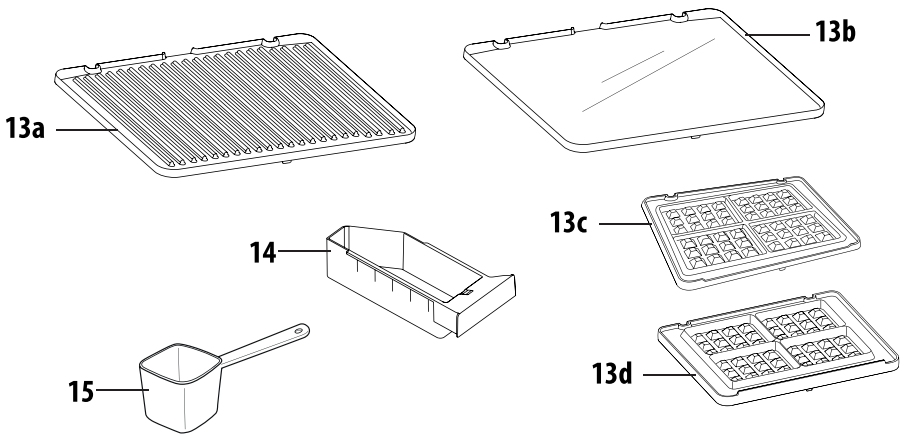
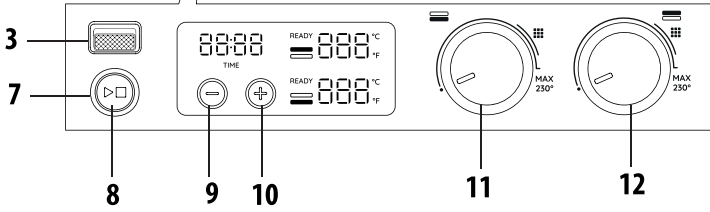
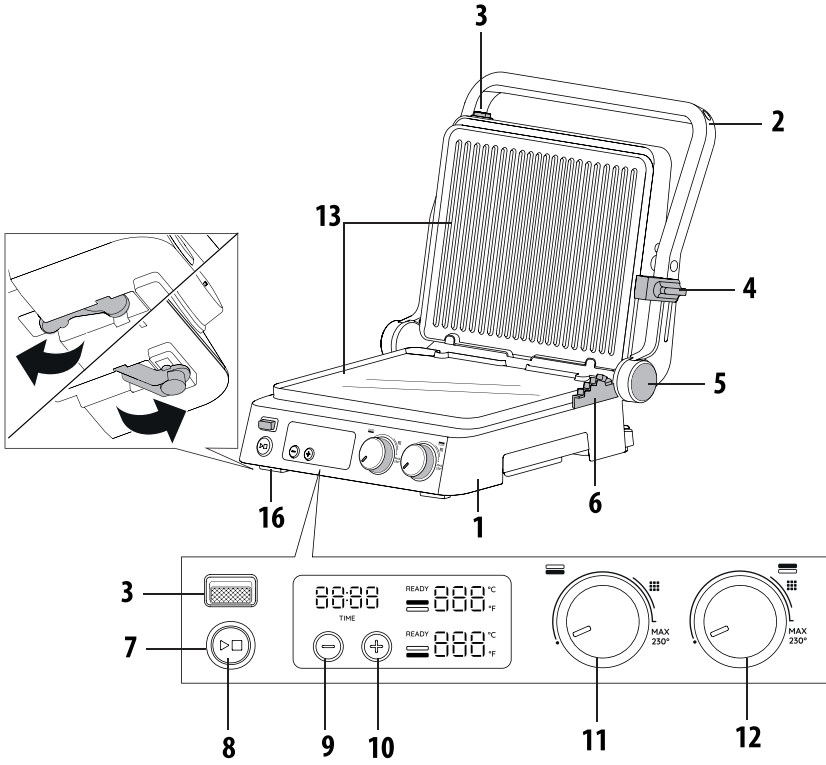

CGH920D - CGH923D



De'Longhi



중요 경고

안전 경고



이 경고에 따르지 않을 경우 감전으로 치명적인 부상을 입을 수 있습니다.

- 기기를 전원에 연결하기 전에 다음 사항을 확인하십시오.
- 기기 등급판에 표시된 전압이 사용자의 전원 전압과 일치해야 합니다.
- 콘센트가 접지되어 있고 최소 정격이 16A여야 합니다.
- 기기를 가정용 외로 사용하거나 부적절하게 사용하거나 안전 지침을 준수하지 않을 경우 제조업체는 어떤 책임도 지지 않습니다.
- 기기 사용 중에 뜨거워지는 부품들에 전원 코드가 닿지 않도록 하십시오. 전원 코드가 손상된 경우에는 제조업체 또는 제조업체의 고객 서비스 센터에 교체를 맡겨 모든 위험을 방지해야 합니다.
- 기기를 보관하거나 쿠킹 플레이트를 빼내거나 청소 및 관리를 하기 전에 기기의 전원을 끄고 전원에서 플러그를 뽑으십시오. 기기가 완전히 식었는지 확인하십시오.
- 실외에서는 절대로 기기를 사용하지 마십시오.
- 기기를 절대 물에 담그지 마십시오.
- 외부 타이머나 별도의 리모컨으로 기기를 작동해서는 안 됩니다.
- 전류 안전 규정과 표준에 부합하는 연장 코드를 사용하십시오. 작동 상태가 양호하고 단면부가 적절인지 확인하십시오.
- 절대 코드를 잡고 콘센트에서 플러그를 뽑지 마십시오.



이 경고에 따르지 않을 경우 부상을 입거나 기기가 손상될 수 있습니다.

- 부드러운 스펀지나 물에 적신 천과 연성 세제를 이용하여 쿠킹 플레이트의 바깥쪽을 닦으십시오.
- 이 기기는 음식 조리용으로 만들어진 제품입니다. 다른 용도로 사용하거나 어떤 식으로든 개조 또는 변경하면 안 됩니다.
- 본 기기는 가정용으로만 제공됩니다. 매장, 사무실 및 기타 근로 환경의 탕비실이나 농가에서 사용해서는 안 됩니다. 또한 호텔, 모텔, 여관 및 기타 주거 유형 숙박업소에서 사용해서는 안 됩니다.
- 8세 이상의 어린이와 신체, 감각 또는 정신적 장애가 있는 사람이거나 제품에 대한 경험과 지식이 없는 사람은 제품의 안전한 사용법을 익히고 관련된 위험을 숙지한 후에 사용할 수 있습니다. 어린이가 제품을 갖고 놀게 하면 안 됩니다.
- 8세 미만 어린이에게 어른의 감독 없이 세척 및 유지관리를 맡겨서는 안 됩니다. 기기와 코드를 8세 이하 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.
- 기기가 작동 중일 때는 어린이의 손이 닿지 않도록 하고, 자리를 비우지 마십시오.
- 쿠킹 플레이트 없이는 절대 기기를 사용하지 마십시오.
- 기기가 완전히 식은 후에 보관하십시오.
- 사용 도중에는 기기를 옮기지 마십시오.



이 경고를 제대로 지키지 않을 경우 화상을 입을 수 있습니다.

- 기기 작동 중이나 후에는 외부 표면이 매우 뜨거워질 수 있습니다. 항상 손잡이(2)를 사용하거나 필요하면 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 기기가 완전히 식었을 때 쿠킹 플레이트를 꺼내거나 교체하십시오.



이 기호는 사용자를 위한 권장 사항과 중요한 정보를 나타냅니다.

- 비닐 랩이나 은박지 또는 비닐봉지로 음식을 싸서 조리하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.



이 기기는 재료와 접촉하는 재질 및 부품들에 관한 EC 규정 1935/2004를 준수합니다.

기기 폐기 처분



본 기기는 생활 폐기물과 함께 버려서는 안 되며, 허가를 받은 폐기물 분리 및 재활용 센터로 가져가야 합니다.

설명

- 본체와 덮개:** 견고한 스테인리스강으로 된 본체와 높이 조절 덮개입니다.
- 손잡이:** 음식의 두께에 따라 상판/덮개를 맞춰주는 튼튼한 주조 금속 손잡이입니다.
- 쿠킹 플레이트 해제 버튼:** 이 버튼을 눌러서 쿠킹 플레이트의 고정을 풀고 꺼냅니다.
- 그릴판 잠금/해제 장치와 상판/덮개 높이 조절장치**
- 경첩 해제 버튼:** 기기를 완전히 열어서 평평하게 배치하여 조리할 수 있게 해줍니다.
- 상판고정 장치:** 상판/덮개를 원하는 높이로 고정시킵니다. 압력이 필요 없는 음식을 조리할 때 사용합니다.
- ON 표시등.**
- 시작/정지 버튼.**
- 시간 버튼 “-“:** 조리 시간을 조절합니다(감소).
- 시간 버튼 “+“:** 조리 시간을 조절합니다(증가).
- 하부 쿠킹 플레이트 온도 조절기 다이얼:** 온도를 60°C~230°C로 조절하거나 하부 쿠킹 플레이트를 끕니다.
- 상부 쿠킹 플레이트 온도 조절기 다이얼:** 온도를 60°C~230°C로 조절하거나 상부 쿠킹 플레이트를 끕니다.
- 탈착식 쿠킹 플레이트:** 음식이 들러붙지 않고 식기세척기에 사용할 수 있으며 세척하기가 쉽습니다. 쿠킹 플레이트의 개수와 형태는 모델에 따라 다를 수 있습니다.
- a. **그릴판:** 스테이크, 햄버거, 치킨, 야채를 구울 때 아주 적합합니다.
- b. **팬:** 팬케이크, 달걀, 베이컨, 갑각류 및 조개류를 요리할 때 아주 적합합니다.
- c. **상부 와플판:** 모든 종류의 와플을 조리합니다 (CGH923D에만 해당).
- d. **하부 와플판:** 모든 종류의 와플을 조리합니다 (CGH923D에만 해당).
- 기름받이:** 기기에 통합되어 있으며 탈착이 가능해서 쉽게 세척할 수 있습니다.
- 와플 도징 컵(CGH923D에만 해당).**
- 전면부 조절식 받침**

처음 사용 시 주의사항

쿠킹 플레이트에서 모든 포장재와 라벨을 제거하십시오. 포장재를 버리기 전에 새 기기의 모든 부분을 제거했는지 확인하십시오. 나중에 사용할 수 있도록 상자와 충전물을 보관해두는 것이 좋습니다.

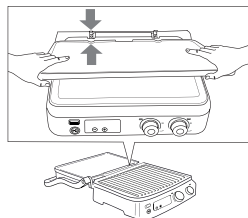
i **다음에 유의하십시오.** 사용 전에 물에 적신 천으로 본체와 덮개, 다이얼을 닦아서 배송 시 쌓인 먼지를 제거하십시오. 쿠킹 플레이트와 기름받이를 깨끗이 닦으십시오. 쿠킹 플레이트와 기름받이는 식기세척기로 세척할 수 있습니다.

i **다음에 유의하십시오.** 기기를 처음 사용할 때 냄새와 연기가 약간 날 수 있습니다. 이는 표면이 코팅 처리된 모든 기기에서 정상적이고 일반적인 현상입니다.

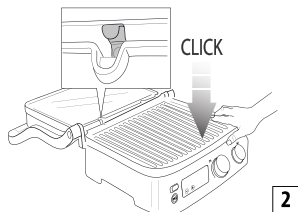
i **다음에 유의하십시오.** 탈착식 그릴판들(그릴과 철판)은 본 기기에 번갈아가며 사용할 수 있습니다.

쿠킹 플레이트 장착

- 기기를 평평한 곳에 배치합니다(그림 1 참고). 쿠킹 플레이트를 한 번에 하나씩 끼웁니다.



- 각 쿠킹 플레이트를 상부 하우징이나 하부 하우징에 필요에 따라 어디든지 끼울 수 있습니다. (그림 2 참고). 단 와플판은 상하부가 정해져 있습니다.



쿠킹 플레이트 분리하기

기기를 평평한 곳에 배치합니다. 왼쪽에 있는 쿠킹 플레이트 해제 버튼(3)을 확인합니다. 쿠킹 플레이트가 본체에서 빠져나오도록 버튼을 확실하게 누릅니다. 쿠킹 플레이트를 양손으로 잡고 본체에서 빼냅니다. 또 다른 해제 버튼을 눌러서 두 번째 쿠킹 플레이트를 분리합니다. 방법은 동일합니다.

⚠ 화상 위험!! 기기가 식었을 때 쿠킹 플레이트를 꺼내거나 교체하십시오.

기름받이 장착하기

조리 시, 기름받이를 기기 우측에 있는 해당 자리에 끼워야 합니다. 음식에서 나오는 기름이 쿠킹 플레이트의 구멍 쪽으로 흘러서 기름받이에 모입니다.

i 다음에 유의하십시오. 조리 도중에 기름받이를 자주 확인하고 꺼내서 기름이 넘치지 않도록 하십시오. 기름이 뜨거울 수 있으므로 조심해 더뤄야 합니다.

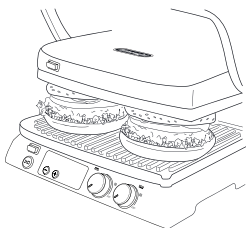
조리를 마친 후, 받은 기름을 적절한 방법으로 폐기하십시오. 기름받이는 식기세척기로 세척할 수 있습니다.

! **중요!** 조리할 때 주의를 기울이십시오. 기기를 열 때는 손잡이가 차가운지 확인한 후에 차가우면 손잡이를 잡고 여십시오. 주조 알루미늄 부품은 매우 뜨거워지므로 조리 도중과 직후에는 가급적이면 만지지 마십시오. 기기에 작업을 수행하기 전에 최소 30분 동안 기기를 식하십시오. 기름받이를 제위치에 배치한 상태에서만 조리를 하십시오. 기기가 완전히 식을 때까지 기름받이를 비우지 마십시오. 기름받이를 꺼낼 때 기름이 쏟아지지 않도록 주의하십시오.

조리 시 기기의 위치

접촉 그릴(제품의 Contact Grill 표기 선택)

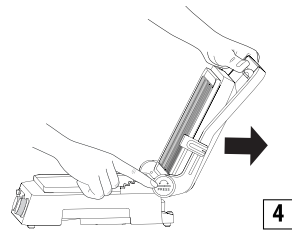
- 상부 쿠킹 플레이트가 하부 쿠킹 플레이트 위에 옵니다. 이 위치는 시작 위치이기도 하고, 기기를 접촉 그릴로 사용할 때의 조리 위치 중 하나이기도 합니다. 덮개가 쿠킹 플레이트 위에 있는 음식의 두께에 따라 자동으로 조절됩니다. 그러므로 음식의 양쪽이 골고루 익게 됩니다. 접촉 그릴은 햄버거, 뼈를 바른 고기와 얇게 썬 고기, 야채, 샌드위치를 조리할 때 매우 적합합니다.
- 접촉 그릴을 사용하면 음식의 양쪽이 동시에 쿠킹 플레이트와 닿기 때문에 음식이 빠르게 익습니다 (그림 3 참고).



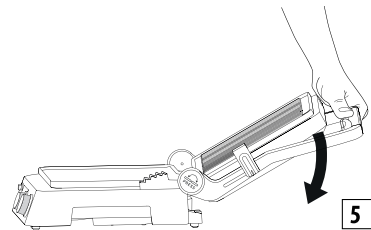
- 음식에서 나오는 기름은 쿠킹 플레이트에 있는 홈들과 뒤쪽에 있는 구멍으로 배출되고 모여서 기름받이에 모아집니다.
- 본 기기에는 특수 손잡이와 경첩이 있어서 상부 쿠킹 플레이트가 음식의 두께에 맞게 조절됩니다. 접촉 그릴을 사용하여 동시에 여러 가지 음식을 요리하고 싶을 때는 덮개가 균일하게 닫히도록 여러 음식의 두께를 동일하게 하는 것이 좋습니다.

개방형 그릴 위치

- 상부 쿠킹 플레이트를 하부 쿠킹 플레이트와 나란히 배치합니다. 상부 쿠킹 플레이트와 하부 쿠킹 플레이트의 높이가 같아져서 조리 면적이 넓어집니다. 이 위치에서는 그릴판이나 철판을 이용하여 기기를 바베큐 모드로 사용할 수 있습니다. 기기를 이 위치로 설정하려면 먼저 오른쪽의 경첩 해제 버튼을 확인합니다. 왼손으로 손잡이를 잡고 오른손으로 경첩 해제 버튼을 누릅니다(그림 4 참고).



덮개의 윗부분이 아래에 놓여서 덮개가 평평한 위치에 올 때까지 손잡이를 뒤로 밀니다(그림 5 참고). 평평한 바닥에 닿도록 놓아주시고 뒤쪽에 핸들바닥에 닿아야 합니다.



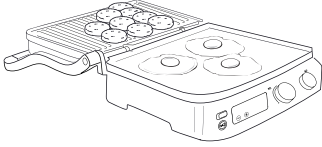
경첩 해제 버튼을 누르기 전에 손잡이를 약간 올리면 경첩에 가해지는 압력이 가벼워져서 작동하기가 쉽습니다.

기기를 햄버거, 스테이크, 닭, 생선을 조리하기 위한 그릴/바베큐로 사용할 수 있습니다. 그릴/바베큐 모드는 용도가 가장 다양합니다. 그릴판들이 개방되어 있어서 조리 면적이 두 배가 됩니다.

각 쿠키 플레이트에서 여러 가지 다양한 음식들을 양념 없이 요리하거나 한 가지 음식을 더 많이 요리할 수 있습니다.

그릴/바베큐 위치는 다양한 두께로 자른 고기 조각들을 각각 원하는 정도로 구울 때 사용할 수 있습니다. 이 위치에서는 조리를 하면서 음식을 뒤집어야 합니다.

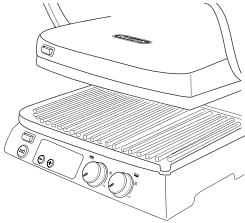
- 기기를 철판/바베큐 쿠키 플레이트로 사용하여 아침 식사용 팬케이크, 달걀, 치즈, 튀김, 베이컨과 소시지를 조리할 수도 있습니다(그림 6 참고).



조리 면적이 넓어서 여러 가지 음식을 동시에 요리하거나 한 가지 음식을 더 많이 요리할 수 있습니다.

오븐 그릴 위치

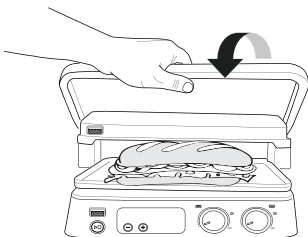
이 위치(그림 7 참고)는 천천히 골고루 구워야 하는 두툽한 식품을 접촉 없이 구울 때 적합합니다.



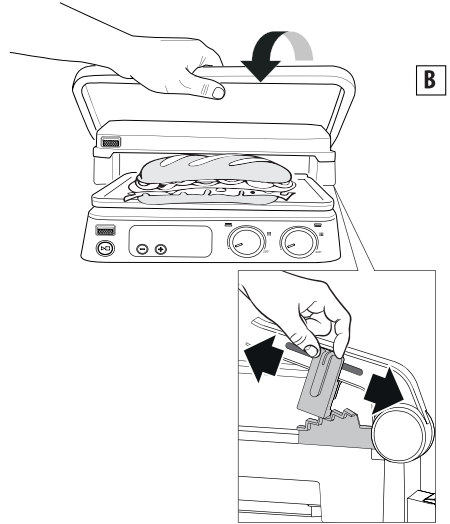
수분 함량이 많아서 수분이 증발할 수 있는 야채를 조리할 때 매우 적합합니다.

또한, 이 고온 쿠키 플레이트 위치를 이용해서 부드러운 샌드위치와 압력이 필요 없는 음식들을 조리할 수 있습니다.

- 하부 쿠키 플레이트에 음식을 놓습니다.
- 손잡이를 잡고 상부 쿠키 플레이트를 음식 가까이 가져옵니다(그림 A).



- 레버를 밀어서 그릴판 잠금/해제 장치(4)를 원하는 위치에 놓습니다.
- 상부 쿠키 플레이트가 제 위치에 고정됩니다. 높이를 5가지로 조절할 수 있습니다(그림 B).



사용법

작동

기기를 올바르게 준비하였고 요리를 할 준비가 되었다면 각 그릴판(상부와 하부)의 온도를 개별적으로 60°C~230°C로 설정할 수 있습니다(온도 조절기 다이얼 11과 12 사용).

시작/정지 버튼을 누르면 ON 표시등이 켜집니다. 설정 온도에 따라 기기의 온도가 올라가기까지 몇 분이 걸립니다. 온도 조절기가 필요한 온도에 도달하면 기기에서 신호음이 울리며, 그러면 기기를 사용할 준비가 된 것입니다. 디스플레이에 "READY"라고 표시됩니다.

조리하는 음식의 종류에 따라, 조리 도중에 언제든지 온도를 변경할 수 있습니다.

i 다음에 유의하십시오. 기기에는 기름이 기름받이로 잘 흘러내리도록 전면부 조절식 받침 2개 (16)가 장착되어 있습니다.

타이머 기능 (필요시 시간 설정)

디스플레이에 "READY"라고 표시되면 조리 위치를 선택한 후("조리 시 기기의 위치" 참고), 쿠키 플레이트에 음식을 놓습니다. 타이머 버튼(9, 10)을 눌러서 조리 시간을 선택할 수 있으며, 조리 시간이 끝나면 "END"가 표시됩니다. 기기는 켜진 상태로 계속

유지됩니다. 음식이 조리되었으면 시작/정지 버튼(8)을 누르거나 온도 조절기 다이얼(11, 12)을 Off 위치로 돌려서 기기를 끕니다.

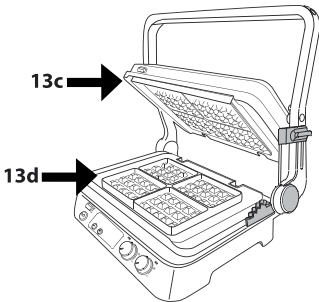
i 다음에 유의하십시오. 본 기기는 90분 작동된 후에는 자동으로 꺼집니다.

온도 기준 선택

온도를 °C 또는 °F로 표시할 수 있습니다. 온도 측정 단위를 변경하려면 "+"와 "-" 버튼 (9 - 10)을 정지상태에서 동시에 몇 초 간 누릅니다.

와플 모드(CGH923D 모델에만 해당)

- 그림 1과 같이 와플판(13c/13d)을 꽂습니다. 이 경우, 와플판들을 서로 바꿔서 사용할 수 없고 각 판을 그림 8과 같이 배치해야 한다는 점에 유의하십시오.



- 하부 온도 조절기 다이얼을 190°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절한 후, 시작/정지 버튼을 누릅니다.
- 기기가 예열 과정을 시작합니다. 온도 조절기가 필요한 온도에 도달하면 기기에서 신호음이 울리며, 그러면 기기를 사용할 준비가 된 것입니다. 디스플레이에 "READY"라고 표시됩니다.
- 버튼을 눌러서 와플판에 살짝 바릅니다.
- **와플 영역 전체에 컵 1개 분량을 붓습니다.**
- 반죽을 약간 퍼준 후에 기기를 닫습니다.
- 레시피에 표시된 시간에 따라 조리를 합니다. 타이머를 설정한 경우, 조리 사이클이 끝나면 신호음이 3회 울리고 타이머가 사라진 후 디스플레이에 "END"가 표시됩니다. 와플을 추가로 만들려면 하부 와플판에 반죽을 추가한 후 위의 단계에 따르면 됩니다. 마지막 와플이 끝나면 "시작/정지" 버튼을 눌러서 기기를 끕니다.

! **중요!** 코팅면이 긁힐 수 있으므로 와플판에서 와플을 제거할 때 금속으로 된 도구를 사용하지 마십시오.

청소 및 관리

사용 시 관리

- 코팅 처리된 쿠키 플레이트가 긁힐 수 있으므로 절대 금속으로 된 청소 도구를 사용하지 마십시오. 나무나 내열 플라스틱 도구를 사용하십시오.
- 뜨거운 쿠키 플레이트에 플라스틱 도구를 절대 올려놓지 마십시오.
- 음식을 조리한 후 다음 음식을 조리하기 전에, 음식 잔류물을 기름 배출 구멍을 통해 배출시켜 기름받이에 모은 후 키친타월로 닦고 나서 다음 요리를 진행하십시오.
- 기기를 닦기 전에 항상 최소 30분 동안 기기를 식하십시오.

청소 및 관리

i 다음에 유의하십시오. 기기를 청소하기 전에 기기가 완전히 식었는지 확인합니다.

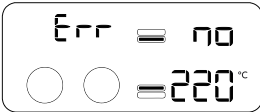
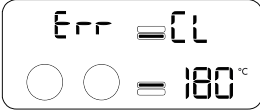
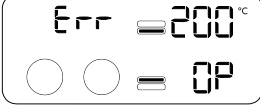
조리가 끝나면 기기를 끄고 전원 코드를 뽑습니다. 최소 30분 동안 기기를 식힙니다. 쿠키 플레이트에서 음식 잔류물을 제거합니다. 기름받이를 비웁니다. 기름받이는 손으로 세척해도 되고 식기세척기로 세척해도 됩니다.

쿠키 플레이트 해제 버튼(3)을 눌러서 기기에서 쿠키 플레이트를 제거합니다. 쿠키 플레이트를 만지기 전에 쿠키 플레이트가 완전히 식었는지 확인합니다. 쿠키 플레이트는 식기세척기로 세척해도 되지만 자주 식기세척기를 사용해서 세척하면 코팅의 효과가 줄어들 수 있습니다. 그러므로 부드러운 스펀지나 물에 적신 천과 연성 세제를 이용하여 쿠키 플레이트의 바깥쪽을 닦는 것이 좋습니다. 쿠키 플레이트를 닦을 때 금속으로 된 도구를 사용하지 마십시오.

기술적 특성

공급 전압	220-240 V / 50-60Hz
정격	제품에 표기

문제 해결

디스플레이의 오류 메시지	설명	문제	해결 방법
	쿠킹 플레이트의 온도가 상승하지 않습니다.	전자 제어장치가 한 쿡링 플레이트가 목표 온도에 도달하지 않은 것을 감지했습니다. 그릴판이 기기에 제대로 삽입되지 않았습니다. 그릴판 내부의 가열 소자/연결부가 손상되었을 수 있습니다.	벽의 콘센트에서 코드를 뽑으십시오. 그릴판이 기기 하우징에 제대로 장착되었는지 확인하십시오. 이 방법으로도 문제가 해결되지 않는다면 드롱기 고객 서비스 센터에 연락하여 오류 유형을 말씀하십시오.
	온도 센서 오작동.	전자 제어장치가 온도 센서 오작동을 감지했습니다.	벽의 콘센트에서 코드를 뽑으십시오. 온도 센서를 교체해야 합니다. 드롱기 고객 서비스 센터에 연락하여 오류 유형을 말씀하십시오.
	온도 센서 오작동.	전자 제어장치가 온도 센서 오작동을 감지했습니다.	벽의 콘센트에서 코드를 뽑으십시오. 온도 센서를 교체해야 합니다. 드롱기 고객 서비스 센터에 연락하여 오류 유형을 말씀하십시오.
		기기에 전원이 들어오지 않습니다.	기기의 코드가 벽 콘센트에 올바르게 연결되어 있는지 확인하십시오. 다른 콘센트에 연결해 보십시오. 회로차단기를 확인하십시오. 이 방법으로도 문제가 해결되지 않는다면 아마도 기기에 고장이 있을 것입니다. 드롱기 고객 서비스 센터에 연락하십시오.
		시작/정지 버튼을 눌러도 기기가 작동하지 않습니다.	양쪽 온도 노브가 모두 0 위치에 있으면 상부 및 하부 디스플레이에 OFF라고 표시됩니다. 온도 노브를 원하는 온도로 돌린 후, 시작/정지 버튼을 누르십시오.

조리 표

소고기	두께 (cm)	조각 수	조리 정도	모드	쿠킹 플레이트		°C	분	도움말
					하부	상부			
스테이크	0,5 - 1	2	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	2 - 3	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
스테이크	0,5 - 1	4	웰 던	개방형 그릴	그릴	철판	230	5 - 6	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
필레	3-4	4	레어	접촉 그릴	그릴	철판	230	4 - 5	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
필레	3-4	4	보통	접촉 그릴	그릴	철판	230	7 - 8	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
필레	3-4	4	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	10 - 11	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
립 스테이크	2-3	2	보통	접촉 그릴	그릴	철판	230	4 - 5	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
립 스테이크	2-3	2	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	7 - 8	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
립 스테이크	2-3	4	보통	개방형 그릴	그릴	철판	230	10 - 12	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
립 스테이크	2-3	4	웰 던	개방형 그릴	그릴	철판	230	14 - 16	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
햄버거	2-3	6	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	8 - 10	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
케밥		6	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	13 - 15	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.

양고기	두께 (cm)	조각 수	조리 정도	모드	쿠킹 플레이트		°C	분	도움말
					하부	상부			
커틀릿	1.5-3	6	보통	접촉 그릴	그릴	철판	230	10 - 12	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 커틀릿을 뒤집습니다.
커틀릿	1.5-3	6	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	12 - 14	

돼지고기	두께 (cm)	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		°C	분	도움말
				하부	상부			
스테이크	1-2	4	접촉 그릴	그릴	철판	230	7 - 9	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
스테이크	1-2	8	개방형 그릴	그릴	철판	230	14 - 16	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
찜	<2,5	4	접촉 그릴	그릴	철판	230	9 - 11	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
찜	<2,5	8	개방형 그릴	그릴	철판	230	11 - 13	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
갈비		6-8	접촉 그릴	그릴	철판	200	20 - 25	2~3회 뒤집습니다.
베이컨		4	접촉 그릴	그릴	철판	230	1 - 2	
소시지		8	접촉 그릴	그릴	철판	200	16 - 18	돼지고기 한 조각에 소시지 여러 개를 꿏습니다.
케밥		6	접촉 그릴	그릴	철판	230	14 - 16	음식에 기름을 충분히 두르고, 1~2회 뒤집습니다.
프랑크 푸르트 소시지		6	접촉 그릴	그릴	철판	230	8 - 10	

닭고기와 칠면조	두께 (cm)	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		°C	분	도움말
				하부	상부			
가슴살	<1	4	접촉 그릴	그릴	철판	230	3 - 4	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
다리 및 엉덩이살		3	접촉 그릴	그릴	철판	200	20 - 25	조리하면서 1~2회 뒤집습니다.
날개		6	접촉 그릴	그릴	철판	200	14 - 16	조리하면서 1~2회 뒤집습니다.
햄버거	1.5-2	4	접촉 그릴	그릴	철판	230	6-8	
햄버거	1.5-2	8	개방형 그릴	그릴	철판	230	14 - 16	요리 중간쯤에 뒤집습니다.
케밥		6	접촉 그릴	그릴	철판	230	11 - 13	조리하면서 1~2회 뒤집습니다.
프랑크 푸르트 소시지		6	접촉 그릴	그릴	철판	230	6 - 8	
플랫 그릴드 치킨		1	접촉 그릴	그릴	철판	200	40 - 45	조리하면서 1~2회 뒤집습니다.

빵	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		°C	분	도움말
			하부	상부			
토스트/ 샌드위치	2	오븐 그릴	철판	그릴	230	3 - 5	상단 쿠킹 플레이트가 빵을 짓누르지 않고 빵에 당도록 배치합니다.
롤	2	접촉 그릴	그릴	철판	230	2 - 3	
식빵	4	개방형 그릴	철판	그릴	230	4 - 5	요리 중간쯤에 뒤집습니다.

야채	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		°C	분	도움말
			하부	상부			
얇게 썬 가지	1	접촉 그릴	그릴	철판	230	4 - 6	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
얇게 썬 호박	2	접촉 그릴	그릴	철판	230	6 - 8	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
4등분한 피망	2	접촉 그릴	그릴	철판	230	8 - 10	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
얇게 썬 토마토	1	개방형 그릴	철판	그릴	230	5 - 7	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
얇게 썬 양파	2	접촉 그릴	철판	그릴	230	5 - 7	음식에 기름을 충분히 두르고 주걱으로 자주 섞어줍니다.

생선	중량	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		°C	분	도움말
				하부	상부			
통째	250 g	1	접촉 그릴	그릴	철판	210	8 - 10	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
필레	500 g	1	오븐 그릴	철판	그릴	230	25 - 30	음식에 기름을 두르고, 상단 쿠킹 플레이트가 음식에 닿지 않고 살짝 스치도록 배치합니다.
슬라이스	450 g	4	접촉 그릴	그릴	철판	200	8 - 10	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
케밥	500 g	6	개방형 그릴	그릴	철판	230	10 - 12	음식에 기름을 충분히 두르고, 2~3회 뒤집습니다.
오징어	400 g	1-2	접촉 그릴	그릴	철판	200	10 - 12	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
새우	400 g	10-12	접촉 그릴	그릴	철판	200	4 - 6	음식에 기름을 충분히 두릅니다.

디저트	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		°C		분	도움말
			하부	상부	하부	상부		
팬케이크	4	개방형 그릴	철판	그릴	200	200	4-5	쿠킹 플레이트에 버터를 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
와플	4	접촉 그릴	와플	와플	190	200	4-5	쿠킹 플레이트에 버터를 두릅니다.
얇게 썬 파인애플	4	접촉 그릴	그릴	철판	200	200	5-6	쿠킹 플레이트에 버터를 두릅니다.

레시피

달걀 스ক্র램블, 베이컨 및 토스트

재료:

- 계란 2개
- 베이컨 슬라이스 2장
- 우유 1큰술
- 소금과 후추, 입맛에 맞게
- 토스트 빵 2조각

준비:

달걀에 우유와 소금을 넣고 거품이 약간 날 때까지 휘젓습니다. 철판을 하부 하우징에, 그릴판을 상부에 끼운 후 기기를 개방형 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 계란 혼합물을 쿠킹 플레이트의 한 쪽 모서리에 붓고 2~3분 동안 조리합니다. 나무 주걱을 이용해 잘 섞어서 골고루 익힙니다. 그 사이에 동일한 쿠킹 플레이트에 베이컨 슬라이스를 3~4분 간 조리하고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다. 다른 평평한 쿠킹 플레이트에서는 빵을 3~4분 간 굽고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다. 요리를 잘 구성해서 내놓습니다.

크루통과 가지 크림

재료:

- 가지 1개
- 리코타 치즈 100g
- 마늘 가루, 입맛에 맞게
- 파슬리, 입맛에 맞게
- 올리브유 4큰술
- 소금, 입맛에 맞게
- 후추, 입맛에 맞게
- 바게트 1개

준비:

가지를 잘 씻어서 껍질을 벗기고 두껍게 썹니다. 그릴판을 하부 하우징에, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 가지를 하부 그릴에 놓고 부드러워질 때까지 8~10분 가량 익힙니다.

가지 슬라이스를 등성등성하게 잘라서 리코타 치즈, 마늘, 잘게 썬 파슬리, 소금 한 꼬집, 후추 한 꼬집, 오일과 함께 믹서기에 넣습니다. 부드럽고 고운 형태가 될 때까지 믹서기를 돌립니다. 빵을 얇게 썰고 올리브유에 적신 후 쿠킹 플레이트를 접촉 그릴 모드에 놓고 입맛에 맞게 노릇노릇하게 구워질 때까지 230°C에서 1~2분 간 조리합니다. 구운 빵 위에 가지 크림을 펴 바르고 오일을 2큰술 끼얹어서 내놓습니다.

고기, 아루굴라, 방울토마토 샐러드

재료:

- 송아지 고기 슬라이스 2조각
- 아루굴라 100g
- 방울토마토 10~12개
- 그라나 치즈 플레이크 100g
- 소금, 입맛에 맞게
- 올리브유, 입맛에 맞게

준비:

아루굴라, 방울토마토 샐러드: 아루굴라를 씻어서 깨끗한 천 위에 놓고 말리고 방울토마토를 4등분합니다. 그릴판을 하부 하우징에, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다.

하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 미리 기름을 발라둔 송아지 고기 슬라이스를 올리고 상부 쿠키ング 플레이트로 누른 후 입맛에 맞게 2~3분 간 조리합니다. 아루굴라와 방울토마토를 넓게 깔고 고기를 채 썰듯이 잘라서 그 위에 배열한 후 입맛에 맞게 소금을 치고 그라나 치즈 플레이크를 첨가합니다. 오일을 약간 뿌려서 맛을 냅니다.

커피향 립 스테이크

재료:

- 립 스테이크(각각 2 x 250 g)
- 올리브유

커피 혼합물의 경우:

- 커민 씨 2작은술
- 원두 2작은술
- 달콤한 고추 1큰술
- 파프리카 1작은술
- 굵은 소금 1작은술
- 후추 1작은술

준비:

커피 혼합물 준비: 커민 씨와 커피를 식품 가공기에 붓고 분쇄합니다(너무 곱지 않게). 이 가루를 보울에 붓고 다른 재료들을 첨가하여 잘 섞습니다. 고기에 오일을 가볍게 칠하고 양념을 하고 덮어서 실온에 약 30분 간 둡니다. 아래쪽에 그릴판을, 상부에 철판을 끼운 후, 기기를 접촉 그릴 모드에 놓습니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다.

READY가 표시되면 하부 쿠키ング 플레이트에 고기를 올리고 상부 쿠키ング 플레이트로 누른 후 입맛에 맞게 6~8분 간 조리합니다.

버섯 소스를 얹은 소고기 필레

재료:

- 소고기 필레 4장
- 소금, 입맛에 맞게
- 갈아 쓰는 검은 후추, 입맛에 맞게
- 마늘 2쪽
- 머스터드 2큰술
- 버터 60 g
- 올리브유, 입맛에 맞게

버섯 소스 재료:

- 버터 30 g
- 고르곤졸라 치즈 1큰술
- 샬롯 2개
- 버섯 300 g
- 위스키 작은 잔으로 반잔
- 크림 200 g
- 레몬즙, 입맛에 맞게
- 파슬리, 입맛에 맞게

준비:

고기에 소금과 후추로 양념을 해서 실온에 약 한 시간 놔둡니다. 버섯 소스 만들기: 팬에 버터를 녹이고 채 썬 샬롯을 추가해서 2~3분 간 조리합니다. 버섯을 넣고 5분 더 조리합니다. 위스키를 추가하고 1분 동안 조리한 후, 물 한 잔을 넣고 약 1분 더 조리합니다. 액상 크림, 레몬즙, 파슬리, 고르곤졸라 피자를 추가하여 끓입니다. 소스가 걸쭉해질 때까지 조리하고 소금과 후추를 적절히 넣어서 한쪽에 둡니다. 그 사이에 조리 시 필레에 바를 양념을 준비합니다. 작은 팬에 버터와 머스터드, 마늘을 볶습니다. 버터가 녹을 때까지 낮은 온도로 조리합니다. 따뜻하게 유지합니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 기기를 예열합니다. 필레의 양면에 양념을 바른 후, READY가 표시되면 필레를 하부 쿠키ング 플레이트에 놓고 그릴을 닫습니다. 입맛에 따라, 그리고 필레의 두께에 따라 6~8분 간 조리합니다. 다 되었으면 필레를 꺼내고 앞에서 준비한 버섯 소스를 얹어서 내놓습니다.

구운 호밀 식빵 햄버거

재료:

- 호밀 식빵 8조각
- 최고급 소고기 분쇄육 500 g
- 에멘탈 슬라이스 치즈 100 g
- 올리브유 2큰술
- 얇게 썬 양파 2개
- 필요할 경우, 실온에 둔 버터
- 우스터 소스 2작은술
- 소금, 입맛에 맞게
- 후추, 입맛에 맞게
- 설탕 1/2작은술

준비:

햄버거 조리: 분쇄육, 우스터 소스, 소금, 후추를 보울에 담고 잘 섞습니다. 손으로 약 2cm 두께의 햄버거 모양을 4개 만듭니다. 기기를 개방형 그릴 모드에 놓고 하부에 철판을, 상부에 그릴판을 끼웁니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다.

READY가 표시되면 얇게 썬 양파에 올리브유와 설탕을 둘러서 하부 쿠킹 플레이트에 놓고 5~6분 가량 조리하면서 골고루 익고 연해지도록 주걱으로 잘 섞습니다. 동시에, 다른 쿠킹 플레이트에서 햄버거를 12분 가량 조리하되, 약 5~6분 후에 뒤집습니다(조리 시간은 햄버거의 두께에 따라 다름). 양파가 조리되자마자 쿠킹 플레이트에서 덜어낸 후 버터를 입힌 빵의 한쪽 면만 1~2분 간 굽습니다.

빵을 구워진 면이 위로 가게 하여 도마 위에 놓고 양파를 뿌리고 햄버거를 얹고 치즈로 덮습니다. 빵의 구워진 면이 아래를 향하게 하여 샌드위치를 완성합니다. 쿠킹 플레이트가 다시 뜨거워질 때까지 기다렸다가 샌드위치를 넣고 상부 쿠킹 플레이트로 잘 누릅니다. 입맛에 따라 2~3분 간 조리합니다.

발사믹 식초와 로즈메리를 얹은 양고기 커틀릿

재료:

- 양고기 커틀릿 6개
- 잘게 썬 로즈메리 10g
- 잘게 썬 마늘 10g
- 발사믹 식초 100 ml
- 설탕 15g
- 소금, 입맛에 맞게
- 후추, 입맛에 맞게

준비:

충분히 큰 용기에 모든 재료를 넣고 잘 섞은 후 양고기를 덮어서 냉장고 안에서 최소 1~2시간 절여둡니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 커틀릿을 하부 쿠킹 플레이트에 놓습니다. 입맛과 커틀릿의 두께에 따라 약 11~13분 간 조리합니다(뼈 때문에 상부 쿠킹 플레이트가 고기 윗부분에 닿지 않으므로 요리 중간쯤에 뒤집는 것이 좋습니다).

그 사이에 팬에 마리네이드를 녹여서 구운 양고기 커틀릿 위에 소스로 뿌려서 내놓습니다.

꿀과 라임크림을 얹은 치킨 케밥

재료:

- 닭가슴살 500g

마리네이드 재료:

- 고추 1작은술
- 고수 1작은술
- 올리브유 10cl
- 파 2개
- 마늘 3쪽
- 빵은 생강 1큰술
- 설탕 1큰술
- 라임즙 1큰술
- 굵은 소금 1큰술
- 후추, 입맛에 맞게

꿀과 라임크림 재료:

- 쿠킹크림 5cl
- 빵은 라임 껍질 1/2작은술
- 라임즙 1큰술
- 올리브유 1큰술
- 꿀 1큰술
- 소금, 입맛에 맞게

준비:

마리네이드 조리: 모든 재료를 식품 가공기에 넣고 고른 혼합물이 될 때까지 섞습니다. 폭 2cm의 정육각형 모양으로 자른 닭가슴살을 꿀이 깊은 접시에 놓고 마리네이드를 뿌려 닭고기 전체를 골고루 덮습니다. 음식을 랩으로 덮어서 1~2시간 절입니다. 크림 재료를 모두 보울에 넣고 섞어서 크림을 만들고 투명한 랩으로 덮어서 냉장고에 보관합니다. 케밥 꽃이에 닭고기 조각들을 끼웁니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 하부 쿠킹 플레이트에 케밥을 올리고 상부 쿠킹 플레이트로 누른 후 약 11~13분 간 조리하면서 한두 번 뒤집습니다. 뜨거울 때 라임 및 꿀 크림과 곁들여서 내놓습니다.

프로방스식 닭다리

재료:

- 닭다리 3개(550 g)

마리네이드 재료:

- 드라이 화이트 와인 25 cl
- 올리브유 4큰술
- 씨가 든 머스터드 3큰술
- 화이트 와인 식초 3큰술
- 프로방스 허브 2큰술
- 잘게 썬 마늘 2쪽
- 굵은 소금 2작은술
- 카옌고추 1작은술

준비:

보울에 모든 재료를 넣고 섞어서 마리네이드를 만듭니다. 날카로운 칼로 닭다리 신선한 부위의 여러 군데에 칼집을 내서 약간 벌립니다. 보울에 닭다리와 마리네이드를 넣고 양면에 골고루 문도록 뒤집어줍니다. 2~3시간 동안 절여둡니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 하부 쿠킹 플레이트에 닭다리를 올리고 상부 쿠킹 플레이트로 누른 후 약 20~25분 간 조리하면서 2~3회 뒤집습니다. 조리가 다 되면 접시에 올려서 내놓습니다.

새우 구이

재료:

- 새우 16/20

마리네이드 재료:

- 파슬리, 입맛에 맞게
- 레몬 2개
- 소금, 입맛에 맞게
- 후추, 입맛에 맞게
- 마늘 2쪽

준비:

마리네이드 조리: 마늘과 파슬리를 곱게 다지고 레몬즙과 소금을 추가하고 후추를 조금 뿌립니다. 새우를 씻어서 잘 말린 후 최소 30분 동안 절여둡니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다.

하부 온도 조절기 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다.

READY가 표시되면 숨이 죽은 새우를 하부 쿠킹 플레이트에 올리고 상부 쿠킹 플레이트로 누른 후 약 4~6분 간 조리합니다. 음식을 내놓을 때 레몬 조각과 녹색 샐러드로 접시를 장식합니다.

요거트 소스를 뿌린 연어 구이

재료:

- 연어 필레 500 g
- 올리브유, 입맛에 맞게

소스 재료:

- 그릭 요거트 250 g
- 마늘 1쪽
- 소금 1작은술
- 설탕 1꼬집
- 차이브 20 g
- 파슬리 20 g
- 백후추, 입맛에 맞게

준비:

소스 만들기: 파슬리와 차이브를 씻어서 완전히 말리고, 별도로 마늘을 다집니다. 보울에 요거트를 붓고 허브, 마늘, 소금, 설탕, 후추를 넣고 부드러운 크림 형태가 되도록 섞습니다. 냉장고에 최소 30분 간 넣어둡니다. 철판을 하부에, 그릴판을 상부에 끼운 후 기기를 오븐 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 미리 오일을 발라둔 필레를 하부 쿠킹 플레이트에 놓고 오븐 그릴 모드에서 상부 쿠킹 플레이트를 닫은 후(음식에 닿지 않고 가능한 한 가깝게), 약 25~30분 간 조리합니다(뒤쪽은 쿠킹 플레이트가 음식에 더 가까우므로 최상의 결과를 위해 요리 중간쯤에 연어를 180° 돌리십시오). 조리가 다 되면 연어를 접시에 담고 요거트 소스를 얹어서 내놓습니다.

오징어 구이

재료:

- 큰 오징어 400 g
- 레몬 1개
- 파슬리 잔가지 1개
- 올리브유, 입맛에 맞게
- 오레가노, 입맛에 맞게
- 소금, 입맛에 맞게
- 고춧가루, 입맛에 맞게

준비:

오징어를 내장과 머리, 뼈를 제거한 후, 깨끗이 씻어서 준비합니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 미리 오일을 발라둔 오징어를 하부 쿠킹 플레이트에 올리고 상부 쿠킹 플레이트로 누른 후 약 10~12분 간 조리합니다. 보울에 다진 파슬리, 레몬즙, 오레가노 한 꼬집, 소금 한 꼬집, 고추 한 꼬집을 넣고 오일을 붓고 버무려서 양념을 만듭니다. 오징어가 익으면 그릴에서 꺼내서 소스를 부어줍니다. 요리를 잘 구성해서 내놓습니다.

바나나 팬케이크

재료:

- 바나나 1개
- 계란 2개(1개는 전체 + 1개는 흰자)
- 우유 150 ml
- 일반 밀가루(베이킹 파우더를 섞지 않은) 100 g
- 버터 70 g
- 소금, 입맛에 맞게
- 설탕 1큰술
- 베이킹 파우더 16 g

준비:

바나나 껍질을 벗겨서 포크로 잘 으갠다. 계란 1개 전체와 설탕을 보울에 넣고 저으면서 우유를 천천히 첨가하고 계속 천천히 섞습니다. 녹인 버터 50g을 첨가한 후, 체에 거른 밀가루와 베이킹 파우더와 소금 한 꼬집을 차례로 추가하고, 으갠 바나나를 추가합니다. 모든 재료를 잘 섞은 후, 그 혼합물을 냉장고에 10분 동안 넣어둡니다. 그 사이에 계란 흰자를 단단해질 때까지 젓습니다. 앞에서 만든 혼합물을 냉장고에서 꺼내서 단단해진

계란 흰자와 섞되, 조심스럽게 아래쪽에서 위쪽으로 섞습니다. 철판을 하부에, 그릴판을 상부에 끼운 후 기기를 개방형 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 설정 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 설정합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 각 쿠킹 플레이트에 버터를 약간 바르고 이 팬케이크 믹스를 디저트 스푼으로 1~2스푼 부어서 표면 위에 원형으로 빠르게 퍼줍니다. 팬케이크 표면 전체에 기포가 생길 때까지 약 2분 간 익힌 후, 뒤집어서 반대쪽을 약 2분 간 익힙니다. 팬케이크는 초콜릿 크림, 메이플 시럽, 생 빌베리, 초코칩, 꿀, 휘프 크림, 아이싱 슈거 등을 곁들여서 다양한 방식으로 낼 수 있습니다.

파인애플 구이와 아이스크림

재료:

- 파인애플 1개
- 필요한 경우, 꿀
- 필요한 경우, 사탕수수당
- 필요한 경우, 생 민트
- 필요한 경우, 아이싱 슈거
- 필요한 경우, 바닐라 아이스크림

준비:

파인애플의 잎과 껍질을 제거합니다. 1~2cm 두께로 잘라서 각 조각의 양면에 사탕수수당을 뿌립니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 설정 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 설정합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 파인애플의 양면에 꿀을 발라서 그릴에 올려놓습니다. 그릴을 닫고 5~6분 간 조리합니다. 다 익었으면 파인애플 조각들을 접시에 담고 생 민트 잎으로 장식하고 아이싱 슈거를 뿌려서 아이스크림 볼과 함께 내놓습니다.

별도의 와플판이 있는 모델의 경우에만 해당

와플판을 제위치에 끼웁니다.

클래식 와플

만들기: 와플 12개

준비: 10분

조리 시간: 15분

재료:

- 중력분 2컵(460 g)
- 소금 1작은술
- 베이킹 파우더 4작은술(10 g)
- 백설탕 2작은술(30 g)
- 계란 2개
- 따뜻한 우유 1컵 반(345 ml)
- 녹인 버터 1/3컵(75 g)
- 바닐라 추출액 1작은술

준비:

큰 보울에 밀가루, 소금, 베이킹 파우더, 설탕을 넣고 섞은 후 한쪽에 둡니다. 또 다른 보울에 계란을 풀니다. 우유, 버터, 바닐라를 넣어 젓습니다. 밀가루 혼합물을 우유 혼합물에 붓고 섞일 때까지 휘젓습니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 190°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 예열합니다. READY가 표시되면 와플 틀에 녹인 버터를 바르거나 들러붙지 않게 해주는 쿠킹 스프레이를 뿌리고 도징 컵 한 개 분량을 와플 영역 전체에 붓습니다. 필요하면 스푼을 사용하십시오. 주걱으로 퍼줍니다. 와플이 노릇노릇하고 바삭해질 때까지 익힙니다(5분). 혼합물을 다 쓸 때까지 반복합니다. 식기 전에 바로 대접합니다.

벨기에 와플

만들기: 와플 14~16개

준비: 15분

조리 시간: 20분

재료:

- 박력분 2컵(460 g)
- 소금 1/2작은술
- 베이킹 파우더 2작은술(5 g)
- 백설탕 2작은술(30 g)
- 계란 4개
- 따뜻한 우유 2컵(460 ml)
- 녹인 버터 1/3컵(70 g)
- 바닐라 추출액 1/2작은술

준비:

큰 보울에 밀가루, 소금, 베이킹 파우더를 넣고 섞은 다음, 한쪽에 둡니다. 또 다른 보울에 계란 노른자와 설탕을 넣고 설탕이 완전히 녹을 때까지 섞습니다. 계란에 바닐라 추출액, 녹인 버터, 우유를 첨가하여 휘저어 섞습니다. 밀가루 혼합물에 계란-우유 혼합물을 넣고 섞일 때까지 휘젓습니다. 너무 많이 젓지 마십시오. 세 번째 보울에 계란 흰자를 넣고 전동 믹서기로 부드러운 봉우리(soft peak)가 형성될 때까지 약 1~2분 간 젓습니다. 고무 주걱을 사용하여 계란 흰자를 와플 반쪽에 천천히 섞습니다. 너무 많이 젓지 마십시오. 하부 온도 조절기 다이얼을 190°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 예열합니다. READY가 표시되면 와플 틀에 녹인 버터를 바르거나 들러붙지 않게 해주는 쿠킹 스프레이를 뿌리고 도징 컵 한 개 분량을 와플 영역 전체에 붓습니다. 필요하면 스푼을 사용하십시오. 주걱으로 퍼줍니다. 와플이 노릇노릇하고 바삭해질 때까지 익힙니다(5분). 혼합물을 다 쓸 때까지 반복합니다. 식기 전에 바로 대접합니다.

초콜릿 시나몬 와플

만들기: 와플 10~12개

준비: 10분

조리 시간: 15분

재료:

- 일반 밀가루(베이킹 파우더를 섞지 않은) 2컵(460 g)
- 소금 1작은술
- 베이킹 파우더 1작은술(3 g)
- 백설탕 3/4컵(170 g)
- 계란 2개
- 따뜻한 우유 1컵 반(345 ml)
- 버터 80 g
- 바닐라 추출액 1작은술
- 다크 초콜릿 140 g
- 코코아 가루 1/4컵(60 g)
- 계피 2작은술(6 g)

준비:

전자레인지용 보울에 초콜릿과 버터를 넣고 30초 간 최대한 섞습니다. 초콜릿과 버터가 녹아서 혼합물이 부드러워질 때까지 계속 저은 후, 한쪽에 두고 조금 식힙니다. 큰 보울에 계란, 우유,

바닐라를 넣고 휘젓고, 식은 초콜릿 혼합물과 함께 부드러워질 때까지 젓습니다. 큰 보울에 밀가루, 설탕, 코코아 가루, 계피, 베이킹 파우더, 소금을 함께 체로 거릅니다. 이 밀가루 혼합물을 계란 혼합물에 첨가한 후, 덩어리가 몇 개만 남고 대부분 부드러워질 때까지 휘젓습니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 190°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 예열합니다. READY가 표시되면 와플판에 녹인 버터를 바르거나 들러붙지 않게 해주는 쿠킹 스프레이를 뿌리고 도징 컵 한 개 분량을 와플 영역 전체에 붓습니다. 필요하다면 스푼을 사용하십시오. 주걱으로 퍼줍니다. 와플이 노릇노릇하고 바삭해질 때까지 익힙니다(5분).



Better Everyday

제품 보증서

저희 드롱기코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시 080-848-8800으로 연락하여 주십시오.
상담서비스 및 수리를 제공하여 드립니다.

제품명		모델명	
구입일		제조번호	
구입처		고객성명	
주소		연락처	

제품 보증기간은 구매 후 **1년**입니다.

■ 무상 서비스

일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
드롱기 코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

1. 본 제품은 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다.
제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검수 작업을 위하여 제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
- 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된 날로 부터 보증기간을 가산 합니다.
3. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

■ 유상 서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다.
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

1. 기구세척 또는 조정 사용설명서 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
 - 사용설명서 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
 - 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제 시
 - 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 설치 부실 또는 파손
 - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
 - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
 - 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
 - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
 - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생 시
3. 그 밖의 경우
 - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
 - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객상담 및 서비스
080-848-8800

드롱기코리아(주)
www.delonghi.com/ko-kr

Register Now 
www.delonghi.com/register