Míele

사용 및 설치 설명서 오븐



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

ko-KR M.-Nr. 11 193 610

목차

경고 및 안전 지침	6
환경 보호	14
제품 안내	15
조절장치 켜짐/꺼짐 센서 조절장치 동작 센서 센서 조절장치 터치 디스플레이 기호	16 17 17 18 19 20
기기 사용	21 21 21 21 21 21 21
세그먼트 바를 사용하여 설정 변경 글자 입력 컨텍스트 메뉴 표시 입력값 이동 풀다운 메뉴 표시 도움말 표시 모바일스타트 활성화	21 22 22 22 22 22 22
기능 데이터 플레이트 배송 범위	23 23 23 23 28 28 28
처음 사용하기 전	29 29 30 31
기기 설정 설정 개요	33 33 36 36 36

날짜	37
조명	37
스크린 시작	37
디스플레이	37
볼륨	38
단위	38
Booster (부스터)	38
급속냉각	39
보온	39
추천조리온도	40
열분해 세척	40
냉각팬 작동	40
오븐 카메라	41
동작 센서 (동작 센서)	41
안전장치	42
전방 가구 인식	42
Miele@home	43
원격 제어	43
모바일스타트 활성화	43
SuperVision	43
리모트 업데이트	44
소프트웨어 버전	45
법적 정보	45
전시장 전용 프로그램	45
공장 출고시 설정	45
알람 + 남은시간 알림기능	46
알람 기능 사용의 기능 기능 사용의 기능 기능 사용의 기능 기능 사용의 기능	46
글	47
메인 및 하위 메뉴	48
에너지 절약 팁	50
작동	52
조리 프로그램 설정 및 값 변경	52
온도 변경	52
조리 시간 설정	53
설정된 조리 시간 변경	53
설정된 조리 시간 삭제	53
조리 프로그램 취소	53
오븐 내부 예열	54
Booster (부스터)	54
예열	55
급속냉각	55

목차

보온	56 57 57
수분플러스 수분플러스(을)를 사용한 조리 프로그램 시작 남은 수분을 제거합니다.	58 58 60
오토프로그램 카테고리 오토 프로그램 사용 유용한 정보 검색	62 62 62 63
특수프로그램 해동 말리기 오븐용기 가열 반죽 부풀리기 보온 저온에서 조리 안식일 프로그램 냉동 식품/간편 식품	64 64 65 66 66 67 68 70
MyMiele	71
사용자 프로그램	72
베이킹 베이킹 팁 조리 차트 참조 사항 기능 참고 사항 로스팅 로스팅 팁	75 75 75 75 77
조리 차트 참조 사항기능 참고 사항	77 78
그릴굽기 그릴 시 팁 조리 차트 참조 사항 기능 참고 사항	79 79 79 80
청소 및 관리	

물때 제거도어 분리도어 분리도어 분해도어 분해도어 장착도어 장착플렉시클립 선반레일 포함 측면 선반레일 분리	86 89 90 92 93
문제 해결 가이드	95
서비스 문제 발생시 연락처보증	99 99 99
설치 설치 치수 키큰장 또는 하부장에 설치 측면 뷰 연결 및 환기 오븐 설치 전기 연결	100 100 101 102 103
조리 차트	105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115
저작권 및 라이선스	
통시 모듀에 과하 저작권 및 라이서스	117

경고 및 안전 지침

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 안 전, 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 목 적에 따라서만 이용해야 합니다. 실내 조명으로 사용하기에는 적합하지 않습니다. 교체 램프는 Miele 공식 기술자나 Miele 고객 서비스 부서에서 장착해야 합니다.
- ▶ 오븐에는 에너지 효율 등급 F에 해당하는 조명이 2 개 있습니다.

어린이들과 관련된 안전사항

- ▶ 8세 미만 어린이는 계속 감독을 받는 경우를 제외하고는 오븐에서 멀리 떨어져 있어야 합니다.
- ▶ 8세 이상의 어린이는 안전한 방식으로 사용하는 방법을 안내받은 경우 감독을 받지 않고 오븐을 이용할 수 있습니다. 어린이는 부정확한 작동으로 인한 위험을 인식하고 이해할 수 있어야 합니다.
- ▶ 어린이가 감독을 받지 않는 상태에서 오븐을 청소하거나 유지관리 하도록 해서는 안 됩니다.
- ▶ 어린이는 감독을 받는 상태에서 오븐 주변에 있어야 합니다. 절대 어린이가 오븐을 가지고 놀지 않도록 하십시오.
- ▶ 포장재로 인한 질식 위험. 어린이가 장난을 치다가 포장재(예: 비닐 포장)에 걸려 넘어지거나 머리에 포장재를 뒤집어쓰면 질식될 수 있습 니다.

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 부품 은 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 열여 있는 도어에 앉거나 기대거나 흔들지 않도록 유의하십 시오.

경고 및 안전 지침

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 연결데이터(전압 및 주파수)가 주전원 공급장치와 일치해야 합니다. 제품을 전원에 연결하기 전에 이 데이터를 비교해 보십시오. 확실하지 않은 경우 자격을 갖춘 기술자에게 문의하십시오.
- ▶ 멀티 소켓 어댑터 및 연장선은 제품의 안전을 충분히 보장할 수 없습니다. 오븐을 주 전원 공급 장치에 연결하는 데 이러한 제품을 사용하지 마십시오.
- ▶ 안전상의 이유로 이 오븐은 완전히 설치된 경우에만 사용할 수 있습니다.
- ▶ 오븐을 고정되지 않은 장소(예: 선박)에서 사용해서는 안 됩니다.
- ▶ 감전으로 인한 부상 위험. 전기 연결부와 접촉하거나 오븐의 전기 또는 기계 구성품을 조작할 경우, 안전에 위험하며 오븐이 오작동할 수 있습니다.

어떤 경우에도 오븐 하우징을 열지 마십시오.

- ▶ 오븐의 A/S 보증 기간 동안 수리는 밀레 공식 서비스 기술자에게서 만 받을 수 있습니다. 그렇지 않으면 차후에 발생 가능한 손상에 대해 서도 보증받을 수 없습니다.
- ▶ 밀레는 정품 밀레 교체 부품을 이용한 경우에만 오븐의 안전을 보증합니다. 결함 부품은 정품 부품으로만 교체해야 합니다.
- ▶ 전원 연결 케이블 없이 오븐이 배달된 경우, 밀레 공인 서비스 기술 자가 특수 케이블을 설치해야 합니다("설치", "전기 연결" 참조).
- ▶ 연결 케이블이 손상되거나 케이블 없이 오븐이 제공된 경우 밀레 공인 서비스 기술자가 특수 연결 케이블로 교체하거나 장착해야 합니다 ("설치", "전기 연결" 참조).
- ▶ 설치, 유지관리 및 수리 작업 시에는 오븐을 주전원 공급장치에서 완전히 분리해야 합니다. 이를 위해 다음을 수행하십시오.
 - 주전원 퓨즈의 연결을 끊습니다.
 - 또는 나사식 퓨즈(해당되는 국가에 따라)를 완전히 풉니다.
 - 또는 벽면 소켓에서 플러그를 뺍니다(있는 경우). 이렇게 하려면, 전 원 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 열원에의해 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 손상될수 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 선반 을 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 지방 류로 조리하는 경우에는 오븐을 항상 지켜보십시오. 물을 부어 오일이 나 지방류에 붙은 불을 끄려 하지 마십시오. 오븐을 끄고 도어를 닫아 화재를 진압하십시오.
- ▶ 과도하게 오랫 동안 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 상하단가열 🗔 기능을 사용하십시오.
- ▶ 레시피에서 알콜이 사용되는 경우 고온으로 인해 알콜이 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 판넬, 조리대 및 주변 주방 가구가 손상될 수 있습니다. 오븐을 켜고 선 택한 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. 온 기를 유지하기 위해 오븐에 음식을 보관하는 경우에는 항상 덮어주십 시오.

- ▶ 열이 누적되면 오븐 바닥의 에나멜이 깨지거나 벗겨질 수 있습니다. 오븐 내부 바닥에 알루미늄 호일이나 오븐 라이너를 깔지 마십시오. 조리 중에 오븐 내부 바닥에 식기를 넣거나 예열을 위해 오븐 내부 바 닥에 식기를 넣는 것은 가능하지만, 그럴 경우 Booster 기능을 사용하 지 않고 팬플러스 ІЗІ 또는 에코 팬 가열 ІЗІ 기능만 사용해야 합니다.
- ▶ 주변에 물건을 밀어 넣으면 오븐 내부 바닥이 손상될 수 있습니다. 오븐 내부 바닥에 냄비, 후라이팬 또는 식기를 놓을 때, 오븐 바닥을 밀 지 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 마감표면에 차가운 액체를 직접 붓지 마십시오.
- ▶ 증기로 인한 부상 위험. 수분을 사용한 조리 및 잔여 수분 증발 중에는 증기가 분사되어 화상으로 인한 심각한 부상을 입을 수 있습니다. 증기가 분사되거나 잔존 수분 증발 중일 때는 도어를 열지 마십시오.
- ▶ 조리할 음식의 온도가 균등하게 분산되고 효율적으로 높아지는 것이 중요합니다. 이를 위해 음식을 저어주거나 뒤집어주면 됩니다.
- ▶ 오븐에서 사용하기에 적합하지 않은 플라스틱 그릇은 고온에서 녹을 수 있고 화재가 발생하거나 오븐이 손상될 수 있습니다. 오븐에 사용하기에 적합한 플라스틱 용기만 사용하십시오. 용기 제조 사의 사용 지침을 준수하십시오.
- ▶ 캔이나 밀폐된 병과 같은 밀폐 용기에 있는 음식을 가열하면 압력이 상승하여 폭발할 수 있습니다. 개봉하지 않은 캔이나 병에 담긴 음식을 오븐에서 가열하지 마십시오.
- ▶ 열려 있는 도어로 인한 부상 위험. 열려있는 도어에 부딪히거나 넘어질 수 있습니다. 불필요하게 도어를 열어두지 마십시오.
- ▶ 도어는 최대 15 kg의 하중을 지지할 수 있습니다. 열려있는 도어에 기대거나 앉거나 무거운 물건을 올려두지 마십시오. 도어와 오븐 내부 사이에 물건이 끼지 않도록 주의하십시오. 이로 인해 오븐이 손상될 수 있습니다.

경고 및 안전 지침

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 긁힘이 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. 오 븐 내부에서 부분 오염을 제거한 후에 열분해 세척 프로그램을 실행해 야 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 애 완동물이 주방에 들어가지 않도록 합니다. 열분해 세적 중에는 주방의 환기가 잘 되는지 확인해야 합니다. 냄새가 다른 방으로 새어 나가지 않도록 합니다.
- ▶ 측면 선반레일은 분리할 수 있습니다("세척 및 관리" "플렉시클립 선반레일 포함 측면 선반레일 분리" 참조). 측면 선반레일을 다시 정확 히 장착합니다.
- ▶ 도어 유리에 긁힘으로 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(바 퀴벌레 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.
- ▶ 열분해 세척에 적합하지 않은 부속품은 고온에 손상됩니다. 열분해 세척 프로그램을 시작하기 전에 열분해 세척에 적합하지 않은 모든 부속품을 오븐 내부에서 분리하십시오. 이는 열분해 세척에 적합하지 않은 옵션 부속품에도 적용됩니다("세척 및 관리" 참조).

포장재의 처리

제품의 운송과 보호를 위한 포장재는 환 경친화적인 소재로 만들어져 재활용이 가능합니다.

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

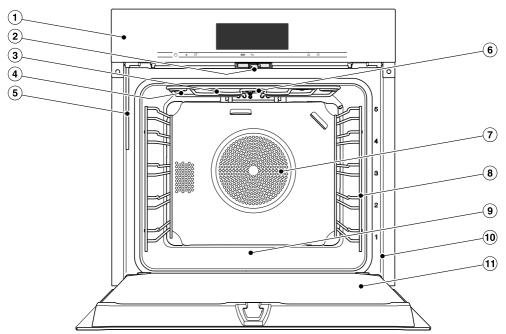
오래된 기기의 폐기

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



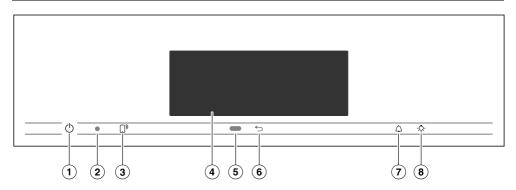
거주지의 전기 및 전자 폐기물 집하지 또는 재활용 센터에 폐기하거나 현지 대리점 또는 밀레에 문의하십시오. 또한, 폐기할 제품에 저장된 개인 데이터를 삭제하는 일은 사용자의 책임입니다. 폐기 전기기를 보관하는 동안 위험할 수 있으므로 아이들의 손이 닿지 않게 하십시오.

오븐



- ① 조절장치
- ② 도어 잠금
- ③ 상단 가열/그릴 부속품
- ④ 스팀 유입구
- ⑤ 스팀 분사 시스템용 급수 배관
- ⑥ 카메라
- ⑦ 후면에 링 가열부가 있는 팬의 공기 유입
- ⑧ 5 개의 선반 높이가 제공되는 사이드 레일
- ⑨ 아래에 하단 가열부가 있는 오븐 바닥
- ⑩ 데이터 플레이트가 있는 전면 프레임
- ⑪도어

조절장치



- ① 매립형 ① 켜짐/꺼짐 센서 조절장치 오븐을 켜고 끄는 장치
- ② 광학 인터페이스 (밀레 서비스만 해당)
- ③ []⁹ 센서 조절장치 모바일 장치를 통한 오븐 제어용
- ④ 터치 디스플레이 정보 표시 및 작동 용도

- ⑤ 동작 센서 움직임이 감지될 때 부저를 알리고 오 븐 내부 조명 및 디스플레이를 켜는 용도
- ⑥ ★ 센서 조절장치 한 단계 뒤로 가기
- ⑦ △ 센서 조절장치 남은시간알림 및 알람 설정용
- ⑧ ☆ 센서 조절장치오븐 내부 조명을 켜고 끄는 용도

켜짐/꺼짐 센서 조절장치

매립형 () 켜짐/꺼짐 센서 조절장치는 터 치에 반응합니다

이 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 켜거나 끕니다.

동작 센서

디스플레이 아래에 있는 센서 조절장 치의 옆에 동작 센서가 있습니다. 동작 센서는 터치 디스플레이에 손이나 신체 가 접근하는 것을 감지합니다.

해당 설정을 활성화한 경우, 오븐 내부 조명과 오븐을 켜거나 부저를 확인할 수 있습니다("기기 설정 – 동작 센서(동작 센 서) 참조").

조절장치

센서 조절장치

센서 조절장치는 터치하면 반응합니다. 센서 조절장치는 터치할 때마다 소리가 울립니다. 이 신호음은 볼륨 | 키패드음 | 꺼짐 설정을 선택하여 끌 수 있습니다.

센서 조절장치	기능
.,	모바일 장치에서 오븐을 제어하려면 Miele@home 시스템이 있어야 하고, 원격 제어 설정을 켜고 이 센서 조절장치를 터치해야 합니다. 그러면 센서 조절장치가 켜지고 모바일스타트 기능을 사용할수 있습니다.
	이 센서 조절장치가 켜져 있는 동안, 모바일 장치를 통해 오븐을 제 어할 수 있습니다("기기 설정 – Miele@home" 참조).
⇒	현재 사용 중인 메뉴에 따라, 이전 단계 또는 메인 메뉴로 돌아갈 수 있습니다.
Δ	메뉴가 디스플레이에 표시되거나 조리 프로그램을 진행 중인 경우, 언제든지 이 센서 조절장치를 사용하여 남은시간알림(예: 계란을 삶을 때) 또는 알람(특정 시간)을 설정할 수 있습니다("알람 및남은시간알림" 참조).
- <u></u> ,	이 센서 조절장치를 선택하여 오븐 내부 조명을 켜고 끕니다.
	선택한 설정에 따라 15 초 후에 오븐 실내 조명이 꺼지거나 계속 켜져 있거나 꺼진 상태를 유지합니다.

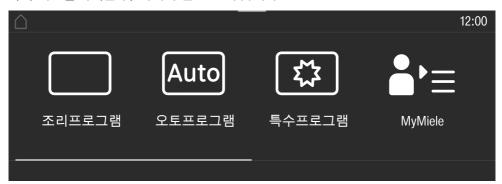
터치 디스플레이

터치 디스플레이의 민감한 표면은 펜같이 뾰족하거나 날카로운 물체로 긁힐 수 있습니다.

손가락으로만 디스플레이를 터치하십시오.

터치 디스플레이 뒤에 물이 들어가지 않도록 하십시오.

터치 디스플레이는 몇 개의 부분으로 나뉩니다.



메뉴 경로는 **헤더** 왼쪽에 나타납니다. 개별 메뉴 옵션은 수직선으로 구분됩니다. ... I 은(는) 디스플레이에 충분한 공간이 없어 표시되진 않지만, 사용 가능한 추가 옵션이 있다는 것을 나타냅니다.

헤더의 메뉴 이름을 터치하면 디스플레이가 해당 메뉴로 전환됩니다. 상태 디스플레 이를 전환하려면 △을(를) 터치합니다.

시간은 헤더의 우측에 표시됩니다. 디스플레이를 터치하여 현재 시간을 설정할 수 있습니다.

SuperVision ●와 같은 추가 기호도 나타날 수 있습니다.

헤더 상단에는 풀다운 메뉴를 아래로 드래그할 수 있는 주황색 선이 있습니다. 이를 통해 조리 프로그램 중에 설정을 켜거나 끌 수 있습니다.

현재 메뉴와 메뉴 옵션은 **중앙**에 나타납니다. 디스플레이를 손가락으로 밀어 오른쪽 또는 왼쪽으로 이동할 수 있습니다. 메뉴 옵션을 터치하여 선택하십시오("작동" 참 조).

꼬리말에 나타나는 작동 항목은 선택한 메뉴에 따라 다릅니다. 예: 타이머, 저장 또는 OK.

조절장치

기호

디스플레이에 다음 기호가 표시될 수 있습니다.

기호	의미
i	이 기호는 추가 정보와 제품 사용에 대한 조언이 있다는 것을 나타 냅니다. OK 센서 조절장치를 눌러 정보를 확인하십시오.
1	이는 디스플레이에 충분한 공간이 없어 표시되진 않지만, 사용 가능한 추가 옵션이 있다는 것을 나타냅니다.
Ø	알람
\triangle	남은 시간 알림(분)
*******	예를 들어 디스플레이 밝기와 부저 음량과 같은 일부 설정은 막대 그래프를 사용해 선택합니다.
Ą	시스템 잠금 또는 안전 잠금이 켜져 있습니다("기기 설정 – 안전장 치" 참조). 조절장치가 잠겨 있습니다.
	리모트 컨트롤(Miele@home 시스템에 있고 원격 제어 켜짐 설정을 선택한 경우에만 나타납니다)
•	수퍼비전(Miele@home 시스템에 있고 SuperVision 수퍼비전 디스플레이 켜짐 설정을 선택한 경우에만 나타납니다)

원하는 메뉴 옵션을 터치하여 터치 디스 플레이를 통해 오븐을 작동합니다.

이용할 수 있는 옵션을 터치할 때마다 해당 문자(단어 및/또는 기호)가 **주황색**으로 점등됩니다.

작동 단계를 확인하는 항목은 **녹색**으로 강조 표시됩니다(예: *OK*).

메뉴 옵셔 서택

■ 디스플레이에서 원하는 필드 또는 값 을 터치합니다.

스크롤 탐색

왼쪽이나 오른쪽으로 이동할 수 있습니 다.

■ 화면을 스와이프하십시오. 터치 디스 플레이에 손가락을 대고 원하는 방향 으로 밀면 됩니다.

하단에 있는 바에 현재 메뉴에서의 위치 가 나타납니다.

메뉴 나가기

- 숙 센서 조절장치를 터치하거나 메뉴 경로의 ... Ⅰ기호를 터치하십시오.
- △ 기호를 터치하여 상태 디스플레이 를 전환하십시오.

OK로 확인하지 않은 입력값은 저장되지 않습니다.

값 또는 설정 변경

목록에서 설정 변경

현재 설정은 주황색으로 강조 표시됩니다.

■ 원하는 설정을 터치합니다.

이제 설정이 저장됩니다. 이전 메뉴로 돌 아가게 됩니다.

롤러로 숫자 입력

- 원하는 값이 중앙에 표시될 때까지 롤 러를 위아래로 이동합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

변경된 숫자가 저장됩니다.

숫자 키패드를 사용한 숫자 입력

■ 숫자 키패드 중간에 있는 값을 누릅니다.

숫자 키패드가 나타납니다.

■ 원하는 숫자를 터치합니다.

유효한 값을 선택하면 OK가 녹색으로 바 뀝니다.

화살표를 사용하여 마지막으로 입력한 숫자를 삭제하십시오.

■ OK를 눌러 확인하십시오.

변경된 숫자가 저장됩니다.

세그먼트 바를 사용하여 설정 변경

일부 설정은 7 개의 세그먼트가 있는 ■■■■□□□ 바로 표시됩니다. 모든 세그 먼트의 불이 들어오면 최대값이 선택된 것입니다.

모든 세그먼트가 꺼지거나 세그먼트 중 하나만 켜지면 최소값이 선택된 것이거 나 모든 설정이 꺼진 것입니다(예: 부저).

- 세그먼트 바에서 해당 세그먼트를 터 치하여 설정을 변경하십시오.
- 켜짐 또는 꺼짐을(를) 선택하여 설정을 켜거나 끕니다.
- 선택 사항을 *OK*로 확인합니다.

이제 설정이 저장됩니다. 이전 메뉴로 돌 아가게 됩니다.

기기 사용

글자 입력

문자는 디스플레이 키보드를 사용해 입력합니다. 짧은 이름을 선택하는 것이 좋습니다.

- 원하는 글자 또는 알파벳을 누릅니다.
- **팁:** ∫ 기호를 사용하여 긴 프로그램 이름 에 줄 바꿈을 추가할 수 있습니다.
- 저장을(를) 터치합니다.

이제 이름이 저장됩니다.

컨텍스트 메뉴 표시

일부 메뉴에서는 컨텍스트 메뉴를 표시할 수 있습니다(예: 사용자 프로그램의 이름을 바꾸거나 MyMiele 아래 항목으로 이동).

- 예를 들어, 컨텍스트 메뉴가 나타날 때 까지 사용자 프로그램을 계속 누르고 있으면 됩니다.
- 컨텍스트 메뉴를 닫으려면 메뉴창 바깥에 있는 영역을 터치하면 됩니다.

입력값 이동

MyMiele에서 사용자 프로그램 또는 항목 의 순서를 변경할 수 있습니다.

- 예를 들어, 컨텍스트 메뉴가 나타날 때 까지 사용자 프로그램을 계속 누르고 있으면 됩니다.
- 다음을(를) 선택합니다.
- 강조 표시된 항목에 손가락을 대고 원 하는 위치로 드래그합니다.

풀다운 메뉴 표시

조리 프로그램 중에 Booster 또는 예열 및 ◈ WiFi 기능과 같은 설정을 켜거나 끌 수 있습니다.

- 헤더 아래에 있는 주황색 선을 사용하 여 풀다운 메뉴를 아래로 드래그합니 다.
- 변경하고자 하는 설정을 선택하십시 ♀.

교 활성화된 설정은 주황색으로 강조 표 시됩니다. 선택한 색상 조합에 따라, 비활성 설정이 검은색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다("기기 설정 – 디스플 레이" 참조).

■ 풀다운 메뉴를 닫으려면 상단으로 다 시 드래그하거나 메뉴창 바깥에 있는 영역을 터치하면 됩니다.

도움말 표시

특정 기능에 대한 컨텍스트별 도움말을 이용할 수 있습니다. 이 경우 마지막 줄에 $_{\Sigma}$ 되었다. 나타납니다.

- 도움말(을)를 터치해 문자와 사진으로 된 정보를 표시하십시오.
- 닫기(을)를 터치해 이전 메뉴로 돌아가 십시오.

모바일스타트 활성화

■ []⁾ 센서 조절장치를 선택하여 모바일 스타트를 활성화합니다.

[]⁹ 센서 조절장치가 켜집니다. Miele 앱을 사용하여 오븐을 원격 작동할 수 있습니다.

오븐을 직접 작동하면 앱의 리모트 컨 트롤 기능을 통해 작동하는 것보다 우 선 적용됩니다.

① 센서 조절장치가 켜져 있는 동안 모바일스타트를 사용할 수 있습니다.

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

데이터 플레이트

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

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

질문이 있거나 문제가 발생하여 밀레에 문의하는 경우에는 해당 정보를 소지하 여 주십시오.

배송 범위

- 오븐 사용과 관련한 사용 및 설치 설명 서
- 자동 프로그램 및 기타 기능에 대한 레 시피가 포함된 요리책
- 오븐을 장에 고정하기 위한 나사
- 여러 액세서리

제공되는 액세서리 및 주문이 가 능한 액세서리

기능은 모델에 따라 다릅니다.

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

모델에 따라 여기에 나열된 일부 액세 서리가 제공됩니다.

세척 및 관리 제품과 함께 나열된 모든 액세서리는 밀레 오븐용으로 설계되었습 니다.

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

주문 시 오븐 모델명 및 필요한 액세서리 의 참조 번호를 알려주셔야 합니다.

측면 레일

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

선반 높이의 숫자는 전면 프레임에 표시 되어 있습니다.

각 높이는 두 개의 레일로 구성되고 한 쪽이 다른 쪽보다 높습니다.

액세서리(예: 선반)는 두 레일 사이에서 오븐으로 밀 수 있습니다.

플렉시클립 선반레일(있는 경우)은 하부 레일에 장착됩니다.

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

베이킹 트레이, 다용도 트레이 및 고리가 있는 그릴 선반

베이킹 트레이 HBB 71:



다용도 트레이 HUBB 71:



그릴 선반 HBBR 72:



이 액세서리는 측면 선반레일의 선반에 있는 두 레일 사이에서 오븐으로 삽입됩 니다.

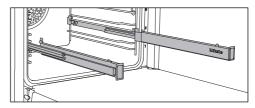
항상 넣는 표면의 선반을 하단 위치에 장 착하십시오.

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



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

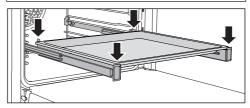
플렉시클립 선반레일 HFC 72(별도구매)

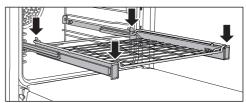


플렉시클립 선반레일을 선반층에서 사용할 수 있습니다 1–4.

플렉시클립 선반레일을 오븐 내부에 밀 어넣은 후 그 위에 액세서리를 장착하 십시오.

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





플렉시클립 선반레일은 최대 15 kg의 하 중을 지지할 수 있습니다.

플렉시클립 선반레일 장착 및 분리

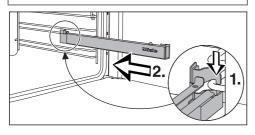
① 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가 열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

플렉시클립 선반레일을 장착 또는 분 리하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부 속품을 식히십시오.

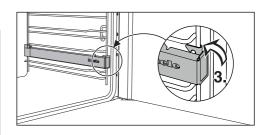
플렉시클립 선반레일은 선반 층을 구성 하는 두 레일 사이에 장착됩니다.

밀레 로고가 있는 플렉시클립 선반레일 은 오른쪽에 장착해야 합니다.

플렉시클립 선반레일 장착 또는 분리 시에는 연장하지 **마십시오**.



■ 플렉시클립 선반레일을 선반 층(1.)의 하단 전면에 걸고 레일을 따라 오븐 내 부로 밀어넣으십시오(2.).

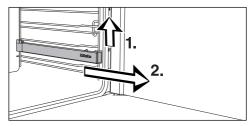


■ 그다음 플렉시클립 선반레일을 선반 층의 하부 레일에 고정하십시오(3.).

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

플렉시클립 선반레일을 분리하려면 다음 과 같이 진행하십시오:

■ 플렉시클립 선반레일을 완전히 밀어넣 습니다.



■ 플렉시클립 선반레일을 전면에서 들어 올려(1.) 선반 층의 레일을 따라 앞쪽으 로 당겨 빼내어 분리합니다(2.).

원형 베이킹 트레이 (별도구매)



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

타공 원형 베이킹 트레이 HBFP 27-1는 신선한 이스트 및 쿼크 모양 도우 제품, 빵 및 롤을 구울 수 있도록 특별하게 개 발된 트레이입니다. 미세한 구멍을 통해 베이킹 요리의 밑부분을 갈색으로 구울 수 있습니다.

트레이는 음식을 탈수 또는 건조하는 데 도 사용할 수 있습니다.

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

■ 그릴선반을 넣고 원형 베이킹 트레이 를 선반 위에 놓습니다.

타공 고메 베이킹 트레이 HBBL 71 (별도 구매)



타공 고메 베이킹 트레이는 신선한 이스 트 및 쿠아르크 도우로 만든 제과뿐 아니 라 빵 및 롤을 조리할 수 있도록 특별히 개발되었습니다.

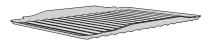
미세한 구멍을 통해 베이킹 요리의 밑부분을 브라우닝할 수 있습니다.

고메 베이킹 트레이는 음식을 탈수 또는 건조하는 데도 사용할 수 있습니다.

에나멜 처리된 표면은 퍼펙트클린과 같은 방식으로 세척해야 합니다.

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

그릴링 및 로스팅 인서트 HGBB 71 (별 매)



그릴링 및 로스팅 인서트는 다용도 트레 이에 장착됩니다.

그릴 또는 로스팅 중인 음식의 즙은 선반 아래에 모여 타는 것을 방지합니다. 모인 즙으로 그레이비와 소스를 만들 수 있습 니다.

에나멜 처리된 표면은 퍼펙트클린과 같은 방식으로 세척해야 합니다.

베이킹 스톤 HBS 70 (별도구매)



베이킹 스톤은 피자, 키슈, 빵, 브래드 롤 및 짭짜름한 스낵 등 잘 구운 베이스가 필요한 요리에 이상적입니다. 베이킹 스톤은 보온 내화 점토로 제작되 고 광택이 있습니다. 음식을 올리고 꺼내 기 위해 미가공 목재로 제작된 패들이 베 이킹 스톤과 함께 제공됩니다.

■ 선반을 밀어넣고 그 위에 베이킹 스톤 을 놓습니다.

HUB 고메 오븐 그릇 (별도구매) HBD 고메 오븐 그릇 마개

밀레 고메 오븐 그릇은 다른 오븐 그릇과 달리 레일선반 위로 오븐 내부에 직접 넣 습니다. 그릴 선반과 유사하게 안전 고리 가 장착되어 너무 멀리 당겨지지 않게 합 니다.

오븐 그릇 표면에는 들러붙음 방지 코팅 이 되어 있습니다.

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

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

깊이: 22 cm 깊이: 35 cm HUB 5000-M HUB 5001-M* HBD 60-22 HBD 60-35

* 이덕셔 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** ☆ ("설정 – 안전" 참조)
- **센서버튼 잠금** ("설정 – 안전" 참조)
- **냉각팬** ("설정 – 냉각팬 연속작동" 참조)
- **안전 전원 차단** 이 안전 전원 차단 기능은 오븐이 비정 상적으로 오래 작동되면 자동으로 활 성화됩니다. 작동 시간은 사용하는 특 정 오븐 기능에 따라 다릅니다.
- **환기 도어** 오븐 도어는 표면 일부에 열반사 코팅 이 된 유리판으로 만들어졌습니다. 오 븐이 작동되면 공기가 도어를 통해 통 과되어 외부판 온도를 낮게 유지합니 다.

도어는 세척을 위해 분리 및 분해할 수 있습니다("세척 및 관리" 참조).

- 열분해 세척을 위한 **도어 잠금** 안전을 위해 열분해 세척 프로그램 시 작 시 도어가 잠깁니다. 오븐 내부의 온도가 280 °C 이하로 떨어져야 도어 잠금이 해제됩니다.

퍼펙트클린 처리 표면

퍼펙트클린 표면은 논스틱 처리되어 매우 쉽게 세척할 수 있습니다.

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

음식을 슬라이스하거나 잘라 퍼펙트클린 표면 위에 둘 수 있습니다.

하지만 퍼펙트클린 표면이 긁힐 수 있 으므로 세라믹 칼을 사용하지 마십시 오.

퍼펙트클릭 에나멜 처리된 표면은 유리 를 세척하는 방식으로 세척할 수 있습니 다.

"세척 및 관리" 지침을 읽어 논스틱 특성 을 활용하면 깨끗함을 쉽게 유지할 수 있 습니다.

퍼펙트클린 처리 표면

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

열분해 액세서리

자세한 정보는 "세척 및 관리"를 참조하십시오.

열분해 세척 프로그램 도중에는 다음 액 세서리를 오븐 내부에 둘 수 있습니다:

- 측면 레일
- 플렉시클립 선반레일 HFC 72
- 선반

Miele@home

오븐에는 통합 WiFi 모듈이 장착되어 있습니다.

사용하려면 다음 항목이 필요합니다.

- WiFi 네트워크
- Miele 앤
- 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 네트워 크의 신호 강도가 충분한 지 확인하십 시오.

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 국가 의 Miele@home 서비스 이용 가능 여부 에 따라 달라집니다.

일부 국가에서는 Miele@home 서비스를 이용할 수 없습니다.

이용 가능 여부에 대한 정보는 www.miele.co.kr에서 확인하시기 바랍 니다.

Miele 앱

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



App Store에서





처음 사용하기 전

기본 설정

처음 시작하기 전에 다음 설정을 구성해 야 합니다. 나중에 이 설정은 다시 변경 할 수 있습니다("설정" 참조).

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

전원 공급 장치에 연결되면 오븐은 자동으로 켜집니다.

언어 설정

■ 원하는 언어를 선택합니다.

실수로 잘못된 언어를 선택한 경우, "설 정 – ┡ 언어"의 설명에 따라 진행하십시 오.

장소 설정

■ 필요한 장소를 선택합니다.

Miele@home 설정

밀레@홈을 설정하시겠습니까? 이 디스플레 이에 표시됩니다.

- Miele@home을 지금 설정하려면, 계속 을(를) 선택합니다.
- 나중에 설정하려면, 건너뛰기을(를) 선택합니다. 나중에 설정하는 방법에 대한 정보는 "기기 설정 – Miele@home"을(를) 참조하십시오.
- Miele@home을 지금 설정하려면, 원하 는 연결 방법을 선택하십시오.

이후 디스플레이와 Miele 앱으로 안내를 받으실 수 있습니다.

날짜 설정

- 일, 월, 연도를 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

시간 설정

- 시간 및 분 단위로 현재 시간을 설정하 십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

시험 작동 완료

■ 디스플레이의 추가 지시사항을 따르십 시오.

이제 오븐을 사용할 수 있습니다.

처음으로 오븐 가열 및 스팀 분사 시스템 헹구기

오븐을 처음 가열할 때 불쾌한 냄새가 날수 있습니다. 비어 있는 오븐을 최소 한시간 동안 가열하면 이러한 냄새를 없앨수 있습니다. 이 때 동시에 스팀 분사 시스템을 헹구는 것이 좋습니다.

가열하는 동안 주방의 환기가 잘 되는 지 확인하는 것이 중요합니다. 냄새가 다른 방으로 새어 나가지 않도 록 하십시오.

- 오븐 및 액세서리의 보호용 포장재와 스티커를 제거하십시오.
- 오븐 내부를 가열하기 전에 젖은 수건 으로 내부를 닦아 먼지나 포장재를 제 거하신시오
- 플렉시클립 선반레일을 측면 선반레일 에 장착하고 모든 트레이와 선반을 삽 입하십시오.
- 켜기/끄기 ① 센서 조절장치를 사용하 여 오븐을 켭니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

- 조리프로그램 □을(를) 선택합니다.
- 수분플러스 🕼 음(를) 선택합니다.
- 수분 플러스 + 팬플러스 ^(소) (를) 선택 합니다.

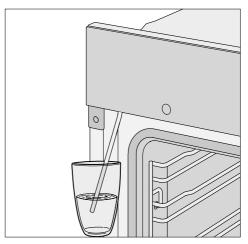
권장 온도가 표시됩니다(160 °C).

오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬의 스위치를 켭니다.

- 가능한 최대 온도(250 °C)를 설정합니다.
- 계속을(를) 선택합니다.
- 자동을(를) 선택합니다.

그러면 급수하라는 안내 메시지가 표시 됩니다.

- 필요한 양의 급수 양으로 적합한 용기 를 채웁니다.
- 도어를 엽니다.
- 급수 파이프를 앞쪽으로 당깁니다(왼 쪽 조절 판넬 밑에 위치).



- 급수 파이프 끝단을 급수가 담긴 용기 에 넣습니다.
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.

급수 절차가 시작됩니다.

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

■ 급수 절차가 완료되면 물통을 치우고 도어를 닫습니다.

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

오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬의 스위치를 켭니다.

짧은 시간이 지나고 자동으로 스팀이 분 출됩니다.

처음 사용하기 전

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

오븐을 최소 한 시간 동안 가열합니다.

■ 최소 한 시간 후에 () 켜기/끄기 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 끕니다.

처음으로 오븐 가열 후, 오븐 내부 청소

⚠ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가 열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오 븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

- 오븐 내부에서 액세서리를 모두 꺼내 직접 손으로 세척하십시오("세척 및 관 리" 참조).
- 깨끗한 스펀지 또는 깨끗하고 촉촉한 극세사 수건에 따뜻한 세척 용액으로 오븐 내부를 청소합니다.
- 오븐 내부 상단 카메라 커버에 있는 잔 여물을 제거하십시오.
- 부드러운 천으로 표면의 물기를 모두 제거합니다.

오븐 내부가 완전히 마를 때까지 도어 를 열어 둡니다.

설정 개요

메뉴 옵션	이용 가능한 설정
언어 🏲	deutsch english
	위치
시간	디스플레이
	켜짐*┃꺼짐┃야간 조명
	시계 타입
	아날로그 시계*┃디지털
	시간표시형식
	24A * 12A (am/pm)
	설정
날짜	
조명	켜짐
	15초동안 켜짐*
	꺼짐
스크린 시작	메인 메뉴*
	오븐 기능
	오토프로그램
	특수 프로그램
	사용자 프로그램
	MyMiele
디스플레이	밝기
	컬러 구성
	밝게 어둡게*
	QuickTouch
볼륨	부저음
	키패드 음 ■■■■===
	<u> </u>
	환영멜로디
[LOI	
[단위	온도 °C* °F
	<u> </u>

^{*} 공장 기본 설정

기기 설정

메뉴 옵션	이용 가능한 설정
Booster	켜짐 *
	꺼짐
급속냉각	켜짐*
	꺼짐
보온	켜짐
	꺼짐*
추천조리온도	
열분해 세척	알림기능 있음
	알림기능 없음*
냉각팬 작동	시간 조정
	온도 조절*
오븐 카메라	켜짐
	꺼짐*
동작 센서	조명 켜짐
	조리과정 중*┃항상 켜짐┃꺼짐
	기기 켜짐
	켜짐┃꺼짐*
	알림 부저
	켜짐*┃꺼짐
안전장치	시스템 잠금 🖯
	켜짐┃꺼짐*
	센서 잠금
	켜짐┃꺼짐*
전방 가구 인식	켜짐
	꺼짐*
Miele@home	작동
	비활성화
	연결상태
	새로 설치
	재설정
	설정
원격 제어	켜짐*
	꺼짐

* 공장 기본 설정

기기 설정

메뉴 옵션	이용 가능한 설정
SuperVision	수퍼비전 디스플레이
	켜짐 꺼짐*
	디스플레이 대기모드
	켜짐 ┃ 오류 발생 시*
	기기 목록
	기기 정보 표시 부저음
리모트 업데이트	켜짐*
	꺼짐
소프트웨어 버전	
법적 정보	오픈 소스 라이센스
전시장 전용 프로그램	데모모드
	켜짐 꺼짐*
공장 출고시 설정	기기 설정
	사용자 프로그램
	MyMiele
	추천조리온도

^{*} 공장 기본 설정

기기 설정

"기기 설정" 메뉴 열기

☼ 기기 설정 메뉴에서 공장 출고시 설정을 본인의 선호 사항에 맞게 변경해 오븐을 맞춤 조절할 수 있습니다.

메인 메뉴에서 다음을 수행합니다.

- ۞ 기기 설정을(를) 선택합니다.
- 원하는 설정을 선택합니다.

설정을 확인하거나 변경할 수 있습니다.

조리 프로그램이 진행 중인 동안에는 설정을 변경할 수 없습니다.

언어 🏲

원하는 언어와 국가를 설정할 수 있습니 다.

선택 및 확인 후 선택한 언어가 디스플레 이에 표시됩니다.

팁: 실수로 잘못된 언어를 선택한 경우, 메인 메뉴에서 ㈜을(를) 선택하십시오. ▶ 기호를 따라 언어 ➡ 하위 메뉴로 돌아 갑니다.

시간

디스플레이

오븐이 꺼져 있을 때 디스플레이의 시간 표시 방식을 선택하십시오.

- 켜짐

시간이 항상 디스플레이에 표시됩니다

디스플레이 | QuickTouch | 켜짐 설정 또한 선택하면, 모든 센서 조절장치가 정상적으로 터치에 반응하고 디스플레이접근할 때 동작 센서가 자동으로 동작을 감지합니다.

디스플레이 | QuickTouch | 꺼짐 **설정** 또 한 선택하면, 오븐을 사용하기 전에 전 원을 켜야 합니다.

- 꺼짐

에너지 절약을 위해 디스플레이가 켜 지지 않습니다. 오븐을 사용하기 전에 전원을 켜야 합니다.

- 야간 조명

에너지 절약을 위해 오전 5 시부터 오후 11 시 사이 시간만 표시됩니다. 다른 시간대에는 디스플레이가 어둡게 유지됩니다.

시계 타입

현재 시간은 아날로그 시계 (시계 문자판) 또는 디지털 (시:분) 형식으로 표시할 수 있습니다.

디지털 디스플레이를 사용하면 날짜 또 한 표시됩니다.

시간표시형식

현재 시간은 24 시간 또는 12 시간 표시 형식으로 표시할 수 있습니다(24시 또 는 12시 (am/pm)).

설정

시간과 분을 설정합니다.

팁: 조리 프로그램이 진행 중이 아닌 경우, 헤더의 시간을 터치하여 변경하십시오.

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

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

날짜

날짜를 설정합니다.

오븐이 꺼지면 시간 | 시계 타입 | 디지털 설정이 선택된 경우에만 날짜가 디스플 레이에 표시됩니다.

조명

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

스크린 시작

오븐이 켜질 때 메인 메뉴가 표시되도록 초기화 설정되어 있습니다. 예를 들어, MyMiele 설정이 상태 디스플레이에 표시 되도록 이 초기화 설정을 변경할 수 있습 니다("MyMiele" 참조).

다음에 오븐을 켜면 새로운 해당 상태 디 스플레이가 나타납니다.

 선서 조절장치를 선택하여 헤더의 경로를 따라 메인 메뉴로 이동하십시 오.

디스플레이

밝기

디스플레이 밝기는 7 개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■ 최대 밝기
- ■**□□□□□** 최소 밝기

컬러 구성

디스플레이에 대한 밝거나 어두운 색상 도식을 선택하십시오.

- 밝게 디스플레이가 밝은 배경에 어두운 문 자로 표시됩니다.
- 어둡게 디스플레이가 어두운 배경에 흰색 문 자로 표시됩니다.

기기 설정

QuickTouch (퀵터치)

오븐이 꺼져있을 때, 센서 조절장치 및 동작 센서가 반응하는 방식을 선택합니 다.

- 켜짐

시간 | 디스플레이 | 켜짐 또는 야간 조명 설정 또한 선택한 경우, 센서 조절장치 및 동작 센서는 오븐이 꺼져있을 때도 반응할 것입니다.

- 꺼짐

시간 | 디스플레이 설정과는 별개로 센서 조절장치 및 동작 센서는 오븐이 켜져 있을 때만 반응하고 전원이 꺼진 후에는 일정 시간 동안만 반응합니다.

볼륨

부저음

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

부저의 음량 7 개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다.

- ▮▮▮▮▮▮ 최대 음량
- [] [] -부저 꺼짐

키패드 음

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

- ■■■■■■ 최대 음량
- **[[] []]** 소리 꺼짐

환영멜로디

① 켜짐/꺼짐 센서 조절장치를 누를 때 들리는 멜로디는 켜거나 끌 수 있습니다.

단위

온도

온도를 섭씨($^{\circ}$ C) 또는 화씨($^{\circ}$ F)로 설정할 수 있습니다.

Booster (부스터)

Booster 기능은 오븐 내부를 빠르게 예열 하는 데 사용됩니다.

- 켜짐

Booster 기능은 조리 프로그램의 가열 단계 동안 자동으로 켜집니다. 상단 가 열/그릴 부품, 링 가열 부품 및 고온 팬 은 오븐 내부를 원하는 온도로 동시에 예열합니다.

- 꺼짐

Booster 기능은 조리 프로그램의 가열 단계 동안 꺼집니다. 기능과 관련된 가 열부만으로 오븐 내부를 예열합니다.

풀다운 메뉴를 사용하여 Booster 기능을 켜거나 끌 수도 있습니다.

급속냉각

조리 과정이 끝나면 급속냉각 기능을 사용해 음식과 오븐 내부를 식힐 수 있습니다.

이 기능은 오븐 내부가 식어야 하는 자동 프로그램을 바로 다음에 시작하고자 할 때 유용합니다.

보온 기능을 사용하면 조리가 끝난 후 음식을 더 익히지 않고 따뜻하게 보관할 수 있습니다.

- 켜짐
 - 급속생각 기능이 켜져 있습니다. 조리 프로그램이 끝나면 도어가 자동으로 약간 열립니다. 생각팬이 음식과 오븐 내부를 빠르게 식힙니다.
- 꺼짐

급속생각 기능이 꺼져 있습니다. 조리 과정이 끝나면 도어가 닫힌 상태를 유 지합니다. 생각팬이 음식과 오븐 내부 를 식힙니다.

풀다운 메뉴를 사용하여 급속냉각 기능을 켜거나 끌 수도 있습니다.

오븐을 닫힌 가구 도어 뒤에 설치한 경우 "기기 설정" – "전방 가구 인식"의 설명을 따르십시오.

보온

보온 기능을 사용하면 조리가 끝난 후 음식을 더 익히지 않고 따뜻하게 보관할 수있습니다. 음식이 최대 2 시간 동안 사전설정된 온도로 따뜻하게 유지됩니다(기기설정 | 추천조리온도 | 보온).

보온 기능은 급속냉각 기능과 함께여야 만 사용할 수 있습니다.

- 켜짐
 - 보온 기능이 켜져 있습니다. 조리 프로 그램이 끝나면 도어가 자동으로 약간 열립니다. 냉각팬이 음식과 오븐 내부 를 사전 설정한 온도로 빠르게 식힙니 다.
 - 이 온도에 도달하면 음식을 따뜻하게 유지하기 위해 도어가 다시 자동으로 닫힙니다.
- 꺼짐

보온 기능이 꺼져 있습니다. 조리 과정 이 끝나면 도어가 닫힌 상태를 유지합 니다. 냉각팬이 음식과 오븐 내부를 식 힙니다.

풀다운 메뉴를 사용하여 _{보온} 기능을 켜 거나 끌 수도 있습니다.

오븐을 닫힌 가구 도어 뒤에 설치한 경우 "기기 설정" – "전방 가구 인식"의 설명을 따르십시오.

기기 설정

추천조리온도

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

이 메뉴 옵션을 선택하면, 작동 모드 목록이 디스플레이에 표시됩니다.

■ 해당하는 작동 모드를 선택하십시오.

사용 가능한 온도 범위와 함께 권장 온도 가 표시됩니다.

- 권장 온도를 변경하십시오.
- OK를 눌러 확인합니다.

보온 기능에 대해 권장되는 온도는 변경할 수도 있습니다.

열분해 세척

열분해 세척 실행 권장 여부를 표시하거 나(알림기능 있음) 표시하지 않도록(알림기 능 없음) 설정할 수 있습니다.

냉각팬 작동

냉각팬은 오븐이 꺼진 후에도 잠시 동안 작동되어 오븐 내부, 페이셔 판넬 또는 오븐 하우징 장치의 습도가 높아지는 것 을 방지합니다.

- 온도 조절 오븐의 온도가 70 °C 아래로 떨어지면 냉각팬은 꺼집니다.
- 시간 조정 **냉각팬은 약 25 분 후에 꺼집니다.**

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

냉각팬을 시간 조정(으)로 설정하고 오 본 내부에 따뜻한 음식을 계속 두면, 오븐의 습도가 증가하고 페이셔 판넬 및 주변 주방 가구에 습기가 차게 되고 작업대 아래로 물방울이 떨어질 수 있 습니다.

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

오븐 카메라

오븐 카메라 | 켜짐 설정을 선택한 경우 조리 프로그램 도중에 오븐 내부의 이미지를 모바일 기기로 전송할 수 있습니다.

이를 위해 모바일 기기에 Miele 앱을 설 치하고 Miele@home 시스템을 설치해 야 합니다("기기 설정" – "Miele@home" 참조).

도어가 닫히면 사용하는 가장 높은 선반에서 카메라가 주기적으로 음식 사진을 찍습니다.

이상적인 이미지 품질을 위해 전체 조리 프로그램 중에 오븐 내부 조명이 켜져 있 습니다.

필요한 경우 Miele 앱을 사용해 조리 프로그램을 위한 설정을 변경할 수 있습니다.

동작 센서 (동작 센서)

동작 센서는 터치 디스플레이에 손이나 신체가 접근하는 것을 감지합니다.

오븐이 꺼져 있어도 동작 센서가 반응 하게 하려면 디스플레이 | QuickTouch | 켜짐 설정을 선택하십시오.

조명 켜짐

- 조리과정 중

조리 프로그램 중에 터치 디스플레이에 접근하면 오븐 내부 조명이 켜집니다. 15 초 후에 오븐 내부 조명은 자동으로 다시 꺼집니다.

- 항상 켜짐

터치 디스플레이에 접근하면 오븐 내 부 조명이 켜집니다. 15 초 후에 오븐 내부 조명은 자동으로 다시 꺼집니다.

- 꺼짐

터치 디스플레이에 접근해도 동작 센 서가 작동하지 않습니다. 수 센서 조절 장치를 선택하여 15 초 동안 오븐 내부 조명을 켜십시오.

기기 켜짐

- 켜짐

시간이 표시되면 오븐이 켜지고 터치 디스플레이에 접근할 때 메인 메뉴가 나타납니다.

- 꺼짐

터치 디스플레이에 접근해도 동작 센 서가 작동하지 않습니다. 켜기/끄기 ① 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 켭 니다.

알림 부저

- 켜짐 터치 디스플레이에 접근하면 바로 부 저가 꺼집니다.

- 꺼진

터치 디스플레이에 접근해도 동작 센 서가 작동하지 않습니다. 수동으로 부 저를 끄십시오.

기기 설정

안전장치

시스템 잠금 🖯

시스템 잠금은 실수로 오븐이 켜지지 않 도록 합니다.

시스템 잠금이 활성화된 상태에서도 MobileStart 기능 및 알람, 남은시간알림 을 설정할 수 있습니다.

시스템 잠금은 정전의 경우에도 활성화 상태를 유지합니다.

- 켜짐 시스템 잠금이 활성화되었습니다. 오 븐을 사용하려면 오븐을 켜고 ౧ 기호

를 6°초 이상 터치하십시오.

- 꺼짐 시스템 잠금이 비활성화되었습니다. 이제 오븐을 정상적으로 사용할 수 있 습니다.

센서 잠금

센서버튼 잠금은 실수나 설정 변경으로 인해 조리 프로그램이 중단되는 것을 방 지합니다. ① 켜기/끄기 센서 조절장치와 는 별개로 센서버튼 잠금이 활성화되면 프로그램 시작 몇 초 후부터 디스플레이 의 항목 및 센서 조절장치가 작동되지 않 습니다.

- 켜짐 센서버튼 잠금이 활성화되었습니다. OK을(를) 6 초 이상 눌러 짧은 시간 동 안 센서버튼 잠금을 비활성화할 수 있 습니다.
- 꺼짐
 센서버튼 잠금이 비활성화되었습니다.
 모든 센서 조절장치가 정상적으로 터 치에 반응합니다.

전방 가구 인식

- 켜짐

가구 전방 감지가 활성화되었습니다. 동작 센서를 사용하여 오븐은 가구 도 어가 닫혀있는지 자동으로 감지합니 다.

가구 도어가 닫히면 일정 시간이 지나 고 오븐이 자동으로 꺼집니다.

- 꺼짐 가구 전방 감지가 비활성화되었습니 다. 오븐은 가구 도어가 닫혀있는지 감 지하지 못합니다.

오븐이 장식용 가구 패널(예: 도어) 뒤에 설치된 경우, 닫힌 가구 패널 뒤에 열기와 습기가 쌓이면 오븐, 장 및 바닥이 손상될 수 있습니다.

오븐을 사용할 때는 가구 도어를 항상 열어 두십시오.

오븐이 완전히 냉각될 때까지 가구 도 어를 열어 두십시오.

팁: 안식일 프로그램을 사용하고자 하는 경우 가구 전면 인식 기능을 끄십시오.

Miele@home

오븐은 SuperVision 기능을 갖춘 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.

- 잔동

이 설정은 Miele@home이 비활성화된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 재 활성화됩니다.

- 비활성화

이 설정은 Miele@home이 활성화된 경 우에만 표시됩니다. Miele@home 설정 은 유지되고 WiFi 기능은 꺼집니다.

- 연결상태

이 설정은 Miele@home이 활성화된 경 우에만 표시됩니다. 디스플레이에는 WiFi 수신 품질, 네트워크 이름 및 IP 주소와 같은 정보가 표시됩니다.

- 새로설치

이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정 된 경우에만 표시됩니다. 네트워크 설 정을 재설정하고 즉시 새 네트워크 연 결을 설정합니다.

- 재설정

이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정 된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 비활성화되고 WiFi 연결이 공장 출고 시 설정으로 초기화됩니다.

Miele@home을 사용하려면 새 WiFi 연결을 설정해야 합니다.

네트워크 설정은 오븐을 폐기하거나 판매하는 경우, 또는 사용된 적이 있는 오븐을 작동하는 경우 항상 초기화해 야 합니다. 이는 모든 개인 정보를 삭 제하고 이전 사용자가 오븐에 접속할 수 없도록 할 수 있는 유일한 방법입니 다.

- 설정

이 설정은 아직 WiFi 연결이 설정되지 않은 경우에만 표시됩니다.

Miele@home을 사용하려면 새 WiFi 연결을 설정해야 합니다.

워격 제어

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

모바일스타트 활성화

■ [,⁹ 센서 조절장치를 선택하여 모바일 스타트를 활성화합니다.

[]⁹ 센서 조절장치가 켜집니다. Miele 앱을 사용하여 오븐을 원격 작동할 수 있습니다.

오븐을 직접 작동하면 앱의 리모트 컨 트롤 기능을 통해 작동하는 것보다 우 선 적용됩니다.

[]⁹ 센서 조절장치가 켜져 있는 동안 모 바일스타트를 사용할 수 있습니다.

SuperVision

오븐은 Miele@home 시스템의 다른 가 전 제품을 모니터링하기 위한 SuperVision 기능을 갖춘 Miele@home 호환 제품입니다.

Miele@home 시스템이 설정될 때까지 SuperVision 기능은 활성화할 수 없습니 다.

기기 설정

수퍼비전 디스플레이

- 켜짐
 SuperVision 기능이 켜져 있습니다.

 ⑤ 기호가 디스플레이 우측 상단에 표시됩니다.
- 꺼짐 SuperVision **기능이 꺼져 있습니다.**

디스플레이 대기모드

오븐이 대기 상태일 때도 SuperVision 기능은 사용할 수 있습니다. 하지만 현재시간 표시가 켜져 있어야 합니다(기기설정 | 시간 | 디스플레이 | 켜짐).

- 켜짐 Miele@home 시스템에 연결된 활성화 된 가전이 항상 표시됩니다.
- 오류 발생 시 활성화된 가전에 결함이 있을 때만 표 시됩니다.

기기 목록

Miele@home 시스템에 연결된 모든 가전 이 나타납니다. 제품을 선택하면 추가 설 정에 액세스할 수 있습니다.

- 기기 정보표시
 - 켜짐
 이 제품의 SuperVision 기능이 켜져 있습니다.
 - 꺼짐 이 제품의 SuperVision 기능이 꺼져 있습니다. 제품은 여전히 Miele@home 시스템에 연결되어 있 습니다. 제품의 SuperVision 기능이 꺼져 있어도 결함이 표시됩니다.
- 부처음
 이 제품의 부처를 켤지(켜짐) 끌지(꺼짐)
 선택할 수 있습니다.

리모트 업데이트

리모트 업데이트 메뉴 옵션은 Miele@home 사용 요건이 모두 충족되 었을 때에만 표시 및 선택할 수 있습니 다("처음 사용하기 전 – Miele@home" 참조).

원격업데이트 기능을 사용하여 오븐의 소프트웨어를 업데이트합니다. 오븐에 대한 업데이트가 존재하면 자동으로 다 운로드합니다. 업데이트는 자동으로 설 치되지 않습니다. 반드시 수동으로 실행 해야 합니다.

업데이트를 설치하지 않아도 일상적인 방식으로 오븐을 사용할 수 있습니다. 그 러나 Miele에서는 업데이트 설치를 권장 합니다.

활성화/비활성화

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

만약 업데이트를 자동으로 다운로드하지 않으려면 원격 업데이트를 비활성화하시 기 바랍니다.

원격 업데이트 실행

업데이트 내용과 범위에 관한 정보는 Miele 앱에서 확인할 수 있습니다.

소프트웨어 업데이트를 사용할 수 있는 경우 오븐 디스플레이에 메시지가 표시 됩니다.

업데이트를 즉시 시작하거나 나중에 설 치할 수 있습니다. 오븐을 다시 켜면 업 데이트 재알림이 나타납니다.

만약 업데이트를 설치하지 않으려면 원 격 업데이트를 비활성화하시기 바랍니 다.

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 고 객 서비스 센터에서만 수행할 수 있습 니다.

소프트웨어 버전

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

■ *OK*를 눌러 확인하십시오.

법적 정보

오픈 소스 라이센스에서 통합 오픈 소스 구성 요소에 대한 개요를 확인할 수 있습니다.

■ OK를 눌러 확인하십시오.

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 설정되었습니다. 기기가 가열되지 않습니다.이(가) 표시될 것입니다.

- 켜짐 데모모드를 활성화하려면 OK를 4 초 이상 누르십시오.
- 꺼짐 데모모드를 비활성화하려면 OK를 4 초 이상 누르십시오. 이제 오븐을 정 상적으로 사용할 수 있습니다.

공장 출고시 설정

- 기기 설정 변경된 모든 설정은 공장 출고시 설정 으로 초기화됩니다.
- 사용자 프로그램 모든 사용자 프로그램이 삭제됩니다.
- MyMiele 모든 **MvMiele** 항목이 삭제됩니다.
- 추천조리온도
 변경된 모든 권장 온도가 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다.

알람 + 남은시간 알림기능

△ 센서 조절장치를 사용하여 남은시간 알림(예: 계란을 삶을 때) 또는 특정 시간 에 대한 알람을 설정할 수 있습니다.

두 개의 알람을 동시에 설정할 수 있습니다. 2 개의 남은시간알림 또는 알람 및 남은시간알림 시간.

알람 기능 사용

부저가 울리는 특정 시간을 지정하는데 ⑤ 알람을 사용할 수 있습니다.

알람 설정

디스플레이 | QuickTouch | 꺼짐 설정을 선택한 경우, 알람을 설정하기 전에 오븐을 켜야 합니다. 오븐이 꺼지면 디스플레이에 알람 시간이 표시됩니다.

- △ 센서 조절장치를 선택합니다.
- ② 알람을(를) 선택합니다.
- 알람 시간을 설정합니다.
- 닫기(을)를 터치해 확인합니다.

오븐이 꺼지면 현재 시간 대신 알람 및 ② 이(가) 표시됩니다.

동시에 조리 중이거나 다른 메뉴에 있는 경우, 알람 시간 및 ()이(가) 디스플레이 우측 상단에 표시됩니다.

지정된 알람 시간이 되면 시간 옆에 있는 디스플레이에서 (①이(가) 깜빡이고 부저 가 울립니다.

■ 디스플레이에서 △ 센서 조절장치 또 는 설정 알람 시간을 선택하십시오.

부저 울림이 정지되고 디스플레이에서 기호가 꺼집니다.

알람 변경

■ 디스플레이에서 알람을 선택하거나 △ 센서 조절장치 및 원하는 알람을 선 택합니다.

설정한 알람 시간이 디스플레이에 표시 됩니다.

- 새 알람 시간을 설정합니다.
- 닫기(을)를 터치해 확인합니다.

조정된 알람 시간이 저장되고 디스플레 이에 나타납니다.

알람 삭제

■ 디스플레이에서 알람을 선택하거나 △ 센서 조절장치 및 원하는 알람을 선 택합니다.

설정한 알람 시간이 디스플레이에 표시 됩니다.

- 삭제을(를) 선택합니다.
- 닫기(을)를 터치해 확인합니다.

알람이 삭제됩니다.

남은시간 알림기능 기능 사용

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

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

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

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

남은 시간 알림 설정

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

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

- △ 센서 조절장치를 선택합니다.
- ♠ 남은시간 알림기능**을(를) 선택합니다.**
- 원하는 남은시간알림 시간을 설정합니 다.
- 닫기(을)를 터치해 확인합니다.

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

동시에 조리 중이거나 다른 메뉴에 있는 경우, 남은시간알림 시간 및 △이(가) 디 스플레이 우측 상단에 표시됩니다.

남은시간알림이 끝나면, △ 표시가 깜박 이고 시간이 카운트되며 부저가 울립니 다. ■ 디스플레이에서 ♪ 센서 조절장치 또 는 원하는 남은시간알림을 선택하십시 오.

부저 울림이 정지되고 디스플레이에서 기호가 꺼집니다.

남은 시간 알림의 시간 변경

■ 디스플레이에서 남은시간알림을 선택 하거나 △ 센서 조절장치를 선택하고 원하는 남은시간알림 시간을 선택합니 다.

선택한 남은 시간 알림이 표시됩니다.

- 새로운 남은시간알림 시간을 설정합니 다.
- 닫기(을)를 터치해 확인합니다.

변경된 남은 시간 알림이 저장되고 분 단위로 카운트 다운됩니다. 10 분 미만의 남은시간알림 시간은 초 단위로 카운트 다운됩니다.

남은 시간 알림의 시간 삭제

■ 디스플레이에서 남은시간알림을 선택 하거나 △ 센서 조절장치를 선택하고 원하는 남은시간알림 시간을 선택합니 다.

선택한 남은 시간 알림이 표시됩니다.

- 삭제을(를) 선택합니다.
- 닫기(을)를 터치해 확인합니다.

남은시간알림 시간이 이제 삭제되었습니다.

메인 및 하위 메뉴

메뉴	권장 값	범위
조리프로그램 🗀		
	160 °C	30-250°C
상하단가열 🗔	180 °C	30-280°C
- 수분플러스 🕬		
수분 플러스 + 오토로스팅 鉟	160 °C	130-230 °C
수분 플러스 + 팬플러스 🍱	160 °C	130-250 °C
수분 플러스 + 강력굽기 🍮	170 °C	130-250 °C
수분 플러스 + 상하단가열 🔼	180 °C	130-280 °C
	170 °C	50-250°C
오토로스팅 🖸	160 °C	100-230 °C
하단가열 🗀	190 °C	100-280°C
상단가열 🗀	190 °C	100-250°C
그릴(대) ***	240 °C	200-300°C
그릴(소) 🕶	240 °C	200-300°C
팬그릴 🐷	200 °C	100-260 °C
에코 팬 가열 🕪	190 °C	100-250°C
오토프로그램 Auto		

메인 및 하위 메뉴

메뉴	권장 값	범위
특수프로그램 🌣		
해동	25 °C	25-50°C
말리기	60 °C	30-70°C
오븐용기 가열	80 °C	50-100°C
반죽 발효하기		
15분간 부풀리기	_	_
30분간 부풀리기	_	_
45분간 부풀리기	_	_
안식일 프로그램	180 °C	50-250°C
보온	75 °C	60-90°C
MyMiele å •≡		
사용자 프로그램 🚡		
기기 설정 🕏		
유지관리 🔘		
물때 제거		
열분해세척		

에너지 절약 팁

조리 프로그램

- 가능하면 음식 조리 시 자동 프로그램
 을 사용하십시오.
- 요리에 필요하지 않은 모든 액세서리 는 오븐에서 꺼내십시오.
- 일반적으로, 레시피나 차트에 온도 범위가 설정된 경우에는 저온을 선택하고 최단 시간 후에 요리를 확인하는 것이 가장 좋습니다.
- 레시피나 요리책에서 예열이 필요한 경우에만 오븐을 예열하십시오.
- 가능하면 프로그램 진행 도중에는 도 어를 열지 마십시오.
- 무반사 소재(에나멜 처리 강철, 내열 유리 용기, 코팅 알루미늄)로 된 용기 와 어두고 무광택인 베이킹 및 조리 용 기를 사용하십시오. 스테인리스 스틸 또는 알루미늄 등 광택이 있는 소재는 열을 반사하기 때문에 음식에 열이 고 르게 도달하지 못합니다. 열을 반사하 는 알루미늄 호일로 오븐 바닥이나 선 반을 덮지 마십시오.
- 요리하는 동안에는 요리 시간을 확인 하여 에너지 낭비를 방지하십시오.
 요리 시간을 설정하거나 온도 감지봉이 있는 경우 사용하십시오.

- 팬플러스 ③ 기능은 다양한 요리를 위해 사용할 수 있습니다. 팬은 오븐 내부 주위에 열을 직접 분사하므로 상하단가열 기능을 사용할 때보다 낮은 온도를 선택할 수 있습니다. 또한, 이를 통해 다양한 높이의 선반에서 동시에 요리할 수 있습니다.
- 에코 팬 가열 [용원은 소량(예: 냉동 피자, 일부만 구운 롤, 비스킷 및 육류 요리 와 로스트)에 적합한 혁신적인 기능입 니다. 최적의 열 활용으로 에너지 효율 적인 조리가 가능합니다. 하나의 선반 에서 조리 시 상대적으로 준수한 조리 결과에 비해 최대 30 %의 에너지를 덜 사용하게 됩니다. 조리 프로그램 도중 에는 도어를 열지 마십시오.
- 팬그릴 ૻ 는 그릴 요리에 사용하기 가 장 좋은 기능입니다. 이 기능을 사용하 면 최대 온도 설정을 사용하는 다른 그 릴 기능보다 낮은 온도를 사용할 수 있 습니다.
- 가능한 경우에는 여러 가지 음식을 동 시에 요리해야 합니다. 오븐 내에 나란 히 또는 다른 높이의 선반에 음식을 놓 으십시오.
- 동시에 할 수 없는 요리의 경우 가능하면 한 요리가 끝난 직후에 요리하여 오 분에 있는 기존 열을 사용하십시오.

잔존열 활용

- 140 °C 이상의 온도를 사용하고 30 분이상의 조리 시간이 걸리는 요리 프로그램의 경우, 요리가 끝나기 전에 약5 분간 온도를 가장 낮은 수준으로 낮춥니다. 요리가 완성되기 전까지 오븐의 잔존열로도 요리하기에 충분합니다. 그러나 오븐 스위치를 끄지는 마십시오("경고 및 안전 지침" 참조).
- 조리 프로그램에 대해 조리 시간을 설 정한 경우 요리가 끝나기 전에 오븐 가 열부가 자동으로 꺼집니다. 요리를 완 료하는 데는 오븐의 잔존열로도 충분 합니다.
- 열분해 세척 프로그램은 요리 프로그램 직후에 시작하는 것이 좋습니다. 오 분의 잔존열로 필요한 에너지양을 줄일 수 있습니다.

설정

- 에너지 소비량을 줄이기 위해 제어부 에 대해 디스플레이 | QuickTouch | 꺼짐 설정을 선택하십시오.
- 오븐 내부 조명에 대해 조명 | 꺼짐 또는 15초동안 켜짐 설정을 선택하십시오. 오 븐 내부 조명은 ☆ 센서 조절장치를 눌러 언제든 다시 켤 수 있습니다.

에너지 절약 모드

프로그램이 실행되지 않고 조절장치가 작동되지 않으면 에너지를 절약하기 위 해 오븐이 자동으로 꺼집니다. 시간이 디 스플레이에 표시되거나 디스플레이가 어 둡게 유지됩니다("기기 설정" 참조).

작동

■ 오븐을 켭니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

- 음식을 오븐에 넣습니다.
- 조리프로그램 ____을(를) 선택합니다.
- 원하는 기능을 선택합니다.

기능과 권장 온도가 표시됩니다.

■ 필요한 경우 권장 온도를 변경하십시 오.

몇 초 안에 권장 온도가 수락됩니다. 나 중에 온도 표시등을 선택하여 온도를 변경할 수 있습니다.

■ 확인 후 *OK*를 누릅니다.

목표 온도 및 실제 온도가 표시되며 가열 단계가 시작됩니다.

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

- 조리 프로그램이 끝나면 종료(을)를 선택하십시오.
- 오븐에서 음식을 꺼내십시오.
- 오븐을 끕니다.

조리 프로그램 설정 및 값 변경

기능에 따라 조리 프로그램이 진행되자 마자 해당 프로그램에 대한 설정 또는 값 을 변경할 수 있습니다.

기능에 따라 다음 설정을 변경할 수 있습니다.

- 온도
- 작동시간
- 종료시간
- 시작시간
- Booster
- 예열
- 급속냉각
- 보온
- Crisp function

온도 변경

기기 설정 | 추천조리온도(을)를 선택하여 요리 선호도에 맞게 권장 온도를 영구 적으로 재설정할 수 있습니다.

- 온도 디스플레이를 터치합니다.
- 원하는 온도를 변경하십시오.
- *OK*를 눌러 확인하십시오.

원하는 새 온도로 조리 프로그램이 다시 시작됩니다.

조리 시간 설정

음식을 오븐 안에 넣고 너무 늦게 조리를 시작하면 조리 결과가 안 좋을 수 있습니다. 신선한 음식의 품질이 떨어 지고 색상이 변할 수 있습니다. 베이킹 시에는 케이크 혼합 재료 또는 도우가 건조해질 수 있고 발효제의 효

조리 프로그램을 가능한 한 빨리 시작 할 수 있도록 시간을 선택하십시오.

과가 떨어질 수 있습니다.

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

작동시간, 종료시간 또는 시작시간을(를) 입력하여 조리 프로그램을 자동으로 켜거나 끌수 있습니다.

- 작동시간

원하는 음식 조리 시간을 입력합니다. 조리 시간이 지나고 나면 가열은 자동 으로 꺼집니다. 설정할 수 있는 최대 조리 시간 설정은 선택한 기능에 따라 달라집니다.

- 종료시간

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

- 시작시간

이 기능은 작동시간 또는 종료시간 시간을 설정한 경우에만 메뉴에 나타납니다. 시작시간을(를) 사용하여 조리 프로그램의 시작 시간을 정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 켜집니다.

- ① 또는 타이머을(를) 선택합니다.
- 원하는 시간을 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

설정된 조리 시간 변경

- ①, 작동시간 또는 타이머을(를) 선택합니다.
- 원하는 시간을 선택하고 변경하십시 오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

이러한 설정은 정전 발생 시 삭제됩니다.

설정된 조리 시간 삭제

- ①, 작동시간 또는 타이머을(를) 선택합니다.
- 원하는 시간을 선택합니다.
- 삭제을(를) 선택합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

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

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

조리 프로그램 취소

조리 프로그램을 취소하면 오븐 가열 및 조명이 꺼집니다. 설정한 모든 조리 시간 이 삭제된니다

급속냉각(이)가 켜져있으면 조리 프로그램이 끝난 후 도어가 자동으로 살짝 열리고 냉각팬이 음식과 오븐 내부를 빠르게 식힙니다.

메인 메뉴로 돌아가려면 닫기(을)를 선택합니다.

설정된 조리 시간이 없을 때 조리 프로그 램 취소

■ 종료을(를) 선택합니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

설정된 조리 시간이 있을 때 조리 프로그 램 취소

■ 취소 을(를) 선택합니다.

조리과정을 취소하시겠습니까? **가 디스플** 레이에 표시됩니다.

■ 예 을(를) 선택합니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

오븐 내부 예열

Booster 기능은 일부 기능에서 오븐 내부 를 빠르게 예열하는 데 사용됩니다.

예열 기능은 모든 기능과 함께 사용할 수 없고 각 조리 프로그램에 대해 별도로 켜 야 합니다.

조리 시간을 설정한 경우, 원하는 온도에 도달하고 오븐에 음식을 넣었을 때만 카 운트 다운이 시작됩니다.

몇몇 경우에만 오븐 내부를 예열하면 됩니다.

- 대부분의 요리는 차가운 상태로 오븐 내부에 넣어서 예열 과정 동안에 생성 된 열을 활용할 수 있습니다.
- 다음 기능을 사용해 다음의 요리를 할 때 오븐 내부를 예열하십시오.
- 팬플러스 🔊, 수분플러스 🕼 및 상하단 가열 🗔 기능을 사용한 다크 브레드 반반죽, 소 등심 구이 및 필레
- 상하단가열 그 기능(Booster 기능 미사용)을 사용하는 짧은 조리 시간(약 30 분 이내)의 케이크, 페이스트리 및 까다로운 음식(예: 스펀지)

Booster (부스터)

Booster 기능은 오븐 내부를 빠르게 예열 하는 데 사용됩니다.

이 기능은 다음 기능에 대한 공장 출고시 설정으로 켜집니다(기기 설정 | Booster | 켜짐):

- 패플러스 🔊
- 상하단가열 🗔
- 오토로스팅 🗁
- 수분플러스 🕬

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

섬세한 품목(예: 스펀지 또는 비스킷)을 상단에 두고 Booster 기능을 사용하면 빠르게 갈색으로 변할 수 있습니다.이러한 품목을 사용할 때는 Booster 기능을 끄십시오.

조리 프로그램 Booster 켜기 및 끄기

Booster | 켜짐 **설정을 선택한 경우, 조리** 프로그램에 대한 기능을 별도로 끌 수 있 습니다.

반면에 Booster | 꺼짐 설정을 선택한 경우, 조리 프로그램에 대한 기능 또한 별도로 켤 수 있습니다.

예시: 온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택합니다.

이 조리 프로그램을 이용하려면 Booster 기능을 꺼야 합니다.

■ 풀다운 메뉴를 아래로 드래그하십시 오.

Booster이(가) 주황색으로 강조 표시됩니다.

■ Booster을(를) 선택합니다.

선택한 색상 조합에 따라, Booster이(가) 검은색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다.

■ 풀다운 메뉴를 닫으십시오.

가열 단계에서 Booster 기능은 꺼집니다. 기능과 관련된 가열부만으로 오븐 내부 를 예열합니다.

예열

몇몇 경우에만 오븐 내부를 예열하면 됩 니다.

대부분의 요리는 예열하기 전의 차가운 오븐 내부에 넣어서 예열 과정 동안에 생 성된 열을 활용할 수 있습니다.

조리 시간을 설정한 경우, 원하는 온도에 도달하고 오븐에 음식을 넣었을 때만 카운트 다운이 시작됩니다.

시작 시간을 지연하지 않고 즉시 조리 프로그램을 시작하십시오.

예열 전원 켜기

예열 기능은 모든 작동 모드와 사용할 수 없고 각 조리 프로그램에 대해 별도로 켜 야 합니다.

예시: 온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택합니다.

그리고 이 조리 프로그램에 대한 예열 기능을 켜려면 다음 사항을 따릅니다.

■ 풀다운 메뉴를 아래로 드래그하십시 오.

선택한 색상 조합에 따라, 예열이(가) 검 은색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다.

■ 예열을(를) 선택합니다.

예열이(가) 주황색으로 강조 표시됩니다.

■ 풀다운 메뉴를 닫으십시오.

다음 메시지가 시간과 함께 표시됩니다. 에 음식을 오븐에 넣으세요.. 오븐 내부가 설정된 온도로 가열됩니다.

- 메시지가 표시되면 오븐 내부에 음식 을 넣으십시오.
- *OK*를 눌러 확인하십시오.

급속냉각

조리 과정이 끝나면 급속냉각 기능을 사용해 음식과 오븐 내부를 식힐 수 있습니다.

조리 프로그램에 대한 급속냉각 켜기 또 는 고기

급속냉각 | 켜짐 <mark>설정을 선택한 경우, 조리</mark> 프로그램에 대한 기능을 별도로 끌 수 있 습니다.

반면에 급속냉각 | 꺼짐 설정을 선택한 경우, 조리 프로그램에 대한 기능 또한 별도로 켤 수 있습니다.

예시: 온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택합니다.

이 조리 프로그램을 이용하려면 급속냉 각 기능을 꺼야 합니다.

■ 풀다운 메뉴를 아래로 드래그하십시 ♀.

급속냉각이(가) 주황색으로 강조 표시됩니다.

■ 급속냉각을(를) 선택합니다.

선택한 색상 조합에 따라 급속냉각(이)가 검은색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다.

보온 기능도 켜져 있는 경우, 급속 냉각을 해제하면 보온이 불가능합니다.(이)가 표시 됩니다.

- 필요한 경우 *OK*를 눌러 확인합니다.
- 풀다운 메뉴를 닫으십시오.

급속냉각 및 보온 기능이 꺼져 있습니다. 조리 과정이 끝나면 도어가 닫힌 상태를 유지합니다. 냉각팬이 음식과 오븐 내부 를 식힙니다.

보온

보온 기능을 사용하면 조리가 끝난 후 음식을 더 익히지 않고 따뜻하게 보관할 수있습니다.

음식이 사전 설정된 온도로 따뜻하게 유 지됩니다("기기 설정" – "추천조리온도" 참조).

보온 기능은 급속냉각 기능과 함께여야 만 사용할 수 있습니다.

보온 | 켜짐 설정을 선택한 경우, 조리 프로그램에 대한 기능을 별도로 끌 수 있습니다.

반면에 보온 | 꺼짐 설정을 선택한 경우, 조리 프로그램에 대한 기능 또한 별도로 켤 수 있습니다.

조리 프로그램에 대한 보온 켜기

예시: 온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택합니다.

그리고 이 조리 프로그램에 대한 보온 기 능을 켜려면 다음 사항을 따릅니다.

■ 풀다운 메뉴를 아래로 드래그하십시 오.

선택한 색상 조합에 따라 보온(이)가 검은 색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다.

■ 보온을(를) 선택합니다.

급속냉각 기능도 켜져 있는 경우, 보온 기 능에 급속 냉각이 필요합니다. 급속 냉각이 켜집니다.(이)가 표시됩니다.

■ 필요한 경우 *OK*를 눌러 확인합니다.

보온 및 급속냉각(이)가 주황색으로 강조 표시됩니다. ■ 풀다운 메뉴를 닫으십시오.

보온 및 급속생각 기능이 켜져 있습니다. 조리 프로그램이 끝나면 도어가 자동으로 약간 열립니다. 생각팬이 음식과 오븐 내부를 사전 설정한 온도로 빠르게 식힙 니다.

이 온도에 도달하면 음식을 따뜻하게 유 지하기 위해 도어가 다시 자동으로 닫힙 니다.

조리 프로그램에 대해 보온 끄기

예시: 온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택합니다.

이 조리 프로그램을 이용하려면 _{보온} 기 능을 꺼야 합니다.

■ 풀다운 메뉴를 아래로 드래그하십시 ♀.

보온이(가) 주황색으로 강조 표시됩니다.

■ 보오을(를) 선택합니다.

선택한 색상 조합에 따라 보온(이)가 검은 색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다.

급속냉각 기능에 대한 설정은 변경되지 않습니다.

■ 풀다운 메뉴를 닫으십시오.

보온 기능이 꺼져 있습니다. 조리 과정이 끝나면 도어가 닫힌 상태를 유지합니다. 냉각팬이 음식과 오븐 내부를 식힙니다.

Crisp function (바삭하게 굽기)

촉촉한 토핑(예: 키쉬, 피자, 신선한 과일 토핑이 있는 트레이 베이크 또는 머핀)이 있는 음식을 조리할 때는 Crisp function 기 능을 사용하는 것이 좋습니다.

특히, 이 기능을 사용하여 닭/꿩/오리고 기 표면을 바삭바삭하게 조리할 수 있습 니다.

Crisp function 전원 켜기

Crisp function 기능은 모든 작동 모드와 사용할 수 없고 각 조리 프로그램에 대해 별도로 켜야 합니다.

온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택 합니다.

그리고 이 조리 프로그램에 대한 Crisp function 기능을 켜려면 다음 사항을 따릅니다.

■ 풀다운 메뉴를 아래로 드래그하십시 오.

선택한 색상 조합에 따라, Crisp function이 (가) 검은색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다.

■ Crisp function을(를) 선택합니다.

Crisp function이(가) 주황색으로 강조 표시 됩니다.

■ 풀다운 메뉴를 닫으십시오.

Crisp function 기능이 켜져 있습니다.

기능 변경

조리 프로그램 중에 다른 기능으로 변경 할 수 있습니다.

- 선택한 기능의 기호를 터치하십시오.
- 조리 시간을 설정한 경우, 프로그램을 취소하시겠습니까? 메시지를 예(으)로 확 인하십시오.
- 새로운 기능을 선택합니다.

새로운 기능이 해당 권장 값과 함께 디스 플레이에 표시됩니다.

■ 조리 프로그램에 대한 값을 설정하고 OK로 확인합니다.

수분플러스

오븐에는 수분을 통해 조리하는 프로그램을 위한 스팀 분사 시스템이 장착되어 있습니다. 수분플러스 [255] 기능을 사용한베이킹, 로스팅 및 조리는 고른 조리 및 브라우닝을 위한 최적의 스팀 및 공기 흐름이 보장됩니다.

이 수분 보조 기능은 다양한 기능에도 이 용할 수도 있습니다.

- 수분 플러스 + 오토로스팅 🖭
- 수분 플러스 + 팬플러스 👭
- 수분 플러스 + 강력굽기 🕒
- 수분 플러스 + 상하단가열 🔼

원하는 기능을 선택하고 난 후 온도와 스팀 분출의 횟수 및 유형을 설정합니다(자동, 수동 또는 타이머).

좌측 조절 판넬 밑에 있는 튜브를 통해 신선한 수돗물이 스팀 시스템으로 유입 됩니다.

물이 아닌 액체는 오븐을 손상시킬 수 있습니다.

수분을 추가해 조리할 때는 수돗물만 사용하십시오.

조리 프로그램 도중에 오븐 내부로 스팀 분출을 통해 물이 분사됩니다. 스팀 분사 구는 오븐 내부 상단의 좌측 모서리에 위 치합니다.

적합한 음식

한 번의 스팀 분출에는 약 5–8 분이 소요 됩니다. 스팀 분출 횟수와 작동 시기는 조리하는 음식의 유형에 따라 다릅니다.

- **이스트 반죽**은 프로그램 초반에 스팀 이 분사되면 더욱 잘 부풀어 오릅니다.

- **빵과 롤**은 프로그램 시작 시 스팀이 분 사되면 더욱 잘 부풀어 오릅니다. 프로 그램 종료 시 한 번 더 스팀이 분출되 면 빵과 롤의 반짝거리는 크러스트를 형성할 수 있습니다.
- **지방 함량이 높은 육류 로스팅**의 경우 로스팅 초반에 스팀이 분사되면 기름 이 더욱 잘 빠집니다.

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

팁: 제공된 레시피나 Miele 앱을 참조하십시오.

수분플러스(을)를 사용한 조리 프 로그램 시작

스팀 분사 중 도어 내부에 응축수가 생기는 것은 정상입니다. 응축수는 조리 프로그램 중에 증발됩니다.

- 요리를 준비해 오븐에 넣습니다.
- 조리프로그램 ☐을(를) 선택합니다.
- 수분플러스 🕼 음(를) 선택합니다.
- 수분 보조가 포함된 원하는 기능을 선택합니다.

조리 프로그램은 모든 가열 유형에 대해 동일한 방식으로 진행됩니다.

권장 온도가 표시됩니다.

온도 설정

- 필요한 경우 권장 온도를 변경하십시 ♀
- 계속을(를) 선택합니다.
- 필요한 경우 풀다운 메뉴를 통해 예열 기능을 켜십시오.

스팀 분출에 대한 선택 디스플레이가 표 시됩니다.

스팀 분출 선택

- 자동, 수동 또는 타이머(을)를 선택합니다.
- 자동 가열 단계가 끝나고 자동으로 오븐 내 부로 스팀이 1 회 분출됩니다.
- 수동 터치 디스플레이를 사용해 수동으로 스팀을 1, 2 또는 3 회 분출할 수 있습 니다.
- 타이머 스팀 분출에 대해 시간을 설정할 수 있 습니다. 그러면 오븐에서 설정된 시간 에 스팀을 1, 2 또는 3 회 분출합니다.

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

1 회 이상의 스팀 분출을 선택한 경우 두 번째 스팀은 오븐 내부 온도가 최소 130 °C에 도달할 때까지 분출되지 않습 니다.

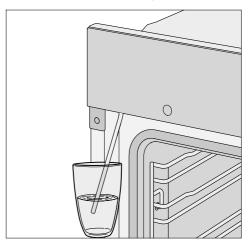
예열 기능을 사용하고자 하는 경우 수동 및 시간 설정 스팀 분출에 있어 가열 단 계에 주의해야 합니다("작동" – "예열" 참조).

- 스팀 분출 횟수를 선택합니다(수동 및 타이머에 대해서만).
- 필요한 대로 스팀 분출 시간을 설정합 니다.
- 계속을(를) 선택합니다.

그러면 급수하라는 안내 메시지가 표시 됩니다.

급수 절차 준비 및 시작

- 적합한 용기에 필요한 양의 신선한 수 돗물을 채웁니다.
- 도어를 엽니다.
- 급수 파이프를 앞쪽으로 당깁니다(왼 쪽 조절 판넬 밑에 위치).



- 급수 파이프 끝단을 수돗물이 담긴 용 기에 넣습니다.
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.

급수 절차가 시작됩니다.

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

멈춤 또는 시작 선택을 통해 언제든 급수 절차를 중지하거나 다시 시작할 수 있 습니다.

■ 급수 절차가 완료되면 물통을 치우고 도어를 닫습니다.

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

오븐 가열 및 냉각 팬이 켜집니다. 목표 온도 및 실제 온도가 표시됩니다.

수분플러스

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

타이머 (을)를 선택한 경우 ▮ 정보(을)를 선택하여 스팀 분출 전에 시간을 확인 할 수 있습니다.

스팀 분출

⚠ 증기로 인한 부상 위험.

스팀으로 인해 심각한 화상을 입을 수 있습니다.

조절 판넬의 스팀 응축으로 인해 센서 조절장치와 터치 디스플레이 반응이 느려질 수 있습니다.

스팀이 분출되는 중에는 도어를 열지 마십시오.

자동

가열 단계가 완료되면 스팀이 자동으로 분출됩니다.

오븐 내부에서 급수가 증발하며 디스플 레이에 $_{
m CE}$ 투입(이)가 표시됩니다.

스팀이 분출되고 나면 스팀 투입(이)가 사라집니다.

■ 조리 시간이 끝날 때까지 음식을 조리 하십시오.

수동

스팀 투입(이)가 나타나고 시작(이)가 녹색으로 표시되자마자 스팀을 분출할 수 있습니다.

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

팁: 스팀 분출 시간에 대한 팁은 제공된 레시피 책이나 Miele 앱을 참조해 주십시 오. 남은시간 알림기능 ♠ 기능으로 알림을 사용하십시오. ■ 시작을(를) 선택합니다.

스팀이 분출됩니다. 시작(이)가 비활성화 됩니다.

■ 시작(이)가 녹색으로 표시되면 설명된 대로 추가로 스팀 분출을 진행하십시 오.

마지막 스팀 분출 이후, 시작(이)가 비활 성화됩니다.

■ 조리 시간이 끝날 때까지 음식을 조리 하십시오.

타이머

오븐에서 지정된 시간에 스팀이 분출됩 니다.

스팀 분출 시 스팀 투입(이)가 표시됩니다. 마지막 스팀 분출 이후, 스팀 투입(이)가 사라집니다.

■ 조리 시간이 끝날 때까지 음식을 조리 하십시오.

남은 수분을 제거합니다.

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

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

다음번 수분플러스 🔊 또는 수분을 사용 하는 자동 프로그램 사용 시, 옵션과 함 께 디스플레이에 남은 수분을 제거합니다. (이)가 표시됩니다.

■ 음식 조리 프로그램 중 신선한 물만 사용할 수 있도록 바로 잔존 수분의 증발 과정을 시작하는 것이 가장 좋습니다. ⚠ 증기로 인한 부상 위험.

스팀으로 인해 심각한 화상을 입을 수 있습니다.

스팀이 분출되는 중에는 도어를 열지 마십시오.

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

오븐 내부는 가열되고 잔존 수분은 증발 되어 오븐 내부와 도어에 응축수가 형성 될 수 있습니다.

■ 오븐 내부가 식은 후 응축수를 도어와 오븐 내부에서 닦아내십시오.

즉시 잔존 수분 증발 과정 시작

⚠ 증기로 인한 부상 위험.

스팀으로 인해 심각한 화상을 입을 수 있습니다.

스팀이 분출되는 중에는 도어를 열지 마십시오.

■ 수분을 사용하는 기능 또는 자동 프로 그램을 선택하십시오.

남은 수분을 제거하시겠습니까? **안내 메시 지가 표시납니다**.

■ 예 을(를) 선택합니다.

남은 수분을 제거합니다. **및 시간이 디스플** 레이에 표시됩니다.

잔존 수분 증발 과정이 시작됩니다. 디스 플레이에서 줄어드는 시간을 확인할 수 있습니다.

디스플레이에 표시되는 시간은 스팀 분사 시스템에 남은 잔존 수분의 양에 따라다릅니다. 증발 과정 중에 현재 잔존 수분의 양에 따라 소요 시간을 시스템에서조정할 수 있습니다.

잔존 수분 증발 과정이 종료되면 준비(이) 가 표시됩니다. ■ 닫기을(를) 선택합니다.

이제 수분이 추가되는 기능 또는 자동 프 로그램을 사용하는 조리 프로그램을 실 행할 수 있습니다.

잔존 수분이 증발되는 동안 도어와 오 븐 내부에 응축수가 형성됩니다. 이러 한 응축수는 오븐 내부가 식고 난 후 닦 아내야 합니다.

잔존 수분 증발 건너뛰기

심각한 상태의 경우 추가 급수를 허용 하면 스팀 분사 시스템에서 오븐 내부 로 물이 샐 수도 있습니다.

따라서 증발 과정을 취소하지 않는 것 이 좋습니다.

■ 수분을 사용하는 기능 또는 자동 프로 그램을 선택하십시오.

남은 수분을 제거하시겠습니까?**이(가) 표시** 됩니다.

■ 건너뛰기을(를) 선택합니다.

이제 수분이 추가되는 기능 또는 자동 프로그램을 사용하는 조리 프로그램을 실행할 수 있습니다.

다음번 수분 추가를 사용하는 기능 또는 자동 프로그램을 선택할 때와 오븐을 끌 때 잔존 수분의 증발 과정 실행을 안내받 게 됩니다.

오토프로그램

다양한 자동 프로그램을 사용하여 손쉽 게 완벽한 결과를 얻을 수 있습니다.

카테고리

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

오토 프로그램 사용

- 오토프로그램 Auto 을(를) 선택합니다. 디스플레이에 목록이 표시됩니다.
- 원하는 음식 카테고리를 선택하십시 ♀.

선택한 음식 카테고리에서 사용 가능한 오토 프로그램이 나타납니다.

- 원하는 오토 프로그램을 선택합니다.
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

팁: 1 정보을(를) 사용하여 조리 프로그램에 따라 음식을 넣거나 뒤집는 방법에 대한 정보를 표시합니다.

유용한 정보

- 자동 프로그램을 사용할 때 제공되는 레시피는 가이드 용도로만 제공되었습 니다. 다른 수량을 사용하는 기타 유사 레시피는 자동 프로그램에서 사용할 수 있습니다.
- 조리 후, 자동 프로그램을 시작하기 전에 오븐 내부를 실온으로 다시 식히십시오.
- 일부 자동 프로그램에서는 음식을 오 븐 내부에 넣기 전에 예열 단계가 필요 합니다. 이 작업이 필요하면 디스플레 이에 메시지가 표시됩니다.
- 일부 자동 프로그램은 특정 조리 시간 후에 액체를 추가해야 합니다. 이 작업 이 필요하면 디스플레이에 메시지가 표시됩니다(예: 액체 추가).
- 설명된 자동 프로그램의 시간은 예상 시간입니다. 프로그램에 따라 증가하 거나 감소할 수 있습니다. 특히 육류의 조리 시간은 음식의 초기 온도에 따라 달라질 수 있습니다.
- 자동 프로그램이 끝날 때까지 음식이 충분히 조리되지 않으면, 조리 계속 또 는 베이킹 계속을(를) 선택합니다. 음식 을 조리하거나 굽기 위해 3 분 동안 기 존 가열을 유지하게 됩니다.

검색

(언어에 따라 다름)

오토프로그램에서 카테고리 이름과 자동 프로그램으로 검색할 수 있습니다.

단어의 일부를 검색하는 데 사용할 수 있는 전체 텍스트 검색 기능 또한 사용할수 있습니다.

메인 메뉴에서 다음을 수행합니다.

■ 오토프로그램 Auto 을(를) 선택합니다.

디스플레이에 카테고리 목록이 표시됩니다.

- 검색을(를) 선택합니다.
- 키보드로 검색 텍스틀 입력하십시오 (예: "빵").

꼬리말에 검색 수가 표시됩니다.

일치하는 항목이 없거나 일치 항목이 40 개가 넘을 경우, 번 $\overline{\Sigma}$ 회 항목이 비활 성화되고 검색 텍스트를 변경해야 합니다.

■ XX번 조회을(를) 선택합니다.

사용 가능한 자동 프로그램 및 카테고리 가 나타납니다.

■ 원하는 자동 프로그램 또는 카테고리 를 선택한 다음 자동 프로그램을 선택 하십시오.

자동 프로그램이 시작됩니다.

■ 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

특수프로그램

이 장에서는 다음 항목에 대한 정보를 제 공합니다.

- 해동
- 말리기
- 오븐용기 가열
- 반죽 부풀리기
- 저온에서 조리
- 안식일 프로그램
- 보온
- 냉동 식품/간편 식품

해동

냉동 식품을 부드럽게 해동하면 식품 내 에 대부분의 비타민과 미네랄이 유지됩 니다.

- 특수프로그램 ☼을(를) 선택합니다.
- 해동을(를) 선택합니다.
- 필요한 경우 권장 온도를 변경하고 작 동 시간을 설정합니다

냉동식품을 부드럽게 해동하기 위해 오 븐 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 규칙 을 준수하는 것이 특히 중요합니다. 해동 중에 생기는 물은 사용하지 마십 시오.

해동이 되는 즉시 필요한 만큼 음식을 사용하십시오.

틴

- 포장을 제거하고 냉동 식품을 다용도 트레이나 적합한 볼 또는 그릇에 담습 니다.
- 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.

말리기

탈수 및 건조는 과일, 야채 및 허브를 보 존하기 위한 전통적인 방식입니다.

건조하기 전에 과일과 야채가 잘 익고 멍이 들지 않아야 합니다.

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

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

■ 동시에 최대 2 개의 층에서 건조할 수 있습니다.

1+3 층 선반에 건조할 음식을 놓습니다.

그릴 선반과 다용도 트레이를 사용하는 경우, 선반 아래에 다용도 트레이를 넣습니다.

- 특수프로그램 ☼ 아이콘을 선택합니 다.
- 말리기 아이콘을 선택합니다.
- 필요하다면 권장 온도를 변경하고 건 조 시간을 설정합니다.
- 디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니 다.
- 건조하려는 다용도 트레이의 식품을 주기적으로 뒤집어 주십시오.

식품이 완제품 또는 반제품인 경우에는 건조 시간이 길어집니다.

건조할 식품		 [°C]	① [시 간]
과일	袋	60–70	2–8
야채	袋	55–65	4–12
버섯	袋	45–50	5–10
허브*		30–35	4–8

☐ 특수기능/작동 모드, ┠ 온도, ④ 건조 시간, ⑤ 특수기능 말리기, ☐ 작동 모드 상하단가열

- * 허브를 건조하는 경우 말리기 특수기능에서 팬이 켜지므로, 다용도 선반만을 사용해 2 층 선반에서 상하단가열 🗀 작동 모드로 건조합 니다.
- 오븐 내부에서 응결이 시작되면 온도 를 낮춥니다.

건조된 음식 빼내기

⚠ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가 열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

오븐에서 건조한 음식을 꺼낼 때는 오 븐 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 용기 에 보관합니다.

특수프로그램

오븐용기 가열

식기를 예열하면, 음식이 빠르게 식지 않습니다.

내열 식기를 사용하십시오.

- 선반 높이 2에 선반을 장착하고 그 위에 식기를 올리고 데우십시오. 식기 크기에 따라 오븐 바닥에 선반을 둘 수도 있고 더 많은 공간을 확보하기 위해 측면 레일을 제거할 수도 있습니다.
- 특수프로그램 ☼을(를) 선택합니다.
- 오븐용기 가열을(를) 선택합니다.
- 필요한 경우 권장 온도를 변경한 다음 시간을 설정하십시오.
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

✓!\ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.
작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해화상을 입을 수 있습니다. 식기 아래에물방울이 쌓일 수 있습니다.
오븐에서 식기를 꺼낼 때는 오븐 장갑

오븐에서 식기를 꺼낼 때는 오븐 장갑 을 착용하십시오.

반죽 부풀리기

이 프로그램은 이스트로 부풀린 반죽을 위해 특별히 고안되었습니다.

- 특수프로그램 ☼을(를) 선택합니다.
- 반죽 부풀리기을(를) 선택합니다.
- 발효 시간을 선택합니다.
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니 다.

보온

오븐 내부에 음식을 두어 몇 시간 동안 따뜻하게 유지할 수 있습니다.

음식의 품질을 유지하려면 가능한 가장 짧은 시간을 선택하십시오.

- 특수프로그램 ☼을(를) 선택합니다.
- 보오을(를) 선택합니다.
- 오븐 내부에 음식을 넣어 따뜻하게 보관하고 OK(으)로 확인합니다.
- 필요한 경우 권장 온도를 변경한 다음 시간을 설정하십시오.
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

저온에서 조리

저온에서 조리 조리 방법은 소고기, 돼지고기, 송아지고기 또는 양고기를 부드럽게 요리할 때 이상적입니다.

우선 쿡탑에서 고온으로 고기 표면을 빠르게 굽습니다.

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

고기가 부드러워집니다. 안쪽의 풍부한 육즙이 고기의 바깥쪽까지 균일하게 흐 릅니다.

이를 통해 매우 부드럽고 완벽한 요리를 준비할 수 있습니다.

- 올바르게 손질하여 걸려 있는 기름기 없는 고기만 사용합니다. 요리하기 전 에 뼈를 제거합니다.
- 표면을 빠르게 그을리려면 고온에 적 합한 요리용 오일이나 지방(예: 정제 버 터, 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 고기 를 두어 따뜻하게 유지할 수 있습니다. 이는 음식의 완성도에 영향을 주지 않 습니다.
- 예열된 접시에 매우 뜨거운 소스 또는 그레이비를 부어 제공하면 빠르게 식 는 것을 방지할 수 있습니다. 또한 고 기를 바로 먹을 수 있을 정도의 이상적 인 온도가 됩니다.

팁: 풀다운 메뉴를 사용해 보온 기능을 켜서 음식을 더 익히지 않고 따뜻하게 보관하십시오.

상하단가열 기능 사용

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트의 정보 에 따르십시오.

다용도 트레이 위에 그릴 선반을 얹어 서 사용하십시오.

- 선반 높이 2에 다용도 트레이와 함께 그릴 선반을 올려 두십시오.
- 조리프로그램 □을(를) 선택합니다.
- 상하단가열 □ 기능 및 온도 120 °C를 선택하십시오.
- 다용도 트레이와 그릴 선반을 장착하고 오븐을 약 15 분 동안 예열하십시 오.
- 오븐 내부가 예열되는 동안 쿡탑의 모든 면에서 고기표면을 강하고 신속하게 구우세요.

⚠ 뜨거운 표면으로 인한 화상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가 열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

오븐에 뜨거운 요리를 넣거나 꺼내거 나 뜨거운 오븐 내부에서 오븐 선반을 조정하는 경우, 오븐용 장갑을 착용하 십시오.

- 선반에 표면을 빠르게 구운 고기를 올 려 놓으십시오.
- 온도를 100 °C로 낮추십시오("조리 차 트" 참조).
- 육류가 다 익을 때까지 조리하십시오.

안식일 프로그램

안식일 프로그램 및 Yom-Tov 특수 기능은 종교 행사 준비에 도움을 드립니다.

사바스 법을 준수하기 위해 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

오븐이 설정한 온도까지 가열되며, 이 온도를 최대 24 시간(안식일 프로그램) 또는 76 시간(Yom-Tov) 동안 유지합니다.두 특수 기능 모두 오븐은 76 시간 후에 자동으로 꺼집니다.

- 가구 전방 감지 기능을 끕니다.
- 음식을 오븐에 넣습니다.
- 특수프로그램 🌣 항목을 선택합니다.
- 안식일 프로그램 **항목을 선택합니다.**
- 원하는 특수 기능을 선택합니다(안식일 프로그램 또는 Yom-Tov).

남은 시간 알림이나 알람을 설정한 경 우 특수 기능을 시작할 수 없습니다.

특수 기능이 시작되면 변경하거나 사용 자 프로그램에 저장할 수 없습니다.

정전이 되면 특수 기능은 취소됩니다. 전원이 다시 들어오지 않는 한 오븐은 사바스 준수 상태를 유지합니다. 전원 이 다시 들어오면 디스플레이에 정전 -프로그램이 취소되었습니다. 메시지가 표시됩니다.

안식일 프로그램 사용

특수 기능은 주간 사바스 사용에 적합하며, 처음 도어를 열어본 이후 오븐 안의음식을 최대 24 시간 동안 데울 수 있습니다.

- 온도를 선택합니다.
- 시작 항목을 선택합니다.

안식일 프로그램 **및 설정 온도가 디스플레** 이에 표시됩니다.

도어를 닫고 약 30 초 후 오븐 가열이 시 작됩니다. 전체 조리 시간 동안 오븐 내 부 조명은 켜진 채로 유지됩니다.

현재 시간은 표시되지 않습니다. 동작 센서와 모든 센서 스위치(켜기/끄기 ① 센서 스위치 제외)가 반응하지 않습니다.

사바스 - 도어를 열지 마세요 메시지가 표시됩니다. 약 45 분 후 이 경고가 꺼지고, 가끔 다시 표시됩니다.

경고가 보이지 **않으면**, 오븐은 가열되지 않으므로 도어를 열고 닫을 수 있습니다.

도어를 열면 오븐 가열 기능은 특수 기능 종료 시까지 **작동하지 않는 상태를** 유지합니다.

특수 기능 종료 시까지 도어를 닫아 두면 오븐 가열 기능은 24 시간 후 꺼집니다. 오븐이 켜진 상태를 유지합니다.

■ 특수 기능을 사전에 끄고자 하는 경우, 켜기/끄기 ① 센서 스위치를 사용해 오 븐을 끄십시오.

특수 기능 종료 시 사바스 - 도어를 열지 마세요 메시지가 사라지고 오븐 가열 기능이 꺼집니다. 디스플레이는 오븐이 76 시간 후 자동으로 꺼질 때까지 바뀌지 않습니다.

Yom-Tov 사용

이 특수 기능은 평일 축제에 적합하며, 오븐의 음식을 최대 76 시간 동안 데울 수 있습니다. 이 시간 동안 도어를 여러 번 열고 닫을 수 있습니다.

- 온도를 선택합니다.
- 시작 항목을 선택합니다.

Yom-Tov 및 설정 온도가 디스플레이에 표시됩니다.

도어를 닫고 약 30 초 후 오븐 가열이 시 작됩니다. 전체 조리 시간 동안 오븐 내 부 조명은 켜진 채로 유지됩니다.

현재 시간은 표시되지 않습니다. 동작 센서와 모든 센서 스위치(켜기/끄기 ① 센서 스위치 제외)가 반응하지 않습니다.

사바스 - 도어를 열지 마세요 메시지가 표시됩니다. 약 45 분 후 이 경고가 꺼지고, 가끔 다시 표시됩니다.

경고가 보이지 **않으면** 여러 번 도어를 열고 닫을 수 있습니다. 오븐 가열 **상태 를 유지합니다**.

■ 특수 기능을 사전에 끄고자 하는 경우, 켜기/끄기 ① 센서 스위치를 사용해 오 븐을 끄십시오.

오븐 가열은 특수 기능 종료 시까지 켜진 상태를 유지합니다. 오븐은 76 시간 뒤 자동으로 꺼집니다.

특수프로그램

냉동 식품/간편 식품

케이크, 피자 및 바게트에 대한 팁

- 선반에 베이킹 페이퍼를 깔고 케이크, 피자 및 바게트를 구우십시오. 바닥면이 넓은 냉동 식품에 대해 베이 킹 트레이나 다용도 트레이를 사용하 지 마십시오. 트레이가 변경되어 뜨거 울 때 오븐 내부에서 꺼내는 것이 어렵 거나 불가능해질 수도 있습니다. 더 사용하면 변형이 심해집니다.
- 포장지에 명시된 최저 권장 온도를 사용하십시오.

감자튀김, 크로켓 및 비슷한 제품에 대한 팁

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

냉동 식품/간편 식품 준비

음식을 조심히 다루면 건강을 지키는 데 도움이 됩니다.

케이크, 피자 및 감자튀김은 진한 갈색 이 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.

MyMiele ♣▶늘에서 자주 사용하는 기능을 저장할 수 있습니다.

프로그램을 시작하기 위해 모든 화면을 거칠 필요가 없기에 자동 프로그램을 사 용할 때 특히 유용합니다.

팁: MyMiele에 입력한 메뉴 옵션을 상태 디스플레이로 설정할 수도 있습니다("설 정 – 상태 디스플레이" 참조).

항목 추가

최대 20 개의 항목을 추가할 수 있습니다.

- MyMiele **♣**►=을(**를**) 선택합니다.
- 항목 추가을(를) 선택합니다.

이제 다음에서 하위 메뉴를 선택할 수 있습니다.

- 오븐 기능 🔲
- 우투프로그램 Auto
- 특수 프로그램 🐯
- 사용자 프로그램 🚡
- 유지관리 🚳
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.

해당 기호와 함께 선택한 하위 옵션이 목 록에 나타납니다.

■ 추가 항목의 설명에 따라 진행하십시 오. 아직 추가되지 않은 하위 옵션만 선택할 수 있습니다.

항목 삭제

- MyMiele **♪**=을(를) 선택합니다.
- 삭제하려는 항목을 터치하고 컨텍스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅니다.
- 삭제을(를) 선택합니다.

항목이 목록에서 제거됩니다.

입력값 이동

- MyMiele ♣►=을(를) 선택합니다.
- 이동하려는 항목을 터치하고 컨텍스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅니다.
- 다음을(를) 선택합니다.

입력값 주변에 주황색 테두리가 나타납 니다.

■ 항목을 이동합니다.

항목이 원하는 위치에 나타납니다.

사용자 프로그램

최대 20 개의 사용자 프로그램을 생성하고 저장할 수 있습니다.

- 좋아하거나 가장 자주 사용하는 레시 피를 정확하게 프로그래밍 할 수 있도 록 최대 10 개의 조리 단계를 조합할 수 있습니다. 각 조리 단계에서는 기 능, 온도 및 조리 시간이나 중심부 온 도 등의 설정을 선택할 수 있습니다.
- 음식의 선반 높이를 지정할 수 있습니 다.
- 레시피에 대한 프로그램 이름을 입력 할 수 있습니다.

프로그램을 불러오고 다시 시작하면 자 동으로 실행됩니다.

사용자 프로그램을 생성하는 방법은 다음과 같습니다.

- 자동 프로그램이 끝나면 사용자 프로 그램으로 저장합니다.
- 설정된 조리 시간으로 조리 프로그램
 실행한 후 저장합니다.

그리고 프로그램 이름을 입력합니다.

사용자 프로그램 생성

- 사용자 프로그램 **읍을(를) 선택합니다.**
- 프로그램 생성**을(를) 선택합니다**.

이제 첫 조리 단계에 대한 설정을 지정할 수 있습니다.

디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

■ 원하는 설정을 선택하고 확인합니다.

예열 기능을 선택한 경우, 추가을(를) 사용하여 조리 시간을 설정한 다른 조리 단계를 추가하십시오. 이렇게 해야만 프로그램을 저장하거나 시작할 수 있습 니다. 첫 번째 조리 단계 설정이 완료되었습니다.

예를 들어, 가장 첫 번째로 따라야 할 다른 조리 기능을 추가하는 등 조리 단계를 더 추가할 수 있습니다.

- 추가 조리 단계가 필요한 경우, 추가을 (를) 선택하고 첫 번째 조리 단계를 진 행하십시오.
- 모든 조리 단계를 완료하였으면 선반 높이 설정을(를) 선택합니다.
- 원하는 레벨을 선택합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

설정을 확인하거나 나중에 변경하려면 해당 조리 단계를 터치하십시오.

- 저장을(를) 선택합니다.
- 키보드를 사용하여 프로그램 이름을 입력합니다.

∫ 기호를 사용하여 긴 프로그램 이름에 줄 바꿈을 추가할 수 있습니다.

■ 프로그램 이름을 입력하고, 저장을(를) 선택합니다.

프로그램 이름이 저장되었다는 것을 알 리는 메시지가 디스플레이에 나타납니 다.

■ OK를 눌러 확인하십시오.

저장된 프로그램을 즉시 시작하거나, 시 작을 지연하거나 조리 단계를 변경할 수 있습니다.

사용자 프로그램 시작

- 음식을 오븐에 넣습니다.
- 사용자 프로그램 🖺 을(를) 선택합니다.
- 원하는 프로그램을 선택합니다.

프로그램 설정에 따라 다음 메뉴 옵션이 디스플레이에 나타납니다.

- 즉시 시작 프로그램이 즉시 시작됩니다. 오븐 가 열이 즉시 켜집니다.
- 종료시간 프로그램을 중지할 시간을 지정합니 다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 꺼집니다.
- 시작시간 프로그램을 시작할 시간을 지정합니 다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 켜집니다.
- 조리 단계 표시 설정에 대한 요약이 디스플레이에 나 타납니다.
- 동작 보여주기 필요한 조치(예: 음식을 오븐에 넣으십 시오)가 디스플레이에 나타납니다.
- 원하는 메뉴 옵션을 선택합니다.
- 음식을 놓을 선반 높이에 대한 메시지 를 OK로 확인합니다.

선택한 프로그램이 즉시 시작되거나 설 정한 시간에 시작됩니다.

Î 정보을(를) 사용하여 조리 프로그램에 따라 음식을 넣거나 뒤집는 방법에 대 한 정보를 표시합니다.

조리 프로그램 도중에 풀다운 메뉴를 사용해 급속냉각 및 보온 기능을 켜고 끌 수 있습니다.

■ 프로그램이 끝나면 닫기을(를) 선택합 니다.

조리 단계 변경

다른 이름으로 저장된 자동 프로그램의 조리 단계는 변경할 수 없습니다.

- 사용자 프로그램 🔓 을(를) 선택합니다.
- 변경하려는 프로그램을 터치하고 컨텍 스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅 니다.
- 변경을(를) 선택합니다.
- 변경하려는 조리 단계를 선택하거나 다른 조리 단계를 추가하려면 추가을 (를) 선택하십시오.
- 원하는 설정을 선택하고 확인합니다.
- 수정된 프로그램을 변경하지 않고 시 작하려면 시작을(를) 선택합니다.
- 모든 설정을 변경하였으면 저장을(를) 선택합니다.

프로그램 이름이 저장되었다는 것을 알 리는 메시지가 디스플레이에 나타납니 다.

■ OK를 눌러 확인하십시오.

저장된 프로그램이 변경되었고 즉시 시 작하거나 시작을 지연할 수 있습니다.

사용자 프로그램

사용자 프로그램 이름 바꾸기

- 사용자 프로그램 🔒 을(를) 선택합니다.
- 변경하려는 프로그램을 터치하고 컨텍 스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅 니다.
- 이름 재설정을(를) 선택합니다.
- 키보드를사용하여 프로그램 이름을 변 경합니다.

∫ 기호를 사용하여 긴 프로그램 이름에 줄 바꿈을 추가할 수 있습니다.

■ 프로그램 이름을 변경하였으면, 저장을 (를) 선택합니다.

프로그램 이름이 저장되었다는 것을 알 리는 메시지가 디스플레이에 나타납니 다.

■ *OK*를 눌러 확인하십시오.

프로그램 이름이 변경되었습니다.

사용자 프로그램 삭제

- 사용자 프로그램 🔒 을(를) 선택합니다.
- 삭제하려는 프로그램을 터치하고 컨텍 스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅 니다.
- 삭제 **을(를) 선택합니다.**
- 예 을(를) 눌러 질문을 확인합니다.

프로그램이 삭제됩니다.

모든 사용자 프로그램을 동시에 삭제하려면 기기 설정 | 공장 출고시 설정 | 사용자프로그램(으)로 이동하십시오.

사용자 프로그램 이동

- 사용자 프로그램 🔒 을(를) 선택합니다.
- 이동하려는 프로그램을 터치하고 컨텍 스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅 니다.
- 다음을(를) 선택합니다.

입력값 주변에 주황색 테두리가 나타납 니다.

■ 프로그램을 이동합니다.

프로그램이 원하는 위치에 나타납니다.

음식을 조심히 다루면 건강을 지키는 데 도움이 됩니다.

케이크, 피자 및 감자튀김은 진한 갈색이 아닌 노릇해질 때까지만 조리해야합니다.

베이킹 팁

- 조리 시간을 설정합니다. 베이킹을 하려는 경우, 시작 시간을 지나치게 늦추지 마십시오. 케이크 혼합 재료 또는 도우가 건조해질 수 있고 발효제의 효과가 떨어질 수 있습니다.
- 일반적으로 선반, 베이킹 트레이, 다용 도 트레이 및 내열 재료로 만들어진 모 든 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 베이 킹 결과를 얻으려면 용기의 긴 쪽을 오 븐 내부 너비에 맞춰 배열하십시오.
- 항상 선반 위에 베이킹 용기를 올려 놓으십시오.
- 다용도 트레이에 과일 토핑이 얹혀진 케이크와 딥 케이크를 베이킹하십시 오.

베이킹 페이퍼 사용

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

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

조리 차트 참조 사항

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트에서 확 인하실 수 있습니다.

♪ 온도 선택

■ 일반적으로 차트에서 제공된 온도 중 낮은 온도를 선택하십시오. 권장 온도 보다 높은 온도에서 베이킹하면 조리 시간이 줄어들지만 균일하지 않게 음 식이 브라우닝되고 요리 결과가 만족 스럽지 않게 됩니다.

① 조리 시간 선택

명시된 경우를 제외하고 조리 차트에 제 공된 조리 시간은 예열되지 않은 오븐 내 부에 대한 조리 시간입니다. 예열된 오븐 내부를 이용할 경우, 10 분 정도 시간을 짧게 책정하십시오.

■ 일반적으로 가장 짧은 요리시간 이후 에 요리를 확인하십시오. 음식을 나무 꼬챙이에 꽂으십시오.

튀김옷/반죽 없이 깨끗하게 나오면 음식 이 완성된 것입니다.

기능 참고 사항

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

오토프로그램 Autol 활용

■ 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

팬플러스 👃 활용

팬은 오븐 내부 주위에 열을 직접 분사하므로 상하단가열 ☑ 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.

틴

- 동시에 여러 선반에서 조리하는 경우 가장 낮은 층에 다용도 트레이를 넣으 십시오.
- 수분이 있는 비스킷과 케이크의 경우 최대 2 개의 선반 높이에서 한 번에 베 이킹하십시오.

수분플러스 🕬 활용

수분 추가가 필요한 조리 시 선호하는 가 열 유형으로 이 기능을 사용하십시오.

■ 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

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.

상하단가열 🗀 활용

무광 처리된 다크 메탈, 에나멜 또는 알루미늄 베이킹 용기와 내열 유리, 세라믹및 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 에너지 를 절약하고자 할 때 이 기능을 사용하십 시오.

■ 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

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 튐 방지 인서트(사용 가능한 경우) 등 내온도성 자재로 제작된 모든 식기를 사용할 수 있습니다.
- 오븐 내부 **예열**은 소 등심 구이와 필레 를 로스팅할 때만 필요합니다. 예열은 일반적으로 필요하지 않습니다.
- 오븐 그릇과 같이 **닫혀 있는 로스팅 그 틋**을 사용하십시오. 고기의 육즙이 보 존됩니다. 또한, 선반에서 로스팅할 때 보다 오븐 내부가 청결하게 유지됩니 다. 이를 통해 그래비를 만들 수 있는 충분한 공간을 확보할 수 있습니다.
- **로스팅 백**을 사용하는 경우, 포장 지침 을 따르십시오.
- 선반 또는 열려 있는 로스팅 그릇을 로 스팅에 사용하는 경우, 기름기가 거의 없는 고기에 약간의 지방이나 오일을 추가하거나 위쪽에 베이컨을 몇 줄 놓 을 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 마 지막에 수행됩니다. 좀 더 강한 브라우 닝을 원하는 경우에는 조리 시간의 절 반 동안 뚜껑을 여십시오.

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

조리 차트 참조 사항

- 이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트에서 확 인하실 수 있습니다.
- 온도 범위, 선반 높이 및 조리 시간을 메모하십시오. 또한, 스팀 오븐용 용기의 유형, 고기 크기 및 조리 습관을 고려하십시오.

♪ 온도 선택

- 일반적으로 차트에서 제공된 온도 중 낮은 온도를 선택하십시오. 지정된 온 도보다 높은 온도를 사용하면 육류의 바깥쪽은 브라우닝되지만 안쪽은 잘 익지 않을 수 있습니다.
- 팬플러스 ▲, 수분플러스 ☞ 및 오토로 스팅 ⓒ(으)로 요리하는 경우, 상하단가 열 ☲(으)로 요리하는 것보다 약 20 °C 낮은 온도를 선택하십시오.
- 무게가 3 kg 이상인 조각의 경우 로스팅 차트의 설명보다 약 10 °C 낮은 온도를 선택하십시오. 로스팅 과정은 더오래 걸릴 수 있지만, 고기가 고르게 익고 껍질이나 딱딱한 부분이 너무 두꺼워지지 않습니다.
- 선반에서 로스팅하는 경우에는 덮은 오븐 용기에 로스팅할 때보다 온도를 약 10 °C 낮게 설정하십시오.

① 조리 시간 선택

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

- 전통적인 영국의 로스팅 시간 계산 방법은 육류의 종류에 따라 Ib/450 g 당15–20 분에 추가로 20 분을 더하여 원하는 결과를 얻을 수 있는 로스팅 진행시간을 조절합니다. 또한, 로스팅 시간은 육류의 종류에 따라 아래에 명시된로스트할 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 이후 에 요리를 확인하십시오.

팁

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

기능 참고 사항

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

조리 시간 마지막에 밑부분을 브라우닝 할 때 하단가열 ___ 기능을 사용하십시 오.

육즙이 너무 까맣게 탈 수 있으므로 로 스팅할 때 강력굽기 🏝 기능을 사용하 지 마십시오.

오토프로그램 Autol 활용

■ 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

팬플러스 및 또는 오토로스팅 □ 활용

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

팬플러스 ▲ 기능을 사용하면 오븐 내부 주위에 열을 즉시 분사하므로 상하단가 열 ☑ 기능을 사용할 때보다 낮은 온도 를 사용할 수 있습니다.

오토로스팅 ① 기능에서 오븐 내부는 초기에 높은 표면굽기온도로 가열됩니다 (약 230 °C). 온도에 도달하자마자 오븐은 자동으로 사전 선택한 로스팅 온도로 온도를 낮춥니다(로스팅 지속).

■ 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

수분플러스 🕬 활용

수분 추가가 필요한 조리 시 선호하는 가열 유형으로 이 기능을 사용하십시오.

■ 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

상하단가열 🔲 활용

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

■ 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

에코 팬 가열 🐼 활용

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

■ 음식을 선반 2 층에 놓습니다.

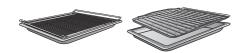
∴ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.
오븐 도어를 열고 그릴하면 뜨거운 공기가 쿨링 팬에 의해 냉각되는 대신 오븐에서 빠져 나가게 됩니다. 조절장치가 뜨거워집니다.

오븐 도어를 닫은 상태에서 그릴하십 시오.

그릴 시 틴

- 그릴에서는 예열이 필수입니다. 도어 를 닫은 상태에서 상단 가열/그릴부를 약 5 분 동안 예열하십시오.
- 필요하다면 육류를 다듬으십시오. 육 즙이 빠져나오게 되므로 그릴하기 전 에 고기에 소금을 치지 마십시오.
- 필요한 경우 고기에 오일을 약간 바릅니다. 쉽게 타고 연기가 발생할 수 있으므로 다른 종류의 지방을 사용하지마십시오.
- 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 다 용도 트레이를 사용하십시오. 음식의 즙 이 인서트 아래에 모입니다. 이를 통해 튀거나 오븐이 더러워지지 않으며 그레 이비와 소스를 만들 때 즙을 사용할 수 있습니다. 베이킹 및 로스팅 그릴 선반 이나 그릴링 및 로스팅 인서트에 오일을 바르고 그 위에 음식을 올립니다.

베이킹 트레이를 사용하지 마십시오.



조리 차트 참조 사항

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트에서 확 인하실 수 있습니다.

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

₽ 온도 선택

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

선반 높이 선택

- 조리할 요리의 두께에 따라 선반 높이 를 선택합니다.
- 납작한 음식은 3 층 또는 4 층에 놓습니다.
- 두꺼운 음식은 1 층 또는 2 층에 놓습 니다.

그릴굽기

② 조리 시간 선택

- 얇은 부분육/생선 조각은 한 면당 약 6-8 분 동안 그릴합니다.. 두께가 비슷한 요리를 동시에 그릴하 여 조리 시간이 크게 달라지지 않도록 하는 것이 가장 좋습니다.
- 일반적으로 가장 짧은 조리 시간 이후 에 요리가 익었는지 확인하십시오.
- 음식을 확인해보려면, 숟가락으로 고 기를 눌러봅니다. 이를 통해 얼마나 고 기가 익었는지 확인할 수 있습니다.

- 레어/핑크

육류가 스푼으로 잘 눌리면 안이 아직 빨간 상태입니다.

- 미디엄

약간 잘 눌리지 않고 안이 분홍빛입니다.

- 웰던

____ 잘 눌리지 않고 완전히 조리되어 있습 니다.

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

기능 참고 사항

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

그릴(대) [***] 활용

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

상단 가열/그릴 전체가 빨갛게 달아오르 며 필요한 열을 생성합니다.

그릴(소) 🚻 활용

이 기능을 사용해 소량의 얇은 조각을 굽고 소형 베이킹 요리를 브라우닝합니다.

상단 가열/그릴부 중심부만 빨갛게 달아 오르며 필요한 열을 생성합니다.

팬그릴 🖫 활용

이 기능은 치킨과 같이 두꺼운 음식을 굽 는 데 적합합니다.

얇은 음식의 경우 220 °C의 온도 설정이 권장되며, 두꺼운 조각일 경우 180-200 °C의 온도 설정이 권장됩니다. ① 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가 열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오 븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

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

부적합한 세제를 사용하는 경우 표면이 변색되거나 변형될 수 있습니다. 오 분의 전면부는 오븐 세척제나 물때 제 거 세제로 인한 손상에 특히 취약합니다.

모든 표면은 긁힘에 취약합니다. 특정 환경에서 유리 표면의 긁힘은 파손을 유발할 수도 있습니다.

모든 세척제 잔여물을 즉시 제거하십 시오.

적합하지 않은 세척제

외부 표면의 손상을 피하기 위해 다음을 사용하지 마십시오.

- 소다, 암모니아, 산 또는 염화물이 포 함된 세척제
- 오븐 전면의 경우 물때 제거 세제를 포 함한 세척제
- 연마성 세척제(예: 파우더 클리너, 연마 세척제, 수세미)
- 용제형 세척제
- 스테인리스 스틸 세척제
- 식기세척기 세척제
- 유리 세척제
- 세라믹 유리 쿡탑용 세척제

- 연마성 세척제와 이용했던 수세미, 브 러시, 스펀지 등과 같은 단단한 연마성 브러시나 스펀지
- 멜라민 청소 블록
- 날카로운 금속 스크래퍼
- 철수세미
- 기계적인 세척제를 사용한 부분 세척
- 오븐 세척제
- 스테인리스 스틸 나선형 패드

잠시라도 오염이 잔존하는 경우 제거하기 불가능할 수 있습니다. 세척하지 않고 기기를 자주 사용하면 세척이 매우 어려울 수 있습니다.

따라서 모든 오염물은 즉시 제거하는 것이 좋습니다.

액세서리는 식기세척기에서 세척할 수 없습니다.

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

오븐을 더 쉽게 청소하려면 다음 사항을 따르십시오.

- 도어를 분리하십시오.
- 플렉시클립 선반레일과 함께 측면 선 반레일을 꺼내십시오(장착된 경우).
- 상단 가열/그릴부를 내리십시오.

일반 오염 제거

오븐 내부 주위에는 오븐 도어의 유리를 밀봉하기 위한 섬세한 유리섬유 씰이 있습니다. 문지르거나 닦으면 손상될 수 있습니다.

섬유 유리 씰은 세척하지 마십시오.

청소 및 관리

일반 오염 제거

- 따뜻한 물, 세척액 및 깨끗한 스펀지나 깨끗한 젖은 극세사 수건으로 대부분 의 오염 물질을 닦아냅니다.
- 깨끗한 물로 모든 잔여 세제를 완전히 닦아냅니다. 세척제 잔여물로 인해 논스틱 기능이 손상될 수 있으므로 퍼펙트클린 마감 된 부품을 세척하는 경우 특히 중요합 니다.
- 청소 후에는 부드러운 천을 사용해 표 면을 닦아 건조합니다.

들러붙은 오염 제거(플렉시클립 선반레일 제외)

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

■ 유리 스크래퍼 또는 스테인리스 스틸 나선형 패드(예: Spontex Spirinett), 온 수와 세척액으로 제거할 수 있습니다.

카메라용 유리 커버를 세척하려면 스테 인리스 스틸 나선형 패드를 사용하지 마십시오. 식기 세척용 스펀지의 거친 면만을 사용해야 합니다.

오븐 세척제 사용

■ 퍼펙트클린 표면에 단단하게 들러붙은 오염은 차가운 표면에만 적용해야 하 는 밀레 오븐 클리너로 세척할 수 있습 니다.(국가에 따라 판매가능 여부 다름) 오븐 스프레이가 틈과 구멍에 들어가면 나중에 조리 프로그램 수행 시에 강한 악취가 생성됩니다.

오븐 세척제를 오븐 내부 천장에 뿌리 지 마십시오.

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

■ 포장의 안내를 따르십시오.

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

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

오븐 내부 열분해세척 세척

오븐 내부를 손으로 세척하기보다 열분해세척 [ช] 기능을 실행해 세척할 수 있습니다.

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

이용할 수 있는 열분해 단계에는 3 가지가 있으며 각각 진행 시간이 다릅니다.

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

열분해 세척 과정이 시작되면 도어가 자 동으로 잠깁니다. 프로그램이 종료될 때 까지 열리지 않습니다.

전기 요금이 저렴한 시간대에 시작하는 등 타이머를 사용하여 열분해 세척 프로 그램 시작 시간을 지연시킬 수 있습니다.

열분해 세척 프로그램 종료 시 오븐 내부 의 오염 정도에 따라 형성된 열분해 과정 으로 인한 재 등 모든 잔여물은 쉽게 닦 을 수 있습니다.

열분해 세척 준비

열분해 세척에 적합하지 않은 부속품 은 고온에 손상됩니다.

열분해 세척 프로그램을 시작하기 전에 열분해 세척에 적합하지 않은 모든 부속품을 오븐 내부에서 분리하십시 오. 이는 열분해 세척에 적합하지 않은 선택 부속품에도 적용됩니다.

다음 액세서리는 열분해 세척에 적합하며 열분해 세척 시 오븐 내부에 있어도 됩니다.

- 측면 레일
- 플렉시클립 선반레일 HFC 72
- 선반 HBBR 72
- 열분해 세척에 적합하지 않은 모든 부 속품을 오븐 내부에서 분리하십시오.
- 선반을 가장 높은 층에 둡니다.

오븐 내부에 큰 오염물이 있으면 연기가 자욱해질 수 있습니다.

타버린 잔여물은 에나멜 처리 표면에 영구 변색 또는 광택 손실을 유발할 수 있습니다.

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

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 애완동물 이 주방에 들어가지 않도록 합니다. 열분해 세적 중에는 주방의 환기가 잘 되는지 확인해야 합니다. 냄새가 다른 방으로 새어 나가지 않도록 합니다.

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

- 유지관리 ⑥을(를) 선택합니다.
- 열분해세척을(를) 선택합니다.
- 오염 정도에 따라 필요한 열분해 세척 단계를 선택합니다.
- *OK*를 눌러 확인합니다.

디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니 다.

■ *OK*를 눌러 확인합니다.

열분해 세척은 바로 시작하거나 나중에 시작하도록 예약할 수 있습니다.

열분해 세척 바로 시작

- 열분해 세척 프로그램을 바로 시작하 려면 즉시 시작을 선택합니다.
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.

열분해 세척 프로그램이 시작됩니다.

도어가 자동으로 잠깁니다. 그다음 오븐 가열 및 냉각 팬이 자동으로 켜집니다.

열분해 세척 프로그램 도중에는 오븐 내 부 조명이 켜지지 않습니다.

열분해 세척 프로그램의 남은 시간이 디 스플레이에 표시됩니다. 진행시간을 변 경할 수 없습니다.

세척 프로그램을 실행하며 동시에 남은 시간 알림을 사용할 수 있습니다. 남은 시간 알림이 종료되면 신호음이 울리며 표시가 깜박이고 디스플레이에서 시 간이 카운트됩니다. 선세 조절장치를 터치하면 신호음과 광학 신호가 꺼집니다.

나중에 열분해 세척 시작

- 열분해 세척 프로그램을 나중에 시작 하려면 시작시간을 선택합니다.
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.
- 열분해 세척을 시작해야 하는 시간을 설정합니다.
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.

도어가 자동으로 잠깁니다. 시작시간 및 설정 시작 시간이 디스플레이에 표시됩 니다.

시작 시간 전까지 언제든 타이머을 통해 시작 시간을 다시 설정할 수 있습니다.

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

열분해 세척 완료

남은 시간이 모두 소요되면 도어가 열린 다는 메시지가 디스플레이에 표시됩니 다.

도어 잠금이 풀리자마자 디스플레이에 준비 메시지가 표시되며 신호음이 울립니다.

- 메시지가 표시되면 OK를 누릅니다.
- 닫기을(를) 선택합니다.
- 오븐을 끕니다.

시각 및 음향 신호가 꺼집니다.

① 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 열분해 세척 프로그램 종료 시 오븐은 매우 뜨거운 상태입니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입 을 수 있습니다.

잔여물을 제거하거나 측면 선반레일에 기름을 바르기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

- 오븐 내부와 열분해 세척에 적합한 부속품을 세척하여 오븐 내부의 오염 정도에 따라 쌓일 수 있는 열분해 잔여물(예: 재)을 제거하십시오.
- 카메라 커버에 있는 잔여물을 제거하 십시오. 세척용 스펀지의 후면에 있는 수세미를 사용할 수도 있습니다.
- 키친타올에 내열 식용유 몇 방울을 뿌려 측면 선반레일을 윤활하십시오.

대부분의 잔여물은 온수, 소량의 세척 액 및 깨끗한 스펀지나 깨끗한 젖은 극 세사 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 스테인리스스틸 나선형 패드(예: Spontex Spirinett) 및 소량의 세척액으로 제거될수 있습니다.

오븐 내부 주위에는 오븐 도어의 유리 를 밀봉하기 위한 섬세한 유리섬유 씰 이 있습니다. 문지르거나 닦으면 손상 될 수 있습니다.

섬유 유리 씰은 세척하지 마십시오.

에나멜 처리된 표면은 튄 과일즙으로 인해 변색될 수 있습니다. 그러한 변색 은 에나멜 특성에 영향을 주지 않습니 다.

이러한 얼룩은 제거하지 마십시오.

플렉시클립 선반레일 여닫기

세척 후 플렉시클립 선반레일에 변색이 나 작은 얼룩이 남을 수 있습니다. 그러 나 이는 작동에 영향을 미치지 않습니다.

■ 열분해 세척 프로그램을 실행한 후 플렉시클립 선반레일을 여러번 여닫으 십시오.

청소 및 관리

물때 제거

물때 제거 주기는 지역 내 물경도에 따라다릅니다.

물때 제거는 언제든 실행할 수 있습니다.

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

오븐에서는 물때 제거를 시작하기 전에 사용할 수 있는 10 회의 프로그램을 카운 트다운합니다. 이후에는 수분이 추가되 는 기능 또는 자동 프로그램을 사용할 수 없게 됩니다.

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

물때 제거 과정 순서

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

물때 제거에는 약 90 분이 소요되며 몇 가지 단계가 포함됩니다:

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

물때 제거 준비

약 1 리터 용량의 용기가 필요합니다. 오븐에는 플라스틱 튜브(석션컵 포함) 가 제공되어 급수 파이프 밑에서 물때 제거액이 있는 용기를 들지 않아도 됩 니다.

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

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

시트르산 및/또는 염소와 같이 바람직 하지 않은 물질이 포함된 다른 물때제 거제는 제품을 손상시킬 수 있습니다.

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

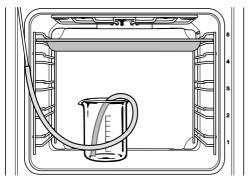
■ 용기에 약 600 ml의 냉수를 넣고 물때 제거 태블릿세제 하나를 완전히 녹여 주십시오.

물때 제거 실행

- 유지관리 **⑥을(를) 선택합니다**.
- 물때 제거을(를) 선택합니다.

수분 추가가 필요한 기능과 자동 프로 그램을 이미 사용할 수 없는 경우 *OK를* 누르면 물때 제거가 바로 시작됩니다.

■ 사용한 물때 제거 용액을 받을 수 있도 록 다용도 트레이를 상단 선반 높이에 완전히 밀어넣습니다. 메시지가 표시 되면 OK를 누릅니다.



- 물때 제거 용액이 든 용기를 오븐 바닥 에 놓습니다.
- 플라스틱 튜브의 한 쪽 끝을 급수 파이 프에 연결합니다. 플라스틱 튜브의 다 른 끝은 물때 제거 용액 용기의 바닥에 놓고 플라스틱 튜브를 석션 컵이 있는 용기에 고정합니다.
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.

급수 절차가 시작됩니다. 펌프 소리가 들립니다.

멈춤 또는 시작 선택을 통해 언제든 급수 절차를 중지하거나 다시 시작할 수 있 습니다.

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

흡수 과정이 완료된 것을 확인하라는 메 시지가 표시됩니다.

■ 확인 후 *OK*를 누릅니다.

활성화 단계가 시작됩니다. 디스플레이 에서 줄어드는 시간을 확인할 수 있습니 다. ■ 용기는 오븐 내부의 급수 파이프에 튜 브가 연결된 채로 둡니다. 시스템에서 는 활성화 단계 중에 더 많은 액체를 필요로 하므로 용기에 약 300 ml의 물 을 채워넣습니다.

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

전체 과정 중에 오븐 내부 조명과 냉각 팬은 켜진 상태를 유지합니다.

활성화 단계 종료 시 신호음이 울립니다.

활성화 단계 후 스팀 분사 시스템 헹굼

활성화 단계가 완료된 후에는 물때 제거 용액의 잔여물을 제거하기 위해 스팀 분 사 시스템을 헹궈야 합니다.

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

- 물때 제거 용액이 모인 다용도 트레이를 오븐에서 꺼내 비웁니다. 트레이를 오븐 상단 선반 높이에 다시 넣습니다.
- 용기에서 플라스틱 튜브를 꺼냅니다.
- 용기를 꺼내고 깨끗이 헹군 후 약 1 리 터의 신선한 수돗물로 채웁니다.
- 오븐 내부에서 용기를 교체한 후 용기 에 플라스틱 튜브를 고정합니다.
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.

첫 번째 헹굼에 대한 급수가 시작됩니다.

물이 스팀 분사 시스템에 주입되고 이는 다용도 트레이에 모이게 됩니다.

두 번째 헹굼을 준비할 지침이 표시됩니다.

■ 헹군 물이 모인 다용도 트레이를 오븐 에서 꺼내 비웁니다. 트레이를 오븐 상 단 선반 높이에 다시 넣습니다.

청소 및 관리

- 용기에서 플라스틱 튜브를 꺼내고 약 1 리터의 신선한 수돗물로 채웁니다.
- 오븐 내부에서 용기를 교체한 후 용기 에 플라스틱 튜브를 고정합니다.
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.
- **세 번째 헹굼**도 정확히 동일한 방식으로 진행합니다.

잔존 수분 증발 과정에서 세 번째 헹굼 으로부터 나온 물을 모은 다용도 트레 이를 오븐 내부에 두십시오.

잔존 수분 증발

세 번째 헹굼 이후 잔존 수분 증발이 시 작됩니다.

- 오븐에서 용기와 튜브를 꺼냅니다.
- 도어를 닫으십시오.
- 확인 후 *OK*를 누릅니다.

⚠ 증기로 인한 부상 위험.

스팀으로 인해 심각한 화상을 입을 수 있습니다.

잔존 수분이 증발될 때는 도어를 열지 마십시오.

오븐 가열이 켜지고 잔존 수분 증발 시간 이 나타납니다.

실제 잔존 수분 양에 따라 남은 시간은 자동으로 달라집니다.

물때 제거 마무리

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

- 확인 후 *OK*를 누릅니다.
- 신호음과 준비(이)가 나타납니다.
- 닫기을(를) 선택합니다.

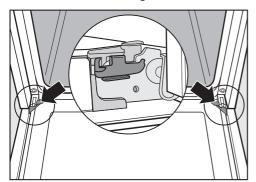
■ ① 켜기/끄기 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 끕니다.

① 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가 열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오 븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

- 액체가 모인 다용도 트레이를 오븐에 서 꺼내 비웁니다.
- 오븐이 식으면 응축수와 물때 제거액 잔여물을 닦아냅니다.
- 오븐 내부가 완전히 마를 때까지 도어 를 열어 둡니다.

도어 분리

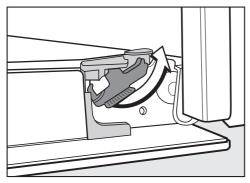
도어의 중량은 약 10 kg입니다.



오븐 도어는 리테이너로 도어 경첩에 연 결됩니다.

리테이너에서 도어를 분리하기 전에 양 쪽 도어 경첩의 잠금 클램프를 풀어야 합 니다.

■ 도어를 완전히 엽니다.



■ 할 수 있는 데까지 잠금 클램프를 풉니다.

도어를 잘못 분리하면 오븐이 손상될 수 있습니다.

오븐으로 다시 튕겨나가므로 리테이 너에서 도어를 수평으로 당기지 마십 시오.

손잡이가 빠질 수 있으므로 핸들을 사용하여 도어에서 리테이너를 당기지 마십시오.

■ 살짝 열릴 때까지 도어를 들어 올립니 다.



■ 양쪽으로 도어를 잡고 리테이너에서 비스듬하게 위로 당깁니다. 도어가 다 시 잘 장착되었는지 확인합니다.

청소 및 관리

도어 분해

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

오븐이 작동되면 공기가 도어를 통해 통 과되어 외부판 온도를 낮게 유지합니다.

유리판 사이에서 오염이 발생하면 도어 를 분해하여 판 사이를 청소할 수 있습니 다.

도어 유리에 긁힘으로 인해 유리가 깨질 수 있습니다.

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

도어 유리를 청소할 때 오븐 전면에 해 당하는 지침을 따라야 합니다.

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 표면 을 손상시킵니다.

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

도어 유리는 떨어지면 깨질 수 있습니 다.

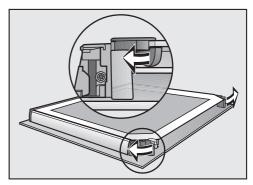
분해한 도어 유리는 안전한 곳에 보관 하십시오. <u>↑</u> 도어를 세게 닫아 발생할 수 있는 부상 위험.

도어가 오븐에 장착되어 있을 때 분해 하려고 하면 도어가 세게 닫힐 수 있습 니다.

항상 도어를 분리한 후에 분해해야 합 니다.

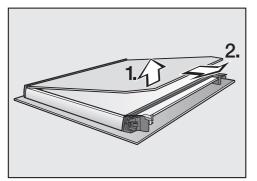
■ 외부 유리판이 아래를 보도록 한 상태 에서 부드러운 표면(예: 티 타월 위) 위 에 도어를 두어 긁힘 발생을 방지합니 다.

도어 핸들은 테이블 가장자리에 정렬 해 두어 유리를 눕혀서 보관하고 세척 도중에 파손되지 않도록 합니다.

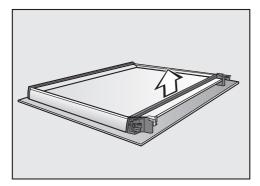


■ 유리판 리테이너 2 개를 뒤집어 엽니 다.

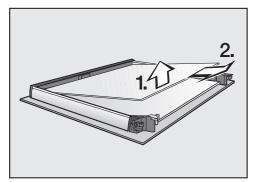
내부판을 분리하고 중간판 두 개를 하나 씩 분리할 수 있습니다.



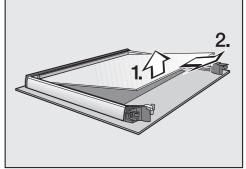
■ 내부판을 **조심스럽게** 들어올려 플라스 틱 스트립에서 꺼냅니다.



■ 씰을 제거합니다.



■ 중간판 두 개의 상부를 조심스럽게 들 어올려 꺼냅니다.

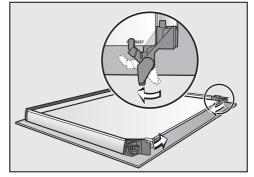


- 중간판 두 개의 바닥을 조심스럽게 들 어올려 꺼냅니다.
- 깨끗한 스펀지 또는 젖은 극세사 수건 에 따뜻한 세척액 용액으로 도어판 및 기타 부품을 청소합니다.
- 모든 부품을 부드러운 천으로 닦아 물 기를 제거합니다.

그리고 도어를 조심스럽게 재조립합니 다.

두 개의 중간판은 동일합니다. 올바르 게 넣을 수 있도록 소재 품목번호가 판 에 인쇄되어 있습니다.

■ 중간판 두 개의 하단을 소재 번호에 맞춰 다시 장착합니다(즉 반대 방향이 아니어야 함).

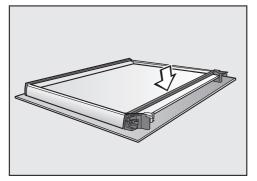


■ 유리판 리테이너를 중간판 두 개의 하 단에 맞도록 뒤집습니다.

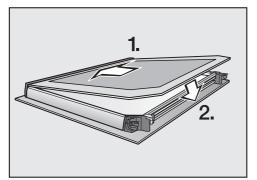
청소 및 관리

■ 중간판 두 개의 상단을 소재 번호에 맞춰 다시 장착합니다(즉 반대 방향이 아니어야함).

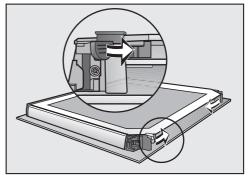
판은 리테이너 위에 배치해야 합니다.



■ 씰을 다시 장착합니다.



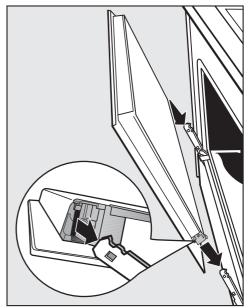
■ 무광택 인쇄면이 아래쪽을 향하도록 내부판을 플라스틱 스트랩으로 밀어 넣고 리테이너 사이에 장착합니다.



■ 유리판 리테이너를 안쪽으로 뒤집어 닫습니다.

이제 도어가 재조립되었습니다.

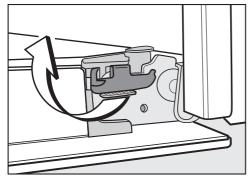
도어 장착



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

도어 클램프가 잠기지 않으면 도어가 느슨해져 파손될 수 있습니다.

항상 도어를 다시 장착한 후에는 잠금 클램프가 잠기는지 확인합니다.



■ 잠금 클램프를 다시 잠그려면 가능한 수평 위치가 되도록 위로 다시 뒤집습 니다.

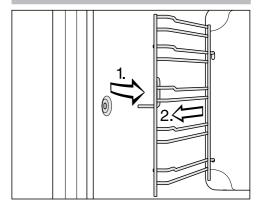
플렉시클립 선반레일 포함 측면 선반레일 분리

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

플렉시클립 선반레일을 먼저 분리하려면 "기능 – 플렉시클립 선반레일 맞추기 및 분리하기"의 지침을 따르십시오.

① 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가 열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

측면 선반레일을 분리하기 전에 가열 부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시 오.



■ 홀더에서 측면 선반레일을 당기고(1,) 분리하십시오(2.).

지침을 역순으로 따라 **다시 조립하십시 오**.

■ 부품을 조심스럽게 삽입하십시오.

상단 가열/그릴부 내리기

오븐 내부 천장이 심하게 오염된 경우, 상단 가열/그릴부를 내려 쉽게 청소할 수 있습니다. 젖은 천이나 식기 세척용 스펀 지로 오븐 내부 천장을 정기적으로 청소 하십시오.

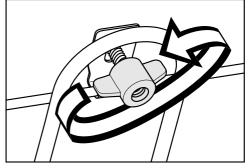
① 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가 열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오 븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

고정 너트가 오븐 바닥에 떨어지면 오 븐 바닥의 에나멜 마감이 손상될 수 있 습니다.

오븐 내부 바닥에 천이나 비슷한 물품 을 놓아 보호하십시오.

■ 측면 레일을 분리합니다.



■ 윙 너트를 푸십시오.

상단 가열/그릴부가 손상되지 않도록 주의하십시오.

상단 가열/그릴부를 내릴 때 힘을 절 대 가하지 마십시오.

■ 상단 가열/그릴부를 조심스럽게 내립 니다.

이제 오븐 내부 상단에 접근할 수 있습니 다.

■ 깨끗한 스펀지 천 또는 깨끗하고 촉촉 한 극세사 천에 따뜻한 물과 세척 용액 을 묻혀 오븐 내부를 청소합니다.

커버판을 잘못 장착하면 카메라가 손 상될 수 있습니다.

카메라를 덮고 있는 판을 분리하지 마 십시오.

- 카메라 커버에 있는 잔여물을 제거하십시오. 세척용 스펀지의 후면에 있는 수세미를 사용할 수도 있습니다.
- 청소 후, 상단 가열/그릴부를 조심스럽 게 다시 올립니다.
- 윙 너트를 교체하고 단단히 조이십시 ♀
- 선반의 선반레일을 장착합니다.

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

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

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

문제	원인과 해결
디스플레이가 어둡습니다.	시간 디스플레이 꺼짐 설정을 선택했습니다. 오븐이 꺼지면, 디스플레이는 어두워집니다. ■ 오븐이 켜지면 메인 메뉴가 바로 나타납니다. 시간 을 계속해서 표시하려면 시간 디스플레이 켜짐 설 정을 선택하십시오.
	오븐에 전원이 공급되지 않습니다. ■ 오븐 플러그가 소켓에 올바르게 꽂혀있고 켜져 있는 지 확인하십시오. ■ 회로 차단기가 단락되지 않았는지 점검합니다. 자격을 갖춘 전기 기술자나 밀레 서비스 센터에 문의하십시오.
부저가 울리지 않습니다.	부저가 비활성화되어 있거나 음량이 너무 낮게 설정되어 있습니다. ■ 부저를 켜거나 기기 설정 볼륨 부저음(으)로 음량을 높이십시오.
오븐 내부가 가열되지 않 습니다.	데모 모드가 활성화 상태입니다. 디스플레이 및 센서 조절장치에서 메뉴 옵션을 선택할 수 있지만, 오븐 가열은 작동하지 않습니다. ■ 기기 설정 │전시장 전용 프로그램 │ 데모모드 │ 꺼짐을(를) 선택하여 데모 모드를 비활성화하십시오.
오븐을 켜면 디스플레이에 시스템 잠금 웃이(가) 나타 납니다.	 ☆ 시스템 잠금이 활성화되었습니다. ■ ☆ 기호를 6 초 이상 눌러 조리 프로그램의 시스템 잠금을 비활성화할 수 있습니다. ■ 시스템 잠금을 영구적으로 비활성화하려면 안전장치 시스템 잠금 ☆ 기 제집 설정을 선택하십시오.

문제 해결 가이드

문제	원인과 해결
선서 조절장치 또는 동작 센서가 응답하지 않습니 다.	다스플레이 QuickTouch 꺼짐 설정을 선택했습니다. 오 븐이 꺼지면 센서 조절장치 및 동작 센서는 응답하지 않습니다. ■ 오븐이 켜지면, 센서 조절장치 및 동작 센서는 바로 반응합니다. 오븐이 꺼져 있어도 센서 조절장치 및 동작 센서가 반응하게 하려면 디스플레이 QuickTouch 켜짐 설정을 선택하십시오. 동작 센서 설정이 꺼져 있습니다. ■ 기기 설정 동작 센서을(를) 선택하여 동작 센서의 설 정을 변경하십시오. 동작 센서에 결함이 있습니다. ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오. 오븐이 전원 공급 장치와 연결되어 있지 않습니다.
	 모븐 플러그가 소켓에 올바르게 꽂혀있고 켜져 있는 지 확인하십시오. ■ 퓨즈에서 오작동이 발생했는지 확인하십시오. 자격을 갖춘 전기기술자나 밀레 고객 서비스 부서에 문의하십시오.
	디스플레이가 반응하지 않으면 조절장치에 결함이 있는 것입니다. ■ 디스플레이가 꺼지고 오븐이 다시 시작될 때까지 ① 켜짐/꺼짐 센서 조절장치를 계속 누르십시오.
정전 -프로그램이 취소되었 습니다. 가 디스플레이에 표시됩니다.	전원 공급이 잠시 중단되었습니다. 이로 인해 현재 조 리 프로그램이 중단되었습니다. ■ 오븐을 끈 후 다시 켭니다. ■ 조리 프로그램을 다시 시작하십시오.
12:00 이(가) 디스플레이에 표시됩니다.	전원 공급이 150 시간 이상 중단되었습니다. ■ 시간과 날짜를 재설정하십시오.
최대 작동시간에 도달했습니다. 가 디스플레이에 표시 됩 니다.	오븐이 비정상적으로 오래 작동되었습니다. 이로 인해 안전 전원차단 기능이 활성화되었습니다. ■ OK를 눌러 확인하십시오.
	이제 오븐을 사용할 수 있습니다.

문제	원인과 해결
디스플레이에 ⚠ 호 류 F32이 표시됩니다.	열분해 세척을 위한 도어 잠금이 체결되지 않았습니다. ■ 오븐을 끈 후 다시 켭니다. 열분해 세척 프로그램을다시 시작합니다. ■ 메시지가 다시 표시되면 밀레 고객 서비스 센터에문의하십시오.
디스플레이에 ⚠ 오 류 F33이 표시됩니다.	열분해 세척을 위한 도어 잠금이 열리지 않았습니다. ■ 오븐을 끈 후 다시 켭니다. ■ 도어 잠금이 스스로 열리지 않는 경우 밀레 고객 서비스 센터에 문의하십시오.
본문에 없는 $\mathfrak{Q}_{\vec{h}}$ 및 오류 코드가 디스플레이에 나타 납니다.	사용자가 해결할 수 없는 결함이 발생했습니다. ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
물때 제거 기능을 선택한 후 디스플레이에 프로그램 을 작동할 수 없습니다. 메시 지가 표시됩니다.	스팀 분사 시스템에 결함이 있는 것입니다. ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
자동 프로그램을 선택한 후 디스플레이에 수분조절 기능 오류 -오토프로그램이 수분 없이 진행됩니다. 메시 지가 표시됩니다.	스팀 분사 시스템에 결함이 있는 것입니다. ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오. 수분 추가가 필요하지 않은 자동 프로그램을 실행할수 있습니다.
수분 추가가 필요한 프로 그램이 물을 흡입하지 않 습니다.	데모 모드가 활성화 상태입니다. 디스플레이 및 센서 조절장치에서 메뉴 옵션을 선택할 수 있지만, 스팀 분 사 시스템 펌프는 작동하지 않습니다. ■ 기기 설정 전시장 전용 프로그램 데모모드 꺼짐을(를)
	선택하여 데모 모드를 비활성화하십시오. 스팀 분사 시스템을 위한 펌프에 결함이 있습니다. ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
요리 프로그램 이후에 잡 음이 들립니다.	조리 프로그램 후에도 냉각팬은 계속 켜져 있습니다 ("설정 – 냉각팬 연속작동" 참조).
오븐이 저절로 꺼졌습니 다.	일정 시간이 흐르거나 조리 프로그램이 종료된 후 버 튼을 누르지 않으면 전원을 절약하기 위해 오븐은 자 동으로 꺼집니다. ■ 오븐을 다시 켜십시오.

문제 해결 가이드

	임이기 리견
문제	원인과 해결
조리 차트에 있는 시간 후에도 케이크/비스킷이 제	레시피에서 사용되는 온도와 온도가 다릅니다. ■ 레시피에 설명된 온도를 선택하십시오.
대로 요리되지 않았습니 다.	레시피에 설명된 수량과 재료 수량이 다릅니다. ■ 레시피가 수정되었는지 확인하십시오. 물 또는 계란 을 추가하면 혼합 재료를 요리하기 위해 더 긴 조리 시간이 필요합니다.
구운 제과의 브라우닝이 균일하지 않습니다.	온도 또는 선반 높이가 잘못 선택되었습니다. ■ 항상 약간씩은 덜 균일하게 브라우닝됩니다. 브라우 닝이 많이 균일하지 않으면 온도와 선반 높이가 올 바르게 선택되었는지 확인하십시오.
	베이킹 용기의 소재 또는 색상이 선택한 오븐 기능에 적합하지 않습니다. ■ 상하단가열 □ 기능을 사용할 때 광택이 있는 팬을 사용하면 원하는 요리 결과를 얻을 수 없습니다. 어 두운 무광 틀이 베이킹에 가장 좋습니다.
열분해 세척 프로그램 이후에도 오븐에 오염물이남아 있습니다.	열분해 세척 프로그램은 오븐 내의 오염을 태워 재로 만듭니다. ■ 젖은 극세사 천 또는 깨끗한 스펀지에 온수와 세척 액 용액을 적셔 재를 모두 제거합니다. 열분해 세척 프로그램 실행 이후에도 큰 오염물이 남아 있는 경우, 필요하면 더 긴 작동 시간을 선택해 프로그램을 다시 시작해야 합니다.
액세서리를 오븐에 넣거나 꺼낼 때 소음이 납니다.	액세서리를 오븐에 넣거나 뺄 때 측면 선반레일의 열 분해 저항력이 있는 표면이 마찰을 일으킵니다. ■ 마찰을 줄일려면 키친타올에 내열 식용유 몇 방울을 뿌려 측면 선반레일을 윤활하십시오. 열분해 세척 프로그램을 시행할 때마다 이 과정을 반복합니다.
잠시 후 오븐 내부 조명이 꺼집니다.	조명 15초동안 켜짐 설정을 선택했습니다. ■ 전체 조리 프로그램 중에 오븐 내부 조명을 켜려면 조명 켜짐 설정을 선택하십시오 .
오븐 내부 조명이 꺼져 있 거나 켜지지 않습니다.	조명 꺼짐 설정을 선택했습니다. ■ ☆ 센서 조절장치를 눌러 15 초 동안 오븐 내부 조명을 켜십시오. ■ 필요한 경우, 조명 켜짐 또는 15초동안 켜짐 설정을 선택하십시오. 오븐 내부 조명에 결함이 있습니다. ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.

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

문제 발생시 연락처

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

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

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

이 정보는 도어를 완전히 열었을 때 오븐 의 전면 프레임에서 확인할 수 있는 데이 터 플레이트에서 제공됩니다.

보증

제품은 구입일로부터 2년간 보증됩니다. 보증 사용 약관에 대한 자세한 내용은 보 증서를 참조하시거나 밀레 서비스 센터 로 문의하십시오.

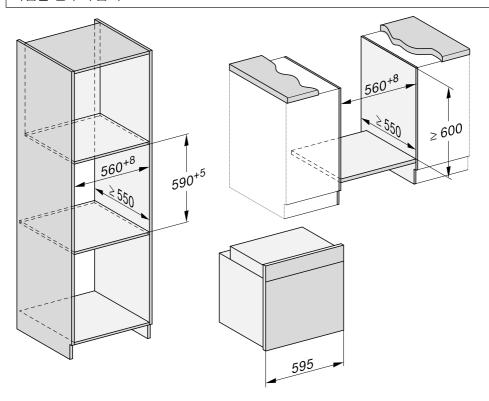
설치

설치 치수

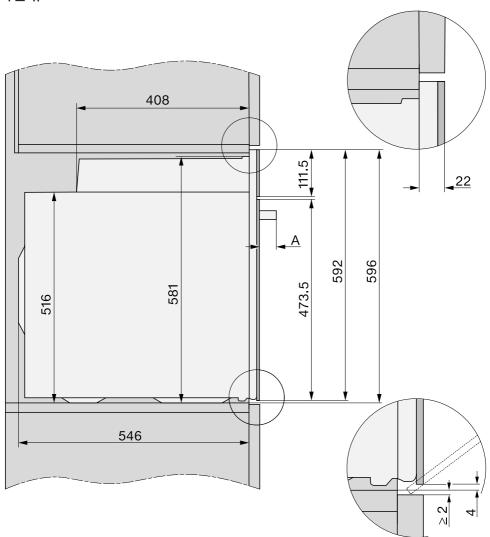
치수는 mm 단위입니다.

키큰장 또는 하부장에 설치

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



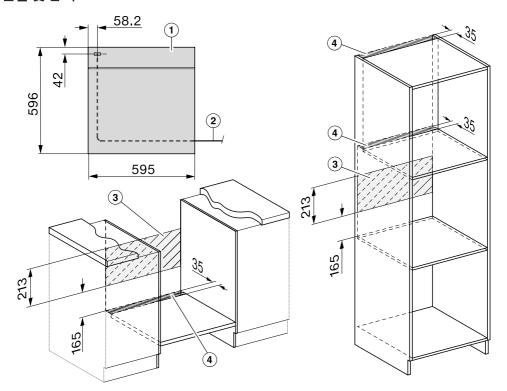
측면 뷰



A H 78xx: 47 mm

설치

연결 및 환기



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

오븐 설치

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

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

제품 설치 시에는 다음을 준수해야 합 니다.

오븐이 설치되는 선반이 벽에 닿지 않 았는지 확인하십시오.

장의 측벽에 단열 스트립을 장착하지 마십시오.

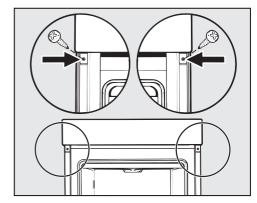
■ 오븐을 전기 공급 장치에 연결합니다.

도어 핸들로 오븐을 들어올리면 도어 가 손상될 수 있습니다.

하우징 옆에 있는 들어간 손잡이를 이 용하여 기기를 옮깁니다.

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

- 오븐을 장에 민 후 정렬합니다.
- 도어를 분리하지 않은 경우 도어를 엽 니다.



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

전기 연결

주 전원 공급 장치와 동기화되지 않는(예: 단절된 네트워크, 백업 시스템 등) 자력 전원 공급 장치 또는 일반 전원 공급 장 치의 일시적 또는 영구적인 작동이 가능 합니다. 작동 요구 사양은 EN 50160 혹 은 비슷한 표준을 준수하는 전원 공급 장 치 시스템입니다.

가전용 전기 설비 및 밀레 제품과 함께 제공된 보호 조치 기능과 작동은 독립된 작동 환경 또는 주전원과 동기화 되지 않은 경우에도 유지되어야 하고, 혹은 설치 시 이와 동등한 수준의 수단으로 대체되어야 합니다. 예를 들어

VDE-AR-E 2510-2의 현재 버전이 설명하는 내용과 같습니다.

모든 전기 작업은 현행 국가 및 지역 안 전 규정을 엄격히 준수하여 적합한 자격 과 역량을 갖춘 밀레 공인 서비스 기술자 만 수행해야 합니다.

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

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

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

<u>⚠</u> 경고: 이 제품은 접지를 해야 합니 다 자율 전원 공급 시스템 또는 주 전원 공급 장치와 동기화되지 않은 전원 공급 시스템(예: 아일랜드 네트워크, 백업 시스템)에서 일시적인 또는 영구적인 작동이가능합니다. 작동 요구 사양은 EN 50160 또는 동등한 표준을 준수하는 전원 공급장치 시스템입니다.

가정용 전기 설비 및 밀레 제품에서 제공되는 보호 조치 기능 및 작동은 독립된 작동 또는 주 전원 공급 장치와 동기화되지 않은 작동에서도 유지되어야 합니다. 또는 설치 시 이와 동등한 조치로 대체되어야 합니다. 예를 들어, BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 현 버전에서 설명하는 내용과 같습니다.

케이크 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)		[°C]	1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5 ₁	① [분]	CF
머핀(선반 1 개)	[J.	150–160	_	2	25–35	_
머핀(선반 2 개)	[J.	150–160	-	1+3	30-40 ²	-
소형 케이크(선반 1 개)	[J.	150	_	2	30–40	_
		160 ¹	_	3	20–30	-
소형 케이크(선반 2 개)	[L	150 ¹	-	1+3	25–35	-
파운드케이크(식빵틀, 30 cm)	[J.	150–160	-	2	60–70	-
		155–165 ¹	_	2	60–70	<
마블, 너트 케이크(식빵 틀, 30 cm)	[L	150–160	-	2	60–70	-
		150–160	-	2	60–70	_
마블, 너트 케이크(원형 틀, 번트 케이	[L	150–160	✓	2	55–65	-
크 틀, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	60–70	_
신선한 과일 케이크(선반)	[L	150–160	_	2	40–50	>
		155–165	_	1	40–50	>
신선한 과일 케이크(스프링폼 케이크	[L	150–160	✓	2	55–65	\
틀, ∅ 26 cm)		165–175 ¹	_	2	50–60	>
플랑 베이스(플랑 베이스 틀,	[L	150–160	-	2	25–35	_
Ø 28 cm)		170–180 ¹	-	2	15–25	-

___ 기능, ▮ 온도, ▮차 부스터, ██ 선반 높이, ④ 조리 시간, CF 크리스피 기능, ♨ 팬 플러스, █ 상하단 가열, ✔ 켜기, = 끄기

¹ 음식을 넣기 전에 오븐 내부를 예열하십시오.

² 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

조리 차트

혼합 재료 섞기

케이크/비스킷 (액세서리)		 [°C]	1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5 ₁	① [분]	CF
비스킷(선반 1 개)	[L	140–150	-	2	25–35	-
	Ø\$	150–160	-	2	25–35	_
비스킷(트레이 2 개)		140–150	-	1+3	25–35 ²	_
드롭 쿠키(선반 1 개)	[L	140	-	2	35–45	_
		160 ¹	-	3	25–35	_
드롭 쿠키(선반 2 개)	٨	140	-	1+3	40–50 ²	_
플랑 베이스(플랑 베이스 틀,	[L	150–160	✓	2	35–45	_
Ø 28 cm)		170–180 ¹	✓	2	20–30	_
치즈 케이크(스프링폼 케이크팬,		170–180	-	2	80–90	_
Ø 26 cm)	<u>&</u>	160–170	-	2	80–90	_
애플 파이(스프링폼 케이크 틀,	[L	160	_	2	90–100	_
Ø 20 cm)		180	-	1	85–95	_
상단 크러스트가 있는 애플 파이(스프		180–190 ¹	-	2	60–70	✓
링폼 케이크 틀, ∅ 26 cm)	<u>&</u>	160–170	ı	2	60–70	✓
신선한 과일 글레이즈드 케이크(스프		170–180	_	2	60–70	_
링폼 케이크 틀, ∅ 26 cm)	<u>&</u>	150–160	_	2	55–65	_
신선한 과일 케이크, 글레이즈드(트레		170–180	-	2	50–60	✓
0)	<u>&</u>	160–170	-	2	45–55	✓
스위스 애플 파이(선반)		210–220 ¹	✓	1	45–55	✓
	<u>&</u>	190–200	_	2	40–50	✓

[□] 기능, ▮ 온도, ▮차 부스터, □ 1 선반 높이, ④ 조리 시간, CF 크리스피 기능, 爲 팬 플러스, ા 에코 팬 가열, □ 상하단 가열, 爲 강력 베이킹, ✔ 켜기, – 끄기

¹ 음식을 넣기 전에 오븐 내부를 예열하십시오.

² 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

이스트 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)		[°C]	! *	5 1	① [분]	CF
번트 케이크(번트 케이크 틀,	[L	150–160	_	2	50–60	_
Ø 24 cm)		160–170	_	2	50–60	_
슈톨렌	J.	150–160	-	2	55–65	_
		160–170	✓	2	55–65	_
과일 포함/미포함 소보로 케이크(트레	[L	160–170	-	2	35–45	✓
0))		170–180	-	3	45–55	✓
신선한 과일 케이크(선반)	[L	160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(선반 1 개)	J.	160–170	✓	2	25–35	-
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(선반 2 개)	J.	160–170	✓	1+3	30–40 ³	-
화이트 브레드(모든 형태)	0&	190–200	✓	2	30-40 ⁴	_
		190–200	_	2	30–40	_
화이트 브레드(식빵틀, 30 cm)	J.	180–190	✓	2	45–55	_
	(190–200 ¹	✓	2	55–65 ⁵	√ ⁶
통밀빵(식빵틀, 30 cm)	[L	180–190	✓	2	55–65	_
	(200–210 ¹	✓	2	55–65 ⁵	√ ⁶
이스트 도우 발효		30–35	_	_2	-	_

☐ 기능, ▮ 온도, ▮차 부스터, █ 첫 선반 높이, ④ 조리 시간, CF 크리스피 기능, ᠍ 팬 플러스, ③ 몽모이스처 플러스 + 팬 플러스, ⑤ 모이스처 플러스 + 상하단 가열, ☐ 상하단 가열, ✔ 켜기, – 끄기

- 4 조리 프로그램 초반에 스팀을 1 회 분출합니다.
- 5 조리 프로그램 초반에 스팀을 2 회 분출합니다.
- 6 15 분의 조리 시간이 지나면 크리스피 기능을 켭니다.

¹ 음식을 넣기 전에 오븐 내부를 예열하십시오.

² 선반을 오븐 바닥에 놓고 도우가 담긴 볼을 선반에 올립니다. 접시 크기에 따라 선반 레일을 분리 해야 할 수 있습니다.

³ 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

조리 차트

쿠아르크 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)		[°C]	1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5 ₁	① [분]	CF
신선한 과일 케이크(선반)	[J.	160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(선반 1 개)		160–170	_	3	25–35	✓
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(선반 2 개)	J.	150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

___ 기능, ♪ 온도, ♪↑ 부스터, ___↑ 선반 높이, ④ 조리 시간, CF 크리스피 기능, 옯 팬 플러스, ___ 상하단 가열, ✔ 켜기, – 끄기

스펀지 혼합 재료

케이크/비스킷 (액세서리)		[°C]	1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5 ₁	① [분]	CF
스펀지 케이크 베이스(계란 2 개, 스프 링폼 케이크 틀, ∅ 26 cm)		160–170 ¹	-	2	15–25	_
스펀지 케이크 베이스(계란 4–6 개, 스 프링폼 케이크 틀, ∅ 26 cm)		150–160 ¹	-	2	30–40	_
거품을 낸 스펀지(스프링폼 케이크 틀,	[J.	180	-	2	25–35	-
Ø 26 cm)		150–170 ¹	_	2	25–45	_
스위스 롤 스펀지(트레이)		180–190 ¹	✓	1	15–25	_

□ 기능, ▮ 온도, ▮차 부스터, □ 차 선반 높이, ④ 조리 시간, CF 크리스피 기능, 爲 팬 플러스, □ 상하단 가열, ✔ 켜기, = 끄기

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

¹ 음식을 넣기 전에 오븐 내부를 예열하십시오.

슈 페스트리, 퍼프 페스트리, 머랭

케이크/비스킷 (액세서리)		[°C]	1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5 ₁	① [분]	CF
슈 번(선반 1 개)	[L	160–170	-	2	30–40	<
	0&	160–170	-	2	25–35 ¹	\checkmark^2
팔레르모 스타일 페이스트리 퍼프(선 반 1 개)	J.	180–190	-	2	20–30	-
팔레르모 스타일 페이스트리 퍼프(선 반 2 개)	J.	180–190	-	1+3	20–30 ³	-
마카롱(선반 1 개)	[J.	120-130	-	2	25–50	\
마카롱(선반 2 개)	٨	120-130	-	1+3	25–50 ³	/
머랭/파블로바(선반 1 개, 6 개, ∅ 각 6 cm)	J.	80–100	-	2	120–150	~
머랭/파블로바(선반 2 개, 각 6 개, ∅ 6 cm each)	J.	80–100	-	1+3	150–180	>

____ 기능, ▮ 온도, ▮차 부스터, ██ 선반 높이, ④ 조리 시간, CF 크리스피 기능, ♨ 팬 플러스, ◎ 수부분 플러스 + 팬 플러스, ✔ 켜기, = 끄기

¹ 조리 프로그램이 시작되고 8 분 후에 스팀을 1 회 분출합니다.

^{2 15} 분의 조리 시간이 지나면 크리스피 기능을 켭니다.

³ 지정된 조리 시간 전에 음식이 충분히 브라우닝되면 오븐에서 트레이를 먼저 빼십시오.

조리 차트

짭짤한 음식

조리할 음식 (액세서리)		[°C]	1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5 ₁	① [분]	CF
짭짜름한 타르트(트레이)		220–230 ³	/	1	30–40	>
	<u>&</u>	180–190	-	1	45–55	✓
어니언 타르트(트레이)		180–190 ³	>	2	25–35	>
	<u>&</u>	170–180	-	2	30–40	>
피자, 이스트 도우(트레이)	[L	170–180	>	2	25–35	>
		210–220 ³	-	2	20–30	\
피자, 쿠아르크 도우(트레이)	J.	170–180	>	2	25–35	>
		190–200 ³	>	3	25–35	>
냉동 피자, 반조리(선반)	Ø\$	200–210	-	2	20–25	-
토스트(선반)	***	300	-	3	5–8	-
그릴 요리(예: 토스트) ¹	2	275 ⁴	ı	3	3–6	ı
구운 야채 ¹	2	275 ⁴	_	4	5–10 ⁵	>
	ŢŢ,	250 ⁴	_	3	5–10 ⁵	>
라따뚜이(다용도 트레이)	Ø\$	180–190	_	2	40–60	_

___ 기능, ▮ 온도, ▮차 부스터, ____ 천반 높이, ④ 조리 시간, CF 크리스피 기능, 爲 팬 플러스, 爲 에코 팬 가열, ☐ 상하단 가열, 爲 강력 베이킹, [전체 그릴, [표 판 그릴, ✔ 켜기, - 끄기

¹ 선반과 다용도 트레이를 사용합니다.

² 음식 양에 따라 에너지 절약 그릴 ੑ 기능을 사용할 수도 있습니다.

³ 음식을 넣기 전에 오븐 내부를 예열하십시오.

⁴ 음식을 넣기 전에 5 분간 오븐 내부를 예열하십시오.

⁵ 조리 시간의 절반이 지나고 나면 요리를 조심스럽게 뒤집어줍니다.

소고기

음식 (액세서리)		[°C]	1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5 1	① [분]	/ √\9 [°C]
삶은 소고기 요리, 약 1 kg	; ; 2	150–160 ³	√	2	120-130 ⁶	-
(뚜껑이 있는 오븐 그릇)	2	170–180 ³	✓	2	120-130 ⁶	-
	Q \$\mathbb{2}	180–190	-	2	160–180 ⁷	-
소고기 필레, 약 1 kg (다용도 트레이)	2	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
소고기 필레, "레어", 약 1 kg ¹	2	80–85 ⁴	-	2	70–80	45–48
소고기 필레, "미디엄", 약 1 kg ¹	2	90–95 ⁴	-	2	80–90	54–57
소고기 필레, "웰던", 약 1 kg ¹	2	95–100 ⁴	-	2	110–130	63–66
등심, 약 1 kg (다용도 트레이)	2	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
등심, "레어", 약 1 kg ¹	\square^2	80–85 ⁴	-	2	80–90	45–48
등심, "미디엄", 약 1 kg ¹	2	90–95 ⁴	-	2	110–120	54–57
등심, "웰던", 약 1 kg ¹	2	95–100 ⁴	-	2	130–140	63–66
버거, 패티 ¹	•••	300 ⁵	-	4	15–25 ⁸	_

___ 기능, ા 온도, ा 부스터, ___ 선반 높이, ④ 조리 시간, ◢ౕ 중심부 온도, □ 오토 로스트, __ 상하단 가열, ા 에코 팬 가열, ™ 전체 그릴, ✔ 켜기, - 끄기

- 1 선반과 다용도 트레이를 사용합니다.
- 2 우선 쿡탑에서 고기 표면을 강한 불로 신속히 굽습니다.
- 3 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 4 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 5 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오.
- 6 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 그리고 90 분 동안 로스팅한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 7 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 그리고 100 분 동안 로스팅한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 8 조리 중간에 음식을 회전시킵니다.
- 9 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

조리 차트

송아지

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

____ 기능, ▮ 온도, ▮차 부스터, ██ 선반 높이, ④ 조리 시간, ✔ 중심부 온도, █ 오토 로스트, █ 상하단 가열, ✔ 켜기, - 끄기

¹ 선반과 다용도 트레이를 사용합니다.

² 우선 쿡탑에서 고기 표면을 강한 불로 신속히 굽습니다.

³ 음식을 넣기 전에 오븐 내부를 예열하십시오.

⁴ 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.

⁵ 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 90 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.

⁶ 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

돼지고기

조리할 음식 (액세서리)		[°C]	1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5 1	① [분]	/ \^12 [°C]
돼지 등심/목살, 약 1 kg (뚜껑이 있		160–170	√	2	130–140 ⁶	80–90
는 오븐 그릇)		170–180	✓	2	130–140 ⁶	80–90
껍질이 있는 돼지 로스트, 약 2 kg (오븐 그릇)	0&	180–190	✓	2	130–150 ^{7,8,9}	80–90
		190–200	✓	2	130–150 ^{8,9}	80–90
돼지고기 필레, 약 350 g ¹	\Box^2	90-100 ⁴	_	2	70–90	63–69
햄 로스트, 약 1.5 kg (뚜껑이 있는 오븐 그릇)	Q &	160–170	-	2	130–160 ¹⁰	80–90
훈제 돼지고기, 약 1 kg (다용도 트레이)	6&	150–160	✓	2	50–60 ⁷	63–68
훈제 돼지고기, 약 1 kg ¹	\square^2	95–105 ⁴	-	2	140–160	63–66
미트로프, 약 1 kg		170–180	✓	2	60–70 ⁸	80–85
(다용도 트레이)		190–200	✓	2	70–80 ⁸	80–85
베이컨 ¹	3	300 ⁵	-	4	3–5	-
소시지 ¹	3	220 ⁵	-	3	8–15 ¹¹	_

____ 기능, ▮ 온도, ▮차 부스터, [______ 1 선반, ④ 조리 시간, ◢ 1 중심부 온도, ᡚ 오토 로스트, ____ 상하단 가열. ા 세계 고릴. ✔ 켜기. - 끄기

- 1 선반과 다용도 트레이를 사용합니다.
- 2 우선 쿡탑에서 고기 표면을 강한 불로 신속히 굽습니다.
- ³ 크리스피 기능을 켭니다. 음식 양에 따라 에너지 절약 그릴 [™] 기능을 사용할 수도 있습니다.
- 4 오븐을 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.
- 5 음식을 넣기 전에 5 분간 오븐 내부를 예열하십시오.
- 6 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 60 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 7 가열 단계가 지난 후 조리 작동 시간에 걸쳐 수동으로 스팀을 3 회 분출합니다.
- 8 조리 시간의 절반이 지나면 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 9 조리 시작 후 60 분이 지나면 크리스피 기능을 켭니다.
- 10 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 100 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 11 조리 중간에 음식을 회전시킵니다.
- 12 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

조리 차트

양고기, 사슴/노루/토끼고기

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

___ 기능, ા 온도, 차 부스터, ___ 1선반 높이, ④ 조리 시간, ◢ౕ 중심부 온도, ___ 상하단 가열. ✔ 켜기. – 끄기

¹ 우선 쿡탑에서 고기 표면을 강한 불로 신속히 굽습니다.

² 음식을 넣기 전에 오븐 내부를 예열하십시오.

³ 오븐을 120 ℃로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 온도를 낮추십시오.

⁴ 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 50 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.

⁵ 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

가금류, 생선

조리할 음식 (액세서리)		[°C]	1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5 1	① [분]	/ √\ ⁷ [°C]
가금류, 0.8–1.5 kg (다용도 트레이)		170–180	>	2	55–65	85–90
닭고기, 약 1.2 kg (다용도 트레이의 선반)	ŢŢ,	180–190 ¹	-	2	60–70 ³	85–90
가금류, 약 2 kg		180–190	✓	2	100-120 ⁴	85–90
(오븐 그릇)		190–200	>	3	100-120 ⁴	85–90
가금류, 약 4 kg		160–170	>	2	180–200 ⁵	90–95
(오븐 그릇)		180–190	>	2	180–200 ⁵	90–95
생선, 200–300 g(예: 송어) (다용도 트레이)	\(\)	210–220 ²	ı	2	15–25 ⁶	75–80
생선, 1–1.5 kg(예: 바다 송어) (다용도 트레이)	<u>\</u>	210–220 ²	-	2	30–40 ⁶	75–80
호일에 담긴 생선 필레, 약 200-300 g (다용도 트레이)	Q &	200–210	-	2	25–30	75–80

☐ 기능, ▮ 온도, ▮차 부스터, ☐ 한 선반 높이, ④ 조리 시간, ◢ 중심부 온도, ☑ 오토 로스트, ☑ 팬 그릴, ☐ 상하단 가열, 짋 수분 플러스 + 상하단 가열, 짋 에코 팬 가열, ✔ 켜기, - 끄기

- 1 음식을 넣기 전에 5 분간 오븐 내부를 예열하십시오.
- 2 음식을 넣기 전에 오븐 내부를 예열하십시오.
- 3 그릴 중간에 음식을 회전시킵니다.
- 4 조리 프로그램 시작 시 약 0.25 L의 물을 추가합니다.
- 5 30 분이 지난 후 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 6 조리 프로그램이 시작되고 5 분 후에 스팀을 1 회 분출합니다.
- 7 온도 감지봉을 별도로 사용하는 경우에는 표시된 중심부 온도를 활용할 수 있습니다.

저작권 및 라이선스

밀레는 자체 소프트웨어와 제3자의 소프트웨어를 모두 사용하며, 이때 소프트웨어에는 제품 작동 및 조절을 위해 오픈 소스 라이선스를 적용하지 않습니다. 이러한 소프트웨어의 구성요소는 저작권에 의해 보호됩니다. 밀레와 제3자의 저작권을 반드시 준수해야 합니다.

또한, 해당 제품은 오픈 소스 라이선스 조건에 따라 배포된 소프트웨어 구성요소를 포함하고 있습니다. 본원에 포함된 오픈 소스 구성요소에 관한 정보는 해당 저작권고지, 해당 시점에서 유효한 라이선스 약관 사본과 세부 정보, 해당 제품의 설정 | 법률정보 | 오픈 소스 라이선스를 참조하십시오. 본원에 명시된 바와 같이, 오픈 소스 라이선스 약관의 책임 및 보증 조항은 각 권리를 보유한 당사자에 한해 적용됩니다.

특히 제품에는 GNU 일반 공중 라이선스(General Public License) 버전 2 또는 GNU 약소 일반 공중 라이선스(Lesser General Public License) 버전 2.1에 의거 저작권 보유자가 라이선스를 보유한 소프트웨어 구성요소가 포함되어 있습니다. 밀레는 각 제품의 구매 또는 배송일로부터 최소 3년간 귀하 또는 제3자에게 데이터 저장매체(CD-ROM, DVD, USB 등)를 통해 제품에 포함된 기계 판독형 오픈 소스 구성요소 소스 코드 사본 및 GNU 일반 공중 라이선스 버전 2 또는 GNU 약소 일반 공중 라이선스 버전 2.1 약관에 의거한 라이선스 권한을 제공합니다. 해당 소스 코드를 받으시려면 제품 이름, 일련 번호, 구매일을 기재하여 이메일(info@miele.com) 또는 아래 주소로 문의하여 주시기 바랍니다.

Miele & Cie. KG Open Source GTZ/TIM Carl-Miele-Straße 29 33332 Gütersloh

다음 GNU 일반 공중 라이선스(General Public License) 버전 2 및 GNU 약소 일반 공중 라이선스(Lesser General Public License) 버전 2.1 약관에 의거 저작권 보유자에 대한 제한 보증에 유의하십시오.

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

통신 모듈에 관한 저작권 및 라이선스

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

또한 이 커뮤니케이션 모듈은 오픈 소스라이선스 사용 조건에 따라 배포된 소프트웨어 구성 요소를 포함하고 있습니다. 해당 저작권 고지, 해당 시점에서 유효한라이선스 약관 사본, 세부 정보와 함께기기에 포함된 오픈 소스 구성 요소에는웹 브라우저를 이용하여 다음 IP를 통해로컬로 액세스할 수 있습니다. (http://<IP address>/Licenses) 이곳에 표시된오픈 소스 라이선스의 책임과 보증 협의는 각권리를 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 7860 BP