

사용 및 설치 설명서 오븐



사고나 제품 손상 위험을 피하기 위해 제품을 설치하고 처음 사용하기 전에 반드시 이 사용설명서를 읽어보시기 바랍니다.

목차

경고 및 안전 지침	5
환경 보호	12
오븐 제품구조	13
오븐 조절장치	14
기능 선택 스위치	15
온도 선택 스위치	15
시계/타이머	15
디스플레이	15
센서 조절장치	15
기능	16
데이터 플레이트	16
배송 범위	16
제공되는 액세서리 및 주문이 가능한 액세서리	16
안전 기능	20
퍼펙트클린 처리 표면	21
처음 사용하기 전	22
처음 사용하기 전	22
처음으로 시간 설정	22
처음으로 오븐 가열하기	23
에너지 절약 팁	24
오븐 활용	25
단순 작동	25
쿨링 팬	25
오븐 예열	25
시계/타이머	26
디스플레이	26
디스플레이에 표시되는 기호	26
센서 조절장치	26
시간 설정	27
시간 디스플레이	27
시간 종료 시	27
남은 시간 알림 사용하기 △	28
남은 시간 알림을 설정하려면	28
남은 시간 알림 변경	29
남은 시간 알림을 삭제하려면	29

자동 켜기 및 끄기	30
조리 시간 설정	30
요리 시간 종료 시:	31
조리 시간 및 종료 시간 설정	31
요리 시간 변경	32
요리 시간 삭제	32
요리 시간 종료 삭제	33
현재 시간 변경	33
설정 변경	34
베이킹	36
베이킹 팁	36
조리 차트 참조 사항	36
기능 참고 사항	37
로스팅	38
로스팅 팁	38
조리 차트 참조 사항	38
기능 참고 사항	39
그릴굽기	40
그릴 시 팁	40
조리 차트 참조 사항	40
기능 참고 사항	41
추가적인 활용	42
해동	42
저온 요리	43
건조	44
냉동 식품/간편 식품	45
식기 가열	45
청소 및 관리	46
적합하지 않은 세척제	46
일반 오염 제거	47
들러붙은 오염 제거(플렉시클립 선반레일 제외)	47
플렉시클립 선반레일에 들러붙은 오염	48
촉매성 에나멜 후면 패널 세척	49
향신료, 설탕 및 유사 물질로 인한 오염 제거	49
오일 및 그리스 제거	49
도어 분리	50
도어 분해	51
도어 장착	53

목차

플렉시클립 선반레일 포함 측면 선반레일 분리	53
상단 가열/그릴부 내리기	54
후면 패널 분리하기.....	54
문제 해결 가이드	55
서비스	57
문제 발생시 연락처.....	57
보증	57
설치	58
설치 치수	58
키큰장 또는 하부장에 설치.....	58
키큰장 측면 뷰.....	59
하부장 측면 뷰.....	60
연결 및 환기.....	61
오븐 설치.....	62
전기 연결.....	63
조리 차트	64
케이크 반죽.....	64
쇼트크러스트 페이스트리.....	65
이스트 반죽.....	66
쿠아르크 반죽.....	67
스펀지 혼합 재료	67
슈 페이스트리, 퍼프 페이스트리, 머랭.....	68
짭짤한 음식.....	69
소고기.....	70
송아지.....	71
돼지고기.....	72
양고기, 사슴/노루/토끼고기.....	73
오리/닭/꿩, 생선.....	74

이 오븐은 모든 현행 지역 및 국내 안전 요건을 준수합니다. 그러나 부적절하게 사용할 경우 사용자가 부상을 입거나 재산상의 손실을 가져올 수 있습니다.

오븐 사용 전에 사용 및 설치 설명서를 읽어주십시오. 설명서에는 안전, 설치, 사용 및 유지관리에 대한 중요한 설명이 포함되어 있습니다. 이를 통해 사용자의 부상과 오븐 손상 모두를 예방할 수 있습니다.

IEC/EN 60335-1 표준에 따라, 밀레는 오븐의 설치에 대한 지침 및 안전 지침과 경고 항목을 숙지하고 준수할 것을 권장합니다.

밀레는 이러한 지침을 준수하지 않아 발생한 손상 또는 부상을 책임지지 않습니다.

이 설명서는 안전한 장소에 보관하고 다음 사용자에게 전달해주세요.

적절한 사용

- ▶ 이 오븐은 가정용 및 그와 유사한 환경용으로 제조되었습니다.
- ▶ 오븐은 실외용이 아닙니다.
- ▶ 이 오븐은 가정용으로 베이킹, 로스트, 그릴, 조리, 해동 및 건조를 위한 것입니다.
다른 모든 유형의 사용은 허용되지 않습니다.
- ▶ 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 감퇴되었거나 경험 또는 지식이 부족한 사람은 사용 시 타인의 감독을 받아야 합니다.
안전한 사용법을 알고 있음을 증명하고 잘못된 작동 시 발생하는 결과를 인식하고 이해한다면 감독을 받지 않고 오븐을 이용할 수 있습니다.
사용자는 오용의 위험을 인식하고 이해할 수 있어야 합니다.
- ▶ 이 오븐 내부에는 특정 상황에 대처하기 위한(예: 온도, 습도, 화학물질 저항, 마모 저항, 진동) 특수 램프가 있습니다. 이 특수 램프는 지정된 목적에 따라서만 이용해야 합니다. 실내 조명으로 사용하기에는 적합하지 않습니다.
- ▶ 오븐에는 에너지 효율 등급 G에 해당하는 조명이 2 개 있습니다.

경고 및 안전 지침

어린이들과 관련된 안전사항

- ▶ 8세 미만 어린이는 계속 감독을 받는 경우를 제외하고는 오븐에서 멀리 떨어져 있어야 합니다.
- ▶ 8세 이상의 어린이는 안전한 방식으로 사용하는 방법을 안내받은 경우 감독을 받지 않고 오븐을 이용할 수 있습니다. 어린이는 부정확한 작동으로 인한 위험을 인식하고 이해할 수 있어야 합니다.
- ▶ 어린이가 감독을 받지 않는 상태에서 오븐을 청소하거나 유지관리 하도록 해서는 안 됩니다.
- ▶ 어린이는 감독을 받는 상태에서 오븐 주변에 있어야 합니다. 절대 어린이가 오븐을 가지고 놀지 않도록 하십시오.
- ▶ 포장재로 인한 질식 위험. 어린이가 장난을 치다가 포장재(예: 비닐 포장)에 걸려 넘어지거나 머리에 포장재를 뒤집어쓰면 질식될 수 있습니다.
포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- ▶ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 어린이의 피부는 성인 피부보다 고온에 민감합니다. 도어 유리, 제어판 및 환기구 등 오븐의 외부 부품은 매우 뜨거워집니다.
작동 중에 어린이가 오븐을 만지지 않도록 유의하십시오.
- ▶ 열려 있는 도어로 인한 부상 위험.
오븐 도어는 최대 15 kg의 중량을 지지할 수 있습니다. 어린이는 문 열림으로 인해 다칠 수 있습니다.
어린이가 열려 있는 도어에 앉거나 기대거나 흔들지 않도록 유의하십시오.

기술 안전

- ▶ 승인을 받지 않은 설치와 유지관리, 수리는 사용자에게 상당한 위험을 유발할 수 있습니다. 설치, 유지관리, 수리는 밀레 공식 기술자만 수행해야 합니다.
- ▶ 오븐이 손상되면 안전을 위협할 수 있습니다. 눈에 띄는 손상된 부분이 있는지 오븐을 확인하십시오. 손상된 오븐을 사용하지 마십시오.

- ▶ 자율 전원 공급 시스템 또는 주 전원 공급 장치와 동기화되지 않은 전원 공급 시스템(예: 아일랜드 네트워크, 백업 시스템)에서 일시적인 또는 영구적인 작동이 가능합니다. 작동 요구 사양은 EN 50160 또는 동등한 표준을 준수하는 전원 공급 장치 시스템입니다. 가정용 전기 설비 및 밀레 제품에서 제공되는 보호 조치 기능 및 작동은 독립된 작동 또는 주 전원 공급 장치와 동기화되지 않은 작동에서도 유지되어야 합니다. 또는 설치 시 이와 동등한 조치로 대체되어야 합니다. 예를 들어, BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 현 버전에서 설명하는 내용과 같습니다.
- ▶ 이 오븐의 전기 안전은 올바르게 접지를 한 경우에만 보장할 수 있습니다. 본 기본 안전 조건을 충족하는 것이 가장 중요합니다. 확실하지 않은 경우, 자격을 갖춘 전기 기술자가 전기 설치를 점검해야 합니다.
- ▶ 오븐의 손상 위험을 피하려면 오븐의 데이터 플레이트에 있는 연결 데이터(전압 및 주파수)가 주전원 공급장치와 일치해야 합니다. 제품을 전원에 연결하기 전에 이 데이터를 비교해 보십시오. 확실하지 않은 경우 자격을 갖춘 기술자에게 문의하십시오.
- ▶ 멀티 소켓 어댑터 및 연장선은 제품의 안전을 충분히 보장할 수 없습니다. 오븐을 주 전원 공급 장치에 연결하는 데 이러한 제품을 사용하지 마십시오.
- ▶ 안전상의 이유로 이 오븐은 완전히 설치된 경우에만 사용할 수 있습니다.
- ▶ 오븐을 고정되지 않은 장소(예: 선박)에서 사용해서는 안 됩니다.
- ▶ 감전으로 인한 부상 위험. 전기 연결부와 접촉하거나 오븐의 전기 또는 기계 구성품을 조작할 경우, 안전에 위험하며 오븐이 오작동할 수 있습니다. 어떤 경우에도 오븐 하우징을 열지 마십시오.
- ▶ 오븐의 A/S 보증 기간 동안 수리는 밀레 공식 서비스 기술자에게서만 받을 수 있습니다. 그렇지 않으면 차후에 발생 가능한 손상에 대해서도 보증받을 수 없습니다.

경고 및 안전 지침

▶ 밀레는 정품 밀레 교체 부품을 이용한 경우에만 오븐의 안전을 보증합니다. 결합 부품은 정품 부품으로만 교체해야 합니다.

▶ 전원 연결 케이블 없이 오븐이 배달된 경우, 밀레 공인 서비스 기술자가 특수 케이블을 설치해야 합니다(“설치”, “전기 연결” 참조).

▶ 연결 케이블이 손상되거나 케이블 없이 오븐이 제공된 경우 밀레 공인 서비스 기술자가 특수 연결 케이블로 교체하거나 장착해야 합니다(“설치”, “전기 연결” 참조).

▶ 설치, 유지보수 및 수리 작업 시에는(예: 오븐 내부 조명이 고장난 경우)(“문제 해결 가이드” 및 “전기 연결” 참조) 가정 내 전원 공급장치에서 오븐을 완전히 분리해야 합니다. 이를 위해 다음 중 하나를 수행하십시오.

- 주전원 퓨즈의 연결을 끊습니다.
- 또는 나사식 퓨즈(해당되는 국가에 따라)를 완전히 뽑습니다.
- 벽면 소켓에서 플러그를 뽑습니다(있는 경우) 이 경우 전원 연결 케이블이 아닌 플러그를 당기십시오.





▶ 효율적인 작동을 위해 오븐에는 찬 공기가 충분히 공급되어야 합니다. 찬 공기 공급이 모든 방향에서 방해되지 않는지 확인하십시오(예: 하우징 장치에 단열 스트립 설치) 또한, 공급된 찬 공기가 다른 열원에 의해 과도하게 가열되지 않아야 합니다(예: 교체 연료 스토브).

▶ 가구 전면부(예: 도어) 뒤에 오븐이 내장된 경우, 오븐이 사용 중인 동안에는 가구 도어를 닫지 마십시오. 닫힌 가구 도어 뒤에 열과 습기가 축적될 수 있습니다. 이로 인해 오븐, 하우징 장치 및 바닥이 손상될 수 있습니다. 오븐이 완전히 냉각될 때까지 가구 전면부/도어를 열어 두십시오.

올바른 사용

▶ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부, 부속품 또는 음식으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

오븐에 뜨거운 요리를 넣거나 꺼내거나 뜨거운 오븐 내부에서 오븐 선반을 조정하는 경우, 오븐용 장갑을 착용하십시오.

- ▶ 화염 발생을 막기 위해 기기 내부에 연기가 일 때는 오븐 도어를 열지 않습니다. 기기 전원을 꺼서 과정을 중지하고, 주전원을 분리합니다. 연기가 흩어지기 전까지 도어를 열지 않습니다.
- ▶ 고온이 방출되므로 오븐 근처에 있는 물체로 인해 화재가 발생할 수 있습니다. 실내 온도를 높이기 위해 오븐을 사용하지 마십시오.
- ▶ 과열되면 오일과 지방류에 불이 붙을 수 있습니다. 오일 또는 지방류로 조리하는 경우에는 오븐을 항상 지켜보십시오. 물을 부어 오일이나 지방류에 붙은 불을 끄려 하지 마십시오. 오븐을 끄고 도어를 닫아 화재를 진압하십시오.
- ▶ 과도하게 오랫동안 요리를 그릴하면 수분이 모두 날아가 화재가 발생할 위험이 있습니다. 권장 조리 시간을 초과하지 마십시오.
- ▶ 일부 식품은 높은 그릴 온도로 인해 빠르게 건조되어 화재가 발생할 수 있습니다.
일부 구운 롤 또는 빵을 굽거나 꽃 또는 허브를 말리기 위해 그릴 모드를 사용하지 마십시오. 대신, 팬플러스  또는 상하단 가열  기능을 사용하십시오.
- ▶ 레시피에서 알코올이 사용되는 경우 고온으로 인해 알코올이 증발될 수 있으므로 유의하십시오. 고온 요소로 인해 증기에서 화재가 발생할 수 있습니다.
- ▶ 음식을 따뜻하게 유지하기 위해 잔존열을 활용하는 경우, 높은 공기 습도와 응축으로 인해 오븐에 부식이 발생할 수 있습니다. 또한, 조절 패널, 조리대 및 주변 주방 가구가 손상될 수 있습니다. 오븐을 켜고 선택한 기능에서 사용할 수 있는 최저 온도를 선택하십시오. 그러면 냉각 팬이 자동으로 계속 작동합니다.
- ▶ 오븐 내부에 넣거나 온기를 유지하기 위해 오븐에 보관하는 음식은 건조될 수 있고 증발된 수분으로 인해 오븐이 부식될 수 있습니다. 온기를 유지하기 위해 오븐에 음식을 보관하는 경우에는 항상 덮어주십시오.
- ▶ 열이 누적되면 오븐 바닥이 깨지거나 벗겨질 수 있습니다.
오븐 내부 바닥에 알루미늄 포일이나 오븐 라이너를 깔지 마십시오. 조리 중 식기를 오븐 바닥에 두거나 가열을 위해 식기를 오븐 바닥에 두는 것은 다음 기능으로만 가능합니다. 팬플러스  또는 에코 팬 가열  기능.

경고 및 안전 지침

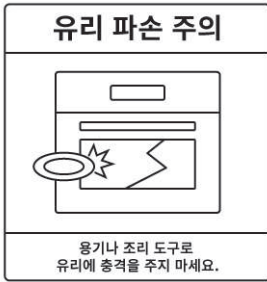
- ▶ 주변에 물건을 밀어 넣으면 오븐 내부 바닥이 손상될 수 있습니다. 오븐 내부 바닥에 냄비, 후라이팬 또는 식기를 놓을 때, 오븐 바닥을 밀지 않도록 유의하십시오.
- ▶ 스팀으로 인한 부상 위험. 뜨거운 표면에 차가운 액체를 부으면 스팀이 발생하여 심각한 화상을 입을 수 있습니다. 또한, 온도가 갑자기 변하면 뜨거운 에나멜 표면이 손상될 수 있습니다. 고온 에나멜 마감 표면에 차가운 액체를 직접 붓지 마십시오.
- ▶ 조리할 음식의 온도가 균등하게 분산되고 효율적으로 높아지는 것이 중요합니다. 이를 위해 음식을 저어주거나 뒤집어주면 됩니다.
- ▶ 오븐에서 사용하기에 적합하지 않은 플라스틱 그릇은 고온에서 녹을 수 있고 화재가 발생하거나 오븐이 손상될 수 있습니다. 오븐에 사용하기에 적합한 플라스틱 용기만 사용하십시오. 용기 제조사의 사용 지침을 준수하십시오.
- ▶ 캔이나 밀폐된 병과 같은 밀폐 용기에 있는 음식을 가열하면 압력이 상승하여 폭발할 수 있습니다. 개봉하지 않은 캔이나 병에 담긴 음식을 오븐에서 가열하지 마십시오.
- ▶ 열려 있는 도어로 인한 부상 위험. 열려있는 도어에 부딪히거나 넘어질 수 있습니다. 불필요하게 도어를 열어두지 마십시오.
- ▶ 도어는 최대 15 kg의 하중을 지지할 수 있습니다. 열려있는 도어에 기대거나 앉거나 무거운 물건을 올려두지 마십시오. 도어와 오븐 내부 사이에 물건이 끼지 않도록 주의하십시오. 이로 인해 오븐이 손상될 수 있습니다.

다음은 스테인리스 스틸 표면에 적용됩니다.

- ▶ 접착제는 스테인리스 스틸 표면을 손상시키고 이물질 보호 코팅의 손실을 유발할 수 있습니다. 스테인리스 스틸 표면에 포스트잇, 접착 테이프 또는 기타 접착제를 사용하지 마십시오.
- ▶ 자석으로 인해 굽힘이 발생할 수 있습니다. 스테인리스 스틸 표면을 자석식 게시판으로 사용하지 마십시오.

청소 및 관리

- ▶ 감전으로 인한 부상 위험. 스팀 세척 기기의 스팀이 전기 부품에 유입되어 단락이 발생할 수 있습니다. 제품을 스팀 클리너로 세척하지 마십시오.
- ▶ 도어 유리에 굽힘으로 인해 유리가 깨질 수 있습니다. 접착성 클리너, 거친 스펀지, 브러시 또는 날카로운 금속 공구로 도어 유리를 세척하지 마십시오.



- ▶ 측면 선반레일은 분리할 수 있습니다(“세척 및 관리” - “플렉시클립 선반레일 포함 측면 선반레일 분리” 참조). 측면 선반레일을 다시 정확히 장착합니다.
- ▶ 세척시 카탈리틱 (촉매성) 에나멜 후면 패널을 분리할 수 있습니다(“세척 및 관리 - 후면 패널 분리” 참조). 후면 패널이 올바르게 교체되었는지 확인하고 올바르게 장착된 경우에만 오븐을 사용하십시오.
- ▶ 따뜻하고 습한 환경에서는 해충이 발생할 가능성이 더 커집니다(바퀴벌레 등). 오븐과 주위 영역을 항상 깨끗하게 유지하십시오. 해충으로 인한 손상은 보증을 받을 수 없습니다.

액세서리

- ▶ 정품 밀레 액세서리만 사용하십시오. 미승인 부품을 사용한 경우 보증, 성능 및 제품에 대한 책임 청구는 무효화됩니다.
- ▶ 밀레는 소비자의 오븐 제품이 단종된 후에도 최소 10 년에서 최대 15 년 동안 부품 공급을 보장합니다.

포장재의 처리

제품의 운송과 보호를 위한 포장재는 환경친화적인 소재로 만들어져 재활용이 가능합니다.

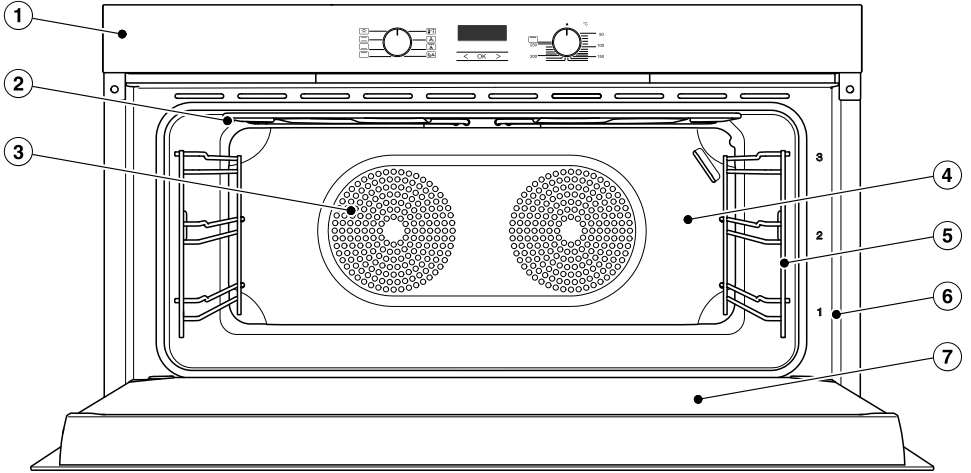
플라스틱 포장지나 봉투 등은 어린이나 유아의 손이 닿지 않는 안전한 곳에 버리세요. 질식 사고의 위험이 있습니다.

오래된 기기의 폐기

전기 및 전자 제품에는 자원이 되는 자재가 포함되어 있습니다. 또한 이 중에는 올바른 기능 및 안전을 위한 필수적인 물질도 포함되어 있습니다. 이러한 물질은 가정용 쓰레기와 함께 폐기되거나 잘못 취급될 경우 사람의 건강 및 환경에 유해할 수 있습니다. 따라서 제품을 일반 쓰레기와 함께 버리지 마십시오.

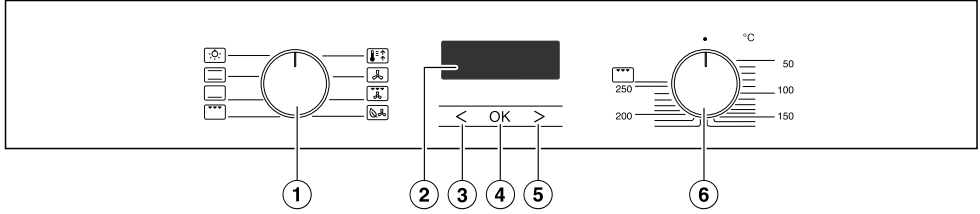


거주지의 전기 및 전자 폐기물 집하지 또는 재활용 센터에 폐기하거나 현지 대리점 또는 밀레에 문의하십시오. 또한, 폐기할 제품에 저장된 개인 데이터를 삭제하는 일은 사용자의 책임입니다. 폐기 전 기기를 보관하는 동안 위험할 수 있으므로 아이들의 손이 닿지 않게 하십시오.



- ① 조절장치
- ② 상단 가열/그릴 부속품
- ③ 후면에 링 가열부가 있는 팬의 공기 유입부
- ④ 카탈리틱 (촉매성) 에나멜 후면 패널
- ⑤ 3 개의 선반 높이가 제공되는 사이드 레일
- ⑥ 데이터 플레이트가 있는 전면 프레임
- ⑦ 도어

오븐 조절장치



- ① 기능 선택 스위치
오븐 기능 선택
- ② 시계/타이머
현재 시간 및 설정 표시
- ③ 센서 조절장치 <
시간 및 설정 변경
- ④ OK 센서 조절장치
기능 선택 및 설정 저장 용도
- ⑤ 센서 조절장치 >
시간 및 설정 변경
- ⑥ 온도 선택 스위치
온도 설정

기능 선택 스위치

기능 선택 스위치를 사용하여 필요한 기능을 선택하고 오븐 조명을 독립적으로 켭니다.

시계방향 또는 시계 반대방향으로 돌릴 수 있습니다.

0 위치에 있는 경우 눌러 집어 넣을 수 있습니다.

기능

-  조명
-  상하단 가열
-  하단 가열
-  그릴 (대)
-  Booster
-  팬플러스
-  팬그릴
-  에코 팬 가열

온도 선택 스위치

온도 선택 스위치를 사용하면 요리 과정에서 사용할 온도를 선택할 수 있습니다.

더 이상 돌아가지 않을 때까지 시계 방향으로 돌린 후 다시 원위치로 돌릴 수 있습니다. 선택 스위치가 • 위치인 경우 눌러 집어 넣을 수 있습니다.

온도 설정은 온도 선택 스위치 및 제어판에 표시됩니다.

시계/타이머

시계/타이머는 디스플레이, <, OK 및 > 센서 조절장치를 통해 작동됩니다.

디스플레이

디스플레이는 현재 시간 또는 설정을 보여줍니다.

설정을 입력하지 않으면 어두워집니다.

자세한 정보는 “시계/타이머”를 참조하십시오.

센서 조절장치

센서 조절장치는 손가락 터치에 반응합니다. 센서를 터치할 때마다 소리가 울립니다.

소리는 P4 설정을 S1 상태로 변경하여 끌 수 있습니다(“시계/타이머 - 설정 변경” 참조).

기능

이 사용 및 설치 지침에서 설명되는 모델 목록은 본 책자의 뒷 페이지에서 확인할 수 있습니다.

데이터 플레이트

데이터 플레이트는 프레임 전면에 있고 도어를 열면 눈으로 확인할 수 있습니다.

데이터 플레이트에는 모델 번호, 일련 번호 및 연결 데이터(전압, 주파수 및 최대 정격 부하)가 표시됩니다.

질문이 있거나 문제가 발생하여 밀레에 문의하는 경우에는 해당 정보를 소지하여 주십시오.

배송 범위

- 오븐 사용과 관련한 사용 및 설치 설명서
- 오븐을 장에 고정하기 위한 나사
- 여러 액세서리

제공되는 액세서리 및 주문이 가능한 액세서리

기능은 모델에 따라 다릅니다.

오븐은 일반적으로 측면 레일 선반, 다용도 트레이 및 그릴 선반(또는 짧게 "선반"으로 지칭)이 함께 제공됩니다.


모델에 따라 여기에 나열된 일부 액세서리가 제공됩니다.

세척 및 관리 제품과 함께 나열된 모든 액세서리는 밀레 오븐용으로 설계되었습니다.

밀레 웹샵, 밀레 고객 서비스 부서 또는 밀레 매장을 통해 주문할 수 있습니다.

주문 시 오븐 모델명 및 필요한 액세서리의 참조 번호를 알려주셔야 합니다.

측면 레일

선반 이 있는 오븐 내부의 왼쪽과 오른쪽에 액세서리 삽입을 위한 선반레일이 있습니다.

선반 높이의 숫자는 전면 프레임에 표시되어 있습니다.

각 높이는 두 개의 레일로 구성되고 한 쪽이 다른 쪽보다 높습니다.

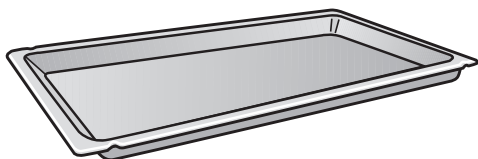
액세서리(예: 선반)는 두 레일 사이에서 오븐으로 밀 수 있습니다.

플렉시클립 선반레일(있는 경우)은 하부 레일에 장착됩니다.

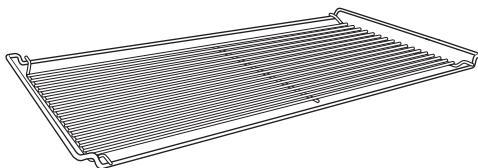
측면의 선반레일은 분리할 수 있습니다 ("세척 및 관리" - "플렉시클립 선반레일 포함 측면 선반레일 분리" 참조).

안전 고리가 있는 그릴 선반 및 다용도 선반

다용도 선반 HUBB:



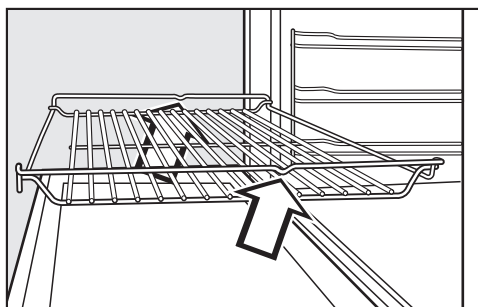
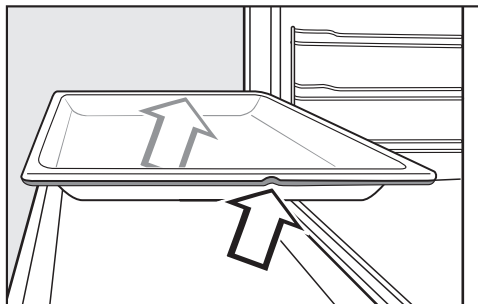
그릴 선반 HBBR:



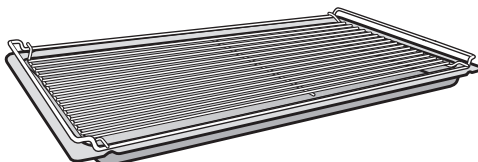
이 액세서리는 측면 선반레일의 두 레일 사이에서 오븐으로 삽입됩니다.

항상 넣는 표면의 선반을 하단 위치에 장착하십시오.

이러한 액세서리에는 짧은 면에 안전 고리가 장착되어 있습니다. 안전 고리는 액세서리를 부분적으로만 빼고 싶을 때 선반이 측면 선반레일에서 완전히 빠지는 것을 방지합니다.



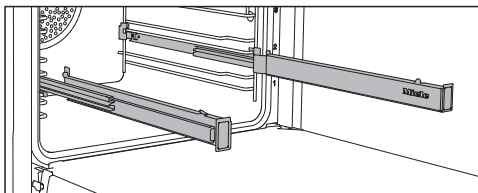
안전 고리가 뒤쪽을 향하도록 하여 액세서리를 오븐에 넣습니다.



상부에 그릴 선반을 두고 다용도 선반을 사용하는 경우에는 측면 선반레일의 레일 사이에 그릴 선반을 삽입하면 그릴 선반이 위쪽에 자동으로 미끄러져 삽입됩니다.

기능

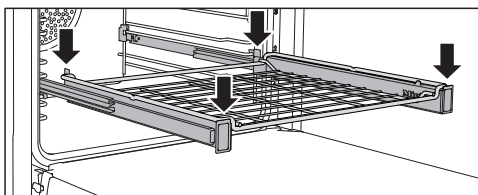
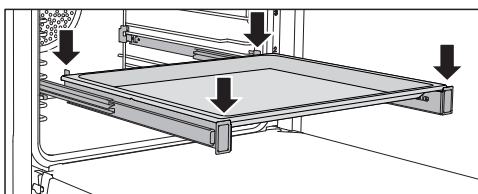
플렉시클립 선반레일 HFC(별도구매)



플렉시클립 선반레일을 선반층에서 사용할 수 있습니다 1-3.

플렉시클립 선반레일을 오븐 내부에 밀어넣은 후 그 위에 액세서리를 장착하십시오.

그러면 액세서리가 각 선반레일 양쪽 끝 사이에 자동으로 안전하게 장착되며 미끄러짐을 방지하게 됩니다.



플렉시클립 선반레일은 최대 15 kg의 하중을 지지할 수 있습니다.

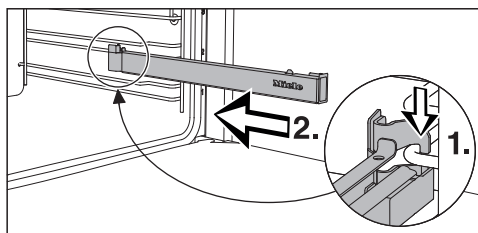
플렉시클립 선반레일 장착 및 분리

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 플렉시클립 선반레일을 장착 또는 분리하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

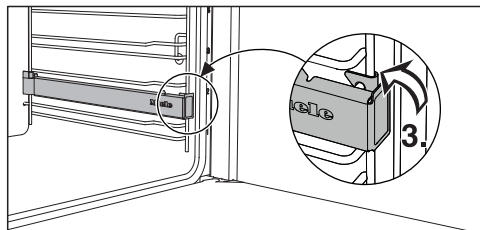
플렉시클립 선반레일은 선반 층을 구성하는 두 레일 사이에 장착됩니다.

밀레 로고가 있는 플렉시클립 선반레일은 오른쪽에 장착해야 합니다.

플렉시클립 선반레일 장착 또는 분리 시에는 연장하지 마십시오.



- 플렉시클립 선반레일을 선반 층(1.)의 하단 전면에 걸고 레일을 따라 오븐 내부로 밀어넣으십시오(2.).

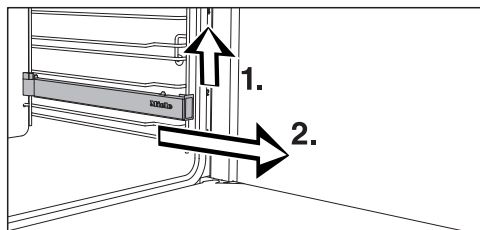


- 그다음 플렉시클립 선반레일을 선반 층의 하부 레일에 고정하십시오(3.).

장착 후에 플렉시클립 선반레일을 당기는 것이 어려운 경우, 손을 뗀 후에 강하게 당기십시오.

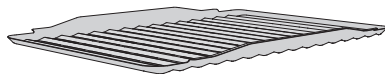
플렉시클립 선반레일을 분리하려면 다음과 같이 진행하십시오:

- 플렉시클립 선반레일을 완전히 밀어넣습니다.



- 플렉시클립 선반레일을 전면에서 들어올려(1.) 선반 층의 레일을 따라 앞쪽으로 당겨 빼내어 분리합니다(2.).

그릴링 및 로스팅 인서트 HGBB 92 (별매)



그릴링 및 로스팅 인서트는 다용도 트레이에 장착됩니다.

그릴 또는 로스팅 중인 음식의 좁은 선반 아래에 모여 타는 것을 방지합니다. 모인 좁으로 그레이비와 소스를 만들 수 있습니다.

에나멜 처리된 표면은 퍼펙트클린과 같은 방식으로 세척해야 합니다.

원형 베이킹 트레이 (별도구매)



견고한 원형 베이킹 트레이 HBF 27-1은 피자, 이스트 또는 거품을 낸 재료로 만든 얇은 케이크, 달고 짭짤한 타르트, 베이킹 디저트, 플랫 브래드를 요리하기에 적합하고 냉동 케이크 및 피자를 위해서도 사용할 수 있습니다.

타공 원형 베이킹 트레이 HBFP 27-1은 신선한 이스트 및 쿵크 모양 도구 제품, 빵 및 롤을 구울 수 있도록 특별하게 개발된 트레이입니다. 미세한 구멍을 통해 베이킹 요리의 밑부분을 갈색으로 구울 수 있습니다.

트레이는 음식을 탈수 또는 건조하는 데도 사용할 수 있습니다.

두 개의 베이킹 트레이 모두 에나멜 처리된 표면은 퍼펙트클린과 같은 방식으로 세척해야 합니다.

- 그릴선반을 넣고 원형 베이킹 트레이를 선반 위에 놓습니다.

기능

베이킹 스톤 HBS 70 (별도구매)



베이킹 스톤은 피자, 키슈, 빵, 브래드 롤 및 짭짤한 스낵 등 잘 구운 베이스가 필요한 요리에 이상적입니다.

베이킹 스톤은 보온 내화 점토로 제작되고 광택이 있습니다. 음식을 올리고 꺼내기 위해 미가공 목재로 제작된 패들이 베이킹 스톤과 함께 제공됩니다.

- 선반을 밀어넣고 그 위에 베이킹 스톤을 놓습니다.

카탈리틱(촉매성) 에나멜 라이너

후면 패널


잘못된 사용 또는 심한 오염으로 인해 촉매성 에나멜의 효과가 없어진 경우 후면 패널을 교체할 수 있습니다.

주문 시 오븐의 모델 번호를 알려주십시오.

청소 및 관리용 액세서리 (별도구매)

- 밀레 다목적 극세사 수건
- 밀레 오븐 클리너

안전 기능

- 오븐용 시스템 잠금 
("시계/타이머 - 변경 설정" 참조)
- 쿨링 팬
쿨링 팬은 요리 프로그램이 시작되면 자동으로 작동됩니다. 쿨링 팬은 오븐의 뜨거운 공기가 도어와 조절 패널 사이의 틈으로 배출되기 전에 주변의 찬 공기와 혼합하여 냉각되도록 합니다. 냉각팬은 오븐이 꺼진 후에도 잠시 작동되어 오븐 내부, 조절 패널 또는 오븐 하우징 장치의 습도가 높아지는 것을 방지합니다. 쿨링 팬은 특정 시간 후에 자동으로 꺼집니다.
- 환기 도어
오븐 도어는 표면 일부에 열반사 코팅이 된 유리판으로 만들어졌습니다. 오븐이 작동되면 공기가 도어를 통해 통과되어 외부판 온도를 낮게 유지합니다. 도어는 세척을 위해 분리 및 분해할 수 있습니다("세척 및 관리" 참조).

퍼펙트클린 처리 표면

퍼펙트클린 표면은 논스틱 처리되어 매우 쉽게 세척할 수 있습니다.

표면에서 음식을 쉽게 떼어낼 수 있습니다. 베이킹 및 로스팅 과정에서 생긴 오염 또한 쉽게 제거할 수 있습니다.

음식을 슬라이스하거나 잘라 퍼펙트클린 표면 위에 둘 수 있습니다.

하지만 퍼펙트클린 표면이 굽힐 수 있으므로 세라믹 칼을 사용하지 마십시오.

퍼펙트클릭 에나멜 처리된 표면은 유리를 세척하는 방식으로 세척할 수 있습니다.

“세척 및 관리” 지침을 읽어 논스틱 특성을 활용하면 깨끗함을 쉽게 유지할 수 있습니다.

퍼펙트클린 처리 표면

- 오븐 내부
- 다용도 트레이
- 그릴링 및 로스팅 인서트
- 원형 타공 베이킹 트레이
- 원형 베이킹 트레이

처음 사용하기 전

처음 사용하기 전

⚠ 장에 올바르게 설치한 후 오븐을 사용하십시오.

- 기능 및 온도 선택 스위치가 눌러있는 경우 스위치를 눌러 해제합니다.

기능 선택 스위치가 0 위치에 있을 때만 현재 시간을 변경할 수 있습니다.

- 현재 시간을 설정하십시오.

처음으로 시간 설정

시간은 24 시간 표기법으로 표시됩니다.



오븐에 전기 공급장치가 연결되면 12:00 이(가) 디스플레이에서 깜빡입니다.

시간은 우선 시간을 설정하고 그 다음에 분을 설정하는 방식으로 설정할 수 있습니다.

- 확인 후 OK를 누릅니다.

시간이 깜빡입니다.

- < 또는 >을 사용하여 시간을 설정합니다.

- 확인 후 OK를 누릅니다.

시간이 저장되고 분이 깜빡입니다.

- < 또는 >을 사용하여 분을 설정합니다.

- 확인 후 OK를 누릅니다.


이제 현재 시간이 저장됩니다.

설정 메뉴에서 P2 설정을 12 상태로 변경하여 시간을 12 시간 형식으로 변경할 수 있습니다("시계/타이머 - 설정 변경" 참조).

처음으로 오븐 가열하기

오븐을 처음 가열할 때 약간의 냄새가 날 수 있습니다. 오븐을 최소 한 시간 동안 가열하면 이러한 냄새를 없앨 수 있습니다.


오븐을 가열하는 동안 주방의 환기가 잘 되는지 확인해야 합니다. 냄새가 다른 방으로 새어 나가지 않도록 하십시오.

- 오븐 및 액세서리의 보호용 포장재와 스티커를 제거하십시오.
- 오븐을 가열하기 전에 젖은 수건으로 오븐 내부를 닦아 보관 및 포장을 푸는 동안 내부에 쌓인 먼지나 포장재를 제거하십시오.
- 플렉시클립 선반 레일(있는 경우)을 측면 선반 레일에 장착하고 모든 트레이와 선반을 삽입하십시오.
- 팬 플러스 선택 .

오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬의 스위치를 켭니다.

- 최대 온도(250 °C)를 설정합니다.
- 비어 있는 오븐을 최소 1 시간 동안 가열합니다.
- 가열 과정이 종료되면 기능 선택 스위치를 0으로 돌리고 온도 선택 스위치를 •(으)로 돌립니다.

처음으로 오븐 가열 후, 오븐 내부 청소

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

- 오븐 내부에서 액세서리를 모두 꺼내 직접 손으로 세척하십시오(“세척 및 관리” 참조).
- 깨끗한 스펀지 또는 깨끗하고 축축한 극세사 수건에 따뜻한 세척 용액으로 오븐 내부를 청소합니다.
- 부드러운 천으로 표면의 물기를 모두 제거합니다.

오븐 내부가 완전히 마를 때까지 도어를 열어 둡니다.

에너지 절약 팁

조리 프로그램

- 요리에 필요하지 않은 모든 액세서리는 오븐에서 꺼내십시오.
- 일반적으로, 레시피나 차트에 온도 범위가 설정된 경우에는 저온을 선택하고 최단 시간 후에 요리를 확인하는 것이 가장 좋습니다.
- 레시피나 요리책에서 예열이 필요한 경우에만 오븐을 예열하십시오.
- 가능하면 프로그램 진행 도중에는 도어를 열지 마십시오.
- 무반사 소재(에나멜 처리 강철, 내열 유리 용기, 코팅 알루미늄)로 된 용기와 어두고 무광택인 베이킹 및 조리 용기를 사용하십시오. 스테인리스 스틸 또는 알루미늄 등 광택이 있는 소재는 열을 반사하기 때문에 음식에 열이 고르게 도달하지 못합니다. 열을 반사하는 알루미늄 호일로 오븐 바닥이나 선반을 덮지 마십시오.
- 요리하는 동안에는 요리 시간을 확인하여 에너지 낭비를 방지하십시오. 요리 시간을 설정하거나 온도 감지봉이 있는 경우 사용하십시오.
- 팬플러스 (🔥) 기능은 다양한 요리를 위해 사용할 수 있습니다. 팬은 오븐 내부 주위에 열을 직접 분사하므로 상하단 가열 (☐) 기능을 사용할 때보다 낮은 온도를 선택할 수 있습니다. 또한, 이를 통해 다양한 높이의 선반에서 동시에 요리할 수 있습니다.
- 에코 팬 가열 (🌿) 은 소량(예: 냉동 피자, 일부만 구운 롤, 비스킷 및 육류 요리와 로스트)에 적합한 혁신적인 기능입니다. 최적의 열 활용으로 에너지 효율적인 조리가 가능합니다. 하나의 선반에서 조리 시 상대적으로 준수한 조리

결과에 비해 최대 30 %의 에너지를 덜 사용하게 됩니다. 조리 프로그램 도중에는 도어를 열지 마십시오.

- 팬그릴 (🔥)는 그릴 요리에 사용하기 가장 좋은 기능입니다. 이 기능을 사용하면 최대 온도 설정을 사용하는 다른 그릴 기능보다 낮은 온도를 사용할 수 있습니다.
- 가능한 경우에는 여러 가지 음식을 동시에 요리해야 합니다. 오븐 내에 나란히 또는 다른 높이의 선반에 음식을 놓으십시오.
- 동시에 할 수 없는 요리의 경우 가능하면 한 요리가 끝난 직후에 요리하여 오븐에 있는 기존 열을 사용하십시오.

잔존열 활용


- 140 °C 이상의 온도를 사용하고 30 분 이상의 조리 시간이 걸리는 요리 프로그램의 경우, 요리가 끝나기 전에 약 5 분간 온도를 가장 낮은 수준으로 낮춥니다. 요리가 완성되기 전까지 오븐의 잔존열로도 요리하기에 충분합니다. 그러나 오븐 스위치를 끄지는 마십시오(“경고 및 안전 지침” 참조).
- 오븐의 촉매성 에나멜 처리 부분의 기름과 그리스를 세척하기 위한 프로그램을 실행하려면 요리 프로그램 직후에 실행하는 것이 좋습니다. 오븐의 잔존열로 소비하는 에너지를 줄일 수 있습니다.

단순 작동


- 오븐에 음식을 넣습니다.
- 기능 선택 스위치를 사용하여 필요한 오븐 기능을 선택합니다.

오븐 조명과 팬이 켜집니다.

- 온도 선택 스위치를 사용하여 온도를 설정합니다.

오븐 가열이 켜지면 디스플레이의 날짜 옆에 위치한 온도 표시등 이 다음과 같이 켜집니다.



온도 표시등 은 오븐이 가열될 때 켜집니다.

설정 온도에 도달하면:

- 오븐 가열이 꺼집니다.
- 이후 온도 표시등이 꺼집니다.

오븐 온도가 설정 수준 미만으로 떨어지면 온도 제어 장치가 오븐 가열 및 온도 표시등을 다시 켭니다.

요리 후:

- 기능 선택 스위치를 0으로 그리고 온도 선택 스위치를 ●로 선택합니다.
- 오븐에서 음식을 꺼냅니다.

쿨링 팬




쿨링 팬은 오븐이 꺼진 후에도 잠시 동안 작동되어 오븐, 제어판 또는 오븐 장의 습도가 높아지는 것을 방지합니다.

이러한 쿨링 팬은 특정 시간 후에 자동으로 꺼집니다.


오븐 예열


Booster 기능은 오븐을 빨리 예열하기 위해 사용됩니다.


항상 오븐 예열이 필요한 것은 아닙니다.

- 대부분의 요리는 차가운 오븐에 넣어 예열 과정 동안에 생성되는 열을 활용 할 수 있습니다.
- 다음 기능으로 다음과 같은 요리를 할 때 오븐을 예열하십시오.
 - 팬플러스  및 상하단 가열  기능을 사용한 다크 브레드 반죽, 소 등 심 구이 및 필레
 - 상하단 가열  기능을 사용하는 조리 시간이 짧은(약 30 분 이내)의 케이크, 페이스트리 및 잘 부스러지는 음식 (예: 스펀지 케이크)

신속 가열

Booster  기능을 사용하면 가열 단계가 단축됩니다.

피자나 잘 부스러지는 혼합 재료(예: 스펀지 케이크, 비스킷)를 구울 때 오븐을 예열하기 위해 Booster  기능을 사용하지 마십시오. 윗부분이 지나치게 빨리 브라우닝될 수 있습니다.

- Booster  (음)를 선택합니다.
- 온도를 선택합니다.
- 설정 온도에 도달한 후 필요한 기능으로 변경합니다.
- 오븐에 음식을 넣습니다.

시계/타이머

시계/타이머는 다음 기능을 제공합니다.

- 현재 시간 표시
- 남은 시간 알림
- 조리 프로그램 자동으로 켜고 끄기
- 다양한 설정 P 변경

시계/타이머는 디스플레이, <, OK 및 > 센서 조절장치를 통해 작동됩니다.

사용할 수 있는 기능은 기호로 표시됩니다.

디스플레이



디스플레이에 표시되는 기호

기능 선택 장치 ○의 위치 및/또는 버튼 눌림 여부에 따라 다음 기호가 표시됩니다.

기호/기능	○
남은 시간 알림(분)	모든
진행시간	기능
요리 시간 종료	
온도 표시등	
P 설정	0
S 설정 상태	
시스템 잠금	

기능 선택 장치가 올바른 위치에 있는 경우에는 기능을 설정하거나 변경하는 것만 가능합니다.

센서 조절장치

센서 조절장치	용도
<	<ul style="list-style-type: none"> - 기능 요약 - 조리 시간 줄이기 - 설정 P에 액세스 - 설정 P의 상태 S 변경
>	<ul style="list-style-type: none"> - 기능 요약 - 조리 시간 늘리기 - 설정 P의 상태 S 변경
OK	<ul style="list-style-type: none"> - 기능에 액세스 - 설정 시간과 변경된 설정을 저장 - 설정된 시간에 접근하기

< 또는 > 센서 조절장치를 이용해 1분 단위로 분 또는 초를 설정하십시오. 센서 조절장치를 누르고 있으면 디스플레이에서 시간이 더 빨리 줄어듭니다.

시간 설정

시간은 시간이나 분, 초 단위로 설정할 수 있습니다.

- 현재 시간과 요리 시간의 경우에는 처음에 시간 그다음에 분을 설정합니다.
- 남은 시간 알림의 경우 처음에 분 그다음에 초를 설정합니다.

■ 확인 후 OK를 누릅니다.

각 기능은 기능 선택 스위치의 위치에 따라 표시됩니다(△, ⌚, ⌚).

■ < 또는 > 센서 조절장치를 이용하여 원하는 기능을 하이라이트 표시합니다.

약 15 초 동안 해당하는 기호가 깜빡입니다.

■ 기호가 깜빡이면 OK를 눌러 확인합니다.

기능에 액세스되고 왼쪽 숫자 블록이 깜빡입니다.

숫자 블록이 깜빡이는 동안에만 시간을 설정할 수 있습니다. 시간이 줄어들고 숫자 블록이 더 이상 깜빡이지 않으면 기능에 다시 액세스해야 합니다.

■ < 또는 > 조절장치를 이용하여 원하는 값을 설정합니다.

■ 확인 후 OK를 누릅니다.

오른쪽 숫자 블록이 깜빡입니다.

■ < 또는 > 조절장치를 이용하여 원하는 값을 설정합니다.

■ 확인 후 OK를 누릅니다.

이제 현재시간이 저장됩니다.

시간 디스플레이

시간을 설정하면 기호 △ 및 ⌚ 또는 ⌚가 표시됩니다.

남은 시간 알림 △, 조리 시간 ⌚ 및 조리 시간 종료 ⌚ 기능을 동시에 사용하는 경우에는 마지막으로 설정한 시간이 표시됩니다.

조리 시간을 설정한 경우에는 현재 시간이 표시되지 않습니다.

시간 종료 시

시간이 종료되면 해당 기호가 깜빡이고 부저 스위치가 켜진 경우 부저가 울립니다(“시계/타이머 - 설정 변경” 참조).

■ OK를 눌러 확인하십시오.

부저 알림 소리가 정지되고 디스플레이에서 기호가 사라집니다.

시계/타이머

남은 시간 알림 사용하기 ⏰

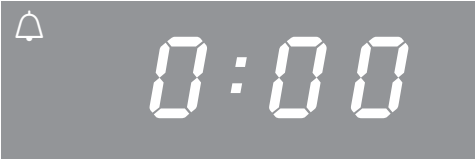
남은 시간 알림은 주방에서 다른 활동(예: 계란 삶기)을 할 때 사용할 수 있습니다.

또한, 남은 시간 알림은 시작 및 종료 시간이 설정되는 요리 프로그램에서도 사용할 수 있습니다(예: 요리를 짓거나 향신료 추가 시간 알림 등).

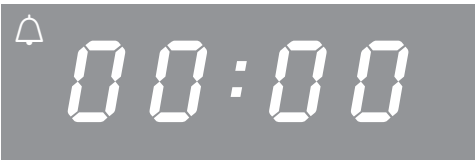
최대 99분 59초까지 남은 시간 알림을 설정할 수 있습니다.

남은 시간 알림을 설정하려면

예: 계란을 삶고 남은 시간 알림은 6 분 20 초로 설정하려고 할 때.

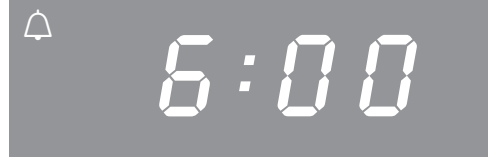


- ⏰(이)가 깜빡이기 시작할 때까지 <을>를 반복해 누릅니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.



00:00이 표시되고 남은 시간이 깜빡이기 시작합니다.

<을> 한 번 누르면 두 개의 대시가 표시되고 다시 누르면 남은 시간 알림 블록 99에 설정할 수 있는 최대 값이 표시됩니다.



- <또는>을 사용하여 분을 설정합니다.
 - 확인 후 OK를 누릅니다.
- 설정된 분이 저장되고 초가 깜빡입니다.



- <또는>을 사용하여 초를 설정합니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.



이제 남은 시간 알림이 저장되고 초 단위로 숫자가 줄어듭니다.

⏰ 기호는 남은 시간 알림을 나타냅니다.

남은 시간 알림 종료 시:

- △(이)가 깜빡입니다.
- 디스플레이에 시간 카운트가 표시됩니다.
- 부저가 켜져있는 경우 약 7 분 동안 알림 소리가 납니다(“시계/타이머 - 설정 변경” 참조).

■ OK를 눌러 확인하십시오.

부저 알림 소리가 정지되고 디스플레이에서 기호가 사라집니다.

조리 시간이 설정되지 않은 경우 현재 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

남은 시간 알림 변경

■ △(이)가 깜빡이기 시작할 때까지 < 센서 조절장치를 반복해 누릅니다.

선택한 남은 시간 알림이 표시됩니다.

■ OK를 눌러 확인하십시오.

분이 깜빡입니다.

■ < 또는 > 센서 조절장치를 이용하여 분을 설정하십시오.

■ OK를 눌러 확인하십시오.

초가 깜빡입니다.

■ < 또는 > 센서 조절장치를 이용해 초를 설정하십시오.

■ OK를 눌러 확인하십시오.

변경된 남은 시간 알림이 저장되고 초 단위로 숫자가 줄어듭니다.

남은 시간 알림을 삭제하려면

■ △(이)가 깜빡이기 시작할 때까지 <(을)를 반복해 누릅니다.

■ 확인 후 OK를 누릅니다.

분이 깜빡입니다.

■ <을 사용하여 분을 00로 감소하거나 >을 사용하여 99로 증가합니다.

다음에 센서가 눌리면 대시 2 개가 분 자리에 표시됩니다.



■ 확인 후 OK를 누릅니다.

대시 4 개가 표시되면:



■ 확인 후 OK를 누릅니다.

이제 남은 시간 알림이 취소되었습니다.

요리 시간이 설정되지 않은 경우 현재 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

시계/타이머

자동 켜기 및 끄기

요리 프로그램을 자동으로 켜거나 끌 수 있습니다.

이를 위해서는 오븐 기능과 온도를 선택한 후에 시간 또는 시간과 종료 시간을 설정해야 합니다.

요리 프로그램에 설정할 수 있는 최대 시간은 11시간 59분입니다.

로스팅을 하는 경우에 자동 켜기와 끄기를 사용하는 것이 좋습니다.


베이킹에서 사용하는 경우에는 케이크 혼합 재료 또는 도구가 건조해 질 수 있고 팽창제의 효과가 없어질 수 있으므로 시작 시간을 너무 늦은 시간으로 설정하지 마십시오.

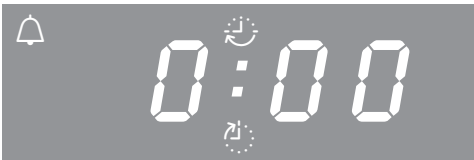
조리 시간 설정

예: 케이크를 1 시간 5 분 동안 베이킹해야 하는 경우.

- 오븐에 음식을 넣습니다.
- 필요한 오븐 기능과 온도를 선택합니다.

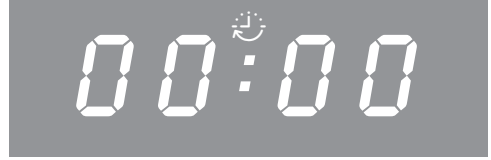
오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬이 켜집니다.

-  (이)가 깜빡이기 시작할 때까지 > 센서 조절장치를 반복해 누릅니다.



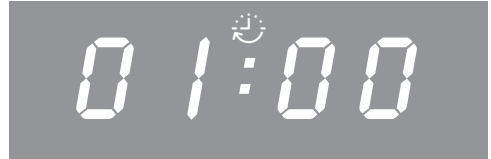
0:00 (이)가 표시됩니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

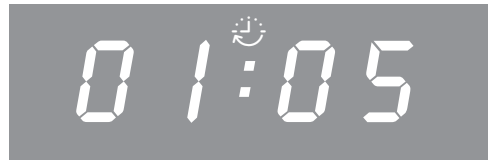


00:00 (이)가 표시되고 시간이 깜빡이기 시작합니다.

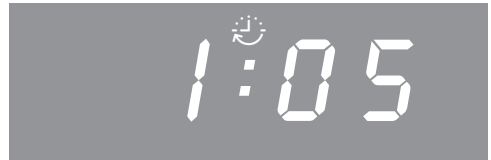
< 센서 조절장치를 한 번 누르면 두 개의 대시가 표시되고 다시 누르면 시 숫자 블록 #에 설정할 수 있는 최대 값이 표시됩니다.



- < 또는 > 센서 조절장치를 사용하여 시간을 설정하십시오.
 - OK를 눌러 확인하십시오.
- 시간이 저장되고 분이 깜빡입니다.




- < 또는 > 센서 조절장치를 이용하여 분을 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.



조리 시간이 저장되고 마지막 분까지 분 단위로 시간이 줄어든 후 초 단위로 줄어 듭니다.

 기호는 조리 시간을 나타냅니다.

요리 시간 종료 시:

- 0:00 이 표시됩니다.
-  이 깜빡입니다.
- 오븐 가열이 자동으로 꺼집니다.
- 쿨링 팬은 계속해서 작동합니다.
- 약 7분간 켜진 경우 부저가 울립니다 (« 시계/타이머 - 설정 변경 » 참조).

■ OK를 눌러 확인합니다.

- 부저 울림이 정지되고 디스플레이에서 기호가 꺼집니다.
- 현재시간이 표시됩니다.
- 오븐 가열이 다시 켜집니다.

■ 기능 선택 스위치를 0으로 그리고 온도 선택 스위치를 •로 선택합니다.

■ 오븐에서 음식을 꺼냅니다.

조리 시간 및 종료 시간 설정


자동으로 조리 시간을 켜고 끄려면 조리 시간 및 종료 시간을 설정해야 합니다.

예: 현재 시간은 11:15이고 조리 시간이 90 분인 로스팅 요리가 오후 13:30에 완료되어야 합니다.

- 오븐에 음식을 넣습니다.
- 필요한 오븐 기능과 온도를 선택합니다.

오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬이 켜집니다.

먼저 조리 시간 설정:

-  (이)가 깜빡이기 시작할 때까지 > (을)를 반복해 누릅니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

00:00 (이)가 표시되고 시간이 깜빡이기 시작합니다.

- < 또는 > 센서 조절장치를 사용하여 시간을 설정하십시오.

- OK를 눌러 확인하십시오.

시간이 저장되고 분이 깜빡입니다.

- < 또는 > 센서 조절장치를 이용하여 분을 설정하십시오.


- OK를 눌러 확인하십시오.

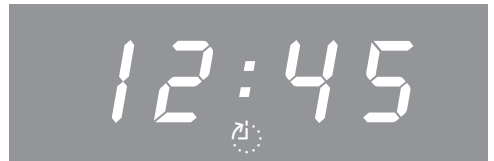
이제 조리 시간이 저장되었습니다.



 기호는 조리 시간을 나타냅니다.

조리 종료 시간 설정:

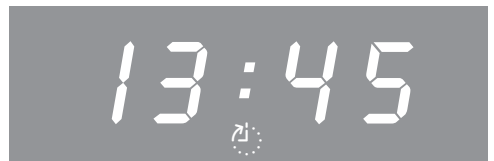
-  (이)가 깜빡이기 시작할 때까지 > 센서 조절장치를 반복해 누릅니다.



12:45 (= 현재 시간 + 조리 시간 = 11:15 + 1:30)이(가) 디스플레이에 표시됩니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

시간이 깜빡입니다.



- < 또는 > 센서 조절장치를 사용하여 시간을 설정하십시오.


- OK를 눌러 확인하십시오.

시계/타이머

시간이 저장되고 분이 깜빡입니다.




- < 또는 > 센서 조절장치를 이용하여 분을 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

이제 조리 종료 시간 이 저장되었습니다.


오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬의 스위치가 꺼집니다.

선택한 조리 종료 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

시작 시간(13:30 - 1:30 = 12:00)이 되면 오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬이 켜집니다.

조리 시간 설정 이 표시되고 마지막 분까지 분 단위로 시간이 줄어든 후 초 단위로 줄어듭니다.

요리 시간 변경

■ 이 깜빡일 때까지 > 을 길게 누릅니다. 남은 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

■ OK를 눌러 확인합니다.

시간이 깜빡입니다.

■ < 또는 > 을 사용하여 시간을 설정합니다.

■ OK를 눌러 확인합니다.


분이 깜빡입니다.

■ < 또는 > 을 사용하여 분을 설정합니다.

■ OK를 눌러 확인합니다.

이제 변경된 요리 시간이 저장되었습니다.

요리 시간 삭제

■  (이)가 깜빡이기 시작할 때까지 < 또는 > (을)를 반복해 누릅니다.

■ 확인 후 OK를 누릅니다.

시간이 깜빡입니다.

■ 대시 두 개가 표시될 때까지 < 또는 > 을 길게 누릅니다.



■ 확인 후 OK를 누릅니다.

대시 4 개가 표시되면:



■ 확인 후 OK를 누릅니다.

요리 시간 및 모든 종료 시간 설정이 삭제됩니다.


남은 시간 알림이 설정된 경우를 제외하고 현재 시간이 표시됩니다.

오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬의 스위치를 켭니다.

요리 과정을 종료하려면:

- 기능 선택 스위치를 **0**으로 그리고 온도 선택 스위치를 **•**로 선택합니다.
- 오븐에서 음식을 꺼냅니다.

요리 시간 종료 삭제


-  이 깜빡일 때까지 < 또는 > 을 길게 누릅니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

시간이 깜빡입니다.

- 대시 2개가 표시될 때까지 < 또는 > 을 길게 누릅니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

대시 4개가 표시됩니다.

- OK를 눌러 확인합니다.

 기호가 표시되고 요리 시간 설정이 마지막 분까지 분 단위로 시간이 줄어든 후 초 단위로 줄어듭니다.

요리 과정을 종료하려면:

- 기능 선택 스위치를 **0**으로 그리고 온도 선택 스위치를 **•**로 선택합니다.
- 오븐에서 음식을 꺼냅니다.

기능 선택 스위치를 **0** 위치로 돌리면 요리 시간 및 요리 시간 종료 설정이 삭제됩니다.

현재 시간 변경

기능 선택 장치가 **0** 위치에 있을 때 시간을 변경할 수 있습니다.

- 기능 선택 스위치를 **0**으로 돌립니다.
- 동시에 < 및 > 을 누릅니다.

시간이 깜빡입니다.

- < 또는 > 을 사용하여 시간을 설정합니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.

시간이 저장되고 분이 깜빡입니다.

- < 또는 > 을 사용하여 분을 설정합니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.

이제 현재 시간이 저장됩니다.

전원 공급이 중지된 이후에는 항상 현재 시간을 다시 설정해야 합니다.

시계/타이머

설정 변경

기기는 여러 표준 기본 설정과 함께 제공 됩니다("설정 개요" 참조).

5 상태를 변경하여 P 설정을 변경할 수 있습니다.

- 기능 선택 스위치를 0으로 돌립니다.
- P1 표시가 나타날 때까지 <을 누른 상태로 유지합니다.



- 다른 설정을 변경하려면 관련 숫자가 표시될 때까지 < 또는 >을 반복하여 누릅니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.



설정이 적용되고 현재 상태 5이 표시됩니다(예: 0).

상태를 변경하려면:

- 원하는 상태가 표시될 때까지 < 또는 >을 반복하여 누릅니다.

- 확인 후 OK를 누릅니다.

이제 선택한 상태가 저장되고 P 설정이 다시 표시됩니다.

추가로 설정을 변경하려면 동일한 방식으로 계속 진행합니다.

추가로 설정을 변경하려면:

- 현재 시간이 표시될 때까지 약 15 초 기다립니다.

전원 공급이 중단된 경우에는 설정이 유지됩니다.

설정 개요

설정	상태
P1 부저 볼륨	50 부저가 꺼집니다. 51 ~ 530* 부저가 켜집니다. 볼륨을 변경할 수 있습니다. 상태를 선택할 때 해당 부저를 들을 수 있습니다.
P2 시계 형식	24* 현재 시간은 24시간 형식 으로 표시됩니다. 12 현재 시간은 12시간 형식 으로 표시됩니다. 13:00 이후에 12시간에서 24시간 형식으로 변경하려면 그에 따라 시간을 업데이트해야 합니다.
P3 오븐 시스템 잠금	50* 시스템 잠금을 끕니다. 51 시스템 잠금을 켜고 ON 이 디스플레이에 표시됩니다. 시스템 잠금을 사용하면 의도치 않게 오븐을 사용하게 되는 것이 방지됩니다. 시스템 잠금은 정전의 경우에도 켜진 상태를 유지합니다.

* 공장 기본 설정

베이킹

음식을 조심히 다루면 건강을 지키는데 도움이 됩니다. 케이크, 피자 및 감자튀김은 진한 갈색이 아닌 노릇해질 때까지만 조리해야 합니다.

베이킹 팁

- 조리 시간을 설정합니다. 베이킹을 하려는 경우, 시작 시간을 지나치게 늦추지 마십시오. 케이크 혼합 재료 또는 도구가 건조해질 수 있고 발효제의 효과가 떨어질 수 있습니다.
- 일반적으로 선반, 베이킹 트레이, 다용도 트레이 및 내열 재료로 만들어진 모든 종류의 베이킹 트레이를 사용할 수 있습니다.
- 불균등하고 좋지 않은 브라우닝이 완성될 수 있으니 밝고 얇은 소재의 틀을 사용하지 마십시오. 심한 경우 음식이 제대로 익지 않을 수 있습니다.
- 열이 최적으로 분산되고 균일한 베이킹 결과를 얻으려면 용기의 긴 쪽을 오븐 내부 너비에 맞춰 배열하십시오.
- 항상 선반 위에 베이킹 용기를 올려 놓으십시오.
- 다용도 트레이에 과일 토핑이 얹혀진 케이크와 딥 케이크를 베이킹하십시오.

베이킹 페이퍼 사용

밀레 액세서리(예: 다용도 트레이 등)는 퍼펙트클린 에나멜 처리가 됩니다("기능" 참조). 퍼펙트클린 에나멜 처리된 표면에는 일반적으로 오일을 바르거나 베이킹 페이퍼로 덮을 필요가 없습니다.

- 함유된 수산화나트륨으로 인해 퍼펙트클린 처리된 표면이 손상될 수 있기 때문에 라이 혼합물을 구울 때는 베이킹 페이퍼를 사용하십시오.
- 스펀지, 머랭, 마카롱 또는 이와 비슷한 제과를 구울 때는 베이킹 페이퍼를 사용하십시오. 계란 흰자가 많이 포함되어 있어 들러붙을 가능성이 높습니다.
- 선반에서 냉동 식품을 조리할 때는 베이킹 페이퍼를 사용하십시오.

조리 차트 참조 사항

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트에서 확인하실 수 있습니다.

🔥 온도 선택

- 일반적으로 차트에서 제공된 온도 중 낮은 온도를 선택하십시오. 권장 온도보다 높은 온도에서 베이킹하면 조리 시간이 줄어들지만 균일하지 않게 음식이 브라우닝되고 요리 결과가 만족스럽지 않게 됩니다.

⌚ 조리 시간 선택

명시된 경우를 제외하고 조리 차트에 제공된 조리 시간은 예열되지 않은 오븐 내부에 대한 조리 시간입니다. 예열된 오븐 내부를 이용할 경우, 10 분 정도 시간을 짧게 책정하십시오.


- 일반적으로 가장 짧은 요리시간 이후에 요리를 확인하십시오. 음식을 나무 꼬챙이에 꽂으십시오.

튀김옷/반죽 없이 깨끗하게 나오면 음식이 완성된 것입니다.

기능 참고 사항

모든 기능의 권장값과 개요는 “기능 개요”에서 확인할 수 있습니다.

팬플러스 활용

팬은 오븐 내부 주위에 열을 직접 분사하므로 상하단 가열  기능을 사용할 때보다 낮은 온도를 선택할 수 있습니다.

여러 선반에서 동시에 베이킹을 진행하는 경우, 이 기능을 사용하십시오.

- 1 가지 선반 높이: 음식을 선반 1 층에 놓습니다.
- 2 가지 선반 높이: 음식을 1+3 층에 놓습니다.

팁

- 동시에 여러 선반에서 조리하는 경우 가장 낮은 층에 다용도 트레이를 넣으십시오.
- 수분이 있는 비스킷과 케이크의 경우 최대 2 개의 선반 높이에서 한 번에 베이킹하십시오.

상하단 가열 활용

무광 처리된 다크 메탈, 에나멜 또는 알루미늄 베이킹 용기와 내열 유리, 세라믹 및 코팅된 베이킹 용기를 사용할 수 있습니다.

전통적인 레시피를 베이킹하는 데 이 기능을 사용하십시오. 오래된 레시피 또는 요리책을 사용하여 요리하는 경우에는 오븐 온도를 권장 온도보다 10 °C 낮게 설정하십시오. 이로 인해 조리 시간이 바뀌지는 않습니다.

- 음식을 선반 1 층 또는 2 층에 놓습니다.

에코 팬 가열 활용

냉동 피자, 일부만 구운 롤이나 비스킷 등 소량의 음식을 조리하면서도 에너지를 절약하고자 할 때 이 기능을 사용하십시오.

- 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

로스팅

로스팅 팁

- 로스팅 그릇, 뚜껑이 있는 로스팅 팬, 오븐 사용 가능 유리 용기, 로스팅 주머니, 도기 또는 무쇠 용기, 다용도 선반, 선반 및/또는 다용도 선반 위의 튼 방지 인서트(사용 가능한 경우) 등 내온도성 자재로 제작된 모든 식기를 사용할 수 있습니다.
- 오븐 내부 **예열**은 소 등심 구이와 필레를 로스팅할 때만 필요합니다. 예열은 일반적으로 필요하지 않습니다.
- 오븐 그릇과 같이 **닫혀 있는 로스팅 그릇**을 사용하십시오. 고기의 육즙이 보존됩니다. 또한, 선반에서 로스팅할 때보다 오븐 내부가 청결하게 유지됩니다. 이를 통해 그레비를 만들 수 있는 충분한 공간을 확보할 수 있습니다.
- **로스팅 백**을 사용하는 경우, 포장 지침을 따르십시오.
- **선반 또는 열려 있는 로스팅 그릇**을 로스팅에 사용하는 경우, 기름기가 거의 없는 고기에 약간의 지방이나 오일을 추가하거나 위쪽에 베이컨을 몇 줄 놓을 수 있습니다.
- 고기를 **양념**하고 로스팅 그릇에 놓으십시오. 필요한 경우 버터 또는 마가린을 군데 뿌리거나 오일 또는 식용유를 바르십시오. 기름기가 적은 살코기(2-3 kg)와 지방이 많은 닭/꿩/오리고기의 경우, 그릇에 1/8 L 정도의 물을 추가하십시오.
- **브라우닝** 과정을 방해할 수 있으므로 조리 중에 너무 많은 액체를 추가하지 마십시오. 브라우닝은 조리 시간의 마지막에 수행됩니다. 좀 더 강한 브라우닝을 원하는 경우에는 조리 시간의 절반 동안 뚜껑을 여십시오.



- 프로그램 종료 시 오븐 내부에서 음식을 꺼내고 덮어 약 10 분 동안 그대로 **두십시오**. 이를 통해 고기를 자를 때 육즙이 보존될 수 있습니다.
- 바삭한 식감을 위해서는 요리가 끝나기 10 분 전에 **닭/꿩/오리고기**에 약간 짠 물과 함께 육즙을 끼얹으십시오.

조리 차트 참조 사항

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트에서 확인하실 수 있습니다.

- 온도 범위, 선반 높이 및 조리 시간을 메모하십시오. 또한, 스팀 오븐용 용기의 유형, 고기 크기 및 조리 습관을 고려하십시오.

🔥 온도 선택

- 일반적으로 차트에서 제공된 온도 중 낮은 온도를 선택하십시오. 지정된 온도보다 높은 온도를 사용하면 육류의 바깥쪽은 브라우닝 되지만 안쪽은 잘 익지 않을 수 있습니다.
- 팬플러스  (으)로 조리하는 경우, 상하단 가열  (으)로 조리하는 것보다 약 20 °C 낮은 온도를 선택하십시오.
- 무게가 3 kg 이상인 조각의 경우 로스팅 차트의 설명보다 약 10 °C 낮은 온도를 선택하십시오. 로스팅 과정은 더 오래 걸릴 수 있지만, 고기가 고르게 익고 껍질이나 딱딱한 부분이 너무 두꺼워지지 않습니다.
- 철사 선반에서 로스팅하는 경우에는 덮은 오븐 용기에 로스팅할 때보다 온도를 약 10 °C 낮게 설정하십시오.

⌚ 조리 시간 선택

명시된 경우를 제외하고 조리 차트에 제공된 시간은 예열되지 않은 오븐 내부에 대한 조리 시간입니다.

■ 전통적인 영국의 로스팅 시간 계산 방법은 육류의 종류에 따라 lb/450 g 당 15-20 분에 추가로 20 분을 더하여 원하는 결과를 얻을 수 있는 로스팅 진행 시간을 조절합니다. 또한, 로스팅 시간은 육류의 종류에 따라 아래에 명시된 로스트할 두께(cm)에 cm당 시간[분/cm]을 곱해 결정됩니다.

- 돼지고기/사슴고기: 15-18 분/cm
- 소고기/송아지고기/양고기: 12-15 분/cm
- 등심/필레: 8-10 분/cm

■ 일반적으로 가장 짧은 요리시간 이후에 요리를 확인하십시오.

팁



- 냉동 고기의 경우, 조리 시간을 kg 당 약 20 분 정도 늘리십시오.
- 냉동 고기의 무게가 약 1,5 kg 미만일 경우, 로스팅 전에 해동할 필요가 없습니다.

기능 참고 사항


모든 기능의 권장값과 개요는 “기능 개요”에서 확인할 수 있습니다.

팬플러스 활용

이 기능은 노릇하게 갈색으로 구워야 하는 육류, 생선 및 가금류와 등심 구이 및 살코기 로스팅에 적합합니다.

팬플러스  기능을 사용하면 오븐 내부 주위에 열을 즉시 분사하므로 상하단 가열  기능을 사용할 때보다 낮은 온도를 사용할 수 있습니다.

■ 음식을 선반 1 층 또는 2 층에 놓습니다.

조리 시간 마지막에 밀부분을 브라우닝 할 때 하단 가열  기능을 사용하십시오.

상하단 가열 활용

전통적인 레시피를 베이킹하는 데 이 기능을 사용하십시오. 오래된 레시피 또는 요리책을 사용하여 요리하는 경우에는 오븐 온도를 권장 온도보다 10 °C 낮게 설정하십시오. 이로 인해 조리 시간이 바뀌지는 않습니다.

■ 음식을 선반 1 층에 놓습니다.

에코 팬 가열 활용

소형 로스트나 육류 메뉴를 조리하면서도 에너지를 절약하고자 할 때 이 기능을 사용하십시오.

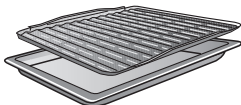
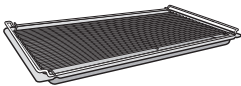
■ 음식을 선반 1 층에 놓습니다.

그릴굽기

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.
오븐 도어를 열고 그릴하면 뜨거운 공기가 쿨링 팬에 의해 냉각되는 대신 오븐에서 빠져 나가게 됩니다. 조절장치가 뜨거워집니다.
오븐 도어를 닫은 상태에서 그릴하십시오.

그릴 시 팁

- 그릴에서는 예열이 필수입니다. 도어를 닫은 상태에서 상단 가열/그릴부를 약 5 분 동안 예열하십시오.
- 필요하다면 육류를 다듬으십시오. 육즙이 빠져나오게 되므로 그릴하기 전에 고기에 소금을 치지 마십시오.
- 필요한 경우 고기에 오일을 약간 바릅니다. 쉽게 타고 연기가 발생할 수 있으므로 다른 종류의 지방을 사용하지 마십시오.
- 일반적인 방법으로 생선을 손질합니다. 풍미를 향상하려면 약간의 소금을 치십시오. 생선 위에 레몬즙을 뿌릴 수도 있습니다.
- 베이킹 및 로스팅 그릴 선반이나 그릴링 및 로스팅 인서트(있는 경우)와 함께 다용도 선반을 사용하십시오. 음식의즙이 인서트 아래에 모입니다. 이를 통해 튀거나 오븐이 더러워지지 않으며 그레이비와 소스를 만들 때 즙을 사용할 수 있습니다.



- 구우려면 그릴 선반에 오일을 바르고 음식을 그릴 선반에 놓으십시오.

조리 차트 참조 사항

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트에서 확인하실 수 있습니다.

- 온도 범위, 선반 높이 및 조리시간을 메모하십시오. 고기 크기 및 조리 습관을 고려하십시오.
- 설명 중 가장 짧은 시간 이후에 요리를 확인하십시오.

🔥 온도 선택

- 일반적으로 차트에서 제공된 온도 중 낮은 온도를 선택하십시오. 지정된 온도보다 높은 온도를 사용하면 육류의 바깥쪽은 브라우닝되지만 안쪽은 잘 익지 않을 수 있습니다.

선반 높이 선택

- 조리할 요리의 두께에 따라 선반 높이를 선택합니다.
- 납작한 음식은 2 층 또는 3 층에 놓습니다.
- 두꺼운 음식은 1 층 또는 2 층에 놓습니다.

⌚ 조리 시간 선택

- 얇은 부분육/생선 조각은 한 면당 약 6-8 분 동안 그릴합니다..
두께가 비슷한 요리를 동시에 그릴하여 조리 시간이 크게 달라지지 않도록 하는 것이 가장 좋습니다.
- 일반적으로 가장 짧은 조리 시간 이후에 요리가 익었는지 확인하십시오.
- **음식을 확인해보려면**, 손가락으로 고기를 눌러봅니다. 이를 통해 얼마나 고기가 익었는지 확인할 수 있습니다.
- **레이/핑크**
육류가 스펀으로 잘 눌리면 안이 아직 빨간 상태입니다.
- **미디엄**
약간 잘 눌리지 않고 안이 분홍빛입니다.
- **웰던**
잘 눌리지 않고 완전히 조리되어 있습니다.

팁: 두껍게 자른 고기의 표면이 브라우닝 되었지만 가운데 부위가 아직 익지 않은 경우, 음식을 한 단계 아래에 두거나 온도를 낮추고 계속 그릴하십시오. 이를 통해 표면이 너무 많이 타는 것을 방지할 수 있습니다.

기능 참고 사항

모든 기능의 권장값과 개요는 “기능 개요”에서 확인할 수 있습니다.

그릴 (대) 활용

이 기능을 사용해 다량의 얇은 조각을 굽고 대형 베이킹 요리를 브라우닝합니다.

상단 가열/그릴 전체가 빨갈게 달아오르며 필요한 열을 생성합니다.

팬그릴 활용

이 기능은 치킨과 같이 두꺼운 음식을 굽는데 적합합니다.

얇은 음식의 경우 220 °C의 온도 설정이 권장되며, 두꺼운 조각일 경우 180-200 °C의 온도 설정이 권장됩니다.


추가적인 활용

이 섹션에서는 다음 항목에 대한 정보를 제공합니다.

- 해동
- 저온 요리
- 건조
- 냉동 식품/간편 식품
- 식기 가열

해동

냉동 식품을 부드럽게 해동하면 식품의 비타민과 미네랄은 일반적으로 유지됩니다.

■ 팬플러스스  및 30-50 °C의 온도를 선택합니다.

냉동식품을 부드럽게 해동하기 위해 오븐 내부 전체에 공기가 순환됩니다.

박테리아 감염 위험.

살모넬라균과 같은 박테리아는 생명을 위협하는 식중독을 유발할 수 있습니다.

생선 및 육류, 특히 닭/꿩/오리고기를 해동하는 경우에는 음식물 위생 규칙을 준수하는 것이 특히 중요합니다.

해동 중에 생기는 물은 사용하지 마십시오.

해동이 되는 즉시 필요한 만큼 음식을 사용하십시오.

팁

- 포장을 제거하고 냉동 식품을 다용도 트레이나 적합한 볼 또는 그릇에 담습니다.
- 가금류를 해동하는 경우, 다용도 트레이 위에 선반을 얹어서 사용하십시오. 이를 통해 냉동식품이 해동되며 발생하는 액체가 음식에 닿지 않을 수 있습니다.
- 육류, 닭/꿩/오리고기, 생선은 요리하기 전에 완전히 해동할 필요가 없습니다. 음식이 녹기 시작할 때까지 해동하십시오. 표면이 충분히 녹아 허브와 양념이 스며들 수 있을 정도로 해동하십시오.

저온 요리

저온 조리는 소고기, 돼지고기, 송아지고기 또는 양고기의 특수 부위를 부드럽게 요리해야 할 때 이상적입니다.

우선 쿡탑에서 고온으로 고기 표면을 빠르게 굽습니다.

예열된 오븐 내부에 고기를 넣고 저온에서 오랜 시간 동안 조리하면 완벽하고 부드러운 요리가 완성됩니다.

고기가 부드러워집니다. 안쪽의 풍부한 육즙이 고기의 바깥쪽까지 균일하게 흐릅니다.

이를 통해 매우 부드럽고 완벽한 요리를 준비할 수 있습니다.

- 올바르게 손질하여 걸려 있는 기름기 없는 고기만 사용합니다. 요리하기 전에 뼈를 제거합니다.
- 표면을 빠르게 그을리려면 고온에 적합한 요리용 오일이나 지방(예: 정제 버터, 식물성 기름)을 사용합니다.
- 조리 도중 고기를 덮지 않습니다.


조리 시간은 고기의 무게와 크기 및 조리 방법에 따라 약 2-4 시간 정도 걸립니다.


- 조리 과정이 완료되면, 오븐에서 바로 고기를 자를 수 있습니다. 그냥 두지 않아도 됩니다.
- 음식을 내기 전까지 오븐 내부에 고기를 두어 따뜻하게 유지할 수 있습니다. 이는 음식의 완성도에 영향을 주지 않습니다.
- 예열된 접시에 매우 뜨거운 소스 또는 그레이비를 부어 제공하면 빠르게 식는 것을 방지할 수 있습니다. 또한 고기를 바로 먹을 수 있을 정도의 이상적인 온도가 됩니다.

상하단 가열 활용

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트의 정보에 따르십시오.

다용도 트레이 위에 그릴 선반을 얹어서 사용하십시오.

- 선반 1 층 위에 그릴 선반과 다용도 트레이를 함께 올려둡니다.
- 상하단 가열  기능 및 온도 120 °C를 선택하십시오.
- 다용도 트레이와 그릴 선반을 장착하고 오븐을 약 15 분 동안 예열하십시오.
- 오븐이 예열되는 동안 쿡탑의 모든 면에서 고기 표면을 강하고 신속하게 구우세요.

 뜨거운 표면으로 인한 화상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 오븐에 뜨거운 음식을 넣거나 꺼낼 때, 뜨거운 오븐 내부에 손을 넣을 때는 오븐용 장갑을 착용하십시오.

- 그릴 선반에 표면을 빠르게 구운 고기를 올려 놓으십시오.
- 온도를 100 °C로 낮추십시오(“조리 차트” 참조).
- 육류가 다 익을 때까지 조리하십시오.

추가적인 활용


건조

탈수 및 건조는 과일, 야채 및 허브를 보존하기 위한 전통적인 방식입니다.






건조하기 전에 과일과 야채가 잘 익고 멍이 들지 않아야 합니다.




- 필요한 경우 껍질을 벗기고 속을 파낸 다음 자릅니다.
- 골고루 건조될 수 있도록 크기에 따라 그릴 선반이나 다용도 트레이에 음식을 고르게 펼쳐놓습니다.


팁: 고메 타공 베이킹 트레이가 있는 경우 이를 사용할 수도 있습니다.

- 동시에 최대 2 개의 층에서 건조할 수 있습니다.
1+3 층 선반에 건조할 음식을 놓습니다.
그릴 선반과 다용도 트레이를 사용하는 경우, 선반 아래에 다용도 트레이를 넣습니다.
- 팬플러스  아이콘을 선택합니다.
- 권장 온도를 변경하고 건조 시간을 설정합니다.
- 건조하려는 다용도 트레이의 식품을 주기적으로 뒤집어 주십시오.

식품이 완제품 또는 반제품인 경우에는 건조 시간이 길어집니다.


건조할 식품		🌡️ [°C]	⌚ [시간]
과일		60-70	2-8
야채		55-65	4-12
버섯		45-50	5-10
허브*		30-35	4-8

 작동 모드, 🌡️ 온도, ⌚ 건조 시간,  팬 플러스,  상하단 가열

* 허브를 건조하는 경우 팬플러스 작동 모드에서 팬이 켜지므로, 다용도 선반만을 사용해 2 층 선반에서 상하단 가열  작동 모드로 건조합니다.

- 오븐 내부에서 응결이 시작되면 온도를 낮춥니다.

건조된 음식 빼내기

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 오븐에서 건조한 음식을 꺼낼 때는 오븐 장갑을 착용하십시오.

- 건조 후에는 건조된 과일 또는 야채를 식힙니다.

건조 과일은 완전히 건조되어야 하지만 부드럽고 탄력이 있어야 합니다. 자를 때 과즙이 나와서는 안 됩니다.

- 건조한 음식은 밀봉 유리병 또는 용기에 보관합니다.

냉동 식품/간편 식품

케이크, 피자 및 바게트에 대한 팁

- 선반에 베이킹 페이퍼를 깔고 케이크, 피자 및 바게트를 구우십시오. 바닥면이 넓은 냉동 식품에 대해 베이킹 트레이나 다용도 트레이를 사용하지 마십시오. 트레이가 변경되어 뜨거울 때 오븐 내부에서 꺼내는 것이 어렵거나 불가능해질 수도 있습니다. 더 사용하면 변형이 심해집니다.
- 포장지에 명시된 최저 권장 온도를 사용하십시오.

감자튀김, 크로켓 및 비슷한 제품에 대한 팁

- 이러한 냉동 식품은 베이킹 트레이 또는 다용도 트레이에서 조리할 수 있습니다. 유산지 위에 올려놓고 조리하십시오.
- 포장지에 명시된 최저 권장 온도를 사용하십시오.
- 조리 도중에 식품을 여러 번 뒤집으십시오.

냉동 식품/간편 식품 준비

음식을 조심히 다루면 건강을 지키는데 도움이 됩니다.


케이크, 피자 및 감자튀김은 진한 갈색이 아닌 노릇해질 때까지 조리해야 합니다.

- 포장지에서 권장되는 기능과 온도를 선택하십시오.
- 오븐 내부를 예열하십시오.
- 포장의 권장 선반 높이로 예열된 오븐 내부에 요리를 넣습니다.
- 포장의 권장 사항 중 가장 짧은 조리 시간 이후에 요리를 확인하십시오.

식기 가열

팬플러스  작동 모드를 사용하여 식기를 예열합니다.

내열 식기만 예열합니다.

- 선반 받침대 1에 베이킹&로스팅 그릴 선반을 장착하고 그 위에 예열할 식기를 올립니다. 식기 크기에 따라 오븐 바닥에 선반을 둘 수도 있고 더 많은 공간을 확보하기 위해 측면 레일을 제거할 수도 있습니다.
- 팬플러스  을(를) 선택합니다.
- 온도를 50-80 °C로 선택합니다.

 화상 위험이 있습니다!

오븐에서 식기를 꺼낼 때는 오븐 장갑을 착용합니다. 식기 아래에 물방울이 쌓일 수 있습니다.

- 오븐에서 가열된 식기를 꺼냅니다.

청소 및 관리

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.
작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

⚠️ 감전으로 인한 부상 위험.
스팀 세척 기기의 스팀이 전기 부품에 유입되어 단락이 발생할 수 있습니다.
세척에 스팀 청소 기기를 사용하지 마십시오.

부적합한 세제를 사용하는 경우 표면이 변색되거나 변형될 수 있습니다. 오븐의 전면부는 오븐 세척제나 물때 제거 세제로 인한 손상에 특히 취약합니다.
모든 표면은 긁힘에 취약합니다. 특정 환경에서 유리 표면의 긁힘은 파손을 유발할 수도 있습니다.
모든 세척제 잔여물을 즉시 제거하십시오.

적합하지 않은 세척제

외부 표면의 손상을 피하기 위해 다음을 사용하지 마십시오.

- 소다, 암모니아, 산 또는 염화물이 포함된 세척제
- 오븐 전면의 경우 물때 제거 세제를 포함한 세척제
- 연마성 세척제(예: 파우더 클리너, 연마 세척제, 수세미)
- 용제형 세척제
- 스테인리스 스틸 세척제
- 식기세척기 세척제
- 유리 세척제
- 세라믹 유리 쿡탑용 세척제
- 연마성 세척제와 이용했던 수세미, 브러시, 스펀지 등과 같은 단단한 연마성 브러시나 스펀지
- 멜라민 청소 블록
- 날카로운 금속 스크래퍼
- 철수세미
- 기계적인 세척제를 사용한 부분 세척
- 오븐 세척제
- 스테인리스 스틸 나선형 패드

잠시라도 오염이 잔존하는 경우 제거하기 불가능할 수 있습니다. 세척하지 않고 기기를 자주 사용하면 세척이 매우 어려울 수 있습니다.
따라서 모든 오염물은 즉시 제거하는 것이 좋습니다.

액세서리는 식기세척기에서 세척할 수 없습니다.

팁: 과일즙이 튀거나 케이크 혼합 재료에 의해 발생한 오염은 오븐 내부가 따뜻할 때 제거하는 것이 좋습니다.

오븐을 더 쉽게 청소하려면 다음 사항을 따르십시오.

- 도어를 분리하십시오.

- 플렉시클립 선반레일(삽입된 경우)과 함께 측면 선반레일을 분리하십시오.
- 촉매성 에나멜 후면 패널을 분리하십시오.
- 상단 가열/그릴부를 내리십시오.

일반 오염 제거

오븐 내부 주위에는 오븐 도어의 유리를 밀봉하기 위한 섬세한 유리섬유 씬이 있습니다. 문지르거나 닦으면 손상될 수 있습니다. 섬유유리 씬은 세척하지 마십시오.

일반 오염 제거

- 따뜻한 물, 세척액 및 깨끗한 스펀지나 깨끗한 젖은 극세사 수건으로 대부분의 오염 물질을 닦아냅니다.
- 깨끗한 물로 모든 잔여 세제를 완전히 닦아냅니다. 세척제 잔여물로 인해 논스틱 기능이 손상될 수 있으므로 퍼펙트클린 마감된 부품을 세척하는 경우 특히 중요합니다.
- 청소 후에는 부드러운 천을 사용해 표면을 닦아 건조합니다.

들러붙은 오염 제거(플렉시클립 선반레일 제외)

과일 조각과 로스팅한 이후의 육즙은 표면에 영구 변색 또는 광택 손실을 유발할 수 있습니다. 이러한 변색은 표면 마감에 영향을 주지 않습니다. 이러한 얼룩은 제거하지 마십시오. 지정된 장비만 사용하십시오.

- 유리 스크래퍼 또는 스테인리스 스틸 나선형 패드(예: Spontex Spirinett), 온수와 세척액으로 제거할 수 있습니다.

정련제, 연마성 브러시나 스펀지 및 오븐 세척제로 인해 촉매성 에나멜의 자체 세척 특성이 손실될 수 있습니다. 오븐 세척제를 사용하기 전에 모든 촉매성 에나멜 처리 패널을 분리하십시오.

청소 및 관리

오븐 세척제 사용

- 퍼펙트클린 표면에 단단하게 들러붙은 오염은 차가운 표면에만 적용해야 하는 밀레 오븐 클리너로 세척할 수 있습니다.(국가에 따라 판매가능 여부 다름)

오븐 스프레이가 틈과 구멍에 들어가면 나중에 조리 프로그램 수행 시에 강한 악취가 생성됩니다.

오븐 세척제를 오븐 내부 천장에 뿌리지 마십시오.

오븐 세척제를 오븐 내부 벽과 뒤쪽 벽의 틈과 구멍에 뿌리지 마십시오.

- 포장의 안내를 따르십시오.

다른 제조사의 오븐 세척제는 차가운 오븐에서 최대 10 분 미만으로 사용해야 합니다.

- 또한, 세척용 스펀지의 후면에 있는 수세미를 사용하여 오염을 제거할 수도 있습니다.
- 깨끗한 물로 모든 잔여 세제를 완전히 제거하십시오.
- 부드러운 천으로 표면의 물기를 모두 제거합니다.

플렉시클립 선반레일에 들러붙은 오염

플렉시클립 연장 선반레일을 식기세척기로 세척하면 부드럽게 기능할 수 있게 해주는 특수 그리스가 제거될 수 있습니다.

플렉시클립 연장 선반레일을 식기세척기에 넣지 마십시오.

들러붙은 표면 오염 또는 넘친 과일즙이 베어링에 들러붙은 경우 다음과 같이 세척하십시오.

- 뜨거운 물과 세척액 혼합액에 플렉시클립 선반레일을 약 10 분 동안 담급니다.
필요한 경우 세척용 스펀지의 뒷면에 있는 수세미로 오염을 제거합니다. 베어링은 부드러운 브러시로 유의하여 세척할 수 있습니다.

세척으로 인해 일부 변색 또는 부분적인 어두워짐이 발생할 수 있지만 이로 인해 선반레일의 기능이 영향을 받지 않습니다.

촉매성 에나멜 후면 패널 세척

촉매성 에나멜 표면은 자동 세척되며, 이때 오븐 내부가 고온에 도달하면 오일과 지방이 자동으로 연소됩니다.


온도가 높을수록 더 많이 타게 됩니다.

정련제, 연마성 브러시나 스펀지 및 오븐 세척제로 인해 촉매성 에나멜의 자체 세척 특성이 손실될 수 있습니다. 오븐 세척제를 사용하기 전에 모든 촉매성 에나멜 처리 패널을 분리하십시오.

항산화제, 설탕 및 유사 물질로 인한 오염 제거


- 후면 패널을 분리합니다(“세척 및 관리 - 후면 패널 분리” 참조).
- 뜨거운 물과 세척액 혼합액을 부드러운 브러시에 도포하여 후면 패널을 손으로 세척하십시오.
- 후면 패널을 철저히 헹굽니다.
- 후면 패널을 오븐에 장착하기 전에 완전히 말리십시오.

오일 및 그리스 제거

- 측면 선반레일 등 모든 액세서리를 오븐 내부에서 분리합니다.
- 세척을 진행하기 전에 도어 내부의 커다란 오염과 퍼펙트클린 표면을 제거하여 타지 않도록 합니다.
- 팬플러스스  기능 및 250 °C를 선택합니다.
- 비어 있는 오븐을 최소 1 시간 동안 가열합니다.

오염 수준에 따라 필요한 시간을 선택하십시오.

오일이나 그리스로 촉매성 코팅이 매우 심하게 오염된 경우 세척 중 오븐 표면에 막이 형성될 수 있습니다.

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부 및 오븐 내부로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 손으로 직접 청소하기 전에 가열부와 오븐 내부를 식히십시오.

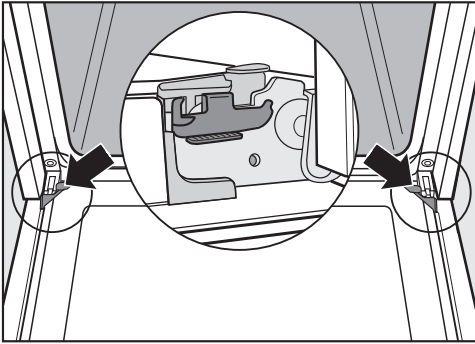
- 깨끗한 스펀지 또는 젖은 극세사 수건에 따뜻한 세척액 용액으로 도어 안쪽 및 오븐 내부를 청소합니다.

잔여 오염은 오븐을 고온으로 사용할 때마다 점차적으로 사라집니다.

청소 및 관리

도어 분리

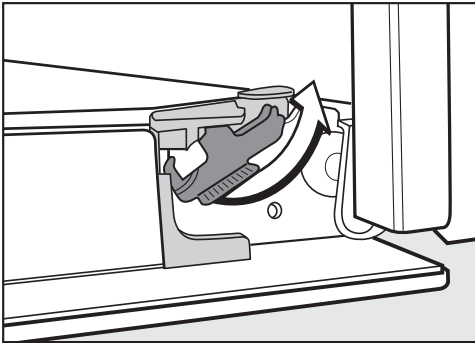
도어의 중량은 약 11 kg입니다.



오븐 도어는 리테이너로 도어 경첩에 연결됩니다.

리테이너에서 도어를 분리하기 전에 양쪽 도어 경첩의 잠금 클램프를 풀어야 합니다.

- 도어를 완전히 엽니다.



- 할 수 있는 데까지 잠금 클램프를 풀니다.

도어를 잘못 분리하면 오븐이 손상될 수 있습니다.

오븐으로 다시 튕겨나가므로 리테이너에서 도어를 수평으로 당기지 마십시오.

손잡이가 빠질 수 있으므로 핸들을 사용하여 도어에서 리테이너를 당기지 마십시오.

- 살짝 열릴 때까지 도어를 들어 올립니다.



- 양쪽으로 도어를 잡고 리테이너에서 비스듬하게 위로 당깁니다. 도어가 다시 잘 장착되었는지 확인합니다.

도어 분해

오븐 도어는 표면 일부에 열반사 코팅이 되어 있는 3 개의 유리판이 있는 오픈 시스템입니다.

오븐이 작동되면 공기가 도어를 통해 통과되어 외부판 온도를 낮게 유지합니다.

유리판 사이에서 오염이 발생하면 도어를 분해하여 판 사이를 청소할 수 있습니다.

도어 유리에 굽힘으로 인해 유리가 깨질 수 있습니다.

접착성 클리너, 거친 스펀지, 브러시 또는 날카로운 금속 공구로 도어 유리를 세척하지 마십시오.

도어 유리를 청소할 때 오븐 전면에 해당하는 지침을 따라야 합니다.

오븐 세척제는 알루미늄 소재의 표면을 손상시킵니다.

이러한 부품은 깨끗한 스펀지 천 또는 깨끗한 젖은 극세사 천에 따뜻한 물과 세척액을 도포하여 세척해야 합니다.

도어 유리는 떨어지면 깨질 수 있습니다.

분해한 도어 유리는 안전한 곳에 보관하십시오.

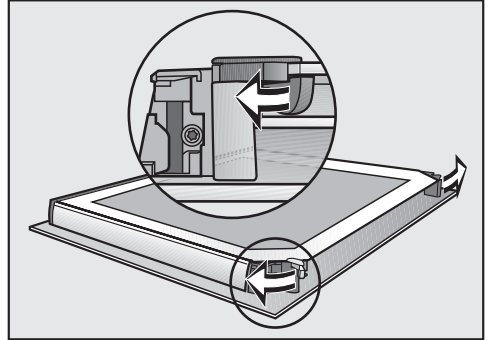
! 도어를 세게 닫아 발생할 수 있는 부상 위험.

도어가 오븐에 장착되어 있을 때 분해하려고 하면 도어가 세게 닫힐 수 있습니다.

항상 도어를 분리한 후에 분해해야 합니다.

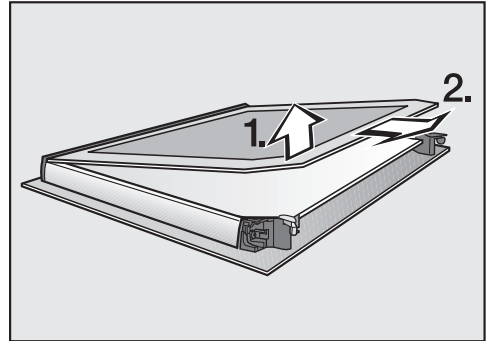
- 외부 유리판이 아래를 보도록 한 상태에서 부드러운 표면(예: 티 타월 위)에 도어를 두어 굽힘 발생을 방지합니다.

도어 핸들은 테이블 가장자리에 정렬해 두어 유리를 눌러서 보관하고 세척 도중에 파손되지 않도록 합니다.

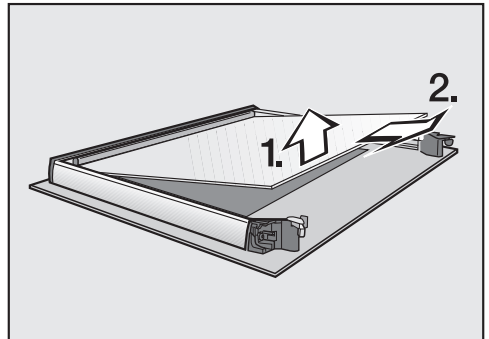


- 유리판 리테이너 2 개를 뒤집어 엽니다.

내부판을 분리하려면:



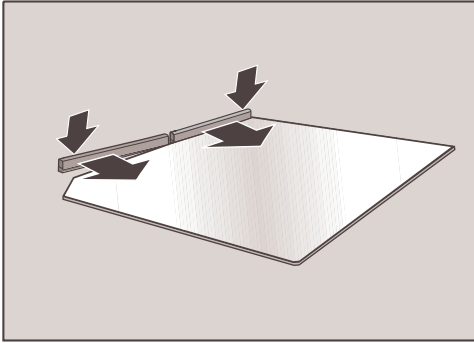
- 내부판을 조심스럽게 들어올려 플라스틱 스트립에서 꺼냅니다.



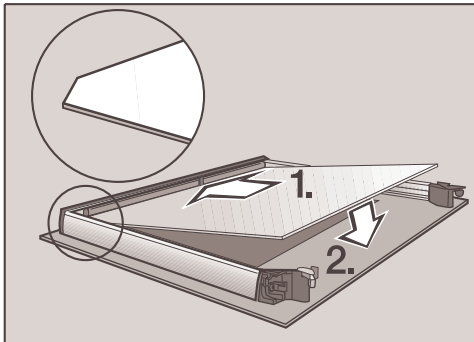
청소 및 관리

- 중간판을 부드럽게 들어올려 꺼냅니다.
- 유리판에서 프로파일 싹을 당깁니다.
- 깨끗한 스펀지 또는 젖은 극세사 수건에 따뜻한 세척액 용액으로 도어판 및 기타 부품을 청소합니다.
- 모든 부품을 부드러운 천으로 닦아 물기를 제거합니다.

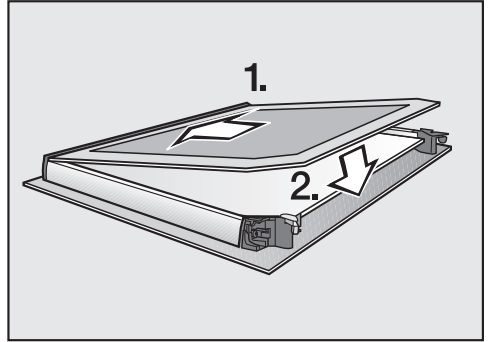
그리고 도어를 조심스럽게 재조립합니다.



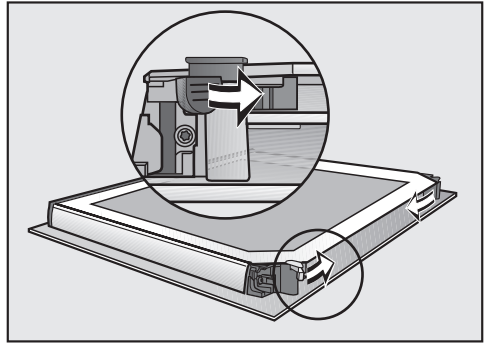
- 중간 유리판에 프로파일 싹을 고정합니다.



- 그런 다음 프로파일 싹이 있는 중간 유리판을 다시 장착합니다.



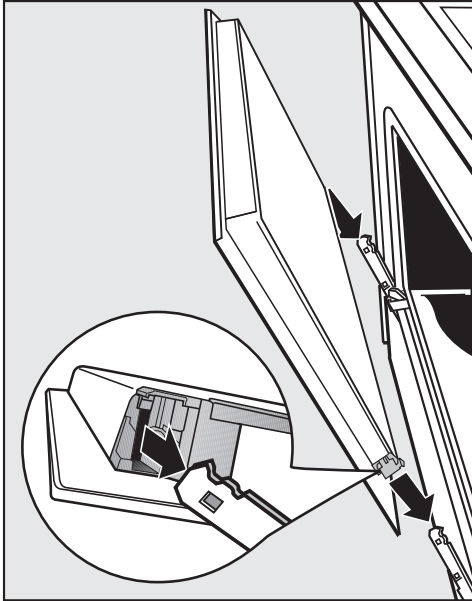
- 무광택 인쇄면이 아래쪽을 향하도록 내부판을 플라스틱 스트랩으로 밀어 넣고 리테이너 사이에 장착합니다.



- 유리판 리테이너를 안쪽으로 뒤집어 닫습니다.

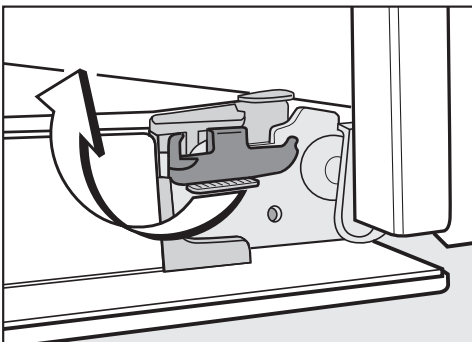
이제 도어가 재조립되었습니다.

도어 장착



- 도어 양쪽을 단단히 잡고 경첩 리테이너에 다시 맞춥니다.
도어를 올바르게 장착합니다.
- 도어를 완전히 엽니다.

도어 클램프가 잠기지 않으면 도어가 느슨해져 파손될 수 있습니다.
항상 도어를 다시 장착한 후에는 잠금 클램프가 잠기는지 확인합니다.



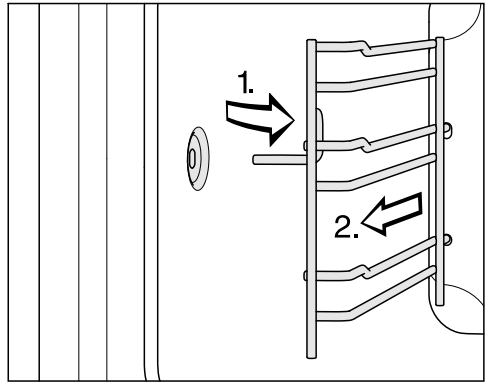
- 잠금 클램프를 다시 잠그려면 가능한 수평 위치가 되도록 위로 다시 뒤집습니다.

플렉시클립 선반레일 포함 측면 선반레일 분리

플렉시클립 선반레일(삽입된 경우)과 함께 측면 선반레일을 분리할 수 있습니다.

플렉시클립 선반레일을 먼저 분리하려면 ”기능 - 플렉시클립 선반레일 맞추기 및 분리하기”의 지침을 따르십시오.

! 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.
작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
측면 선반레일을 분리하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.



- 홀더에서 측면 선반레일을 당기고(1.) 분리하십시오(2.).

지침을 역순으로 따라 다시 조립하십시오.

- 부품을 조심스럽게 삽입하십시오.

청소 및 관리

상단 가열/그릴부 내리기

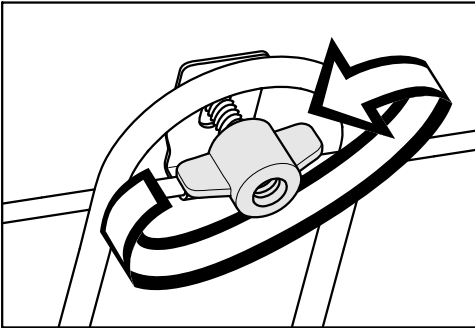
오븐 천장이 심하게 오염된 경우, 상단 가열/그릴부를 내려 쉽게 청소할 수 있습니다. 젖은 천이나 식기 세척용 스펀지로 오븐 천장을 정기적으로 청소하십시오.

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

고정 너트가 오븐 바닥에 떨어지면 오븐 바닥의 에나멜 마감에 손상을 입을 수 있습니다.

오븐 내부 바닥에 천이나 비슷한 물품을 놓아 보호하십시오.

- 측면 레일을 분리합니다.



- 윙 너트를 푸십시오.

상단 가열/그릴부가 손상되지 않도록 주의하십시오.

상단 가열/그릴부를 내릴 때 힘을 절대 가하지 마십시오.

- 상단 가열/그릴부를 조심스럽게 내립니다.

이제 오븐 천장에 접근할 수 있습니다.

- 깨끗한 스펀지 천 또는 깨끗하고 축축한 극세사 천에 따뜻한 물과 세척 용액을 묻혀 오븐 천장을 청소합니다.

- 청소 후, 상단 가열/그릴부를 조심스럽게 다시 올립니다.
- 윙 너트를 교체하고 단단히 조이십시오.
- 선반의 선반레일을 장착합니다.

후면 패널 분리하기

후면 패널은 세척을 위해 분리할 수 있습니다.

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 후면 패널을 분리하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

⚠️ 팬 임펠러 회전으로 인한 부상 위험. 열풍 팬의 임펠러로 인해 다칠 수 있습니다.

후면 패널이 제자리에 장착되지 않은 상태에서 오븐을 작동하지 마십시오.

- 주전원에서 제품의 연결을 끊으십시오. 벽면에서 전원을 끄고 소켓에서 플러그를 빼내거나 절연기 또는 전원 설비의 퓨즈를 끄십시오.
- 측면 레일을 분리합니다.
- 후면 패널의 모서리에 있는 나사 4개를 풀어 꺼냅니다.
- 후면 패널을 세척합니다(“청소 및 관리 - 촉매성 에나멜 후면 패널 세척” 참조).

지침을 역순으로 따라 다시 조립하십시오.

- 주의를 기울여 후면 패널을 다시 장착합니다.

“개요” 장의 그림과 같이 개방부가 위치하는지 확인하십시오.

- 측면 레일을 다시 장착합니다.
- 제품을 전기 공급장치에 다시 연결합니다.





일상적인 작동에서 발생할 수 있는 대부분의 오작동과 고장을 손쉽게 해결할 수 있습니다. 밀레 서비스 센터를 부를 필요가 없으므로 많은 경우에 시간과 비용을 절약할 수 있습니다.

문제를 직접 해결하기 위한 정보는 www.miele.com/service에서 찾아볼 수 있습니다.

다음 표는 오작동이나 문제의 원인을 찾고 해결하는 데 도움을 주기 위해 작성되었습니다.

문제	원인과 해결
디스플레이가 어둡습니다.	<p>오븐에 전원이 공급되지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐 플러그가 소켓에 올바르게 꽂혀있고 켜져 있는지 확인하십시오. ■ 회로 차단기가 단락되지 않았는지 점검합니다. 자격을 갖춘 전기 기술자나 밀레 서비스 센터에 문의하십시오.
오븐이 가열되지 않습니다.	<p>오븐 기능 또는 온도만 선택했을 수 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 기능 및 온도 모두를 선택해야 합니다. <p>시스템 잠금순 이 활성화되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 시스템 잠금을 끄십시오(« 시계/타이머 - 설정 경고 » 참조). <p>오븐에 전원이 공급되지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 주전원 퓨즈에서 오작동이 발생했는지 확인하십시오. 그러한 경우 자격을 갖춘 전기 기술자나 밀레 서비스에 문의하십시오.
12:00 이 디스플레이에서 깜빡이기 시작합니다.	<p>전원 공급이 중지되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 현재 시간을 다시 설정하십시오(« 처음으로 사용하기 » 참조). 요리 시간도 다시 설정되어야 합니다.
부저가 울리지 않습니다.	<p>부저가 꺼져있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 부저를 켭니다(“시계/타이머 - 설정 변경” 참조).
요리 과정 이후에 잡음이 들립니다.	<p>쿨링 팬은 오븐이 꺼진 후에도 잠시 동안 작동되어 오븐, 제어판 또는 오븐 장의 습도가 높아지는 것을 방지합니다. 이러한 쿨링 팬은 특정 시간 후에 자동으로 꺼집니다.</p>
조리 차트에 있는 시간 후에도 케이크/비스킷이 제대로 요리되지 않았습니다.	<p>레시피에서 사용되는 온도와 온도가 다릅니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 레시피에 설명된 온도를 선택하십시오. <p>레시피에 설명된 수량과 재료 수량이 다릅니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 레시피가 수정되었는지 확인하십시오. 물 또는 계란을 추가하면 혼합 재료를 요리하기 위해 더 긴 조리 시간이 필요합니다.

문제 해결 가이드

문제	원인과 해결
<p>구운 재과의 브라우닝이 균일하지 않습니다.</p>	<p>온도 또는 선반 높이가 잘못 선택되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 항상 약간씩은 덜 균일하게 브라우닝됩니다. 브라우닝이 많이 균일하지 않으면 온도와 선반 높이가 올바르게 선택되었는지 확인하십시오. <p>베이킹 용기의 소재 또는 색상이 선택한 오븐 기능에 적합하지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 상하단 가열  기능을 사용할 때 광택이 있는 팬을 사용하면 원하는 요리 결과를 얻을 수 없습니다. 어두운 무광 틀이 베이킹에 가장 좋습니다.
<p>녹 같은 자국이 촉매성 애나멜 표면에 보입니다.</p>	<p>촉매성 세척 과정에서는 향신료, 설탕 및 유사 물질이 제거되지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐에서 촉매성 애나멜 패널을 꺼낸 후 온수와 세척액 혼합물 및 부드러운 브러시로 세척하십시오(“청소 및 관리 - 촉매성 애나멜 후면 패널 세척” 참조).
<p>플렉시클립 선반레일이 부드럽게 밀고 당겨지지 않습니다.</p>	<p>플렉시클립 선반레일의 베어링이 충분히 윤활되지 않았습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 베어링을 특수 밀레 윤활제로 윤활하십시오. 오븐의 고온을 견딜 수 있도록 개발된 특수 밀레 윤활제만 사용하십시오. 다른 윤활제는 가열 시 플렉시클립 선반레일을 막거나 들러붙을 수 있습니다. 밀레 매장이나 밀레 고객 서비스 센터에서 새로운 특수 밀레 윤활제를 구매할 수 있습니다.
<p>오븐 내부 상단 조명이 켜지지 않습니다.</p> 	<p>할로겐 램프에 결함이 있습니다.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p> 화상 위험! 오븐 가열부가 꺼져있는지 확인합니다. 오븐 내부가 식었는지 확인합니다.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐을 전원에서 분리합니다. 벽면에서 전원을 끄고 소켓에서 플러그를 빼내거나 전원 설비에서 퓨즈 연결을 분리하십시오. ■ 램프 덮개를 시계 반대 방향으로 1/4 정도로 돌려서 푼 후 실과 함께 아래 방향으로 당겨 꺼내십시오. ■ 할로겐 램프(Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9)를 교체하십시오. ■ 램프 덮개를 실과 함께 다시 장착한 후 시계 방향으로 돌려 고정하십시오. ■ 오븐을 전기 공급장치에 다시 연결합니다. <p>에코 팬 가열  기능을 선택하였습니다. 이 기능을 사용하는 경우에는 오븐 내부 조명이 켜지지 않습니다.</p>

문제를 직접 해결하기 위한 정보와 밀레 부품에 대한 정보는 www.miele.com/service에서 찾아볼 수 있습니다.

문제 발생시 연락처

사용자가 직접 해결할 수 없는 고장은 밀레 고객 서비스 센터로 문의해 주십시오.

밀레 고객 서비스 센터 연락처는 사용 설명서 마지막 장에서 확인하실 수 있습니다.

밀레 고객 서비스 센터에 문의하실 때 기기의 모델명과 제품번호(SN)를 말씀해 주시면 빠르게 도움을 드릴 수 있습니다. 해당 정보는 데이터 플레이트에서 확인하실 수 있습니다.

이 정보는 도어를 완전히 열었을 때 오븐의 전면 프레임에서 확인할 수 있는 데이터 플레이트에서 제공됩니다.

보증

제품은 구입일로부터 2년간 보증됩니다. 보증 사용 약관에 대한 자세한 내용은 보증서를 참조하시거나 밀레 서비스 센터로 문의하십시오.

설치

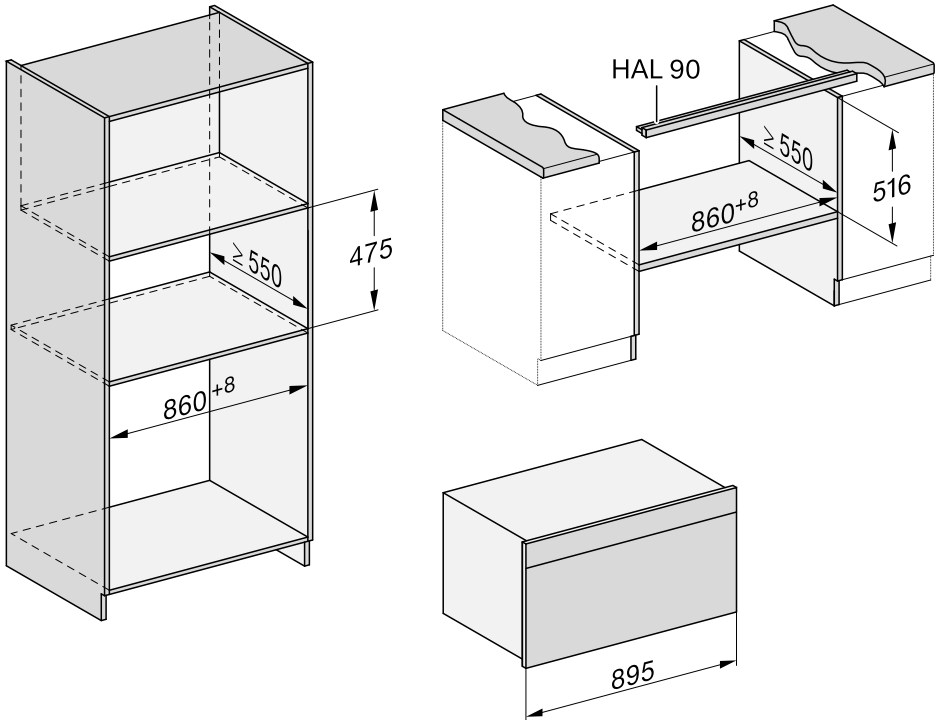
설치 치수

치수는 mm 단위입니다.

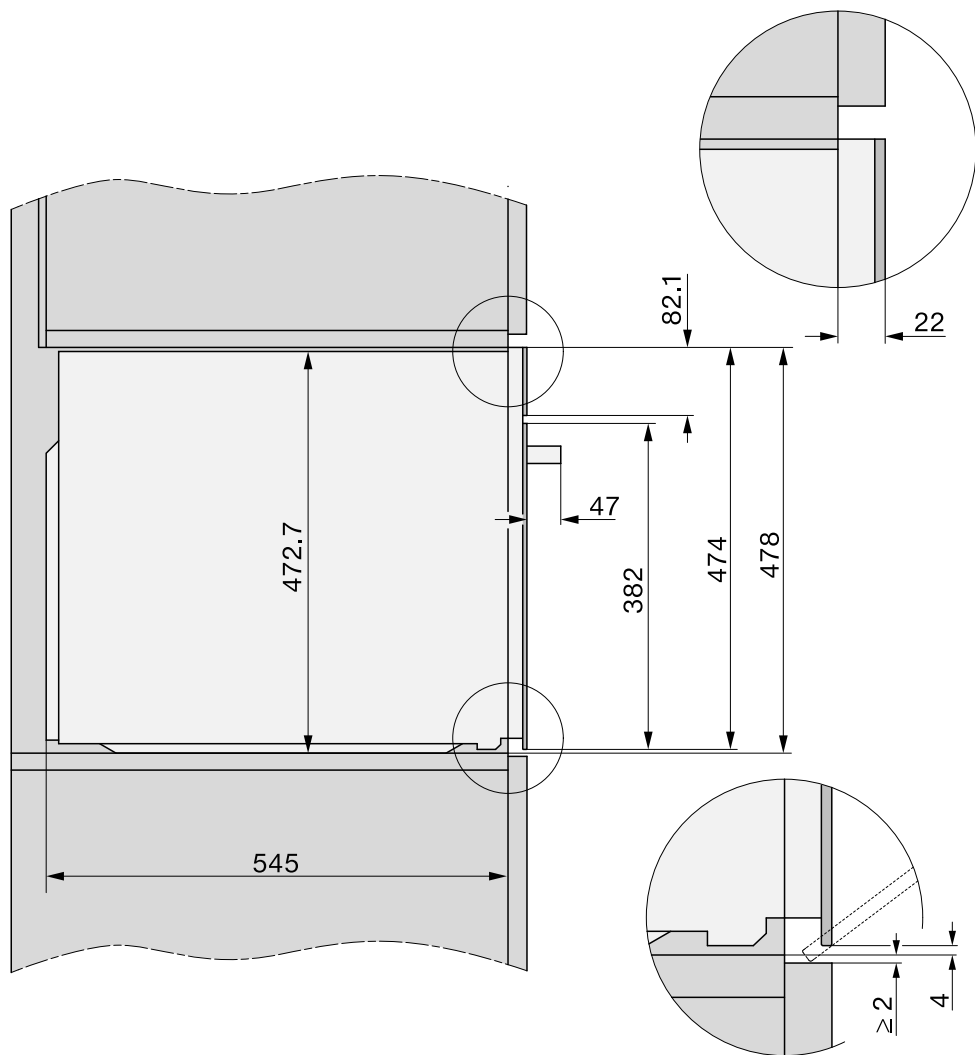
키 큰장 또는 하부장에 설치

쿡탑 아래 하부장에 오븐을 설치하는 경우 쿡탑 뿐만 아니라 깊이에 관련하여 설치 지침을 준수하십시오.

옵션 액세서리로 제공되는 HAL 90 트림은 오븐을 하부장에 장착하는 경우에만 필요합니다.



키큰장 측면 뷰

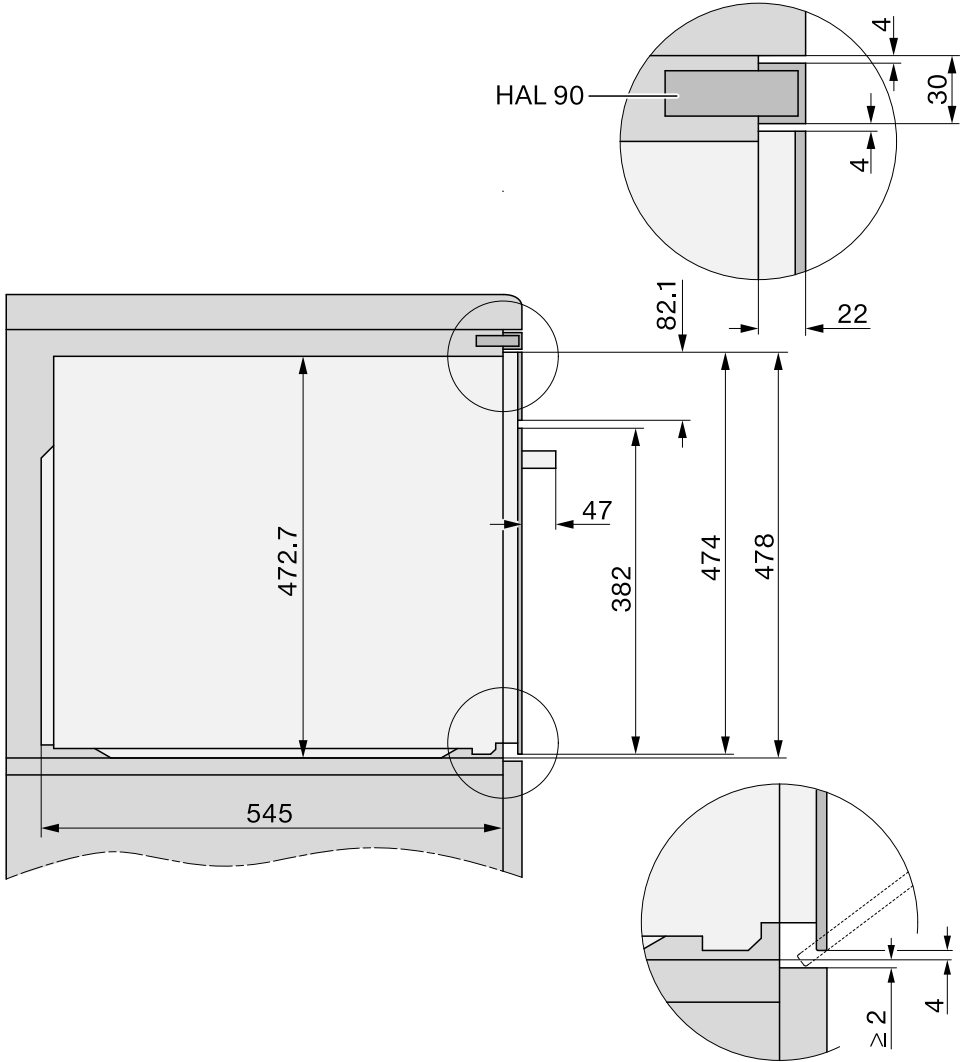


설치

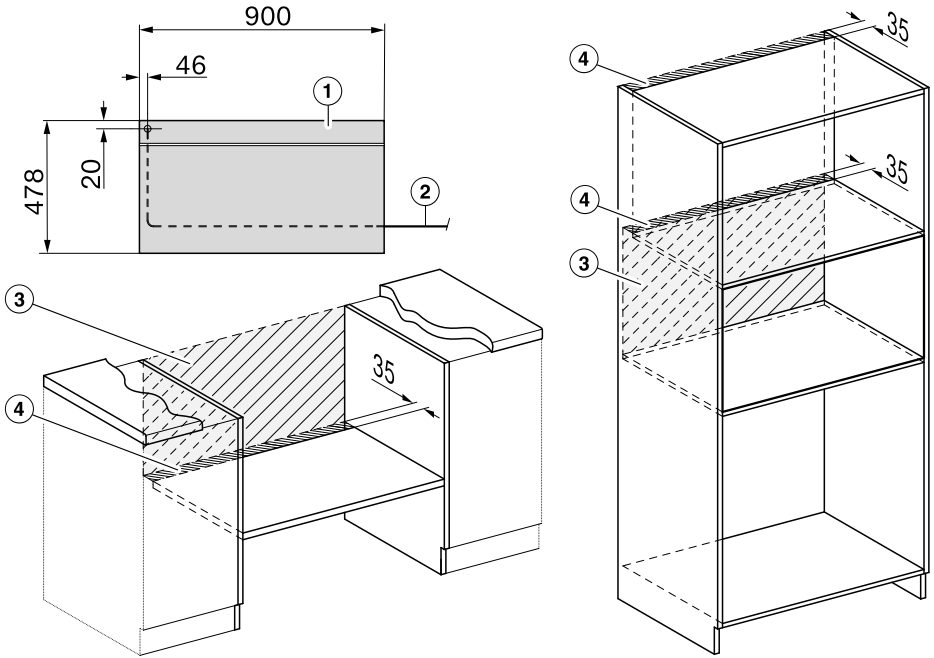
하부장 측면 뷰

HAL 90 트림은 옵션 액세서리로 제공됩니다.

- HAL 트림을 조리대 아래 설치 공간에 고정합니다.



연결 및 환기



- ① 전면 뷰
- ② 주전원 연결 케이블, 길이 = 2000 mm
- ③ 이 구역에서는 연결이 허용되지 않음
- ④ 환기구 따내기, 최소 150 cm²

설치

오븐 설치

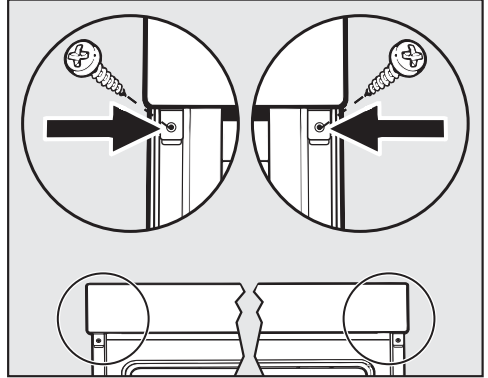
안전상의 이유로 이 오븐은 완전히 장에 설치된 경우에만 사용할 수 있습니다.

효율적인 작동을 위해 오븐에는 찬 공기가 충분히 공급되어야 합니다. 또한, 공급된 찬 공기가 다른 열원에 의해 과도하게 가열되지 않아야 합니다(예: 고체 연료 스토브).

제품 설치 시에는 다음을 준수해야 합니다.

오븐이 설치되는 선반이 벽에 닿지 않았는지 확인하십시오.

장의 측벽에 단열 스트립을 장착하지 마십시오.



- 제공된 나사를 사용하여 오븐을 가구장의 측벽에 고정합니다.
- 필요한 경우 도어를 다시 장착합니다 (“세척 및 관리” - “도어 장착” 참조).

- 오븐을 전기 공급 장치에 연결합니다.

도어 핸들로 오븐을 옮기지 마십시오. 도어가 손상될 수 있습니다.

제품 외부의 핸들 컷아웃을 사용하여 제품을 들어올립니다.

도어를 분리(“세척 및 관리” - “도어 분리하기” 참조)하고 액세서리를 제거한 후에 제품을 설치하는 것이 좋습니다. 장에 넣을 때 오븐을 더 가볍게 만들어 주며 실수로 도어 핸들로 들게 될 위험이 없습니다.

- 손잡이를 분리합니다.
- 오븐을 장에 민 후 정렬합니다.
- 분리하지 않은 경우 도어를 엽니다.

전기 연결

주 전원 공급 장치와 동기화되지 않는(예: 단절된 네트워크, 백업 시스템 등) 자력 전원 공급 장치 또는 일반 전원 공급 장치의 일시적 또는 영구적인 작동이 가능합니다. 작동 요구 사양은 EN 50160 혹은 비슷한 표준을 준수하는 전원 공급 장치 시스템입니다.

가전용 전기 설비 및 밀레 제품과 함께 제공된 보호 조치 기능과 작동은 독립된 작동 환경 또는 주전원과 동기화 되지 않은 경우에도 유지되어야 하고, 혹은 설치 시 이와 동등한 수준의 수단으로 대체되어야 합니다. 예를 들어 VDE-AR-E 2510-2의 현재 버전이 설명하는 내용과 같습니다.

오븐

이 오븐에는 약 2 m 길이의 단상 연결용 3 코어 케이블이 제공됩니다.

최대 연결 부하: 데이터 플레이트 참조.

제공된 케이블을 다른 케이블로 교체하거나 연결을 변경하는 경우에는 적절한 교차점(CSA)이 있는 H05VV-F 케이블 유형만 사용할 수 있습니다.

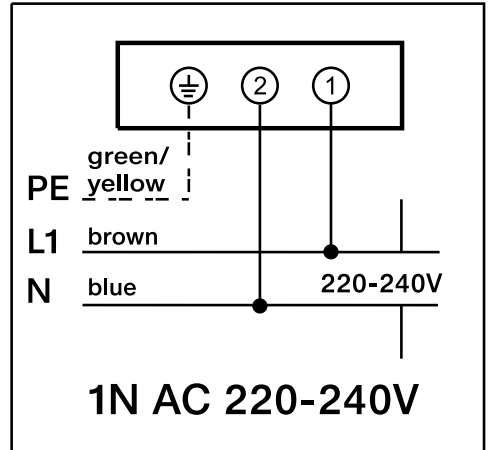
1N AC 220 - 240 V 전원 공급

PE = 접지선(녹색/노란색)

L1 = 활선(갈색)

N = 중성선(파란색)





배선도




조리 차트

케이크 반죽








케이크/ 비스킷		 [°C]	 ³	 [분]
머핀(트레이 1 개)		150-160	2	25-35
머핀(트레이 2 개)		150-160	1+3	30-40 ³
소형 케이크(트레이 1 개)		150	1	20-30
		160 ²	2	15-25
소형 케이크(트레이 2 개)		140 ²	1+3	30-40
파운드 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹		150-160	2	65-75
		150-160 ²	2	65-75
마블, 너트 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹		150-160	1	55-65
		150-160	1	60-70
마블, 너트 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 원형 틀/번트 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		150-160	1	55-65
		150-160	1	60-70
신선한 과일 케이크(트레이 1 개)		150-160	1	45-55
		150-160	1	50-60
신선한 과일 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		150-160	1	55-65
		170-180 ²	1	50-60
플랑 베이스(베이킹&로스팅 그릴 선반, 플랑 베이스 틀, Ø 28 cm) ¹		150-160	1	25-35
		170-180 ²	1	15-25


 기능,  온도, ³ 선반 높이,  조리 시간,  팬플러스,  상하단 가열

- 어두운 색상의 무광택 베이킹 틀을 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

쇼트크러스트 페이스트리






케이크/비스킷 (액세서리)		 온도 [°C]	 선반 높이 ³	 조리 시간 [분]
비스킷(트레이 1 개)		140-150	1	20-30
		150-160	2	25-35
비스킷(트레이 2 개)		140-150	1+3	20-30 ³
드롭 쿠키(트레이 1 개)		140	1	30-40
		160 ²	2	20-30
드롭 쿠키(트레이 2 개)		140	1+3	35-45 ³
플랑 베이스(베이킹&로스팅 그릴 선반, 플랑 베이스 틀, Ø 28 cm) ¹		150-160	1	35-45
		170-180 ²	2	20-30
치즈케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		150-160	1	95-105
애플 파이(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 20 cm) ¹		160	1	85-95
		170	1	95-105
애플 파이, 더블 크러스트(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 팬, Ø 26 cm) ¹		170-180 ²	1	50-60
신선한 과일 케이크, 글레이즈드(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		170-180	1	50-60
신선한 과일 케이크, 글레이즈드(트레이 1 개)		170-180	2	60-70
과일 플랑(트레이 1 개)		210-220 ²	1	30-40





 기능,  온도,  선반 높이,  조리 시간,  팬플러스,  에코 팬 가열,  상하단 가열


- 어두운 색상의 무광택 베이킹 틀을 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

조리 차트

이스트 반죽


케이크/비스킷 (액세서리)		 온도 [°C]	 ³ 선반 높이	 조리 시간 [분]
번트 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 번트 케이크 틀, Ø 24 cm) ¹		150-160	1	45-55
		160-170	1	50-60
슈톨렌(트레이 1 개)		150-160	1	50-60
		160-170	1	45-55
과일 포함/미포함 소보로 케이크(트레이 1 개)		160-170	2	50-60
		170-180	2	40-50
신선한 과일 케이크(트레이 1 개)		160-170	2	40-50
		170-180	2	40-50
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 1 개)		160-170	2	25-35
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 2 개)		160-170	1+3	30-40 ³
화이트 브레드, 자유 형태(트레이 1 개)		190-200	1	30-40
		190-200	1	30-40
화이트 브레드(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹		180-190	1	45-55
		190-200 ²	1	55-65
통밀빵(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹		180-190	1	55-65
		200-210 ²	1	55-65
이스트 도우 발효(베이킹&로스팅 그릴 선반)		50	- ³	-

 기능,  온도, ³ 선반 높이,  조리 시간,  팬플러스,  상하단 가열

- 어두운 색상의 무광택 베이킹 틀을 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 그릴 선반을 오븐 바닥에 놓고 도우가 담긴 볼을 그릴 선반에 올립니다. 볼 크기에 따라 선반 레일을 분리해야 할 수 있습니다.
- 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.










쿠아르크 반죽


케이크/비스킷 (액세서리)		 온도 [°C]	 선반 높이 ³	 조리 시간 [분]
신선한 과일 케이크(트레이 1 개)		160-170	2	40-50
		170-180	2	40-50
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 1 개)		160-170	2	25-35
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 2 개)		150-160	1+3	25-35 ¹

 기능,  온도,  선반 높이,  조리 시간,  팬플러스,  상하단 가열


1 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

스펀지 혼합 재료

케이크/비스킷 (액세서리)		 온도 [°C]	 선반 높이 ³	 조리 시간 [분]
스펀지 케이크 베이스(계란 2 개) (베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		160-170 ²	1	20-30
스펀지 케이크 베이스(계란 4-6 개) (베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		150-160 ²	1	35-45
거품을 낸 스펀지(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		170	1	20-30
		150-170 ²	1	20-45
스위스 롤 스펀지(트레이 1 개)		160-170 ²	2	10-20












 기능,  온도,  선반 높이,  조리 시간,  팬플러스,  상하단 가열

1 어두운 색상의 무광택 베이킹 틀을 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.

2 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.

조리 차트





















슈 페이스트리, 퍼프 페이스트리, 머랭










케이크/비스킷 (액세서리)		 [°C]	 ³ [cm]	 [분]
슈 번(트레이 1 개)		160-170	1	30-40
페이스트리 퍼프(트레이 1 개)		170-180	2	20-30
페이스트리 퍼프(트레이 2 개)		170-180	1+3	20-30 ¹
마카롱(트레이 1 개)		120-130	2	25-50
마카롱(트레이 2 개)		120-130	1+3	25-50 ¹
머랭/파블로바(트레이 6 개 중 1 개, 각 Ø 6 cm)		90-100	2	120-150
머랭/파블로바(트레이 6 개 중 2 개, 각 Ø 6 cm)		90-100	1+3	150-180



 기능,  온도, ³ 선반 높이,  조리 시간,  팬플러스

¹ 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

쫄쫄한 음식



















음식 (액세서리)		 [°C]	 ³	 [분]
쫄쫄한 폴랑(트레이 1 개)		220-230 ¹	1	25-35
어니언 타르트(트레이 1 개)		180-190 ¹	2	25-35
피자, 이스트 도우(트레이 1 개)		170-180	2	30-40
		210-220 ¹	2	30-40
피자, 쿠아르크 도우(트레이 1 개)		170-180	2	30-40
		190-200 ¹	2	25-35
냉동 피자, 반조리(베이킹&로스팅 그릴 선반)		200-210	2	20-25
토스트(베이킹&로스팅 그릴 선반)		 ²	2	5-8
베이킹 요리/그라탕(예: 토스트)(다용도 선반 위 베이킹&로스팅 그릴 선반)		 ²	2	3-6
구운 야채(다용도 선반 위 베이킹&로스팅 그릴 선반)		 ²	3	5-10 ³
		 ²	2	5-10 ³
라따뚜이(다용도 선반 1 개)		180-190	2	55-65










 기능,  온도, ³ 선반 높이,  조리 시간,  상하단 가열,  팬플러스,  에코 팬 가열,  그릴 (대),  팬그릴



- 1 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 2 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 3 가능한 경우, 조리 시간의 절반이 지났을 때 음식을 뒤집습니다.

조리 차트















소고기








음식 (액세서리)		 온도 [°C]	 선반 높이 ³	 조리 시간 [분]	 중심부 온도 ⁹ [°C]
삶은 소고기 요리, 약 1 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)	 ²	150-160 ³	1	120-130 ⁶	-
	 ²	170-180 ³	1	120-130 ⁶	-
	 ²	170-180	1	160-180 ⁷	-
소고기 필레, 약 1 kg(다용도 선반)	 ²	180-190 ³	1	25-60	45-75
소고기 필레(레어), 약 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	1	70-80	45-48
소고기 필레(미디엄), 약 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	1	80-90	54-57
소고기 필레(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	1	110-130	63-66
등심, 약 1 kg(다용도 선반)	 ²	180-190 ³	1	35-65	45-75
등심(레어), 약 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	1	80-90	45-48
등심(미디엄), 약 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	1	110-120	54-57
등심(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	1	130-140	63-66
버거, 고기 패티(선반 받침대 3 위 베이킹 & 로스팅 그릴 선반 및 선반 받침대 1 위 다용도 선반)	 ⁵	 ⁵	3	15-30 ⁸	-


 기능,  온도,  선반 높이,  조리 시간,  중심부 온도,  팬플러스,  상하단 가열,  에코 팬 가열,  그릴 (대)

- 1 그릴 선반과 다용도 선반을 사용합니다.
- 2 우선 콕탑에서 고기표면을 강한 불로 신속히 굽습니다.
- 3 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 4 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 5 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 6 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 90 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 7 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 100 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 8 가능한 경우, 조리 시간의 절반이 지났을 때 음식을 뒤집습니다.
- 9 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 핵심 온도를 활용할 수 있습니다.

송아지



















음식 (액세서리)		 [°C]	 ³	 [분]	 ⁶ [°C]
삶은 송아지 요리, 약 1.5 kg (뚜껑이 있는 로스팅 그릇)	 ²	160-170	1	120-130 ⁵	-
	 ²	170-180	1	120-130 ⁵	-
송아지 필레, 약 1 kg (다용도 선반)	 ²	160-170 ³	1	30-60	45-75
송아지 필레(레어), 약 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	1	50-60	45-48
송아지 필레(미디엄), 약 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	1	80-90	54-57
송아지 필레(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	1	90-100	63-66
송아지 등심(레어), 약 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	1	80-90	45-48
송아지 등심(미디엄), 약 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	1	100-130	54-57
송아지 등심(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	1	130-140	63-66










 기능,  온도, ³ 선반 높이,  조리 시간,  중심부 온도,  팬플러스,  상하단 가열


- 1 그릴 선반과 다용도 선반을 사용합니다.
- 2 우선 콕탑에서 고기표면을 강한 불로 신속히 굽습니다.
- 3 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 4 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 5 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 90 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 6 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 핵심 온도를 활용할 수 있습니다.

조리 차트












돼지고기







음식 (액세서리)		 온도 [°C]	 ³	 조리 시간 [분]	 ⁹ 중심부 온도 [°C]
돼지 등심/목살 로스트, 약 1 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)		160-170	1	130-140 ⁵	80-90
		180-190	1	140-150 ⁵	80-90
껍질이 있는 돼지 등심, 약 2 kg(오븐 그릇)		180-190	1	140-150 ⁶	80-90
		190-200	1	130-150 ⁶	80-90
돼지고기 안심, 약 350 g ¹	 ²	90-100 ³	1	70-90	60-69
햄 로스트, 약 1.5 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)		160-170	1	130-160 ⁷	80-90
훈제 돼지고기, 약 1 kg(다용도 선반)		150-160	1	50-60	63-68
훈제 돼지고기, 약 1 kg ¹	 ²	95-105 ³	1	140-160	63-66
고기덩어리, 약 1 kg(다용도 선반)		170-180	1	60-70 ⁶	80-85
		190-200	1	70-80 ⁶	80-85
베이컨 ¹	 ³	275 ⁴	3	3-5	-
소시지 ¹	 ³	 ⁴	3	8-15 ⁸	-


 기능,  온도, ³ 선반 높이,  조리 시간, ⁹ 중심부 온도,  팬플러스,  상하단 가열,  에코 팬 가열,  그릴 (대)

- 1 그릴 선반과 다용도 선반을 사용합니다.
- 2 우선 쿡탑에서 고기표면을 강한 불로 신속히 굽습니다.
- 3 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 4 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 5 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 60 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 6 조리 시간의 절반이 지나면 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 7 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 100 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 8 가능한 경우, 조리 시간의 절반이 지났을 때 음식을 뒤집습니다.
- 9 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 핵심 온도를 활용할 수 있습니다.

양고기, 사슴/노루/토끼고기








음식 (액세서리)		 [°C]	 ³ 1	 [분]	 ⁵ [°C]
뼈 있는 양다리살, 약 1.5 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)		170-180	1	100-120 ⁴	64-82
양 등심, 뼈 분리(다용도 선반)	 ¹	180-190 ²	1	10-20	53-80
양 등심, 뼈 분리(베이킹&로스팅 그릴 선반과 다용도 선반)	 ¹	95-105 ³	1	40-60	54-66
사슴 등심, 뼈 분리(다용도 선반)	 ¹	160-170 ²	1	70-90	60-81
노루 등심, 뼈 분리(다용도 선반)	 ¹	140-150 ²	1	25-35	60-81
멧돼지 다리, 뼈 분리, 약 1 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)	 ¹	170-180	1	100-120 ⁴	80-90










 기능,  온도, ³ 선반 높이,  조리 시간,  중심부 온도,  상하단 가열



- 1 우선 쿡탑에서 고기표면을 강한 불로 신속히 굽습니다.
- 2 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 3 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 4 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 50 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 5 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 핵심 온도를 활용할 수 있습니다.

조리 차트

오리/닭/꿩, 생선

음식 (액세서리)		 [°C]	 ³ 1	 [분]	 ⁶ [°C]
가금류, 0.8~1.5 kg(다용도 선반)		170~180	1	50~60	85~90
닭고기, 약 1.2 kg(다용도 선반 위 베이킹 & 로스팅 그릴 선반)		180~190 ¹	1	55~65 ³	85~90
가금류, 약 2 kg(오븐 그릇)		170~180	1	100~120 ⁴	85~90
		190~200	1	110~130 ⁴	85~90
가금류, 약 4 kg(오븐 그릇)		160~170	1	180~200 ⁵	90~95
		180~190	1	180~200 ⁵	90~95
생선, 200~300 g(예: 송어)(다용도 선반)		210~220 ²	1	15~25	75~80
생선, 1~1.5 kg(예: 바다 송어)(다용도 선반)		210~220 ²	1	30~40	75~80
호일에 담긴 생선 필레, 200~300 g(다용도 선반)		200~210	1	25~30	75~80

 기능,  온도, ³ 선반 높이,  조리 시간,  중심부 온도,  팬플러스,  팬그릴,  상하단 가열,  에코 팬 가열

- 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 마십시오.
- 가능한 경우, 조리 시간의 절반이 지났을 때 음식을 뒤집습니다.
- 조리 프로그램 시작 시 약 0.25 L의 물을 추가합니다.
- 30 분이 지난 후 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 핵심 온도를 활용할 수 있습니다.

■ (주)밀레코리아

서울시 강남구 논현로 559 밀레하우스 빌딩 (06126)

■ 홈페이지: www.miele.co.kr

■ 온라인 쇼핑몰: shop.miele.co.kr

■ A/S 신청: 전국 1577-1597

■ 본 제품은 수입 완제품으로 공급이 일시 지연될 수 있습니다.

H 2890 B

ko-KR

M.-Nr. 11 190 440 / 05