


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
제품 안내	13
조절장치	14
켜짐/꺼짐 센서 조절장치	15
디스플레이	15
센서 조절장치	15
기호	17
기기 사용	18
메뉴 옵션 선택	18
목록에서 설정 변경	18
세그먼트 바를 사용하여 설정 변경	18
기능 또는 작동 모드 선택	19
숫자 입력	19
모바일스타트 활성화	19
기능	20
데이터 플레이트	20
배송 범위	20
제공되는 액세서리 및 주문이 가능한 액세서리	20
안전 기능	26
퍼펙트클린 처리 표면	27
처음 사용하기 전	28
Miele@home	28
기본 설정	29
처음으로 오븐 가열 및 스팀 분사 시스템 행구기	30
설정	32
설정 개요	32
“설정” 메뉴 열기	34
언어 	34
시간	34
조명	35
액정판	35
불륨	35
단위	36
Booster	36
추천 온도	36
냉각팬 작동	36
안전장치	37
Miele@home	37
원격 제어	38
모바일스타트 활성화	38
원격 업데이트	38
소프트웨어 버전	39

전시장 전용 프로그램	39
공장 출고시 설정	39
알람 기능	40
메인 및 하위 메뉴	41
에너지 절약 팁	42
작동	44
조리 프로그램 설정 및 값 변경	44
온도 변경	44
조리 시간 설정	45
설정된 조리 시간 변경	45
설정된 조리 시간 삭제	45
조리 프로그램 취소	46
오븐 예열	46
Booster	46
수분 플러스	47
수분 플러스(을)를 사용한 조리 프로그램 시작	48
남은 수분 제거	49
오토프로그램	51
카테고리	51
자동 프로그램 사용	51
유용한 정보	51
추가적인 활용	52
해동	52
저온 요리	53
건조	54
냉동 식품/간편 식품	55
식기 가열	55
베이킹	56
베이킹 팁	56
조리 차트 참조 사항	56
기능 참고 사항	56
로스팅	58
로스팅 팁	58
조리 차트 참조 사항	58
기능 참고 사항	59
그릴굽기	60
그릴 시 팁	60
조리 차트 참조 사항	60
기능 참고 사항	61
청소 및 관리	62
적합하지 않은 세척제	62
일반 오염 제거	63
들러붙은 오염 제거(플렉시클리프 선반레일 제외)	63

목차

촉매성 에나멜 후면 패널 세척	64
향신료, 설탕 및 유사 물질로 인한 오염 제거	64
오일 및 그리스 제거.....	64
물때 제거	65
도어 분리	68
도어 분해	69
도어 장착	70
플렉시클립 선반레일 포함 측면 선반레일 분리	71
상단 가열/그릴부 내리기	72
문제 해결 가이드	73
서비스	77
문제 발생시 연락처.....	77
보증	77
설치	78
설치 치수	78
키 큰장 또는 하부장에 설치.....	78
측면 뷰.....	79
연결 및 환기.....	80
오븐 설치.....	81
전기 연결.....	82
조리 차트	83
케이크 반죽.....	83
쇼트크러스트 페이스트리.....	84
이스트 반죽.....	85
스펀지 혼합 재료	86
슈 페이스트리, 퍼프 페이스트리, 머랭.....	87
짭짤한 음식.....	88
소고기.....	89
송아지.....	90
돼지고기	91
양고기, 사슴/노루/토끼고기.....	92
가금류, 생선.....	93
통신 모듈에 관한 저작권 및 라이선스	94

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 1 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 유지관리하도록 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 위협하며 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.
- ▶ 밀레는 정품 밀레 교체 부품을 이용한 경우에만 오븐의 안전을 보증합니다. 결함 부품은 정품 부품으로만 교체해야 합니다.
- ▶ 전원 연결 케이블 없이 오븐이 배달된 경우, 밀레 공인 서비스 기술자가 특수 케이블을 설치해야 합니다(“설치”, “전기 연결” 참조).

경고 및 안전 지침

- ▶ 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 푼다.
 - 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: 고체 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 내부 바닥의 에나멜이 깨지거나 벗겨질 수 있습니다.
오븐 내부 바닥에 알루미늄 호일이나 오븐 라이너를 깔지 마십시오. 조리 중에 오븐 내부 바닥에 식기를 넣거나 예열을 위해 오븐 내부 바닥에 식기를 넣는 것은 가능하지만, 그럴 경우 Booster 기능을 사용하지 않고 팬플러스  또는 에코 팬 가열  기능만 사용해야 합니다.
- ▶ 주변에 물건을 밀어 넣으면 오븐 내부 바닥이 손상될 수 있습니다. 오븐 내부 바닥에 냄비, 후라이팬 또는 식기를 놓을 때, 오븐 바닥을 밀지 않도록 유의하십시오.

경고 및 안전 지침

- ▶ 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.
- ▶ 증기로 인한 부상 위험. 수분을 사용한 조리 및 잔여 수분 증발 중에는 증기가 분사되어 화상으로 인한 심각한 부상을 입을 수 있습니다. 증기가 분사되거나 잔존 수분 증발 중일 때는 도어를 열지 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.

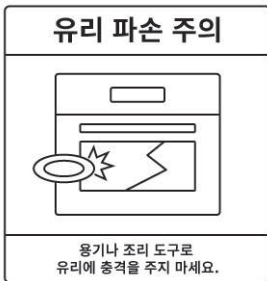
다음은 스테인리스 스틸 표면에 적용됩니다.

- ▶ 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.

- ▶ 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.
- ▶ 도어 유리에 굽힘으로 인해 유리가 깨질 수 있습니다. 접착성 클리너, 거친 스펀지, 브러시 또는 날카로운 금속 공구로 도어 유리를 세척하지 마십시오.



- ▶ 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.
- ▶ 밀레 고메 오븐 그릇 HUB 5000/HUB 5001(해당하는 경우)은 선반 높이 1에 올려두지 마십시오. 오븐 바닥이 손상될 수 있습니다. 간격이 없으면 열이 누적되어 에나멜이 깨지거나 벗겨질 수 있습니다. 선반 1 층 상단 지지대는 안전 고리로 고정되지 않으므로 밀레 오븐 그릇을 놓지 마십시오. 일반적으로 선반 2 층을 사용하십시오.

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.

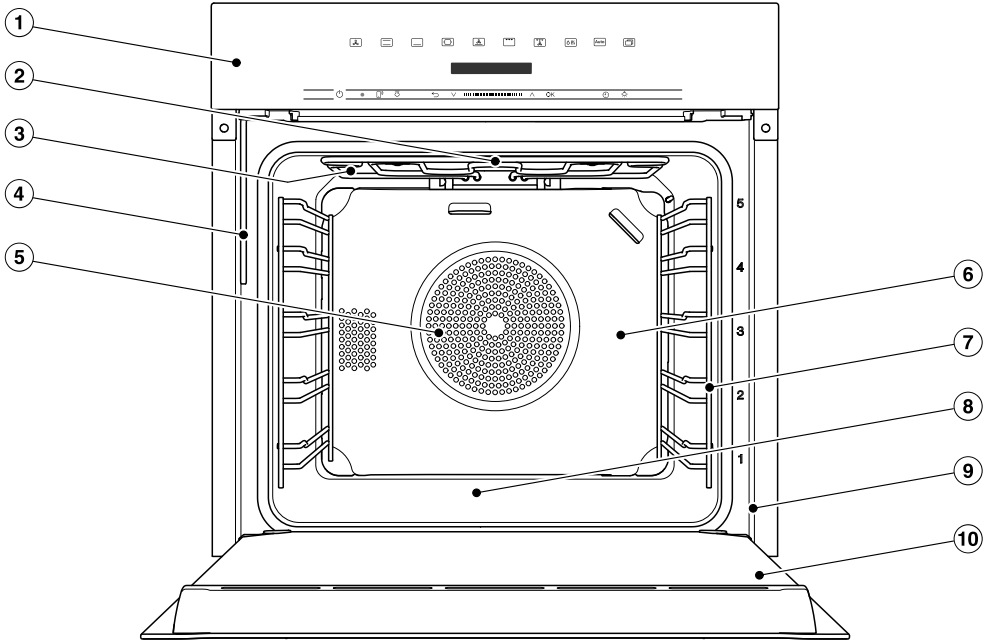
오래된 기기의 폐기

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.



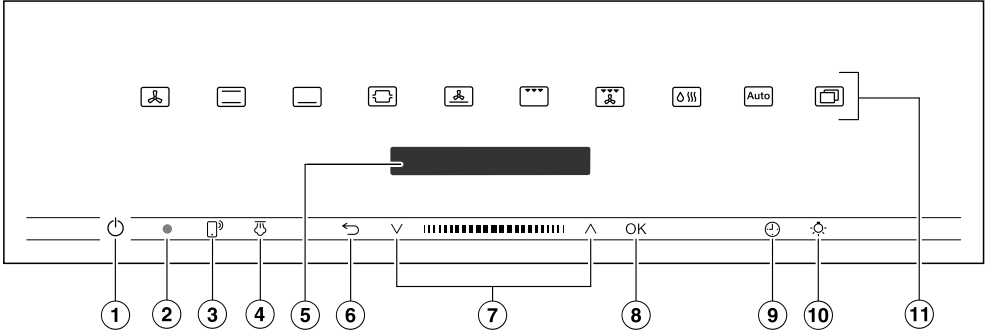
거주지의 전기 및 전자 폐기물 집하지 또는 재활용 센터에 폐기하거나 현지 대리점 또는 밀레에 문의하십시오. 또한, 폐기할 제품에 저장된 개인 데이터를 삭제하는 일은 사용자의 책임입니다. 폐기 전 기기를 보관하는 동안 위험할 수 있으므로 아이들의 손이 닿지 않게 하십시오.

오븐




- ① 조절장치
- ② 상단 가열/그릴 부속품
- ③ 스팀 유입구
- ④ 스팀 분사 시스템용 급수 배관
- ⑤ 후면에 링 가열부가 있는 팬의 공기 유입
- ⑥ 카탈리틱 (촉매성) 에나멜 후면 패널
- ⑦ 5 개의 선반 높이가 제공되는 사이드 레일
- ⑧ 아래에 하단 가열부가 있는 오븐 바닥
- ⑨ 데이터 플레이트가 있는 전면 프레임
- ⑩ 도어

조절장치



- ① 매립형 커짐/꺼짐 센서 조절장치
오븐을 켜고 끄는 장치
- ② 광학 인터페이스
(밀레 서비스만 해당)
- ③ 센서 조절장치
모바일 장치를 통한 오븐 제어용
- ④ 센서 조절장치
스팀 분사용
- ⑤ 디스플레이
작동 시간 및 정보 표시 용도
- ⑥ 센서 조절장치
한 단계 뒤로 돌아가기 및 조리 프로그램 취소
- ⑦ 화살표 버튼이 있는 탐색 영역 목록을 스크롤하고 값을 변경하는 용도
- ⑧ OK 센서 조절장치
기능 선택 및 설정 저장 용도
- ⑨ 센서 조절장치
남은시간알림, 조리 시간 또는 조리 프로그램 시작 또는 종료 시간 설정 용도
- ⑩ 센서 조절장치
오븐 내부 조명을 켜고 끄는 용도
- ⑪ 센서 조절장치
기능, 자동 프로그램 및 설정 선택 용도


켜짐/꺼짐 센서 조절장치

매립형  켜짐/꺼짐 센서 조절장치는 터치에 반응합니다


이 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 켜거나 끕니다.

디스플레이

디스플레이는 기능, 온도, 조리 시간, 작동 프로그램 및 설정에 대한 시간 또는 정보를 표시하는 데 사용됩니다.

 켜기/끄기 센서 조절장치로 오븐을 켜면, 메인 메뉴에 프로그램 선택 이(가) 표시됩니다.

센서 조절장치

센서 조절장치는 터치하면 반응합니다. 센서 조절장치는 터치할 때마다 키패드 소리가 울립니다. 이러한 키패드 소리를 끄려면 기타  | 설정 | 볼륨 | 키패드 음을 사용하면 됩니다.







오븐이 꺼져 있어도 센서 조절장치가 반응하게 하려면 액정판 | QuickTouch | 켜짐 설정을 선택하십시오.

디스플레이 상단 센서 조절장치

기능 및 작동 모드에 대한 정보는 “메인 및 하위 메뉴”, “설정”, “오토프로그램” 및 “추가 활용”을 참조하십시오.

조절장치

디스플레이 하단 센서 조절장치

센서 조절장치	기능
	<p>모바일 장치에서 오븐을 제어하려면 Miele@home 시스템이 있어야 하고, 원격 제어 설정을 켜고 이 센서 조절장치를 터치해야 합니다. 그러면 센서 조절장치가 켜지고 모바일스타트 기능을 사용할 수 있습니다.</p> <p>이 센서 조절장치가 켜져 있는 동안, 모바일 장치를 통해 오븐을 제어할 수 있습니다(“설정 - Miele@home” 참조).</p>
	<p>수분 플러스  기능을 위한 수동 스팀 분사를 선택한 후 이 센서 조절장치를 사용해 스팀을 분사할 수 있습니다.</p> <p>스팀 분사를 할 수 있게 되자마자 이 센서 조절장치에 주황색 불이 들어옵니다.</p> <p>스팀 분사 진행 중에 디스플레이에  (이)가 나타납니다.</p>
	<p>현재 사용 중인 메뉴에 따라, 이 센서 조절장치를 통해 이전 단계 또는 메인 메뉴로 돌아갈 수 있습니다.</p> <p>조리 프로그램을 동시에 진행 중인 경우, 이 센서 조절장치를 사용하여 프로그램을 취소하십시오.</p>
	<p>탐색 영역에서 화살표 버튼 또는 화살표 사이의 영역을 사용하여 선택 목록에서 위아래로 스크롤하십시오. 디스플레이에 선택하려는 메뉴 옵션이 표시됩니다.</p> <p>화살표 버튼 또는 화살표 사이의 영역을 사용하여 값과 설정을 변경할 수 있습니다.</p>

센서 조절장치	기능
OK	확인할 수 있는 값, 메시지 또는 설정에 다다르면 OK 센서 제어장치에 주황색으로 불이 들어옵니다. 이 센서 조절장치를 선택하여 남은 시간 알림과 같은 기능에 액세스하거나 값 또는 설정 변경 사항을 저장하거나 지침을 확인할 수 있습니다.
⌚	진행 중인 조리 프로그램이 없는 경우, 언제든지 이 센서 조절장치를 사용하여 남은시간알림을 설정할 수 있습니다(예: 계란을 삶을 때). 조리 프로그램이 동시에 진행 중인 경우, 남은시간알림, 조리 시간 및 프로그램 시작 또는 종료 시간을 설정할 수 있습니다.
☀	이 센서 조절장치를 선택하여 오븐 내부 조명을 켜고 끕니다. 선택한 설정에 따라 15 초 후에 오븐 실내 조명이 꺼지거나 계속 켜져 있거나 꺼진 상태를 유지합니다.

기호

디스플레이에 다음 기호가 표시될 수 있습니다.

기호	의미
i	이 기호는 추가 정보와 제품 사용에 대한 조언이 있다는 것을 나타냅니다. OK 센서 조절장치를 눌러 정보를 확인하십시오.
⏰	남은 시간 알림(분)
✓	현재 선택된 옵션에 대한 체크표시가 나타납니다.
■■■■■□□□	예를 들어 디스플레이 밝기와 부저 음량과 같은 일부 설정은 막대 그래프를 사용해 선택합니다.
🔒	시스템 잠금은 실수로 오븐이 켜지지 않도록 합니다(“설정 - 안전장치” 참조).

기기 사용

탐색 영역에서 \wedge 및 \vee 화살표 버튼 또는 화살표 가운데에 있는 **|||||** 영역을 사용하여 오븐을 사용하십시오.

확인할 수 있는 값, 메시지 또는 설정에 다르면 OK 센서 제어장치에 주황색으로 불이 들어옵니다.

메뉴 옵션 선택

- 원하는 메뉴 옵션에 도달할 때까지 \wedge 또는 \vee 화살표 버튼을 터치하거나 **|||||** 영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.

팁: 화살표 버튼을 계속 누르고 있으면 화살표 버튼을 놓을 때까지 목록이 자동으로 계속 스크롤됩니다.

- 선택 사항을 OK로 확인합니다.

목록에서 설정 변경

현재 설정 옆에 \checkmark 체크 표시가 나타납니다.

- 원하는 값 또는 설정에 도달할 때까지 \wedge 또는 \vee 화살표 버튼을 터치하거나 **|||||** 영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.

- OK를 눌러 확인하십시오.

이제 설정이 저장됩니다. 이전 메뉴로 돌아가게 됩니다.

세그먼트 바를 사용하여 설정 변경

일부 설정은 7 개의 세그먼트가 있는 **|||||** 바로 표시됩니다. 모든 세그먼트의 불이 들어오면 최대값이 선택된 것입니다.


모든 세그먼트가 꺼지거나 세그먼트 중 하나만 켜지면 최소값이 선택된 것이거나 모든 설정이 꺼진 것입니다(예: 음량).

- 원하는 설정에 도달할 때까지 \wedge 또는 \vee 화살표 버튼을 터치하거나 **|||||** 영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.

- 선택 사항을 OK로 확인합니다.

이제 설정이 저장됩니다. 이전 메뉴로 돌아가게 됩니다.


기능 또는 작동 모드 선택

기능 및 작동 모드에 대한 센서 조절 장치(예: 기타 )는 디스플레이 위에 있습니다("조절장치" 및 "설정" 참조).

- 원하는 기능의 센서 조절장치를 터치하십시오.

페이지 패널의 센서 조절장치에 주황색 불이 들어옵니다.

- 기능 및 작동 모드의 경우: 온도와 같은 값을 설정하십시오.

- 기타 의 경우: 원하는 메뉴 옵션에 도달할 때까지 목록을 스크롤하십시오.

- OK를 눌러 확인합니다.

기능 변경


조리 프로그램 중에 다른 기능으로 변경할 수 있습니다.

이전에 선택한 기능의 센서 조절장치에 주황색 불이 들어옵니다.

- 새로운 기능 또는 작동 모드의 센서 조절장치를 터치하십시오.


새로운 기능이 해당 권장 값과 함께 디스플레이에 표시됩니다.

새 기능에 대한 센서 조절장치에 주황색 불이 들어옵니다.

기타 의 경우, 원하는 메뉴 옵션에 도달할 때까지 목록을 스크롤하십시오.

숫자 입력

변경할 수 있는 숫자는 강조 표시됩니다.


- 원하는 숫자가 강조 표시될 때까지 \wedge 또는 \vee 화살표 버튼을 터치하거나  영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.


팁: 화살표 버튼을 계속 누르고 있으면 화살표 버튼을 놓을 때까지 숫자가 자동으로 계속 스크롤됩니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.


변경된 숫자가 저장됩니다. 이전 메뉴로 돌아가게 됩니다.

모바일스타트 활성화

-  센서 조절장치를 선택하여 모바일스타트를 활성화합니다.

 센서 조절장치가 켜집니다. Miele 앱을 사용하여 오븐을 원격 작동할 수 있습니다.

오븐을 직접 작동하면 앱의 리모트 컨트롤 기능을 통해 작동하는 것보다 우선 적용됩니다.

 센서 조절장치가 켜져 있는 동안 모바일스타트를 사용할 수 있습니다.

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
- 자동 프로그램 및 기타 기능에 대한 레시피가 포함된 요리책
- 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.

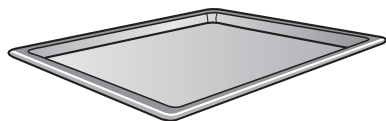
각 높이는 2 개의 레일로 구성되고 한 쪽이 다른 쪽보다 높습니다.

액세서리(예: 선반)는 두 레일 사이에서 오븐으로 밀 수 있습니다.

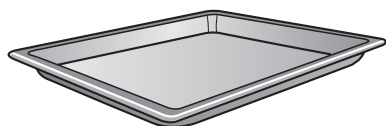
측면의 선반레일은 분리할 수 있습니다 ("세척 및 관리" - "플렉시클립 선반레일 포함 측면 선반레일 분리" 참조).

베이킹 트레이, 다용도 트레이 및 고리가 있는 그릴 선반

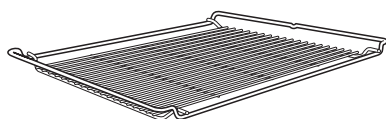
베이킹 트레이 HBB 71:



다용도 트레이 HUBB 71:



그릴 선반 HBBR 71:



이 액세서리는 측면 선반레일의 선반에 있는 두 레일 사이에서 오븐으로 삽입됩니다.

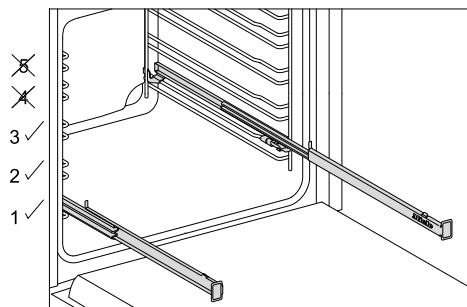
항상 넣는 표면의 선반을 하단 위치에 장착하십시오.

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



상부에 그릴 선반을 두고 다용도 트레이를 사용하는 경우에는 측면 선반레일에 있는 선반의 레일 사이에 그릴 선반을 삽입하면 그릴 선반이 위쪽에 자동으로 미끄러져 삽입됩니다.

플렉시클립 선반레일 HFC 70-C

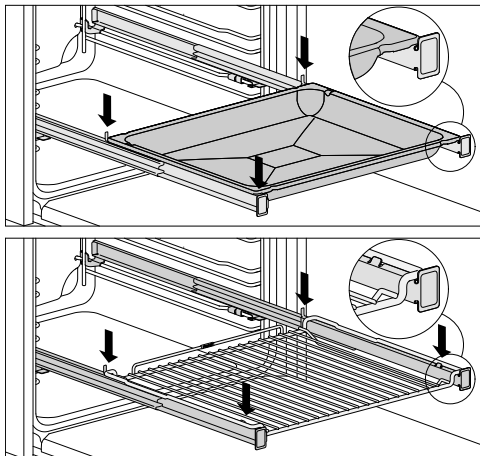


플렉시클립 선반레일은 높이 1, 2, 3에만 장착될 수 있습니다.

플렉시클립 선반레일은 독립적으로 오븐 밖으로 꺼낼 수 있어 요리 중에 우아한 외관을 선사합니다.

플렉시클립 선반레일을 오븐 내부에 밀어넣은 후 그 위에 액세서리를 장착하십시오.

기능



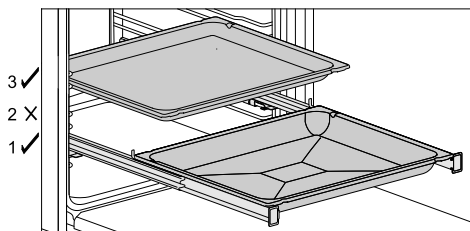
선반레일에서 액세서리가 미끄러져 떨어지는 것을 방지하려면:

- 선반레일 한쪽 끝에 있는 스톱퍼 사이에 선반레일이 단단히 고정되었는지 확인하십시오.
- 항상 넣는 표면의 선반을 플렉시클립 선반레일 위 하단 위치에 장착하십시오.

플렉시클립 선반레일은 최대 15 kg의 하중을 지지할 수 있습니다.

플렉시클립 선반레일은 측면 선반레일의 상부 레일 위에 장착되므로 선반이 각 높이에 장착되는 경우와 마찬가지로 플렉시클립 연장 선반레일 높이 사이의 차이가 작을 수 있습니다. 차이가 너무 작으면 요리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.

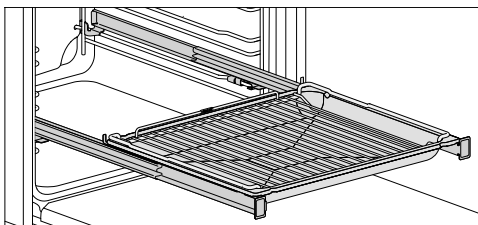
한 번에 두 개 이상의 베이킹 트레이, 다용도 선반 또는 그릴 선반을 사용할 수 있습니다.



- 베이킹 트레이, 다용도 선반 또는 그릴 선반을 플렉시클립 선반레일에 장착합니다.

- 플렉시클립 선반레일과 베이킹 트레이, 다용도 선반 또는 그릴 선반 사이에는 최소 한 개 이상의 선반 받침대를 남겨 둡니다.

플렉시클립 선반레일 위에 그릴 선반과 함께 다용도 선반을 사용할 수 있습니다.



- 플렉시클립 선반레일 위에 다용도 선반과 그릴 선반을 놓습니다. 그릴 선반은 플렉시클립 선반레일 위의 선반 높이의 레일 사이에서 자동으로 미끄러져 들어갑니다.

- 플렉시클립 선반레일과 베이킹 트레이, 다용도 선반 또는 그릴 선반 사이에는 최소 한 개 이상의 선반 받침대를 남겨 둡니다.

플렉시클립 선반레일 장착

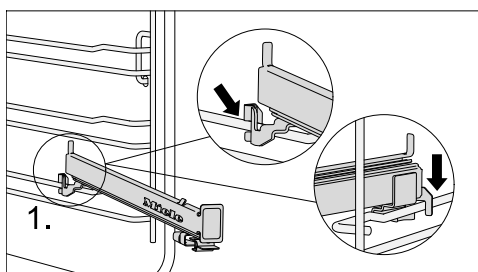
⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 플렉시클립 선반레일을 장착 또는 분리하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

플렉시클립 선반레일은 높이 1에 장착하는 것이 좋습니다. 그러면 높이 2에서 요리되어야 하는 음식에서도 사용할 수 있습니다.

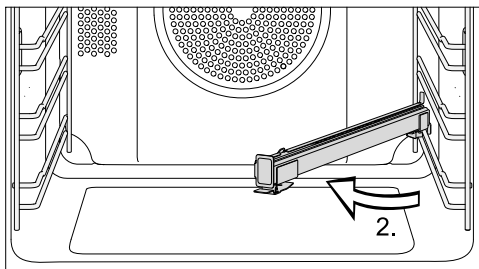
측면 선반레일의 한 높이는 두 개의 레일로 구성됩니다. 플렉시클립 선반레일은 선반 높이를 구성하는 두 레일 중 상부 레일에 장착됩니다.

밀레 로고가 있는 플렉시클립 선반레일은 오른쪽에 장착합니다.

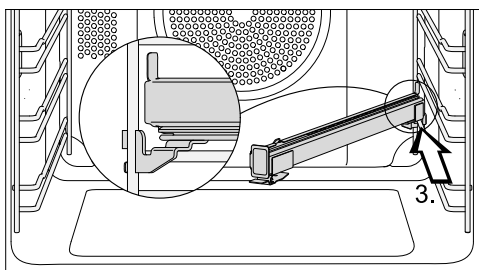
플렉시클립 선반레일 장착 또는 분리 시에는 연장하지 마십시오.



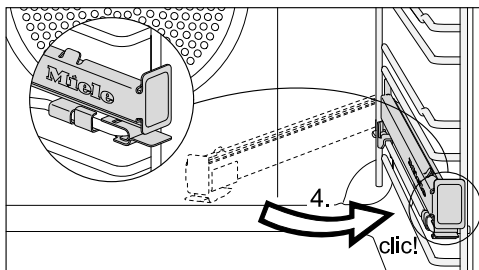
■ 플렉시클립 선반레일을 측면 선반레일의 상부 레일 전면에 겁니다 (1).



■ 그리고 오븐 조리공간 중간을 향하는 각도로 플렉시클립 선반레일을 잡습니다 (2).



■ 플렉시클립 연장 선반레일을 상부 레일을 따라 각도에 맞춰 밀니다 (3).



■ 오븐 조리공간 측면으로 플렉시클립 선반레일을 흔든 후 찰칵 소리가 날때 까지 상부 레일에 고정합니다 (4).

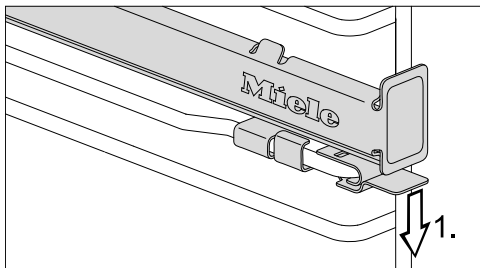
장착 후에 플렉시클립 선반레일을 당기는 것이 어려운 경우, 손을 떼 후에 강하게 당기십시오.

기능

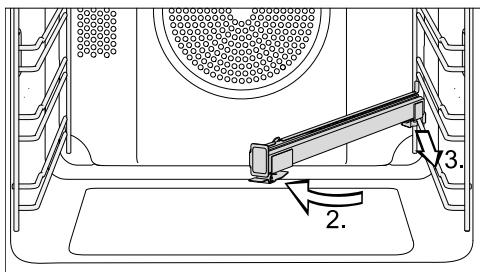
플렉시클립 레일선반 분리

⚠️ 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 선반레일을 완전히 밀어넣습니다.

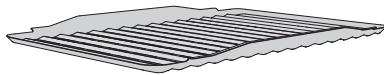


- 플렉시클립 연장 선반레일 전면면에 있는 탭을 누릅니다 (1).



- 오븐 조리공간 중간을 향해 플렉시클립 선반레일을 흔든 후 (2) 상부 레일을 따라 당깁니다 (3).
- 플렉시클립 선반레일을 레일에서 들어올린 후 오븐에서 분리합니다.

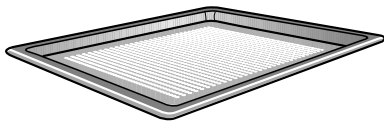
그릴링 및 로스팅 인서트 HGBB 71 (별매)



그릴링 및 로스팅 인서트는 다용도 트레이에 장착됩니다. 그릴 또는 로스팅 중인 음식의즙은 선반 아래에 모여 타는 것을 방지합니다. 모인즙으로 그레이비와 소스를 만들 수 있습니다.

에나멜 처리된 표면은 퍼펙트클린과 같은 방식으로 세척해야 합니다.

타공 고메 베이킹 트레이 HBL 71 (별도 구매)



타공 고메 베이킹 트레이는 신선한 이스트 및 쿼르크 도우로 만든 제과뿐 아니라 빵 및 롤을 조리할 수 있도록 특별히 개발되었습니다. 미세한 구멍을 통해 베이킹 요리의 밑부분을 브라우닝할 수 있습니다. 고메 베이킹 트레이는 음식을 탈수 또는 건조하는 데도 사용할 수 있습니다.

에나멜 처리된 표면은 퍼펙트클린과 같은 방식으로 세척해야 합니다.

원형 타공 베이킹 트레이 HBFP 27-1은 동일한 요리를 위해 사용할 수 있습니다.

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 27-1는 신선한 이스트 및 쿼크 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.

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.

HUB 고메 오븐 그릇 (별도구매)

HBD 고메 오븐 그릇 마개

밀레 고메 오븐 그릇은 다른 오븐 그릇과 달리 레일선반 위로 오븐 내부에 직접 넣습니다. 그릴 선반과 유사하게 안전 고리가 장착되어 너무 멀리 당겨지지 않게 합니다.

오븐 그릇 표면에는 들러붙음 방지 코팅이 되어 있습니다.

다른 깊이의 고메 오븐 그릇을 사용할 수 있습니다. 너비와 높이는 같습니다.

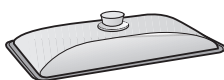
크기에 맞는 마개는 별도로 구입할 수 있습니다. 주문 시 모델 번호를 알려주십시오.

깊이: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

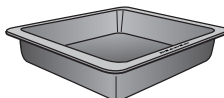


HBD 60-22

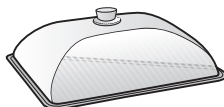


깊이: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* 인덕션 쿡탑에 적합

기능

카탈리틱 (촉매성) 에나멜 라이너

촉매성 에나멜 처리된 표면은 자동 세척되며, 이때 오븐 내부가 고온에 도달하면 오일과 지방이 자동으로 연소됩니다. 자세한 정보는 “세척 및 관리”를 참조하십시오.

- 사이드 라이너

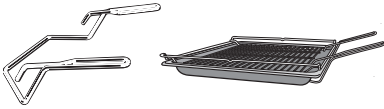
사이드 라이너는 사이드 선반레일 뒤에 설치되며 내부 벽면이 더러워지지 않도록 보호합니다.

- 후면 패널

잘못된 사용 또는 오염이 매우 심해 촉매성 에나멜의 효과가 없어진 경우 후면 패널을 교체할 수 있습니다.

주문 시에는 오븐의 모델 번호를 알려주십시오.

핸들 HEG (별도구매)




핸들을 사용하면 다용도 트레이, 베이킹 트레이, 그릴 선반을 쉽게 오븐에서 꺼낼 수 있습니다.

청소 및 관리용 액세서리 (별도구매)

- 밀레 다목적 극세사 수건
- 밀레 오븐 클리너

안전 기능

- **시스템 잠금** 
 (“설정 - 안전” 참조)
- **센서버튼 잠금**
 (“설정 - 안전” 참조)
- **냉각팬**
 (“설정 - 냉각팬 연속작동” 참조)
- **안전 전원 차단**
 이 안전 전원 차단 기능은 오븐이 비정상적으로 오래 작동되면 자동으로 활성화됩니다. 작동 시간은 사용하는 특정 오븐 기능에 따라 다릅니다.
- **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 긁힐 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

- 다용도 트레이
- 베이킹 트레이
- 그릴링 및 로스팅 인서트
- 타공 고메 베이킹 트레이
- 원형 타공 베이킹 트레이
- 원형 베이킹 트레이

처음 사용하기 전

Miele@home

오븐에는 통합 WiFi 모듈이 장착되어 있습니다.

사용하려면 다음 항목이 필요합니다.

- WiFi 네트워크
- Miele 앱
- 밀레 사용자 계정 Miele 앱에서 계정을 사용자 생성할 수 있습니다.

오븐을 가정 WiFi 네트워크에 연결하면 Miele 앱이 안내를 도와드립니다.

오븐이 WiFi 네트워크에 연결되면 앱을 통해 다음 기능을 사용할 수 있습니다.

- 오븐의 작동 상황 정보를 불러옵니다
- 진행 중인 오븐 조리 프로그램에 대한 정보 검색
- 진행 중인 조리 프로그램 종료

오븐을 WiFi 네트워크에 연결하면 오븐의 전원이 꺼진 후에도 에너지 소비량이 증가합니다.

오븐이 설치된 장소에서 무선 네트워크의 신호 강도가 충분한 지 확인하십시오.

WiFi 연결 가능 여부 (국가별 상이)

WiFi에 연결하면 다른 기기와 주파수 대역을 공유할 수도 있습니다(전자레인지와 무선 장난감 등). 이로 인해 가끔 연결이 끊기거나 전혀 연결되지 않을 수 있습니다. 따라서 해당 기능의 가용 여부를 보장할 수 없습니다.

Miele@home 이용 가능 여부 (국가별 상이)

Miele 앱의 이용 가능 여부는 해당 국가의 Miele@home 서비스 이용 가능 여부에 따라 달라집니다.

일부 국가에서는 Miele@home 서비스를 이용할 수 없습니다.

이용 가능 여부에 대한 정보는 www.miele.co.kr에서 확인하시기 바랍니다.

Miele 앱

Miele 앱은 Apple App Store® 또는 Google Play Store™에서 이용할 수 있습니다 (국가별 서비스 제공여부 상이).


 App Store에서
다운로드 하기

 다운로드 하기
Google Play



기본 설정

처음 시작하기 전에 다음 설정을 구성해야 합니다. 나중에 이 설정은 다시 변경할 수 있습니다(“설정” 참조).

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 안전상의 이유로 이 오븐은 완전히 설치된 경우에만 사용할 수 있습니다.

전원 공급 장치에 연결되면 오븐은 자동으로 켜집니다.

언어 설정

- 원하는 언어를 선택합니다.

실수로 잘못된 언어를 선택한 경우, “설정 - 언어”의 설명에 따라 진행하십시오.

장소 설정

- 필요한 장소를 선택합니다.

Miele@home 설정

밀레@홈 설정하기 이 디스플레이에 표시됩니다.

- Miele@home을 지금 설정하려면 OK를 터치하여 확인합니다.
- 나중에 설정하려면, 건너뛰기 선택 후 OK로 확인합니다. 나중에 설정하는 방법에 대한 정보는 “설정 - Miele@home”을(를) 참조하십시오.
- Miele@home을 지금 설정하려면, 원하는 연결 방법을 선택하십시오.

이후 디스플레이와 Miele 앱으로 안내를 받으실 수 있습니다.

시간 설정

- 시간 및 분 단위로 현재 시간을 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

시험 작동 완료

- 디스플레이의 추가 지시사항을 따르십시오.

이제 오븐을 사용할 수 있습니다.

처음 사용하기 전

처음으로 오븐 가열 및 스팀 분사 시스템 행구기

오븐을 처음 가열할 때 불쾌한 냄새가 날 수 있습니다. 비어 있는 오븐을 최소 한 시간 동안 가열하면 이러한 냄새를 없앨 수 있습니다. 이때 동시에 스팀 분사 시스템을 행구는 것이 좋습니다.

가열하는 동안 주방의 환기가 잘 되는지 확인하는 것이 중요합니다. 냄새가 다른 방으로 새어 나가지 않도록 하십시오.

- 오븐 및 액세서리의 보호용 포장재와 스티커를 제거하십시오.
- 오븐 내부를 가열하기 전에 젖은 수건으로 내부를 닦아 먼지나 포장재를 제거하십시오.
- 플렉시클립 선반레일을 측면 선반레일에 장착하고 모든 트레이와 선반을 삽입하십시오.
- 켜기/끄기 \odot 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 켭니다.

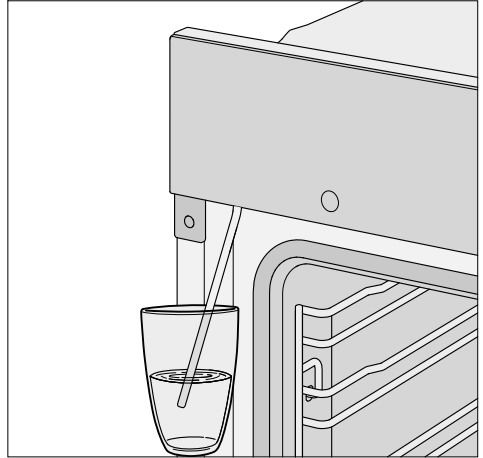
프로그램 선택이(가) 표시됩니다.

- 수분 플러스 H_2O 을(를) 선택합니다. 권장 온도가 표시됩니다(160 °C).
- 가능한 최대 온도(250 °C)를 설정합니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.
- 자동 스팀 투입을(를) 선택합니다.

그러면 급수하라는 안내 메시지가 표시됩니다.

- 필요한 양의 급수 양으로 적합한 용기를 채웁니다.

- 도어를 엽니다.
- 급수 파이프를 앞쪽으로 당깁니다(왼쪽 조절 패널 밑에 위치).



- 급수 파이프 끝단을 급수가 담긴 용기에 넣습니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.

급수 절차가 시작됩니다.

용기에 소량이 남아 오븐 내부 급수 양이 필요한 지정 용량보다 적을 수 있습니다.

- 급수 절차가 완료되면 물통을 치우고 도어를 닫습니다.

다시 펌프가 작동되는 소리를 잠깐 들을 수 있습니다. 급수 파이프의 잔여 수분은 오븐으로 급수됩니다.

오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬의 스위치를 켭니다.

짧은 시간이 지나고 자동으로 스팀이 분출됩니다.

⚠ 스팀으로 인한 부상 위험.
분출되는 스팀은 매우 뜨겁습니다. 스팀이 분출될 때는 도어를 열지 마십시오.

오븐을 최소 한 시간 동안 가열합니다.

- 최소 한 시간 후에 ㉠ 켜기/끄기 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 끕니다.

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.

설정

설정 개요

메뉴 옵션	이용 가능한 설정
언어 	... deutsch english ... 위치
시간	액정판 표시 켜짐* 꺼짐 야간 조명 시간표시형식 12시간 24시간* 설정
조명	켜짐 15초동안 켜짐* 꺼짐
액정판	밝기 ■■■■■■■■ QuickTouch 켜짐 꺼짐*
볼륨	부저음 멜로디* ■■■■■■■■ 단음 ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ 키패드 음 ■■■■■■■■ 환영 멜로디 켜짐* 꺼짐
단위	온도 °C* °F
Booster	켜짐* 꺼짐
추천 온도	
냉각팬 작동	온도 조절* 시간 조절


* 공장 기본 설정



메뉴 옵션	이용 가능한 설정
안전장치	센서버튼 잠금 켜짐 꺼짐* 시스템 잠금  켜짐 꺼짐*
Miele@home	활성화 비활성화 연결상태 다시 설정 재설정 설정
원격 제어	켜짐* 꺼짐
원격 업데이트	켜짐* 꺼짐
소프트웨어 버전	
전시장 전용 프로그램	데모모드 켜짐 꺼짐*
공장 출고시 설정	기기 설정 추천 온도

* 공장 기본 설정

설정

“설정” 메뉴 열기

기타  | 설정 메뉴에서 공장 기본 설정을 본인의 선호 사항에 맞게 변경해 오븐을 맞춤 조절할 수 있습니다.

- 기타  을(를) 선택합니다.
- 설정  을(를) 선택합니다.
- 원하는 설정을 선택합니다.




설정을 확인하거나 변경할 수 있습니다.

조리 과정이 진행 중인 동안에는 설정을 변경할 수 없습니다.

언어

원하는 언어와 국가를 설정할 수 있습니다.

선택 및 확인 후 선택한 언어가 디스플레이에 표시됩니다.

팁: 실수로 잘못된 언어를 선택한 경우,  센서 조절장치를 선택하십시오.  기호를 따라 언어  하위 메뉴로 돌아갑니다.

시간

액정판 표시

오븐이 꺼져 있을 때 디스플레이의 시간 표시 방식을 선택하십시오.

- 켜짐
시간이 항상 디스플레이에 표시됩니다.
액정판 | QuickTouch | 켜짐 설정 또한 선택하면, 모든 센서 조절장치가 정상적으로 터치에 반응합니다.
액정판 | QuickTouch | 꺼짐 설정 또한 선택하면, 오븐을 사용하기 전에 전원을 켜야 합니다.
- 꺼짐
에너지 절약을 위해 디스플레이가 켜지지 않습니다. 오븐을 사용하기 전에 전원을 켜야 합니다.
- 야간 조명
에너지 절약을 위해 오전 5시부터 오후 11시 사이 시간만 표시됩니다. 다른 시간대에는 디스플레이가 어둡게 유지됩니다.

시간 표시형식

현재 시간은 24 시간 또는 12 시간 표시 형식으로 표시할 수 있습니다(24시간 또는 12시간).

설정

시간과 분을 설정합니다.

전원이 차단된 경우, 전원이 다시 복구되면 현재 시간이 다시 표시됩니다. 현재 시간은 약 150 시간 동안 저장됩니다.

오븐이 WiFi 네트워크에 연결되어 있고 Miele 앱에 로그인된 경우, 시간은 Miele 앱에 있는 장소 설정에 따라 동기화됩니다.

조명

- 켜짐
전체 조리 시간 동안 오븐 내부 조명이 켜집니다.
- 15초동안 켜짐
조리 프로그램이 시작된 후, 15 초 후에 오븐 내부 조명이 꺼집니다. ♫ 센서 조절장치를 눌러 15 초 동안 오븐 내부 조명을 다시 켜십시오.
- 꺼짐
오븐 내부 조명이 꺼집니다. ♫ 센서 조절장치를 눌러 15 초 동안 오븐 내부 조명을 켜십시오.

액정판

밝기

디스플레이 밝기는 7 개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■
최대 밝기
- ■■■■■■■□
최소 밝기

QuickTouch

오븐이 꺼져있을 때, 센서 조절장치가 반응하는 방식을 선택합니다.

- 켜짐
시간 | 액정판 표시 | 켜짐 또는 야간 조명 설정 또한 선택한 경우, 센서 조절장치는 오븐이 꺼져있을 때도 반응할 것입니다.
- 꺼짐
시간 | 액정판 표시 설정과는 별개로 센서 조절장치는 오븐이 켜져 있을 때만 반응하고 전원이 꺼진 후에는 일정 시간 동안만 반응합니다.

볼륨

부저음

부저가 켜져 있는 경우, 설정된 온도에 도달하고 설정된 시간이 끝나면 부저가 울립니다.

멜로디

과정이 끝나면, 멜로디가 여러 번의 간격을 두고 울립니다.

멜로디의 음량이 7 개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■
최대 음량
- □■■■■■■□
멜로디 꺼짐

단음

과정이 끝나면 일정 시간 동안 연속된 소리가 울립니다.

이 연속적인 소리의 음정은 세그먼트 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■
최대 음정
- □■■■■■■■■■■■■■■■■□
최소 음정

키페드 음

센서 조절장치를 터치할 때마다 울리는 소리의 음량은 7 개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■
최대 음량
- □■■■■■■□
소리 꺼짐

환영 멜로디

Ⓞ 켜짐/꺼짐 센서 조절장치를 누를 때 들리는 멜로디는 켜거나 끌 수 있습니다.

설정

단위

온도

온도를 섭씨(°C) 또는 화씨(°F)로 설정할 수 있습니다.

Booster

Booster 기능은 오븐 내부를 빠르게 예열하는 데 사용됩니다.

- 켜짐

Booster 기능은 조리 프로그램의 가열 단계 동안 자동으로 켜집니다. 상단 가열/그릴 부품, 링 가열 부품 및 고온 팬이 동시에 설정 온도로 오븐 내부를 예열합니다.

- 꺼짐

Booster 기능은 조리 프로그램의 가열 단계 동안 꺼집니다. 오븐 내부를 예열할 때는 선택한 오븐 기능의 가열 부품만 사용됩니다.

추천 온도

다른 온도로 조리하는 경우가 자주 있다면, 권장 온도로 변경하는 것이 좋습니다.

이 메뉴 옵션을 선택하면, 작동 모드 목록이 권장 온도와 함께 디스플레이에 표시됩니다.

- 해당하는 작동 모드를 선택합니다.
- 권장 온도를 변경합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

냉각팬 작동

냉각팬은 오븐이 꺼진 후에도 잠시 동안 작동되어 오븐 내부, 페이스 패널 또는 오븐 하우징 장치의 습도가 높아지는 것을 방지합니다.

- 온도 조절

오븐의 온도가 70 °C 아래로 떨어지면 냉각팬은 꺼집니다.

- 시간 조절

냉각팬은 약 25 분 후에 꺼집니다.

응축수로 인해 오븐 하우징 장치 및 작업대에 손상이 생겨 오븐 내 부식이 발생할 수 있습니다.

냉각팬을 시간 조절(으)로 설정하고 오븐 내부에 따뜻한 음식을 계속 두면, 오븐의 습도가 증가하고 페이스 패널 및 주변 주방 가구에 습기가 차게 되고 작업대 아래로 물방울이 떨어질 수 있습니다.

시간 조절을(를) 선택한 경우, 음식을 따뜻하게 유지하기 위해 오븐 내부에 두지 마십시오.

안전장치

센서버튼 잠금

센서버튼 잠금은 실수나 설정 변경으로 인해 조리 프로그램이 중단되는 것을 방지합니다. **⌚** 켜기/끄기 센서 조절장치와는 별개로 센서버튼 잠금이 활성화되면 프로그램 시작 몇 초 후부터 디스플레이의 항목 및 센서 조절장치가 작동되지 않습니다.

- 켜짐
센서버튼 잠금이 활성화되었습니다.
OK 센서 조절장치를 6 초 이상 눌러 짧은 시간 동안 센서버튼 잠금을 비활성화할 수 있습니다.
- 꺼짐
센서버튼 잠금이 비활성화되었습니다.
모든 센서 조절장치가 정상적으로 터치에 반응합니다.

시스템 잠금 습

시스템 잠금은 실수로 오븐이 켜지지 않도록 합니다.

시스템 잠금이 활성화된 상태에서도 남은시간알림 및 모바일스타트 기능은 계속 사용할 수 있습니다.

시스템 잠금은 정전의 경우에도 활성화 상태를 유지합니다.

- 켜짐
시스템 잠금이 활성화되었습니다. 오븐을 사용하기 전에, OK 센서 버튼을 6 초 이상 눌러줍니다.
- 꺼짐
시스템 잠금이 비활성화되었습니다.
이제 오븐을 정상적으로 사용할 수 있습니다.

Miele@home

오븐은 Miele@home 호환 제품입니다. 오븐에는 WiFi 통신 모듈이 장착되어 있으며 무선 통신에 적합합니다.

오븐을 WiFi 네트워크에 연결하는 방법에는 여러 가지가 있습니다. Miele 앱 또는 WPS를 통해 오븐을 WiFi에 연결하는 것이 좋습니다.

- 활성화
이 설정은 Miele@home이 비활성화된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 재 활성화됩니다.
- 비활성화
이 설정은 Miele@home이 활성화된 경우에만 표시됩니다. Miele@home 설정은 유지되고 WiFi 기능은 꺼집니다.
- 연결상태
이 설정은 Miele@home이 활성화된 경우에만 표시됩니다. 디스플레이에는 WiFi 수신 품질, 네트워크 이름 및 IP 주소와 같은 정보가 표시됩니다.
- 다시 설정
이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정된 경우에만 표시됩니다. 네트워크 설정을 재설정하고 즉시 새 네트워크 연결을 설정합니다.
- 재설정
이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 비활성화되고 WiFi 네트워크 연결이 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다. Miele@home을 사용하려면 새 WiFi 네트워크 연결을 설정해야 합니다. 네트워크 설정은 오븐을 폐기하거나 판매하는 경우, 또는 사용된 적이 있는 오븐을 작동하는 경우 항상 초기화해야 합니다. 이는 모든 개인 정보를 삭제합니다.

설정


제하고 이전 사용자가 오븐에 접속할 수 없도록 할 수 있는 유일한 방법입니다.


- 설정
이 설정은 아직 WiFi 네트워크 연결이 설정되지 않은 경우에만 표시됩니다. Miele@home을 사용하려면 새 WiFi 네트워크 연결을 설정해야 합니다.

원격 제어


모바일 장치에 Miele 앱을 설치하고, Miele@home 시스템에 액세스할 수 있고, 리모트 컨트롤 기능(켜짐)을 활성화한 경우, 모바일스타트 기능을 사용하여 진행 중인 오븐 조리 프로그램에 대한 정보를 검색하거나 프로그램을 종료할 수 있습니다.

모바일스타트 활성화

-  센서 조절장치를 선택하여 모바일스타트를 활성화합니다.

 센서 조절장치가 켜집니다. Miele 앱을 사용하여 오븐을 원격 작동할 수 있습니다.

오븐을 직접 작동하면 앱의 리모트 컨트롤 기능을 통해 작동하는 것보다 우선 적용됩니다.

 센서 조절장치가 켜져 있는 동안 모바일스타트를 사용할 수 있습니다.

원격 업데이트

원격 업데이트 메뉴 옵션은 Miele@home 사용 요건이 모두 충족되었을 때에만 표시 및 선택할 수 있습니다(“처음 사용하기 전 - Miele@home” 참조).

원격업데이트 기능을 사용하여 오븐의 소프트웨어를 업데이트합니다. 오븐에 대한 업데이트가 존재하면 자동으로 다운로드합니다. 업데이트는 자동으로 설치되지 않습니다. 반드시 수동으로 실행해야 합니다.

업데이트를 설치하지 않아도 일상적인 방식으로 오븐을 사용할 수 있습니다. 그러나 Miele에서는 업데이트 설치를 권장합니다.

활성화/비활성화

원격 업데이트 기능은 기본으로 활성화 상태입니다. 업데이트가 준비되면 자동으로 다운로드되지만 업데이트 실행은 수동으로만 진행할 수 있습니다.

만약 업데이트를 자동으로 다운로드하지 않으려면 원격 업데이트를 비활성화하시기 바랍니다.

원격 업데이트 실행

업데이트 내용과 범위에 관한 정보는 Miele 앱에서 확인할 수 있습니다.

소프트웨어 업데이트를 사용할 수 있는 경우 오븐 디스플레이에 메시지가 표시됩니다.

업데이트를 즉시 시작하거나 나중에 설치할 수 있습니다. 오븐을 다시 켜면 업데이트 재알림이 나타납니다.

만약 업데이트를 설치하지 않으려면 원격 업데이트를 비활성화하시기 바랍니다.

업데이트에는 몇 분이 소요됩니다.

원격 업데이트 기능과 관련해서는 다음 정보를 참고하십시오.

- 업데이트를 사용할 수 있는 경우에만 메시지가 표시됩니다.
- 업데이트가 설치되면 설치를 취소할 수 없습니다.
- 업데이트 중에는 오븐의 전원을 끄지 마십시오. 그렇지 않으면 업데이트가 중단되고 설치되지 않습니다.
- 일부 소프트웨어 업데이트는 밀레 고객 서비스 센터에서만 수행할 수 있습니다.

소프트웨어 버전

소프트웨어 버전은 밀레 고객 서비스 부서에서만 사용할 수 있습니다. 가정에서 사용 시 이 정보는 필요하지 않습니다.

전시장 전용 프로그램

이 기능은 오븐을 가열하지 않고 쇼룸에서 시연할 수 있게 합니다. 이 설정은 가정에서 사용할 때는 필요하지 않습니다.

데모모드

데모모드가 활성화된 경우, 오븐을 켜면 데모모드가 작동 중입니다. 기기가 가열되지 않습니다. 이(가) 표시될 것입니다.

- 켜짐
데모모드를 활성화하려면 OK 센서 조절장치를 4 초 이상 누르십시오.
- 꺼짐
데모모드를 비활성화하려면 OK 센서 조절장치를 4 초 이상 누르십시오. 이제 오븐을 정상적으로 사용할 수 있습니다.

공장 출고시 설정

- 기기 설정
변경된 모든 설정은 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다.
- 추천 온도
변경된 모든 권장 온도가 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다.

알람 기능

알람 기능 기능 사용

△ 남은시간알림은 주방에서 다른 활동(예: 계란 삶기)을 할 때 사용할 수 있습니다.

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

■ 최대 남은시간알림 시간은 59 분 59 초 까지 설정할 수 있습니다.

팁: 수분을 사용하는 기능을 사용할 때는 원하는 시간에 수동으로 스팀을 분사할 수 있도록 타이머를 사용하십시오.

남은 시간 알림 설정

액정판 | QuickTouch | 꺼짐 설정을 선택한 경우, 남은시간알림을 설정하기 전에 오븐을 켜야 합니다. 오븐이 꺼지면 남은시간알림이 디스플레이에서 카운트 다운되는 것을 볼 수 있습니다.

예: 계란을 삶고 남은시간알림은 6 분 20 초로 설정하려고 할 때.

- ⌚ 센서 조절장치를 선택합니다.
- 조리 프로그램을 동시에 진행 중인 경우, 알람 기능을(를) 선택하십시오.

설정 00:00 분 안내 메시지가 표시됩니다.

- 탐색 영역을 사용하여 06:20으로 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

남은시간알림이 이제 설정되었습니다.

오븐이 꺼지면, 남은시간알림이 디스플레이에서 카운트 다운되고 시간 대신 △ 표시가 나타납니다.

조리 시간을 설정하지 않고 조리하는 경우, 선택한 온도에 도달하자마자 △ 및 남은시간알림 시간이 표시됩니다.

조리 시간을 설정하고 조리하는 경우, 조리 시간이 디스플레이에 먼저 나타나고 남은시간알림이 백그라운드에서 카운트 다운됩니다.

메뉴에 있는 경우, 남은시간알림이 백그라운드에서 카운트 다운됩니다.

남은시간알림이 끝나면, △ 표시가 깜박이고 시간이 카운트되며 부저가 울립니다.

- ⌚ 센서 조절장치를 선택합니다.
- 필요한 경우, OK로 확인합니다.

부저 울림이 정지되고 디스플레이에서 기호가 꺼집니다.

남은 시간 알림의 시간 변경

- ⌚ 센서 조절장치를 선택합니다.
 - 조리 프로그램을 동시에 진행 중인 경우, 알람 기능을(를) 선택하십시오.
 - 변경을(를) 선택합니다.
 - OK를 눌러 확인하십시오.
- 선택한 남은 시간 알림이 표시됩니다.
- 남은시간알림에 설정된 시간을 변경하십시오.
 - OK를 눌러 확인하십시오.
- 변경된 남은시간알림 시간이 이제 설정되었습니다.

남은 시간 알림의 시간 삭제

- ⌚ 센서 조절장치를 선택합니다.
 - 조리 프로그램을 동시에 진행 중인 경우, 알람 기능을(를) 선택하십시오.
 - 삭제을(를) 선택합니다.
 - OK를 눌러 확인하십시오.
- 남은시간알림 시간이 이제 삭제되었습니다.





메인 및 하위 메뉴

메뉴	권장 값	범위
오븐 기능		
팬플러스 	160 °C	30-250 °C
상하단 가열 	180 °C	30-280 °C
하단 가열 	190 °C	100-280 °C
오토로스팅 	160 °C	100-230 °C
강력급기 	170 °C	50-250 °C
그릴 (대) 	240 °C	200-300 °C
팬그릴 	200 °C	100-260 °C
수분 플러스 	160 °C	130-250 °C
오토프로그램 		
기타 		
에코 팬 가열	190 °C	100-250 °C
해동	25 °C	25-50 °C
물때 제거		
설정 		

에너지 절약 팁

조리 프로그램


- 가능하면 음식 조리 시 자동 프로그램을 사용하십시오.
- 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 상단 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.

사용자 맞춤 설정

- 조절 항목에서 액정판 | QuickTouch | 꺼짐(을)를 선택하여 에너지 소비를 줄입니다.
- 오븐 내부 조명은 조명 | 꺼짐 또는 15초 동안 꺼짐(을)를 선택하십시오. 오븐 내부 조명은  센서 조절장치를 눌러 언제든 다시 켤 수 있습니다.

에너지 절약 모드

프로그램이 실행되지 않고 조절장치가 작동되지 않으면 에너지를 절약하기 위해 오븐이 자동으로 꺼집니다. 시간이 디스플레이에 표시되거나 디스플레이가 어둡게 유지됩니다(“설정” 참조).

작동

- 오븐을 켭니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

- 오븐에 음식을 넣습니다.
- 원하는 기능을 선택합니다.

해당 기능이 먼저 표시되며, 이어서 권장 온도가 표시됩니다.

- 필요한 경우 권장 온도를 변경하십시오.

몇 초 안에 권장 온도가 수락됩니다. 이후 화살표 버튼으로 온도를 변경할 수 있습니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

실제 온도가 표시되면서 가열 단계가 실행됩니다.

온도가 올라가는 것을 확인할 수 있습니다. 설정 온도에 처음 도달하면 부저가 울립니다.

- 조리 후에는 선택한 기능의 센서 조절 장치를 선택하여 조리 프로그램을 종료하십시오.
- 오븐에서 음식을 꺼냅니다.
- 오븐을 끕니다.



조리 프로그램 설정 및 값 변경


기능에 따라 조리 프로그램이 진행되자마자 해당 프로그램에 대한 설정 또는 값을 변경할 수 있습니다.

기능에 따라 다음 설정을 변경할 수 있습니다.

- 온도
- 작동시간
- 종료시간
- 시작시간

온도 변경

기타  | 설정  | 추천 온도(를) 선택하여 요리 선호도에 맞게 권장 온도를 영구적으로 설정할 수 있습니다.

- \wedge 또는 \vee 화살표 버튼을 터치하거나  영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.

원하는 온도가 디스플레이에 나타납니다.

- 탐색 영역을 통해 원하는 온도를 변경하십시오.

온도는 5°C 단위로 변경됩니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

원하는 새 온도로 조리 프로그램이 다시 시작됩니다.

조리 시간 설정

음식을 오븐 안에 넣고 너무 늦게 조리를 시작하면 조리 결과가 안 좋을 수 있습니다. 신선한 음식의 품질이 떨어지고 색상이 변할 수 있습니다.

베이킹 시에는 케이크 혼합 재료 또는 도구가 건조해질 수 있고 발효제의 효과가 떨어질 수 있습니다.

조리 프로그램을 가능한 한 빨리 시작할 수 있도록 시간을 선택하십시오.

음식을 오븐 내부에 넣고, 온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택합니다.

⌚ 센서 조절장치를 통해 작동시간, 종료시간 또는 시작시간을(를) 입력하여 조리 과정을 자동으로 켜거나 끌 수 있습니다.

- 작동시간
필요한 음식 조리 시간을 입력합니다. 조리 시간이 지나고 나면 가열은 자동으로 꺼집니다. 설정할 수 있는 최대 조리 시간 설정은 선택한 기능에 따라 달라집니다.
- 종료시간
조리 과정의 종료 시간을 정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 꺼집니다.
- 시작시간
이 기능은 작동시간 또는 종료시간 시간을 설정한 경우에만 메뉴에 나타납니다. 시작시간을(를) 사용하여 조리 과정의 시작 시간을 정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 켜집니다.

- ⌚ 센서 조절장치를 선택합니다.
- 원하는 시간을 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인합니다.
- ⏪ 센서 조절장치를 터치하여 선택한 작동 모드의 메뉴로 돌아갑니다.

설정된 조리 시간 변경

- ⌚ 센서 조절장치를 선택합니다.
- 원하는 시간을 선택합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.
- 변경을(를) 선택합니다.
- 설정된 시간을 변경합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.
- ⏪ 센서 조절장치를 터치하여 선택한 기능의 메뉴로 돌아갑니다.

이러한 설정은 정전 발생 시 삭제됩니다.

설정된 조리 시간 삭제

- ⌚ 센서 조절장치를 선택합니다.
- 원하는 시간을 선택합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.
- 삭제을(를) 선택합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.
- ⏪ 센서 조절장치를 터치하여 선택한 기능의 메뉴로 돌아갑니다.

작동시간을(를) 삭제하는 경우, 종료시간 및 시작시간에 대한 설정 시간 또한 삭제됩니다.

종료시간 또는 시작시간을(를) 삭제하면, 조리 프로그램은 설정된 조리 시간으로 시작됩니다.

작동

조리 프로그램 취소

- 선택한 기능 또는 < > 센서 조절장치에 대한 센서 조절장치를 터치하십시오.
- 과정 취소 메시지가 디스플레이 표시되면 OK를 눌러 확인합니다.





그러면 오븐 내부 가열 및 조명이 꺼집니다. 설정한 모든 조리 시간이 삭제됩니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

오븐 예열



Booster 기능은 일부 기능과 함께 오븐을 빠르게 예열하는 데 사용됩니다.





항상 오븐 예열이 필요한 것은 아닙니다.

- 대부분의 요리는 예열하기 전의 차가운 오븐 내부에 넣어 예열 과정 동안에 생성된 열을 활용할 수 있습니다.
- 다음 오븐 기능으로 다음의 요리를 할 때 예열하십시오.
 - 팬플러스 , 수분 플러스  및 상하단 가열  기능을 사용한 다크 브레드 반죽, 소 등심 구이 및 필레
 - 상하단 가열  기능(Booster 기능 미사용)을 사용하는 짧은 조리 시간(약 30 분 이내)의 케이크, 페이스트리 및 까다로운 음식(예: 스펀지)

Booster

Booster 기능은 오븐 내부를 빠르게 예열하는 데 사용됩니다.

이 기능은 다음 기능에 대한 공장 출고시 설정으로 켜집니다(기타  | 설정  | Booster | 켜짐).

- 팬플러스 
- 상하단 가열 
- 오토로스팅 
- 수분 플러스 

온도를 100 °C 이상으로 설정하고 Booster 기능이 켜져 있으면, 신속 가열 단계가 오븐 내부를 설정 온도로 가열합니다. 상단 가열/그릴 부품 및 링 가열 부품은 고온 팬과 함께 제공됩니다.

Booster 기능을 사용하면 잘 부스러지는 음식(예: 스펀지 케이크 또는 비스킷)의 윗면이 너무 빨리 갈색으로 변합니다. 이러한 품목을 사용할 때는 Booster 기능을 끄십시오.

조리 프로그램의 Booster 끄기

- 원하는 기능을 선택하기 전에 Booster | 꺼짐 설정을 선택하십시오.

가열 단계에서 Booster 기능은 꺼집니다. 기능과 관련된 가열부만으로 오븐 내부를 예열합니다.

그런 다음 Booster 기능으로 조리 프로그램을 다시 시작하려면, Booster | 켜짐 설정을 선택하여 기능을 다시 켭니다.

오븐에는 수분을 이용한 조리를 위한 스팀 분사 시스템이 장착되어 있습니다. 수분 플러스 [5] 기능을 사용한 베이킹, 로스팅 및 조리는 고른 조리 및 브라우닝을 위한 최적의 스팀 및 공기 흐름이 보장됩니다.

먼저 수분 플러스 [5] 기능을 선택합니다.

원하는 기능을 선택하고 난 후 온도와 스팀 분출의 유형 및 횟수를 설정합니다(자동 스팀 투입, 스팀 투입 1회, 스팀 투입 2회 또는 스팀 투입 3회).

좌측 조절 패널 밑에 있는 튜브를 통해 신선한 수돗물이 스팀 시스템으로 유입됩니다.

물이 아닌 액체는 오븐을 손상시킬 수 있습니다.

수분을 추가해 조리할 때는 수돗물만 사용하십시오.

조리 프로그램 도중에 오븐 내부로 스팀 분출을 통해 물이 분사됩니다. 스팀 유입구는 오븐 천장의 뒷쪽 좌측 모서리에 있습니다.

적합한 음식

한 번의 스팀 분출에는 약 5-8 분이 소요됩니다. 스팀 분출 횟수와 작동 시기는 조리하는 음식의 유형에 따라 다릅니다.

- **이스트 반죽**은 프로그램 초반에 스팀이 분사되면 더욱 잘 부풀어 오릅니다.
- **빵과 롤**은 프로그램 시작 시 스팀이 분사되면 더욱 잘 부풀어 오릅니다. 프로그램 종료 시 한 번 더 스팀이 분출되면 빵과 롤의 반죽거리는 크러스트를 형성할 수 있습니다.
- **지방 함량이 높은 육류 로스팅**의 경우 로스팅 초반에 스팀이 분사되면 기름이 더욱 잘 빠집니다.

수분 추가는 머랭과 같이 수분 함량이 이미 많은 혼합물에는 적합하지 않습니다. 이런 음식은 베이킹 시 건조가 필요합니다.

팁: 제공된 레시피나 Miele 앱을 참조하십시오.

수분 플러스

수분 플러스(을)를 사용한 조리 프로그램 시작

스팀 분사 중 도어 내부에 응축수가 생기는 것은 정상적인 것입니다. 이 응축수는 조리 프로그램 중에 없어집니다.

- 요리를 준비해 오븐에 넣습니다.
- 수분 플러스 **09**(을)를 선택합니다.
권장 온도 160 °C가 표시됩니다.

온도 설정

- 필요한 경우 권장 온도를 변경하십시오.
 - OK를 눌러 확인하십시오.
- 스팀 분사 옵션이 나타납니다.

스팀 분사 선택

- 가열 단계가 끝나고 오븐에 자동으로 스팀이 분사되도록 하고자 하는 경우에는 자동 스팀 투입(을)를 선택하십시오.
- 특정 시간에 수동으로 한 회 이상의 스팀 분사를 하고자 하는 경우에는 스팀 투입 1회, 스팀 투입 2회 또는 스팀 투입 3회(을)를 선택하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

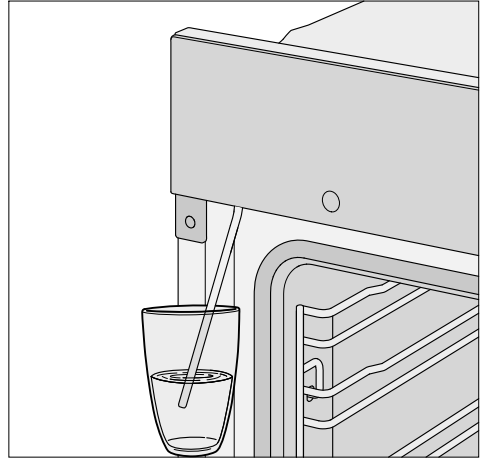
예열된 오븐에서 빵이나 롤과 같은 음식을 조리할 경우 스팀을 수동으로 분출하고 기능을 켜는 것이 가장 좋습니다. 첫 번째 스팀은 오븐에 음식을 넣자마자 분출됩니다.

1회 이상의 스팀 분출을 선택한 경우, 두 번째 스팀은 오븐 내부 온도가 최소 130 °C에 도달할 때까지 분사되지 않습니다.

그러면 급수하라는 안내 메시지가 표시됩니다.

급수 절차 준비 및 시작

- 적합한 용기에 필요한 양의 신선한 수돗물을 채웁니다.
- 도어를 엽니다.
- 급수 파이프를 앞으로 당깁니다(폐이셔 판넬 밑에 위치).



- 급수 파이프 끝단을 수돗물이 담긴 용기에 넣습니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

급수 절차가 시작됩니다.

용기에 소량이 남아 오븐 내부 급수 양이 필요한 지정 용량보다 적을 수 있습니다.

OK 선택을 통해 언제든지 급수 절차를 중지하거나 다시 시작할 수 있습니다.

- 급수 절차가 끝나면 물통을 분리하고 도어를 닫습니다.
- 다시 펌프가 작동되는 소리를 들을 수 있습니다. 급수 파이프의 잔여 수분은 오븐으로 급수됩니다.

오븐 가열 및 냉각 팬이 켜집니다. 필요 및 실제 온도가 표시됩니다.

온도가 올라가는 것을 확인할 수 있습니다. 설정 온도에 처음 도달하면 부저가 울립니다.

스팀 분출

⚠️ 증기로 인한 부상 위험.
 스팀으로 인해 심각한 화상을 입을 수 있습니다.
 조절 패널의 스팀 응축으로 인해 센서 조절장치와 터치 디스플레이 반응이 느려질 수 있습니다.
 스팀이 분출되는 중에는 도어를 열지 마십시오.

자동 스팀 투입

가열 단계가 완료되면 자동 분출 스팀이 분사됩니다.

수분은 오븐 내부에서 증발합니다. 썩(가) 디스플레이에 표시됩니다.

스팀 분출 이후, 썩(이)가 사라집니다.

- 조리 시간이 끝날 때까지 조리하십시오.

스팀 투입 1회, 스팀 투입 2회 또는 스팀 투입 3회

디스플레이에서 썩 센서 조절 장치에 불이 들어오자마자 스팀을 분사할 수 있습니다.

스팀이 오븐 내 온풍을 통해 고르게 퍼지도록 하기 위해 가열 단계가 완료될 때까지 기다려 주십시오.

팁: 언제 스팀을 분사해야 하는지에 대한 팁은 오븐과 함께 제공된 요리책 레시피를 참조하시거나 Miele 앱을 참조하십시오. 알람 기능 △ 기능을 사용해 스팀 분사 알림을 받으시면 됩니다.

- 썩 센서 조절장치를 선택합니다.

분출 스팀이 분사됩니다. 썩(이)가 디스플레이에 표시되고 썩 센서 조절장치의 조명이 꺼집니다.

- 설명된 대로 썩 센서 조절장치에 불이 들어오자마자 추가로 스팀을 분사하십시오.

마지막 스팀이 분사되고 난 후 디스플레이에서 썩 센서 조절장치 및 썩(이)가 모두 사라집니다.

- 조리 시간이 끝날 때까지 조리하십시오.

남은 수분 제거

수분 추가를 사용해 조리하는 경우 스팀 분출 중간에 수분이 고르게 퍼지므로 프로그램이 중단되지 않는 한 계속 수분을 사용하게 됩니다.

그러나 모든 스팀 분출을 완료하기 전에 추가 수분을 사용하는 프로그램이 수동으로 정지되거나 정전이 있는 경우 스팀으로 분출되지 못한 수분은 스팀 분사 시스템에 남아있게 됩니다.

다음번 수분 플러스 **☰** 또는 수분을 사용하는 자동 프로그램 사용 시, 옵션과 함께 디스플레이에 남은 수분 제거(이)가 표시됩니다.

- 음식 조리 프로그램 중 신선한 물만 사용할 수 있도록 바로 잔존 수분의 증발 과정을 시작하는 것이 가장 좋습니다.

⚠️ 증기로 인한 부상 위험.
 스팀으로 인해 심각한 화상을 입을 수 있습니다.
 스팀이 분출되는 중에는 도어를 열지 마십시오.


물의 양에 따라 잔존 수분 증발 과정은 최대 30 분까지 소요될 수 있습니다.

수분 플러스

오븐 내부는 가열되고 잔존 수분은 증발되어 오븐 내부와 도어에 응축수가 형성될 수 있습니다.

- 오븐 내부가 식은 후 응축수를 도어와 오븐 내부에서 닦아내십시오.

즉시 잔존 수분 증발 과정 시작

 스팀으로 인한 부상 위험. 스팀으로 인해 심각한 화상을 입을 수 있습니다. 스팀이 분출되는 동안에는 도어를 열지 마십시오.

- 수분을 사용하는 기능 또는 자동 프로그램을 선택하십시오.

남은 수분 제거 요청이 표시됩니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

시간이 표시됩니다.

잔존 수분 증발 과정이 시작됩니다. 디스플레이에서 줄어드는 시간을 확인할 수 있습니다.

표시되는 시간은 스팀 분사 시스템에 남은 잔존 수분의 양에 따라 다릅니다. 증발 과정 중에 현재 잔존 수분의 양에 따라 소요 시간을 시스템에서 조정할 수 있습니다.

잔존 수분 증발 과정이 종료되면 신호음이 울리고 완료(이)가 표시됩니다.

이제 기능을 선택해 수분을 사용하는 조리 과정 또는 자동 프로그램을 실행할 수 있습니다.

잔존 수분이 증발되는 동안 도어와 오븐 내부에 응축수가 형성됩니다. 오븐 내부가 식고 난 후에 수분을 제거하는 것이 매우 중요합니다.

잔존 수분 증발 건너뛰기

잔류 수분 증발 공정을 건너뛰면 경우에 따라 오븐 내부로 물이 흘러넘칠 수 있습니다. 따라서 증발 과정을 취소하지 않는 것이 가장 좋습니다.

- 수분을 사용하는 기능 또는 자동 프로그램을 선택하십시오.

남은 수분 제거(이)가 표시됩니다.

- 건너뛰기(를) 선택합니다.

이제 기능을 선택해 수분을 사용하는 조리 과정 또는 자동 프로그램을 실행할 수 있습니다.

다음번 수분 추가를 사용하는 기능 또는 자동 프로그램을 선택할 때와 오븐을 끝때 잔존 수분의 증발 과정 실행을 안내받게 됩니다.

다양한 자동 프로그램을 사용하여 손쉽게 완벽한 결과를 얻을 수 있습니다.

카테고리

Auto 자동 프로그램은 더 나은 개요를 위해 카테고리로 분류됩니다. 조리하는 음식 유형에 적합한 프로그램을 선택하고 디스플레이의 지침을 따르십시오.

자동 프로그램 사용

■ 오토프로그램 **Auto**을(를) 선택합니다.

디스플레이에 목록이 표시됩니다.

■ 원하는 음식 카테고리를 선택하십시오.

선택한 음식 카테고리에서 사용 가능한 자동 프로그램이 나타납니다.

■ 원하는 자동 프로그램을 선택합니다.

■ 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

유용한 정보

- 자동 프로그램을 사용할 때 제공되는 레시피는 가이드 용도로만 제공되었습니다. 다른 수량을 사용하는 기타 유사 레시피는 자동 프로그램에서 사용할 수 없습니다.
- 조리 후, 자동 프로그램을 시작하기 전에 오븐 내부를 실온으로 다시 식히십시오.
- 일부 자동 프로그램에서는 음식을 오븐 내부에 넣기 전에 예열 단계가 필요합니다. 이 작업이 필요하면 디스플레이에 메시지가 표시됩니다.
- 일부 자동 프로그램은 특정 조리 시간 후에 액체를 추가해야 합니다. 이 작업이 필요하면 디스플레이에 메시지가 표시됩니다(예: 액체 추가).
- 설명된 자동 프로그램의 시간은 예상 시간입니다. 프로그램에 따라 증가하거나 감소할 수 있습니다. 특히 육류의 조리 시간은 음식의 초기 온도에 따라 달라질 수 있습니다.


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.

- 기타  (를) 선택합니다.
- 해동(를) 선택합니다.
- 필요한 경우 권장 온도를 변경하십시오.

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 책자의 뒷부분에 있는 조리 도표의 정보를 참조하십시오.

다용도 트레이 위에 그릴 선반을 얹어서 사용하십시오.

- 선반 높이 2에 다용도 트레이와 함께 그릴 선반을 올려 두십시오.
- 상하단 가열  기능 및 온도 120 °C를 선택하십시오.
- 다용도 트레이와 그릴 선반을 장착하고 오븐을 약 15 분 동안 예열하십시오.
- 오븐 내부가 예열되는 동안 쿡탑의 모든 면에서 고기표면을 강하고 신속하게 구우세요.

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

- 선반에 표면을 빠르게 구운 고기를 올려 놓으십시오.
- 온도를 100 °C로 낮추십시오(“조리 도표” 참조).
- 조리 시간이 끝날 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.

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 너무 꼬챙이에 꽂으십시오.

튀김옷/반죽 없이 깨끗하게 나오면 음식이 완성된 것입니다.


기능 참고 사항

“메인 및 하위 메뉴”의 권장값으로 모든 기능에 대한 개요를 찾을 수 있습니다.

오토프로그램 활용

- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

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 2 층에 놓습니다.
- 2 가지 선반 높이: 음식을 1+3 또는 2+4 층에 놓습니다.
- 3 가지 선반 높이: 음식을 1+3+5 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.

수분 플러스 활용

수분 추가가 필요한 조리 시 이 기능을 사용하십시오.

- 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

강력급기 활용

촉촉한 토핑이 있는 케이크를 베이킹하는데 이 기능을 사용하십시오.

얇은 비스킷을 굽는 데 이 기능을 사용하지 마십시오.

- 케이크를 1 또는 2 층에 놓으십시오.

상하단 가열 활용

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

전통적인 레시피를 베이킹하는데 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 튜브 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 브라우닝되지만 안쪽은 잘 익지 않을 수 있습니다.
 - 팬플러스 , 수분 플러스  및 오토로스팅  (으)로 요리하는 경우, 상하단 가열  (으)로 요리하는 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.
 - 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 로스팅할 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

“메인 및 하위 메뉴”의 권장값으로 모든 기능에 대한 개요를 찾을 수 있습니다.

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



육즙이 너무 까맣게 탈 수 있으므로 로스팅할 때 강력굽기  기능을 사용하지 마십시오.


오토프로그램 활용

- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

팬플러스 또는 오토로스팅 활용

이 기능은 노릇노릇하게 구워져야 하는 육류, 생선 및 닭/정/오리와 등심 및 필레 로스팅에 적합합니다.

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

오토로스팅  기능에서 오븐 내부는 초기에 높은 표면굽기온도로 가열됩니다 (약 230 °C). 온도에 도달하자마자 오븐은 자동으로 사전 선택한 로스팅 온도로 온도를 낮춥니다(로스팅 지속).

- 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

수분 플러스 활용

수분 추가가 필요한 조리 시 이 기능을 사용하십시오.

- 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

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 2 층에 놓습니다.

에코 팬 가열 활용

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

- 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

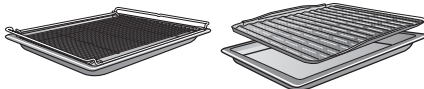
그릴굽기

⚠️ 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 트레이를 사용하십시오. 음식의즙이 인서트 아래에 모입니다. 이를 통해 튀거나 오븐이 더러워지지 않으며 그레이비와 소스를 만들 때 즙을 사용할 수 있습니다. 베이킹 및 로스팅 그릴 선반이나 그릴링 및 로스팅 인서트에 오일을 바르고 그 위에 음식을 올립니다.

베이킹 트레이를 사용하지 마십시오.



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 3 층 또는 4 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.

- 레어/핑크

육류가 스푼으로 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

“메인 및 하위 메뉴”의 권장값으로 모든 기능에 대한 개요를 찾을 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 굽는 데 적합합니다.

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

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

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.

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.

청소 및 관리

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.
- 팬플러스 (☞) 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.

물때 제거

물때 제거 주기는 지역 내 물경도에 따라 다릅니다.

물때 제거는 언제든지 실행할 수 있습니다.

그러나 오븐 기능이 제대로 작동하도록 하기 위해 일부 프로그램을 몇 회 실행하고 나면 스팀 분사 시스템에 대한 물때 제거 과정을 실행하라는 안내창이 자동으로 표시됩니다.

오븐에서는 물때 제거를 시작하기 전에 사용할 수 있는 10 회의 프로그램을 카운트다운합니다. 이후에는 수분이 추가되는 기능 또는 자동 프로그램을 사용할 수 없게 됩니다.

이러한 기능은 물때 제거를 실행하고 난 이후에야 다시 사용할 수 있습니다. 수분 추가가 필요하지 않은 다른 모든 기능 및 자동 프로그램은 계속해서 사용할 수 있습니다.

물때 제거 과정 순서

물때 제거가 시작되고 나면 끝까지 완료해야 합니다. 도중에 취소할 수 없습니다.

물때 제거에는 약 90 분이 소요되며 몇 가지 단계가 포함됩니다:

1. 물때 제거 준비
2. 물때 제거액 도면
3. 활성화 단계
4. 행굼 1
5. 행굼 2
6. 행굼 3
7. 잔존 수분 증발

물때 제거 준비

약 1 리터 용량의 용기가 필요합니다.

오븐에는 플라스틱 튜브(석션컵 포함)가 제공되어 급수 파이프 밑에서 물때 제거액이 있는 용기를 들지 않아도 됩니다.

제공된 물때 제거 태블릿세제를 사용할 것을 권장합니다. 이 세제는 최적의 결과를 위해 밀레 제품에 대해 특별히 개발된 것입니다.


팁: 밀레 물때 제거 태블릿세제는 밀레 웹샵, 밀레 고객 서비스 부서 또는 밀레 매장을 통해 주문할 수 있습니다.(국가에 따라 주문 가능여부 다름)

시트르산 및/또는 염소와 같이 바람직하지 않은 물질이 포함된 다른 물때제거제는 제품을 손상시킬 수 있습니다.

또한 물때제거액의 농도가 적절하지 않으면 필요한 물때 제거 효과를 보장할 수 없습니다.

- 용기에 약 600 ml의 냉수를 넣고 물때 제거 태블릿세제 하나를 완전히 녹여 주십시오.

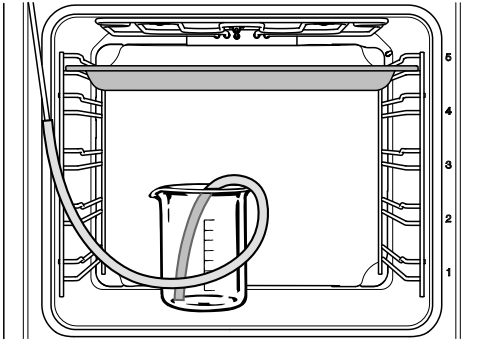
물때 제거 실행

- 기타  (를) 선택합니다.
- 물때 제거(를) 선택합니다.

수분 사용이 필요한 기능과 자동 프로그램을 이미 잠긴 경우 OK를 누르면 물때 제거가 바로 시작됩니다.

- 사용한 물때 제거 용액을 받을 수 있도록 다용도 트레이를 상단 선반 높이에 완전히 밀어넣습니다. 메시지가 표시되면 OK를 누릅니다.

청소 및 관리



- 물때 제거 용액이 든 용기를 오븐 내부 바닥에 놓습니다.
- 플라스틱 튜브의 한 쪽 끝을 급수 파이프에 연결합니다. 플라스틱 튜브의 다른 끝은 물때 제거 용액 용기의 바닥에 놓고 플라스틱 튜브를 석션 컵이 있는 용기에 고정합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

급수 절차가 시작됩니다. 펌프 소리가 들립니다.

OK 선택을 통해 언제든지 급수 절차를 중지하거나 다시 시작할 수 있습니다.

지정된 용액의 양은 실제 들어간 양을 초과할 수 있습니다. 따라서 용액 일부는 물때 제거 종료 후 용기에 남아있을 수 있습니다.

흡수 과정이 완료되었음을 확인하라는 메시지가 표시됩니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

활성화 단계가 시작됩니다. 디스플레이에서 줄어드는 시간을 확인할 수 있습니다.

- 용기는 오븐의 급수 파이프에 튜브가 연결된 채로 둡니다. 시스템에서는 활성화 단계 중에 더 많은 액체를 필요로 하므로 용기에 약 300 ml의 물을 채워 넣습니다.

시스템에서는 약 5 분 주기로 액체를 더 흡입합니다. 펌프 소리가 들립니다.

전체 과정 중에 내부 조명과 냉각 팬은 켜진 상태를 유지합니다.

활성화 단계 종료 시 신호음이 울립니다.

활성화 단계 후 스팀 분사 시스템 행균

활성화 단계가 완료된 후에는 물때 제거 용액의 잔여물을 제거하기 위해 스팀 분사 시스템을 행균야 합니다.

이를 위해 약 1 리터의 신선한 수돗물을 스팀 분사 시스템에 세 번 주입하면 이는 다용도 트레이에 모이게 됩니다.

- 물때 제거 용액이 모인 다용도 트레이를 오븐에서 꺼내 비웁니다. 트레이를 오븐 상단 선반 높이에 다시 넣습니다.
- 용기에서 플라스틱 튜브를 꺼냅니다.
- 용기를 꺼내고 깨끗이 행균 후 약 1 리터의 신선한 수돗물로 채웁니다.
- 오븐 내부에서 용기를 교체한 후 용기에 플라스틱 튜브를 고정합니다.

- 확인 후 OK를 누릅니다.

첫 번째 행균에 대한 급수가 시작됩니다.

물이 스팀 분사 시스템에 주입되고 이는 다용도 트레이에 모이게 됩니다.

두 번째 행균을 준비할 지침이 표시됩니다.

- 행균 물이 모인 다용도 트레이를 오븐에서 꺼내 비웁니다. 트레이를 오븐 상단 선반 높이에 다시 넣습니다.
- 용기에서 플라스틱 튜브를 꺼내고 약 1 리터의 신선한 수돗물로 채웁니다.
- 오븐 내부에서 용기를 교체한 후 용기에 플라스틱 튜브를 고정합니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.

- 세 번째 행굼도 정확히 동일한 방식으로 진행합니다.

잔존 수분 증발 과정에서 세 번째 행굼으로부터 나온 물을 모은 다용도 트레이를 오븐 내부에 두십시오.

잔존 수분 증발

세 번째 행굼 이후 잔존 수분 증발이 시작됩니다.

- 오븐에서 용기와 튜브를 꺼냅니다.
- 도어를 닫으십시오.
- 확인 후 OK를 누릅니다.

⚠ 증기로 인한 부상 위험.
스팀으로 인해 심각한 화상을 입을 수 있습니다.
잔존 수분이 증발될 때는 도어를 열지 마십시오.

오븐 가열이 켜지고 잔존 수분 증발 시간이 나타납니다.

실제 잔존 수분 양에 따라 남은 시간은 자동으로 달라집니다.

물때 제거 마무리

잔존 수분 증발 과정이 종료되면 물때 제거 이후 세척에 대한 팁이 담긴 정보창이 나타납니다.

- 확인 후 OK를 누릅니다.

신호음과 완료(이)가 나타납니다.

- ⏻ 켜기/끄기 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 끕니다.

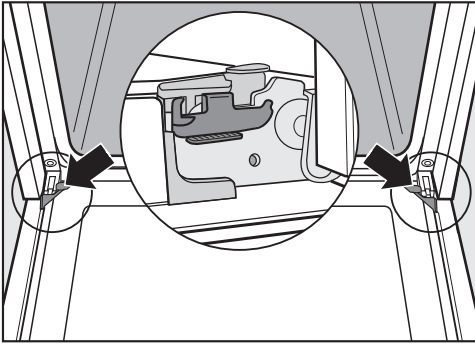
⚠ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.
작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

- 액체가 모인 다용도 트레이를 오븐에서 꺼내 비웁니다.
- 오븐이 식으면 응축수와 물때 제거액 잔여물을 닦아냅니다.
- 오븐 내부가 완전히 마를 때까지 도어를 열어 둡니다.

청소 및 관리

도어 분리

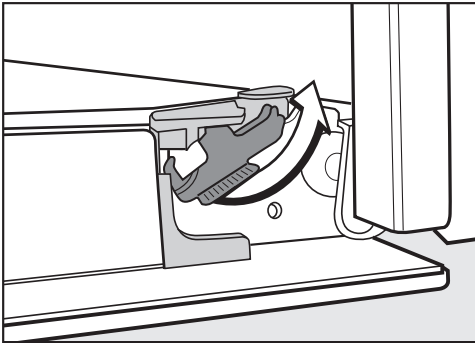
도어의 중량은 약 9 kg입니다.



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.

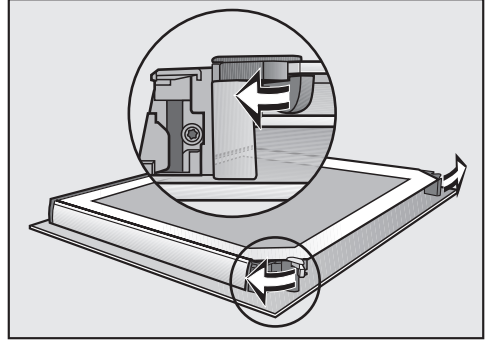
도어 유리는 떨어지면 깨질 수 있습니다. 분해한 도어 유리는 안전한 곳에 보관하십시오.

! 도어를 세게 닫아 발생할 수 있는 부상 위험.

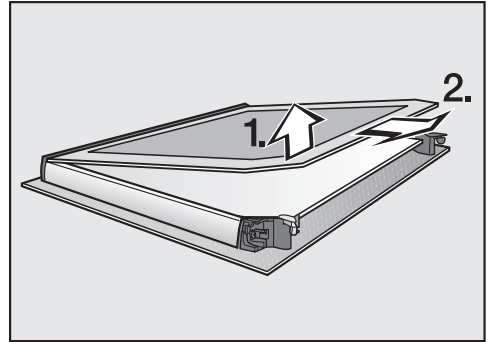
도어가 오븐에 장착되어 있을 때 분해하려고 하면 도어가 세게 닫힐 수 있습니다.

항상 도어를 분리한 후에 분해해야 합니다.

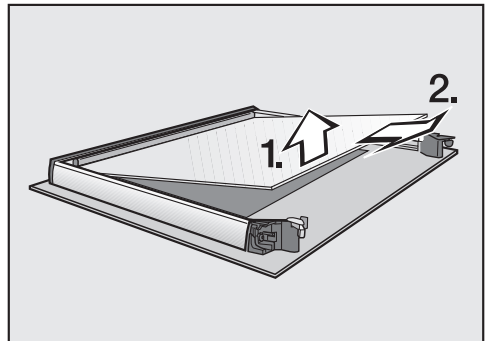
- 외부 유리판이 아래를 보도록 한 상태에서 부드러운 표면(예: 티 타월 위) 위에 도어를 두어 굽힘 발생을 방지합니다. 도어 핸들은 테이블 가장자리에 정렬해 두어 유리를 눕혀서 보관하고 세척 도중에 파손되지 않도록 합니다.



- 유리판 리테이너 2 개를 뒤집어 엽니다. 다음과 같이 내부판을 분리합니다.



- 내부판을 조심스럽게 들어올려 플라스틱 스트립에서 꺼냅니다.

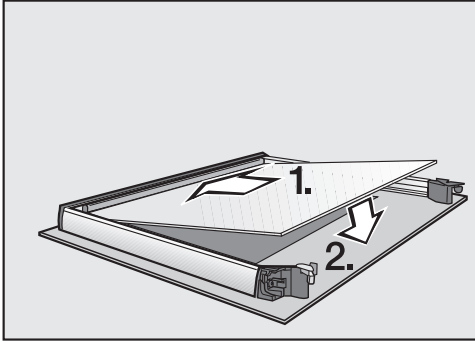


- 중간판을 부드럽게 들어올려 꺼냅니다.

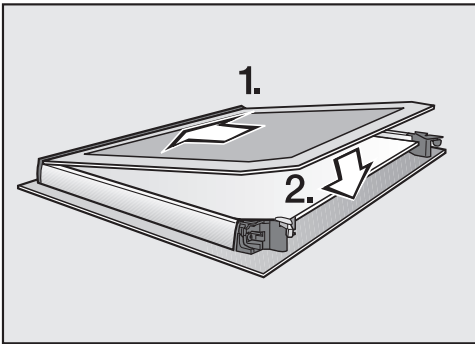
청소 및 관리

- 깨끗한 스펀지 또는 젖은 극세사 수건에 따뜻한 세척액 용액으로 도어판 및 기타 부품을 청소합니다.
- 모든 부품을 부드러운 천으로 닦아 물기를 제거합니다.

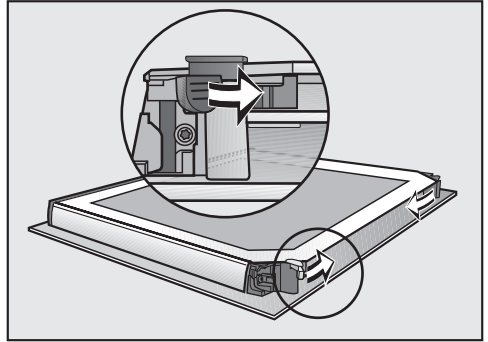
그리고 도어를 조심스럽게 재조립합니다.



- 중간판을 소재 번호에 맞춰 다시 장착합니다(반대 방향이 아니어야 함).



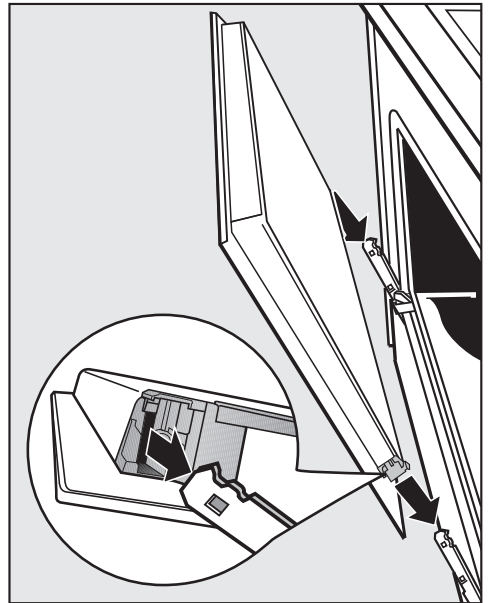
- 무광택 인쇄면이 아래쪽을 향하도록 내부판을 플라스틱 스트랩으로 밀어 넣고 리테이너 사이에 장착합니다.



- 유리판 리테이너를 안쪽으로 뒤집어 달습니다.

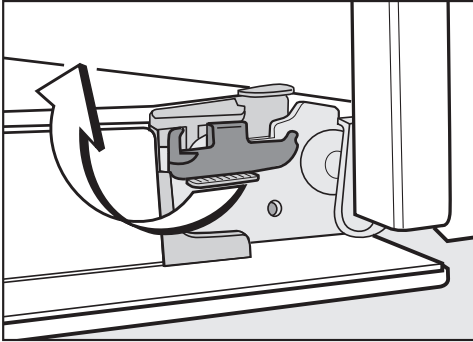
이제 도어가 재조립되었습니다.

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.



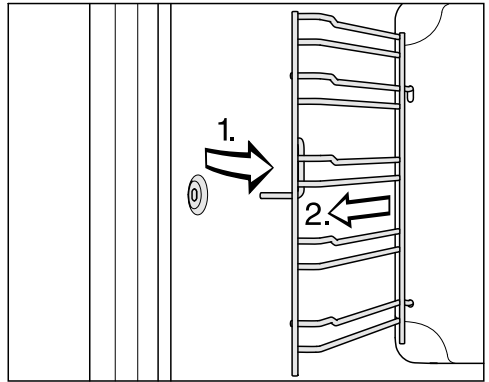
- 잠금 클램프를 다시 잠그려면 가능한 수평 위치가 되도록 위로 다시 뒤집습니다.

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

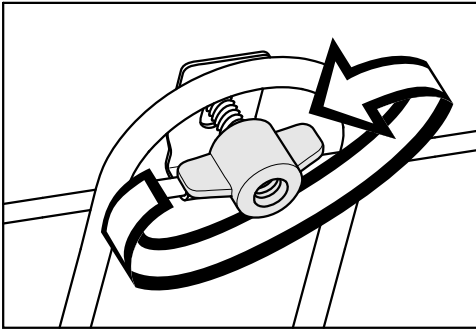
상단 가열/그릴부 내리기

오븐 내부 천장이 심하게 오염된 경우, 상단 가열/그릴부를 내려 쉽게 청소할 수 있습니다. 젖은 천이나 식기 세척용 스펀지로 오븐 내부 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 줄 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 내부 상단에 접근할 수 있습니다.

- 깨끗한 스펀지 또는 젖은 극세사 수건에 따뜻한 세척액 용액으로 오븐 내부 천장을 청소합니다.
- 청소 후, 상단 가열/그릴부를 조심스럽게 다시 올립니다.
- 윙 너트를 교체하고 단단히 조이십시오.
- 측면 레일을 다시 장착합니다.


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.



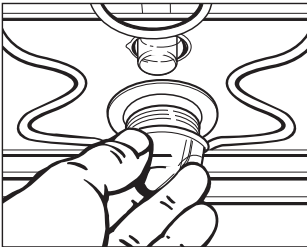
문제	원인과 해결
디스플레이가 어둡습니다.	<p>시간 액정판 표시 꺼짐 설정을 선택했습니다. 오븐이 꺼지면, 디스플레이는 어두워집니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐이 켜지면 메인 메뉴가 바로 나타납니다. 시간을 계속해서 표시하려면 시간 액정판 표시 꺼짐 설정을 선택하십시오. <p>오븐에 전원이 공급되지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐 플러그가 소켓에 올바르게 꽂혀있고 켜져 있는지 확인하십시오. ■ 회로 차단기가 단락되지 않았는지 점검합니다. 자격을 갖춘 전기 기술자나 밀레 서비스 센터에 문의하십시오.
부저가 울리지 않습니다.	<p>부저가 비활성화되어 있거나 음량이 너무 낮게 설정되어 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 부저를 켜거나 볼륨 부저음 설정으로 음량을 높이십시오.
오븐 내부가 가열되지 않습니다.	<p>데모 모드가 활성화 상태입니다. 디스플레이 및 센서 조절장치에서 메뉴 옵션을 선택할 수 있지만, 오븐 가열은 작동하지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 전시장 전용 프로그램 데모모드 꺼짐 설정으로 데모 모드를 비활성화하십시오.
오븐을 켜면 디스플레이에 시스템 잠금  이(가) 나타납니다.	<p> 시스템 잠금이 활성화되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ OK를 눌러 확인합니다. <p>6초간 OK 버튼을 누르세요. 이(가) 표시됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ OK 센서 버튼을 6 초 이상 눌러 조리 과정의 시스템 잠금을 비활성화할 수 있습니다. ■ 시스템 잠금을 영구적으로 비활성화하려면 안전장치 시스템 잠금  꺼짐 설정을 선택하십시오.

문제 해결 가이드

문제	원인과 해결
<p>센서 조절장치가 반응하지 않습니다.</p>	<p>액정판 QuickTouch 꺼짐 설정을 선택했습니다. 오븐이 꺼지면 센서 조절장치는 응답하지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐이 켜지면, 센서 조절장치는 바로 반응합니다. 오븐이 꺼져 있어도 센서 조절장치가 반응하게 하려면 액정판 QuickTouch 켜짐 설정을 선택하십시오. <p>오븐이 전원 공급 장치와 연결되어 있지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐 플러그가 소켓에 올바르게 꽂혀있고 켜져 있는지 확인하십시오. ■ 퓨즈에서 오작동이 발생했는지 확인하십시오. 자격을 갖춘 전기기술자나 밀레 고객 서비스 부서에 문의하십시오. <p>조절장치에 결함이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 디스플레이가 꺼지고 오븐이 다시 시작될 때까지  켜짐/꺼짐 센서 조절장치를 계속 누르십시오.
<p>정전 가 디스플레이에 표시됩니다.</p>	<p>전원 공급이 잠시 중단되었습니다. 이로 인해 현재 조리 프로그램이 중단되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐을 끈 후 다시 켭니다. ■ 조리 프로그램을 다시 시작하십시오.
<p>12:00이(가) 디스플레이에 표시됩니다.</p>	<p>전원 공급이 150 시간 이상 중단되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 시간과 날짜를 재설정하십시오.
<p>최대 작동시간에 도달 가 디스플레이에 표시됩니다.</p>	<p>오븐이 비정상적으로 오래 작동되었습니다. 이로 인해 안전 전원차단 기능이 활성화되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ OK를 눌러 확인하십시오. <p>이제 오븐을 사용할 수 있습니다.</p>
<p>본문에 없는 오류 및 오류 코드가 디스플레이에 나타납니다.</p>	<p>사용자가 해결할 수 없는 결함이 발생했습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
<p>물때 제거 기능을 선택한 후 디스플레이에 이 기능을 현재 사용할 수 없습니다. 메시지가 표시됩니다.</p>	<p>스팀 분사 시스템에 결함이 있는 것입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.

문제	원인과 해결
수분 사용이 필요한 프로그램이 물을 흡입하지 않습니다.	<p>데모 모드가 활성화 상태입니다. 디스플레이 및 센서 조절장치에서 메뉴 옵션을 선택할 수 있지만, 스팀 분사 시스템을 위한 펌프는 작동하지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 설정 전시장 전용 프로그램 데모모드 꺼짐(을)를 선택하여 데모 모드를 비활성화하십시오. <p>스팀 분사 시스템을 위한 펌프에 결함이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
요리 프로그램 이후에 잡음이 들립니다.	<p>조리 프로그램 후에도 냉각팬은 계속 켜져 있습니다 (“설정 - 냉각팬 연속작동” 참조).</p>
오븐이 저절로 꺼졌습니다.	<p>일정 시간이 흐르거나 조리 프로그램이 종료된 후 버튼을 누르지 않으면 전원을 절약하기 위해 오븐은 자동으로 꺼집니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐을 다시 켜십시오.
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.
구운 제과의 브라우닝이 균일하지 않습니다.	<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.
녹 같은 자국이 촉매성 애나멜 표면에 보입니다.	<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).

문제 해결 가이드

문제	원인과 해결
잠시 후 오븐 내부 조명이 꺼집니다.	<p>조명 15초동안 켜짐 설정을 선택했습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 전체 조리 프로그램 중에 오븐 내부 조명을 켜려면 조명 켜짐 설정을 선택하십시오.
오븐 내부 조명이 꺼졌습니다.	<p>조명 꺼짐 설정을 선택했습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■  센서 조절장치를 눌러 15 초 동안 오븐 내부 조명을 켜십시오. ■ 필요한 경우, 조명 켜짐 또는 15초동안 켜짐 설정을 선택하십시오.
오븐 내부 조명이 켜지지 않습니다.	<p>할로겐 램프에 결함이 있습니다.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p> 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.</p> </div>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 주전원에서 제품의 연결을 끊으십시오. 벽면에서 전원을 끄고 소켓에서 플러그를 빼내거나 전원 설비에 서 퓨즈 연결을 분리하십시오. ■ 램프 덮개를 시계 반대 방향으로 1/4 정도 덮어 푼 후 싯과 함께 아래 방향으로 당겨 꺼내십시오. ■ 새 할로겐 램프(Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9)로 교체하십시오. ■ 램프 덮개를 싯과 함께 다시 장착한 후 시계 방향으로 돌려 고정하십시오. ■ 기기를 전기 공급장치에 다시 연결합니다.

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.

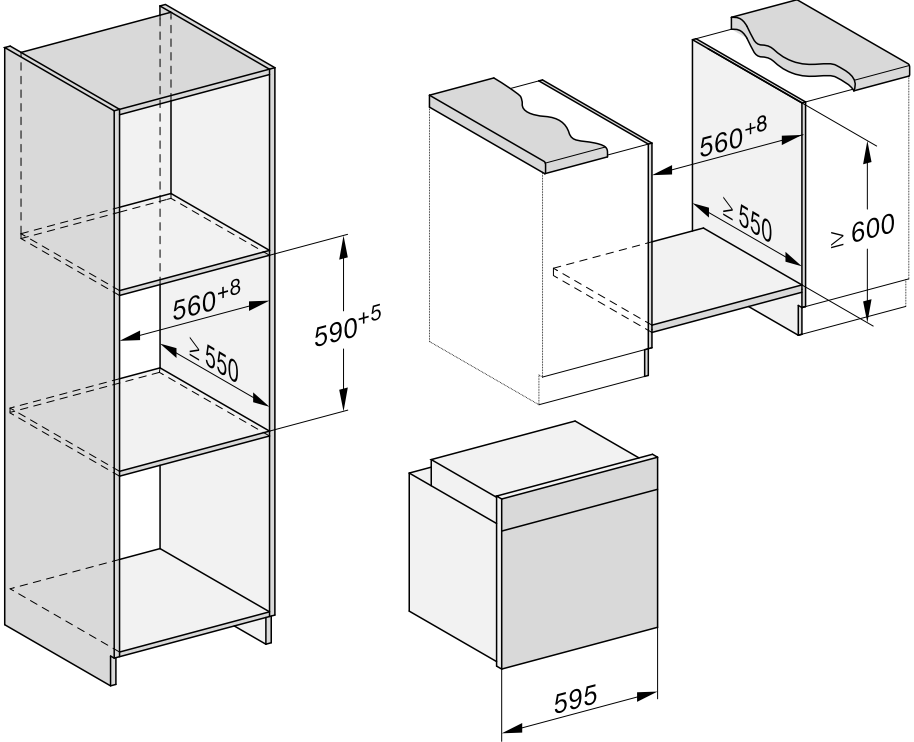
설치

설치 치수

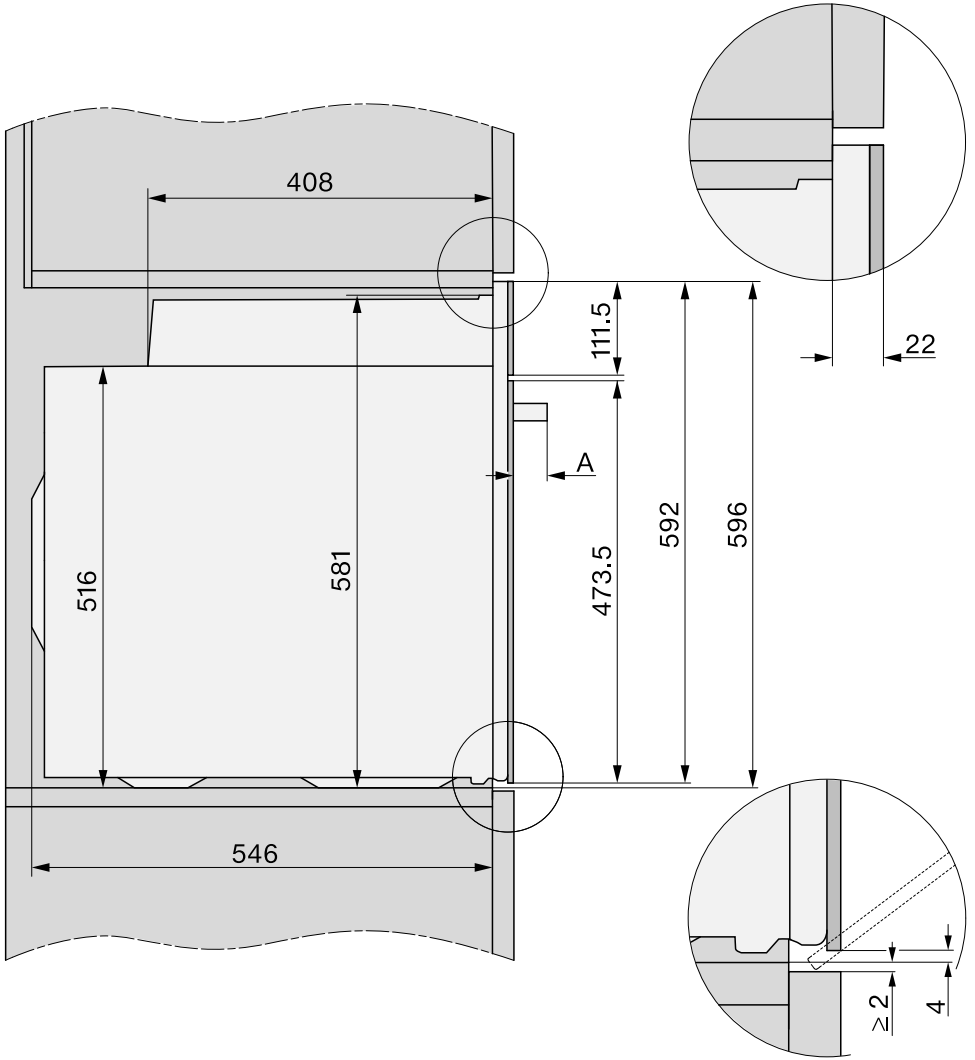
치수는 mm 단위입니다.

키 큰장 또는 하부장에 설치

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



측면부

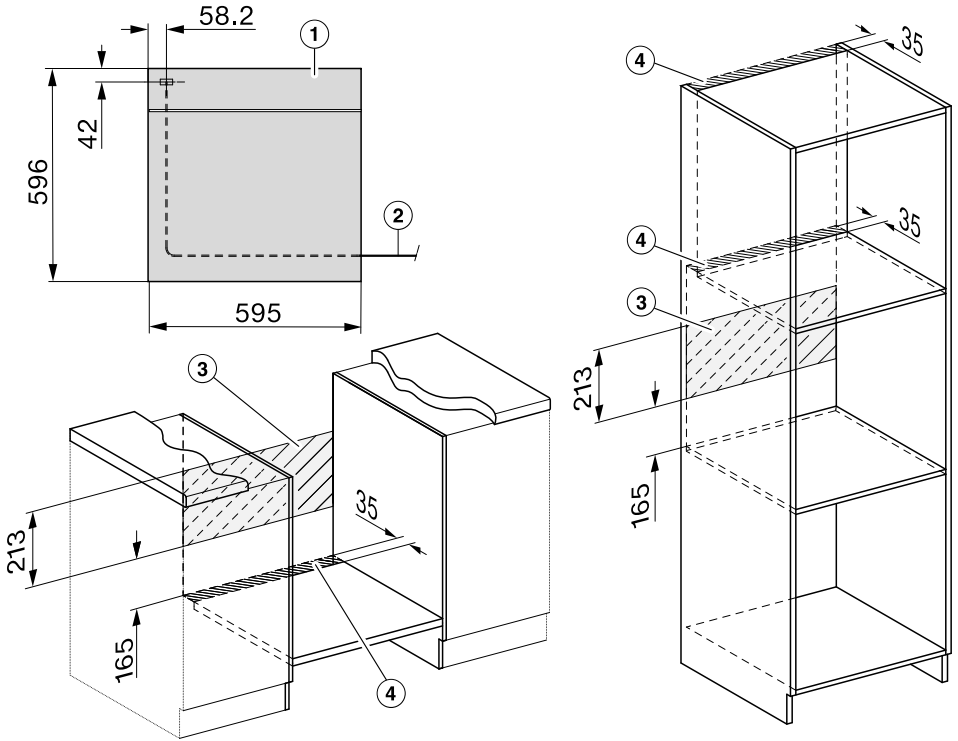


A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

설치

연결 및 환기



- ① 전면 뷰
- ② 주전원 연결 케이블, 길이 = 1500 mm
- ③ 이 구역에서는 연결이 허용되지 않음
- ④ 환기구 따내기, 최소 150 cm²

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.

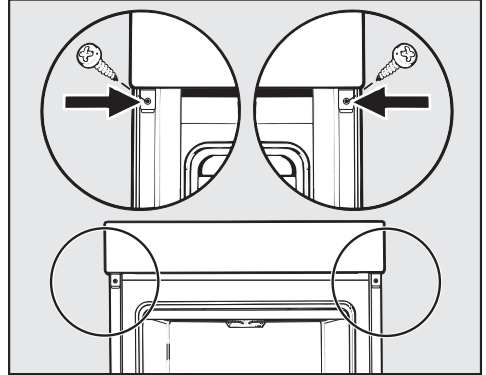
- 오븐을 전기 공급 장치에 연결합니다.

도어 핸들로 오븐을 들어올리면 도어가 손상될 수 있습니다.

하우징 옆에 있는 들어간 손잡이를 이용하여 기기를 옮깁니다.

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

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



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

설치

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.

모든 전기 작업은 현행 국가 및 지역 안전 규정을 엄격히 준수하여 적합한 자격과 역량을 갖춘 밀레 공인 서비스 기술자만 수행해야 합니다.

전압 및 정격 부하는 오븐 내부 전면에 있는 데이터 플레이트에서 확인할 수 있습니다. 이 정보가 가정용 주전원 공급장치와 일치하는지 확인하십시오.

안전을 위해 제품을 적합한 누전차단기(RCD)/접지 장애 인터럽터(CFI)로 보호하는 것이 좋습니다. 자격을 갖춘 전기기술자에게 문의하십시오.

코드가 손상된 경우 밀레 공인 서비스 기술자가 새 코드로 교체해야 합니다.

 **경고: 이 제품은 접지를 해야 합니다.**

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.

케이크 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)		🌡️ [°C]	🔥↑	⁵ ₁		🕒 [분]
				+HFC:	-HFC:	
머핀(트레이 1 개)		150-160	-	1	2	25-35
머핀(트레이 2 개)		150-160	-	1+3 ³	1+3	30-40 ⁴
소형 케이크(트레이 1 개)		150	-	1	2	25-35
		160 ²	-	2	3	20-30
소형 케이크(트레이 2 개)		150 ²	-	1+3 ³	1+3	25-35
파운드 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹		150-160	-	1	2	60-70
		155-165 ²	-	1	2	60-70
마블, 견과류 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹		150-160	-	1	2	55-65
		150-160	✓	1	2	60-70
마블, 견과류 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀/번트 케이크 틀, Ø26 cm) ¹		150-160	✓	1	2	55-65
		150-160	✓	1	2	60-70
신선한 과일 케이크(트레이 1 개)		155-165	-	1	2	40-50
		155-165	✓	1	1	55-65
신선한 과일 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		150-160	✓	1	2	55-65
		165-175 ²	-	1	2	50-60
플랑 베이스(베이킹&로스팅 그릴 선반, 플랑 베이스 틀, Ø 28 cm) ¹		150-160	-	1	2	25-35
		170-180 ²	-	1	2	15-25

작동 모드, 🌡️ 온도, 🔥↑ 부스터, ⁵₁ 선반 받침대(플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 있는 +HFC: / 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 없는 -HFC:), 🕒 조리 시간, 팬플러스, 상하단 가열

- 1 어두운 색상의 무광택 베이킹 틀을 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 2 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 3 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 하단 선반 받침대에 장착합니다(가능한 경우).
- 4 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

조리 차트


쇼트크러스트 페이스트리









케이크/비스킷 (액세서리)		🌡️ [°C]	🌡️↑ -			🕒 [분]
				+HFC:	-HFC:	
비스킷(트레이 1 개)		140-150	-	1	2	25-35
		150-160	-	1	2	25-35
비스킷(트레이 2 개)		140-150	-	1+3 ³	1+3	25-35 ⁴
드롭 쿠키(트레이 1 개)		140	-	1	2	35-45
		160 ²	-	2	3	20-30
드롭 쿠키(트레이 2 개)		140	-	1+3 ³	1+3	40-50 ⁴
플랑 베이스(베이킹&로스팅 그릴 선반, 플랑 베이스 틀, Ø 28 cm) ¹		150-160	-	1	2	35-45
		170-180 ²	-	1	2	20-30
치즈 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		170-180	-	1	2	80-90
		150-160	-	1	2	80-90
사과파이(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 20 cm) ¹		160	-	1	2	80-100
		180	-	1	1	80-90
사과파이, 더블 크러스트(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		180-190 ²	-	1	2	60-70
		160-170	-	1	2	60-70
신선한 과일 케이크, 글레이즈드(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		170-180	-	1	2	60-70
		150-160	-	1	2	55-65
신선한 과일 케이크, 글레이즈드(트레이 1 개)		170-180	-	1	2	50-60
		160-170	-	1	2	45-55
과일 플랑(트레이 1 개)		210-220 ²	✓	-	1	55-65
		180-190	-	-	1	35-45

작동 모드, 🌡️ 온도, 🌡️↑ 부스터, 선반 받침대(플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 있는 +HFC:/플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 없는 -HFC:), 🕒 조리 시간, 팬플러스, 에코 팬 가열, 상하단 가열, 강력급기

- 1 어두운 색상의 무광택 베이킹 틀을 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 2 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 3 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 하단 선반 받침대에 장착합니다(가능한 경우).
- 4 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

이스트 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [분]
				+HFC:	-HFC:	
번트 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 번트 케이크 틀, Ø 24 cm) ¹		150-160	-	1	2	50-60
		160-170	-	1	2	50-60
슈톨렌(트레이 1 개)		150-160	-	1	2	55-65
		160-170	✓	1	2	55-65
과일 포함/미포함 소보로 케이크(트레이 1 개)		160-170	✓	1	2	40-50
		170-180	✓	2	3	45-55
신선한 과일 케이크(트레이 1 개)		160-170	✓	1	2	45-55
		170-180	✓	2	3	45-55
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 1 개)		160-170	✓	1	2	25-35
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 2 개)		160-170	✓	1+3 ³	1+3	30-40 ⁵
화이트 브레드, 자유 형태(트레이 1 개)		190-200	✓	1	2	30-40 ⁶
		190-200	-	1	2	30-40
화이트 브레드(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹		180-190	✓	1	2	30-40 ⁷
		190-200 ²	✓	1	2	30-40
통밀빵(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹		190-200 ²	✓	1	2	55-65 ⁷
		200-210 ²	✓	1	2	45-55
이스트 도우 발효(베이킹&로스팅 그릴 선반)		30-35	-	- ⁴	- ⁴	-

 작동 모드,  온도,  부스터, ⁵₁ 선반 받침대(플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 있는 +HFC:/플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 없는 -HFC:),  조리 시간,  팬플러스,  상하단 가열, ✓ 수분 플러스,  켜기, - 끄기

- 어두운 색상의 무광택 베이킹 틀을 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 하단 선반 받침대에 장착합니다(가능한 경우).
- 베이킹&로스팅 그릴 선반을 오븐 바닥에 놓고 도우가 담긴 그릇을 선반에 올립니다. 그릇 크기에 따라 선반 레일을 분리해야 할 수 있습니다.
- 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.
- 조리 과정 초반에 스팀을 1 회 배출합니다.
- 조리 과정 초반에 스팀을 2 회 배출합니다.

조리 차트

스펀지 혼합 재료

케이크/비스킷 (액세서리)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [분]
				+HFC:	-HFC:	
스펀지 케이크 베이스(계란 2 개)(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		160-170 ²	-	1	2	15-25
스펀지 케이크 베이스(계란 4-6 개)(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		150-160 ²	-	1	2	30-40
거품을 낸 스펀지 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm) ¹		180	-	1	2	25-35
		150-170 ²	-	1	2	25-45
스위스 롤 스펀지(트레이 1 개)		180-190 ²	-	1	2	10-20

작동 모드, 🌡️ 온도, 🔥↑ 부스터, 선반 받침대(플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 있는 +HFC: / 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 없는 -HFC:), 🕒 조리 시간, 팬플러스, 상하단 가열

- 어두운 색상의 무광택 베이킹 틀을 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.

슈 페이스트리, 퍼프 페이스트리, 머랭

케이크/비스킷 (액세서리)		🌡️ [°C]	🌡️↑ -			🕒 [분]
				+HFC:	-HFC:	
슈 번(트레이 1 개)		160-170	-	1	2	30-40 ²
페이스트리 퍼프(트레이 1 개)		180-190	-	1	2	20-30
페이스트리 퍼프(트레이 2 개)		180-190	-	1+3 ¹	1+3	20-30 ³
마카롱(트레이 1 개)		120-130	-	1	2	25-50
마카롱(트레이 2 개)		120-130	-	1+3 ¹	1+3	25-50 ³
머랭/파블로바(트레이 6 개 중 1 개, 각 Ø 6 cm)		80-100	-	1	2	120-150
머랭/파블로바(트레이 6 개 중 2 개, 각 Ø 6 cm)		80-100	-	1+3 ¹	1+3	150-180

작동 모드, 🌡️ 온도, 선반 받침대 (+HFC: 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C 있음 / -HFC: 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C 없음), 🌡️↑ 부스터, 선반 받침대, 🕒 조리 시간, 수분 플러스, 팬플러스, ✓ 켜기, - 끄기

- 1 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 하단 선반 받침대에 장착합니다(가능한 경우).
- 2 조리 과정이 시작되고 8 분 후에 스팀을 1 회 배출합니다.
- 3 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

조리 차트

짭짤한 음식













음식 (액세서리)		온도 [°C]	부스터 	선반 받침대 ⁵		조리 시간 [분]
				+HFC:	-HFC:	
짭짤한 플랑(트레이 1 개)		220-230 ¹	✓	-	1	35-45
		180-190	-	-	1	30-40
어니언 타르트(트레이 1 개)		180-190 ¹	✓	1	2	25-35
		170-180	-	1	2	30-40
피자, 이스트 도우(트레이 1 개)		170-180	✓	1	2	25-35
		210-220 ¹	-	1	2	20-30
피자, 쿠아르크 도우(트레이 1 개)		170-180	✓	1	2	25-35
		190-200 ¹	✓	1	2	25-35
냉동 피자, 반조리(베이킹&로스팅 그릴 선반)		200-210	-	1	2	20-25
토스트*(베이킹&로스팅 그릴 선반)		300	-	-	3	5-8
베이킹 요리/그라탕(토스트 등)(다용도 선반 위 베이킹&로스팅 그릴 선반)		275 ²	-	2	3	3-6
구운 야채(다용도 선반 위 베이킹&로스팅 그릴 선반)		275 ²	-	3	4	5-10 ³
		250 ²	-	3	3	5-10 ³
라따뚜이(다용도 선반 1 개)		180-190	-	2	2	40-60











작동 모드, 온도, 부스터, ⁵ 선반 받침대(플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 있는 +HFC:/플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 없는 -HFC:), 조리 시간, 상하단 가열, 강력급기, 팬플러스, 에코 팬 가열, 그릴 (대), 팬그릴, ✓ 켜기, - 끄기

* 설정은 EN 60350-1을 준수하여 테스트에도 적용되어야 합니다.

- 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오.
- 가능한 경우, 조리 시간의 절반이 지났을 때 음식을 뒤집습니다.

소고기















음식 (액세서리)		 온도 [°C]	 팬 상/하	 선반 [층]	 조리 시간 [분]	 중심부 온도 [°C]
삶은 소고기 요리, 약 1 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)		150-160 ³	✓	2 ⁶	120-130 ⁷	-
		170-180 ³	✓	2 ⁶	120-130 ⁷	-
		180-190	-	2 ⁶	160-180 ⁸	-
소고기 필레, 약 1 kg(다용도 선반)		180-190 ³	✓	2 ⁶	25-60	45-75
소고기 필레(레어), 약 1 kg ¹		80-85 ⁴	-	2 ⁶	70-80	45-48
소고기 필레(미디엄), 약 1 kg ¹		90-95 ⁴	-	2 ⁶	80-90	54-57
소고기 필레(웰던), 약 1 kg ¹		95-100 ⁴	-	2 ⁶	110-130	63-66
구운 소고기, 약 1 kg(다용도 선반)		180-190 ³	✓	2 ⁶	35-65	45-75
구운 소고기(레어), 약 1 kg ¹		80-85 ⁴	-	2 ⁶	80-90	45-48
구운 소고기(미디엄), 약 1 kg ¹		90-95 ⁴	-	2 ⁶	110-120	54-57
구운 소고기(웰던), 약 1 kg ¹		95-100 ⁴	-	2 ⁶	130-140	63-66
버거, 고기 파티(선반 받침대 4층 위 베이킹&로스팅 그릴 선반, 선반 받침대 1층 위 다용도 선반)		300 ⁵	-	4	15-25 ⁹	-









 작동 모드,  온도,  부스터,  선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  오토 로스팅,  상하단 가열,  에코 팬 가열,  그릴 (대), ✓ 켜기, - 끄기

- 1 베이킹&로스팅 그릴 선반과 다용도 트레이를 사용합니다.
- 2 우선 콕탑에서 육류를 굽습니다.
- 3 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 4 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 5 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오.
- 6 플렉시클립 선반레일 HFC를 장착합니다(가능한 경우).
- 7 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 90 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 물 약 0.5 L를 추가합니다.
- 8 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 100 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 물 약 0.5 L를 추가합니다.
- 9 조리 중간에 음식을 회전시킵니다.
- 10 온도감지봉을 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

조리 차트



















송아지












음식 (액세서리)		 온도 [°C]	 부스터	 선반 받침대 ⁵	 조리 시간 [분]	 중심부 온도 ⁷ [°C]
삶은 송아지 요리, 약 1.5 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)		160-170 ³	✓	2 ⁵	120-130 ⁶	-
		170-180 ³	✓	2 ⁵	120-130 ⁶	-
송아지 필레, 약 1 kg(다용도 선반)		160-170 ³	✓	2 ⁵	30-60	45-75
송아지 필레(레어), 약 1 kg ¹		80-85 ⁴	-	2 ⁵	50-60	45-48
송아지 필레(미디엄), 약 1 kg ¹		90-95 ⁴	-	2 ⁵	80-90	54-57
송아지 필레(웰던), 약 1 kg ¹		95-100 ⁴	-	2 ⁵	90-100	63-66
송아지 등심(레어), 약 1 kg ¹		80-85 ⁴	-	2 ⁵	80-90	45-48
송아지 등심(미디엄), 약 1 kg ¹		90-95 ⁴	-	2 ⁵	100-130	54-57
송아지 등심(웰던), 약 1 kg ¹		95-100 ⁴	-	2 ⁵	130-140	63-66

 작동 모드,  온도,  부스터,  선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  오토 로스팅,  상하단 가열, ✓ 켜기, - 끄기

- 1 베이킹&로스팅 그릴 선반과 다용도 트레이를 사용합니다.
- 2 우선 콕탑에서 육류를 굽습니다.
- 3 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 4 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 5 플렉시클립 선반레일 HFC를 장착합니다(가능한 경우).
- 6 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 90 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 물 약 0.5 L를 추가합니다.
- 7 온도감지봉을 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

돼지고기













음식 (액세서리)		 온도 [°C]	 부스터	 선반 받침대 ⁵	 조리 시간 [분]	 중심부 온도 ¹¹ [°C]
돼지 등심/목살 로스트, 약 1 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)		160-170	✓	2 ⁵	130-140 ⁶	80-90
		170-180	✓	2 ⁵	130-140 ⁶	80-90
껍질이 있는 돼지 등심, 약 2 kg(오븐 그릇)		180-190	✓	2 ⁵	130-150 ^{7,8}	80-90
		190-200	✓	2 ⁵	130-150 ⁸	80-90
돼지고기 안심, 약 350 g ¹		90-100 ³	-	2 ⁵	70-90	60-69
햄 로스트, 약 1.5 kg (뚜껑이 있는 오븐 그릇)		160-170	-	2 ⁵	130-160 ⁹	80-90
훈제 돼지고기, 약 1 kg (다용도 트레이)		150-160	✓	2 ⁵	50-60 ⁷	63-68
훈제 돼지고기, 약 1 kg ¹		95-105 ³	-	2 ⁵	140-160	63-66
미트로프, 약 1 kg (다용도 트레이)		170-180	✓	2 ⁵	60-70 ⁸	80-85
		190-200	✓	2 ⁵	70-80 ⁸	80-85
베이컨 ¹		300 ⁴	-	4	3-5	-
브라트부르스트 ¹		220 ⁴	-	3 ⁵	8-15 ¹⁰	-








 작동 모드,  온도,  부스터,  선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  오토 로스팅,  상하단 가열,  수분 플러스,  에코 팬 가열,  그릴 (대), ✓ 켜기, - 끄기

- 1 베이킹&로스팅 그릴 선반과 다용도 트레이를 사용합니다.
- 2 우선 쿡탑에서 육류를 굽습니다.
- 3 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 4 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오.
- 5 플렉시클립 선반레일 HFC를 장착합니다(가능한 경우).
- 6 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 60 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 물 약 0.5 L를 추가합니다.
- 7 가열 단계가 지난 후 조리 작동 시간에 걸쳐 수동으로 스팀을 3 회 분출합니다.
- 8 조리 시간의 절반이 지나면 무 약 0.5 L를 추가합니다.
- 9 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 100 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 물 약 0.5 L를 추가합니다.
- 10 조리 중간에 음식을 회전시킵니다.
- 11 온도감지봉을 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

조리 차트

양고기, 사슴/노루/토끼고기












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

 작동 모드,  온도,  부스터,  선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  상하단 가열, ✓ 켜기, - 끄기

- 1 우선 콕탑에서 육류를 굽습니다.
- 2 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 3 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 4 플렉시클립 선반레일 HFC를 장착합니다(가능한 경우).
- 5 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 50 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 물 약 0.5 L를 추가합니다.
- 6 온도감지봉을 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

가금류, 생선

음식 (액세서리)		 온도 [°C]	 부스터	 선반 받침대 5 1	 조리 시간 [분]	 중심부 온도 7 [°C]
가금류, 0.8-1.5 kg(다용도 선반)		170-180	✓	2 ²	55-65	85-90
닭고기, 약 1.2 kg(다용도 트레이 위 베이킹&로스팅 그릴 선반)		180-190 ¹	-	2 ²	55-65 ³	85-90
가금류, 약 2 kg(오븐 그릇)		180-190	✓	2 ²	100-120 ⁴	85-90
		190-200	✓	2 ²	110-130 ⁴	85-90
가금류, 약 4 kg(오븐 그릇)		160-170	✓	2 ²	180-200 ⁵	90-95
		180-190	✓	2 ²	180-200 ⁵	90-95
생선, 200-300 g(예: 송어)(다용도 선반)		160-170	-	2 ²	25-35 ⁶	75-80
생선, 1-1.5 kg(예: 바다 송어)(다용도 선반)		160-170	-	2 ²	35-45 ⁶	75-80
호일에 담긴 생선 필레, 200-300 g(다용도 선반)		200-210	-	2 ²	25-30	75-80

 작동 모드,  온도,  부스터,  선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  오토 로스팅,  팬그릴,  상하단 가열,  수분 플러스,  에코 팬 가열, ✓ 켜기, - 끄기

- 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오.
- 플렉시클립 선반레일 HFC를 장착합니다(가능한 경우).
- 그릴 중간에 음식을 회전시킵니다.
- 조리 과정 시작 시 물 약 0.25 L를 추가합니다.
- 30 분이 지난 후 물 약 0.5 L를 추가합니다.
- 조리 과정이 시작되고 5 분동안 수동으로 스팀을 1 회 주입합니다.
- 온도감지봉을 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

통신 모듈에 관한 저작권 및 라이선스

밀레는 작동과 제어 목적으로 오픈 소스 라이선스 약관이 적용되지 않는 자사 또는 타사 소프트웨어를 사용합니다. 소프트웨어와 그 구성 요소는 저작권에 의해 보호됩니다. 밀레와 타사가 보유한 저작권은 반드시 준수해야 합니다.

또한 이 커뮤니케이션 모듈은 오픈 소스 라이선스 사용 조건에 따라 배포된 소프트웨어 구성 요소를 포함하고 있습니다. 해당 저작권 고지, 해당 시점에서 유효한 라이선스 약관 사본, 세부 정보와 함께 기기에 포함된 오픈 소스 구성 요소에는 웹 브라우저를 이용하여 다음 IP를 통해 로컬로 액세스할 수 있습니다. (<http://<IP address>/Licenses>) 이곳에 표시된 오픈 소스 라이선스의 책임과 보증 협의는 각 권리를 보유한 당사자에 한해 적용됩니다.

■ (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 7264 B

ko-KR

M.-Nr. 11 190 970 / 09