예열, 음식 덮개
3	조리용 초콜릿 또는 초콜릿 코팅 녹이기	오븐 용기 예열, 음식 조각 나누기
3	젤라틴 녹이기	열린 상태, 약 20 분
4	오븐 용기 예열	음료 용기에는 부적합

## 저온 조리

저온 조리는 설익은 상태를 유지해야 하는 연한 육류에 적합한 조리법입니다. 고기의즙이 거의 그대로 유지되고 육질이 버터처럼 부드럽게 됩니다.  
장점 : 저온 조리는 조리 시간이 길기 때문에 유연하게 식사 준비를 계획할 수 있습니다.  
저온 상태로 조리된 고기는 보온이 쉽습니다.

**적합한 오븐 용기 :** 뚜껑이 있는 유리, 자기 또는 세라믹 용기를 이용하십시오 (예 : 유리 로스트 접시).

### 방법

- 1 워밍 드로어에 오븐 용기를 넣고 4 단으로 예열합니다.
- 2 팬에서 소량의 기름을 빠르게 데웁니다. 고온에서 고기를 살짝 익히고 예열된 용기에 직접 넣습니다. 용기 뚜껑을 덮습니다.
- 3 워밍 드로어에 고기가 담긴 용기를 다시 넣고 조리를 완료합니다. 기능 선택을 3 단으로 설정합니다.

## 저온 조리 관련 참조사항

양질의 신선한 고기만 사용하십시오. 힘줄과 지방을 주의해서 제거하십시오. 저온 조리 시 지방이 있으면 진한 특유의 맛이 생깁니다.

뼈 있는 덩어리이어도 고기를 뒤집어서는 안 됩니다.

저온 조리 후에는 기다리지 않고 고기를 바로 자를 수 있습니다.

이 조리법을 이용하면 고기 안이 항상 미디엄 레어 (medium rare) 상태가 되는데, 고기가 익지 않거나 제대로 조리가 안된 것은 아닙니다.

저온 조리된 고기는 기존 방식으로 조리한 고기만큼 뜨겁지 않습니다. 뜨거운 소스를 제공하십시오. 마지막 20~30 분 동안 워밍 드로어에 접시를 넣으십시오.

저온 조리된 고기를 따뜻한 상태로 유지하려면 저온 조리 후에 오븐을 2 단으로 설정하십시오. 고기가 작은 조각이면 최대 45 분 동안, 큰 조각은 최대 2 시간 동안 보온이 가능합니다.

## 표

쇠고기, 돼지고기, 송아지 고기, 양고기, 사냥물 및 가금류가 저온 조리에 적합합니다. 살짝 익히기 및 삶기 횟수는 고기 조각의 크기에 따라 다릅니다. 살짝 익히기 횟수란 뜨거운 기름에 고기를 넣는 횟수를 말합니다.

음식	뜨거운 판에서 살짝 익힘	오븐에서 완료
<b>작은 고기 조각</b>		
네모 썰기 또는 잘게 썰기	전체 1~2 분	20~30 분
작은 커틀릿, 스테이크 또는 메달리온	각 면 1~2 분	35~50 분
<b>중간 크기의 고기</b>		
살코기 (400-800g)	전체 4~5 분	75~120 분
양고기 등심 (약 450g)	각 면 2~3 분	50~60 분
기름기 없는 덩어리 (600-1000g)	전체 10~15 분	120~180 분
<b>큰 고기 조각</b>		
살코기 (900g)	전체 6~8 분	120~180 분
쇠고기 구이 (1,1-2kg)	전체 8~10 분	210~300 분

## 청소 및 유지 관리

고압 청소기나 스팀 제트는 사용하지 마십시오.  
제품을 끈 상태에서 청소해야 합니다. 단 선택 = 0.

## 제품 외관

물과 약간의 세제를 이용해 제품을 닦고 부드러운  
헝겂으로 다시 닦으십시오.

부식성 또는 마모성이 있는 세척 제품은 적합하지  
않습니다. 부식성 또는 마모성이 있는 물질이 전면  
에 닿으면 재빨리 물로 닦아내십시오.

## 스테인리스 금속 표면

석회, 기름, 옥수수 가루 및 계란 흰자 자국이  
있으면 즉시 제거하십시오. 이러한 자국이 있으면  
그 아래에서 부식이 발생할 수 있습니다.  
물과 약간의 세제를 이용해 제품을 닦고 부드러운  
헝겂으로 다시 닦으십시오.

## 전면이 유리인 제품

유리 세척제와 부드러운 헝겂으로 유리면을  
닦으십시오. 유리 스크래퍼는 사용하지 마십시오.

## 가열판

물과 약간의 세제를 이용해 가열판을 닦으십시오.

---

## 문제 해결

---

오작동의 원인은 예상 외로 간단할 수 있습니다. 서비스에 문의하기 전에 아래 내용을 읽어보시기 바랍니다.

---

오븐 용기 또는 음식이 보온되지 않습니다.	점검 사항 : <ul style="list-style-type: none"><li>● 제품이 켜졌는지 여부</li><li>● 전원이 연결되었는지 여부</li><li>● 워밍 드로어가 완전히 닫혔는지 여부</li></ul>
오븐 용기 또는 음식이 충분히 데워지지 않습니다.	점검 사항 : <ul style="list-style-type: none"><li>● 오븐 용기 또는 음식이 충분히 오래 데워졌는지 여부</li><li>● 제품이 장시간 동안 열려 있지 않았는지 여부</li></ul>
'켜짐' 조명이 깜빡입니다.	제품이 완전히 닫혔는지 확인하십시오.
워밍 드로어가 닫히면 상태 표시등이 빠르게 깜빡입니다.	서비스센터에 문의하십시오.
'켜짐' 조명이 켜지지 않습니다.	조명이 고장난 것 같습니다. 서비스센터에 문의하십시오.
퓨즈 상자의 퓨즈가 끊어졌습니다.	전원에서 제품을 분리하고 서비스센터에 문의하십시오.

---

공식 전문가가 제품을 수리해야 합니다. 수리가 잘못되면 사용자에게 심각한 상해가 발생할 수 있습니다.

## AS 서비스

오븐 수리가 필요하면 본사의 AS 서비스 담당자가 직접 방문드립니다. 전화번호부에서 가까운 AS 서비스 센터의 주소와 전화번호를 확인하십시오. AS 서비스 센터에서 가까운 AS 지점을 알려 드릴 것입니다.

### E 번호 및 FD 번호

AS 서비스에 문의할 때에는 항상 제품 번호 (E no.) 와 생산 번호 (FD no.) 를 정확히 알려주시기 바랍니다. 이 번호가 씌여진 정격판은 제품을 열면 찾을 수 있습니다. 제품 오작동이 발생할 경우 시간을 절약할 수 있도록 아래 공간에 위 번호를 미리 적어 놓으시기 바랍니다.

E no.	FD no.
AS 서비스 ☎	(02)6295-9595

동봉된 고객 서비스 목록에 국가별 연락 정보가 나와 있습니다.

### 엔지니어 방문 및 제품 상담 예약

GB 0844 89289988

IE 01450 2655

AU 1300 727 421

NZ 09 477 0492

본사는 오랜 노하우를 바탕으로 제품을 수리할 경우 정식 서비스 엔지니어가 해당 제품에 대한 정품 부품을 사용하여 수리를 하니 안심하셔도 됩니다.

## 사양

전원 공급 :	220-240 V 50/60 Hz
총 연결 부하 :	810 W
VDE 검사 :	통과
CE 마크 :	획득

## 환경 보호

친환경 방식으로 제품의 포장을 뜯고 처리하시기 바랍니다.

### 환경 보호



본 제품에는 중고 전기 및 전자 기기 (WEEE - 전기 및 전자 폐기물) 에 대한 유럽연합지침 2002/96/EU 의 라벨이 부착되었습니다. 이 가이드라인에 따라 중고 제품의 반품 및 재활용의 구조가 결정됩니다.





**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000799293 ko (010692)

**GAGGENAU**