

# Tefal®

KO

## OptiGrill+



사용 지침

# 아전 지침

## 중요 안전 지시사항

사용, 유지 관리 및 제품 설치 가이드라인: 사용자의 안전을 위해, 관련 그림 문자를 포함한 지침 설명서의 모든 내용을 자세히 읽어 주십시오.

- 이 기기는 실내용, 가정용으로 고안된 기기입니다. 이 기기는 다음에 대해서는 사용되지 않으며, 품질 보증서도 적용되지 않습니다:
  - 가게, 사무실 및 기타 근로장소의 주방
  - 농가
  - 호텔, 모텔 및 기타 주거 환경에 종사하는 고객
  - 아침 식사를 제공하는 숙박 형태의 환경.
- 처음 사용하기 전 기기 내부와 외부에 있는 모든 포장 재료, 스티커 및 부속품을 제거합니다.
- 이 기기는 신체 능력, 감각 인식 능력 또는 정신 능력이 낮거나 경험 및 지식 이 부족한 사람(어린이 포함)이 사용하도록 고안되지 않았습니다. 단, 이들의 안전을 책임지는 성인이 기기의 사용과 관련한 지침을 제공하거나 감독한 경우는 예외입니다. 어린이가 기기를 가지고 놀거나 장난감처럼 사용하지 않도록 지켜보아야 합니다.
- 이 기기는 8세 이상의 어린이와 신체 능력, 감각 인식 능력 또는 정신 능력이 낮거나 경험 및 지식이 부족한 사람이 사용할 수 있습니다. 단, 이들이 기기의 안전한 사용과 관련한 지침을 제공받고 감독하에 사용하며 수반되는 위험을 이해하는 경우에 가능합니다. 세척 및 사용자 유지 관리는 8세 이상이며 감독하에 사용한다고 해도 어린이가 수행해서는 안 됩니다.
- 기기와 기기의 코드는 8세 미만의 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 사용 중에는 절대로 기기를 방치하지 마십시오.
-  기기가 작동 중일 때에는 표면 온도가 매우 높습니다. 화상 위험이 있으니 기기의 뜨거운 표면을 절대로 만지지 마십시오.

- 이 기기는 외부 타이머 또는 별도의 원격 조절 시스템을 사용하여 작동되도록 고안되지 않았습니다.
- 기기의 플러그를 꽂기 전 전원 코드를 완전히 푸십시오.
- 전원 공급 장치 코드가 손상된 경우, 위험한 상황을 피하기 위해 제조업체 또는 A/S 서비스 센터에 문의하여 교체해야 합니다.
- 연장선을 사용하지 마십시오. 이러한 사용에 대해 사용자가 책임을 지는 경우, 상태가 우수하고 접지된 플러그가 있으며 기기의 정격 용량에 적합한 연장선만을 사용하십시오. 연장선에 걸려 넘어지는 것을 방지하기 위해 필요한 모든 예방조치를 취하십시오.
- 기기의 플러그는 항상 접지된 소켓에 꽂으십시오.
- 전원 공급 장치가 기기 하단에 표시되어 있는 정격 용량 및 전압과 호환되는지 확인하십시오.
- 스폰지, 뜨거운 물 및 주방용 세제를 사용하여 조리용 그릴판을 세척하십시오.
- 기기, 전원 코드 또는 플러그를 물이나 기타 모든 액체에 절대로 담그지 마십시오.

**경고:** 그릴 내부에 2개의 조리용 그릴 판이 없는 상태에서 가열하거나 예열하지 마십시오.

## 다음과 같이 하십시오

- 기기와 함께 제공된 부속품에 따라 다른 버전에 공통으로 적용되는 지침을 주의 깊게 읽고 손에 닿는 곳에 보관하십시오.
- 사고가 발생하면 즉시 차가운 물로 화상 부위를 헹구고 필요한 경우 의사를 부르십시오.
- 처음 사용하기 전, 그릴 판을 세척하고, 식용유를 살짝 부어 부드러운 천이나 키친 타월로 닦아내십시오.
- 연장선 사용 여부와 관계없이 전원코드에 걸려 넘어 지지 않도록 주의 하십시오.
- 조리할 때 발생하는 연기는 조류 등 호흡계가 특히 민감한 동물에게 위험할 수 있습니다. 새를 키우는 경우 새를 조리 영역으로부터 멀리 두십시오.
- 기기를 항상 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오
- 사용 전 그릴판 양면이 깨끗한지 확인하십시오.
- 그릴판 손상을 예방하기 위해, 원래 부속된 제품에만 올려 놓고 사용하십시오(예, 오븐, 가스 링 또는 전기레인지 등에 올려 놓지 마십시오).
- 그릴판이 안전적이고, 올바르게 장착되었으며 기기에 똑바로 고정되었는지 확인하십시오. 기기와 함께 제공되었거나 공인 서비스 센터에서 구입한 그릴판만 사용하십시오.
- 조리용 그릴판의 손상을 피하기 위해 항상 나무 또는 플라스틱으로 된 주걱을 사용하십시오.
- 기기와 함께 제공되었거나 공인 서비스 센터에서 구입한 부품 또는 부속품만 사용하십시오. 다른 기기에 사용하거나 다른 용도로 사용하지 마십시오.

# 다음과 같이 하지 마십시오

- 기기를 실외에서 사용하지 마십시오.
- 플러그가 꽂혀 있거나 사용 중일 때에는 절대로 기기를 방치하지 마십시오.
- 기기가 과열되는 것을 막기 위해, 구석진 곳이나 벽 찬장 아래에 두지 마십시오.
- 기기를 약한 표면(유리 테이블, 테이블보, 니스를 칠한 가구 등) 위 또는 마른행주와 같은 부드러운 표면 위에는 절대로 직접 올려놓지 마십시오.
- 벽에 부착된 찬장이나 선반 아래에 제품을 두거나, 블라인드, 커튼, 벽걸이 장식품 같은 가연성 소재 옆에 제품을 두지 마십시오.
- 기기를 뜨겁거나 미끄러운 표면 위 또는 근처에 절대로 두지 마십시오. 전원 코드를 기기의 뜨거운 부분에 가까이 두거나 이 부분과 접촉하거나 가열원에 가까이 두거나 또는 뾰족한 모서리 위에 두지 마십시오.
- 기기의 조리 표면 위에 조리 기구를 올려 두지 마십시오.
- 절대로 음식을 플레이트 위에서 직접 자르지 마십시오.
- 철 수세미, 마모성 철 수세미 또는 거친 광택분을 사용하지 마십시오. 냄음 방지 코팅에 소상을 줄 수 있습니다.
- 사용 중에는 기기를 옮기지 마십시오.
- 핸들 또는 금속 와이어로 기기를 옮기지 마십시오.
- 기기가 비어있는 채로 작동시키지 마십시오.
- 그릴판과 조리 중인 음식 사이에 알루미늄 포일이나 다른 물체를 넣지 마십시오.
- 조리 중에는 기를 받침대를 빼지 마십시오. 조리 시 기를 받침대에 기름이 짝 차면, 비우기 전 기기를 식히십시오.
- 뜨거운 그릴판을 약한 표면이나 물 속에 두지 마십시오.
- 냄음 방지 코팅 속성을 보존하려면, 기기가 빈 상태일 경우 과도하게 예열하지 마십시오.
- 이 그릴판은 절대로 뜨거울 때 취급해서는 안 됩니다.
- 음식을 알루미늄 포일에 담아 조리하지 마십시오.
- 기기 고장을 방지하려면, 기기에서 플랑베 레시피(술을 이용한 조리법)를 사용하지 마십시오.
- 그릴판과 발열체 사이에 알루미늄 포일이나 기타 모든 물체를 넣지 마십시오.
- 그릴 뚜껑이 열려 있는 상태에서 가열하거나 조리하지 마십시오.
- 조리용 그릴판이 없는 상태에서는 기기를 절대로 가열하지 마십시오.

## 팁/권장사항

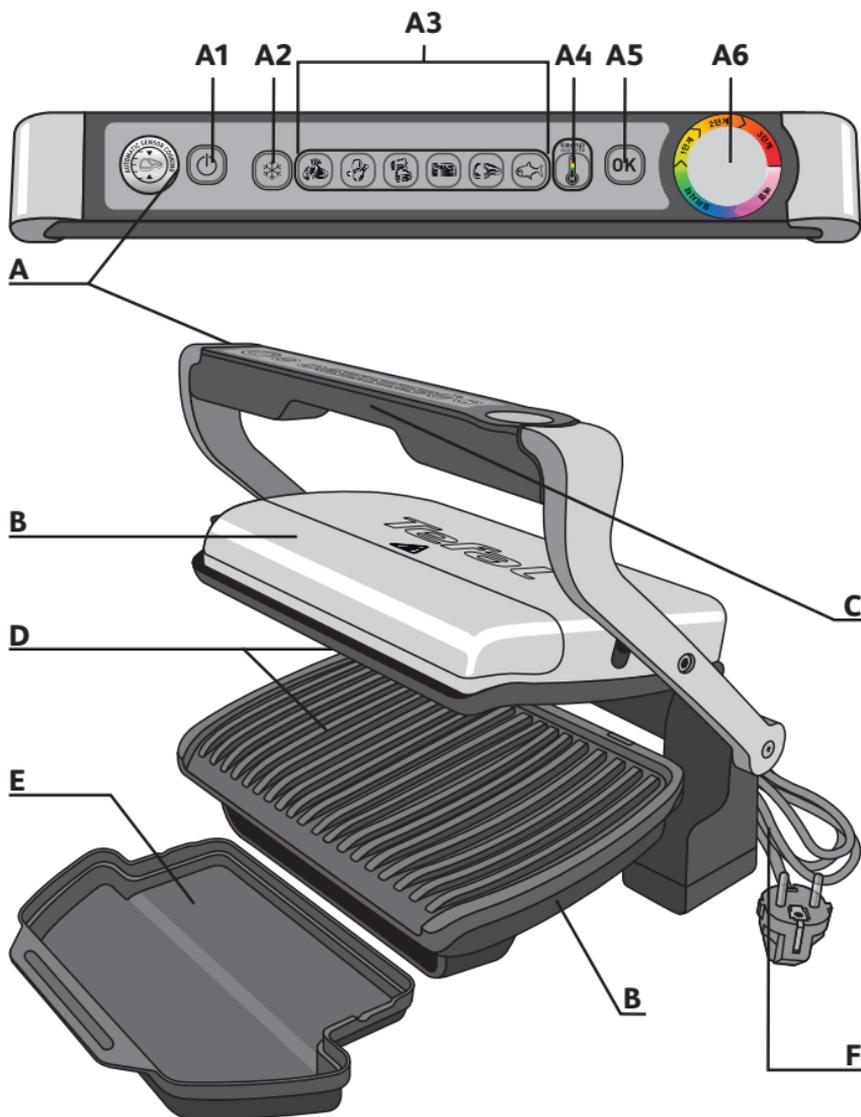
- 이 기기를 구매해 주셔서 감사합니다. 이 기기는 실내 전용으로 고안된 기기입니다.
- 사용자의 안전을 위해, 이 기기는 해당 표준 및 규정 - 저전압 지침 - 전자기 적합성 - 환경 - 식품 접촉 물질을 준수합니다.
- 첫 사용 시, 몇 분간은 약간의 냄새 및 연기가 날 수 있습니다.
- 당사는 진행 중인 연구 및 개발 정책을 가지고 있으며 사전 통지 없이 이러한 제품을 수정할 수 있습니다.
- 이 로고  가 표시된 부품과 접촉한 음식을 섭취하지 마십시오.
- 음식의 두께가 4cm를 초과 한 경우 정상 작동이 되지 않습니다.

## 환경



### 환경 보호가 우선입니다!

- ① 기기에는 회수하거나 재활용할 수 있는 귀중한 재료가 포함되어 있습니다.
- ② 지역의 도시 폐기물 수거 지점에 버려두십시오.



## 설명

A 조작부

A1 켜짐/꺼짐 버튼

A2 냉동 식품 모드

A3 조리 프로그램

A4 수동 모드의 4가지 온도 설정; 퀵 가이드에서 자세한 수동 모드 참조

A5 확인 버튼

A6 조리 단계 색상 표시등

B 몸체

C 손잡이

D 그릴판

E 기름 받이판

F 전원 코드

# KO 조리 단계별 색상 가이드

## 예열



자주색 불빛 깜빡임  
대기하십시오.



자주색 불빛 고정  
예열완료. 그릴판에  
음식을 올려놓을 수  
있습니다.

## 조리 시작



파란색  
조리가 시작됩니다.



녹색  
조리 진행 중에, 기기에서  
사용자에게 곧 “덜 익음”(  
노란색) 상태에 도달한다는  
신호를 보내는 알림음  
울립니다.

## 조리 단계별 색상 표시등



노란색  
“덜 익음”.



주황색  
“중간 정도 익음”.



빨간색  
“안전히 익음”  
조리 종료됨.



빨간색 불빛 깜빡임  
“안전히 익음”  
상태로 조리가 끝남.



녹색 불빛 고정  
수동 기능이 자동으로 선택되거나  
활성화되는 것에 관한 정보는 56  
페이지의 “문제해결 가이드”를  
참조하십시오.



흰색 불빛 깜빡임  
제품의 고장은 “문제해결 가이드”를  
참조하십시오.  
고객 서비스 센터에 문의.

## 자동요리 프로그램



햄버거 패티



파니니 / 샌드위치



수동 모드: 수동으로 조리할  
경우, 각각 다른 4개의 온도  
설정 가능(110도~275도)



닭고기(뼈제거)



생선

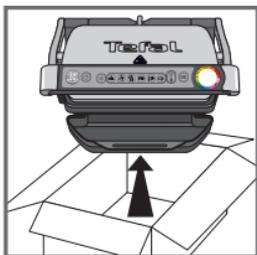


스테이크(뼈제거)

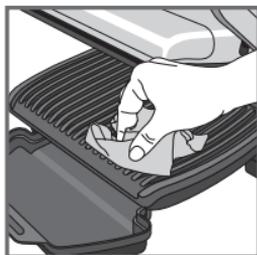


통삼겹

# 1 준비



1



2



3



4

- 1 기기 내부와 외부에 있는 모든 포장 재료, 스티커 및 부속품을 제거합니다. 조리 단계별 색상 표시등에 붙어 있는 색상 스티커는 언어에 따라 바뀔 수 있습니다. 사용자는 포장 내부에 있는 것과 교체할 수 있습니다.
- 2 처음 사용하기 전, 따뜻한 물과 약간의 주방용 세제로 그릴판을 세척하고 행군 후 완전히 건조시키십시오.

- 3-4 기기 전면에서 제거 가능한 기름받이판을 배치하십시오.

# 2 예열

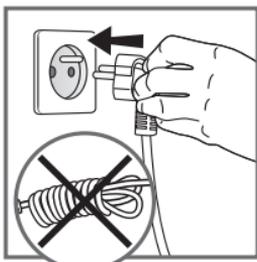


5

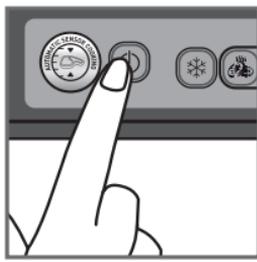


6

- 5 최상의 결과를 얻으려면 식용유를 살짝 떨어뜨린 키친 타월로 조리용 그릴판을 닦아 기름방지 속성을 향상시키십시오.
- 6 남아있는 기름은 깨끗한 키친 타월로 제거하십시오.
- 7 상부 및 하부 그릴판이 제품에 본체에 정확히 장착 되어 있는지 확인하십시오. 그릴판이 없는 상태에서 예열 하지 마십시오. 기기의 플러그를 콘센트에 연결 하십시오. (코드는 완전히 풀려진 상태여야 합니다).



7

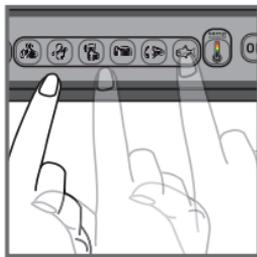


8

- 8 켜짐/꺼짐 버튼을 누르십시오.  
**주의:** 그릴판 사이에 음식이 없는지 확인하십시오



9



10

9 조리하고자 하는 음식이 냉동된 상태인 경우, 해당 버튼을 누르십시오.

10 조리하고자 하는 음식의 종류에 따라 적절한 조리 모드를 선택하십시오.

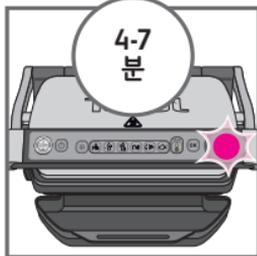
**팁, 특히 고기의 경우:** 자동 프로그램에 대한 조리 결과는 조리되는 음식의 원산지, 부위 및 품질에 따라 다를 수 있으며, 이 프로그램은 우수한 품질의 음식에 대해 설정되고 테스트 된 것입니다.

이와 유사하게, 조리 중 고기의 두께를 고려해야 하며, 사용자는 두께가 4cm가 넘는 경우에는 조리하지 않아야 합니다.

자동 조리 모드 선택의 참고는 15페이지의 조리 가이드를 참고 하십시오.



11



12

11 **"확인"** 버튼을 누르면 기기가 예열되기 시작하고 조리 단계 표시창에서 자주색 불빛이 깜빡입니다.

**NB:** 잘못된 프로그램을 선택한 경우, 8 단계로 돌아가십시오.

12 약 4 ~ 7분을 기다리십시오.



13

13 알림음이 울리고 조리 단계 표시창이 자주색으로 고정 되어 있으면 예열이 완료 된 것입니다.

**추가 설명:** 예열이 끝난 후에도 기기가 계속해서 달혀있는 경우, 안전 시스템이 기기의 전원을 차단합니다.

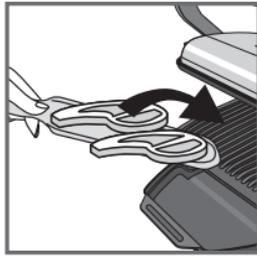
### 3 조리



KO



14



15



16



17



18

14-15 예열이 끝나면 조리를 시작 할 수 있습니다.

그릴 뚜껑을 열고 하단 그릴판에 음식을 올려 놓으십시오.

**추가 설명:** 기기가 오랫동안 열려 있으면, 안전 시스템이 기기의 전원을 차단 시킵니다.

16-17 기기가 음식의 두께와 양에 따라 조리 주기(시간 및 온도)를 자동으로 조절합니다.

기기를 닫고 조리 조리를 시작 하십시오.

**두께가 매우 얇은 음식에 대한 참고 사항:** 기기를 닫으면, “확인” 버튼이 깜빡이고 표시기가 “자주색 불빛 고정” 상태를 유지합니다. “확인” 버튼을 눌러 기기가 음식을 인식하고 조리 주기가 시작되었는지 확인하십시오.

조리 단계 표시등이 파란색으로 바뀌고 그 다음 녹색으로 바뀌면서 조리가 진행 중임을 나타냅니다(최상의 결과를 얻으려면 조리 진행 중에는 뚜껑을 열거나 제품을 이동 시키지 마십시오).

조리 진행 중에, 특정 조리 단계에 도달할 때마다 사용자에게 알림음 울립니다(예, 덜 익음/노란색).

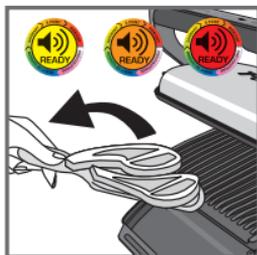
18 조리 정도에 따라, 조리 단계 표시창 불빛이 바뀝니다. 조리 단계 표시창이 알림음과 함께 노란색으로 되면, 음식이 덜 익었다는 뜻이고 표시창이 알림음과 함께 주황색으로 변하면 음식이 중간 정도 익었다는 뜻이며, 표시창이 빨간색이면 음식이 완전히 익었다는 뜻입니다.

**참고 사항:** 매우 덜 익은 고기를 좋아하는 경우, 조리 단계 표시창이 녹색으로 될 때 고기를 빼십시오.

특히 고기를 구울 때 고기 부위와 육질, 원산지에 따라 조리 결과가 달라 질 수 있습니다.



19



20

19-20 기기의 조리 단계 표시창이 원하는 색상이 되고 알람음이 울리면 뚜껑을 열고 음식을 꺼내십시오.

21 뚜껑을 닫으십시오. 조작부에 불이 들어 오면서 조리 프로그램 모드로 설정됩니다.

**추가 설명:** 어떠한 프로그램도 선택하지 않으면 보안 시스템이 전원을 차단 시킵니다.



21

### 연속 조리

보다 많은 양을 조리하고자 하는 경우, 같은 종류의 음식 또는 같은 프로그램으로 조리한다고 해도 기기를 다시 예열 해 주십시오.(섹션 2."예열", 포인트 9에서부터 시작).

### 보다 많은 양의 음식 조리:

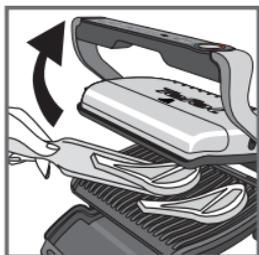
첫 번째 배치의 음식 조리가 끝나면:

1. 기기가 달혀있고 안에 남아 있는 음식이 없는지 확인하십시오.
2. 조리 프로그램 또는 수동모드를 선택하십시오(조리 모드가 방금 조리를 끝낸 음식과 같아도 이 단계는 필요합니다).
3. **"확인"** 버튼을 눌러 예열을 시작하십시오. 예열 중, 조리 단계 표시창이 자주색으로 깜빡일 것입니다.
4. 예열이 완료되면, 기기에서 알람음이 울리고 표시기에서 자주색 불빛이 깜빡일 것입니다.
5. 예열이 완료되면 기기를 바로 사용해도 됩니다. 그릴 뚜껑을 열고 기기 안에 음식을 올려 놓으십시오.

### 중요:

- 음식을 새로 조리할 때마다 예열이 필요하다는 점에 유의하십시오.
- 확인 사항: 예열을 활성화하기 전, 기기가 달혀있고 안에 남아 있는 음식이 없는지 확인하십시오.
- 그 다음 뚜껑을 열고 예열이 끝날 때 까지 기다리십시오.

**참고:** 처음 조리 과정이 끝나고 바로 예열하게 되면 예열 시간은 단축 됩니다.



22



23

### 22-23-24

서로 다른 개인 취향에 맞게 음식을 조리하고자 하는 경우, 뚜껑을 열고 원하는 단계에 도달하면 음식을 꺼내 뚜껑을 닫고 다른 음식을 계속해서 조리합니다. 이 프로그램은 '완전히 익음' 단계에 도달할 때까지 조리 계속 진행할 것입니다.

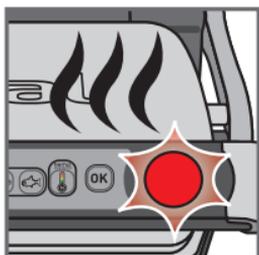


24

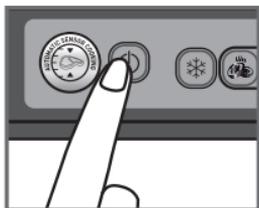
### 25 보온 기능

조리가 완전히 익음 단계에 도달하면, 조리는 끝난 것입니다. 기기는 자동으로 보온 기능을 활성화하고 표시창 불빛은 빨간색으로 바뀌며 기기는 20초마다 알림음이 울리기 시작합니다. 음식이 그릴 위에 남아 있으면, 그릴판이 식으면서 조리가 계속됩니다. **"확인"** 확인 버튼을 누르면 알림음이 울리지 않습니다.

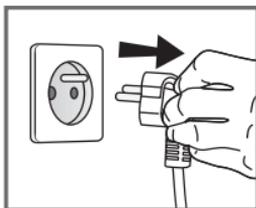
**참고:** 보온 시스템은 특정 시간이 지나면 기기의 전원을 자동으로 끕니다.



25



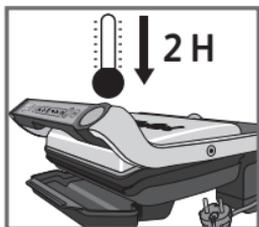
26



27

26 켜짐/꺼짐 버튼을 눌러 기기의 전원을 끄십시오.

27 기기의 플러그를 콘센트에서 빼십시오.



28

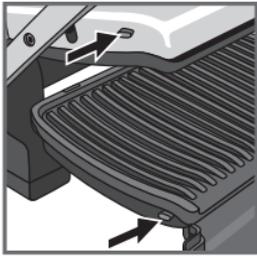
28 최소 2시간 동안 식히십시오.

갑작스런 화재를 피하기 위해, 세척 전 그릴을 완전히 식히십시오.

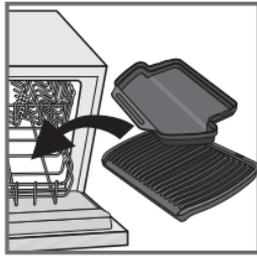
## 6 세척



KO



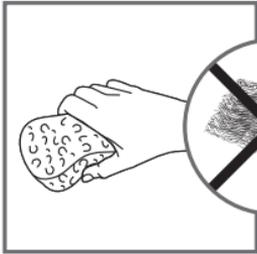
29



30

29 세척하기 전, 그릴판의 분리 버튼을 눌러 코팅이 손상되지 않도록 상하 그릴 판을 분리하십시오.

30 그릴판과 기름받이판은 식기세척기에서 세척 가능합니다. 그러나 그 외 기기 표면과 전원 코드 등은 제품이 완전히 식을때 까지 기다린 후 마른 헝겊으로 닦으십시오.



31



32

31-32

그릴판은 뜨거운 물과 약간의 주방세제를 이용하여 세척해 주시고 음식 찌꺼기가 남아 있지 않도록 꼼꼼히 헹궈 주십시오. 물기가 없도록 키친타월로 꼼꼼히 닦아 주십시오.

철 수세미나 마모성 세제를 사용하여 그릴의 어떠한 부품도 세척하지 마십시오. 나일론 또는 비금속 세척 패드만 사용하십시오.

드립 트레이에서 육즙을 따라 내고 트레이를 순한 비눗물에 세척한 다음 키친 타월로 완전히 건조시키십시오.



33

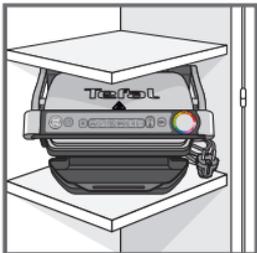


34

33 그릴 덮개를 세척하려면, 따뜻한 물로 적신 스펀지로 닦은 다음 부드럽고 마른 천으로 건조시키십시오.

34 그릴의 몸체를 물 또는 기타 모든 액체에 담그지 마십시오.

35 보관 전 항상 그릴이 깨끗하고 건조되었는지 확인하십시오.



35

모든 수리는 공인 서비스 담당자에 의해 수행되어야 합니다.

문제	원인	해결
버튼  깜빡임 + 표시기 불빛이 녹색으로 고정됨 + 버튼  깜빡임	<ul style="list-style-type: none"> <li>음식이 있는 상태에서 플레이트를 예열하지 않고 기기의 스위치를 켜거나 자동 조리 주기를 시작할(수동 모드는 자동으로 활성화됨).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2가지 가능한 옵션:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>버튼을 눌러 온도 설정을 선택한 다음 <b>확인</b>을  누르십시오. 조리를 할 수 있지만 조리를 모니터링해야 합니다(수동 모드).</li> <li>기기를 중단하고, 음식을 꺼내, 기기를 제대로 닫고, 기기를 다시 프로그래밍한 다음 예열이 끝날 때까지 기다리십시오.</li> </ul> </li> </ul>
기기가 예열 또는 조리 중 멈춥니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>기기가 조리 중 너무 오랫동안 열려 있었습니다.</li> <li>기기가 예열 또는 보온이 끝난 후 너무 오랫동안 유티 상태였습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기기를 콘센트에서 분리하고 2 ~ 3분 동안 둔 다음 과정을 다시 시작하십시오. 다음 번에 기기를 사용할 때 최상의 조리 결과를 위해 기기를 빠르게 열고 닫도록 하십시오. 문제가 다시 발생하면 현지 Tefal 고객 서비스 센터에 문의하십시오.</li> </ul>
표시기에서 <b>흰색 불빛이 깜빡임</b> + 버튼  /  /  /  깜빡임 + 간헐적으로 경고음 발생	<ul style="list-style-type: none"> <li>기기 고장.</li> <li>너무 추운 실내에서 기기를 보관했거나 사용함.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기기를 분리했다가 다시 연결한 다음 바로 예열 주기를 다시 시작하십시오. 문제가 지속되면, 고객 서비스 센터에 문의하십시오.</li> </ul>
기기에서 경고음이 울리지 않습니다.		
표시기에서 <b>흰색 불빛이 깜빡임</b> + 버튼  깜빡임 + 경고음이 계속해서 울림	<ul style="list-style-type: none"> <li>기기 고장.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기기의 플러그를 빼고 고객 서비스 센터에 문의하십시오.</li> </ul>
예열 후, 음식을 기기 안에 넣고 닫았으나,  표시기 불빛이 계속 자주색이고 조리가 시작되지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>기기 안에 음식의 양이 4cm를 초과합니다.</li> <li>음식을 안에 넣을 때 그릴이 완전히 열리지 않았습니다.</li> <li>기기가 안에 있는 음식을 감지하지 않습니다. <b>음식의 양이 충분하지 습니다. "확인" 버튼이 깜빡입니다.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>음식의 양이 4cm를 초과하지 않아야 합니다.</li> <li>그릴을 완전히 열고 다시 닫으십시오.</li> <li>버튼을 눌러 조리의 활성화를 확인하십시오 .</li> </ul>
기기가 수동 모드에서 활성화됨 +  표시기에서 <b>빨간색 불빛이 깜빡입니다.</b> + 버튼  온도 제어 및  불빛 고정	<ul style="list-style-type: none"> <li>예열 시간이 갑자기 중단되었습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리 상태를 주기적으로 모니터링하십시오(수동 모드에서 사용하는 경우). 또는</li> <li>그릴을 중단하고, 음식을 꺼낸 다음 그릴을 닫고, 사용하고자 하는 새로운 조리 프로그램을 선택하고 예열 주기가 끝날 때까지 기다리십시오.</li> </ul>

# 조리 가이드(자동 프로그램)

전용 프로그램	조리 레벨 색상 표시기		
			
 <b>붉은 고기</b>	덜 익음	중간 정도 익음	완전히 익음
 <b>버거</b>	덜 익음	중간 정도 익음	완전히 익음
 <b>파니니 / 샌드위치</b>	살짝만 익힘	갈색이 될 때까지 익힘	바삭해질 때까지 익힘
 <b>생선</b>	살짝만 익힘	중간 정도 익음	완전히 익음
 <b>가금류</b>			잘 익음
 <b>돼지고기 / 소시지 / 양고기</b>			잘 익음

팁: 매우 덜 익은(파란색) 상태의 고기를 원하는 경우, 이 버튼  을 사용하셔도 됩니다.

# 조리 가이드(수동 모드 포함)

음식		조리 프로그램	조리 레벨		
			 덜 익음	 중간 정도	 익음 완전히 익음
<b>빵</b>	빵 조각, 구운 샌드위치				
	버거:(고기를 사전 조리한 후)				
<b>고기 및 가금류</b>	돼지고기 필레(살코기), 삼겹살				
	양고기(살코기)				
	냉동 치킨 너겟 				
	삼겹살				
	조리해야 하는 슬라이스 햄				
	양념한 닭 가슴살				
	오리 가슴살				
<b>생선</b>	송어 전체				
	껍질이 있는 새우				
	왕새우(껍질이 있는 새우 및 없는 새우)				
	참치 스테이크				
<b>수동 모드</b> 수동 모드는 빠른 시작 가이드 참조	구운 과일 및 야채(동일한 크기와 두께로 잘라야 함)		4개의 서로 다른 온도 설정		

냉동 식품의 경우, 프로그램을 선택하기 전  버튼을 누르십시오.

