PizzaMaster®

사용설명서

카운터탑 오븐

350/400/450/550 시리즈

PizzaMaster®에 연락하여 도움을 요청할 때에는 모델명 및 시리얼 번호를 알려주세요.

목 차

주의 및 경고 3

설치 4
- **설치 준비** 4
- **전기 연결** 5

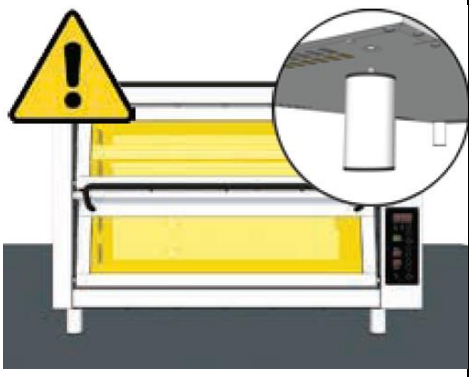
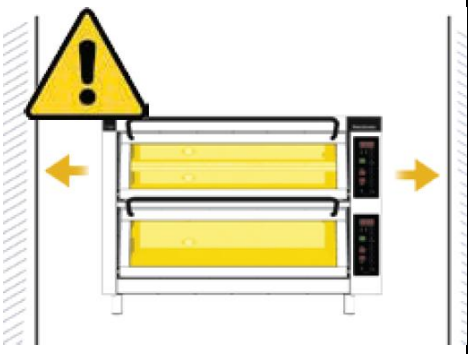
오븐 운영 6
- **디지털 제어 패널** 6
- **운영 가이드** 7
- **베이킹 타이머 – 수동 모드** 8
- **베이킹 타이머 – 자동 모드** 9
- **최초 작동 가이드** 10
- **스팀 시스템** 11

피자 레시피 / 오븐 설정 / 베이킹 시간 13

유지보수 및 예방조치 15
- **클리닝 루틴** 16
- **스팀 시스템 클리닝 및 유지보수** 17
- **할로겐 램프 교체** 18

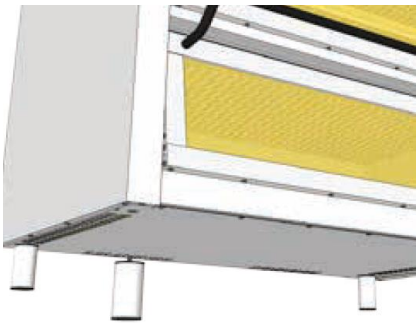
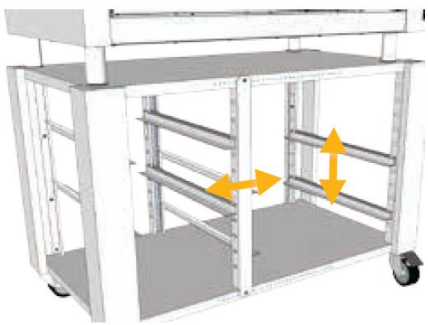
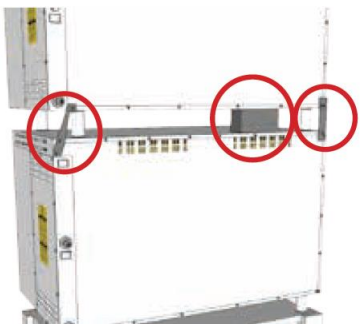
문제 해결 19

주의 및 경고

안전한 설치와 작동을 위하여 본 설명서의 안전 주의 사항과 경고를 참고하여 주세요.	감전 위험이 높습니다! 작업시 배전함의 전원을 차단한 후, 오븐 전면의 메인 스위치를 작동시켜 전원이 차단되었음을 이중으로 확인하여 주세요. 위험을 줄이려면 오븐 측면의 패널을 열지 마십시오. 반드시 자격을 갖춘 인원에게 의뢰하십시오.	본 기기는 경험과 지식이 부족한 사람이 설치/운영/유지 보수하도록 고안되어 있지 않습니다. 안전을 책임지는 사람으로부터 감독 또는 지시를 받아서 사용하시기 바랍니다.
		
수평이고 안정적인 설치를 위하여 바닥면이 평평한 것이 중요합니다. 이 제품과 함께 제공된 받침대(legs)를 사용하여야 합니다.	원활한 환기를 위해 오븐 측면에 50mm 의 간격을 확보하세요.	설치 및 운용 지역의 법규와 규정에 따라 배기 후드 아래에 배치하거나 환기 시스템을 연결하여야 합니다.

설치

설치 준비

1. 오븐은 안전하게 운반할 수 있도록 포장되어 있습니다. 떨어트리거나 세게 두드리지 마십시오. 포장 밴드를 자르고 상단 및 측면 판지를 제거합니다.	2. 도어의 손잡이를 이용하여 오븐을 운반하지 마십시오. 손잡이가 파손될 수 있습니다.	3. 오븐 챔버 내부에서 받침대(legs)와 사용설명서를 제거하세요.
		
4. 오븐을 조심스럽게 들어 올리고 받침대(legs)를 오븐 아래면에 나사로 고정시킵니다. 반드시 제공된 받침대를 사용합니다.	5. 챔버당 스톤 2 개가 장착된 모델은 챔버의 아래 바닥에 있는 스톤을 조심스럽게 제거하고 챔버 중앙에 위치시킵니다.	6. 우측 측면 패널을 열기 쉽도록 공간을 확보하면 전기 연결 및 향후 유지보수에 유리합니다.
		
안전 지지대 고정 각 측면에 있는 두 개의 안전 지지대 홀더를 통해 지지대를 사용하여 오븐을 고정해야 합니다.	선반 지지대 귀하의 수요나 트레이 크기에 가장 적합한 높이와 너비로 선반 지지대를 배치하십시오.	환기/배기구 하나의 카운터탑 오븐을 다른 오븐 위에 놓을 수 있습니다. 이를 위해서는 오븐과 오븐 고정 홀더 사이에 환기구를 설치하여야 합니다.

전기 연결

전기 연결 및 적정 퓨즈 용량에 대해서는 오븐 측면에 부착된 명판과 설명서에 포함된 퓨즈관련 테이블, 전기 회로도 등을 참조하세요.

접지 전위 균등화(earth potential equalizer) 나사를 설치해야 합니다. 접지 전위 균등화 나사는 뒷면 연결 케이블 옆에 있습니다.

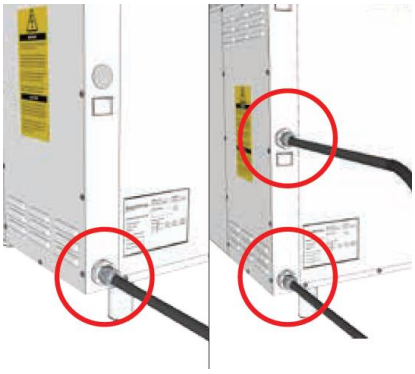
Important!

안전과 유효한 보증을 위하여 모든 전기 작업은 자격을 갖춘 전기 기술자가 수행하여야 합니다.

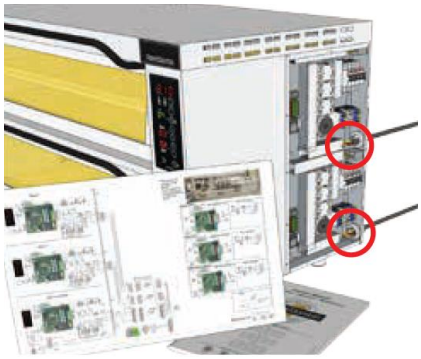
오븐은 외부의 메인 스위치를 통해 연결되어야 합니다. (최소 갭 3mm)

1. 전력이 오븐에 부착된 명판에서 지정된 용량과 일치하는지 확인하세요.

우측 측면 패널을 고정하는 나사를 제거하고 패널을 분리 및 제거합니다.



2. 오븐은 챔버당 1 개 또는 오븐당 1 개의 전원에 연결할 수 있으며 이는 모델 및 전력사양에 따라 다릅니다.



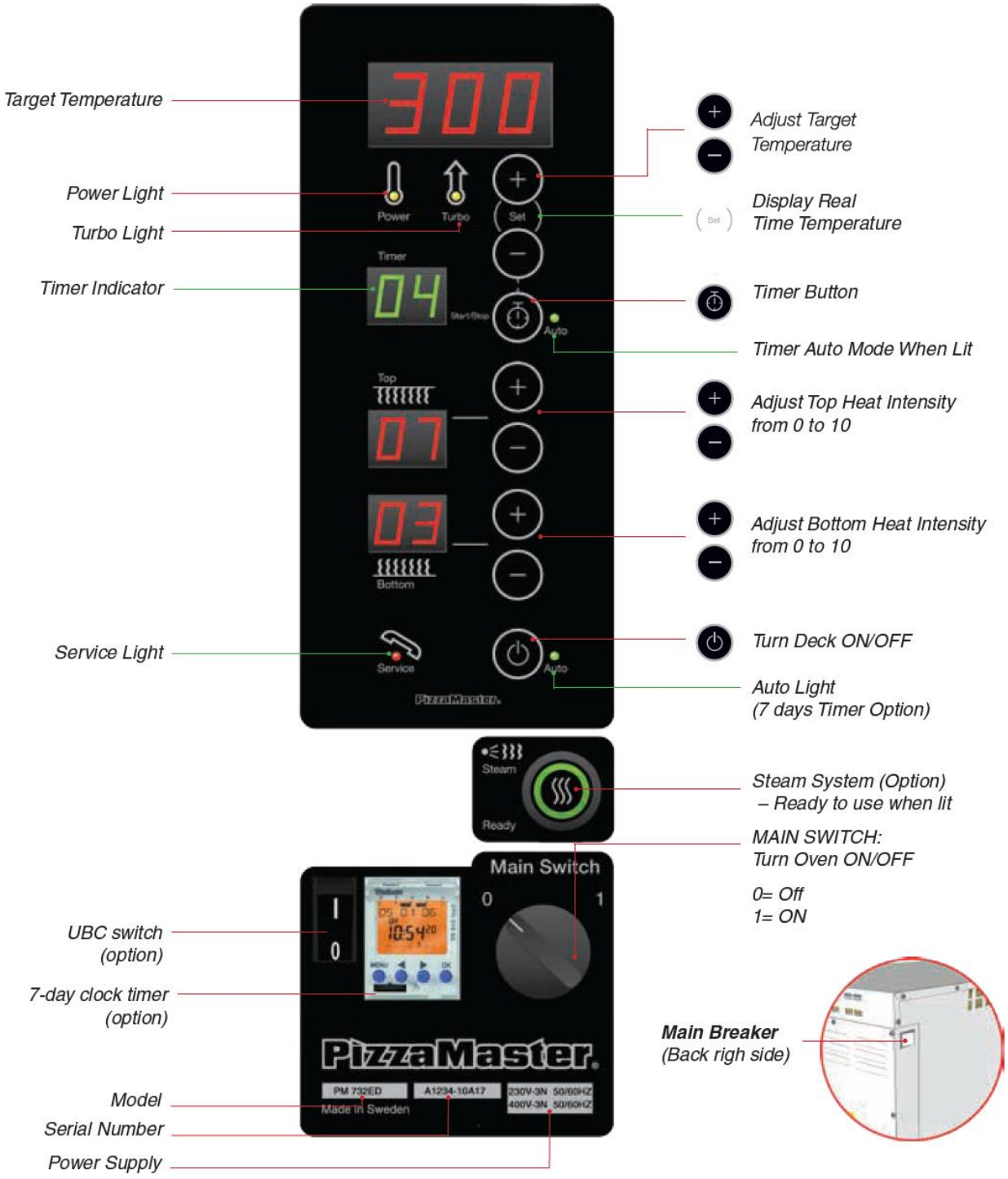
3. 케이블 연결 또는 케이블 교체의 경우:

측면 우측 패널을 엽니다. 오븐 명판을 확인하고 배선 회로도에 따라 전원선을 터미널 블록(Terminal Block)에 연결합니다.

모든 연결이 단단히 고정되어 있는지 확인한 다음 우측 측면 패널을 닫습니다.

오븐 운영

디지털 제어 패널

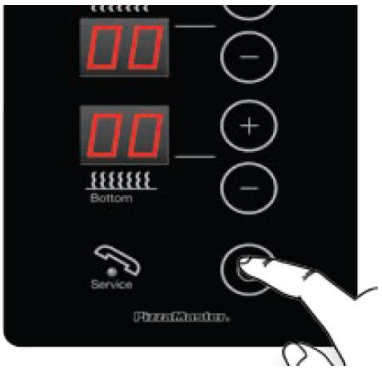


Power	노란색 표시등은 오븐 내부의 발열체가 켜져 있음을 의미합니다.
Turbo	시작 시 자동으로 작동되는 터보 기능은 온도를 매우 빠르게 올립니다. 원하는 온도에 도달하면, 터보 표시등이 자동으로 꺼집니다. 노란색 램프는 터보가 작동중임을 나타냅니다.
Service	오븐이 과열되면, 오븐은 자동으로 꺼집니다. 과열 차단이 활성화되면 빨간색 표시등이 표시됩니다. 온도가 390°C(Standard Temperature), 490°C(High Temperature) 아래로 내려간 후에 메인 스위치를 껐다가 다시 켜면 오븐을 재가동할 수 있습니다.

운영 가이드

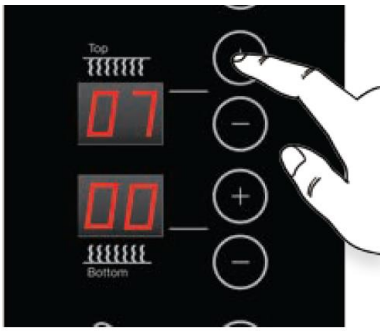
모든 챔버는 독립된 제어판을 가지고 있습니다.

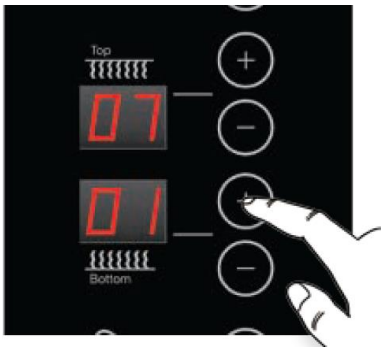
스톤이 2 단으로 구성된 모델
2 단으로 구성된 모델은 전체 챔버에 대한 제어판이 1 개만 있습니다.



2. 챔버 켜기

하단의 전원을 누르면 모든 챔버가 켜집니다.





3. 온도 설정

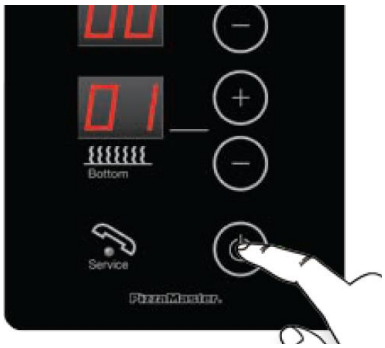
+ 또는 – 버튼을 눌러 원하는 온도를 맞추세요.

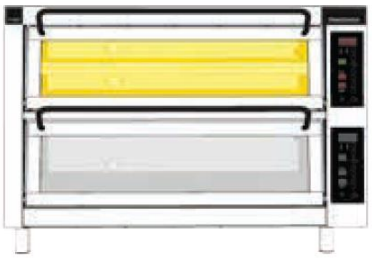
4. TOP 히트 존 설정

TOP 을 조정하려면 누르세요.
0 = 끄기,
10 = 최대

5. BOTTOM 히트 존 설정

BOTTOM 열 강도를 조정하려면 누릅니다.
0 = 끄기,
10 = 최대





6. 실시간 온도 확인

Set

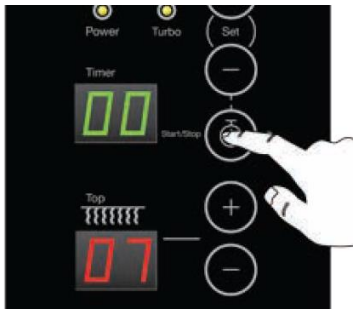
SET 버튼을 길게 누르면 챔버의 실제 온도가 표시됩니다.

7. 챔버 '끄기'

챔버를 끄려면 하단의 전원 버튼을 누릅니다.

생산량이 많지 않은 시간대에는 챔버 1 개를 끌 수 있습니다.

베이킹 타이머 – 수동 모드

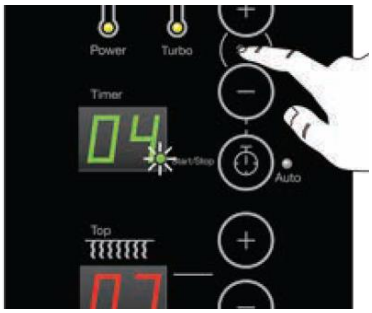


1. 타이머 켜기

타이머 버튼을 누르세요

2. 타이머 설정

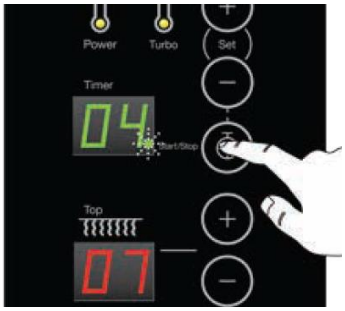
+ 또는 – 버튼을 눌러 원하는 베이킹 시간을 설정하세요. 분(Minute) 단위로 설정됩니다.



3. 확인하기

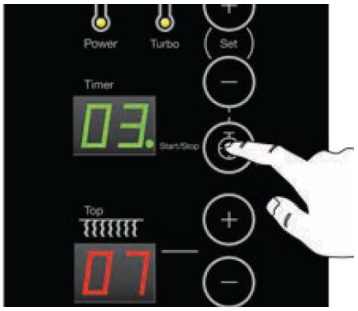
(Set)

SET 버튼을 눌러 확인하세요. 타이머 디스플레이에 녹색 표시등이 켜집니다.



4. 타이머 시작

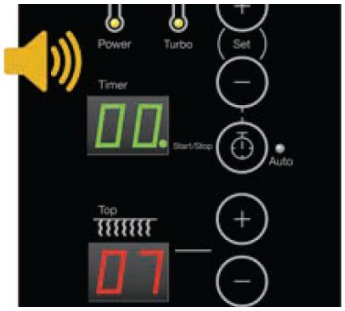
타이머 버튼을 눌러 타이머를 시작하세요. 녹색불이 깜박거리며 남은 시간이 표시됩니다.



5. 일시중지 / 중지

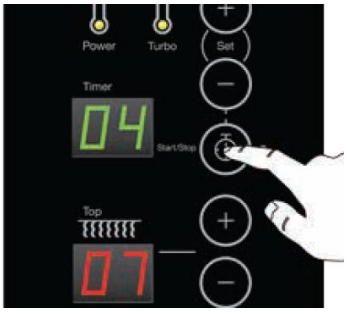
타이머를 눌러 시간을 일시 중지하세요. 타이머와 SET 을 동시에 눌러 중지하세요.

(Set)



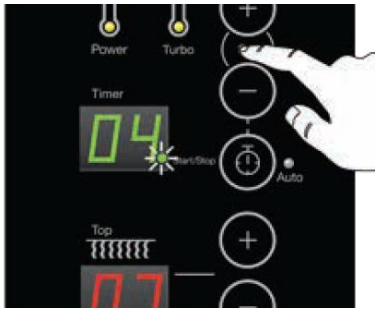
6. 알람

설정된 시간이 완료되면 경고음이 울리며 카운트다운이 0 이 됩니다.



7. 알람 끄기

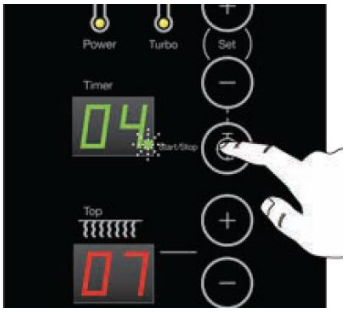
타이머 버튼을 눌러 알람을 끄세요.



8. 완료하기

(Set)

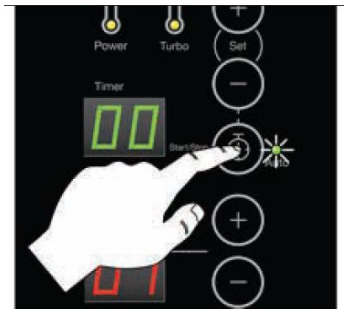
SET 버튼을 눌러 완료합니다. 타이머 디스플레이에 녹색 표시등이 켜집니다.



9. 주기 반복하기

주기를 반복하려면 타이머 버튼을 누르세요. 녹색 표시등이 깜박일 것입니다.

베이킹 타이머 – 자동 모드



1. 타이머 켜기

녹색 자동 램프가 켜질 때까지 타이머 버튼을 길게 누릅니다.

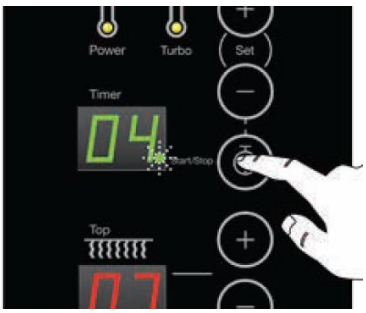
2. 타이머 설정

+ 또는 – 버튼을 눌러 원하는 베이킹 시간(분)을 설정하세요.

3. 확인하기

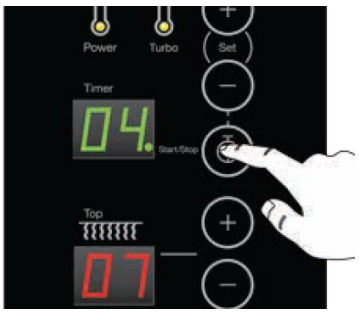
(Set)

SET 버튼을 눌러 확인하세요. 타이머 디스플레이에 녹색 표시등이 켜집니다.



4. 타이머 시작

타이머 버튼을 눌러 타이머를 시작하세요. 녹색 표시등이 깜박입니다.

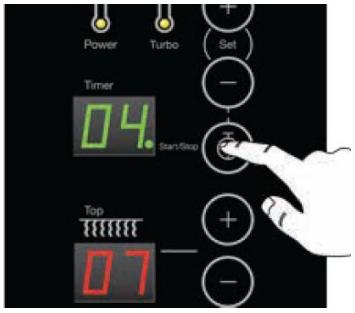


5. 5 개의 독립적인 알람

최대 5 개의 독립적인 알람을 활성화할 수 있습니다. 각각의 타이머 버튼을 누르세요.

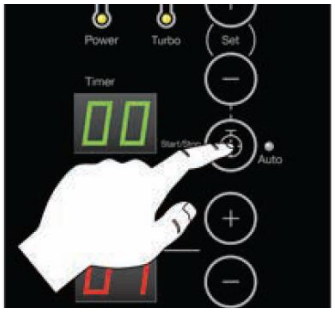
6. 알람

원하는 베이킹 시간이 지나면 오븐은 미리 설정된 시간마다 3 초간 알람을 울립니다.



6. 새로운 알람 설정

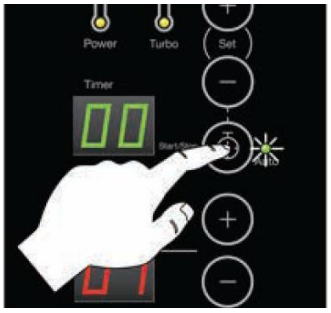
다른 알람이 끝나면 바로 새 알람을 추가할 수 있습니다. 타이머를 눌러 새로운 시간을 설정하세요.



7. 타이머 끄기

표시등이 꺼질 때까지 타이머를 누르고 SET 을 눌러 타이머를 끄십시오.

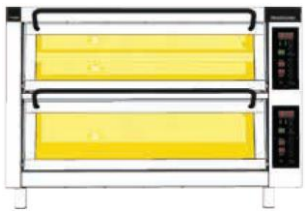
(Set)

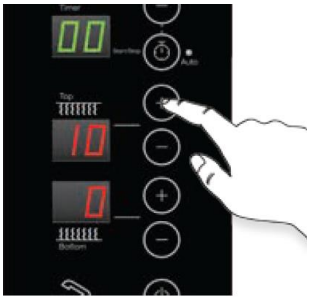


8. 반복

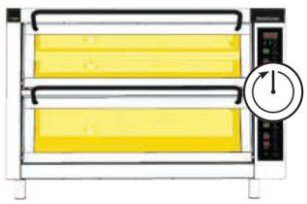
재생하려면 녹색 자동 램프가 켜질 때까지 타이머 버튼을 길게 누르세요.

최초 작동 가이드

<table>
<tr>
<td>  </td>
<td>
</td>
<td> </td>
</tr>
<tr>
<td>1. 오븐을 정상 사용하기 전에 최초 연소를 하여야 합니다.

이 작업 중에 오븐에서 일정량의 연기가 발생하는데 이는 정상적인 현상입니다.</td>
<td>2. 주방 환기 시스템이 켜져 있는지 확인하십시오. 가능한 경우 문과 창문을 열어 줍니다. 모든 챔버를 동시에 켜서 최초 연소를 시행할 수 있습니다.</td>
<td>3. 모든 챔버 켜기
하단의 전원 버튼을 눌러 모든 챔버를 켜세요.</td>
</tr>
<tr>
<td> </td>
<td>  </td>
<td> </td>
</tr>
<tr>
<td>5. 350°C 로 온도 설정
버튼을 눌러 오븐을 350°C 로 설정하세요.</td>
<td>6. TOP 히트 존 설정
버튼을 눌러 조정하세요.

TOP: 10</td>
<td>7. BOTTOM 히트 존 설정
버튼을 눌러 조정하세요.

BOTTOM: 10</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td> </td>
<td> </td>
</tr>
<tr>
<td>오븐 온도가 300°C 에 도달하면(약 20 분 소요) 오븐을 1 시간 동안 켜두세요.</td>
<td>오븐에서 연기가 모두 빠져나가도록 하세요.</td>
<td>축하합니다!
이제 모든 준비가 완료되었습니다!</td>
</tr>
</table>

스팀 시스템

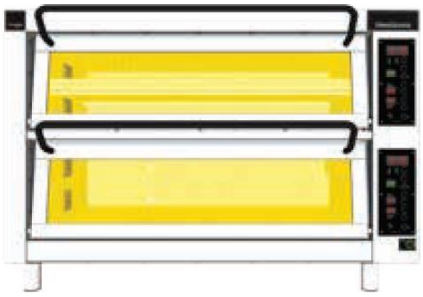
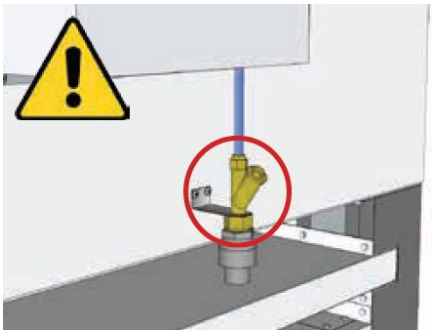
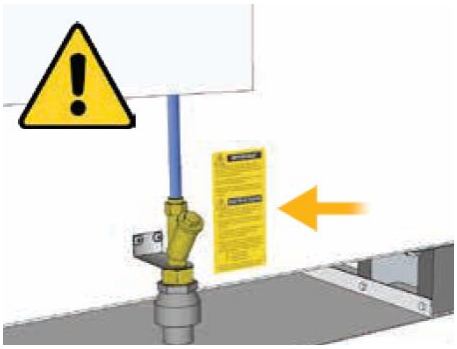
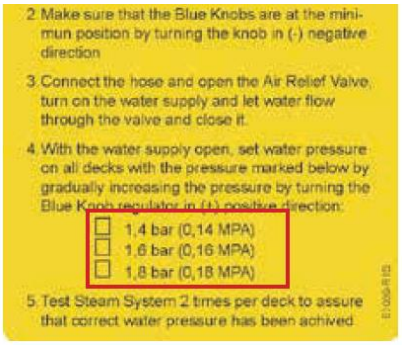
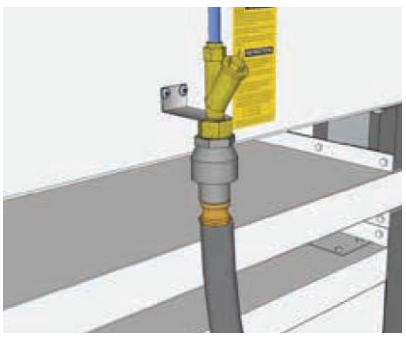
Important!

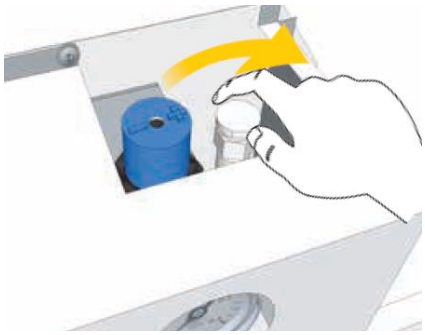
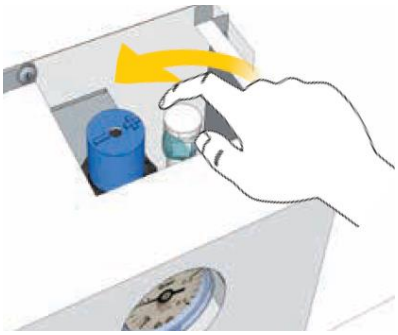
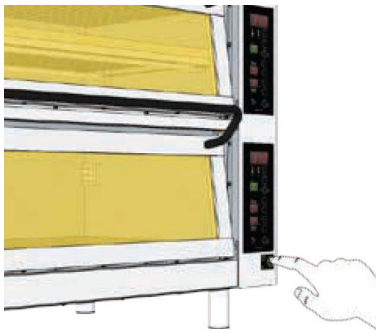
- 급수 라인에는 정수 필터를 설치해야 합니다.
- 연수기는 들어오는 급수 라인에 설치하는 것이 좋습니다.

Important!

수질에 대한 지침:

- 마그네슘 Mg (<30mg/l)
- 칼슘 Ca (20~100mg/l)
- 경도 dH (4.0 – 7.0 dH)
- 20°C 에서의 pH (7.5 – 8.5 pH)
- 알칼리도 HCO3 (>60 mg/l)

		
1 개 이상의 스팀 시스템 옵션을 장착할 수 있습니다.	본 기기는 공인된 직원이 적절한 역류 방지 시스템을 사용하여 설치해야 합니다.	급수 수압은 6.0bar(0.6MPA)를 초과하지 않아야 합니다.
		
들어오는 수압이 6.0bar(0.6MPA)를 초과하는 경우, 수압 감소 밸브를 설치하여야 합니다.	스팀 시스템에 부착된 라벨의 지침을 주의하여 읽어 주십시오.	라벨에는 시스템을 조정해야 하는 수압이 표시되어 있습니다.
		
1. 손잡이를 (-) 방향으로 돌려 파란색 손잡이가 minimum 위치에 있는지 확인하십시오.	2. 급수 장치를 스팀 시스템에 연결하기 전에 수돗물을 호수에 연결하여 호스 내부의 잔여물을 청소하세요.	3. 호스를 오븐에 연결하세요

		
4. 공기 배출 밸브를 엽니다.	5. 급수를 켜고 물이 밸브를 통해 흐르도록 한 다음 공기 배출 밸브를 닫습니다.	6. 파란색 손잡이 조절기를 (+) 방향으로 천천히 돌려 라벨에 표시된 수압으로 설정합니다. (모든 데크 반복)
		
7. 오븐을 켜고 온도를 220°C 로 설정합니다. 시스템이 준비되었음을 나타내기 위해 스팀 버튼이 켜집니다(오븐이 200°C 에 도달한 후 15 분). 스팀 버튼을 누르면 챔버 내부에 스팀이 생성됩니다.	8. 스팀 시스템을 다시 로드하는데 12 분이 소요됩니다. 적정 수압이 되었는지 확인하기 위해 챔버당 스팀 시스템을 2 회 테스트합니다.	9. 필요한 경우 스팀 시스템을 조정합니다.
Use		
1. 처음 시작할 때 오븐 온도가 200°C 에 도달하면 스팀 시스템이 준비되는데 15 분이 걸립니다.	2. 15 분이 지나면 시스템을 사용할 준비가 되었다는 신호로 스팀 버튼이 켜집니다. 언제든지 버튼을 눌렀다 떼세요. 스팀 버튼은 시스템을 사용할 준비가 되었음을 알리는 신호로 켜집니다. 언제든지 버튼을 눌렀다 떼세요	3. 버튼 표시등이 꺼지고 한 번 더 준비할 때까지 12 분 동안 기다립니다.

피자 레시피 / 오븐 설정 / 베이킹 시간

피자 도우 레시피

- 밀가루: 100% (항상 고품질 밀가루 사용; 이탈리아 브랜드를 사용하는 것이 좋습니다).
- 물: 65%
- 소금: 3%
- 신선한 효모 또는 건조 효모: 1%

온도별 베이킹 시간 (클래식 margarita 피자 기준)

290°C = 4 분 10 초	물과 소금을 각각 50%와 1.5%로 바꾸고, 설탕과 오일을 각각 1.5%, 3.5% 추가하세요.
310°C = 3 분 40 초	물과 소금을 각각 50%와 1.5%로 바꾸고, 설탕과 오일을 각각 1.5%, 3.5% 추가하세요.
330°C = 3 분 20 초	물과 소금을 각각 55%와 2.0%로 바꾸고, 설탕과 오일을 각각 1.0%, 3.5% 추가하세요.
350°C = 2 분 50 초	물과 소금을 각각 60%와 1.0%로 바꾸고, 설탕과 오일을 각각 0.5%, 3.5% 추가하세요.
370°C = 2 분 30 초	이 온도 또는 이상의 온도에서 베이킹할 경우, High Temperature (Xtreme) 모델을 권장합니다.
400°C = 2 분 10 초	
430°C = 1 분 50 초	이 온도 또는 이상의 온도에서 베이킹할 경우, 대부분의 수분이 증발하여 '바삭하게 건조'됩니다.
460°C = 90 초	이 온도 또는 이상의 온도에서는 5 초의 차이가 성공과 실패를 좌우합니다.
490°C = 60 초	

오븐 설정

Important!

- TOP 온도 설정을 3보다 낮게 설정하지 마세요. (2 또는 1로 설정하지 마세요)

피자를 스톤에 접촉하도록 하여 직접 베이킹할 때

온도: 위의 레시피 참조

Stones/door	1	2
TOP	6~8	5~7
BOTTOM	0~3	2~4

피자를 팬이나 그리드를 이용하여 베이킹할 때

온도: 위의 레시피 참조

Stones/door	1	2
TOP	3~5	5~7
BOTTOM	6~10	2~4

기타 로스트/베이크/그릴

온도: 180~220°C

Stones/door	1	2
TOP	5	5~7
BOTTOM	5	2~4

빵을 베이킹할 때

온도: 한국/아시아 160~190°C, 유럽 200~240°C

Stones/door	1	2
TOP	4	Not suitable
BOTTOM	6	Not suitable

피자 도우 만들기

Important!

균일한 결과를 위하여 차가운 물을 사용하세요. 만일 실온의 물을 사용하면 발효를 통제하는 데 어려울 수 있습니다.

1. 믹서에 물을 넣고 이스트를 물에 녹여주세요. 소금과 밀가루 75%를 넣어주세요.
2. 가장 저속으로 3분 동안 믹싱합니다(믹서에 따라 시간은 다를 수 있으므로 반죽이 완전히 혼합되어야 합니다).
3. 가장 저속으로 믹서를 다시 시작하십시오.
4. 5분 후 남은 밀가루를 점차적으로 첨가하기 시작합니다.
5. 8분 후에 속도를 높이세요.
6. 15분 후 반죽을 멈추고 반죽을 20분간 휴지시킵니다.
7. 믹서에서 반죽을 꺼내 밀가루를 뿌린 표면에 놓고 구 모양으로 자릅니다(약 33cm, 310gr).
8. 반죽 공을 밀폐된 뚜껑이 있는 플라스틱 상자에 넣습니다.
9. 반죽이 젖어 있으면 끈적해질 수 있으므로 반죽을 더 쉽게 다루기 위해 반죽과 손에 약간의 오일을 바르십시오.
10. 2~3일 동안 차갑게 보관하세요. (최고의 결과를 얻으려면 24시간마다 도우볼의 모양을 바꾸세요.)

피자 만들기

1. 굽기 90분전에 반죽을 냉장고에서 꺼내주세요.
2. 젖은 반죽의 경우 나무 주걱을 사용하거나 주걱 위에서 피자를 직접 여는 것이 더 쉬울 수 있습니다.
3. 반죽을 더 쉽게 다루려면 반죽 작업 시 항상 플라스틱 도구를 사용하십시오.
4. 피자 반죽을 열 때 밀가루를 최대한 적게 사용하고 여분의 밀가루를 항상 털어내세요.

권장 사항

- 토마토 소스에는 품질이 좋은 토마토 통조림을 사용하고 토마토에서 단단한 부분을 모두 제거하십시오.
- Buffalo mozzarella를 사용하고, mozzarella를 최대한 건조시킵니다. (사용하기 5~10분 전에 mozzarella에 천일염을 뿌려두는 것이 좋습니다)
- 피자를 오븐에 넣기 전에 피자에 extra virgin olive oil을 첨가하여 맛을 더해보세요
- 피자에 토핑을 너무 많이 사용하지 마십시오.
- 피자에 젖은 토핑이나 수분 함량이 높은 토핑을 사용하지 마세요. 피자가 눅눅해질 수 있습니다. 예를 들어 버섯이나 피망이 있습니다.
- 토핑은 오븐에서 피자를 꺼낸 후 피자 위에 올려두는 것이 좋습니다.
- 피자를 오븐에서 꺼낼 때 최소 50mm 높은 격자나 망 위에 올려 놓아야, 피자가 "통풍"됩니다 (오븐에서 꺼낸 후에도 여전히 베이킹되고 있어서, 표면의 물이 응축되어 빵 껍질이 더 축축해집니다. 피자를 1~2분 동안 그대로 놓아두세요.

유지보수 및 예방조치

Warning!

- 스톤에 세척제를 사용하지 마세요.
- 오븐을 청소할 때 고압 세척 장비나 물 호스를 사용하지 마세요.
- 오븐 도어의 유리를 청소할 때에는, 철 수세미나 연마성 스폰지와 같은 연마성이 있는 제품을 사용하지 마십시오.
- 만질 수 있을 만큼 식을 때까지 오븐 도어 유리를 청소하지 마세요.
- 알루미늄 코팅 강철 내부를 청소할 때 오븐 세척제나 세제를 사용하지 마세요.
- 오븐이 뜨거울 때 청소하지 마세요.
- 스테인리스 스틸용 PizzaMaster 청소 천으로 팬텀 블랙 또는 로얄 골드의 외부를 청소하지 마십시오.

예방 조치

- 손쉬운 유지보수를 위하여 장비 측면 및 후면의 여유를 확보하여 오븐을 설치하십시오.
- 청소 루틴을 계획하고, 정기적으로 오븐을 청소하세요.
- 정기적으로 오븐을 정비하고 정품 부품만 사용하십시오.
- 유지보수나 수리가 필요한 경우, 가까운 PizzaMaster 구매점에 문의하세요.

Important!

무독성 오븐 세척제를 사용할 수 있지만 최상의 청소 결과를 위해 항상 PizzaMaster 세척 제품을 권장합니다.

환경 친화적인 클리닝

PizzaMaster 는 독특한 청소 및 유지 관리 제품을 별도로 제공하고 있습니다. 이러한 제품을 사용하면 환경을 보호하는 동시에 기존 오븐 청소 제품보다 사용하기가 훨씬 쉽고 오븐을 더 오랫동안 새 것으로 유지하는 데 도움이 됩니다.

제품	코드	주요 용도
스크레퍼가 장착된 금속 브러시	50053-01	스톤 위의 그을음이나 베이킹 잔여물 청소
소프트 브러시	50053-02	스톤 위의 그을음이나 베이킹 잔여물 청소
청소용 천 패키지	50341	오븐 외부 스테인레스 스틸의 그을음 제거 (이 천은 물이나 세척액을 사용하지 않고, 오븐 외부의 스테인리스 스틸을 건조하게 청소하는 데 사용합니다)
청소 스폰지 패키지	50716	정기적인 외부 청소 및 도어 유리 청소 (한쪽은 일반 스폰지이고 반대쪽은 긁히지만 마모되지 않는 스펀지로 Daily 청소에 유용합니다)

위 제품 구매는 PizzaMaster 에 문의하시기 바랍니다.

클리닝 루틴

Daily

1. 준비
비연마성(연마 성능이 없는) 스폰지를 물에 적셔 준비합니다.

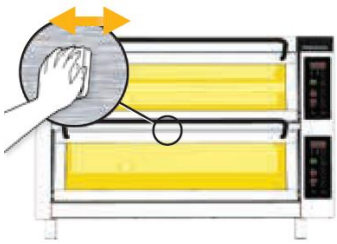
2. 외부 클리닝
스테인레스 스틸 전면 외부, 도어 핸들, 디스플레이, 유리 및 선반을 청소하십시오. 부드러운 천을 이용하여 말려 주세요!

3. 스톤 클리닝
사용하는 중 또는 필요할 때마다 베이킹 침전물이나 그을음을 브러시로 긁어내십시오. (금속 재질의 부드러운 브러시를 사용하세요!)

4. 브러시 감싸기
필요한 경우, 청소천을 물에 살짝 적셔서 브러시 헤드 부분을 감싼 후 그림과 같이 닦아 내십시오.

Weekly

5. 전용 청소 매트 사용
PizzaMaster 의 청소 매트는 스테인리스 소재에 특화된 제품입니다.



6. 외부 클리닝
전용 청소매트로 스테인레스를 결 방향으로 청소하십시오.
유리, 디스플레이 패널, 손잡이 또는 라벨 위에 사용하지 마십시오!

Monthly

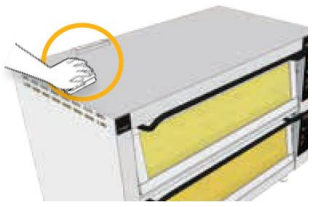
7. 윤활유 도포
모든 도어 부싱에 윤활유를 도포합니다.

8. 고온용 윤활제 사용
무독성 고온용 윤활제를 사용하십시오.

Yearly

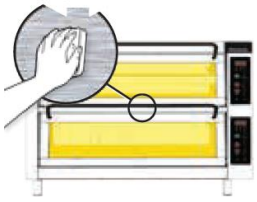
9. 스톤 제거
오븐이 완전히 식을 때까지 기다린 후, 일자 드라이버를 이용하여 스톤을 살짝 들어 올려 스톤을 빼냅니다.

10. 흡입 청소
진공 청소기를 이용하여 청소하고 스톤을 조심하여 원래 위치에 다시 장착합니다.



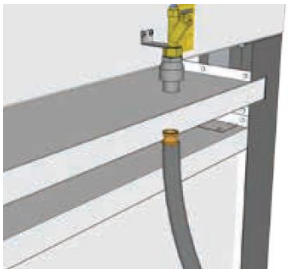
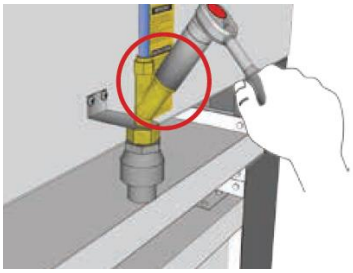
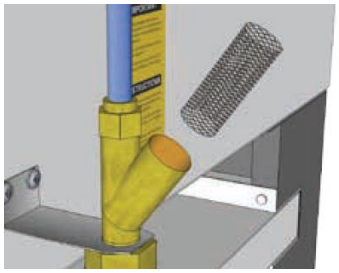
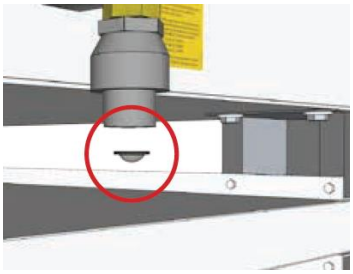
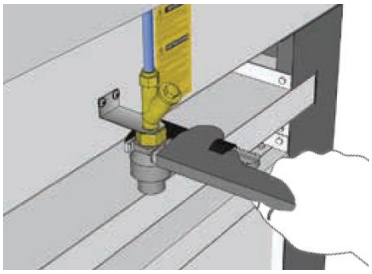
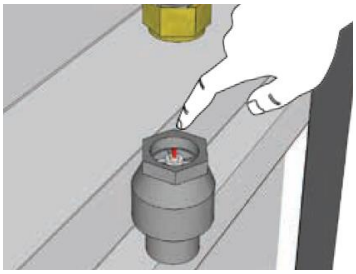
11. 환기 및 배기구 청소
전면 및 후면 상단 환기구의 그을음과 잔여물을 청소합니다.

Important



반드시 결 방향으로!

스팀 시스템 클리닝 및 유지보수

		
물 공급을 차단하고 오븐에서 호스를 분리하세요.	역류 밸브의 필터를 엽니다.	필터를 꺼내서 청소해주세요
		
WATER BLOCK 에서 필터를 꺼내서 청소해주세요. *스팀 시스템을 사용하기 전에 '스팀 시스템 설치' 부분을 참조하세요.	WATER BLOCK 재설정: 계속해서 누수가 발생하는 고장이 발생하면 WATER BLOCK 이 차단됩니다. 파이프 렌치를 이용하여 WATER BLOCK 안전밸브를 제거합니다.	빨간색 plunger 를 눌러 WATER BLOCK 을 재설정하세요.

할로겐 램프 교체

Important!

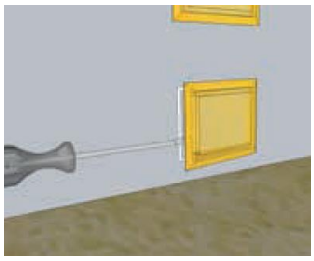
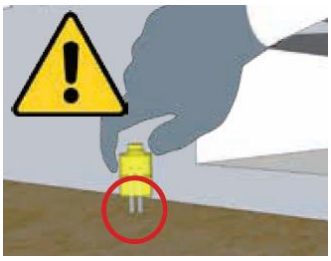
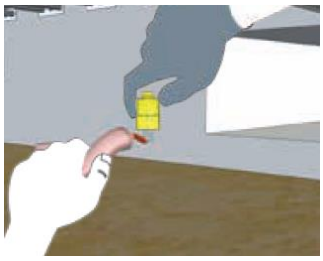
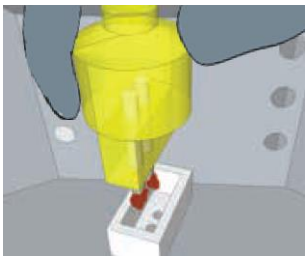
장갑을 끼지 않은 손가락으로 램프의 전구를 직접 만지지 마십시오. 수명이 크게 단축될 수 있습니다. 램프를 교체할 때 장갑, 종이 또는 천 조각을 반드시 사용합니다.

Warning!

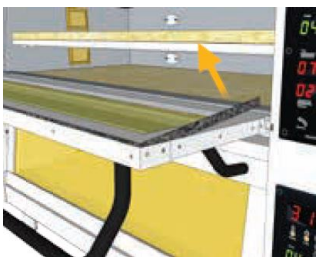
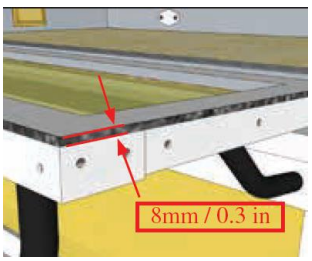
오븐이 뜨거울 때 램프를 교체하지 마십시오. 심각한 화상을 입을 수 있습니다.

Important!

PizzaMaster 대리점에서 직접 제공한 정품 오븐 램프 이외의 램프는 사용하지 마십시오. 램프 변압기와 램프 소켓이 손상될 수 있습니다.

			
일자 드라이버를 이용하여 램프를 덮고 있는 유리를 조심스럽게 제거합니다. 유리가 스톤 위에 떨어지지 않도록 주의하세요.	램프를 꺼냅니다. 기존 램프에 새 램프와 같이 2 개의 핀이 정상적으로 있는지 확인합니다. 램프 소켓에 기존 램프의 핀이 일부 남아 있다면, 소켓을 교체하여야 합니다.	제조사가 제공하는 윤활제 소량을 새 램프의 핀에 바릅니다. 이때 램프 전구에 윤활제가 묻지 않도록 각별히 주의합니다. 맨 손으로 새 램프의 전구를 직접 만지지 마십시오!	새 램프를 램프 소켓에 끼웁니다. 맨 손으로 새 램프의 전구를 직접 만지지 마십시오. 램프 유리를 다시 장착합니다.

청소 또는 교체를 위해 도어 가스켓을 제거하는 방법

			
오븐이 실온에 도달할 때까지 기다리세요.	도어 가스켓을 교체하려면 십자 드라이버를 사용해야 합니다. 도어의 좌측과 우측, 상단의 모든 나사를 제거합니다.	가스켓을 제거합니다. 기존 가스켓이 완전히 제거되었는지 확인하십시오.	도어 프레임과 스테인레스 부품 사이의 틈에 가스켓을 위치시킵니다. 가스켓이 8mm 돌출되도록 합니다. 모든 나사를 체결하여 가스켓과 스테인리스 부품을 고정합니다.

문제 해결

문제	가능한 원인	해결 방법
오븐이 시작되지 않습니다	메인 퓨즈가 끊어졌거나 작동하지 않음	메인 퓨즈 교체/재설정
오븐 온도가 너무 떨어지거나 재가열 시간이 너무 오래 걸립니다.	메인 퓨즈가 끊어졌거나 작동하지 않음	메인 퓨즈 교체/재설정
	전원 릴레이 고장	전원 릴레이 교체
	TOP 온도 설정이 너무 낮음	TOP 온도 높이기
피자 윗부분이 너무 어두워요(too dark)	TOP 온도 설정이 너무 높음	TOP 온도 낮추기
	베이킹 온도 너무 높음	베이킹 온도 하향
피자 밑부분이 너무 어두워요(too dark)	BOTTOM 온도 너무 높게 설정	BOTTOM 온도 낮추기
	베이킹 온도 너무 높음	베이킹 온도 낮추기
피자 윗부분과 아랫부분이 너무 어두워요(too dark)	베이킹 온도 너무 높음	베이킹 온도 낮추기
	베이킹 시간이 너무 김	굽는 시간 줄이기
베이킹 시간이 너무 오래 걸려요	베이킹 온도가 너무 낮음	베이킹 온도 높이기