


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 사항.....	7
지속 가능성 및 환경 보호.....	14
에너지 절약 팁.....	15
학습	16
오븐.....	16
컨트롤 패널.....	17
오븐 켜기.....	18
작동 모드 선택기.....	18
디스플레이.....	18
회전 스위치 < >.....	18
센서 버튼.....	18
기호.....	19
기능.....	20
데이터 플레이트.....	20
배송되는 제품.....	20
추가 구매 액세서리.....	20
안전 기능.....	22
퍼펙트클린 처리 표면.....	22
열분해 세척.....	23
작동.....	23
작동 모드 선택.....	23
숫자 입력.....	23
목록에서 메뉴 옵션 선택.....	23
목록에서 설정 변경.....	23
세그먼트 바를 사용하여 설정 변경.....	24
시험 작동	25
Miele@home.....	25
시험 작동 절차.....	25
처음으로 오븐 가열하기.....	26
설정 조정하기	27
설정 개요.....	27
“설정” 메뉴 열기.....	28
언어.....	28
시간.....	28
액정판.....	28
불륨.....	28
단위.....	29
추천 온도.....	29
열분해세척 권장 알림.....	29
냉각팬 작동.....	29
작동 시간.....	29
Miele@home.....	30
스캔 및 연결하기.....	30

원격 제어.....	31
원격 업데이트.....	31
소프트웨어 버전.....	31
전시장 전용 프로그램.....	31
공장 출고시 설정.....	32
작동 모드.....	33
작동.....	34
간편한 사용.....	34
오븐 예열.....	34
온도 변경.....	34
조리 시간.....	35
조리 시간 설정하기.....	35
종료 시간 설정하기(종료시간).....	35
시작 시간 설정하기(시작시간).....	35
설정된 조리 시간 변경.....	35
설정된 조리 시간 삭제.....	35
조리 과정 취소.....	36
AirFry  작동 모드 사용하기.....	36
자동 프로그램 사용하기.....	36
알람 기능.....	36
알람 기능 기능 사용하기.....	36
액세서리 사용하기.....	37
선반 사용하기.....	37
베이킹 용기 사용하기.....	37
베이킹 트레이 사용하기.....	37
다용도 트레이와 선반 사용하기.....	37
다용도 트레이에 그릴링 및 로스팅 인서트 사용하기.....	37
고메 베이킹 겹 피자 스톤 사용하기.....	38
고메 오븐 트레이 사용하기.....	38
HFC 70-C 플렉시클립 선반레일 장착 및 분리하기.....	38
알아두면 유용한 정보.....	41
베이킹.....	41
베이킹 팁.....	41
조리 도표 참조 사항.....	41
기능 참고 사항.....	41
로스팅.....	42
로스팅 팁.....	42
조리 도표 참조 사항.....	43
기능 참고 사항.....	43
그릴굽기.....	44
그릴 시 팁.....	44
조리 도표 참조 사항.....	44
기능 참고 사항.....	45

목차

해동.....	45
저온 요리.....	46
건조.....	46
식기 가열.....	47
냉동 식품/간편 식품.....	47
AirFry.....	48
액세서리.....	48
에어프라이 팁.....	48
에어프라이 레시피.....	49
요거트 딥을 곁들인 팔라펠.....	50
감자 튀김 및 고구마 튀김.....	51
참깨 두부 스틱.....	52
치즈, 파, 베이컨을 올린 구운 감자.....	53
페타, 차지키 및 그릭 샐러드를 곁들인 구운 감자.....	54
블루치즈 딥과 칠리 소스를 곁들인 주키니호박 프라이.....	55
해선장 글레이즈를 발라 구운 옥수수와 코울슬로.....	56
코코넛 참깨 코팅된 치킨 너겟.....	57
껍질 입힌 대구.....	58
피스타치오 및 꿀 토핑을 한 바나나.....	59
파스텔 드 나타.....	60
비건 파스텔 드 나타.....	61
오토프로그램.....	62
사용 노트.....	62
자동 프로그램용 레시피.....	62
애플 스펀지 케이크.....	63
스펀지 베이스.....	64
다층 스펀지 케이크 필링.....	65
마블 케이크.....	66
과일 소보로 케이크.....	67
비스킷.....	68
드롭 쿠키.....	69
호두 머핀.....	70
피자 (이스트 도우).....	71
피자(쿠아르크 도우).....	72
치킨.....	73
소고기 필레(로스트).....	74
송어 요리.....	75
연어 필레.....	76
바다 송어 요리.....	77
감자 치즈 그라탕.....	78
라자냐.....	79

조리 차트.....	80
크림화된 반죽.....	80
반죽 섞기.....	81
이스트 반죽.....	82
쿠아르크 반죽.....	83
스펀지 반죽.....	83
슈 페이스트리, 퍼프 페이스트리, 머랭.....	84
짹짹한 음식.....	85
소고기.....	86
송아지.....	87
돼지고기.....	88
양고기, 사슴/노루/토끼고기.....	89
가금류, 생선.....	90
청소 및 관리.....	91
적합하지 않은 세척제.....	91
액세서리 분리 또는 꺼내기.....	91
기기 전면 세척하기.....	91
오븐 내부.....	92
오븐 내부 세척하기.....	92
열분해세척으로 오븐 내부 세척하기.....	92
측면 레일.....	94
측면 레일 분리 및 설치하기.....	94
측면 선반레일 세척하기.....	94
플렉시클립 선반레일.....	95
플렉시클립 선반레일 세척하기.....	95
베이킹 및 로스팅 그릴 선반.....	95
선반 세척하기.....	96
베이킹 트레이 및 베이킹 용기.....	96
퍼펙트클린 표면 베이킹 트레이 및 베이킹 용기 세척하기.....	96
고메 베이킹 겸 피자 스톤.....	96
고메 베이킹 겸 피자 스톤 및 나무 패들 세척하기.....	97
뚜껑이 있는 고메 오븐 트레이.....	97
고메 오븐 트레이 세척하기.....	97
도어.....	98
도어 분리하기.....	98
도어 분해.....	99
도어 장착.....	102
문제 해결.....	103
디스플레이 메시지.....	103
예상치 못한 작동.....	104
만족스럽지 못한 성능.....	105
평소와 다른 소음.....	106

목차

고객 서비스 부서.....	107
문제 발생시 연락처.....	107
보증.....	107
설치.....	108
설치 치수.....	108
키 큰장 또는 하부장에 설치.....	108
측면 H 24xx.....	109
측면 뷰 H 28xx, H 27xx.....	110
연결 및 환기.....	111
오븐 설치.....	112
전기 연결.....	113
기술 데이터.....	114
통신 모듈에 관한 저작권 및 라이선스.....	114

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 책임 지지 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.

어린이들과 관련된 안전사항

- ▶ 아이들이 실수로 오븐을 켤 수 없도록 시스템 잠금을 활성화하십시오.
- ▶ 8세 미만 어린이는 계속 감독을 받는 경우를 제외하고는 오븐에서 멀리 떨어져 있어야 합니다.

경고 및 안전 사항

- ▶ 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.
- ▶ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 어린이의 피부는 성인 피부보다 고온에 민감합니다. 정상적으로 사용할 때보다 열분해 세척 동안에는 오븐의 온도가 많이 올라갑니다.
열분해 세척 시에는 어린이가 오븐을 만지지 않도록 하십시오.
- ▶ 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 오븐은 완전히 빌트인 및 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.
- ▶ 밀레는 정품 밀레 교체 부품을 이용한 경우에만 오븐의 안전을 보증합니다. 결합 부품은 정품 부품으로만 교체해야 합니다.
- ▶ 오븐이 전원 연결 케이블 없이 배송될 경우, 밀레 공인 기술자가 특수 케이블을 설치해야 합니다.
- ▶ 전원 연결 케이블이 손상된 경우, 밀레 공인 기술자가 특수 연결 케이블로 교체해야 합니다.
- ▶ 설치, 유지보수 및 수리 작업 시에는(예: 오븐 내부 조명이 고장난 경우) 가정 내 전원 공급원에서도 오븐을 완전히 분리해야 합니다. 이를 위해 다음 중 한 가지를 하십시오.

경고 및 안전 사항

- 전원 퓨즈의 연결을 끊으십시오.
- 또는 나사식 퓨즈(해당되는 국가에 따라)를 완전히 푸십시오.
- 벽 콘센트에서 플러그를 빼십시오(있는 경우). 즉, 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 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.
- ▶ 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 음식은 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.

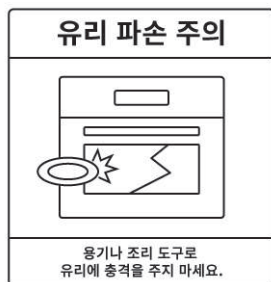
경고 및 안전 사항

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.
- ▶ 오븐 내부에 큰 오염물이 있으면 연기가 자욱해질 수 있습니다. 오븐 내부에서 부분 오염을 제거한 후에 열분해 세척 프로그램을 실행해야 합니다.
- ▶ 위험한 스팀으로 인한 부상 위험. 열분해 세척 중에는, 점막을 자극할 수 있는 스팀이 나올 수 있습니다. 열분해 세척 중에는 오랜 시간 주방에 있지 않도록 하고, 어린이와 애완동물이 주방에 들어가지 않도록 합니다. 열분해 세척 중에는 주방의 환기가 잘 되는지 확인해야 합니다. 냄새가 다른 방으로 새어나가지 않도록 합니다.
- ▶ 측면 레일은 분리할 수 있습니다. 측면 선반 레일을 다시 정확히 장착합니다.
- ▶ 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.
- ▶ 오븐 내부에서 모든 액세서리와 선반레일, 플렉시클립 선반레일 등의 모든 추가 액세서리를 제거한 후 열분해 세척 프로그램을 시작하십시오. 열분해에 필요한 고온으로 인해 손상 위험이 있습니다.

지속 가능성 및 환경 보호

포장재 폐기하기

포장재는 제품을 다루는 데 사용하고, 운송 중 제품이 손상되지 않도록 보호합니다. 포장재의 소재는 환경 친화적이므로 폐기 후 재활용되어야 합니다.

포장재를 재활용하면 원료의 사용량이 줄어듭니다. 값이 비싼 소재는 특정한 수거 지점을 활용하여 재활용의 이점을 활용합니다. 밀레 대리점에서는 포장재를 수거합니다.

오래된 기기 폐기하기




전기 및 전자 제품에는 귀중한 자원이 되는 다수의 자재가 포함되어 있습니다. 또한 적절한 기능과 안전에 필수적인 특정 자재, 화합물 및 부품도 포함되어 있습니다. 이러한 요소가 가정용 쓰레기와 함께 폐기되거나 잘못 취급될 경우 건강과 환경에 유해할 수 있습니다. 따라서 오래된 기기는 가정용 쓰레기로 버리지 않습니다.




대리점, 또는 밀레와 함께 거주하는 지역 사회의 지정된 공식 수거 및 폐기 장소에 전기 및 전자 제품을 무료로 폐기하고 재활용해 주시기 바랍니다. 각 국가 법에 따라 폐기 전에 기기에 저장된 개인 데이터를 삭제하는 것은 사용자의 책임입니다. 사용자에게는 기기 내 안전하게 보관되지 않는 오래된 배터리를 분리하고, 가능한 램프를 깨뜨리지 않고 분리해야 할 법적 의무가 있습니다. 이는 적합한 수거 장소에서 이루어져야 합니다. 폐기할 제품을 보관하는 동안 위험할 수 있으므로 아이들의 손이 닿지 않게 해야 합니다.

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 필요하다고 하는 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 조리 시간을 확인하여 에너지 낭비를 방지하십시오. 요리 시간을 설정하거나 온도 감지봉이 있는 경우 사용하십시오.
- 팬플러스  기능은 다양한 요리에 사용할 수 있습니다. 팬은 오븐 내의 열을 직접 전달하므로 상하단 가열  기능을 사용할 때보다 낮은 온도를 선택할 수 있습니다. 또한 이를 통해 위아래 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 음식을 나란히 놓거나 다른 선반에 놓으십시오.
- 동시에 할 수 없는 요리의 경우 가능한 한 요리가 끝난 직후에 조리하여 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. 따라서, 오븐을 완전히 끄지 않습니다.
- 열분해 세척 프로그램은 요리 프로그램 직후에 시작하는 것이 좋습니다. 오븐의 잔존열로 필요한 에너지량을 줄일 수 있습니다.

설정 조정하기

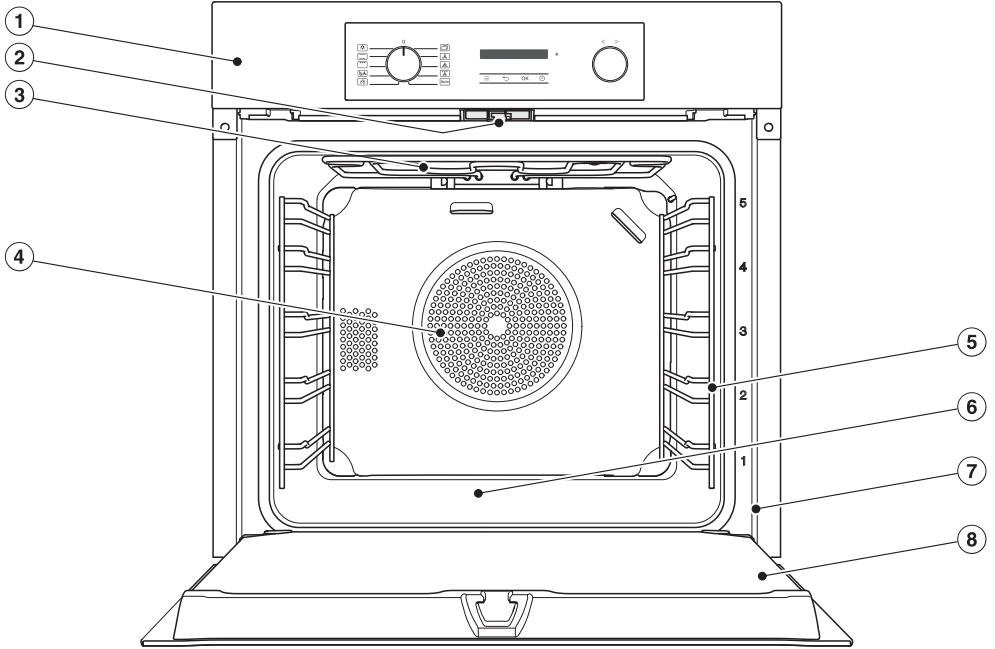
- 에너지 소비를 줄이려면 화면의 시간 | 액정판 표시 | 꺼짐 설정을 선택합니다.

에너지 절약 모드

조리 과정이 진행 중이지 않고 컨트롤을 조작하지 않으면 오븐이 에너지를 절약하기 위해 자동으로 꺼집니다.

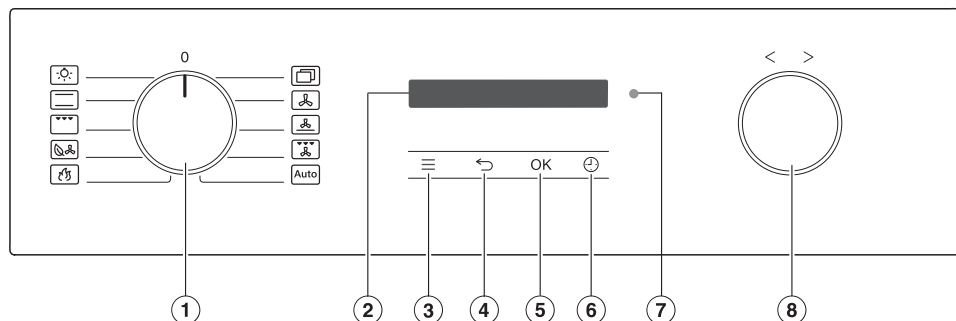
학습

오븐



- ① 조절장치
- ② 열분해 세척을 위한 도어 잠금
- ③ 상단 가열/그릴 부속품
- ④ 후면에 링 가열부가 있는 팬의 공기 유입
- ⑤ 5 개의 선반 높이가 제공되는 사이드 레일
- ⑥ 아래에 하단 가열부가 있는 오븐 바닥
- ⑦ 데이터 플레이트가 있는 전면 프레임
- ⑧ 도어

컨트롤 패널



- ① 기능 선택 스위치
오븐 기능 선택
- ② 디스플레이
작동 시간 및 정보 표시 용도
- ③ ≡ 센서 버튼
설정 메뉴 들어가기
- ④ ← 센서 버튼
한 단계 뒤로 가기
- ⑤ OK 센서 조절장치
기능 선택 및 설정 저장 용도
- ⑥ ↻ 센서 조절장치
남은시간알림, 조리 시간 또는 조리 프로그램 시작 또는 종료 시간 설정 용도
- ⑦ 광학 인터페이스
(밀레 서비스만 해당)
- ⑧ 회전 스위치 < >
시간, 온도 설정, 메뉴 선택용

학습

오븐 켜기

시간 표시는 에너지 절약을 위해 출고 시 비활성화된 상태로 설정되어 있습니다. 화면이 어둡고 센서 버튼이 반응하지 않습니다.

설정을 변경하거나 타이머를 설정하려면 오븐을 켜야 합니다:

- 작동 모드 선택 다이얼을 시계 방향으로 한 번 돌렸다가 다시 원위치로 돌립니다.

센서 버튼은 손가락 터치에 반응합니다. 오븐을 장시간 사용하지 않으면 자동으로 전원이 꺼지고 센서 버튼이 더 이상 반응하지 않습니다.

작동 모드 선택기

작동 모드 선택기를 이용하여 필요한 작동 모드를 선택하고, 오븐 내부 조명을 개별적으로 켭니다.

시계방향 또는 시계 반대방향으로 돌릴 수 있습니다.

작동 모드

-  조명
-  상하단 가열
-  그릴 (대)
-  에코 팬 가열
-  열분해세척
-  기타 | Booster 
기타 | AirFry 
-  팬플러스
-  강력급기
-  팬그릴
-  Auto 오토프로그램

디스플레이

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

회전 스위치 < >

회전 스위치는 시계 방향 또는 시계 반대 방향으로 돌릴 수 있습니다.

회전 스위치를 시계 방향 >으로 돌려 디스플레이의 온도와 시간 같은 값을 올리거나, 시계 반대 방향으로 돌려 값을 내릴 수 있습니다 <.

그리고 회전 스위치를 이용하여 디스플레이에서 설정과 자동 프로그램 목록을 스크롤할 수 있습니다.

회전 스위치를 시계 방향 >으로 돌려 목록 아래로 내려가고, 시계 반대 방향 <으로 돌려 목록 위로 올라갑니다.

센서 버튼

센서 버튼은 터치하면 반응합니다. 센서 버튼은 터치할 때마다 키패드 소리가 납니다. 이 키패드 소리는 ≡ | 볼륨 | 키패드를 음 센서 버튼으로 끌 수 있습니다.

디스플레이 하단 센서 조절장치

팁: 화면이 어둡고 ≡ 및 ⌚ 센서 버튼이 반응하지 않으면 작동 모드 선택 다이얼을 시계 방향으로 한 번 돌렸다가 다시 원위치로 돌리십시오.

센서 조절장치	기능
≡	작동 모드 선택기가 0 혹은 조명 [☀] 위치에 있을 때 이 센서 버튼을 이용하여 설정에 들어갑니다.
↶	현재 사용 중인 메뉴에 따라, 이 센서 버튼을 통해 이전 단계 또는 메인 메뉴로 돌아갈 수 있습니다.
OK	이 센서 버튼으로 남은 시간 알림과 같은 기능에 접근하거나 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.

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.
📶	리모트 컨트롤(Miele@home 시스템에 있고 원격 제어 켜짐 설정을 선택한 경우에만 나타납니다)

학습

기능

이 문서에 설명된 모델은 뒷부분에서 확인할 수 있습니다.

기능은 모델에 따라 다릅니다.

오븐에는 “배송 범위”에 나열된 액세서리가 함께 제공됩니다.

모델에 따라 여기에 나열된 일부 액세서리가 제공됩니다.

데이터 플레이트

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

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

질문이 있거나 문제로 인해 밀레에 문의하는 경우에는 해당 정보를 알려주시기 바랍니다.

배송되는 제품

- 측면 레일
- 다용도 트레이
- 베이킹 및 로스팅 선반(이하 선반)
- 사용 및 설치 설명서
- 고정용 나사
- 추가 액세서리(모델에 따라 다름)


추가 구매 액세서리

기기 케어 제품 및 액세서리 등 오븐에 맞춤형 제품은 밀레 온라인 샵, 밀레 고객 서비스 또는 밀레 대리점에서 구매할 수 있습니다.

밀레 온라인 샵은 다음 QR 코드를 통해 방문할 수 있습니다.



측면 레일

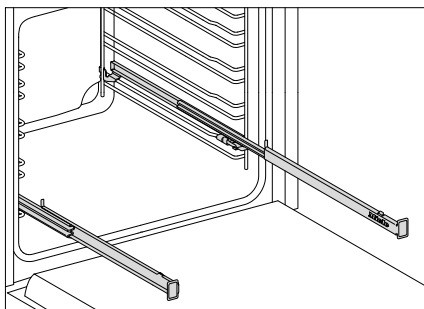
선반 이 있는 오븐 내부 양측에는 액세서리 삽입을 위한 측면 레일이 있습니다.

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.

측면 레일을 분리합니다.

HFC 70-C 플렉시클립 선반레일



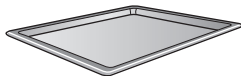
1, 2, 3 단의 플렉시클립 선반레일만 사용할 수 있습니다.

측면 레일의 한 단은 두 개의 레일로 구성됩니다. 플렉시클립 선반레일은 선반 높이를 구성하는 두 레일 중 상단 레일에 장착됩니다.

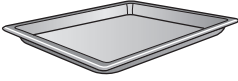
플렉시클립 선반레일은 최대 15 kg의 하중을 지지할 수 있습니다.

베이킹 트레이, 다용도 트레이 및 팁이 없는 안전 홈이 있는 선반

베이킹 트레이 HBB 71
(중앙에 팁이 없는 안전 홈이 있음):



다용도 트레이 HUBB 71
(중앙에 틸이 없는 안전 홈이 있음):

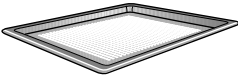


베이킹 및 로스팅 선반 HBBR 71
(중앙에 틸이 없는 안전 홈이 있음):



액세서리에는 짧은 가장자리의 중간 부분에 고리가 있어 일부만 당겨야 하는 경우에 완전히 당겨지는 것이 방지됩니다.

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이, 타공 HBBL 71(별도구매)



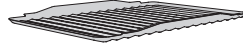
고메 베이킹 및 에어프라이 트레이의 미세 타공이 조리 과정을 최적화합니다.

- 신선한 이스트 및 크바르크 도우로 만든 제과반 아니라 빵 및 롤의 아랫면의 브라우닝이 개선됩니다.
도우를 평평한 표면에 펴내고 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이에 놓습니다.
- 감자 튀김, 크로켓 및 그와 유사한 제품을 기름 없이 뜨거운 열풍의 흐름 속에서 튀길 수 있습니다(에어프라이).
- 탈수/건조 도중 건조할 식품 주위의 공기 흐름이 최적화됩니다.

에나멜 처리된 표면은 퍼펙트클린 처리가 되었습니다.

원형 타공 베이킹 및 에어프라이 트레이 HBF 27-1은 동일한 목적을 위해 사용할 수 있습니다.

그릴링 및 로스팅 인서트 HGBB 71(별도 구매)



그릴링 및 로스팅 인서는 다용도 트레이에 장착됩니다.

그릴링, 로스팅 또는 에어프라이 시에 트레이가 육즙을 모아 타는 것을 막아 주어 육즙을 그레이비 및 소스를 만드는 데에 사용할 수 있게 해 줍니다.

에나멜 처리된 표면은 퍼펙트클린 처리가 되었습니다.

원형 베이킹 틀 HBF 27-1 및 HBFP 27-1



피자, 키슈, 타르트 베이킹을 위한 퍼펙트클린 마감의 에나멜 원형 베이킹 틀입니다.

타공 원형 베이킹 틀은 뜨거운 공기가 음식 주위를 최적으로 순환하기 때문에 에어프라이에도 적합합니다.

HBS 70 고메 베이킹 겸 피자 스톤



피자, 파이, 빵, 롤 또는 잘 구운 페이스 트리를 구울 수 있는 보온용 내화 점토로 만든 고메 베이킹 겸 피자 스톤입니다.

음식을 베이킹 겸 피자 스톤에 올리고 꺼내기 위해 가공되지 않은 나무로 제작된 패들이 함께 제공됩니다.

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.

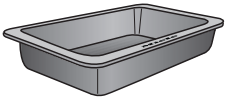
학습

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

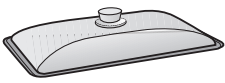
크기에 맞는 마개는 별도로 구입할 수 있습니다. 주문 시 모델 번호를 알려주십시오.

깊이: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

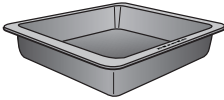


HBD 60-22

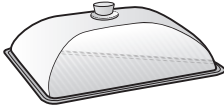


깊이: 35 cm

HUB 5001-XL*

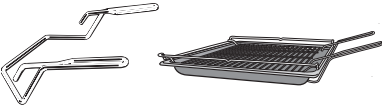


HBD 60-35



*인덕션 쿡탑에 적합

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

시스템 잠금은 실수로 오븐이 켜지지 않도록 합니다.

냉각팬

모든 조리 과정이 시작될 때 냉각팬이 자동으로 켜집니다. 냉각팬은 오븐의 뜨거운 공기가 도어와 조절 패널 사이의 틈으

로 배출되기 전에 주변의 찬 공기와 혼합해 냉각되도록 합니다.

냉각팬은 오븐이 꺼진 후에도 잠시 작동되어 오븐 컨트롤 패널 또는 오븐 하우스의 습도가 높아지는 것을 방지합니다. 냉각팬은 특정 시간 후에 자동으로 꺼집니다.

안전 전원 차단

안전 전원 차단 기능은 오븐이 비정상적으로 오래 작동되면 자동으로 활성화됩니다. 그 시간은 선택한 프로그램에 따라 다릅니다.

배기형 오븐 도어

오븐 도어는 표면 일부에 열반사 코팅이 된 유리판으로 만들어졌습니다. 오븐이 작동되면 공기가 도어를 통해 통과되어 외부판 온도를 낮게 유지합니다.

열분해 세척을 위한 도어 잠금

열분해 세척 프로그램이 시작되면 안전상의 이유로 도어가 잠깁니다. 오븐 내부의 온도가 280 °C 이하로 떨어져야 도어 잠금이 해제됩니다.

퍼펙트클린 처리 표면

퍼펙트클린 표면은 달라붙지 않게 처리되어 매우 쉽게 세척할 수 있습니다. 이러한 표면은 관리 측면에서 유리하고 비슷합니다.

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

퍼펙트클린 표면에서 음식을 자르거나 다질 수 있습니다.

하지만 퍼펙트클린 표면이 긁힐 수 있으므로 세라믹 칼을 사용하지 마십시오.

퍼펙트클린 처리 표면

- 다용도 트레이
- 베이킹 트레이

- 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이, 타공
- 그릴링 및 로스팅 인서트
- 원형 베이킹 트레이
- 원형 베이킹 및 에어프라이 틀, 타공

열분해 세척

높은 온도의 열분해 세척으로 액세서리가 손상될 수 있습니다.

열분해 세척 프로그램을 시작하기 전에 모든 액세서리를 오븐에서 꺼내십시오. 이는 측면 레일, 플렉시클립 선반 레일, 선반 및 기타 옵션 액세서리에도 적용됩니다.

오븐 내부를 손으로 세척하지 않고, 열분해세척(☞) 기능을 활용해 세척할 수 있습니다.

열분해 세척 중에 오븐 내부 온도는 400 °C 이상에 도달합니다. 이러한 고온으로 인해 잔여 오염이 타서 재로 변하게 됩니다.

이용할 수 있는 열분해 단계는 3 단계가 있으며 각각 진행 시간이 다릅니다.

- 간편 세척을 위한 1 단계
- 심한 오염을 위한 2 단계
- 매우 심한 오염을 위한 3 단계

타이머를 활용하면 열분해 세척 프로그램 시작 시간을 지연시킬 수 있습니다.

열분해 세척 과정이 시작되면 도어가 자동으로 잠깁니다. 프로그램이 종료될 때까지 열리지 않습니다.

열분해 세척 프로그램 종료 시 오븐 내부의 오염 정도에 따라 형성된 열분해 과정으로 인한 재 등 모든 잔여물은 쉽게 닦을 수 있습니다.

작동

작동 모드 선택

- 작동 모드 선택기를 필요한 작동 모드로 돌립니다.
- 권장 온도가 디스플레이에 표시됩니다.
- 필요한 경우 회전 스위치 <>를 돌려 권장 온도를 변경합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

작동 모드 변경

- 조리 과정 중에 다른 작동 모드로 변경할 수 있습니다.
- 작동 모드 선택기를 새로운 작동 모드로 돌립니다.
- 설정한 모든 조리 시간이 삭제됩니다.

숫자 입력

- 변경할 수 있는 숫자는 강조 표시됩니다.
- 회전 스위치 <>를 시계 방향, 혹은 시계 반대 방향으로 돌려 숫자를 변경합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.
- 변경된 숫자가 저장됩니다.

목록에서 메뉴 옵션 선택

- ≡, ☺, Auto 옵션을 선택하면 관련 메뉴가 나타납니다.
- 회전 스위치 <>를 이용하여 원하는 메뉴 옵션이 나타날 때까지 목록을 탐색합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

목록에서 설정 변경

- 현재 설정 옆에 ✓ 체크 표시가 나타납니다.
- 필요한 값이나 설정이 나타날 때까지 회전 스위치 <>를 시계 방향, 혹은 시계 반대 방향으로 돌립니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

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).



시험 작동 절차

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

전원 공급원에 연결하면 오븐은 자동으로 켜집니다. 몇 초 뒤 디스플레이에 “Miele”, 그리고 언어를 설정하라는 메시지가 표시됩니다.

- 화면의 지시를 따릅니다. 로터리 컨트롤로 <>, 원하는 메뉴 옵션이 나올 때까지 목록을 스크롤 한 다음 OK로 확인합니다.

설정이 성공적으로 완료되었습니다. 기호가 표시됩니다.

- OK를 눌러 확인합니다.

언어 기호가 표시됩니다.

- ≡ 센서 버튼을 터치합니다.

현재 시간이 표시됩니다. 최초 시험 작동을 완료했습니다.

시험 작동


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 새어나가지 않도록 하십시오.

- 오븐 내부에서 모든 액세서리를 꺼내고 손으로 세척합니다.
- 깨끗한 스펀지 또는 깨끗하고 촉촉한 극세사 수건에 따뜻한 세척 용액으로 오븐 내부를 세척합니다.
- 부드러운 천으로 표면의 물기를 모두 닦아냅니다.

오븐 내부가 완전히 마를 때까지 도어를 열어 둡니다.

- 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.
- 작동 모드 선택기로  기타을(를) 선택합니다.

Booster  기호가 표시됩니다.


- OK를 누릅니다.

권장 온도 160 °C가 표시됩니다.

오븐 가열, 오븐 내부 조명 및 쿨링 팬이 켜집니다.

- 최대 온도(250 °C)를 설정합니다.
- 오븐을 최소 한 시간 동안 가열합니다.
- 가열 단계가 끝나면 작동 모드 선택기를 0으로 돌립니다.

처음으로 오븐 가열 후, 오븐 내부 세척하기

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험
작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다.
손으로 직접 세척하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 액세서리를 식히십시오.

설정 조정하기

“설정” 메뉴 열기

≡ 센서 버튼을 이용하여 “설정” 메뉴를 열면 공장 출고시 설정을 본인의 선호에 맞게 변경해 오븐을 맞춤 조절할 수 있습니다.

화면이 어두우면 오븐을 켜서 설정을 변경해야 합니다:

■ 관리자 모드 선택기를 시계 방향으로 한 번 돌렸다가 다시 0으로 돌립니다.

■ ≡ 센서 버튼을 터치합니다.

디스플레이에 설정 목록이 표시됩니다.

■ 회전 스위치 <>로 필요한 설정을 선택합니다.

설정을 확인하거나 변경할 수 있습니다.

■ ≡ 센서 버튼을 다시 선택해 메뉴를 나갑니다.

언어

원하는 언어와 국가를 설정할 수 있습니다.

선택을 설정하고 확인하면 선택한 언어가 디스플레이에 표시됩니다.

팁: 실수로 잘못된 언어를 선택한 경우, ≡ 센서 버튼을 선택합니다. ▶ 기호를 따라 언어 ▶ 하위 메뉴로 돌아갑니다.

시간

액정판 표시

오븐이 꺼져 있을 때 디스플레이의 시간 표시 방식을 선택합니다.

- 켜짐
디스플레이에 시간이 항상 표시됩니다. 이 설정을 변경하면 에너지 소비량이 늘어납니다.

- 꺼짐
에너지 절약을 위해 디스플레이가 켜지지 않습니다.

- 야간 조명
시간이 오전 5 시-오후 11 시 사이에만 표시됩니다. 그 외 시간에 디스플레이는 어둡게 유지됩니다. 이 설정을 변경하면 에너지 소비량이 늘어납니다.

시간 표시형식

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

설정

시간과 분을 설정합니다.

전원이 차단된 경우, 전원이 다시 복구되면 현재 시간이 다시 표시됩니다. 현재 시간은 약 5 분 동안 저장됩니다.

액정판

밝기

디스플레이 밝기는 7 개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■
최대 밝기

- ■■■■■■■■
최소 밝기

불륨

부저음

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

설정 조정하기

시스템 잠금이 활성화된 상태에서도 남은 시간 알림 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 삭제하고 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.

스캔 및 연결하기

Miele@home을 설정하지 않은 채로 최초 시험 작동했습니다.

- QR 코드를 스캔합니다.
밀레 앱이 설치되어 있고 사용자 계정이 있는 경우 바로 네트워크 연결 단계로 이동합니다.
밀레 앱을 아직 설치하지 않은 경우 Apple App Store® 또는 Google Play Store™로 이동하게 됩니다.
- 밀레 앱을 설치하고 사용자 계정을 생성합니다.
- QR 코드를 다시 스캔합니다.
밀레 앱에서 설정 과정을 안내합니다.



원격 제어

모바일 기기에 Miele 앱을 설치하고, Miele@home 시스템에 액세스할 수 있고, 리모트 컨트롤 기능(켜짐)을 활성화한 경우, 오븐 조리 프로그램을 선택하여 온도 또는 사용시간을 설정하거나 사용 중인 프로그램에 대한 정보를 검색하거나 프로그램을 종료할 수 있습니다.

원격 업데이트

원격 업데이트 메뉴는 Miele@home 사용 요건이 모두 충족되었을 때에만 표시 및 선택할 수 있습니다.

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 고객센터 서비스 센터에서만 수행할 수 있습니다.

소프트웨어 버전

소프트웨어 버전은 밀레 고객센터 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.

설정 조정하기

공장 출고시 설정

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

기능	권장값	범위
 팬플러스	160 °C	30–250 °C
 강력급기	170 °C	50–250 °C
 에코 팬 가열	190 °C	100–250 °C
 기타 Booster 	160 °C	100–250 °C
 기타 AirFry 	190 °C	30–250 °C
 상하단 가열	180 °C	30–280 °C
 그릴 (대)	240 °C	200–300 °C
 팬그릴	200 °C	100–260 °C
 오토프로그램		
 열분해세척		

작동

간편한 사용

- 오븐에 음식을 넣습니다.
 - 작동 모드 선택기로 필요한 작동 모드를 선택합니다.
- 작동 모드가 잠깐 표시되고, 권장 온도가 표시됩니다.
- 필요한 경우 회전 스위치 < >를 돌려 권장 온도를 변경합니다.




몇 초 안에 권장 온도가 수락됩니다. 이후 < > 회전 스위치로 온도를 변경할 수 있습니다.

- OK를 눌러 확인합니다.
- 실제 온도가 표시되면서 가열 단계가 실행됩니다.
- 온도가 올라가는 것을 확인할 수 있습니다. 설정 온도에 처음 도달하면 부저가 울립니다.
- 조리 과정이 완료되면 작동 모드 선택기를 0으로 돌립니다.
 - 오븐에서 음식을 꺼냅니다.


오븐 예열


Booster 작동 모드는 오븐 내부를 빠르게 예열하는 데 사용됩니다.



몇몇 경우에만 오븐 내부를 예열하면 됩니다.

- 대부분의 요리는 차가운 오븐에 넣어 예열 과정 동안에 생성되는 열을 활용할 수 있습니다.
- 다음 작동 모드로 다음과 같은 요리를 할 때 오븐을 예열합니다.
 - 팬플러스  및 상하단 가열  작동 모드를 이용한 다크 브레드 반죽, 소고기 구이 및 필레
 - 상하단 가열  작동 모드를 이용하는 조리 시간이 짧은(약 30 분 이내)의 케이크, 페이스트리 및 잘 부스러지는 음식(예: 스펀지 케이크)

신속 가열


Booster  작동 모드를 이용하면 가열 단계가 단축됩니다.

피자나 잘 부스러지는 반죽(예: 스펀지 케이크, 비스킷)을 구울 때 오븐을 예열하기 위해 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다. 윗부분이 지나치게 빨리 브라우닝될 수 있습니다.

- 작동 모드 선택기로  기타을(를) 선택합니다.
- OK를 눌러 Booster  을(를) 확인합니다.
- 온도를 선택합니다.
- 설정 온도에 도달한 후 필요한 작동 모드로 변경합니다.
- 오븐에 음식을 넣습니다.

온도 변경

≡ | 추천 온도 센서 버튼을 선택하여 요리 선호도에 맞게 권장 온도를 영구적으로 재설정할 수 있습니다.

- 회전 스위치 < >를 이용하여 온도를 변경합니다.
- 온도는 5 °C 단위로 변경됩니다.
- OK를 눌러 확인합니다.
- 팁: 조리 시간을 설정했다면** < > 센서 버튼을 눌러 “조리 시간” 메뉴를 나가야 합니다. 그러면 회전 스위치 < >를 이용하여 온도를 변경할 수 있습니다. 그리고  센서 버튼을 터치하여 조리 시간을 다시 표시합니다.

조리 시간

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 도우가 건조해질 수 있고 발효제의 효과가 떨어질 수 있습니다. 조리 과정을 가능한 한 빨리 시작할 수 있도록 시간을 선택하십시오.

조리 시간 설정하기

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

필요한 조리시간을 입력합니다. 조리 시간이 지나고 나면 가열은 자동으로 꺼집니다. 설정할 수 있는 최대 조리 시간 설정은 선택한 기능에 따라 달라집니다.

- ⌚ 센서 버튼을 터치합니다.
- 조리 시간을 설정합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

종료 시간 설정하기(종료시간)

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

조리 과정의 종료 시간을 정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 꺼집니다.

- ⌚ 센서 버튼을 터치합니다.
- 종료시간을 선택합니다.
- 조리 과정을 중지할 시간을 입력합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

시작 시간 설정하기(시작시간)

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

이 기능은 작동시간 또는 종료시간 시간을 설정한 경우에만 메뉴에 나타납니다. 시작시간으로 조리 과정의 시작 시간을 정합니다. 설정한 시간에 오븐 내부 가열이 자동으로 꺼집니다.

- ⌚ 센서 버튼을 터치합니다.
- 시작시간을 선택합니다.
- 조리 과정을 시작할 시간을 입력합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

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 과정 취소

- 작동 모드 선택기를 다른 작동 모드나 0 위치로 돌립니다.

설정된 모든 조리 시간이 삭제됩니다. 작동 모드 선택기를 0 위치로 돌리면 오븐 가열과 조명도 함께 꺼집니다.

AirFry 작동 모드 사용하기


- 가능하다면 고메 타공 베이킹 및 에어프라이 트레이 또는 그릴링 및 로스팅 인서트에 음식을 한 겹으로 고르게 펼쳐놓습니다.
- 음식을 선반 2 층에 놓습니다.
- 작동 모드 선택기로  기타을(를) 선택합니다.
- 회전 스위치로 AirFry을(를) 선택합니다.
- OK를 누릅니다.

권장 온도가 표시됩니다.

- 레시피 또는 조리 차트의 정보에 따라 권장 온도를 바꿉니다.
- 조리 시간이 끝나면 음식이 원하는 만큼 바삭하고 브라우닝되었는지 확인합니다.

자동 프로그램 사용하기

자동 프로그램을 사용하면 손쉽게 완벽한 결과를 얻을 수 있습니다.

- 오토프로그램 을(를) 선택합니다. 디스플레이에 목록이 표시됩니다.
- 원하는 자동 프로그램을 선택합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.
- 디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니다.

알람 기능

알람 기능 기능 사용하기

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

또한, 타이머는 조리 시간 시작 및 종료 시간이 설정되는 조리 과정에서도 사용할 수 있습니다(예: 오리를 쪄거나 향신료 추가 시간 알림 등).

설정할 수 있는 최대 시간은 59:59 분입니다.

화면이 어두우면 오븐을 켜서 설정을 변경해야 합니다:

- 관리자 모드 선택기를 시계 방향으로 한 번 돌렸다가 다시 돌립니다.

남은 시간 알림 설정

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

-  센서 버튼을 터치합니다.

- 조리 과정을 동시에 진행 중인 경우, 알람 기능을(를) 선택합니다.

설정 00:00 분 안내 메시지가 표시됩니다.

- 로터리 컨트롤 <>로 06:20을 입력합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

이제 남은 시간 알림이 설정되었습니다.

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

조리 시간을 설정하지 **않고** 조리하는 경우, 선택한 온도에 도달하자마자 △ 및 남은 시간 알림 시간이 표시됩니다.

조리 시간을 설정**하고** 조리하는 경우, 조리 시간이 디스플레이에 먼저 나타나고 남은 시간 알림이 백그라운드에서 카운트 다운됩니다.

메뉴를 사용할 때는 남은 시간 알림이 백그라운드에서 카운트 다운됩니다.

미닛 마인더가 끝나면 △ 이 깜박이고 신호음이 울리며 시간이 카운트다운되기 시작합니다.

- ⊕ 센서 버튼을 터치합니다.

부저 알림 소리가 정지되고, 디스플레이에서 기호가 사라집니다.

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.

액세서리 사용하기

기능은 모델에 따라 다릅니다.

선반 사용하기

- 항상 걸쇠가 아래를 향하도록 선반을 측면 레일에 밀어 넣습니다.

베이킹 용기 사용하기

- 항상 걸쇠가 아래를 향하도록 선반을 측면 레일에 밀어 넣습니다.
- 베이킹 용기, 오븐용 그릇 등을 사용하는 경우 선반 중앙에 놓습니다.

베이킹 트레이 사용하기

- 베이킹 트레이, 다용도 트레이, 고메 베이킹 겸 에어프라이 트레이는 측면 레일의 두 레일 사이에 구멍이 뚫려 있어 오븐에 삽입할 수 있습니다.

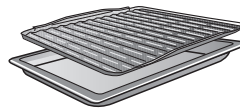
팁: HBBL 71 고메 베이킹 겸 에어프라이 타공 트레이로 베이킹할 때는 먼저 반죽을 평평한 표면에 펴고, 타공 트레이에 올려놓습니다.

다용도 트레이와 선반 사용하기



- 다용도 트레이를 선반 상단을 놓습니다.
- 측면 레일의 두 레일 사이에 다용도 트레이를 오븐에 끼워 넣습니다. 선반이 상단 레일에 자동으로 삽입됩니다.


다용도 트레이에 그릴링 및 로스팅 인서트 사용하기



- 다용도 트레이에 그릴링 및 로스팅 인서트를 놓습니다.
- 그릴 및 로스팅 인서트가 있는 다용도 트레이를 측면 레일의 두 레일 사이에 오븐에 끼워 넣습니다.

작동

고메 베이킹 겸 피자 스톤 사용하기

- 항상 걸쇠가 아래를 향하도록 선반을 측면 레일에 밀어 넣습니다.
- 고메 베이킹 겸 피자 스톤을 뒤쪽 가장자리가 위로 오도록 선반에 올려 놓습니다.
- 고메 베이킹 겸 피자 스톤을 200 °C와 250 °C의 온도에서 상하단 가열  관리자 모드에서 30 분간 예열합니다.

팁: 자세한 정보는 고메 베이킹 겸 피자 스톤의 관리자 사용 설명서에서 확인할 수 있습니다.

고메 오븐 트레이 사용하기

열 축적으로 인한 오븐 내부 바닥에 나열 손상.

밀레 HUB 5000/5001 고메 오븐 트레이를 1 단에 넣으면, 간격이 부족해 오븐 내부 바닥에 열이 축적되어 에나멜이 깨지거나 벗겨질 수 있습니다.

밀레 HUB 5000/5001 고메 오븐 트레이는 1 단에 넣지 **마십시오**.

오븐 트레이는 팁이 없는 안전 홈으로 고정되지 않으므로, 1 단 상단 지지대에도 올려놓지 마십시오.


일반적으로 2 단을 사용하거나, 브라우닝 목적으로는 3 단 또는 4 단을 사용하십시오.

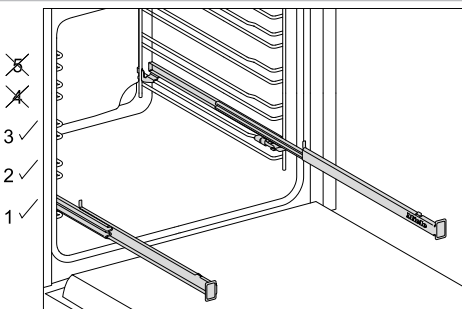
- 고메 오븐 트레이는 측면 레일의 두 레일 사이에 넣습니다.

오븐 트레이는 전체 높이가 오븐 내부에서 사용 가능한 높이를 초과하므로 특정 높이에서 뚜껑(있는 경우)과 함께 사용할 수 없습니다.

팁: 자세한 정보는 고메 오븐 트레이의 사용 설명서에서 확인할 수 있습니다.

HFC 70-C 플렉시클립 선반레일 장착 및 분리하기

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다. 히터 요소, 오븐 내부 및 액세서리함을 식히십시오.



1, 2, 3 단의 플렉시클립 선반레일만 사용할 수 있습니다.

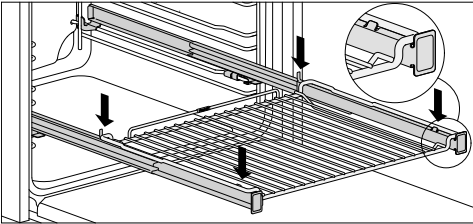
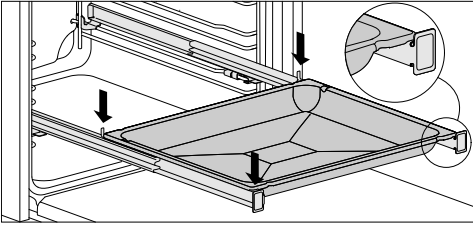
측면 레일의 한 단은 두 개의 레일로 구성됩니다. 플렉시클립 선반레일은 선반 높이를 구성하는 두 레일 중 상단 레일에 장착됩니다.

2 단에서 조리할 모든 음식에 플렉시클립 선반레일을 사용하려면, 1 단에 플렉시클립 선반레일을 장착합니다.

플렉시클립 선반레일은 측면 선반레일의 상단 레일 위에 장착되므로, 선반이 각 높이에 플렉시클립 연장 선반레일이 있는 높이와 그 위 높이 사이의 차이는 장착되는 경우보다 더 작습니다. 이 차이가 너무 작으면 요리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.

액세서리는 각 러너의 양쪽 끝에 있는 리테이너 사이에만 단단히 고정되며, 플렉시클립 선반레일이 완전히 삽입되어 있으면, 미끄러지지 않습니다.

플렉시클립 선반레일은 최대 15 kg의 하중을 지지할 수 있습니다.

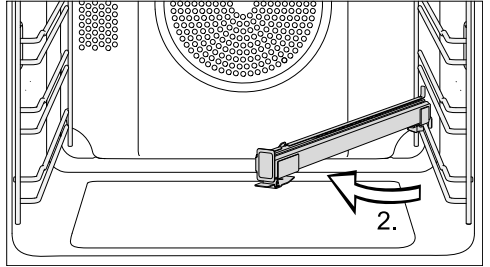
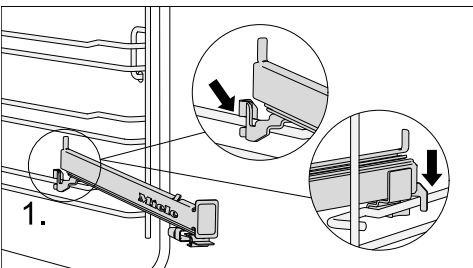


선반레일에서 액세서리가 미끄러져 떨어지는 일을 방지하기 위해 다음을 확인해야 합니다.

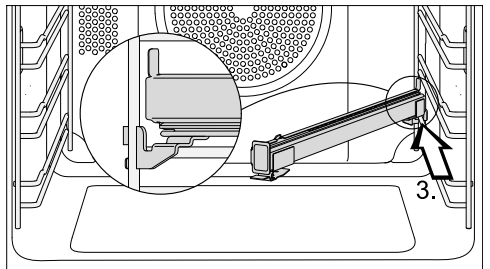
- 액세서리가 선반레일 끝의 움직임을 막아주는 리테이너 사이에 확실히 고정되었는지 확인합니다.
- 항상 걸쇠가 아래를 향하도록 선반을 플렉시클립 선반레일에 놓습니다.

플렉시클립 선반레일 장착 또는 분리 시에는 연장하지 않습니다. 밀레 로고가 새겨진 플렉시클립 선반레일은 오븐 내부의 우측에 있습니다.

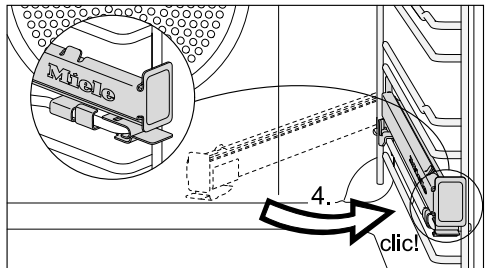
플렉시클립 선반레일 장착하기



- 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).

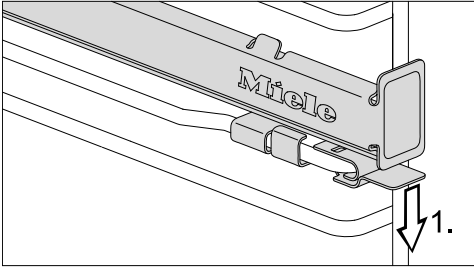
팁: 장착 후에 플렉시클립 선반레일을 당기기가 어려운 경우, 손을 떼 후에 강하게 당겨줍니다.

플렉시클립 레일선반 분리하기

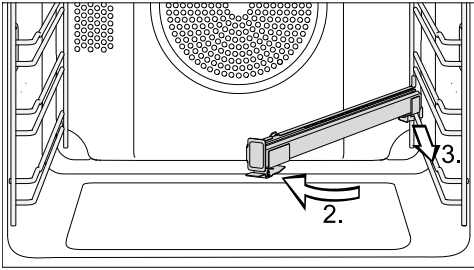
- 플렉시클립 선반레일을 완전히 밀어냅니다.

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

작동



- 플렉시클립 연장 선반레일 전면에 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.

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 틀은 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 사용하기

다용도 트레이와 같은 밀레 액세서리는 퍼펙트클린으로 마감 처리되어 있습니다. 퍼펙트클린 처리된 표면에는 일반적으로 오일을 바르거나 베이킹 페이퍼로 덮을 필요가 없습니다.

- 함유된 수산화나트륨으로 인해 퍼펙트클린 처리된 표면이 손상될 수 있기 때문에 라이 혼합물을 구울 때 사용하지 않습니다.
- 스펀지, 머랭, 마카롱 또는 이와 비슷한 재료를 구울 때 사용합니다. 계란 흰자가 많이 포함되어 있어 들러붙을 가능성이 높습니다.
- 선반에서 냉동 식품을 조리할 때 사용합니다.

조리 도표 참조 사항

🔥 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.

오토프로그램 활용

- 디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니다.

알아두면 유용한 정보

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.

강력굽기 활용

촉촉한 토핑이 있는 케이크를 베이킹하는 데 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 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 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 **양념하고** 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.

조리도표 참조 사항

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

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  (오)로 조리하는 경우, 상하단 가열  (오)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.

육즙이 너무 까맣게 탈 수 있으므로 로스팅을 위해서는 강력급기  작동 모드를 사용하지 않습니다.



오토프로그램 활용

- 디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니다.

팬플러스 활용

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

알아두면 유용한 정보

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

■ 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 로스또나 육류 메뉴를 조리하면서도 에너지를 절약하고자 할 때 이 기능을 사용하십시오.

■ 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

그릴굽기

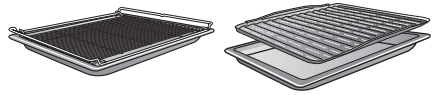
 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 오븐 도어를 열고 그릴하면 뜨거운 공기가 쿨링 팬에 의해 냉각되는 대신 오븐에서 빠져 나가게 됩니다. 조절장치가 뜨거워집니다. 오븐 도어를 닫은 상태에서 그릴하십시오.

그릴 시팅

- 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 도표 참조 사항

- 온도 범위, 선반 높이 및 조리 시간을 메모합니다. 고기 크기 및 조리 습관을 고려합니다.
- 설명 중 가장 짧은 시간 이후에 요리를 확인합니다.

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 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 빨갱게 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.

해동

냉동 식품을 부드럽게 해동하면 일반적으로 식품의 비타민과 미네랄이 유지됩니다.

- 팬플러스  및 30-50 °C의 온도를 선택합니다.

냉동 식품을 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.

알아두면 유용한 정보

저온 요리

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

우선 콧탑에서 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 활용하기

선반에 다용도 트레이를 얹어서 사용합니다.

- 2단 선반 위에 선반과 다용도 트레이를 함께 올려줍니다.
 - 작동 모드 상하단 가열 , 120 °C를 선택합니다.
 - 다용도 트레이와 선반을 장착하고 오븐을 약 15 분 동안 예열합니다.
 - 오븐이 예열되는 동안, 콧탑의 모든 면에서 고기 표면을 강하고 빠르게 굽습니다.
-  **뜨거운 표면으로 인한 화상 위험**
작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다.
제품에 뜨거운 요리를 넣거나 꺼내거나, 뜨거운 오븐 내부에서 오븐 선반을 조정하는 경우 등에는, 오븐용 장갑을 사용하십시오.
- 선반에 표면을 빠르게 구운 고기를 올려 놓습니다.
 - 온도를 100 °C로 낮춥니다.
 - 고기가 다 익을 때까지 조리합니다.

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.
- 재료의 크기에 따라 건조할 음식을 베이킹&로스팅 그릴 선반 또는 다용도 트레이에 음식을 한 겹으로 고르게 펼쳐칩니다(가능한 경우).






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




- 동시에 최대 2 개의 층에서 건조할 수 있습니다.
1+3 층 선반에 건조할 음식을 놓습니다.


베이킹&로스팅 그릴 선반과 다용도 트레이를 사용하는 경우, 선반 아래에 다용도 트레이를 놓으십시오.

- 팬플러스  을(를) 선택합니다.
- 권장 온도를 변경하고 건조 시간을 설정합니다.
- 건조하려는 다용도 트레이의 식품을 주기적으로 뒤집어 주십시오.

자르지 않거나 또는 반으로 자른 식품의 경우, 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, 항상 다용도 선반만을 사용해 2층 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.


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.

냉동 식품/간편 식품

감자 튀김, 크로켓 및 비슷한 제품에 대한 팁

AirFry  작동 모드로 이러한 냉동 음식을 조리합니다.

알아두면 유용한 정보

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.

냉동 식품/간편 식품 준비

음식을 조심히 다루면 건강을 지키는데 도움이 됩니다.


케이크, 피자 및 감자튀김은 진한 갈색이 아닌 노릇해질 때까지만 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.

AirFry

음식에 신경을 쓰면 건강을 지키는데 도움이 됩니다.

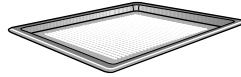
감자 튀김과 같은 튀김 음식은 진한 갈색이 아닌 노릇해질 때까지만 조리해야 합니다.

AirFry  모드는 뜨거운 공기로 음식을 튀길 때 사용합니다. 에어프라이는 고르게 바삭바삭한 결과를 얻을 수 있는 부드러운 조리 방법입니다.

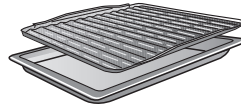
따라서, 에어프라이는 감자 튀김 또는 감자 크로켓 등의 냉동식품을 조리할 때 적합합니다.

액세서리

- 감자 튀김 등 액체가 떨어지지 않는 음식의 경우, 고메 타공 베이킹 및 에어프라이 트레이를 사용하십시오. 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이의 미세 타공이 음식의 모든 면이 브라운되고 바삭해지도록 해 줍니다.



- 닭 넓적다리살 등의 액체가 떨어지는 음식의 경우 그릴링 및 로스팅 인서트(존재하는 경우)를 올린 다용도 트레이를 사용합니다. 인서트 아래의 트레이가 육즙을 모아 타는 것을 막아 주어 육즙을 그레이비 및 소스를 만드는 데에 사용할 수 있게 해 줍니다. 그릴링 및 로스팅 인서트에 오일을 바르고 그 위에 음식을 올립니다.



- 베이킹 용기에 든 음식을 선반 중앙에 놓습니다.

에어프라이 팁

- 냉동된 음식을 해동하지 마십시오.
- 가능하다면 고메 타공 베이킹 및 에어프라이 트레이 또는 그릴링 및 로스팅 인서트에 음식을 한 겹으로 고르게 펼쳐놓습니다.
- 음식을 (예열하지 않은) 오븐에 넣습니다. 음식이 충분히 바삭하지 않다면 다음 조리시에 예열을 해주세요.
- 한 선반에서만 조리하십시오. 여러 선반에서 조리를 하면 오븐 내에 수분이 너무 많이 생성되어 음식이 바삭해지지 않습니다.

- 일반적으로 음식은 선반 두 번째 칸에 놓아야 합니다.
윗면에 브라우닝이 더 많이 일어나기를 원한다면 다음 조리 시에는 더 높은 칸을 사용해 볼 수 있습니다.
- 감자 튀김과 같은 음식의 경우 가능하다면 조리 시간의 절반이 지났을 때 뒤집어야 합니다.
남은 시간 알림 기능을 설정해 알림을 받으세요.

에어프라이 레시피

다음은 AirFry 작동 모드에서 사용할 수 있는 레시피입니다.

최적의 요리 결과를 위해 레시피에 맞춘 양과 액세서리를 사용할 것을 권장합니다.

알아두면 유용한 정보

요거트 딥을 곁들인 팔라펠

총 소요시간: 60 분 + 불리는 시간 12 시간
4 인분

팔라펠

건조 병아리콩 250 g
물 2 l
양파 2 개 | 잘게 깍둑썰기한 것
마늘 2 알 | 잘게 다진 것
파슬리 30 g | 다진 것
레몬즙 2 큰술
올리브유 1 큰술
타히니(참깨 페이스트) 50 g
고수 1 작은술, 간 것
오레가노 1 작은술
라스 엘 하누트 ½ 작은술
큐민 1 작은술
소금 1½ 작은술
후추 1 꼬집
고추가루 1 꼬집
일반 흰 밀가루 60 g
베이킹 파우더 1 작은술

요거트 딥

요거트 500 g, 3.5 % 지방
크림치즈 100 g
타히니(참깨 페이스트) 1 큰술
레몬즙 3 큰술
파슬리 20 g | 다진 것
소금 1 작은술
후추 1 꼬집

액세서리

체
믹서 날 달린 믹서기
반죽용 후크가 달린 믹서
고메 베이킹 및 에어프라이 트레이, 타공

방식

물에 병아리콩을 적어도 12 시간 불립니다.


요거트 딥을 만들기 위해서는 모든 재료를 섞은 뒤 차게 식힙니다.

병아리콩을 체에 걸러 물을 빼냅니다.

믹서기에 파슬리, 양파, 마늘, 레몬즙, 오일, 타히니와 향신료를 넣습니다. 병아리콩을 천천히 넣습니다. 병아리콩을 넣으면서 중간중간 손가락으로 재료를 섞어 줍니다.

반죽을 그릇에 부어줍니다. 밀가루와 베이킹 파우더를 섞어 반죽해 넣습니다. 반죽을 24 개의 공 모양으로 빚습니다. 손으로 공을 살짝 누른 뒤 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이에 놓습니다. 오븐에 넣고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

설정

작동 모드:  | AirFry
온도: 210 °C
조리 시간: 18 분
선반 받침대: 2 층

감자 튀김 및 고구마 튀김

총 소요시간: 50 분

4 인분

튀김

접질 감자 500 g | 길게 썬 것

(약 0.5 x 0.5 x 6 cm)

고구마 500 g | 길게 썬 것

(약 0.5 x 0.5 x 6 cm)

해바라기씨유 30 ml

딤

그릭 요거트 150 g

버터밀크 150 g

레몬 ¼개 | 껍질과 즙

딜 ½ 단

말린 로즈마리 ¼ 작은술

말린 오레가노 ¼ 작은술

말린 양파 ½ 작은술

말린 마늘 ¼ 작은술

소금 1 꼬집

후추 1 꼬집

시즈닝 소금

소금 2 큰술

훈연 파프리카 1 작은술

말린 양파 ½ 작은술

말린 마늘 ½ 작은술

액세서리

팬

키친타월

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이, 타공

방식

쿡탑 위에서 물을 끓입니다. 길게 썬 감자를 끓는 물에 3 분간 데칩니다. 그 뒤, 감자를 찬 물에 넣고 키친타월로 두드려 말립니다.

길게 썬 감자를 해바라기유에 담궈 듭니다. 그 뒤 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이에 놓고 설정에 따라 조리합니다. 15 분 뒤 뒤집어 주고 10 분 더 조리합니다.

딤을 만들려면 모든 재료를 섞은 뒤 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다. 접시에 담아낼 때까지 딤을 차게 보관합니다.

시즈닝 소금을 만들려면 모든 향신료를 섞은 뒤 다른 곳에 듭니다.

조리 시간이 끝나면 프라이에 간을 충분히 한 뒤 딤과 함께 담아냅니다.

설정

작동 모드:  | AirFry

온도: 220 °C

조리 시간: 25 분

선반 받침대: 2 층

알아두면 유용한 정보

참깨 두부 스틱

총 소요시간: 35 분
3 인분


재료

두부 400 g
데리야끼 소스 3 큰술
타히니(참깨 페이스트) 4 큰술
식물성 기름 2 큰술
아가베 시럽 2 큰술
백참깨 1 큰술
흑참깨 1 큰술
옥수수 가루 1 큰술
빵가루 3 큰술

설정: 예열

작동 모드:  | Booster
온도: 190 °C

설정: 참깨 두부 스틱 굽기

작동 모드:  | AirFry
온도: 190 °C
조리 시간: 7 분
선반 받침대: 2 층

액세서리

키친 롤
그릴링 및 로스팅 인서트
다용도 트레이

방식

두부를 1 cm 두께로 자르고 키친타월 사이에 놓은 뒤 강하게 누릅니다. 그 뒤, 자른 두부를 1 cm 너비, 3 cm 길이의 스틱으로 자릅니다. 두부에서 물기를 최대한 빼내기 위해 스틱을 다시 키친타월 두 장 사이에 둡니다. 두부를 키친타월 위에 15 분간 둡니다.

데리야끼 소스, 타히니, 오일과 아가베 시럽을 섞습니다. 소스에 참깨를 섞습니다.

두부 스틱을 그릇에 넣고 옥수수 가루를 넣습니다. 그릇에서 두부 스틱을 섞어 옥수수 가루에 균일하게 코팅되게 합니다. 표시된 설정을 사용해 오븐을 예열합니다.

두부 스틱을 넣은 그릇에 소스를 넣고 모두 잘 섞습니다. 그 뒤 빵가루를 뿌리고 다시 섞습니다. 다용도 트레이에 그릴링 및 로스팅 인서트를 놓고 두부 스틱을 인서트에 서로 닿지 않도록 놓습니다. 두부 스틱을 예열한 오븐에 넣고 굽습니다.

치즈, 파, 베이컨을 올린 구운 감자

총 소요시간: 70 분

4 인분

감자용

분질 감자 4 개 (각 200 g)

기름 2 큰술

소금 2 작은술

딤

사우어 크림 150 ml

쪽파 30 g | 잘게 다진 것

소금 1 꼬집

후추 1 꼬집

간 넛메그 1 꼬집

토피ング

다진 베이컨 100 g

파 ½ 단 | 얇은 링 모양으로 썬 것

숙성 치즈(예: 그뤼에르, 스브린츠 및 에멘탈) 200 g | 간 것

액세서리

그릴링 및 로스팅 인서트

다용도 트레이

방식

감자를 깨끗이 씻고 말립니다. 감자 전체에 포크로 구멍을 냅니다. 그 뒤 충분한 양의 오일 및 소금을 문지릅니다. 감자를 다용도 트레이 위에 놓은 그릴링 및 로스팅 인서트에 올리고 조리 단계 1 및 2에 따라 굽습니다.

굽는 동안 사우어크림을 쪽파와 섞어 딤을 만듭니다. 소금, 후추와 육두구로 기호에 맞게 간합니다.

토피ング 만들기 위해 베이컨을 중불로 바삭해질 때까지 굽습니다. 파를 준비합니다.

2 단계가 끝난 후 오븐에서 감자를 꺼냅니다. 감자를 조심스럽게 반으로 자른 뒤 자른 면이 위를 향하도록 그릴링 및 로스

팅 인서트 위에 다시 올립니다. 치즈를 뿌리고 조리 3 단계에 표시된 설정을 사용해 노릇해질 때까지 굽습니다.

파, 양파, 베이컨과 딤과 함께 구운 감자를 담아냅니다.

설정

조리 1 단계

작동 모드:  | AirFry

온도: 200 °C

조리 시간: 20 분

선반 받침대: 2 층

조리 2 단계

작동 모드:  | AirFry

온도: 180 °C

조리 시간: 30 분

조리 3 단계

작동 모드: 

온도: 180 °C

조리 시간: 10 분

선반 받침대: 3 층

알아두면 유용한 정보

페타, 차지키 및 그릭 샐러드를 곁들인 구운 감자

총 소요시간: 70 분

4 인분

감자용

분질 감자 4 개 (각 200 g)

기름 2 큰술

소금 2 작은술

차지키

오이 ½ 개

소금 ¼ 작은술

그릭 요거트 200 g

마늘 1 알 | 잘게 다진 것

소금 ¼ 작은술

후추 1 꼬집

레몬 ½ 개 | 껍질과 즙

샐러드용

오이 ½ 개 | 깍둑썰기된 것

토마토 3 개 | 깍둑썰기한 것

노란 피망 1 개 | 잘게 다진 것

빨간 피망 1 개 | 잘게 다진 것

적양파 1 개 | 잘게 다진 것

드레싱용

소금 ½ 작은술

후추 1 꼬집

레몬 ½ 개 | 즙만

딜 1 작은술 | 다진 것

토피ング

페타 치즈 200 g | 바스러진 것

액세서리

그릴링 및 로스팅 인서트

다용도 트레이

방식

감자를 깨끗이 씻고 말립니다. 감자 전체에 포크로 구멍을 냅니다. 그 뒤 충분한 양의 오일 및 소금을 문지릅니다. 감자를 다용도 트레이 위에 놓은 그릴링 및 로스팅 인서트에 올리고 조리 단계 1 및 2에 따라 굽습니다.

그 동안 차지키용 오이를 갈고 소금을 친 뒤 10 분 동안 듭니다.

오이에서 물을 짜냅니다. 물을 짜낸 오이를 요거트와 마늘과 섞습니다. 그 뒤, 기호에 맞게 소금, 후추, 레몬즙과 레몬 껍질을 넣습니다.

샐러드를 만들기 위해서는 야채를 그릇에 넣습니다.


드레싱을 만들기 위해 소금, 후추, 딜, 레몬즙과 올리브 오일을 섞습니다. 드레싱을 샐러드 위에 붓습니다. 접시에 담아낼 때까지 옆에 둡니다.

2 단계가 끝난 후 오븐에서 감자를 꺼냅니다. 감자를 조심스럽게 반으로 자른 뒤 자른 면이 위를 향하도록 그릴링 및 로스팅 인서트 위에 다시 올립니다. 페타 치즈를 뿌리고 조리 3 단계에 표시된 설정을 사용해 노릇해질 때까지 굽습니다.

구운 감자를 차지키 및 그릭 샐러드와 함께 담아냅니다.

설정

조리 1 단계

작동 모드:  | Air Fry

온도: 200 °C

조리 시간: 20 분

선반 받침대: 2 층


조리 2 단계

작동 모드:  | Air Fry

온도: 180 °C

조리 시간: 30 분

조리 3 단계

작동 모드: 

온도: 180 °C

조리 시간: 10 분

선반 받침대: 3 층

블루치즈 딥과 칠리 소스를 곁들인 주키니호박 프라이

총 소요시간: 55 분
2 인분

야채용

주키니호박 2 개
중간 크기 달걀 3 개
전유 50 ml
해바라기씨유 2 큰술
일식 빵가루 200 g
소금 2 작은술
갈릭 파우더 ½ 작은술
과립 양파 ½ 작은술
흑후추 ¼ 작은술 | 굵게 간 것
숙성 알파인 치즈 100 g | 간 것
일반 흰 밀가루 100 g

블루치즈 딥

강한 블루 치즈 150 g
마요네즈 2 큰술
요거트 80 g, 3.5 % 지방
소금 1 꼬집
후추 1 꼬집
훈연 파프리카 ¼ 작은술

마무리용

스리라차 소스 1 작은술

액세서리

그릴링 및 로스팅 인서트
핸드 블렌더
다용도 트레이

방식

주키니호박을 긴 방향으로 반으로 자르고 각 반쪽을 8 개의 동일한 크기로 자릅니다.

얇은 그릇에 계란, 우유와 오일을 섞습니다.

다른 그릇에 일식 빵가루, 조미료 및 알파인 치즈를 섞습니다. 세 번째 그릇에 밀가루를 넣습니다. 이제 주키니호박 조각을 빵가루로 코팅합니다.


코팅하려면, 먼저 주키니호박 조각에 밀가루를 묻힌 후 계란물을 묻힙니다. 그 뒤, 빵가루 반죽을 균일하게 코팅합니다. 고르고 바삭한 코팅을 얻으려면 다시 주키니호박 조각에 계란과 빵가루 반죽을 다시 묻힙니다.

주키니호박을 다용도 트레이 위에 놓은 그릴링 및 로스팅 인서트에 올리고 설정에 맞게 따라 굽습니다. 15 분 뒤 뒤집어 주고 10 분 더 굽습니다.

딥을 만들려면 약 1 분 간 추가로 모든 재료를 갑니다. 너무 오래 갈면 딥이 분리될 수 있습니다. 접시에 담아낼 때까지 딥을 차게 보관합니다.

주키니호박 프라이를 딥과 함께 담아내고 스리라차 소스를 뿌립니다.

설정

작동 모드:  | AirFry
온도: 205 °C
조리 시간: 25 분
선반 받침대: 2 층

알아두면 유용한 정보

해선장 그레이즈를 발라 구운 옥수수과 코울슬로

총 소요시간: 40 분


4 인분

드레싱용

마요네즈 100 g
사과주 식초 1 큰술
머스타드 1 큰술
정제당 ½ 큰술
소금 1 꼬집
후추 1 꼬집

기호에 맞게 옥수수에 참깨를 뿌립니다.
코울슬로와 함께 담아냅니다.

설정

작동 모드:  | AirFry
온도: 210 °C
조리 시간: 25 분
선반 받침대: 2 층

샐러드용

백양배추 ¼ 개 | 얇고 길게 자른 것
적양배추 ¼ 개 | 얇게 채썬 것
당근 2 개 | 얇게 채썬 것

해선장 그레이즈를 발라 구운 옥수수

미리 조리된 통옥수수 4 개 | 4 등분
해선장 50 g
마요네즈 50 g

마무리용

백참깨 2 큰술

액세서리

그릴링 및 로스팅 인서트
다용도 트레이

방식

드레싱을 만들려면 마요네즈, 사과주 식초, 머스타드와 설탕을 섞습니다. 소금과 후추로 간해 맛을 냅니다. 샐러드를 만들려면 백양배추, 적양배추와 당근을 그릇에 넣고 섞습니다. 드레싱을 샐러드 위에 붓고 섞습니다. 샐러드를 접시에 담아낼 때까지 옆에 둡니다.

통옥수수를 다용도 트레이 위에 놓은 그릴링 및 로스팅 인서트에 올리고 설정에 맞게 따라 조리합니다.

그레이즈를 만들려면 해선장과 마요네즈를 섞습니다. 15 분 뒤, 옥수수에 해선장 반죽을 바르고 10 분 더 조리합니다.

코코넛 참깨 코팅된 치킨 너겟

총 소요시간: 25 분
2 인분

코팅

빵가루 100 g
백참깨 50 g
건조 코코넛 50 g
소금 2 작은술
훈연 파프리카 1 작은술
갈릭 파우더 1 작은술
어니언 파우더 1 작은술
일반 흰 밀가루 100 g
중간 크기 달걀 3 개
식물성 기름 1 큰술
전유 3 큰술

치킨 너겟

손질된 닭가슴살 필레 2 개 | 손가락 너비
의 긴 조각으로 자른 것

마무리용

달콤한 칠리 소스 2작은술

액세서리

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이, 타공


방식

코팅을 만들려면 빵가루, 참깨, 건조 코코넛, 소금, 파프리카, 어니언 파우더와 갈릭 파우더를 그릇에 넣고 섞습니다. 다른 그릇에 밀가루를 넣습니다. 세 번째 그릇에 계란, 오일과 우유를 섞습니다.

이제 치킨 조각을 빵가루로 코팅합니다. 코팅하려면, 먼저 치킨 조각에 밀가루를 묻힌 후 계란/오일 반죽을 묻힙니다. 그 뒤, 빵가루/향신료 반죽을 코팅합니다. 코팅된 너겟을 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이 바로 위에 놓고 설정에 따라 조리합니다. 약 10 분이 지난 후 뒤집어줍니다.

조리된 치킨 너겟을 스위트 칠리 소스와 함께 냅니다.

설정

작동 모드:  | AirFry
온도: 210 °C
조리 시간: 15 분
선반 받침대: 2 층

알아두면 유용한 정보

겉질 입힌 대구

총 소요시간: 70 분
4 인분

겉질 입힌 대구

버터 60 g | 부드러운 상태
머스터드 1 큰술
오일에 넣은 건조 토마토 50 g
평평한 잎 파슬리 ½ 단
쪽파 ½ 단
레몬 백리향 1 큰술
일식 빵가루 60 g
손질된 대구 필레(각 150 g) 4 개
소금 4 꼬집

피망 및 감자 샐러드

빨간 피망 2 개 | 크게 썬 것
노란 피망 2 개 | 크게 썬 것
점질 감자 200 g | 얇은 웨지 형태로 썬 것
적양파 1 개 | 얇은 웨지 모양으로 자른 것
마늘 1 알 | 으갠 것
올리브유 1 큰술
소금 ½ 작은술
훈연 파프리카 ¼ 작은술

드레싱용

발사믹 식초 30 ml
머스터드 1 큰술
꿀 2 큰술
소금 1 꼬집
후추 1 꼬집
올리브유 60 ml

마무리용

로켓 125 g | 씻은 것

액세서리

핸드 블렌더
그릴링 및 로스팅 인서트
다용도 트레이
나사마개 병

방식


크러스트를 만들려면 버터, 머스타드, 선드라이 토마토, 파슬리, 레몬 백리향과 쪽파를 함께 갑니다. 일식 빵가루를 넣어 섞고 기호에 맞게 소금으로 간합니다. 생선 필레를 두드려 물기를 제거하고 소금을 뿌립니다. 생선 크기에 맞게 크러스트를 4 조각으로 빗은 뒤 생선 위에 놓습니다. 다용도 트레이에 그릴링 및 로스팅 인서트를 놓습니다. 그릴링 및 로스팅 인서트 왼쪽에 생선을 놓습니다.

야채의 경우 두 종류의 피망, 감자 웨지, 양파와 마늘을 그릇에 넣고, 오일을 넣은 뒤 간합니다. 그 뒤 야채를 그릴링 및 로스팅 인서트 오른쪽에 넓게 펼칩니다. 트레이를 오븐에 넣고 대구와 야채를 표시된 설정을 사용해 로스팅합니다.

드레싱을 만들려면 발사믹 식초, 머스타드, 꿀, 소금 및 후추를 나사마개 병에 섞습니다. 올리브 오일을 넣고, 병을 밀봉한 뒤 약 1 분 간 병을 세차게 흔듭니다.

서빙 전 로켓을 따뜻한 야채와 섞고 드레싱에 재웁니다. 샐러드 위에 생선을 올려 냅니다.

설정

작동 모드:  | AirFry
온도: 210 °C
조리 시간: 20 분
선반 받침대: 2 층

피스타치오 및 꿀 토핑을 한 바나나

총 소요시간: 25 분

4 인분

재료

피스타치오 50 g | 껍질을 제거한 것

소금 1 꼬집

바나나 4 개

야생 꿀 2 큰술

액세서리

프라이팬

그릴링 및 로스팅 인서트

다용도 트레이

방식

피스타치오를 거칠게 다지고 팬에서 살짝 굽습니다. 소금을 넣습니다. 쿡탑에서 팬을 내리고 살짝 식힙니다.

다용도 트레이에 그릴링 및 로스팅 인서트를 놓습니다. 바나나(껍질을 까지 않은 채로)를 길이 방향으로 반으로 자른 뒤 자른 면이 위를 향하도록 그릴링 및 로스팅 인서트에 놓습니다. 피스타치오와 꿀을 섞습니다. 자른 바나나 위로 섞은 피스타치오/꿀을 펴바릅니다. 바나나를 오븐에 넣고 굽습니다.

설정

작동 모드:  | AirFry

온도: 200 °C

조리 시간: 8 분

선반 받침대: 2 층

알아두면 유용한 정보

파스텔 드 나타

총 소요시간: 60 분
12 인분

파스텔

중간 크기 달걀 2 개
조리용 바닐라 커스터드 파우더 37 g
전유 200 ml
더블 크림 250 ml
정제당 70 g
소금 1 꼬집
퍼프 페이스트리 약 275 g

파우더 체치기용

가루 설탕 1 큰술
계피 1 꼬집

팬용

버터 1 작은술

액세서리

체
머핀 12 개용 머핀 팬
거품기
밀대
베이킹&로스팅 그릴 선반

방식

계란을 섞어 체에 칩니다. 우유 5 큰술을 커스터드 파우더 및 계란과 부드러워질 때까지 섞습니다. 저으면서 남은 우유, 크림, 설탕 및 소금을 끓입니다. 쿡탑에서 팬을 내리고 저으면서 커스터드 반죽을 넣습니다. 저으면서 모두 끓여줍니다. 그릇에 섞은 재료를 담고, 뚜껑을 덮어 식힙니다.

머핀 틀에 기름칠을 합니다. 퍼프 페이스트리를 밀대로 밀어내고 10 cm 직경의 원 12 개를 잘라냅니다. 각 원을 머핀 틀 홈에 넣고 강하게 눌러 바닥에 거품이 없으며 도우가 홈 밖으로 빠져나오지 않게 합니다.

커스터드 반죽을 12 개의 홈에 나누어 붓습니다. 베이킹&로스팅 그릴 선반에 머핀 팬을 넣고 오븐에서 굽습니다. 파스텔을 커스터드 반죽에 갈색 점이 나타날 때까지 굽습니다.

가루 설탕과 시나몬을 섞고 파스텔이 아직 따뜻할 때 위에 뿌립니다. 식기 전 파스텔을 틀에서 빼내고 베이킹&로스팅 그릴 선반에서 식힙니다.

설정

작동 모드:  | AirFry

온도: 200 °C

조리 시간: 18 분

선반 받침대: 2 층

비건 파스텔 드 나타

총 소요시간: 60 분
12 인분

파스텔

귀리 우유 500 ml
감자 녹말 40 g
정제당 40 g
바닐라 줄기 1 개
퍼프 페이스트리 약 275 g
간 시나몬 ¼ 작은술

마무리용


간 시나몬 ¼ 작은술


액세서리

머핀 12 개용 머핀 팬
거품기
팬
밀대
베이킹&로스팅 그릴 선반

스텔 드 나타의 위쪽에 매우 어두운 색의 점이 몇 개 생겨야 합니다. 담아내기 전 시나몬을 뿌립니다.

설정

조리 1 단계
작동 모드:  | AirFry
온도: 210 °C
조리 시간: 25 분
선반 받침대: 2 층

조리 2 단계
작동 모드:  | AirFry
온도: 245 °C
조리 시간: 10 분
선반 받침대: 2 층

방식

귀리 우유 4 큰술을 감자 전분과 섞고 옆에 둡니다. 나머지 귀리 우유에 설탕, 바닐라 씨앗, 바닐라 줄기를 넣고 끓입니다. 감자 전분과 섞어 둔 귀리 우유를 끓는 귀리 우유에 저어 섞어넣습니다. 저으면서 점성이 생긴 반죽을 약 1 분 동안 끓이고 그릇에 부은 뒤 뚜껑을 덮어 식힙니다.

퍼프 페이스트리를 타이트한 롤로 밀대로 밀어낸 뒤 12 조각으로 자르고 식힙니다. 페이스트리 조각을 하나씩 꺼내 직경 약 10 cm의 원형으로 밀어냅니다. 각 원을 머핀 틀 홈에 넣고 강하게 눌러 바닥에 거품이 없으며 도우가 홈 밖으로 빠져나오지 않게 합니다. 나머지 페이스트리 조각 11 개에 같은 과정을 반복합니다.

커스터드 반죽을 각 홈의 ¾를 넘지 않도록 채웁니다. 오븐 내에 있는 베이킹&로스팅 그릴 선반에 머핀 팬을 넣고 표시된 설정을 사용해 즉시 파스텔을 굽습니다. 일반적인 파스텔의 맛을 내기 위해서 파

알아두면 유용한 정보

오토프로그램

사용 노트

- 자동 프로그램을 사용할 때 제공되는 레시피는 오직 가이드 용도입니다. 최적의 요리 결과를 위해 레시피에 맞춘 양과 액세서리를 사용할 것을 권장합니다.
- 요리 후에는 자동 프로그램을 시작하기 전에 오븐 내부를 실온으로 다시 식힙니다.
- 일부 자동 프로그램에서는 음식을 오븐에 넣기 전에 예열 단계가 필요합니다. 이러한 사항은 디스플레이에 표시됩니다.

자동 프로그램용 레시피

아래 레시피는 자동 프로그램을 이용한 조리법입니다.

최적의 요리 결과를 위해 레시피에 맞춘 양과 액세서리를 사용할 것을 권장합니다.

알맞은 선반 받침대를 찾으려면 자동 프로그램을 시작하기 전에 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 분리합니다.

애플 스펀지 케이크

총 소요 시간: 95 분

12 인분

토핑용

시큼한 사과 500 g

레몬즙 2 큰술

반죽용

버터 150 g | 부드러운 상태

정제당 150 g

바닐라 페이스트 8 g

중간 크기 달걀 3 개

일반 흰 밀가루 150 g

베이킹 파우더 ½ 작은술

팬용

버터 1 작은술

파우더 체치기용

가루 설탕 1 큰술

액세서리

베이킹&로스팅 그릴 선반

스프링폼 팬, Ø 26 cm

체, 고음

준비

사과의 껍질을 벗기고 4 등분합니다. 등분한 각 사과 겉부분(중심부의 반대쪽)으로부터 약 1cm 간격으로 자릅니다. 레몬즙과 섞고 한 쪽에 듭니다.

스프링폼팬에 기름칠을 해줍니다.

버터, 설탕, 바닐라 페이스트를 약 2 분간 섞어 크림처럼 만듭니다. 달걀을 하나씩 넣고 저어줍니다(각 ½ 분).

밀가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐서 다른 재료와 함께 섞습니다.

섞은 반죽을 스프링폼팬에 붓고 평평하게 펴니다. 밀 부분이 아래로 가도록 사과를 반죽에 부드럽게 밀어 넣습니다.

스프링폼 틀을 베이킹&로스팅 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다.

팬 안의 케이크를 10 분간 그대로 둡니다. 그다음 틀의 벽을 빼내고 베이킹&로스팅 그릴 선반 위에서 식힙니다. 케익 위에 가루 설탕을 체로 뿌립니다.

설정

자동 프로그램

[Auto] | 애플 스펀지 케이크

프로그램 작동 시간: 55 분

수동

작동 모드:

온도: 165–175 °C

예열: 아니요

작동시간: 45–55 분

선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

팁

가루 설탕을 체로 뿌리는 대신 살구 글레이즈를 사용해도 좋습니다. 글레이즈는 약간의 살구 잼을 살짝 녹여 부드러워질 때까지 저어서 만듭니다.

알아두면 유용한 정보

스펀지 베이스

총 소요 시간: 75 분
12 인분

반죽용

중간 크기 달걀 4 개
온수 4 큰술
정제당 175 g
일반 흰 밀가루 200 g
베이킹 파우더 1 작은술

팬용

버터 1 작은술

액세서리

베이킹&로스팅 그릴 선반
체, 고음
스프링폼 팬, Ø 26 cm
베이킹 페이퍼

준비

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 달걀 흰자에 물을 넣고 단단해질 때까지 휘저어줍니다. 설탕을 천천히 넣고 추가로 넣을 때마다 휘저어줍니다. 저어준 달걀 노른자를 가볍게 섞습니다.

베이킹&로스팅 그릴 선반을 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

밀가루와 베이킹 파우더를 섞어 달걀 반죽에 체쳐 넣은 후 크게 휘저어줍니다.

스프링폼팬 바닥에 기름칠을 해주고 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다. 반죽을 팬에 붓고 고르게 펴줍니다.


스펀지 베이스를 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

굽기가 끝나면 팬에서 10 분간 식힙니다. 그다음 팬을 빼고 베이킹&로스팅 그릴 선반에서 식힙니다. 스펀지 베이스를 수평으로 두 번 잘라 세 개의 층으로 만듭니다.


준비한 필링을 퍼바랍니다.

설정

자동 프로그램

 스펀지 베이스
프로그램 작동 시간: 36 분

수동

작동 모드: 
온도: 160-170 °C
예열: 예
작동 시간: 30-40 분
선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

팁

초콜릿 스펀지를 만들려면 밀가루 반죽에 코코아 파우더 2-3 작은술을 넣습니다.

다층 스펀지 케이크 필링

총 소요 시간: 30 분

쿠아르크와 더블 크림 필링용

쿠아르크 500 g, 건조물 지방 20 %
정제당 100 g
전유 100 ml
바닐라 페이스트 8 g
레몬 1 개 | 즈만
흰 젤라틴 6 장
더블 크림 500 ml

파우더 체치기용

가루 설탕 1 큰술

카푸치노 필링용

다크 초콜릿 100 g
더블 크림 500 ml
흰 젤라틴 6 장
에스프레소 80 ml
커피 리큐르 80 ml
바닐라 페이스트 16 g
코코아 파우더 1 큰술

파우더 체치기용

코코아 파우더 1 큰술

액세서리

케이크 반죽
체, 고음

쿠아르크와 더블 크림 필링 만드는 법

쿠아르크, 설탕, 우유, 바닐라 페이스트와 레몬즙을 섞어 쿠아르크와 더블 크림 필링을 만듭니다. 젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 조리 영역에서 약불로 녹입니다.

젤라틴에 약간의 쿠아르크 반죽을 섞습니다.

섞은 것을 남은 쿠아르크 반죽에 섞고 냉장실에 보관합니다. 더블 크림이 단단해질 때까지 휘핑하고 쿠아르크 반죽에 섞습니다.

스펀지의 첫 번째 층을 케이크 접시에 놓고 쿠아르크 반죽으로 덮습니다. 스펀지의 두 번째 층도 케이크 접시에 놓고 쿠아르크 반죽으로 덮습니다. 세 번째 층을 그 위에 올립니다.

케익을 충분히 식힙니다. 상에 내기 전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

카푸치노 필링 만드는 방법

카푸치노 필링을 만들려면 먼저 초콜릿을 녹입니다. 크림을 단단해질 때까지 저어주고 맨 위층 스펀지에 펴바르기 위해 소량을 덜어둡니다. 젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 조리 영역에서 약불로 녹입니다. 약간 식힙니다.

에스프레소 절반과 커피 리큐르를 젤라틴에 넣고 섞습니다. 그다음 휘핑한 크림에 섞습니다.

커피와 크림 반죽을 절반으로 나눕니다. 한쪽 절반에는 바닐라 페이스트를 섞고 다른 절반에는 초콜릿과 코코아 파우더를 섞습니다.

스펀지의 첫 번째 층을 케이크 접시에 놓고 그 위에 커피 리큐르와 에스프레소 조금을 뿌린 후 다크 크림 반죽으로 코팅합니다. 스펀지의 두 번째 층을 첫 번째 층 위에 올리고 그 위에 나머지 액체를 뿌려 흰색 바닐라 반죽으로 코팅합니다. 그 위에 세 번째 층을 올리고 크림으로 코팅한 뒤 코코아 파우더를 뿌려줍니다.

팁

과일 버전으로는 같은 레몬 껍질과 300 g의 통조림 살구나 굴 알맹이(물 빼 것)를 쿠아르크와 크림 필링에 섞으면 됩니다.

알아두면 유용한 정보

마블 케이크

총 소요 시간: 80 분
18 인분

반죽용

버터 250 g | 부드러운 상태
정제당 200 g
바닐라 페이스트 8 g
중간 크기 달걀 4 개
사우어 크림 200 ml
일반 흰 밀가루 400 g
베이킹 파우더 16 g
소금 1 꼬집
코코아 파우더 3 큰술

팬용

버터 1 작은술

액세서리

원형 팬, Ø 26 cm
베이킹&로스팅 그릴 선반

준비

버터, 설탕과 바닐라 페이스트를 섞습니다. 달걀을 하나씩 넣을 때마다 ½ 분씩 저어줍니다. 사우어 크림을 넣습니다. 밀가루, 베이킹 파우더와 소금을 섞습니다. 다른 재료를 넣고 저어줍니다.

원형 팬에 기름칠을 하고 반죽의 절반을 붓습니다.

반죽 절반에 코코아 파우더를 섞습니다. 짙은 색 반죽을 얇은 색 반죽에 붓습니다. 포크로 반죽을 휘저어 마블(대리석) 효과를 내줍니다.

오븐 내에 있는 베이킹&로스팅 그릴 선반에 원형 팬을 넣고 굽습니다.

팬 안의 케이크를 10 분간 그대로 둡니다. 그다음 팬을 빼고 베이킹&로스팅 그릴 선반에서 식힙니다.

설정

자동 프로그램

Auto | 마블케이크
프로그램 작동 시간: 55 분

수동

작동 모드:
온도: 150–160 °C
예열: 아니요
작동 시간: 50–60 분
선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

과일 소보로 케이크

총 소요 시간: 150 분
20 인분

반죽용

신선한 이스트 42 g
전유 150 ml | 미지근한 것
일반 흰 밀가루 450 g
정제당 50 g
버터 90 g | 부드러운 상태
중간 크기 달걀 1 개

토피ング

사과 1.25 kg

소보로 크럼블용

일반 흰 밀가루 240 g
정제당 150 g
바닐라 페이스트 16 g
계피 1 작은술
버터 150 g | 부드러운 상태

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 선반

준비

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 밀가루, 설탕, 버터와 달걀을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 물에 젖은 천으로 덮은 후 오븐 내부에 넣습니다. 발효 1 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

사과를 깎고 씨를 뺀 후 웨지 모양으로 잘라줍니다.

반죽을 가볍게 치댄 뒤 베이킹 또는 다용도 선반 위에 펴줍니다. 반죽 위에 고르게 사과를 깔아줍니다. 밀가루, 설탕, 바닐라 페이스트와 계피를 섞습니다. 버터에 함께 섞어서 크럼블 반죽을 만듭니다. 사과 위에 뿌려줍니다.

케이크를 오븐에 넣고 발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

케이크가 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1 단계
작동 모드:
온도: 30 °C
발효 시간: 30-45 분

발효 2 단계
작동 모드:
온도: 30 °C
발효 시간: 30 분

베이킹

자동 프로그램

Auto | 과일 스트로이젤 케이크
프로그램 작동 시간: 44 분

수동

작동 모드:
온도: 180-190 °C
예열: 아니요
작동 시간: 40-50 분
선반 받침대: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

팁

사과 대신 씨를 뺀 자두나 체리 1 kg를 사용할 수도 있습니다.

알아두면 유용한 정보

비스킷

총 소요 시간: 135 분
70 개(트레이 2 개)

재료

일반 흰 밀가루 250 g
베이킹 파우더 ½ 작은술
정제당 80 g
바닐라 페이스트 8 g
럼 에센스 1 작은술
물 3 큰술
버터 120 g | 부드러운 상태

액세서리

밀대
비스킷 커터
베이킹 트레이 또는 다용도 선반 2 개

준비

밀가루, 베이킹 파우더, 설탕과 바닐라 반죽을 섞습니다. 재료 나머지를 넣어준 뒤 빠르게 치대어 매끈한 반죽으로 만듭니다. 최소 60 분간 냉장고에 넣어둡니다.

반죽을 약 3 mm 두께로 밀어 비스킷 모양으로 자른 후 베이킹 또는 다용도 선반 위에 올립니다.

비스킷을 오븐에 넣고 구워줍니다.

설정

자동 프로그램


 비스킷 |

트레이 1개 / 트레이 2개

1 트레이 당 프로그램 작동 시간: 25 분

2 트레이 당 프로그램 작동 시간: 26 분

수동

작동 모드: 

온도: 140–150 °C

예열: 아니요

작동 시간: 25–35 분

선반 받침대, 1 트레이:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

선반 받침대, 2 트레이:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

팁

재료량은 트레이 2 개 분량입니다. 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나누거나 한 배치를 만들고 다음 배치를 만듭니다.

드롭 쿠키

총 소요 시간: 50 분
50 개(트레이 2 개)

재료

버터 160 g | 부드러운 상태
항설탕 50 g
가루 설탕 50 g
바닐라 페이스트 8 g
소금 1 꼬집
일반 흰 밀가루 200 g
중간 크기 달걀 1 개 | 흰자만

액세서리

짤주머니
별모양 노즐, 9 mm
베이킹 트레이 또는 다용도 선반 2 개

준비

버터가 크림 제형이 될 때까지 저어줍니다. 설탕, 가루 설탕, 바닐라 페이스트와 소금을 넣고 부드러워질 때까지 저어줍니다. 그다음 밀가루를 섞고 달걀 흰자를 섞습니다.

반죽을 짤주머니에 넣고 베이킹 트레이나 다용도 선반에 약 5-6 cm 길이로 길게 짜줍니다.

쇼트브레드 비스킷을 오븐에 넣고 노릇해질 때까지 구워줍니다.


설정

자동 프로그램


[Auto] | 드롭쿠키 | 트레이 1개 / 트레이 2개
1 트레이 당 프로그램 작동 시간: 24 분
2 트레이 당 프로그램 작동 시간: 31 분

수동

트레이 1 개

작동 모드: 
온도: 150-160 °C
예열: 아니오
작동 시간: 20-30 분
선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

트레이 2 개

작동 모드: 
온도: 140-150 °C
예열: 아니오
작동 시간: 25-35 분
선반 받침대: +HFC 70-C: 1+3 |
-HFC 70-C: 1+3

팁

재료량은 트레이 2 개 분량입니다. 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나누거나 한 배치를 만들고 다음 배치를 만듭니다.

알아두면 유용한 정보


호두 머핀

총 소요 시간: 95 분
12 개 분량

재료

건포도 80 g
럼 40 ml
버터 120 g | 부드러운 상태
정제당 120 g
바닐라 페이스트 8 g
중간 크기 달걀 2 개
일반 흰 밀가루 140 g
베이킹 파우더 1 작은술
크게 썬 호두 120 g

수동

작동 모드: 
온도: 150-160 °C
예열: 아니요
작동 시간: 30-40 분
선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

액세서리

머핀 12 개용 머핀 팬, Ø 각각 5 cm
종이 케이스, Ø 5 cm
베이킹&로스팅 그릴 선반

준비

건포도 위에 럼을 뿌리고 약 30 분간 절
입니다.


버터가 크림 제형이 될 때까지 저어줍니
다. 설탕, 바닐라 페이스트와 달걀을 천천
히 넣어 섞습니다. 밀가루와 베이킹 파우
더를 체로 쳐서 섞습니다. 호두를 섞어넣
습니다. 마지막으로 럼으로 건포도를 넣
습니다.

머핀 팬에 종이 케이스를 끼워줍니다. 슝
가락 2 개를 사용해 머핀컵에 반죽을 같
은 양으로 나눠줍니다.

오븐 내에 있는 베이킹&로스팅 그릴 선
반에 머핀 팬을 넣고 굽습니다.

설정

자동 프로그램

 | 호두머핀

프로그램 작동 시간: 37 분

피자 (이스트 도우)

총 소요 시간: 90 분

4 인분

반죽용

신선한 이스트 30 g

미지근한 물 170 ml

일반 흰 밀가루 300 g

정제당 1 큰술

소금 1 작은술

갈린 건조 타임 ½ 작은술

갈린 건조 오레가노 1 작은술

기름 1 큰술

토핑용

양파 2 개

마늘 1 알

캔토마토 400 g, 껍질 제거하고 잘게 썬 상태

토마토 퓨레 2 큰술

정제당 1 큰술

갈린 건조 오레가노 1 작은술

월계수 잎 1 장

소금 1 작은술

후추

모짜렐라 치즈 125 g

강판에 간 고다 치즈 125 g

프라잉용

올리브유 1 큰술

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 선반

준비

이스트를 물에 넣고 저어서 녹입니다. 밀가루, 설탕, 소금, 타임, 오레가노와 기름을 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치댁니다.

반죽을 공 모양으로 만들어 그릇에 넣고 물에 젖은 천으로 덮습니다. 실온에 20 분 동안 두고 발효시킵니다.

토핑을 만들기 위해 양파와 마늘을 잘게 다집니다. 기름을 팬에 두르고 가열합니다. 투명해질 때까지 양파와 마늘을 볶습니다. 토마토, 토마토 퓨레, 설탕, 오레가노, 월계수 잎과 소금을 넣습니다.

약 5 분간 소스를 문근하게 끓입니다.

월계수 잎을 빼고 소금과 후추로 간해 맛을 냅니다. 모짜렐라 치즈를 얇게 썹니다.

다용도 선반의 경우: 반죽을 베이킹 또는 다용도 선반에 넓게 펴줍니다. 실온에 10 분 동안 두고 발효시킵니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

반죽 위에 소스를 바릅니다. 외곽 모서리를 대략 1 cm 남겨둡니다. 모짜렐라 치즈를 올리고 고다 치즈를 뿌려줍니다.

피자를 오븐에 넣고 굽습니다.

설정

자동 프로그램

 피자 | 이스트 반죽

프로그램 작동 시간: 32 분

수동

작동 모드: 

온도: 200-210 °C

예열: 예

작동시간: 20-30 분

선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

팁

햄, 살라미, 버섯, 양파 또는 참치로 피자 토핑을 대체할 수도 있습니다.

알아두면 유용한 정보

피자(쿠아르크 도우)

총 소요 시간: 60 분

4 인분

반죽용

쿠아르크 120 g, 건조물 지방 20 %

전유 4 큰술

기름 4 큰술

중간 크기 달걀 2 개 | 노른자만

소금 1 작은술

베이킹 파우더 1½ 작은술

일반 흰 밀가루 250 g

토피ング

양파 2 개

마늘 1 알

캔토마토 400 g, 껍질 제거하고 잘게 썬

상태

토마토 퓨레 2 큰술

정제당 1 큰술

오레가노 1 작은술

월계수 잎 1 장

소금 1 작은술

후추

모짜렐라 치즈 125 g

강판에 간 고다 치즈 125 g

프라잉용

올리브유 1 큰술

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 선반

준비

토피ング 만들기 위해 양파와 마늘을 잘게 다집니다. 기름을 팬에 두르고 가열합니다. 투명해질 때까지 양파와 마늘을 볶습니다. 토마토, 토마토 퓨레, 설탕, 오레가노, 월계수 잎과 소금을 넣습니다.

약 5 분간 소스를 뭉근하게 끓입니다.

월계수 잎을 뺍니다. 소금과 후추로 간해 맛을 냅니다. 모짜렐라 치즈를 얇게 썩니다.

쿠아르크, 우유, 기름, 달걀 노른자와 소금을 섞어 반죽을 만듭니다. 밀가루와 베이킹 파우더를 체로 칩니다. 절반을 반죽에 섞습니다. 나머지는 치대줍니다.

다용도 선반의 경우: 반죽을 베이킹 또는 다용도 선반에 넓게 펴줍니다.


자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

반죽 위에 소스를 바릅니다. 외곽 모서리를 대략 1 cm 남겨둡니다. 모짜렐라 치즈를 올리고 고다 치즈를 뿌려줍니다.


피자를 오븐에 넣고 굽습니다.

설정

자동 프로그램

 피자 | 쿠아르크 반죽
프로그램 작동 시간: 33 분

수동

작동 모드: 

온도: 180–190 °C

예열: 예

작동 시간: 25–35 분

선반 받침대: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

팁

햄, 살라미, 버섯, 양파 또는 참치로 피자 토피ング 대체할 수도 있습니다.

치킨

총 소요 시간: 95 분

2 인분

재료

손질한 닭 1 마리(1.2 kg)

기름 2 큰술

소금 1½ 작은술

스위트 파프리카 2 작은술

카레 가루 1 작은술

액세서리

베이킹&로스팅 그릴 선반

오븐용 그릇, 22 cm x 29 cm

조리 노끈

준비

기름과 소금, 파프리카 및 커리 파우더를 섞어 닭에 문질러줍니다.

조리 노끈으로 다리를 묶고 가슴이 위를 향하도록 오븐용 그릇에 올려줍니다.

오븐용 그릇을 베이킹&로스팅 그릴 선반에 올리고 다리 부분이 도어를 향하도록 오븐에 밀어 넣어줍니다. 닭을 로스팅합니다.

설정

자동 프로그램

 | 닭

프로그램 작동 시간: 80 분

수동

작동 모드: 

온도: 180–190 °C

예열: 아니요

작동 시간: 75–85 분

선반 발침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-

C: 2

알아두면 유용한 정보

소고기 필레(로스트)

총 소요 시간: 65 분

4 인분

소고기 필레용

손질된 소고기 필레 1 kg

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

프라잉용

기름 2 큰술

액세서리

다용도 선반

준비

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.


팬에 기름을 둘러 가열한 후 소고기 필레를 지킵니다(한 면에 1 분 씩).

소고기 필레를 꺼냅니다. 기름, 소금과 후추를 섞어 소고기 필레에 발라줍니다.

다용도 선반에 소고기 필레를 놓고 오븐에 밀어 넣습니다. 소고기 필레를 익힙니다.

설정

자동 프로그램

 쇠고기 필레


프로그램 작동 시간:

레어: 36 분

미디움: 43 분

웰던: 59 분

수동

작동 모드: 

온도: 180-190 °C

예열: 예

작동 시간: 20-30 분 (레어), 35-45 분 (미디움), 50-60 분 (웰던)

선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

송어 요리

총 소요 시간: 65 분

4 인분

송어용

손질된 송어 4 마리(각 250 g)

레몬즙 2 큰술

소금

후추

속재료

신선한 버섯 200 g

양파 ½ 개

마늘 1 알

파슬리 25 g

소금

후추

도킹용

버터 3 큰술

액세서리

다용도 선반

준비

송어 위에 레몬즙을 뿌려줍니다. 소금과 후추로 안팎을 양념합니다.

속재료를 만들려면 먼저 버섯을 씻습니다. 양파, 마늘, 버섯과 파슬리를 곱게 썰어 잘 섞습니다. 반죽을 소금과 후추로 양념합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

필링으로 송어의 속을 채우고 나란히 다용도 선반에 놓습니다. 버터 약간씩을 흩어 놓아줍니다.

다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 송어를 조리합니다.


설정

자동 프로그램

 송어

프로그램 작동 시간: 36 분

수동

작동 모드: 

온도: 210–220 °C

예열: 예

작동 시간: 20–30 분

선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

팁

레몬 슬라이스와 브라운 버터를 곁들여 냅니다.

알아두면 유용한 정보

연어 필레

총 소요 시간: 40 분

4 인분

연어 필레용

손질한 연어 필레 4 개(각 200 g)

레몬즙 2 큰술

소금

후추

도팅용

버터 3 큰술

뿌리는 장식용

잘게 썬 딜 1 작은술

액세서리

다용도 선반

준비

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

연어 필레를 다용도 선반에 올립니다. 위에 레몬즙을 뿌려줍니다. 소금과 후추로 양념합니다. 연어 필레 위에 약간의 버터를 올려주고 딜을 뿌려줍니다.

다용도 선반을 오븐에 넣고 연어 필레를 조리합니다.

설정

자동 프로그램

Auto | 연어 필레

프로그램 작동 시간: 27 분

수동

작동 모드:

온도: 200–210 °C

예열: 예

작동 시간: 10–20 분

선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-

C: 2

바다 송어 요리

총 소요 시간: 65 분
4 인분

바다 송어용

손질된 통바다 송어 1 마리(1 kg)
레몬 1 개 | 즙만
소금

속재료

샐럿 2 알
마늘 2 알
화이트 브레드 2 슬라이스
작은 케이퍼 50 g
중간 크기 달걀 1 개 | 노른자만
올리브유 2 큰술
소금
후추
고춧가루

액세서리

나무 꼬치
다용도 선반

준비

바다 송어 위에 레몬즙을 뿌려줍니다. 소금으로 안팎을 양념합니다.

속재료를 만들기 위해 샐럿, 마늘과 빵을 잘게 다집니다. 케이퍼, 달걀 노른자, 올리브유, 샐럿, 마늘과 빵을 섞습니다. 소금, 후추와 고춧가루로 양념합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

바다 송어의 속을 반죽으로 채워줍니다. 입구를 작은 나무 꼬치로 밀봉합니다.

다용도 선반에 바다 송어를 올려 오븐에 밀어 넣습니다. 바다 송어를 조리합니다.


설정

자동 프로그램

 바다 송어

프로그램 작동 시간: 46 분

수동

작동 모드: 

온도: 210–220 °C

예열: 예

작동 시간: 30–40 분

선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

알아두면 유용한 정보

감자 치즈 그라탕

총 소요 시간: 90 분
4 인분

그라탕용

포슬포슬한 감자 600 g
강판에 간 고다 치즈 75 g

팬용

마늘 1 알

토피ング

더블 크림 250 ml
소금 1 작은술
후추
넛메그

뿌리는 장식용

강판에 간 고다 치즈 75 g

액세서리

오븐용 그릇, Ø 26 cm
베이킹&로스팅 그릴 선반

준비

오븐용 그릇을 마늘로 문질러줍니다.

토피ング 만들기 위해 크림, 소금, 후추와 넛메그를 섞습니다.

감자의 껍질을 제거하고 3-4 mm 두께의 슬라이스로 썰어줍니다. 감자와 고다 치즈, 크림 토피ング을 섞어주고 오븐용 그릇에 담아줍니다.

고다 치즈를 뿌려줍니다.

감자 치즈 그라탕을 베이킹&로스팅 그릴 선반에 놓고 오븐에 넣어 노릇하게 익을 때까지 조리합니다.

설정

자동 프로그램

 | 감자 그라탕

프로그램 작동 시간: 50 분

수동

작동 모드: 

온도: 180-190 °C

예열: 아니요

작동 시간: 55-65 분

선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

라자냐

총 소요 시간: 125 분
4 인분

라자냐용

라자냐 시트 8 개(조리되지 않은 것)

볼로네제 소스용

잘게 썬 훈연 줄무늬 베이컨 50 g
다진 소고기와 다진 돼지고기 375 g
양파 2 개 | 깍둑썰기한 것
캔 토마토 800 g, 껍질 제거한 것
토마토 퓨레 30 g
육수 125 ml
잘게 썬 신선한 타임 1 작은술
잘게 썬 신선한 오레가노 1 작은술
잘게 썬 신선한 바질 1 작은술
소금
후추

버섯 소스용

버터 20 g
양파 1 개 | 깍둑썰기한 것
얇게 썬 신선한 버섯 100 g
일반 백밀가루 2 큰술
더블 크림 250 ml
전유 250 ml
소금
후추
넛메그
잘게 썬 신선한 파슬리 2 큰술

뿌리는 장식용

강판에 간 고다 치즈 200 g

액세서리

오븐용 그릇, 32 cm x 22 cm
베이킹&로스팅 그릴 선반

준비

볼로네제 소스를 만들기 위해 논스틱 팬을 먼저 가열합니다. 베이컨 라돈을 볶고 다진 고기를 넣어 계속 저어가며 볶습니다. 양파를 넣고 볶습니다. 토마토를 썰어 줍니다. 토마토, 토마토 주스, 토마토 퓨

레와 육수를 넣습니다. 허브, 소금과 후추로 간합니다. 약 5 분간 둥근하게 끓입니다.

버섯 소스를 만드려면 우선 양파를 버터에 볶습니다. 버섯을 넣고 살짝 볶아줍니다. 밀가루를 뿌려 넣고 저어줍니다. 크림과 우유를 넣고 디글레이징합니다. 소금, 후추와 넛메그로 간합니다. 소스가 둥근하게 끓을 수 있도록 5 분 정도 둡니다. 마지막으로 파슬리를 넣습니다.


라자냐를 만들기 위해서는 오븐용 그릇에 다음과 같은 순서로 재료를 쌓아줍니다.

- 볼로네제 소스 1/3
- 라자냐 시트 4 개
- 볼로네제 소스 1/3
- 버섯 소스 절반
- 라자냐 시트 4 개
- 볼로네제 소스 1/3
- 버섯 소스 절반


라자냐에 고다 치즈를 뿌리고 베이킹&로스팅 그릴 선반에 올려 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

 라자냐
프로그램 작동 시간: 55 분

수동

작동 모드: 
온도: 185-195 °C
예열: 아니요
작동시간: 55-65 분
선반 받침대: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1


알아두면 유용한 정보

조리 차트

















크림화된 반죽







케이크/비스킷 (액세서리)				 [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	30-40
		160 ²	2	3	20-30
소형 케이크(트레이 2 개)		150 ²	1+3 ³	1+3	30-40
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 케이크팬, Ø26 cm) ¹		150-160	1	2	55-65
		150-160	1	2	60-70
신선한 과일 케이크(트레이 1 개)		160-170	1	2	40-50
		160-170	1	1	55-65
신선한 과일 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크팬, 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,  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 용기를 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 음식을 넣기 전 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 하단 선반 받침대에 장착합니다(가능한 경우).
- 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 갈색으로 구워지면 오븐에서 트레이를 먼저 뺍니다.

반죽 섞기

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	25-35
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 케이크팬, Ø 26 cm) ¹		170-180	1	2	80-90
		150-160	1	2	80-90
사과파이(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크팬, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80-100
		180	-	1	75-85
사과파이, 더블 크러스트(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크팬, 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 케이크팬, 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,  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

- 어두운 색상의 무광택 베이킹 용기를 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 음식을 넣기 전 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 하단 선반 받침대에 장착합니다(가능한 경우).
- 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 갈색으로 구워지면 오븐에서 트레이를 먼저 뺍니다.

알아두면 유용한 정보

이스트 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	📏 ⁵ 1		🕒 [분]
			+HFC	-HFC	
번트 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 번트 케이크팬, Ø 24 cm) ¹	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	1	2	50-60
	<input type="checkbox"/>	160-170	1	2	50-60
슈톨렌(트레이 1 개)	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	1	2	55-65
	<input type="checkbox"/>	160-170	1	2	55-65
과일 포함/미포함 소보로 케이크(트레이 1 개)	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	1	2	40-50
	<input type="checkbox"/>	170-180	2	3	45-55
신선한 과일 케이크(트레이 1 개)	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	1	2	45-55
	<input type="checkbox"/>	170-180	2	3	45-55
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 1 개)	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	1	2	25-35
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 2 개)	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	1+3 ³	1+3	30-40 ⁵
화이트 브레드, 자유 형태(트레이 1 개)	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	1	2	35-45
	<input type="checkbox"/>	190-200	1	2	30-40
화이트 브레드(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	1	2	35-45
	<input type="checkbox"/>	190-200 ²	1	2	30-40
통밀빵(베이킹&로스팅 그릴 선반, 식빵 틀, 30 cm) ¹	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	1	2	55-65
	<input type="checkbox"/>	210-220 ²	1	2	45-55
이스트 도우 발효(베이킹&로스팅 그릴 선반)	<input type="checkbox"/>	30-35	- ⁴	- ⁴	-

작동 모드, 🌡️ 온도, 📏⁵ 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 용기를 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 듭니다.
- 음식을 넣기 전 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster 작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 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 갈색으로 구워지면 오븐에서 트레이를 먼저 뺍니다.

쿠아르크 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	📏 ⁵ ₁		🕒 [분]
			+HFC	-HFC	
신선한 과일 케이크(트레이 1 개)		160-170	1	2	40-50
		170-180	2	3	50-60
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 1 개)		160-170	2	3	25-35
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(트레이 2 개)		150-160	1+3 ¹	1+3	25-35 ²

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

- 1 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 하단 선반 받침대에 장착합니다(가능한 경우).
- 2 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 갈색으로 구워지면 오븐에서 트레이를 먼저 뺍니다.

스펀지 반죽










케이크/비스킷 (액세서리)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	📏 ⁵ ₁		🕒 [분]
			+HFC	-HFC	
스펀지 케이크 베이스(계란 2 개)(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm) ¹		160-170 ²	1	2	15-25
스펀지 케이크 베이스(계란 4-6 개)(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm) ¹		150-160 ²	1	2	30-40
거품을 낸 스펀지 케이크(베이킹&로스팅 그릴 선반, 스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20-30
		150-170 ²	1	2	25-45
스위스 롤 스펀지(트레이 1 개)		180-190 ²	1	2	10-20




작동 모드, 🌡️ 온도, 📏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 용기를 사용하고 베이킹&로스팅 그릴 선반 중앙에 둡니다.
- 2 음식을 넣기 전 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster 작동 모드를 사용하지 않습니다.

알아두면 유용한 정보

슈 페이스트리, 퍼프 페이스트리, 머랭

케이크/비스킷 (액세서리)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [분]
			+HFC	-HFC	
슈 번(트레이 1 개)		160-170	1	2	30-40
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 ²
마카롱(트레이 1 개)		120-130	1	2	25-50
마카롱(트레이 2 개)		120-130	1+3 ¹	1+3	25-50 ²
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 (플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 있는 +HFC/플렉시클립 선반레일 HFC 70-C가 없는 -HFC), 🕒 조리 시간,  팬플러스

- ¹ 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 하단 선반 받침대에 장착합니다(가능한 경우).
- ² 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 갈색으로 구워지면 오븐에서 트레이를 먼저 뺍니다.

짭짤한 음식







음식 (액세서리)		[°C]	⁵ ₁		⌚ [분]
			+HFC	-HFC	
짭짤한 플랑(트레이 1 개)		220-230 ²	-	1	35-45
		180-190	-	1	30-40
어니언 타르트(트레이 1 개)		180-190 ²	1	2	25-35
		170-180	1	2	30-40
피자, 이스트 도우(트레이 1 개)		170-180	1	2	25-35
		210-220 ²	1	2	20-30
피자, 크바르크 도우(트레이 1 개)		170-180	1	2	25-35
		190-200 ²	1	2	25-35
냉동 피자, 반조리(베이킹&로스팅 그릴 선반)		200-210	1	2	20-25
토스트 (베이킹&로스팅 그릴 선반)		300	-	3	6-9
베이킹 요리/그라탕(토스트 등)(다용도 선반 위 베이킹&로스팅 그릴 선반)		275 ³	2	3	3-6
구운 야채(다용도 선반 위 베이킹&로스팅 그릴 선반)		275 ³	3	4	5-10 ⁴
		250 ³	3	3	5-10 ⁴
라따뚜이(다용도 선반 1 개)		180-190	1	2	40-60
냉동 감자 튀김 ¹ (고메 베이킹 및 에어프라이 트레이, 타공)		180-190	2	3	30-35 ⁴
냉동 감자 크로켓 ¹ (고메 베이킹 및 에어프라이 트레이, 타공)		180-190	2	3	23-25 ⁴










작동 모드, 온도, ⁵₁ 선반 칸 (+HFC: 플렉시클립 선반레일 탑재 시 HFC 70-C / -HFC: 플렉시클립 선반레일 미탑재 시 HFC 70-C), ⌚ 조리 시간, 상하단 가열, 강력급기, 팬플러스, 에코 팬 가열, 그릴 (대), 팬그릴, | 기타 | AirFry



- 1 포장에 있는 제조사 지침을 준수하십시오.
- 2 음식을 넣기 전 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster 작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 3 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster 작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 4 가능한 경우, 조리 시간의 절반이 지났을 때 음식을 뒤집습니다.

알아두면 유용한 정보















소고기








음식 (액세서리)		 [°C]	 ⁵ [분]	 [분]	 ¹⁰ [°C]
삶은 소고기, 약 1 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)	 ²	150-160 ³	2 ⁶	120-130 ⁷	-
	 ²	170-180 ³	2 ⁶	120-130 ⁷	-
	 ²	180-190	2 ⁶	160-180 ⁸	-
소고기 필레, 약 1 kg(다용도 선반)	 ²	180-190 ³	2 ⁶	25-60	45-75
소고기 필레(레어), 약 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁶	70-80	45-48
소고기 필레(미디엄), 약 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁶	80-90	54-57
소고기 필레(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁶	110-130	63-66
소고기 구이, 약 1 kg(다용도 선반)	 ²	180-190 ³	2 ⁶	35-65	45-75
소고기 구이(레어), 약 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁶	80-90	45-48
소고기 구이(미디움), 약 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁶	110-120	54-57
소고기 구이(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁶	130-140	63-66
버거, 고기 패티(선반 받침대 4층 위 베이킹&로스팅 그릴 선반, 선반 받침대 1층 위 다용도 선반)	 ²	300 ⁵	4	15-25 ⁹	-


 작동 모드,  온도, ⁵ 선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  팬플러스,  상하단 가열,  에코 팬 가열,  그릴 (대)

- 1 베이킹&로스팅 그릴 선반과 다용도 선반을 사용합니다.
- 2 먼저 쿡탑에서 고기를 굽습니다.
- 3 음식을 넣기 전 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 4 오븐을 120 °C로 15 분간 예열합니다. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮춥니다.
- 5 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 6 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 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 회전합니다.
- 10 온도감지봉을 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

송아지


















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










 작동 모드,  온도, ⁵ 선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  팬플러스,  상하단 가열


- 1 베이킹&로스팅 그릴 선반과 다용도 선반을 사용합니다.
- 2 먼저 쿡탑에서 고기를 굽습니다.
- 3 음식을 넣기 전 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 4 오븐을 120 °C로 15 분간 예열합니다. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮춥니다.
- 5 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 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.

알아두면 유용한 정보












돼지고기

음식 (액세서리)		 온도 [°C]	 선반 5 1	 조리 시간 [분]	 중심부 온도 [°C]
돼지 등심/목살 로스트, 약 1kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)		160-170	2 ⁵	130-140 ⁶	80-90
		180-190	2 ⁵	130-140 ⁶	80-90
껍질이 있는 돼지 등심, 약 2kg(오븐 그릇)		180-190	2 ⁵	130-150 ⁷	80-90
		190-200	2 ⁵	130-150 ⁷	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 ⁸	80-90
훈제 돼지고기, 약 1kg (다용도 선반)		150-160	2 ⁵	50-60	63-68
훈제 돼지고기, 약 1kg ¹		95-105 ³	2 ⁵	140-160	63-66
미트로프, 약 1kg (다용도 선반)		170-180	2 ⁵	60-70 ⁷	80-85
		190-200	2 ⁵	70-80 ⁷	80-85
베이컨 ¹		300 ⁴	4	3-5	-
소시지 ¹		220 ⁴	3 ⁵	8-15 ⁹	-


 작동 모드,  온도,  선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  팬플러스,  상하단 가열,  에코 팬 가열,  그릴 (대)

- 1 베이킹&로스팅 그릴 선반과 다용도 선반을 사용합니다.
- 2 먼저 쿡탑에서 고기를 굽습니다.
- 3 오븐을 120 °C로 15 분간 예열합니다. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮춥니다.
- 4 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 5 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 장착합니다(가능한 경우).
- 6 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 60 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 물 약 0.5 L를 추가합니다.
- 7 조리 시간의 절반이 지나면 무 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 회전합니다.
- 10 온도감지봉을 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

양고기, 사슴/노루/토끼고기


음식 (액세서리)		 온도 [°C]	 선반 받침대 ⁵	 조리 시간 [분]	 중심부 온도 ⁶ [°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)		180-190 ²	2 ⁴	10-20	53-80
양 등심, 뼈 분리(베이킹&로스팅 그릴 선반과 다용도 선반)		95-105 ³	2 ⁴	40-60	54-66
사슴 등심, 뼈 분리(다용도 선반)		160-170 ²	2 ⁴	70-90	60-81
노루 등심, 뼈 분리(다용도 선반)		140-150 ²	2 ⁴	25-35	60-81
멧돼지 다리, 뼈 분리, 약 1 kg(뚜껑이 있는 오븐 그릇)		170-180	2 ⁴	100-120 ⁵	80-90











 작동 모드,  온도,  선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  상하단 가열



- 1 먼저 콕탑에서 고기를 굽습니다.
- 2 음식을 넣기 전 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 3 오븐을 120 °C로 15 분간 예열합니다. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮춥니다.
- 4 플렉시클립 선반레일 HFC 70-C를 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.

알아두면 유용한 정보

가금류, 생선

음식 (액세서리)		 온도 [°C]	 선반 높이 ⁵ [cm]	 조리 시간 [분]	 중심부 온도 ⁸ [°C]
가금류, 0.8~1.5 kg(다용도 선반)		170~180	2 ⁴	55~65	85~90
닭고기, 약 1.2 kg(다용도 선반 위 베이킹&로스팅 그릴 선반)		180~190 ²	2 ⁴	55~65 ⁵	85~90
가금류, 약 2 kg(오븐 그릇)		180~190	2 ⁴	100~120 ⁶	85~90
		190~200	2 ⁴	110~130 ⁶	85~90
가금류, 약 4 kg(오븐 그릇)		160~170	2 ⁴	180~200 ⁷	90~95
		180~190	2 ⁴	180~200 ⁷	90~95
닭 넓적다리(다용도 트레이 위의 그릴 링 및 로스팅 인서트)	 	190~200	2 ⁴	30~35	-
생선, 200~300 g(예: 송어)(다용도 트레이)		210~220 ³	2 ⁴	15~25	75~80
생선, 1~1.5 kg(예: 바다 송어)(다용도 트레이)		210~220 ³	2 ⁴	30~40	75~80
호일에 담긴 생선 필레, 200~300 g(다용도 선반)		200~210	2 ⁴	25~30	75~80
냉동 피시 핑거 ¹ (고메 베이킹 및 에어프라이 트레이, 타공)	 	220~230	2 ⁴	13~15 ⁵	-

 작동 모드,  온도,  선반 높이,  조리 시간,  중심부 온도,  팬플러스,  팬그릴,  상하단 가열,  에코 팬 가열,  기타 | AirFry

- 포장에 있는 제조사 지침을 준수하십시오.
- 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 음식을 넣기 전 오븐을 예열합니다. 해당 목적으로 Booster  작동 모드를 사용하지 않습니다.
- 플렉시블 선반레일 HFC 70-C를 장착합니다(가능한 경우).
- 가능한 경우, 조리 시간의 절반이 지났을 때 음식을 뒤집습니다.
- 조리 과정 시작 시 물 약 0.25 L를 추가합니다.
- 30 분이 지난 후 물 약 0.5 L를 추가합니다.
- 온도감지봉을 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

⚠️ 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

표면의 손상을 피하기 위해 다음 세척제는 사용하지 않습니다.

- 소다, 암모니아, 산 또는 염화물이 함유된 세척제
- 오븐 전면의 경우 물때 제거 세제를 포함한 세척제
- 연마성 세척제(예: 가루 세척제, 연마 세척제, 수세미)
- 용제형 세척제
- 스테인리스 스틸 세척제
- 식기세척기 세제
- 무광택 표면용 유리 세척제
- 세라믹 글래스 쿡탑용 세척제

- 단단한 연마성 브러시 또는 스펀지(예: 연마성 세척제와 사용했던 수세미, 브러시, 스펀지 등)
- 지우개 얼룩 제거 스펀지
- 날카로운 금속 스크래퍼(예: 금속 주걱)
- 철수세미
- 무광택 표면의 스테인리스 스틸 나선형 패드와 플렉시클립 선반레일
- 오븐 세척제
- 기계적인 세척제를 사용한 부분 세척

액세서리는 식기세척기에서 세척할 수 없습니다.

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

액세서리 분리 또는 꺼내기

높은 온도의 열분해 세척으로 액세서리가 손상될 수 있습니다.
열분해 세척 프로그램을 시작하기 전에 모든 액세서리를 오븐에서 꺼내십시오. 이는 측면 레일, 플렉시클립 선반레일, 선반 및 기타 옵션 액세서리에도 적용됩니다.

세척을 쉽게 하기 위해 오븐 칸에서 액세서리함을 분리하는 것이 좋습니다.

- 측면 레일과 플렉시클립 선반레일(장착된 경우)을 분리합니다.
- 오븐에서 모든 액세서리를 꺼냅니다.

기기 전면 세척하기


- 기기 전면은 온수와 약간의 세척액을 물에 혼합해 부드러운 스펀지로 세척합니다.
- 세척 후에는 부드러운 천으로 닦고 건조합니다.

팁: 물에 적신 깨끗한 극세사 천을 식기세척기용 세제 없이 사용할 수도 있습니다.


청소 및 관리

오븐 내부

오븐 내부 세척하기

열분해세척  기능을 사용하는 대신 오염 정도에 따라 오븐 내부를 직접 세척할 수 있습니다.


도어, 액세서리함, 측면 레일을 분리하면 오븐 내부를 더 쉽게 세척할 수 있습니다.

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다. 히터 요소, 오븐 내부 및 액세서리함을 식히십시오.

오븐 주위에는 오븐의 유리 도어 안쪽을 밀봉하기 위한 섬세한 유리 섬유 씬이 있으며, 이는 문지르고 긁어내는 과정에서 파손될 수 있습니다. 유리 섬유 씬은 세척하지 마십시오.

- 따뜻한 물, 세척액 및 깨끗한 스펀지나 깨끗한 젖은 극세사 수건으로 대부분의 오염 물질을 닦아냅니다.
- 필요에 따라 식기 세척용 스펀지의 연마면으로 과잉 조리된 오염물을 닦아냅니다. 유리 스크래퍼나 스테인리스 스틸 나선형 패드(예: 스폰텍스 스피리넷)를 사용할 수도 있습니다.
- 깨끗한 물로 모든 잔여 세제를 완전히 씻어냅니다.
- 세척 후에는 부드러운 천으로 표면을 닦아 건조합니다.

열분해세척으로 오븐 내부 세척하기

직접 세척하는 대신 오염 정도에 따라 열분해세척  기능으로 오븐 내부를 세척할 수 있습니다.

높은 온도의 열분해 세척으로 액세서리가 손상될 수 있습니다.

열분해 세척 프로그램을 시작하기 전에 모든 액세서리를 오븐에서 꺼내십시오. 측면 선반 레일 및 추가 구매 가능한 모든 액세서리도 분리해야 합니다.


오븐 내부에 큰 오염물이 있으면 연기가 자욱해질 수 있습니다.


타버린 잔여물은 에나멜 처리 표면에 영구 변색 또는 무광택 반점을 유발할 수 있습니다.


열분해 세척 프로그램을 시작하기 전에 오븐 내부 공간에서 약한 오염을 제거하고 유리 스크래퍼로 에나멜 처리 표면에서 탄 잔여물을 제거하십시오.

- 측면 선반 레일 등 모든 액세서리를 오븐 내부에서 분리합니다.

열분해 세척 시작

 위험한 스팀으로 인한 부상 위험. 열분해 세척 중에는, 점막을 자극할 수 있는 스팀이 나올 수 있습니다. 열분해 세척 중에는 오랜 시간 주방에 있지 않도록 하고, 어린이와 애완동물이 주방에 들어가지 않도록 합니다. 열분해 세척 중에는 주방의 환기가 잘 되는지 확인해야 합니다. 냄새가 다른 방으로 새어나가지 않도록 합니다.

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 열분해 세척 동안에는 일반 사용보다 오븐의 온도가 많이 올라갑니다. 열분해 세척 시에는 어린이가 오븐을 만지지 않도록 합니다.

- 열분해세척  을(를) 선택합니다.
- 오염 수준에 따라 필요한 레벨을 선택합니다.

- OK를 눌러 확인합니다.
- 디스플레이에 나오는 안내를 따릅니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

바로 열분해 세척 프로그램을 시작하거나 시작 시간을 지연할 수 있습니다.

열분해 세척 바로 시작

- 열분해 세척 프로그램을 바로 시작하려면 즉시 시작을 선택합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

열분해 세척 프로그램이 시작됩니다. 도어가 자동으로 잠깁니다. 그다음 오븐 가열 및 냉각 팬이 자동으로 켜집니다. 열분해 세척 프로그램 도중에는 오븐 내부 조명이 켜지지 않습니다.

열분해 세척 프로그램의 남은 시간이 디스플레이에 표시됩니다. 진행시간을 변경할 수 없습니다.

세척 프로그램을 실행하며 동시에 남은 시간 알림을 사용할 수 있습니다. 남은 시간 알림이 종료되면 신호음이 울리며 △ 표시가 깜박이고 디스플레이에서 시간이 카운트됩니다. ⊕ 센서 버튼을 터치하면 신호음과 광학 신호가 꺼집니다.

나중에 열분해 세척 시작

- 열분해 세척 프로그램을 나중에 시작하려면 시작시간을 선택합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.
- 열분해 세척을 시작해야 하는 시간을 설정합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

도어가 자동으로 잠깁니다. 시작시간 및 설정 시작 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

시작 시간 전까지 언제든지 ⊕ 센서 버튼을 통해 시작 시간을 다시 설정할 수 있습니다.

시작 시간이 되면 오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬이 자동으로 켜지고 남은 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

열분해 세척 과정 끝내기

남은 시간이 0:00 시간으로 나타나면 도어가 열린다는 메시지가 디스플레이에 표시됩니다.

도어 잠금이 풀리자마자 디스플레이에 프로그램 종료 메시지가 표시되며 신호음이 울립니다.

- 오븐을 끕니다.

시각 및 음향 신호가 꺼집니다.

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 열분해 세척 기능 종료 후에도 오븐은 매우 뜨거운 상태입니다. 가열부 및 오븐 내부로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

가열부와 오븐 내부의 온도가 안전한 정도로 내려갈 때까지 기다렸다가 잔여물을 닦아냅니다.

- 오븐 내부를 세척하여 오븐 내부의 오염 정도에 따라 쌓여 있는 모든 열분해 잔여물(예: 재)을 닦아냅니다.

대부분의 잔여물은 온수, 소량의 세척액 및 깨끗한 스펀지나 깨끗한 젖은 극세사 수건으로 제거될 수 있습니다.

오염의 정도에 따라 눈에 보이는 잔여물이 오븐 도어 내부 유리에 쌓일 수 있습니다. 이러한 잔여물은 식기 세척 스펀지, 유리 스크래퍼 또는 스테인리스 스틸 나선형 패드(예: Spontex Spirinett) 및 소량의 세척액으로 제거될 수 있습니다.

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

청소 및 관리

에나멜 처리된 표면은 흰 과일즙으로 인해 변색될 수 있습니다. 그러한 변색은 에나멜 특성에 영향을 주지 않습니다.

이러한 얼룩은 제거하지 마십시오.

열분해 세척 중단됨

열분해 세척이 취소된 경우 오븐 내부 온도가 280°C 미만이 될 때까지 오븐 도어는 잠긴 상태로 유지됩니다.

다음의 경우 열분해 세척 프로그램이 중지될 수 있습니다.

- 작동 모드 선택기를 다른 작동 모드나 0 위치로 돌립니다.

열분해 세척 프로그램을 시작하려면 작동 모드 선택기를 열분해 세척 (75) 으로 다시 설정합니다.

- 작동 모드 선택기를 다른 작동 모드로 돌립니다.

다른 작동 모드를 사용할 경우 오븐 온도가 280 °C 이하로 내려가야 합니다. 그 동안 냉각 단계이 디스플레이에 표시됩니다.

- 전원 공급이 중지되었습니다.

전원이 다시 공급되면 과정이 취소됨이 오븐 내부 온도가 280 °C 미만이 될 때까지 켜집니다. 도어 잠금이 해제됩니다.

- 열분해 세척 프로그램을 다시 시작하려면 OK를 눌러 확인합니다. 그리고 원하는 열분해 세척 프로그램을 선택한 후 다시 시작합니다.

측면 레일

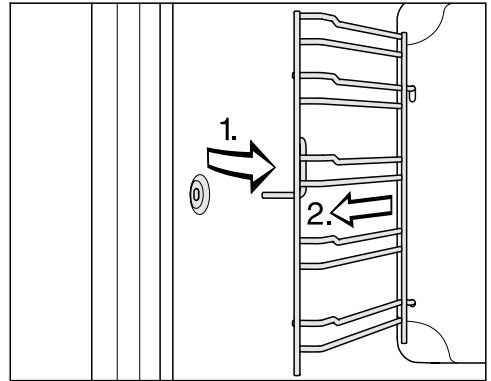
간편한 손세척을 위해 측면 레일을 분리하는 것이 좋습니다.

측면 레일 분리 및 설치하기

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

플렉시클립 선반레일은 미리 별도로 분리할 수 있습니다.

⚠ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다. 히터 요소, 오븐 내부 및 액세서리함을 식히십시오.



- 측면 레일을 홀더 (1.)에서 앞으로 당겨 꺼냅니다 (2.).
- 측면 레일을 역순으로 다시 설치합니다.
- 플렉시클립 선반레일을 다시 장착합니다 (사용한 경우).

측면 선반레일 세척하기

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.

전제 조건: 측면 레일이 분리되어 있어야 합니다.

- 따뜻한 물, 세척액 및 깨끗한 스펀지나 깨끗한 젖은 극세사 수건으로 대부분의 오염 물질을 닦아냅니다.
- 필요에 따라 식기 세척용 스펀지의 연마면으로 과잉 조리된 오염물을 닦아냅니다.
플렉시클립 선반레일을 제외하고 유리 스크래퍼나 스테인리스 스틸 나선형 패드(예: 스폰텍스 스피리넷)를 사용할 수도 있습니다.
- 깨끗한 물로 모든 잔여 세제를 완전히 씻어냅니다.
- 세척 후에는 부드러운 천으로 표면을 닦아 건조합니다.

플렉시클립 선반레일

더 쉽게 손으로 세척할 수 있도록 플렉시클립 선반레일을 꺼내놓는 것이 좋습니다.

플렉시클립 선반레일 세척하기

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다. 히터 요소, 오븐 내부 및 액세서리함을 식히십시오.

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.

전제 조건: 플렉시클립 선반레일이 분리되어 있어야 합니다.

- 따뜻한 물, 세척액 및 깨끗한 스펀지나 깨끗한 젖은 극세사 수건으로 대부분의 오염 물질을 닦아냅니다.
- 필요에 따라 식기 세척용 스펀지의 연마면으로 과잉 조리된 오염물을 닦아냅니다.
표면을 긁을 수 있는 스테인리스 스틸 나선형 패드는 사용하지 않습니다.
- 깨끗한 물로 모든 잔여 세제를 완전히 씻어냅니다.
- 세척 후에는 부드러운 천으로 표면을 닦아 건조합니다.

플렉시클립 선반레일을 식기세척기로 세척하지 마십시오. 텔레스코픽 선반레일에 사용된 특수 윤활제는 식기 세척 중에 씻겨 내려갑니다.

절대 식기세척기로 플렉시클립 선반레일을 세척하지 마십시오.

팁: 들러붙은 표면 오염 또는 베어링에 들러붙은 경우 다음과 같이 세척합니다

- 뜨거운 물과 세척액의 혼합액에 플렉시클립 선반 레일을 약 10 분 동안 담급니다.
필요에 따라 세척용 스펀지의 후면에 있는 수세미를 사용할 수도 있습니다. 부드러운 솔로 베어링을 세척할 수 있습니다.

세척 후 레일에 변색되거나 밝은 부분이 남아있을 수 있습니다. 이는 세척 성능에는 영향을 주지 않습니다.

베이킹 및 로스팅 그릴 선반

오븐 내부에서 선반을 꺼내 간단하게 손 세척할 것을 권장합니다.

청소 및 관리

선반 세척하기

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다. 히터 요소, 오븐 내부 및 액세서리함을 식히십시오.

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.

전제 조건: 오븐 내부에서 선반을 분리해야 합니다.

- 따뜻한 물, 세척액 및 깨끗한 스펀지나 깨끗한 젖은 극세사 수건으로 대부분의 오염 물질을 닦아냅니다.
- 필요에 따라 식기 세척용 스펀지의 연마면으로 과일 조리된 오염물을 닦아냅니다. 유리 스크래퍼나 스테인리스 스틸 나선형 패드(예: 스폰텍스 스피리넷)를 사용할 수도 있습니다.
- 깨끗한 물로 모든 잔여 세제를 완전히 씻어냅니다.
- 세척 후에는 부드러운 천으로 표면을 닦아 건조합니다.

베이킹 트레이 및 베이킹 용기

오븐 내부에서 베이킹 트레이와 베이킹 용기를 꺼내 쉽게 세척할 수 있도록 하는 것이 좋습니다.

퍼펙트클린 표면 베이킹 트레이 및 베이킹 용기 세척하기

전제 조건: 베이킹 트레이와 베이킹 용기를 오븐 내부에서 꺼낸 상태여야 합니다.

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다. 히터 요소, 오븐 내부 및 액세서리함을 식히십시오.

퍼펙트클린 표면 손상 식기세척기로 세척하면 퍼펙트클린 표면이 손상될 수 있습니다. 퍼펙트클린 액세서리를 식기세척기에서 세척하지 마십시오.

비점착성 속성에 악영향을 미칩니다. 퍼펙트클린 표면의 논스틱 특성은 세척제 및 음식물 잔여물로 인해 악영향을 받을 수 있습니다. 항상 퍼펙트클린 표면에서 모든 잔여물을 제거하십시오.

- 따뜻한 물, 세척액 및 깨끗한 스펀지나 깨끗한 젖은 극세사 수건으로 대부분의 오염 물질을 닦아냅니다.
- 필요에 따라 식기 세척용 스펀지의 연마면으로 과일 조리된 오염물을 닦아냅니다. 유리 스크래퍼나 스테인리스 스틸 나선형 패드(예: 스폰텍스 스피리넷)를 사용할 수도 있습니다.
- 깨끗한 물로 모든 잔여 세제를 완전히 씻어냅니다.
- 세척 후에는 부드러운 천으로 표면을 닦아 건조합니다.

고메 베이킹 겸 피자 스톤

더 쉽게 세척할 수 있도록 오븐에서 고메 베이킹 겸 피자 스톤을 꺼내는 것이 좋습니다.

고메 베이킹 겸 피자 스톤 및 나무 패들 세척하기

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험
고메 베이킹 겸 피자 스톤은 요리 중에 뜨거워지며 그 열을 가지고 있습니다. 고메 베이킹 겸 피자 스톤에 화상을 입을 수 있습니다.
손으로 세척하기 전에 오븐 내부에서 고메 베이킹 겸 피자 스톤을 식혀주세요.

큰 온도 차는 베이킹 피자 스톤에 손상을 줄 수 있습니다.
타일이나 석재와 같은 차가운 표면에 뜨거운 고메 베이킹 겸 피자 스톤을 두지 마십시오.
차가운 물로 베이킹 스톤을 세척하지 마십시오.

식기세척기로 세척하거나, 열분해 세척 과정을 사용하면 고메 베이킹 겸 피자 스톤은 손상될 수 있습니다.
고메 베이킹 겸 피자 스톤은 항상 손으로 세척하십시오.

나무 패들을 식기세척기로 세척하거나 물에 오랜 시간 담궈두지 마십시오. 손상될 위험이 있습니다. 이는 나무를 팽창시키거나 뒤틀리게 합니다.
나무 패들은 가공을 거치지 않은 나무로 만들었기 때문에 오일 혹은 토마토 소스 같은 토핑이 눈에 띄는 변색을 남길 수 있습니다.
나무 패들은 짧게 행구고 건조하십시오.

전제 조건: 오븐에서 고메 베이킹 겸 피자 스톤을 꺼냈습니다.

- 세제와 따뜻한 물로 고메 베이킹 겸 피자 스톤과 나무 패들을 세척합니다.
- 깨끗한 천으로 표면 물기를 모두 닦아 냅니다.

팁

- 음식 잔여물은 유리 스크래퍼를 사용하거나 물에 불린 후에 제거하는 것이 가장 좋습니다. 약간의 백식초를 넣은 뜨거운 물에 베이킹 피자 스톤을 담가 놓습니다. 바닥은 광택 처리가 되어 있지 않기 때문에 기름 혹은 토마토 소스 같은 토핑이 눈에 띄는 변색을 남길 수 있습니다.
- 광택이 없는 부분은 적합한 크림 세척제 등으로 치즈 같은 재료로 인한 기름을 없앨 수 있습니다.

뚜껑이 있는 고메 오븐 트레이

뚜껑이 있는 고메 오븐 트레이를 오븐 내부에서 분리하면 더 쉽게 세척할 수 있습니다.

고메 오븐 트레이 세척하기

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험
작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다.
히터 요소, 오븐 내부 및 액세서리함을 식히십시오.

바베큐 및 오븐용 스프레이, 얼룩 및 녹 제거제, 수세미, 표면이 긁힌 스펀지, 날카로운 물체 등 연마성 또는 강한 세척제는 논스틱 코팅을 손상시킬 수 있습니다.
오븐 트레이는 뜨거운 세척액과 부드러운 솔 또는 스펀지로만 닦으십시오. 잘 지워지지 않는 오염은 세제 용액에 담가 제거할 수 있습니다.

전제 조건: 오븐 내부에서 고메 오븐 트레이를 꺼낸 상태여야 합니다.

- 뜨거운 세척액과 부드러운 솔 또는 스펀지로 오븐 트레이를 닦습니다.
- 뚜껑(있는 경우)을 부드러운 천, 온수, 세척액으로 닦습니다.

청소 및 관리

팁: 오븐 트레이와 뚜껑(있는 경우)은 식기세척기로 세척할 수도 있습니다. 특정 상황에서는 오븐 트레이 바닥에 얼룩이 생길 수 있습니다. 그러나 기능에는 영향을 미치지 않습니다.

도어

도어의 무게는 약 10 kg입니다.

오븐 도어는 표면 일부에 열반사 코팅이 되어 있는 4 개의 유리판이 있는 오픈 시스템입니다.

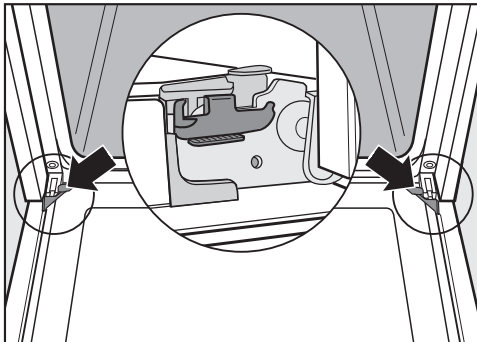
오븐이 작동되면 공기가 도어를 통해 통과되어 외부 패널 온도를 낮게 유지합니다.

도어 패널은 다음 단계로 세척합니다.

1. 도어 분리
2. 문 해체
3. 도어 패널 세척
4. 도어 조립
5. 도어 장착

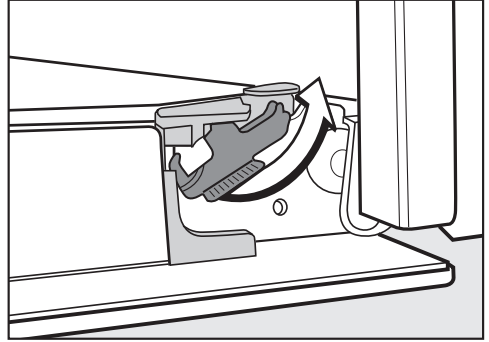
도어 분리하기

! 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 뜨거운 표면에서는 화상을 입을 수 있습니다. 도어를 분리하기 전에 오븐을 식히십시오.



오븐 도어는 리테이너로 도어 경첩에 연결됩니다. 리테이너에서 도어를 분리하기 전에 양 쪽 도어 경첩의 잠금 클램프를 풀어야 합니다.

■ 도어를 완전히 엽니다.



■ 할 수 있는 데까지 잠금 클램프를 풉니다.

도어를 잘못 분리하면 오븐이 손상될 수 있습니다.

오븐으로 다시 튕겨나갈 수 있으므로 리테이너에서 도어를 수평으로 당기지 마십시오.

손잡이가 빠질 수 있으므로 핸들로 도어에서 리테이너를 당기지 마십시오.

■ 도어가 일부 열릴 때까지 들어 올립니다.

도어의 무게는 약 10 kg입니다.



도어 유리의 반대쪽 면은 코팅이 다릅니다. 오븐 내부를 접하고 있는 면에는 열반사 특성이 있습니다. 도어 유리를 잘못된 방향으로 장착하면 오븐이 손상될 수 있습니다. 도어 유리는 세척 후 제대로 된 방향으로 설치하십시오.

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.

- 양쪽으로 도어를 잡고 리테이너에서 비스듬하게 위로 당깁니다. 도어가 직선 방향인지 확인합니다.

도어 분해

오븐 도어는 표면 일부에 열반사 코팅이 되어 있는 4 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.

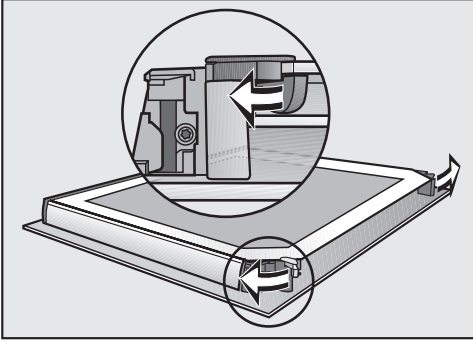
도어 유리에 굽힘으로 인해 유리가 깨질 수 있습니다.

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

도어 유리를 청소할 때 오븐 전면에 해당하는 지침을 따라야 합니다.

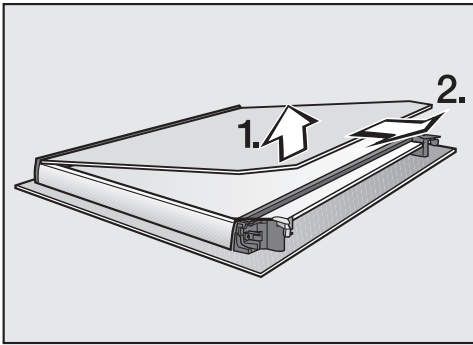
- 외부 유리판이 아래를 보도록 한 상태에서 부드러운 표면(예: 티 타월 위)에 도어를 두어 굽힘 발생을 방지합니다. 도어 핸들은 테이블 가장자리에 정렬해 두어 유리를 눌러서 보관하고 세척 도중에 파손되지 않도록 합니다.

청소 및 관리

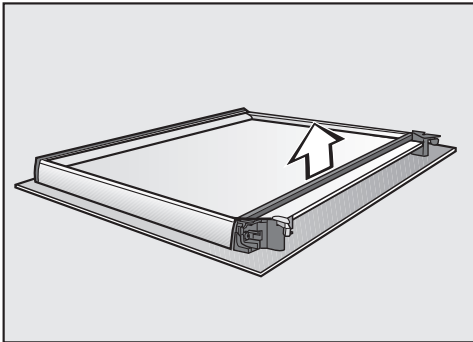


- 유리판 리테이너 2 개를 뒤집어 엽니다.

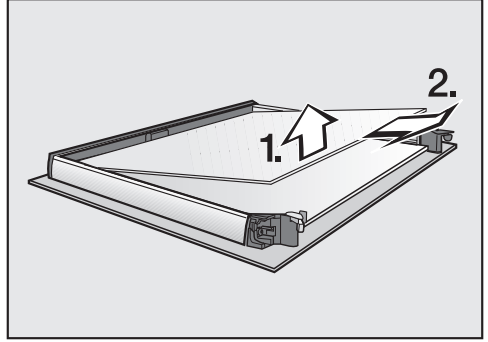
내부판을 분리하고 중간판 두 개를 하나씩 분리할 수 있습니다.



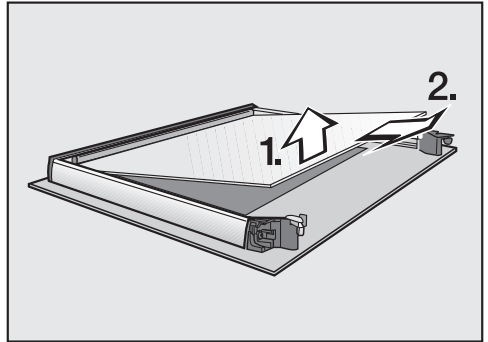
- 내부판을 조심스럽게 들어올려 플라스틱 스트립에서 꺼냅니다.



- 絨을 제거합니다.



- 중간판 두 개의 상부를 조심스럽게 들어올려 꺼냅니다.



- 중간판 두 개의 바닥을 조심스럽게 들어올려 꺼냅니다.

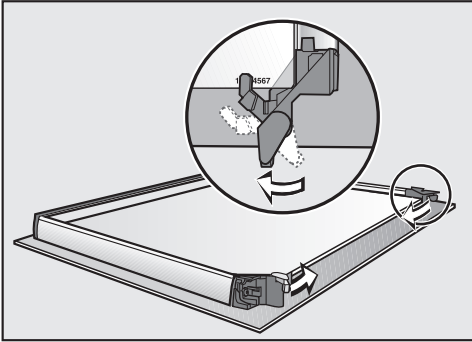
- 깨끗한 스펀지 또는 젖은 극세사 수건에 따뜻한 세척액 용액으로 도어판 및 기타 부품을 청소합니다.

- 모든 부품을 부드러운 천으로 닦아 물기를 제거합니다.

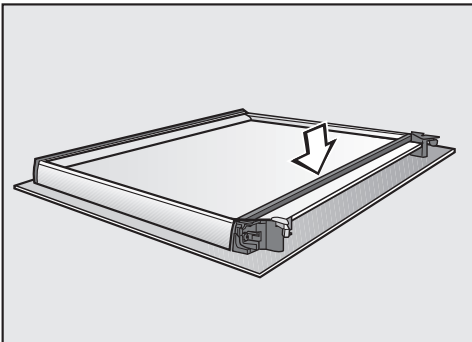
그리고 도어를 조심스럽게 재조립합니다.

두 개의 중간판은 동일합니다. 올바르게 넣을 수 있도록 소재 품목번호가 판에 인쇄되어 있습니다.

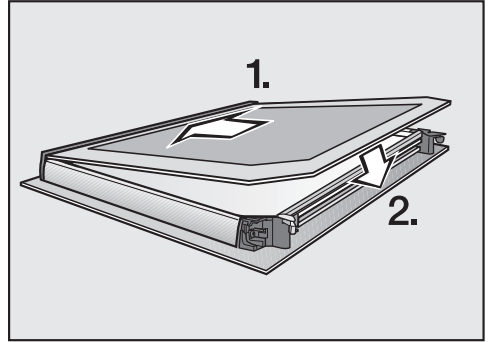
- 중간판 두 개의 하단을 소재 번호에 맞춰 다시 장착합니다(즉 반대 방향이어야 합니다).



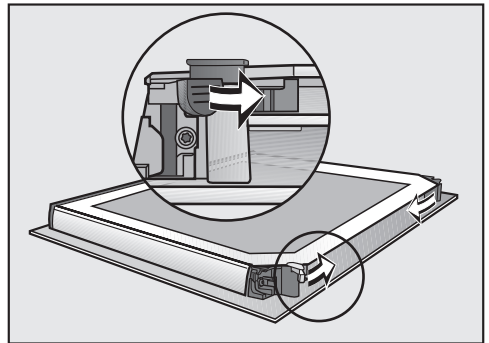
- 유리판 리테이너를 중간판 두 개의 하단에 맞도록 뒤집습니다.
- 중간판 두 개의 상단을 소재 번호에 맞춰 다시 장착합니다(즉 반대 방향이 아니어야 함). 판은 리테이너 위에 배치해야 합니다.



- 실을 다시 장착합니다.



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

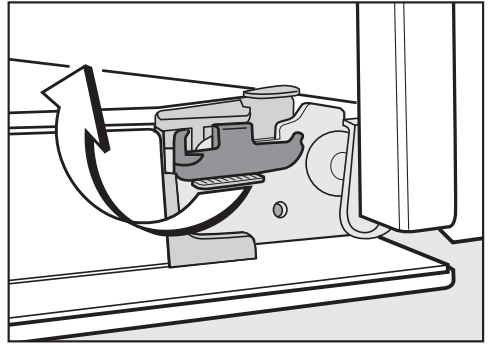
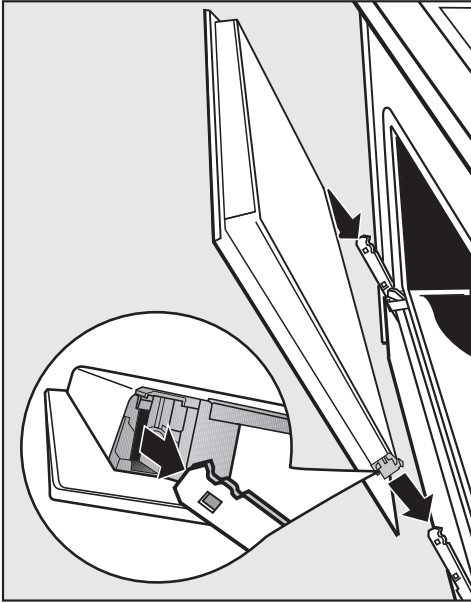


- 유리판 리테이너를 안쪽으로 뒤집어 닫습니다.

이제 도어가 재조립되었습니다.

청소 및 관리

도어 장착



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

- 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.

많은 오작동 및 고장은 손쉽게 해결할 수 있습니다. 대부분의 경우 고객 서비스에 문의할 필요가 없으므로 시간과 비용을 절약할 수 있습니다.

고장을 직접 해결하기 위한 더 많은 정보는 www.miele.com/service에서 찾아볼 수 있습니다.



디스플레이 메시지

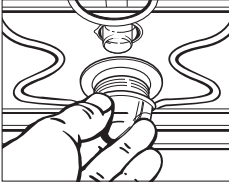


문제	원인과 해결
디스플레이가 어둡습니다.	<p>시간 액정판 표시 설정에 따라 오븐이 꺼져 있고 화면이 어두우면 시간 표시가 되지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 시간을 계속해서 표시하려면 시간 액정판 표시 켜짐 설정을 선택합니다. <p>오븐에 전원이 공급되지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐 플러그가 콘센트에 올바르게 꽂혀있고, 켜져 있는지 확인합니다. ■ 회로 차단기가 작동하지 않았는지 점검합니다. 자격을 갖춘 전기 기술자 또는 밀레 서비스 센터에 문의합니다.
시스템 잠금  (가) 디스플레이에 표시됩니다.	<p> 시스템 잠금이 활성화되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ OK를 눌러 확인합니다. <p>6초간 OK 버튼을 누르세요. 기호가 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 시스템 잠금  꺼짐 설정을 선택합니다.
디스플레이에 12:00가 표시됩니다.	<p>전원 공급이 5 분 이상 중단되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 시간을 재설정합니다. ■ 조리 과정 시간도 다시 설정해야 합니다.
정전가 디스플레이에 표시됩니다.	<p>전원 공급이 잠시 중단되었습니다. 이로 인해 현재 조리 과정이 중단되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 작동 모드 선택기를 0으로 돌립니다. ■ 조리 과정을 재시작합니다.
최대 작동시간에 도달가 디스플레이에 표시됩니다.	<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>

문제 해결

문제	원인과 해결
디스플레이에 ⚠ 오류 F32이 표시됩니다.	열분해 세척을 위한 도어 잠금이 체결되지 않았습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐을 끈 후 다시 켭니다. 열분해 세척 프로그램을 다시 시작합니다. ■ 메시지가 다시 표시되면 밀레 고객 서비스 센터에 문의하십시오.
디스플레이에 ⚠ 오류 F33이 표시됩니다.	열분해 세척을 위한 도어 잠금이 열리지 않았습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐을 끈 후 다시 켭니다. ■ 도어 잠금이 스스로 열리지 않는 경우 밀레 고객 서비스 센터에 문의하십시오.
본문에 없는 오류 및 오류 코드가 디스플레이에 나타납니다.	사용자가 해결할 수 없는 결함이 발생했습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.

예상치 못한 작동


문제	원인과 해결
부저가 울리지 않습니다.	부저가 비활성화되어 있거나 음량이 너무 낮게 설정되어 있습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 부저를 켜거나 볼륨 부저음 설정으로 음량을 높이십시오.
오븐 내부가 가열되지 않습니다.	데모 모드가 활성화되어 있습니다. 작동 모드 및 센서 버튼을 선택할 수 있지만, 오븐 가열은 작동하지 않습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 전시장 전용 프로그램 데모모드 꺼짐 설정으로 데모 모드를 비활성화합니다.
오븐을 켜면 ≡ 센서 버튼이 깜박입니다.	오븐을 와이파이 네트워크에 아직 연결하지 않은 상태입니다. 센서 버튼이 깜박이는 것은 해당 센서 버튼을 길게 누르면 오븐을 쉽게 네트워크에 연결할 수 있음을 알려주는 것입니다. 오븐을 여러 차례 켜고 끄면 센서 버튼의 깜박임은 멈추지만, 네트워크 연결 기능은 활성화된 상태를 유지합니다.
오븐이 저절로 꺼집니다.	일정 시간이 흐르거나 조리 프로그램이 종료된 후 버튼을 누르지 않으면 전원을 절약하기 위해 오븐은 자동으로 꺼집니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐을 다시 켜십시오.
플렉시클립 선반 레일이 부드럽게 밀고 당겨지지 않습니다.	플렉시클립 선반 레일의 베어링이 충분히 윤활되지 않았습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 베어링을 특수 밀레 윤활제로 윤활하십시오. 오븐 내부의 고온을 견딜 수 있도록 개발된 특수 밀레 윤활제만 사용하십시오. 다른 윤활제는 가열 시 플렉시클립 선반 레일을 막거나 들러붙을 수 있습니다. 밀레 매장이나 밀레 고객 서비스 부서에서 특수 밀레 윤활제를 구매할 수 있습니다.

문제	원인과 해결
<p>열분해 세척 프로그램 후 도어가 열리지 않습니다.</p>	<p>열분해 세척을 위한 도어 잠금이 열리지 않았습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 기능 선택 스위치를 0으로 돌립니다. ■ 그래도 도어 잠금이 풀리지 않으면 고객 서비스 부서에 문의하십시오.
<p>오븐 내부 조명이 켜지지 않습니다.</p> 	<p>할로겐 램프에 결함이 있습니다.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 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 설비에서 퓨즈 연결을 분리하십시오. ■ 램프 덮개를 시계 반대 방향으로 1/4 정도 덮어 푼 후 실과 함께 아래 방향으로 당겨 꺼내십시오. ■ 새 할로겐 램프(Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9)로 교체하십시오. ■ 램프 덮개를 실과 함께 다시 장착한 후 시계 방향으로 돌려 고정하십시오. ■ 기기를 전기 공급장치에 다시 연결합니다.
<p>작동 모드 선택 다이얼을 조명  으로 놓아도 오븐 내부 조명이 꺼집니다.</p>	<p>다이얼이 조명  위치에 있으면 오븐 내부 조명이 약 20 분 동안 켜집니다. 그 이후 오븐 내부 조명은 자동으로 꺼집니다.</p>

만족스럽지 못한 성능

문제	원인과 해결
<p>조리 차트에 있는 시간 후에도 케이크/비스킷이 제대로 요리되지 않았습니다.</p>	<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

문제	원인과 해결
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.
열분해 세척 프로그램 이후에도 오븐에 오염물이 남아 있습니다.	<p>열분해 세척 프로그램은 오븐 내의 오염을 태워 재로 만듭니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 젖은 극세사 천 또는 깨끗한 스펀지에 온수와 세척액 용액을 적셔 재를 모두 제거합니다. <p>열분해 세척 프로그램 실행 이후에도 큰 오염물이 남아 있는 경우, 필요하면 더 긴 작동 시간을 선택해 프로그램을 다시 시작해야 합니다.</p>

평소와 다른 소음

문제	원인과 해결
요리 과정 이후에 잡음이 들립니다.	조리 과정 후에도 냉각 팬은 계속 켜져 있습니다.

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 사용설명서 마지막 장에서 확인하실 수 있습니다.

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

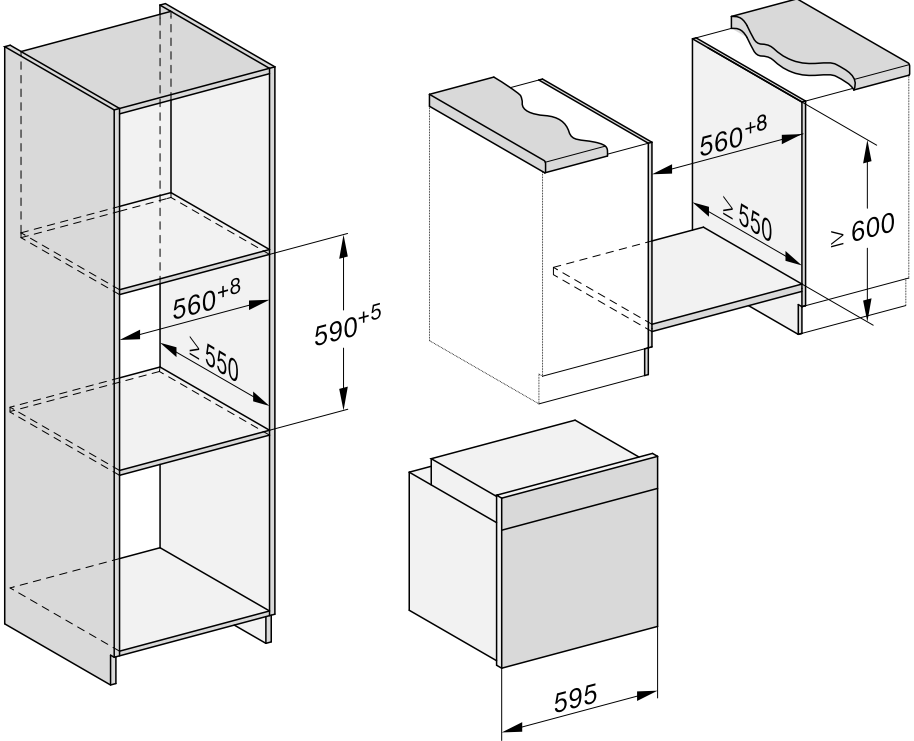
설치

설치 치수

치수는 mm 단위입니다.

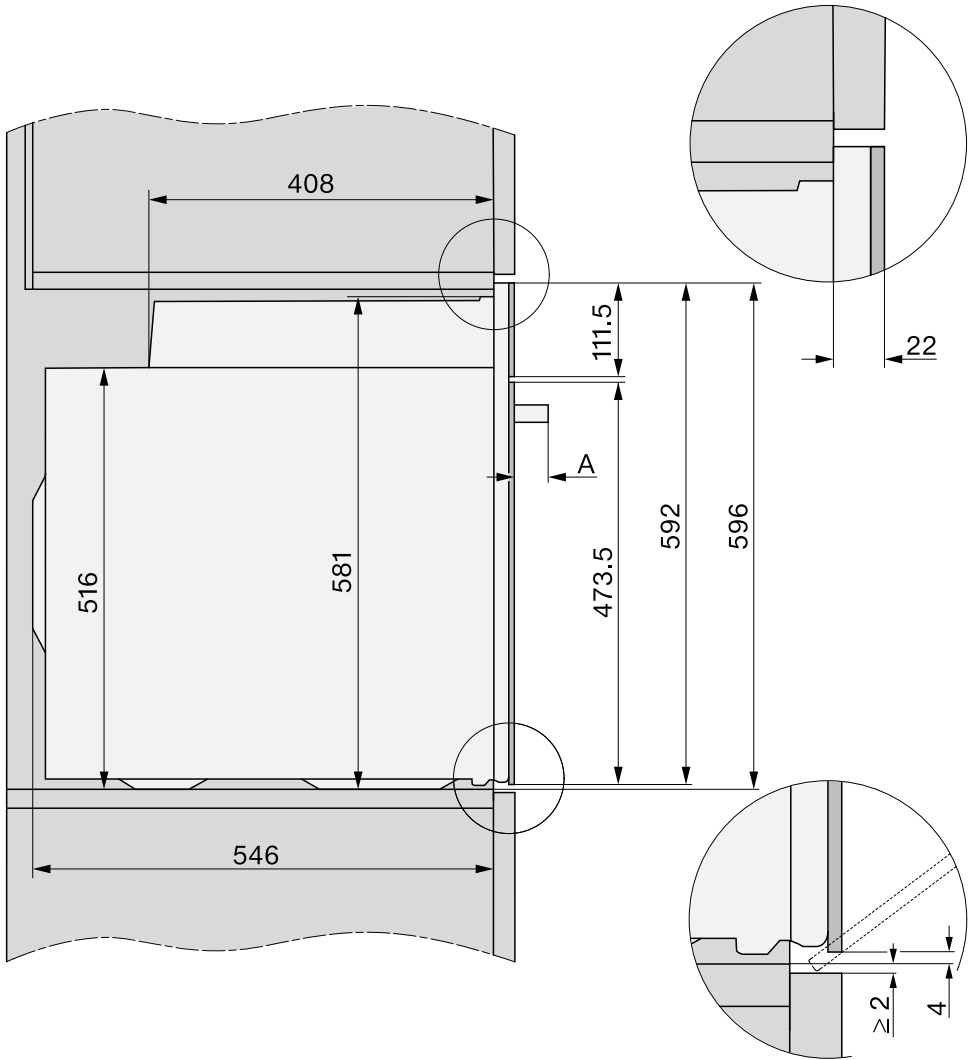
키 큰장 또는 하부장에 설치

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



설치

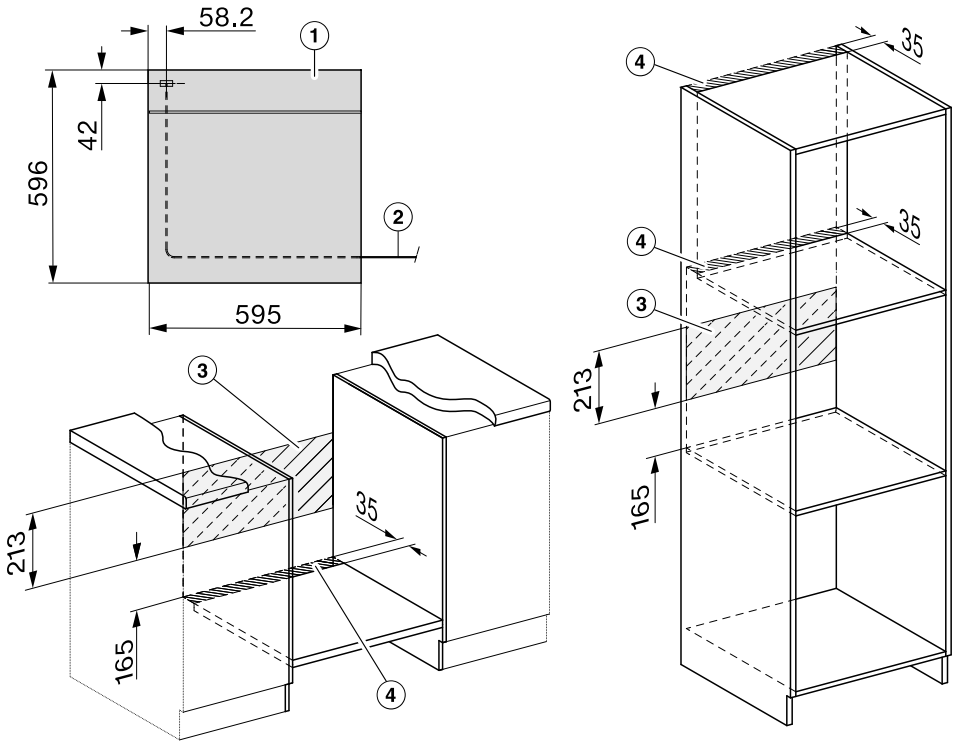
측면 뷰 H 28xx, H 27xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

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

설치

오븐 설치

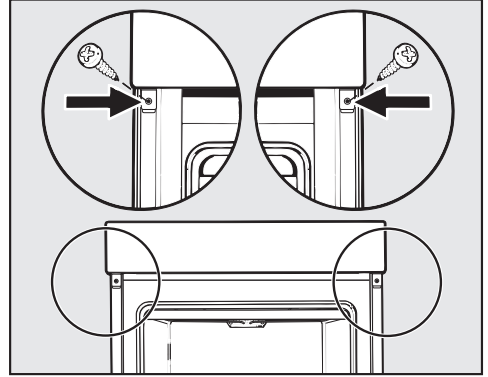
안전상의 이유로 이 오븐은 완전히 장에 설치된 경우에만 사용할 수 있습니다.

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 나사로 오븐을 가구장의 측면 벽에 고정합니다.
- 필요한 경우 도어를 다시 장착합니다.

- 오븐을 전원 공급원에 연결합니다.

도어 핸들로 오븐을 들어올리면 도어가 손상될 수 있습니다.

하우징 옆에 있는 들어간 손잡이를 잡고 기기를 옮깁니다.

기기를 설치하기 전에 도어와 액세서리를 분리하는 것을 권장합니다. 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.

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.

가정용 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.

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 2467 BP, H 2861 BP

ko-KR

M.-Nr. 12 433 501 / 00 / 002