


사용 및 설치 설명서 전자레인지 콤비 오븐



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

목차

경고 및 안전 지침	6
환경 보호	16
제품 안내	17
조절장치	18
켜짐/꺼짐 센서 조절장치	19
동작 센서	19
센서 조절장치	20
터치 디스플레이	22
기호	23
기기 사용	24
메뉴 옵션 선택	24
스크롤 탐색	24
메뉴 나가기	24
값 또는 설정 변경	24
목록에서 설정 변경	24
롤러로 숫자 입력	24
숫자 키패드를 사용한 숫자 입력	24
세그먼트 바를 사용하여 설정 변경	24
글자 입력	25
컨텍스트 메뉴 표시	25
입력값 이동	25
폴다운 메뉴 표시	25
도움말 표시	25
모바일스타트 활성화	25
기능	26
데이터 플레이트	26
배송 범위	26
제공되는 액세서리 및 주문이 가능한 액세서리	26
안전 기능	30
퍼펙트클린 처리 표면	30
처음 사용하기 전	31
Miele@home	31
기본 설정	32
처음으로 오븐 가열하기	33
기기 설정	34
설정 개요	34
“기기 설정” 메뉴 열기	37
언어 	37
시간	37
날짜	37
조명	38

스크린 시작.....	38
디스플레이.....	38
볼륨	38
단위	39
전자레인지 간편시작	39
팝콘	39
Booster (부스터)	39
추천조리온도	39
권장 세기 단계	40
냉각팬 작동	40
동작 센서 (동작 센서).....	41
안전장치	41
전방 가구 인식	42
Miele@home	42
원격 제어	42
모바일스타트 활성화	42
SuperVision	43
리모트 업데이트	43
소프트웨어 버전	44
법적 정보	44
전시장 전용 프로그램	44
공장 출고시 설정	44
알람 + 남은시간 알림기능	45
알람 기능 사용	45
남은시간 알림기능 기능 사용	46
메인 및 하위 메뉴	48
전자레인지 작동	50
작동 방식	50
적합한 식기.....	50
적합한 식기	51
적합하지 않은 식기.....	53
그릇 테스트	54
커버	55
작동	56
조리 프로그램 설정 및 값 변경	56
온도 및 중심부 온도 변경	57
전자레인지 출력 단계 변경.....	57
조리 시간 설정.....	57
설정된 조리 시간 변경	58
설정된 조리 시간 삭제	58
전자레인지 기능에서 조리 프로그램 중단	58
조리 프로그램 취소.....	58

목차

오븐 내부 예열.....	59
Booster (부스터).....	59
예열.....	60
Crisp function (바삭하게 굽기).....	61
기능 변경.....	61
전자레인지 간편시작 및 팝콘	62
오토프로그램	63
카테고리.....	63
자동 프로그램 사용.....	63
유용한 정보.....	63
검색.....	64
특수프로그램	65
해동.....	65
말리기.....	68
재가열.....	69
오븐용기 가열.....	72
반죽 부풀리기.....	72
보온.....	72
저온에서 조리.....	73
안식일 프로그램.....	75
조리하기.....	77
냉동 식품/간편 식품.....	79
MyMiele	80
사용자 프로그램	81
베이킹	84
베이킹 팁.....	84
조리 차트 참조 사항.....	84
기능 참고 사항.....	84
로스팅	86
로스팅 팁.....	86
조리 차트 참조 사항.....	86
기능 참고 사항.....	87
온도감지봉.....	88
그릴굽기	91
그릴 시 팁.....	91
조리 차트 참조 사항.....	91
기능 참고 사항.....	92
청소 및 관리	93
적합하지 않은 세척제.....	93
일반 오염 제거.....	94
잘 지워지지 않는 오염 물질 제거.....	95

상단 가열/그릴부 내리기	96
문제 해결 가이드	97
서비스	102
문제 발생시 연락처.....	102
보증	102
설치	103
설치 치수	103
키 큰장 또는 하부장에 설치.....	103
측면 뷰.....	104
연결 및 환기	105
오븐 설치.....	106
전기 연결.....	106
조리 차트	107
케이크 반죽.....	107
쇼트크러스트 페이스트리.....	108
이스트 반죽.....	109
쿠아르크 반죽.....	109
스펀지 혼합 재료	110
슈 페이스트리, 퍼프 페이스트리, 머랭.....	110
향긋한 음식.....	111
소고기.....	112
송아지.....	113
돼지고기.....	114
양고기, 사슴/노루/토끼고기.....	115
닭/꿩/오리고기, 생선.....	116
저작권 및 라이선스	117
통신 모듈에 관한 저작권 및 라이선스	118

경고 및 안전 지침

▶ 간단한 설명을 위해, 전자레인지 콤비 오븐은 이하 “오븐”이라 칭합니다.

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

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

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

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

이 설명서는 안전한 장소에 보관하고 다음 사용자에게 전달해주세요.

적절한 사용

▶ 이 오븐은 가정용 및 그와 유사한 환경용으로 제조되었습니다.

▶ 오븐은 실외용이 아닙니다.

▶ 오븐은 특히 베이킹, 로스팅, 그릴, 재가열, 해동 및 음식 건조 목적으로 가정에서 조리 시에만 사용해야 합니다.

다른 모든 유형의 사용은 허용되지 않습니다.

▶ 가연성 물질로 인한 화재 위험.

가연성 물질을 전자레인지 출력으로 건조하면 재료의 수분이 증발합니다. 이로 인해 물질이 건조되어 자체 발화할 수 있습니다.

쉽게 발화할 수 있는 품목을 보관하거나 건조하기 위해 오븐을 사용하지 마십시오.

▶ 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 감퇴되었거나 경험 또는 지식이 부족한 사람은 사용 시 타인의 감독을 받아야 합니다.

안전한 사용법을 알고 있음을 증명하고 잘못된 작동 시 발생하는 결과를 인식하고 이해한다면 감독을 받지 않고 오븐을 이용할 수 있습니다. 사용자는 오용의 위험을 인식하고 이해할 수 있어야 합니다.

▶ 이 오븐 내부에는 특정 상황에 대처하기 위한(예: 온도, 습도, 화학물질 저항, 마모 저항, 진동) 특수 램프가 있습니다. 이 특수 램프는 지정된 목적에 따라서만 이용해야 합니다. 실내 조명으로 사용하기에는 적합하지 않습니다. 교체 램프는 Miele 공식 기술자나 Miele 고객 서비스 부서에서 장착해야 합니다.

▶ 오븐에는 에너지 효율 등급 F에 해당하는 조명이 1 개 있습니다.

어린이들과 관련된 안전사항

▶ 아이들이 실수로 오븐을 켤 수 없도록 시스템 잠금을 활성화하십시오.

▶ 8세 미만 어린이는 계속 감독을 받는 경우를 제외하고는 오븐에서 멀리 떨어져 있어야 합니다.

▶ 8세 이상의 어린이는 안전한 방식으로 사용하는 방법을 안내받은 경우 감독을 받지 않고 오븐을 이용할 수 있습니다. 어린이는 부정확한 작동으로 인한 위험을 인식하고 이해할 수 있어야 합니다.

▶ 어린이가 감독을 받지 않는 상태에서 오븐을 청소하거나 유지관리 하도록 해서는 안 됩니다.

▶ 어린이는 감독을 받는 상태에서 오븐 주변에 있어야 합니다. 절대 어린이가 오븐을 가지고 놀지 않도록 하십시오.

▶ 포장재로 인한 질식 위험. 어린이가 장난을 치다가 포장재(예: 비닐 포장)에 걸려 넘어지거나 머리에 포장재를 뒤집어쓰면 질식될 수 있습니다.

포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

▶ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 어린이의 피부는 성인 피부보다 고온에 민감합니다. 도어 유리, 제어판 및 환기구 등 오븐의 외부 부품은 매우 뜨거워집니다.

작동 중에 어린이가 오븐을 만지지 않도록 유의하십시오.

▶ 열려 있는 도어로 인한 부상 위험.

오븐 도어는 최대 8 kg의 중량을 지지할 수 있습니다. 어린이는 문 열림으로 인해 다칠 수 있습니다.

어린이가 열려 있는 도어에 얹거나 기대거나 흔들지 않도록 유의하십시오.

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.
- ▶ 손상된 오븐을 작동하면 전자파 누설이 발생하여 사용자에게 위험을 초래할 수 있습니다. 다음의 경우, 오븐을 사용하지 마십시오.
 - 도어가 뒤틀려 있습니다.
 - 도어 힌지가 헐겁습니다.
 - 케이스, 도어 또는 오븐 내부 벽면에 구멍 또는 균열이 있습니다.
- ▶ 이 오븐의 전기 안전은 올바르게 접지를 한 경우에만 보장할 수 있습니다. 본 기본 안전 조건을 충족하는 것이 가장 중요합니다. 확실하지 않은 경우, 자격을 갖춘 전기 기술자가 전기 설치를 점검해야 합니다.
- ▶ 오븐의 손상 위험을 피하려면 오븐의 데이터 플레이트에 있는 연결 데이터(전압 및 주파수)가 주전원 공급장치와 일치해야 합니다. 제품을 전원에 연결하기 전에 이 데이터를 비교해 보십시오. 확실하지 않은 경우 자격을 갖춘 기술자에게 문의하십시오.
- ▶ 멀티 소켓 어댑터 및 연장선은 제품의 안전을 충분히 보장할 수 없습니다. 오븐을 주 전원 공급 장치에 연결하는 데 이러한 제품을 사용하지 마십시오.
- ▶ 안전상의 이유로 오븐은 완전히 빌트인 및 설치된 경우에만 사용할 수 있습니다.

- ▶ 오븐을 고정되지 않은 장소(예: 선박)에서 사용해서는 안 됩니다.
- ▶ 감전으로 인한 부상 위험. 전기 연결부와 접촉하거나 오븐의 전기 또는 기계 구성품을 조작할 경우, 안전에 위험하며 오븐이 오작동할 수 있습니다.
어떤 경우에도 오븐 하우징을 열지 마십시오.
- ▶ 오븐의 A/S 보증 기간 동안 수리는 밀레 공식 서비스 기술자에게서만 받을 수 있습니다. 그렇지 않으면 차후에 발생 가능한 손상에 대해서도 보증받을 수 없습니다.
- ▶ 밀레는 정품 밀레 교체 부품을 이용한 경우에만 오븐의 안전을 보증합니다. 결함 부품은 정품 부품으로만 교체해야 합니다.
- ▶ 전원 연결 케이블 없이 오븐이 배달된 경우, 밀레 공인 서비스 기술자가 특수 케이블을 설치해야 합니다(“설치”, “전기 연결” 참조).
- ▶ 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 뽑습니다.
 - 또는 벽면 소켓에서 플러그를 뽑습니다(있는 경우). 이렇게 하려면, 전원 연결 케이블이 아닌 플러그를 당기십시오.
- ▶ 효율적인 작동을 위해 오븐에는 찬 공기가 충분히 공급되어야 합니다. 찬 공기 공급이 모든 방향에서 방해되지 않는지 확인하십시오(예: 하우징 장치에 단열 스트립 설치) 또한, 공급된 찬 공기가 다른 열원에 의해 과도하게 가열되지 않아야 합니다(예: 교체 연료 스토브).
- ▶ 가구 전면부(예: 도어) 뒤에 오븐이 내장된 경우, 오븐이 사용 중인 동안에는 가구 도어를 닫지 마십시오. 닫힌 가구 도어 뒤에 열과 습기가 축적될 수 있습니다. 이로 인해 오븐, 하우징 장치 및 바닥이 손상될 수 있습니다. 오븐이 완전히 냉각될 때까지 가구 전면부/도어를 열어 두십시오.

경고 및 안전 지침



올바른 사용

- ▶ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부, 부속품 또는 음식으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
오븐에 뜨거운 요리를 넣거나 꺼내거나 뜨거운 오븐 내부에서 오븐 선반을 조정하는 경우, 오븐용 장갑을 착용하십시오.
- ▶ 화염 발생을 막기 위해 기기 내부에 연기가 일 때는 오븐 도어를 열지 않습니다. 기기 전원을 꺼서 과정을 중지하고, 주전원을 분리합니다. 연기가 흩어지기 전까지 도어를 열지 않습니다.
- ▶ 고온이 방출되므로 오븐 근처에 있는 물체로 인해 화재가 발생할 수 있습니다. 실내 온도를 높이기 위해 오븐을 사용하지 마십시오.
- ▶ 과열되면 오일과 지방류에 불이 붙을 수 있습니다. 오일 또는 지방류로 조리하는 경우에는 오븐을 항상 지켜보십시오. 물을 부어 오일이나 지방류에 붙은 불을 끄려 하지 마십시오. 오븐을 끄고 도어를 닫아 화재를 진압하십시오.
- ▶ 과도하게 오랫동안 요리할 경우 수분이 모두 날아가 화재가 발생할 위험이 있습니다. 권장 조리 시간을 초과하지 마십시오.
- ▶ 조리, 재가열 및 해동 시 전자레인지 출력을 사용하지 않는 경우보다 전자레인지 출력을 사용하는 경우에 시간이 훨씬 짧게 소요된다는 점에 유의하시기 바랍니다. 조리 시간이 너무 길면 음식이 마르거나, 타거나 화재가 발생할 수도 있습니다.
그릴 기능을 사용하는 경우 권장 그릴 시간을 초과하지 마십시오. 전자레인지  기능을 사용하여 꽃 또는 허브를 말리거나 빵이나 롤을 바삭하게 만들지 마십시오. 꽃, 허브 등을 건조할 때 그릴 기능을 사용하지 마십시오. 팬플러스  또는 상하단가열  기능을 사용하고 항상 이러한 절차의 유형은 유의 하에 사용하십시오.
- ▶ 레시피에서 알코올이 사용되는 경우 고온으로 인해 알코올이 증발될 수 있으므로 유의하십시오. 고온 요소로 인해 증기에서 화재가 발생할 수 있습니다.

▶ 음식을 따뜻하게 유지하기 위해 잔존열을 활용하는 경우, 높은 공기 습도와 응축으로 인해 오븐에 부식이 발생할 수 있습니다. 또한, 조절 판넬, 조리대 및 주변 주방 가구가 손상될 수 있습니다. 오븐을 켜고 선택한 기능에서 사용할 수 있는 최저 온도를 선택하십시오. 그러면 냉각 팬이 자동으로 계속 작동합니다.

▶ 오븐 내부에 넣거나 온기를 유지하기 위해 오븐에 보관하는 음식은 건조될 수 있고 증발된 수분으로 인해 오븐이 부식될 수 있습니다. 온기를 유지하기 위해 오븐에 음식을 보관하는 경우에는 항상 덮어주십시오.

▶ 열이 누적되면 오븐이 손상될 수 있습니다.

오븐 내부 바닥에 알루미늄 호일이나 오븐 라이너를 깔지 마십시오. 조리 중에 오븐 내부 바닥에 식기를 넣거나 예열을 위해 오븐 내부 바닥에 식기를 넣는 것은 가능하지만, 그럴 경우 Booster 기능을 사용하지 않고 팬플러스  또는 에코 팬 가열  기능만 사용해야 합니다.

▶ 주변에 물건을 밀어 넣으면 오븐 내부 바닥이 손상될 수 있습니다. 오븐 내부 바닥에 냄비, 후라이팬 또는 식기를 놓을 때, 오븐 바닥을 밀지 않도록 유의하십시오.

▶ 스팀으로 인한 부상 위험. 뜨거운 표면에 차가운 액체를 부으면 스팀이 발생하여 심각한 화상을 입을 수 있습니다. 또한, 온도가 갑자기 변하면 뜨거운 에나멜 표면이 손상될 수 있습니다. 고온 에나멜 마감 표면에 차가운 액체를 직접 붓지 마십시오.


▶ 오븐은 제품을 청소하거나 살균하는 데 적합하지 않습니다. 제품이 매우 뜨거워질 수 있으며 오븐에서 제품을 꺼낼 때 화상을 입을 수 있습니다.

▶ 조리할 음식의 온도가 균등하게 분산되고 효율적으로 높아지는 것이 중요합니다.

음식을 뒤집거나 휘저으며 충분히 오랜 시간 동안 실온에 두어야 하고 (차트 참조), 재가열, 해동 또는 조리에는 필요한 시간에 추가해야 합니다.

실온에 잠시 두면 음식에 열이 고르게 분산됩니다.

경고 및 안전 지침

▶ 특히 액체류의 음식을 가열할 때, 전자레인지  기능을 사용하여 전형적인 기포 발생 없이 끓는점에 도달할 수 있습니다. 액체는 전체적으로 고르게 끓지 않습니다. 이러한 끓는점 지연으로 인해 액체가 폭발적으로 끓을 수 있습니다. 뜨거운 액체로 인해 심각한 화상을 입을 수 있으므로 오븐에서 용기를 꺼낼 때 주의하십시오. 특정 상황에서는 압력이 너무 높아 도어가 자동으로 열릴 수 있습니다.


가열하기 전에 액체를 잘 저어주십시오. 가열 후, 오븐 내부에서 용기를 꺼내기 전에 20 초 이상 기다립니다. 또는 유리 막대나 유사한 품목을 가열 중에 용기에 넣을 수 있습니다.

▶ 뜨거운 음식으로 인한 부상 위험. 음식을 가열할 때, 음식 자체에서 열이 발생합니다. 이러한 이유로 그릇은 음식보다 차갑게 유지됩니다 (오븐용 석기 그릇 사용 시 제외). 그릇은 음식의 열기로만 따뜻해집니다.

음식을 내기 전에, 항상 오븐에서 꺼낸 후에 실제 음식 자체 온도를 확인하십시오. 용기의 온도는 용기에 있는 음식이나 액체의 온도를 나타내지 않습니다. 이는 아기, 어린이 및 노약자를 위한 음식을 준비할 때 특히나 중요합니다. 음식을 재가열한 후에는(특히 아기와 어린이를 위한 음식) 음식을 저어주거나 용기를 흔들어 화상을 입을만한 온도인지 확인하십시오. 오랫동안 놔둔 경우, 다시 확인하십시오.

▶ 밀폐된 용기 또는 병의 압력 증가로 인한 부상 위험. 밀폐된 용기나 병을 재가열하는 동안, 압력이 발생하여 폭발할 수 있습니다. 밀폐된 용기나 병에 있는 음식 또는 액체를 조리하거나 재가열하지 마십시오. 용기를 미리 열어두십시오. 젓병의 경우, 뚜껑과 젓꼭지를 제거하십시오.

▶ 껍질 없이 계란을 요리하면 압력으로 인해 노른자가 터질 수 있습니다. 조리 전에 노른자를 여러 번 찌르십시오.


▶ 껍질 채로 가열된 계란은 오븐 내부에서 꺼낸 후에도 터질 수 있습니다. 특별하게 설계된 계란 삶는 장치를 통해서만 껍질 채 계란을 조리할 수 있습니다. 전자레인지  기능을 사용하여 단단한 삶은 계란을 재가열하지 마십시오.

- ▶ 토마토, 소시지, 감자 및 가지와 같이 껍질이 두껍거나 껍질을 벗긴 음식은 가열하거나 조리할 때 터질 수 있습니다. 증기가 빠져나갈 수 있도록 이러한 유형의 음식은 표면을 여러 번 찌르거나 칼집을 내십시오.
- ▶ 수은 또는 액체가 들어 있는 온도계는 고온에서 사용하기에 적합하지 않으며 쉽게 깨지기 때문에 사용하지 마십시오. 제품과 함께 제공된 밀레 온도감지봉으로만 음식의 온도를 측정하십시오.
- ▶ 아로마 테라피에 사용되는 체리 커널, 젤 등으로 채워진 쿠션 또는 패드는 가열할 때 오븐 내부에서 꺼낸 후에도 발화할 수 있습니다. 이러한 제품을 오븐에서 가열하지 마십시오.
- ▶ 속이 빈 손잡이가 있는 용기의 빈 공간에 수분이 모일 수 있습니다. 수분이 증발하면 압력이 높아지고 제품이 폭발할 수 있습니다. 속이 빈 공간에 공기가 충분히 잘 통하면 제품을 사용할 수 있습니다. 전자레인지 [☞] 기능을 사용할 때는 속이 빈 손잡이가 있는 식기를 사용하지 마십시오.
- ▶ 전자레인지용 식기가 아닌 플라스틱 식기를 전자레인지 [☞] 기능 및 전자레인지 기능과 함께 사용하면 식기나 오븐이 손상될 수 있습니다. 금속, 알루미늄 포일, 납 크리스탈 유리 제품, 온도에 민감한 플라스틱, 목재 식기류, 금속 클립, 플라스틱 또는 종이 노끈 등으로 만들어졌거나 함유한 식기류를 사용하지 마십시오. 가장자리가 가공된 볼이나 포일 뚜껑이 부분적으로만 만들어진 플라스틱 냄비는 사용하지 마십시오(전자레인지 작동 장의 식기에 대해 지정된 요건 참조).
- ▶ 오븐에서 사용하기에 적합하지 않은 플라스틱 그릇은 고온에서 녹을 수 있고 화재가 발생하거나 오븐이 손상될 수 있습니다. 전자레인지 출력을 사용하지 않는 기능을 사용할 때는 오븐에서 사용하기에 적합한 플라스틱 그릇만 사용하십시오. 제조사의 사용 지침을 준수하십시오.
- ▶ 가연성 물질로 만들어진 용기로 인한 화재 위험. 플라스틱 일회용 용기는 전자레인지 작동 장의 식기에 대해 지정된 요건을 충족해야 합니다. 플라스틱, 종이 또는 기타 가연성 물질로 만들어진 일회용 용기에서 음식을 가열하거나 조리할 때 오븐을 방치하지 마십시오.



경고 및 안전 지침

▶ 일반적으로 보온 가방에는 전자파를 반사하는 얇은 알루미늄 포일 층이 있습니다. 반사된 에너지로 인해 외부 덮개가 뜨거워져 불이 붙을 수 있습니다.

전자레인지 출력을 사용하는 기능으로 음식을 데우기 위해 닭 구이용 봉지와 같은 보온 포장재를 사용하지 마십시오.

▶ 전자레인지  작동 모드 또는 전자레인지 출력을 활용하는 작동 모드일 때, 음식을 넣지 않거나 잘못 넣은 상태로 오븐을 사용하면 오븐이 손상될 수 있습니다.

음식이 소량이라도 유리 트레이를 반드시 전자레인지  작동 모드와 함께 사용해야 합니다.

식기를 예열하거나 허브를 건조하기 위해 전자레인지 출력을 사용하는 작동 모드를 사용하지 마십시오. 그 대신 팬플러스  또는 상하단 가열  작동 모드를 사용합니다.

▶ 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 8 kg의 하중을 지지할 수 있습니다. 열려있는 도어에 기대거나 앉거나 무거운 물건을 올려두지 마십시오. 도어와 오븐 내부 사이에 물건이 끼지 않도록 주의하십시오. 이로 인해 오븐이 손상될 수 있습니다.

다음은 스테인리스 스틸 표면에 적용됩니다.

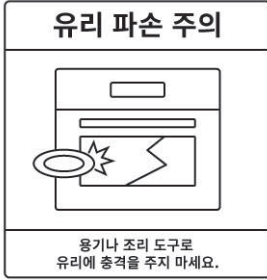
▶ 접착제는 스테인리스 스틸 표면을 손상시키고 이물질 보호 코팅의 손실을 유발할 수 있습니다. 스테인리스 스틸 표면에 포스트잇, 접착 테이프 또는 기타 접착제를 사용하지 마십시오.

▶ 자석으로 인해 굽힘이 발생할 수 있습니다. 스테인리스 스틸 표면을 자석식 게시판으로 사용하지 마십시오.

청소 및 관리

▶ 감전으로 인한 부상 위험. 스팀 세척 기기의 스팀이 전기 부품에 유입되어 단락이 발생할 수 있습니다. 제품을 스팀 클리너로 세척하지 마십시오.

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



▶ 소금이 함유된 음식이 내부 벽에 튀지 않도록 하십시오. 음식이 튈 경우 철저히 닦아 오븐 내부의 스테인리스 스틸 표면이 부식되지 않도록 철저히 닦아 내십시오.

▶ 따뜻하고 습한 환경에서는 해충이 발생할 가능성이 더 커집니다(바퀴벌레 등). 오븐과 주위 영역을 항상 깨끗하게 유지하십시오. 해충으로 인한 손상은 보증을 받을 수 없습니다.

액세서리

▶ 정품 밀레 액세서리만 사용하십시오. 미승인 부품을 사용한 경우 보증, 성능 및 제품에 대한 책임 청구는 무효화됩니다.

▶ 밀레는 소비자의 오븐 제품이 단종된 후에도 최소 10 년에서 최대 15 년 동안 부품 공급을 보장합니다.

▶ 제품과 함께 제공된 밀레 온도감지봉만 사용하십시오. 결함이 있는 경우, 새 정품 밀레 온도감지봉으로 교체해야 합니다.

▶ 온도감지봉의 플라스틱은 매우 높은 온도에서 녹을 수 있습니다. 그릴 기능을 사용하는 경우, 온도감지봉을 사용하지 마십시오. 온도감지봉을 사용하지 않을 때 온도감지봉을 오븐 내부에 두지 마십시오.

포장재의 처리

제품의 운송과 보호를 위한 포장재는 환경친화적인 소재로 만들어져 재활용이 가능합니다.

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

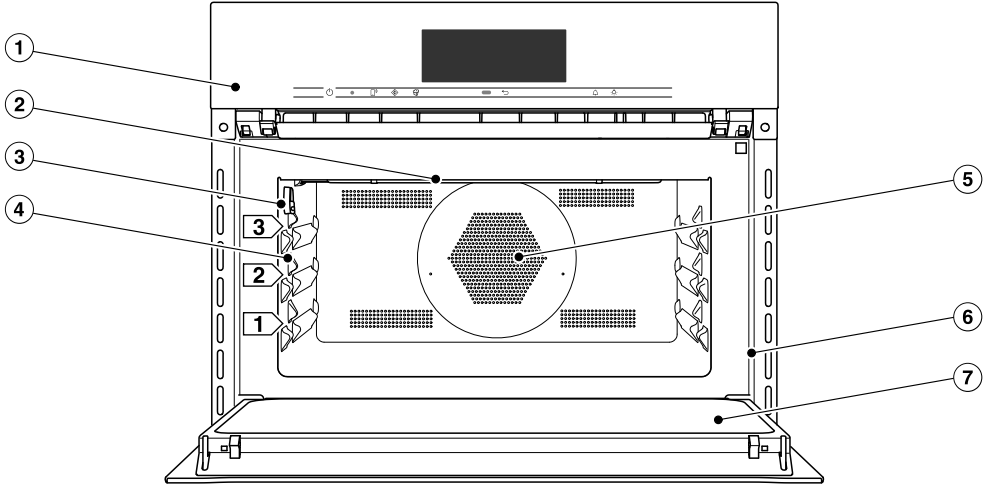
오래된 기기의 폐기

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



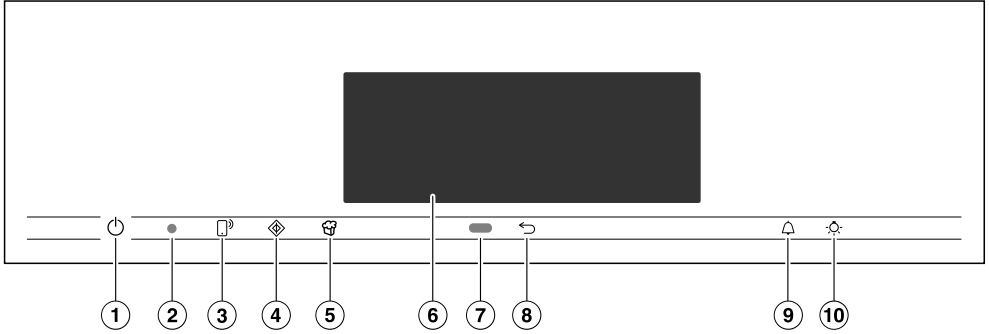
거주지의 전기 및 전자 폐기물 집하지 또는 재활용 센터에 폐기하거나 현지 대리점 또는 밀레에 문의하십시오. 또한, 폐기할 제품에 저장된 개인 데이터를 삭제하는 일은 사용자의 책임입니다. 폐기 전 기기를 보관하는 동안 위험할 수 있으므로 아이들의 손이 닿지 않게 하십시오.

오븐




- ① 조절장치
- ② 상단 가열/그릴 부속품
- ③ 온도감지봉용 연결 소켓
- ④ 글라스트레이 및 그릴 선반용 3 개의 선반 높이
- ⑤ 후면에 링 가열부가 있는 팬의 공기 유입
- ⑥ 데이터 플레이트가 있는 전면 프레임
- ⑦ 도어

조절장치




- ① 매립형 터치/꺼짐 센서 조절장치
오븐을 켜고 끄는 장치
- ② 광학 인터페이스
(밀레 서비스만 해당)
- ③ 센서 조절장치
모바일 장치를 통한 오븐 제어용
- ④ 센서 조절장치
신속 MW 기능 시작용
- ⑤ 센서 조절장치
팝콘 기능 시작용
- ⑥ 터치 디스플레이
정보 표시 및 작동 용도
- ⑦ 동작 센서
움직임이 감지될 때 부저를 알리고 오
븐 내부 조명 및 디스플레이를 켜는
용도
- ⑧ 센서 조절장치
한 단계 뒤로 가기
- ⑨ 센서 조절장치
남은시간알림 및 알람 설정용
- ⑩ 센서 조절장치
오븐 내부 조명을 켜고 끄는 용도

켜짐/꺼짐 센서 조절장치

매립형  켜짐/꺼짐 센서 조절장치는 터치에 반응합니다

이 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 켜거나 끕니다.

동작 센서

디스플레이 아래에 있는  센서 조절 장치의 옆에 동작 센서가 있습니다. 동작 센서는 터치 디스플레이에 손이나 신체가 접근하는 것을 감지합니다.




해당 설정을 활성화한 경우, 오븐 내부 조명과 오븐을 켜거나 부저를 확인할 수 있습니다(“기기 설정 - 동작 센서(동작 센서) 참조”).

조절장치

센서 조절장치

센서 조절장치는 터치하면 반응합니다. 센서 조절장치는 터치할 때마다 소리가 울립니다. 이 신호음은 볼륨 | 키패드 음 | 껌짐 설정을 선택하여 끌 수 있습니다.

오븐이 꺼져 있어도 센서 조절장치가 반응하게 하려면 디스플레이 | QuickTouch | 껌짐 설정을 선택하십시오.

센서 조절장치	기능
	<p>모바일 장치에서 오븐을 제어하려면 Miele@home 시스템이 있어야 하고, 원격 제어 설정을 켜고 이 센서 조절장치를 터치해야 합니다. 그러면 센서 조절장치가 켜지고 모바일스타트 기능을 사용할 수 있습니다.</p> <p>이 센서 조절장치가 켜져 있는 동안, 모바일 장치를 통해 오븐을 제어할 수 있습니다(“기기 설정 - Miele@home” 참조).</p>
	<p>이 센서 조절장치를 사용하여 전자레인지 간편시작 기능을 시작합니다. 조리 프로그램은 최대 출력 단계(1000 W) 및 1 분의 조리 시간 동안 진행됩니다(“전자레인지 간편시작” 참조). 센서 조절장치를 반복해서 터치하면 설정 단계에서 조리 시간이 증가합니다.</p> <p>이 기능은 다른 조리 프로그램을 사용하지 않는 경우에만 사용할 수 있습니다.</p>
	<p>이 센서 조절장치를 사용하여 팝콘 기능을 시작합니다. 조리 프로그램은 850 W 및 2:50 분의 조리 시간 동안 진행됩니다(“팝콘” 참조).</p> <p>이 기능은 다른 조리 프로그램을 사용하지 않는 경우에만 사용할 수 있습니다.</p>

센서 조절장치	기능
↩	현재 사용 중인 메뉴에 따라, 이전 단계 또는 메인 메뉴로 돌아갈 수 있습니다.
🔔	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 및 남은시간알림” 참조).
☀	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.

조절장치

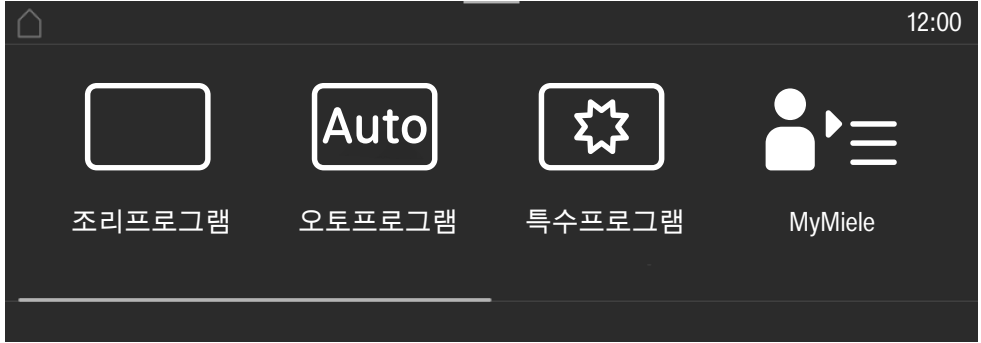
터치 디스플레이

터치 디스플레이의 민감한 표면은 펜갈이 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 디스플레이를 전환하려면 **△**(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” 참조).

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

기호

디스플레이에 다음 기호가 표시될 수 있습니다.

기호	의미
	이 기호는 추가 정보와 제품 사용에 대한 조언이 있다는 것을 나타냅니다. OK 센서 조절장치를 눌러 정보를 확인하십시오.
	이는 디스플레이에 충분한 공간이 없어 표시되진 않지만, 사용 가능한 추가 옵션이 있다는 것을 나타냅니다.
	알람
	남은 시간 알림(분)
	예를 들어 디스플레이 밝기와 부저 음량과 같은 일부 설정은 막대 그래프를 사용해 선택합니다.
	시스템 잠금 또는 안전 잠금이 켜져 있습니다(“기기 설정 - 안전장치” 참조). 조절장치가 잠겨 있습니다.
	온도감지봉 사용 시의 중심부 온도
	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)

글자 입력

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

- 원하는 글자 또는 알파벳을 누릅니다.

팁: 「 기호를 사용하여 긴 프로그램 이름에 줄 바꿈을 추가할 수 있습니다.

- 저장(을)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 때까지 사용자 프로그램을 계속 누르고 있으면 됩니다.

- 컨텍스트 메뉴를 닫으려면 메뉴창 바깥에 있는 영역을 터치하면 됩니다.

입력값 이동

MyMiele에서 사용자 프로그램 또는 항목의 순서를 변경할 수 있습니다.

- 예를 들어, 컨텍스트 메뉴가 나타날 때까지 사용자 프로그램을 계속 누르고 있으면 됩니다.

- 다음(을)를 선택합니다.

- 강조 표시된 항목에 손가락을 대고 원하는 위치로 드래그합니다.

폴다운 메뉴 표시

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

- 헤더 아래에 있는 주황색 선을 사용하여 폴다운 메뉴를 아래로 드래그합니다.

- 변경하고자 하는 설정을 선택하십시오. 활성화된 설정은 주황색으로 강조 표시됩니다. 선택한 색상 조합에 따라, 비활성 설정이 검은색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다(“기기 설정 - 디스플레이” 참조).

- 폴다운 메뉴를 닫으려면 상단으로 다시 드래그하거나 메뉴창 바깥에 있는 영역을 터치하면 됩니다.


도움말 표시


특정 기능에 대한 컨텍스트별 도움말을 이용할 수 있습니다. 이 경우 마지막 줄에 도움말(이)가 나타납니다.

- 도움말(을)를 터치해 문자와 사진으로 된 정보를 표시하십시오.


- 닫기(을)를 터치해 이전 메뉴로 돌아가십시오.

모바일스타트 활성화

-  센서 조절장치를 선택하여 모바일스타트를 활성화합니다.

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

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

 센서 조절장치가 켜져 있는 동안 모바일스타트를 사용할 수 있습니다.

기능

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

데이터 플레이트

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

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

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

배송 범위

- 오븐 및 전자레인지 기능 사용과 관련한 사용 및 설치 지침
- 자동 프로그램 및 기타 기능에 대한 레시피가 포함된 요리책
- 온도감지봉
- 오븐을 장에 고정하기 위한 나사
- 여러 액세서리

제공되는 액세서리 및 주문이 가능한 액세서리

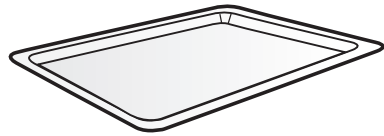
이 오븐은 글라스 트레이,그릴선반 및 온도감지봉과 함께 제공됩니다.

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

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

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


글라스 트레이



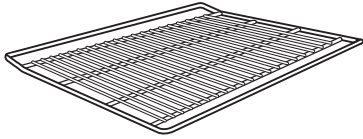
글라스 트레이는 모든 조리 기능에 적합합니다.


글라스 트레이는 큰 온도 변동으로 인해 손상될 수 있습니다.


뜨거운 글라스 트레이를 타일 또는 화강암 조리대와 같은 차가운 표면에 두지 마십시오. 적합한 매트 또는 팟 레스트를 사용하십시오.


- 소량의 음식을 담기 위한 용기를 사용하더라도 글라스 트레이는 **항상** 전자레인지  기능으로 사용하십시오.
- 글라스트레이의 최대 하중은 8 kg입니다.

안전 고리가 있는 그릴선반



그릴선반은 전자레인지  기능과 함께 사용하기에 적합하지 **않습니다**. 전자레인지 출력을 사용하거나 사용하지 않는 모든 다른 기능에 그릴선반을 사용할 수 있습니다.

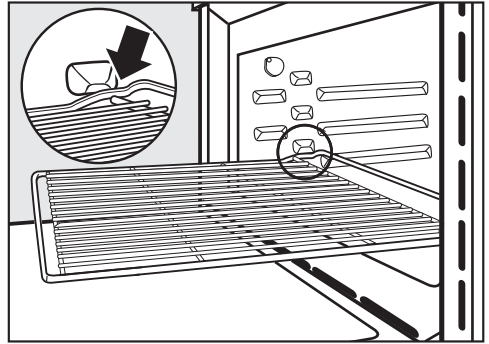
 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 조리 프로그램 동안 그릴선반은 뜨거워집니다. 오븐에 음식을 넣거나 꺼내거나 뜨거운 오븐 내부에 손을 넣을 때는 오븐용 장갑을 착용하십시오.

스파크가 발생하면 오븐과 그릴선반이 손상될 수 있습니다. 전자레인지  기능을 사용하는 조리 프로그램에 그릴선반을 사용하지 마십시오. 그릴선반을 오븐 바닥에 놓지 말고 선반 높이 중 하나에 사용하십시오.

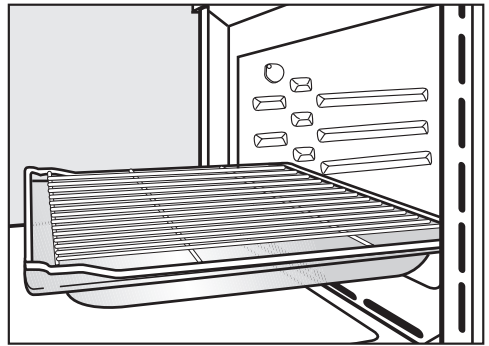
그릴선반 사용

그릴선반에는 안전 고리가 있어 일부만 당겨야 하는 경우에 완전히 당겨지는 것을 방지합니다.

그릴선반을 잘못된 방향으로 넣으면 안전 장치가 올바르게 적용되지 않습니다. 그릴선반을 다시 넣을 때는 항상 안전 고리가 오븐 **뒤쪽**에 있는지 확인하십시오.



■ 그릴선반을 꺼내려면 안전 고리가 오븐 측면에 연결되었을 때 선반을 약간 위로 들어 올리십시오.



■ 그릴선반에서 떨어질 수 있는 요리를 조리할 때는 글라스 트레이와 함께 그릴선반을 사용하는 것이 좋습니다. 이 경우에만 안전 고리가 전면을 향해야 합니다.

■ 그릴선반의 최대 하중은 8 kg입니다.

기능

원형 베이킹 트레이 (별도구매)

원형 베이킹 트레이는 전자파에 노출되면 손상될 수 있습니다.

원형 베이킹 트레이를 전자레인지 (☞), 전자레인지 + 오토로스팅 (☞), 전자레인지 + 팬플러스 (☞), 전자레인지 + 그릴 (☞) 또는 전자레인지 + 팬그릴 (☞) 기능과 사용하지 마십시오.



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

원형 타공 베이킹 및 에어프라이틀 HBFP 27-1은 고메 타공 베이킹 및 에어프라이틀 트레이 **HBBL 71**과 동일한 목적에 사용할 수 있습니다.

두 베이킹 용기의 에나멜 처리된 표면은 퍼펙트클린 처리가 되어 있습니다.

- 그릴선반을 넣고 원형 베이킹 트레이를 선반 위에 놓습니다.

베이킹 스톤 HBS 70 (별도구매)

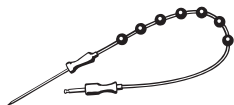


베이킹 스톤은 피자, 키슈, 빵, 브래드 롤 및 짭짤한 스낵 등 잘 구운 베이스가 필요한 요리에 이상적입니다.

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

- 선반을 밀어넣고 그 위에 베이킹 스톤을 놓습니다.

온도감지봉



온도감지봉을 사용하면 조리 프로그램 중에 온도를 매우 정확하게 모니터링할 수 있습니다(“로스팅 - 온도감지봉” 참조).

HUB 고메 오븐 그릇 (별도구매)

HBD 고메 오븐 그릇 마개

고메 오븐 그릇 및 마개가 전자파에 노출될 경우 손상될 수 있습니다. 금속은 스파크를 발생시킬 수 있는 전자파를 반사하며 전자파는 금속에 흡수되지 않습니다.

전자레인지 출력을 사용하지 않는 기능이 있는 조리 프로그램에만 오븐 그릇 및 마개를 사용하십시오.

그릴선반을 선반 높이 1에 밀어 넣고 고메 오븐 그릇을 선반에 놓습니다.

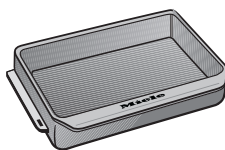
고메 오븐 그릇 표면에는 들러붙음 방지 코팅이 되어 있으며 인덕션 쿡탑에 적합합니다.

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

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

깊이: 22 cm

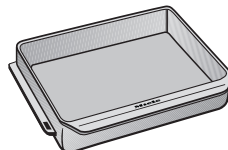
HUB 62-22



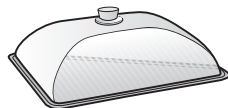
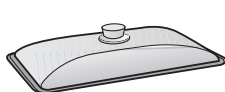
HBD 60-22

깊이: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35




* 이 두 제품의 총 높이는 오븐 내부 높이를 초과하기 때문에, 오븐 그릇은 오븐의 3 선반 높이에서 마개와 함께 사용할 수 없습니다.

청소 및 관리용 액세서리 (별도구매)

- 밀레 다목적 극세사 수건
- 밀레 오븐 클리너

기능

안전 기능

- 시스템 잠금 
 (“설정 - 안전” 참조)
- 센서버튼 잠금
 (“설정 - 안전” 참조)
- 냉각팬
 (“설정 - 냉각팬 연속작동” 참조)
- 안전 전원차단
 조리 시간을 선택하지 않고 전자레인지 출력을 사용하지 않는 기능을 시작할 수 있습니다. 연속 사용을 방지하고 화재 위험을 막기 위해 선택한 기능과 온도에 따라 일정 시간이 지나면 오븐이 자동으로 꺼집니다.

퍼펙트클린 처리 표면

퍼펙트클린 표면은 논스틱 처리되어 매우 쉽게 세척할 수 있습니다.

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

음식을 슬라이스하거나 잘라 퍼펙트클린 표면 위에 둘 수 있습니다.

하지만 퍼펙트클린 표면이 긁힐 수 있으므로 세라믹 칼을 사용하지 마십시오.

퍼펙트클릭 에나멜 처리된 표면은 유리를 세척하는 방식으로 세척할 수 있습니다.

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

퍼펙트클린 처리 표면

- 오븐 내부
- 그릴선반
- 원형 베이킹 및 에어프라이틀, 타공
- 원형 베이킹 트레이

Miele@home

오븐에는 통합 WiFi 모듈이 장착되어 있습니다.

사용하려면 다음 항목이 필요합니다.

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

오븐을 가정 WiFi 네트워크에 연결하면 Miele 앱이 안내를 도와드립니다.

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

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

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

오븐이 설치된 장소에서 무선 네트워크의 신호 강도가 충분한 지 확인하십시오.

WiFi 연결 가능 여부 (국가별 상이)

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

Miele@home 이용 가능 여부 (국가별 상이)

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

일부 국가에서는 Miele@home 서비스를 이용할 수 없습니다.

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

Miele 앱

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

 App Store에서
다운로드 하기


 다운로드 하기
Google Play



처음 사용하기 전

기본 설정

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

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

전원 공급 장치에 연결되면 오븐은 자동으로 켜집니다.

언어 설정

- 원하는 언어를 선택합니다.

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

장소 설정

- 필요한 장소를 선택합니다.

Miele@home 설정

밀레@홈을 설정하시겠습니까? 이 디스플레이에 표시됩니다.

- Miele@home을 지금 설정하려면, 계속(를) 선택합니다.
- 나중에 설정하려면, 건너뛰기(를) 선택합니다. 나중에 설정하는 방법에 대한 정보는 “기기 설정 - Miele@home”을(를) 참조하십시오.
- Miele@home을 지금 설정하려면, 원하는 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 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

시험 작동 완료


- 디스플레이의 추가 지시사항을 따르십시오.

이제 오븐을 사용할 수 있습니다.



처음으로 오븐 가열하기

오븐을 처음 가열할 때 약간의 냄새가 날 수 있습니다. 비어 있는 오븐을 최소 1 시간 동안 가열하여 이러한 냄새를 없앨 수 있습니다.

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

- 오븐 및 액세서리의 보호용 포장재와 스티커를 제거하십시오.
- 오븐 내부에서 액세서리를 모두 꺼내 청소하십시오(“Cleaning and care” 참조).
- 오븐을 가열하기 전에 젖은 수건으로 내부를 닦아 보관 및 포장을 푸는 동안 오븐 내부에 쌓인 먼지나 포장재를 제거하십시오.
- 켜기/끄기  센서 조절장치를 사용하여 오븐을 켭니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.


- 조리프로그램  을(를) 선택합니다.
- 팬플러스  을(를) 선택합니다.

권장 온도가 표시됩니다(160 °C).


오븐 가열, 조명 및 쿨링 팬의 스위치를 켭니다.

- 가능한 최대 온도(250 °C)를 설정합니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.

오븐을 최소 1 시간 동안 가열합니다.

- 최소 1 시간 후에  켜기/끄기 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 끕니다.

처음으로 오븐 가열 후, 오븐 내부 청소





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

- 깨끗한 스펀지 또는 젖은 극세사 수건에 따뜻한 세척액 용액으로 오븐 내부를 청소합니다.
- 부드러운 천으로 표면의 물기를 모두 제거합니다.


오븐 내부가 완전히 마를 때까지 도어를 열어 둡니다.

기기 설정

설정 개요

메뉴 옵션	이용 가능한 설정
언어 	... deutsch english ... 위치
시간	디스플레이 켜짐* 꺼짐 야간 조명 시계 타입 아날로그 시계* 디지털 시간표시형식 24시* 12시 (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 켜짐 꺼짐*
볼륨	부저음  키패드 음  환영멜로디 켜짐* 꺼짐

* 공장 기본 설정

메뉴 옵션	이용 가능한 설정
단위	무게 g* lb lb / oz (파운드/온스) 온도 °C* °F
전자레인지 간편시작	세기단계 작동시간
팝콘	작동시간
Booster	켜짐* 꺼짐
추천조리온도	
권장 세기 단계	
냉각팬 작동	시간 조정 온도 조절*
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 라이선스
전시장 전용 프로그램	데모모드 켜짐 꺼짐*
공장 출고시 설정	기기 설정 사용자 프로그램 MyMiele 권장 세기 단계 추천조리온도

* 공장 기본 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 있습니다.

선택 및 확인 후 선택한 언어가 디스플레이에 표시됩니다.

팁: 실수로 잘못된 언어를 선택한 경우, 메인 메뉴에서 🔗을(를) 선택하십시오. ▶ 기호를 따라 언어 ▶ 하위 메뉴로 돌아갑니다.

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 디스플레이 접근할 때 동작 센서가 자동으로 동작을 감지합니다.
디스플레이 | QuickTouch | 꺼짐 설정 또한 선택하면, 오븐을 사용하기 전에 전원을 켜야 합니다.

- 꺼짐
에너지 절약을 위해 디스플레이가 켜지지 않습니다. 오븐을 사용하기 전에 전원을 켜야 합니다.
- 야간 조명
에너지 절약을 위해 오전 5시부터 오후 11시 사이 시간만 표시됩니다. 다른 시간대에는 디스플레이가 어둡게 유지됩니다.

시계 타입

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

디지털 디스플레이를 사용하면 날짜 또한 표시됩니다.

시간표시형식

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

날짜

날짜를 설정합니다.

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

기기 설정

조명

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

스크린 시작

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

다음에 오븐을 켜면 새로운 해당 상태 디스플레이가 나타납니다.

☞ 센서 조절장치를 선택하여 헤더의 경로를 따라 메인 메뉴로 이동하십시오.

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 문자로 표시됩니다.
- 어둡게
디스플레이가 어두운 배경에 흰색 문자로 표시됩니다.

QuickTouch (퀵터치)

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

- 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 꺼져 있을 때만 반응하고 전원이 꺼진 후에는 일정 시간 동안만 반응합니다.

불륨

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

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

단위

무게

자동 프로그램에서 음식 무게를 그램(g), 파운드/온스(lb) 또는 파운드(lb / oz (파운드/온스))로 설정할 수 있습니다.

온도

온도를 섭씨(°C) 또는 화씨(°F)로 설정할 수 있습니다.

전자레인지 간편시작

전자레인지 오븐을 즉시 작동할 수 있도록 최대 1000 W의 전자레인지 출력 단계와 최대 1 분의 조리 시간이 미리 설정되어 있습니다.

- 세기단계
다음과 같은 전자레인지 출력 단계 선택 가능: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W 또는 1000 W.
- 작동시간
설정할 수 있는 최대 조리 시간은 선택한 전자레인지 출력 단계에 따라 다릅니다.
80-300 W: 최대 10 분
450-1000 W: 최대 5 분

팝콘

850 W의 전자레인지 출력과 2:50 분의 조리 시간이 미리 설정되어 있어 전자레인지 팝콘을 바로 조리할 수 있습니다. 이러한 설정은 대부분의 전자레인지 팝콘 봉지에 대한 제조사의 사용 지침과 일치합니다.

설정할 수 있는 최대 조리 시간은 4 분입니다.

전자레인지 출력 단계는 설정되어 있으며 수정할 수 없습니다.

Booster (부스터)

Booster 기능은 오븐 내부를 빠르게 예열하는 데 사용됩니다.

- 켜짐
Booster 기능은 조리 프로그램의 가열 단계 동안 자동으로 켜집니다. 상단 가열/그릴 부품, 링 가열 부품 및 고온 팬은 오븐 내부를 원하는 온도로 동시에 예열합니다.
- 꺼짐
Booster 기능은 조리 프로그램의 가열 단계 동안 꺼집니다. 기능과 관련된 가열부만으로 오븐 내부를 예열합니다.

풀다운 메뉴를 사용하여 Booster 기능을 켜거나 끌 수도 있습니다.

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 온도가 표시됩니다.
- 권장 온도를 변경하십시오.


기기 설정

■ OK를 눌러 확인합니다.






권장 온도를 변경하면 전자레인지 출력을 사용하는 해당 기능에도 영향을 미칩니다.

권장 세기 단계

보통 다른 출력 단계로 조리하는 경우, 권장 전자레인지 출력 단계로 변경하는 것이 좋습니다.

전자레인지  기능 및 전자레인지 출력을 사용하는 기능에 권장하는 출력 단계를 변경할 수 있습니다.

이 메뉴 옵션을 선택하면, 기능 목록이 권장 출력 단계와 함께 디스플레이에 표시됩니다.

- 전자레인지 :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- 전자레인지 + 오토로스팅 , 전자레인지 + 팬플러스 , 전자레인지 + 그릴  및 전자레인지 + 팬그릴 :
80 W, 150 W, 300 W

- 원하는 기능을 선택합니다.
- 권장 출력 단계를 변경하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

냉각팬 작동

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

- 온도 조절
오븐의 온도가 70 °C 아래로 떨어지면 냉각팬은 꺼집니다.
- 시간 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 오븐 내부에 따뜻한 음식을 계속 두면, 오븐의 습도가 증가하고 페이스 패널 및 주변 주방 가구에 습기가 차게 되고 작업대 아래로 물방울이 떨어질 수 있습니다.

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

동작 센서 (동작 센서)

동작 센서는 터치 디스플레이에 손이나 신체가 접근하는 것을 감지합니다.

오븐이 꺼져 있어도 동작 센서가 반응하게 하려면 디스플레이 | QuickTouch | 커짐 설정을 선택하십시오.

조명 커짐

- 조리과정 중
조리 프로그램 중에 터치 디스플레이에 접근하면 오븐 내부 조명이 켜집니다. 15 초 후에 오븐 내부 조명은 자동으로 다시 꺼집니다.
- 항상 커짐
터치 디스플레이에 접근하면 오븐 내부 조명이 켜집니다. 15 초 후에 오븐 내부 조명은 자동으로 다시 꺼집니다.
- 꺼짐
터치 디스플레이에 접근해도 동작 센서가 작동하지 않습니다. ☹ 센서 조절장치를 선택하여 15 초 동안 오븐 내부 조명을 켜십시오.

기기 커짐

- 커짐
시간이 표시되면 오븐이 켜지고 터치 디스플레이에 접근할 때 메인 메뉴가 나타납니다.
- 꺼짐
터치 디스플레이에 접근해도 동작 센서가 작동하지 않습니다. 켜기/끄기 ☹ 센서 조절장치를 사용하여 오븐을 켜십시오.

알림 부저

- 커짐
터치 디스플레이에 접근하면 바로 부저가 꺼집니다.
- 꺼짐
터치 디스플레이에 접근해도 동작 센서가 작동하지 않습니다. 수동으로 부저를 끄십시오.

안전장치

시스템 잠금 ☹

시스템 잠금은 실수로 오븐이 켜지지 않도록 합니다.

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

시스템 잠금은 정전의 경우에도 활성화 상태를 유지합니다.

- 커짐
시스템 잠금이 활성화되었습니다. 오븐을 사용하려면 오븐을 켜고 ☹ 기호를 6°초 이상 터치하십시오.
- 꺼짐
시스템 잠금이 비활성화되었습니다. 이제 오븐을 정상적으로 사용할 수 있습니다.

센서 잠금

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

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

기기 설정

전방 가구 인식

- **켜짐**
가구 전방 감지가 활성화되었습니다. 동작 센서를 사용하여 오븐은 가구 도어가 닫혀있는지 자동으로 감지합니다.
가구 도어가 닫히면 일정 시간이 지나고 오븐이 자동으로 꺼집니다.
- **꺼짐**
가구 전방 감지가 비활성화되었습니다. 오븐은 가구 도어가 닫혀있는지 감지하지 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 도어를 열어 두십시오.

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.

- **작동**
이 설정은 Miele@home이 비활성화된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 재 활성화됩니다.
- **비활성화**
이 설정은 Miele@home이 활성화된 경우에만 표시됩니다. Miele@home 설정은 유지되고 WiFi 기능은 꺼집니다.

- **연결상태**
이 설정은 Miele@home이 활성화된 경우에만 표시됩니다. 디스플레이에는 WiFi 수신 품질, 네트워크 이름 및 IP 주소와 같은 정보가 표시됩니다.

- **새로 설치**
이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정된 경우에만 표시됩니다. 네트워크 설정을 재설정하고 즉시 새 네트워크 연결을 설정합니다.

- **재설정**
이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 비활성화되고 WiFi 연결이 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다. Miele@home을 사용하려면 새 WiFi 연결을 설정해야 합니다.


네트워크 설정은 오븐을 폐기하거나 판매하는 경우, 또는 사용된 적이 있는 오븐을 작동하는 경우 항상 초기화해야 합니다. 이는 모든 개인 정보를 삭제하고 이전 사용자가 오븐에 접속할 수 없도록 할 수 있는 유일한 방법입니다.

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

원격 제어

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

모바일스타트 활성화

-  센서 조절장치를 선택하여 모바일 스타트를 활성화합니다.

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

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

☞ 센서 조절장치가 켜져 있는 동안 모바일스타트를 사용할 수 있습니다.

SuperVision

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

Miele@home 시스템이 설정될 때까지 SuperVision 기능은 활성화할 수 없습니다.

수퍼비전 디스플레이

- 켜짐
SuperVision 기능이 켜져 있습니다.
☑ 기호가 디스플레이 우측 상단에 표시됩니다.
- 꺼짐
SuperVision 기능이 꺼져 있습니다.

디스플레이 대기모드

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

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

기기 목록

Miele@home 시스템에 연결된 모든 가전이 나타납니다. 제품을 선택하면 추가 설정에 액세스할 수 있습니다.

- 기기 정보 표시
 - 켜짐
이 제품의 SuperVision 기능이 켜져 있습니다.
 - 꺼짐
이 제품의 SuperVision 기능이 꺼져 있습니다. 제품은 여전히 Miele@home 시스템에 연결되어 있습니다. 제품의 SuperVision 기능이 꺼져 있어도 결함이 표시됩니다.
- 부저음
이 제품의 부저를 켜지(켜짐) 끌지(꺼짐) 선택할 수 있습니다.

리모트 업데이트

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

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

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

활성화/비활성화

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

기기 설정

만약 업데이트를 자동으로 다운로드하지 않으려면 원격 업데이트를 비활성화하시기 바랍니다.

원격 업데이트 실행

업데이트 내용과 범위에 관한 정보는 Miele 앱에서 확인할 수 있습니다.

소프트웨어 업데이트를 사용할 수 있는 경우 오븐 디스플레이에 메시지가 표시됩니다.

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

만약 업데이트를 설치하지 않으려면 원격 업데이트를 비활성화하시기 바랍니다.

업데이트에는 몇 분이 소요됩니다.

원격 업데이트 기능과 관련해서는 다음 정보를 참고하십시오.

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

소프트웨어 버전

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

■ OK를 눌러 확인하십시오.

법적 정보

오픈 소스 라이선스에서 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 정상적으로 사용할 수 있습니다.

공장 출고시 설정

- 기기 설정
변경된 모든 설정은 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다.
- 사용자 프로그램
모든 사용자 프로그램이 삭제됩니다.
- MyMiele
모든 MyMiele 항목이 삭제됩니다.
- 권장 세기 단계
변경된 전자기인지 출력 단계가 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다.
- 추천조리온도
변경된 모든 권장 온도가 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다.

△ 센서 조절장치를 사용하여 남은시간 알림(예: 계란을 삶을 때) 또는 특정 시간에 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 ㉠ 알람을 사용할 수 있습니다.

알람 설정

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

■ △ 센서 조절장치를 선택합니다.

■ ㉠ 알람을(를) 선택합니다.

■ 알람 시간을 설정합니다.

■ 달기(을)를 터치해 확인합니다.

오븐이 꺼지면 현재 시간 대신 알람 및 ㉠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 ㉠이(가) 깜빡이고 부저가 울립니다.

■ 디스플레이에서 △ 센서 조절장치 또는 설정 알람 시간을 선택하십시오.

부저 울림이 정지되고 디스플레이에서 기호가 꺼집니다.

알람 변경

■ 디스플레이에서 알람을 선택하거나 △ 센서 조절장치 및 원하는 알람을 선택합니다.

설정된 알람 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

■ 새 알람 시간을 설정합니다.

■ 달기(을)를 터치해 확인합니다.

조정된 알람 시간이 저장되고 디스플레이에 나타납니다.

알람 삭제

■ 디스플레이에서 알람을 선택하거나 △ 센서 조절장치 및 원하는 알람을 선택합니다.

설정된 알람 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

■ 삭제을(를) 선택합니다.

■ 달기(을)를 터치해 확인합니다.

알람이 삭제됩니다.

알람 + 남은시간 알림기능

남은시간 알림기능 기능 사용

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

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

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

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 알림기능을(를) 선택합니다.
- 원하는 남은시간알림 시간을 설정합니다.
- 닫기(을)를 터치해 확인합니다.

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

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

남은시간알림이 끝나면, △ 표시가 깜박이고 시간이 카운트되며 부저가 울립니다.

- 디스플레이에서 △ 센서 조절장치 또는 원하는 남은시간알림을 선택하십시오.

부저 울림이 정지되고 디스플레이에서 기호가 꺼집니다.

남은 시간 알림의 시간 변경

- 디스플레이에서 남은시간알림을 선택하거나 △ 센서 조절장치를 선택하고 원하는 남은시간알림 시간을 선택합니다.

선택한 남은 시간 알림이 표시됩니다.

- 새로운 남은시간알림 시간을 설정합니다.
- 달기(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 선택하거나 △ 센서 조절장치를 선택하고 원하는 남은시간알림 시간을 선택합니다.

선택한 남은 시간 알림이 표시됩니다.






- 삭제(을)를 선택합니다.
- 달기(을)를 터치해 확인합니다.

남은시간알림 시간이 이제 삭제되었습니다.

메인 및 하위 메뉴

메뉴	권장 값	범위
조리 프로그램 		
팬플러스 	160 °C	30-250 °C
상단가열 	180 °C	30-250 °C
전자레인지 	1000 W	80-1000 W
전자레인지 콤비 	300 W	80-300 W
전자레인지 + 팬플러스 	160 °C	30-220 °C
전자레인지 + 팬그릴 	200 °C	100-200 °C
전자레인지 + 그릴 	3	1-3
전자레인지 + 오토로스팅 	160 °C	100-200 °C
강력급기 	170 °C	50-220 °C
오토로스팅 	160 °C	100-230 °C
하단가열 	190 °C	100-200 °C
그릴 	3	1-3
팬그릴 	200 °C	100-220 °C
에코 팬 가열 	190 °C	100-230 °C
오토프로그램 		

메인 및 하위 메뉴

메뉴	권장 값	범위
특수프로그램 		
해동	-	-
말리기	60 °C	30-70 °C
재가열	-	-
오븐용기 가열	80 °C	50-100 °C
반죽 발효하기	35 °C	30-50 °C
저온에서 조리	90 °C	80-120 °C
안식일 프로그램	180 °C	30-250 °C
보온	75 °C	60-90 °C
MyMiele  		
사용자 프로그램 		
기기 설정 		

전자레인지 작동


작동 방식


오븐에는 전기적 에너지를 전자파(마이크로파)로 변환하는 마그네트론이 있습니다. 이 전자파는 오븐 내부 전체에 고르게 방출되며 금속 제품 벽에 반사됩니다.

전자파는 모든 면에서 음식 안으로 침투합니다. 음식은 많은 분자로 구성되어 있습니다. 전자파 에너지에 노출되면 이러한 분자(특히, 물 분자)는 진동하기 시작합니다. 이로 인해 음식이 바깥부터 안쪽으로 가열됩니다. 음식이 수분을 많이 함유할수록 재가열 또는 조리 속도가 빠릅니다.

전자레인지 오븐의 장점

- 일반적으로 일부/다량의 액체 또는 지방을 첨가하지 않고도 음식을 조리할 수 있습니다.
- 해동, 재가열 또는 조리 시간이 쿡탑 또는 오븐을 사용할 때보다 짧습니다.
- 비타민, 미네랄, 자연적인 음식의 색과 맛이 보존됩니다.


전자레인지  작동 모드 또는 전자레인지 출력을 활용하는 작동 모드일 때, 음식을 넣지 않거나 잘못 넣은 상태로 오븐을 사용하면 오븐이 손상될 수 있습니다.

음식이 소량이라도 유리 트레이를 반드시 전자레인지  작동 모드와 함께 사용해야 합니다.

적합한 식기

전자파가 음식에 닿으려면, 사용하는 식기를 투과할 수 있어야 합니다. 전자파는 도자기, 유리, 판지 및 플라스틱은 투과하지만, 금속은 투과할 수 없습니다. 따라서 금속 용기나 금속 식기를 사용하지


마십시오. 금속은 스파크를 발생시킬 수 있는 전자파를 반사하며 전자파는 금속에 흡수되지 않습니다.

 밀폐된 용기 또는 병의 압력 증가로 인한 부상 위험.

밀폐된 용기나 병을 재가열하는 동안, 압력이 발생하여 폭발이 발생할 수 있습니다.

밀폐된 용기나 병에 있는 고체 또는 액체 음식을 조리하거나 재가열하지 마십시오.

용기를 미리 열어두십시오. 젓병의 경우, 뚜껑과 젓꼭지를 제거하십시오.

 전자레인지 출력을 사용하는 기능에 부적합한 식기 사용 시, 화재의 위험이 있습니다.

전자레인지 오븐에 사용하기 적합하지 않은 식기를 사용하면 식기 및 오븐이 심하게 손상될 수 있습니다.

전자레인지 출력을 사용하는 기능에는 전자레인지에 사용 가능한 안전한 식기를 사용하십시오.

사용하는 식기의 재료와 모양은 재가열 및 조리 시간에 영향을 줍니다. 원형 및 타원형의 얇은 용기에서 열은 더욱 균일히 분포됩니다. 정사각형 용기보다 이러한 용기에서 음식은 더 고르게 재가열됩니다.

적합한 식기


⚠ 가연성 물질로 인한 화재 위험.
플라스틱, 종이 또는 기타 가연성 물질로 만들어진 일회용 용기는 발화하여 오븐에 손상을 입힐 수 있습니다. 플라스틱, 종이 또는 기타 가연성 물질로 만들어진 일회용 용기에서 음식을 재가열하거나 조리할 때 오븐을 방치하지 마십시오.

다음 식기 및 소재를 사용할 수 있습니다.

- 내열 유리 및 세라믹 유리
예외: 크리스탈 유리에는 납이 함유되어 있어 깨질 수 있습니다.
- 도자기
 - 금속 장식이 없는 제품
금속 장식(예: 금 테두리 또는 코발트 블루)에서 스파크가 발생할 수 있습니다.
 - 속이 빈 손잡이가 없는 제품
속이 빈 손잡이에 수분이 쌓일 수 있습니다. 수분이 증발하면 압력이 높아지고 제품이 폭발할 수 있습니다.


- 도색하지 않은 사기 그릇 및 유약을 바른 사기 그릇.





⚠ 뜨거운 식기로 인한 부상 위험.
사기 그릇은 뜨거워질 수 있습니다. 사기 그릇을 사용할 때는 오븐 장갑을 착용하십시오.

- 전자레인지  기능을 사용하는 플라스틱 용기 및 플라스틱 일회용 용기

팁: 환경을 보호하려면, 일회용 용기를 사용하지 마십시오.

플라스틱은 최소 110 °C의 내열성 용기여야 합니다. 그렇지 않을 경우, 플라스틱이 녹아 내려 음식에 섞일 수 있습니다.

플라스틱 용기는 전자레인지  기능하고만 사용하십시오.

플라스틱 용기를 전자레인지 + 오토로스팅 , 전자레인지 + 팬플러스 , 전자레인지 + 그릴  또는 전자레인지 + 팬그릴  기능과 사용하지 마십시오.









- 전자레인지에 사용 가능한 안전한 플라스틱 용기
전자레인지에서 사용할 수 있도록 설계된 특수 플라스틱 용기는 소매점에서 구매하실 수 있습니다.
- 스티로폼 용기
단시간 음식 가열용

전자레인지 작동

- 비닐봉지
조리 및 재가열용 미리 구멍을 뚫고 사용해야 합니다. 구멍을 통해 증기가 빠져나가게 해야 합니다. 이를 통해 내부 압력이 높아져 봉지가 터지는 것을 방지할 수 있습니다.
구멍을 뚫지 않고 사용할 수 있는 스틱 조리용 특수 봉지 또한 있습니다. 포장에 있는 사용 안내를 따르십시오.
- 로스팅 봉지 및 튜브
제조사의 사용 지침을 준수하십시오.

⚠️ 금속 부품으로 인한 화재 위험.
내부에 와이어가 있는 플라스틱 및 종이 타이 또는 금속 클립으로 인해 가연성 물질에 불이 붙을 수 있습니다.
금속 클립이나 와이어가 있는 플라스틱 및 종이 타이를 사용하지 마십시오.

팁: 금속은 전자파를 반사하기 때문에 금속 용기는 전자레인지 출력을 사용하는 기능에 적합하지 않습니다. 전자파가 케이크 윗 부분에만 도달하므로 베이킹 시간이 연장됩니다. 금속 용기를 사용하는 경우, 오븐 벽에 닿지 않도록 글라스 트레이 위에 용기를 놓으십시오. 스파크가 발생할 경우, 전자레인지 출력을 사용하는 기능에 팬을 다시 사용하지 마십시오.

- **제공된 그릴선반은 전자레인지 + 오토로스팅** , **전자레인지 + 팬플러스** , **전자레인지 + 그릴**  및 **전자레인지 + 팬그릴**  기능을 사용하지 않는 조리 프로그램 및 전자레인지 출력을 사용하지 않는 기능(첫 번째 선반 높이에 배치)에만 적합합니다.
- 전자레인지 + 오토로스팅 , 전자레인지 + 팬플러스 , 전자레인지 + 그릴  및 전자레인지 + 팬그릴  기능을 사용하는 베이킹 및 전자레인지 출력을 사용하지 않는 기능을 위한 금속 베이킹틀
- 음식을 해동하고 재가열하기 위한 뚜껑이 없는 알루미늄 호일 트레이
음식은 윗 부분만 가열됩니다. 알루미늄 호일 용기에 있는 음식을 전자레인지 오븐에 사용하기 적합한 식기로 옮기면 더 균일하게 열이 분포됩니다.


알루미늄 호일 트레이와 알루미늄 호일을 사용하면 탁탁거리는 소리가 나거나 스파크가 발생할 수 있습니다.
따라서 알루미늄 호일 트레이를 그릴 선반이 아닌 글라스 트레이에 놓으십시오.
알루미늄 호일 및 알루미늄 호일 트레이가 벽에 닿아서는 안 되며 항상 오븐 벽에서 2 cm 이상 떨어져 있어야 합니다.

- 금속 고기 꼬치 또는 클램프
썰려 있는 고기의 크기는 금속 꼬치 및 클램프보다 훨씬 커야 합니다.

적합하지 않은 식기

속이 빈 손잡이가 있는 식기의 빈 공간에 수분이 모일 수 있습니다. 수분이 증발하면 압력이 높아지고 제품이 폭발할 수 있습니다. 속이 빈 공간에 공기가 충분히 잘 통하면 제품을 사용할 수 있습니다.
조리 시에 속이 빈 손잡이가 있는 식기를 사용하지 마십시오.

다음 식기 및 소재를 사용하지 **마십시오**.

- 금속 그릴선반(제공된 그릴선반 포함)은 전자레인지  기능과 함께 사용하기에 적합하지 **않습니다**.
- 금속 용기
- 알루미늄 호일
예외: 닭/꿩/오리고기 등 모양이 고르지 않게 잘린 고기를 해동, 재가열 또는 조리 시에 알루미늄 호일을 일부 사용하여 프로그램의 마지막 몇 분 동안 덮어둘 수 있습니다.
- 금속 클립, 와이어가 있는 플라스틱 또는 종이 타이
- 호일 뚜껑이 완전히 제거되지 않은 플라스틱 용기
- 크리스탈 유리
- 금속 장식이 있는 수저 및 식기(예: 금테두리 또는 코발트 블루)
- 속이 빈 손잡이가 있는 식기
- 멜라민으로 만들어진 플라스틱 식기
멜라민은 전자파를 흡수하여 뜨거워집니다.
플라스틱 식기를 구매할 때는 전자레인지 오븐 사용에 적합한지 확인하십시오.

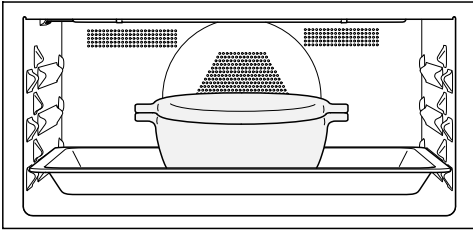
- 나무 식기
조리 프로그램 중에 나무의 수분은 증발합니다. 이로 인해 나무가 건조되고 갈라질 수 있습니다.

전자레인지 작동


그릇 테스트

부적합한 식기를 스파크 또는 탁탁거리는 소리가 날 수 있습니다. 유리, 자기 또는 사기그릇이 적합한지 확실하지 않은 경우, 그릇을 테스트해보십시오.

이 테스트는 속이 빈 손잡이가 있는 품목이 사용에 적합한지 확인하기에는 적합하지 않습니다.

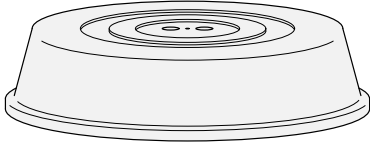


- 빈 식기를 글라스 트레이 중앙에 놓고 트레이를 선반 높이 1에 넣습니다.


- 도어를 닫으십시오.
- 전자레인지  기능을 선택합니다.
- 가장 높은 전자레인지 출력 단계 (1000 W) 및 30 초의 조리 시간을 설정합니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 전체 시간 동안 식기를 관찰하십시오.
- 스파크 또는 탁탁거리는 소리가 날 경우, 즉시 도어를 여십시오.

스파크가 발생하거나 탁탁거리는 소리가 나는 경우, 테스트 된 식기는 전자레인지 사용에 적합하지 않은 것입니다.



커버




팁: 커버는 소매점에서 구매할 수 있습니다.





- 커버는 특히 음식을 오랜 시간 동안 재가열할 때 증기가 너무 많이 빠져나가는 것을 방지합니다.
 - 커버를 사용하여 음식을 빠르게 조리할 수 있습니다.
 - 음식이 건조되는 것을 방지합니다.
 - 오븐 내부를 깨끗하게 유지하는 데 도움이 됩니다.
- 전자레인지  기능을 사용하는 조리 프로그램에는 전자레인지 사용에 적합한 유리 또는 플라스틱 커버를 사용하십시오.

또는 전자레인지 오븐 사용에 권장하는 랩을 사용하십시오. 일반적인 랩을 사용하면 열로 인해 랩이 뒤틀리고 녹아내려 음식에 스며들 수 있습니다.


커버는 최대 110 °C의 온도까지 견딜 수 있습니다. 고온(예: 그릴  또는 팬플러스  기능)에서 플라스틱은 뒤틀리고 녹아내려 음식에 스며들 수 있습니다.


전자레인지  기능에서만 커버를 사용하십시오.

커버와 용기를 밀봉해서는 안 됩니다. 직경이 좁은 용기에 커버를 사용하는 경우, 응축수가 증발할 수 있는 공간이 충분하지 않을 수 있습니다. 커버가 너무 뜨거워져 녹기 시작할 수 있습니다. 충분히 넓은 직경의 용기를 사용하십시오.

- 다음과 같은 음식을 재가열하는 데 커버를 사용하지 마십시오.
 - 빵가루를 묻힌 음식
 - 바삭바삭하게 구우려는 음식(예: 토스트)
 - 전자레인지 + 오토로스팅 , 전자레인지 + 팬플러스 , 전자레인지 + 그릴  또는 전자레인지 + 팬그릴  기능을 사용하여 가열하려는 음식


작동

전자레인지  기능을 사용할 때, 오븐 바닥에 바로 음식을 놓으면 오븐이 손상될 수 있습니다.

전자레인지  기능을 사용할 때는 글라스 트레이를 선반 높이 1에 놓고 **항상 컵 및 베이킹 용기를 글라스 트레이에 놓으십시오.**

- 오븐을 컵니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

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

디스플레이에 기능이 표시됩니다. 기능에 따라 권장 출력 단계, 권장 온도 및 조리 시간이 디스플레이에 나타날 것입니다.

- 조리 프로그램에 대한 권장 값을 변경하고 필요한 경우 조리 시간을 설정하십시오.

해당 값 또는 타이머을(를) 선택하여 권장값을 변경할 수 있습니다.

- OK를 터치하여 전자레인지 출력을 사용하지 **않는** 기능에 대한 조리 프로그램을 시작하십시오.
- 시작을(를) 터치하여 전자레인지 출력을 **사용하는** 기능에 대한 조리 프로그램을 시작하십시오.

모든 기능에 대한 조리 시간이 카운트 다운되고 설정값이 표시됩니다.

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

멈춤(으)로 조리 프로그램을 중단하거나 도어를 열면 오븐 전자레인지 출력 발생이 중단됩니다. 시작(으)로 프로그램을 계속할 수 있습니다.

- 조리 프로그램 후에는 종료 또는 닫기을(를) 선택하십시오(기능에 따라).
- 오븐에서 음식을 꺼냅니다.
- 오븐을 끕니다.

조리 프로그램 설정 및 값 변경


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


기능에 따라 다음 설정을 변경할 수 있습니다.

- 온도
- 세기단계
- 작동시간
- 종료시간
- 시작시간
- Booster
- 예열
- Crisp function

온도 및 중심부 온도 변경

기기 설정 | 추천조리온도(로) 이동하여 요리 선호도에 맞게 권장 온도를 영구적으로 조정하십시오.

 중심부 온도는 온도감지봉을 사용하는 경우에만 나타납니다(“로스팅 - 온도감지봉” 참조).

- 온도 디스플레이를 터치합니다.
- 필요한 경우, 온도 및  중심부 온도를 변경하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

원하는 새 온도로 조리 프로그램이 다시 시작됩니다.

전자레인지 출력 단계 변경

기기 설정 | 권장 세기 단계(으)로 이동하여 개인의 요리 선호도에 맞게 권장 출력 단계를 영구적으로 설정하십시오.

- 전자레인지출력 단계 디스플레이를 터치하십시오.
- 전자레인지 출력 단계를 변경하십시오.
- 시작을(를) 선택합니다.

프로그램이 새로운 전자레인지 출력 단계로 재시작됩니다.

조리 시간 설정

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

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

조리 프로그램을 가능한 한 빨리 시작할 수 있도록 시간을 선택하십시오.

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

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

- 작동시간
원하는 음식 조리 시간을 입력합니다. 조리 시간이 지나고 나면 가열은 자동으로 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.

작동

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

설정된 조리 시간 변경

- ⊕, 작동시간 또는 타이머을(를) 선택합니다.
- 원하는 시간을 선택하고 변경하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

이러한 설정은 정전 발생 시 삭제됩니다.

설정된 조리 시간 삭제

- ⊕, 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 삭제됩니다.

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

전자레인지 기능에서 조리 프로그램 중단

전자레인지 (≡) 기능을 사용할 때 조리를 중단하고 조리 시간을 일시 정지할 수 있습니다.

조리 시간이 카운트 다운되는 동안, 멈춤이(가) 디스플레이 우측 하단에 표시됩니다.

- 멈춤을(를) 선택합니다.

조리가 중단되고 조리 시간이 일시 정지됩니다.

시작이(가) 녹색으로 강조 표시됩니다.

- 시작을(를) 선택합니다.

조리 프로그램이 다시 시작되고 조리 시간이 계속 카운트 다운됩니다.

조리 프로그램 취소

조리 프로그램을 취소하면 오븐 가열 및 조명이 꺼집니다. 설정한 모든 조리 시간이 삭제됩니다.

설정된 조리 시간이 없을 때 조리 프로그램 취소

- 종료을(를) 선택합니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

설정된 조리 시간이 있을 때 조리 프로그램 취소

- 취소 을(를) 선택합니다.


조리과정을 취소하시겠습니까? 가 디스플레이에 표시됩니다.

- 예 을(를) 선택합니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.




오븐 내부 예열

Booster 기능은 일부 기능에서 오븐 내부를 빠르게 예열하는 데 사용됩니다.

예열 기능은 모든 기능(전자레인지  예외)과 함께 사용할 수 없고 각 조리 프로그램에 대해 별도로 켜야 합니다.

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






몇몇 경우에만 오븐 내부를 예열하면 됩니다.

- 대부분의 요리는 예열하기 전의 차가운 오븐 내부에 넣어서 예열 과정 동안에 생성된 열을 활용할 수 있습니다.
- 다음 기능으로 다음의 요리를 할 때 오븐 내부를 예열하십시오.
 - 팬플러스  및 상하단가열  기능을 사용한 다크 브레드 반죽, 소 등심 구이 및 필레
 - 상하단가열  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 예열하는 데 사용됩니다.

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

- 팬플러스 
- 상하단가열 
- 오토로스팅 
- 전자레인지 + 팬플러스 
- 전자레인지 + 오토로스팅 

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

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

작동

조리 프로그램 Booster 켜기 및 끄기

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

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 드래그하십시오.

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 내부를 예열합니다.


예열

몇몇 경우에만 오븐 내부를 예열하면 됩니다.

대부분의 요리는 예열하기 전의 차가운 오븐 내부에 넣어서 예열 과정 동안에 생성된 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 기능은 전자레인지  작동 모드와 함께 사용할 수 없습니다.

예열 전원 켜기

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

예시: 온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택합니다.

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

■ 풀다운 메뉴를 아래로 드래그하십시오.

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

■ 예열을(를) 선택합니다.

예열이(가) 주황색으로 강조 표시됩니다.

■ 풀다운 메뉴를 닫으십시오.

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

■ 메시지가 표시되면 오븐 내부에 음식을 넣으십시오.

■ OK를 눌러 확인하십시오.

Crisp function (바삭하게 굽기)

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

특히, 이 기능을 사용하여 닭/꿩/오리고기 표면을 바삭바삭하게 조리할 수 있습니다.

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 선택합니다.

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

- 폴다운 메뉴를 아래로 드래그하십시오.

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

- Crisp function을(를) 선택합니다.

Crisp function이(가) 주황색으로 강조 표시됩니다.

- 폴다운 메뉴를 닫으십시오.

Crisp function 기능이 켜져 있습니다.

기능 변경

조리 프로그램 중에 다른 기능으로 변경할 수 있습니다.

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

새로운 기능이 해당 권장 값과 함께 디스플레이에 표시됩니다.

- 조리 프로그램에 대한 값을 설정하고 OK로 확인합니다.

전자레인지 간편시작 및 팝콘

이 기능은 다른 조리 프로그램을 사용하지 않는 경우에만 사용할 수 있습니다.

항상 글라스 트레이를 사용하십시오.

전자레인지 간편시작

◆ 센서 조절장치를 선택하면 설정한 전자레인지 출력 단계 및 조리 시간으로 전자레인지 오븐이 시작됩니다(예: 음료 재가열).

최대 1000 W의 전자레인지 출력 단계와 최대 1 분의 조리 시간이 미리 설정되어 있습니다.

전자레인지 출력 단계와 조리 시간은 변경할 수 있습니다. 설정할 수 있는 최대 조리 시간은 선택한 전자레인지 출력 단계에 따라 다릅니다(“기기 설정 - 전자레인지 간편시작” 참조).

■ ◆ 센서 조절장치를 선택합니다.
센서 조절장치를 반복해서 터치하면 설정 단계에서 조리 시간이 증가합니다.

남은 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

멈춤을(를) 사용하여 언제든지 조리 프로그램을 중단하거나 < 센서 조절장치를 선택하여 취소할 수 있습니다.

조리 프로그램이 끝나면, 준비이(가) 표시되며 부저음이 울립니다.

■ 닫기을(를) 선택합니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

팝콘

☑ 센서 조절장치를 선택하면 설정한 전자레인지 출력 단계 및 조리 시간으로 전자레인지 오븐이 시작됩니다.

최대 850 W의 전자레인지 출력 단계와 2:50 분의 조리 시간이 미리 설정되어 있습니다. 이러한 설정은 대부분의 전자레인지 팝콘 봉지에 대한 제조사의 사용 지침과 일치합니다.

설정할 수 있는 최대 조리 시간은 4 분입니다. 전자레인지 출력 단계는 설정되어 있으며 수정할 수 없습니다(“기기 설정 - 팝콘” 참조).

■ ☑ 센서 조절장치를 선택합니다.

남은 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

멈춤을(를) 사용하여 언제든지 조리 프로그램을 중단하거나 < 센서 조절장치를 선택하여 취소할 수 있습니다.

종이 또는 기타 가연성 물질로 만들어진 일회용 용기는 발화하여 오븐에 손상을 입힐 수 있습니다.

이 프로그램을 진행하는 동안 오븐을 그대로 두지 말고 포장에 적힌 지침을 따르십시오.

조리 프로그램이 끝나면, 준비이(가) 표시되며 부저음이 울립니다.

■ 닫기을(를) 선택합니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

다양한 자동 프로그램을 사용하여 손쉽게 완벽한 결과를 얻을 수 있습니다.

카테고리

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

자동 프로그램 사용

■ 오토프로그램 **Auto**을(를) 선택합니다.

디스플레이에 목록이 표시됩니다.

■ 원하는 음식 카테고리를 선택하십시오.

선택한 음식 카테고리에서 사용 가능한 자동 프로그램이 나타납니다.

■ 원하는 자동 프로그램을 선택합니다.

■ 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

일부 자동 프로그램과 특수 기능에서는 온도감지봉 사용을 요청합니다. “로스팅 - 온도감지봉”의 정보를 참조하십시오.

자동 프로그램에서는 중심부 온도를 변경할 수 없습니다.

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

유용한 정보

- 자동 프로그램을 사용할 때 제공되는 레시피는 가이드 용도로만 제공되었습니다. 다른 수량을 사용하는 기타 유사 레시피는 자동 프로그램에서 사용할 수 없습니다.
- 조리 후, 자동 프로그램을 시작하기 전에 오븐 내부를 실온으로 다시 식히십시오.
- 일부 자동 프로그램에서는 음식을 오븐 내부에 넣기 전에 예열 단계가 필요합니다. 이 작업이 필요하다면 디스플레이에 메시지가 표시됩니다.
- 일부 자동 프로그램은 특정 조리 시간 후에 액체를 추가해야 합니다. 이 작업이 필요하다면 디스플레이에 메시지가 표시됩니다(예: 액체 추가).
- 설명된 자동 프로그램의 시간은 예상 시간입니다. 프로그램에 따라 증가하거나 감소할 수 있습니다. 특히 육류의 조리 시간은 음식의 초기 온도에 따라 달라질 수 있습니다.
- 온도감지봉을 사용할 시, 조리 시간은 중심부 온도에 도달하면 결정됩니다.
- 자동 프로그램이 끝날 때까지 음식이 충분히 조리되지 않으면, 조리 계속 또는 베이킹 계속을(를) 선택합니다. 음식을 조리하거나 굽기 위해 3 분 동안 기존 가열을 유지하게 됩니다.

오토프로그램

검색

(언어에 따라 다름)

오토프로그램에서 카테고리 이름과 자동 프로그램으로 검색할 수 있습니다.

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

메인 메뉴에서 다음을 수행합니다.

- 오토프로그램 **Auto**을(를) 선택합니다.

디스플레이에 카테고리 목록이 표시됩니다.

- 검색을(를) 선택합니다.
- 키보드로 검색 텍스트를 입력하십시오 (예: “빵”).

꼬리말에 검색 수가 표시됩니다.

일치하는 항목이 없거나 일치 항목이 40 개가 넘을 경우, 번 조회 항목이 비활성화되고 검색 텍스트를 변경해야 합니다.

- XX 번 조회을(를) 선택합니다.

사용 가능한 자동 프로그램 및 카테고리가 나타납니다.

- 원하는 자동 프로그램 또는 카테고리를 선택한 다음 자동 프로그램을 선택하십시오.

자동 프로그램이 시작됩니다.

- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

이 장에서는 다음 항목에 대한 정보를 제공합니다.

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

해동

냉동 식품을 부드럽게 해동하면 식품의 비타민과 미네랄은 일반적으로 유지됩니다.

- 특수 기능 및 다음 기능 중 하나를 사용하십시오.
 - 특수프로그램 | 해동
음식의 카테고리 및 무게를 선택하십시오.
 - 조리프로그램 | 전자레인지
전자레인지 출력 단계 및 해동 시간을 설정하십시오.

⚠ 박테리아 감염 위험.

살모넬라균과 같은 박테리아는 생명을 위협하는 식중독을 유발할 수 있습니다.

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

해동 중에 생기는 물은 사용하지 마십시오.

해동이 되는 즉시 필요한 만큼 음식을 사용하십시오.

팁

- 해동할 냉동식품의 포장재를 벗기고 글라스트레이에 두십시오.
- 닭/꿩/오리고기를 해동하는 경우, 글라스트레이 위에 그릴선반을 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.

특수프로그램

해동 특수기능 사용

이 프로그램은 냉동식품을 부드럽게 해동하기 위해 개발되었습니다.

전자레인지에 사용 가능한 안전한 식기를 사용하십시오.

■ 특수프로그램 을(를) 선택합니다.

■ 해동을(를) 선택합니다.

디스플레이에 목록이 표시됩니다.


■ 원하는 음식 카테고리를 선택합니다.

■ 냉동식품의 무게를 입력합니다.


해동 과정을 즉시 시작하거나 시작을 늦추거나 개별 작동 및 조리 단계를 표시할 수 있습니다.

■ 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

팁

-  정보를(를) 사용하여 조리 프로그램에 따라 냉동식품을 언제 뒤집을지에 대한 정보를 표시합니다.
- 해동 과정이 끝날 때까지 냉동식품이 제대로 해동되지 않으면 보온 계속을(를) 선택하십시오. 냉동식품이 3 분 동안 계속 가열됩니다.
- 해동 과정이 종료된 후, 저장을(를) 선택하여 선택한 카테고리 및 무게에 대한 설정을 사용자 프로그램으로 저장하십시오(“사용자 프로그램” 참조).

전자레인지 기능 사용

특수 기능 대신, 해동 시에 전자레인지  기능을 사용할 수 있습니다. 전자레인지 출력 단계 및 해동 시간을 설정하십시오.

음식의 종류, 초기 온도 및 조리량에 따라 소요 시간은 달라집니다. 실온에 두는 시간을 참조하십시오.

전자레인지에 사용 가능한 안전한 식기를 사용하십시오.

■ 조리프로그램 을(를) 선택합니다.




■ 전자레인지 을(를) 선택합니다.

■ 음식의 종류에 따라 표에 지정된 전자레인지 출력 단계 및 해동 시간을 설정하십시오.

■ 일반적으로 중간 시간을 선택하는 것이 좋습니다.

■ 글라스 트레이에 있는 음식을 오븐 내부의 선반 높이 1에 넣으십시오.

전자레인지 기능을 사용한 해동

해동할 음식	수량	 [W]	 [분]	 [분]
버터	250 g	80	8-10	5-10
우유	1000 ml	450	12-16	10-15
스펀지 케이크(3 조각)	약 300 g	150	4-6	5-10
과일 케이크(3 조각)	약 300 g	150	6-8	10-15
버터 케이크(3 조각)	약 300 g	150	6-8	5-10
크림 케이크(3 조각)	약 300 g	80	4-4:30	5-10
이스트 번, 퍼프 페이스트리(3 조각)	약 300 g	150	6-8	5-10

 전자레인지 출력 단계,  해동 시간,  실온에 두는 시간


1 음식은 실온에 두십시오. 이를 통해 음식에 열이 고르게 퍼지도록 할 수 있습니다.

특수프로그램






말리기




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


건조하기 전에 과일과 야채가 잘 익고 멍이 들지 않아야 합니다.

- 필요한 경우, 음식을 자르고 껍질을 벗기고 다듬어 건조를 준비합니다.
- 골고루 건조될 수 있도록 크기에 따라 그릴 선반이나 글라스 트레이에 음식을 고르게 펼쳐놓습니다.
- 동시에 최대 2 개의 층에서 건조할 수 있습니다.
1+2 층 선반에 건조할 음식을 놓습니다.
그릴 선반과 유리 트레이를 모두 사용하면, 그릴 선반 아래에 유리 트레이를 넣습니다.
- 특수프로그램  아이콘을 선택합니다.
- 말리기 아이콘을 선택합니다.
- 필요하다면 권장 온도를 변경하고 건조 시간을 설정합니다.
- 디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니다.
- 건조하려는 글라스 트레이의 음식을 주기적으로 뒤집으십시오.

식품이 완제품 또는 반제품인 경우에는 건조 시간이 길어집니다.


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

-  특수기능/작동 모드,
- 🌡️ 온도, 🕒 건조 시간,
-  특수기능 말리기,
-  작동 모드 상하단가열

* 허브를 건조하는 경우 말리기 특수기능에서 팬이 켜지므로, 글라스 선반만을 사용해 2 층 선반에서 상하단가열  작동 모드로 건조합니다.

- 오븐 내부에서 응결이 시작되면 온도를 낮춥니다.

건조된 음식 빼내기

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

- 건조 후에는 건조된 과일 또는 야채를 식힙니다.

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

- 건조한 음식은 밀봉 유리병 또는 용기에 보관합니다.

재가열

“경고 및 안전 지침”의 “올바른 사용” 섹션을 준수해야 합니다.

⚠️ 뜨거운 음식으로 인한 부상 위험.
아기와 어린이를 위한 음식을 너무 높은 온도로 재가열하면 화상을 입을 수 있습니다.


아기와 어린이를 위한 음식은 450 W로 30-60 초가량만 가열하십시오. 온도감지봉은 재가열 시 온도를 모니터링하는 용도로 사용할 수 있습니다. 음식을 재가열한 후에는(특히 아기와 어린이를 위한 음식) 음식을 저어주거나 용기에 넣고 흔든 다음 음식을 맛보고 아이들이 화상을 입지 않도록 하십시오.

⚠️ 밀폐된 용기 또는 병의 압력 증가로 인한 부상 위험.

밀폐된 용기나 병을 재가열하는 동안, 압력이 발생하여 폭발이 발생할 수 있습니다.

밀폐된 용기나 병에 있는 음식 또는 액체를 조리하거나 재가열하지 마십시오. 용기를 미리 열어두십시오. 젖병의 경우, 뚜껑과 젖꼭지를 제거하십시오.

뜨거운 액체로 인한 부상 위험.

특히 액체류의 음식을 가열할 때, 전자레인지  기능을 사용하여 전형적인 기포 발생 없이 끓는점에 도달할 수 있습니다. 액체는 전체적으로 고르게 끓지 않습니다.

이러한 끓는점 지연으로 인해 액체가 폭발적으로 끓을 수 있습니다. 뜨거운 액체로 인해 심각한 화상을 입을 수 있으므로 오븐에서 용기를 꺼낼 때 주의하십시오. 특정 상황에서는 압력이 너무 높아 도어가 자동으로 열릴 수 있습니다.

재가열하거나 조리 전에 액체를 잘 저어주십시오.

재가열 후, 오븐 내부에서 용기를 꺼내기 전에 20 초 이상 기다립니다. 또는 유리 막대나 유사한 품목을 재가열 중에 용기에 넣을 수 있습니다.

특수프로그램

재가열 특수 기능 사용

이 프로그램은 음식을 재가열하기 위해 개발되었습니다.

음식의 종류, 초기 온도 및 조리량에 따라 소요 시간은 달라집니다. 예를 들어, 냉장고에서 바로 가져온 음식은 실온에서 보관한 음식보다 재가열에 오랜 시간이 걸립니다. 실온에 두는 시간을 참조하십시오.

전자레인지에 사용 가능한 안전한 식기를 사용하십시오.

빵가루를 입힌 고기/생선을 재가열할 때를 제외하고, 음식을 재가열할 때는 항상 음식을 덮으십시오.

■ 재가열할 음식을 덮고 글라스트레이에 놓으십시오.

■ 특수프로그램  을(를) 선택합니다.


■ 재가열을(를) 선택합니다.

디스플레이에 목록이 표시됩니다.

■ 원하는 음식 카테고리를 선택합니다.

■ 음식의 무게를 입력합니다.

■ 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.


 뜨거운 표면으로 인한 화상 위험.
작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 식기 아래에 물방울이 쌓일 수 있습니다.
뜨거운 오븐 내부에 식기를 넣고 꺼낼 때는 오븐용 장갑을 착용하십시오.

실온에 잠시 두면 음식에 열이 고르게 분산됩니다.

■ 재가열 후에는 음식을 몇 분 동안 실온에 두어 열이 음식 전체에 고르게 분산되도록 합니다.

팁

- 빵가루를 입힌 고기/생선을 재가열할 때를 제외하고, 음식을 재가열할 때는 항상 음식을 덮으십시오.


-  정보를(를) 사용하여 음식을 언제 뒤집거나 저어야 하는지에 대한 정보를 표시합니다.

음식 외부가 더 빠르게 가열되므로, 밖에서 가운데로 음식을 저어주십시오.

- 프로그램 종료 시, 음식이 충분히 뜨겁지 않으면 보온 계속을(를) 선택합니다. 음식이 3 분 동안 계속 가열됩니다.

- 프로그램이 종료된 후, 저장을(를) 선택하여 선택한 카테고리 및 무게에 대한 설정을 사용자 프로그램으로 저장하십시오(“사용자 프로그램” 참조).

전자레인지 기능을 사용한 재가열

음료/ 음식	수량	 [W]	 [분]	 ¹ [분]
음료(음료 온도 60-65 °C)	1 컵/1 유리잔 (200 ml)	1000	00:50-1:10	-
젖병(우유) ²	약 200 ml	450	00:50- 1:00 ³	1
아기와 어린이를 위한 음식 ³	1 병(200 g)	450	00:30-1:00	1
소스가 있는 얇게 썬 고기 ³	200 g	600	3:00-5:00	1
사이드 디쉬 ³	250 g	600	3:00-5:00	1

 전자레인지 출력 단계,  조리 시간,  실온에 두는 시간


- 음식은 실온에 두십시오. 이를 통해 음식에 열이 고르게 퍼지도록 할 수 있습니다.
- 액체를 재가열하기 전에 휘저어서 끓는점 지연을 방지할 수 있습니다. 재가열 후, 오븐 내부에서 용기를 꺼내기 전에 20 초 이상 기다립니다. 또는 유리 막대나 유사한 품목을 재가열 중에 용기에 넣을 수 있습니다.
- 초기 온도가 약 5 °C인 음식에 시간이 적용됩니다. 일반적으로 냉장 보관하지 않은 음식의 경우, 실온 또는 약 20 °C에서 음식에 시간이 적용됩니다. 이유식과 거품을 낸 소스를 제외하고, 음식은 70-75 °C의 온도로 재가열해야 합니다.


특수프로그램

오븐용기 가열

식기를 예열하면, 음식이 빠르게 식지 않습니다.


내열 식기를 사용하십시오.

- 선반 높이 1에 그릴선반을 장착하고 그 위에 식기를 올리고 데우십시오. 식기 크기에 따라 오븐 바닥에그릴선반을 둘 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 인해 화상을 입을 수 있습니다. 식기 아래에 물방울이 쌓일 수 있습니다. 오븐에서 식기를 꺼낼 때는 오븐 장갑을 착용하십시오.

반죽 부풀리기


이 프로그램은 이스트로 부풀린 반죽을 위해 특별히 고안되었습니다.

- 특수프로그램 을(를) 선택합니다.
- 반죽 부풀리기을(를) 선택합니다.
- 필요한 경우 권장 온도를 변경하고 시간을 설정하십시오.
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

보온

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

음식의 품질을 유지하려면 가능한 가장 짧은 시간을 선택하십시오.

- 특수프로그램 을(를) 선택합니다.
- 보온을(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 흐릅니다.

이를 통해 매우 부드럽고 완벽한 요리를 준비할 수 있습니다.


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


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

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

저온에서 조리 특수 기능 사용

“로스팅 – 온도감지봉”의 정보를 준수하십시오.

- 특수프로그램  을(를) 선택합니다.
- 저온에서 조리을(를) 선택합니다.
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다. 예열 단계를 위해 필요한 액세서리를 오븐 내부에 놓습니다.
- 온도와 중심부 온도를 설정합니다.
- 오븐 내부가 예열되는 동안 쿡탑의 모든 면에서 고기표면을 강하고 신속하게 구우세요.

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

- 온도감지봉을 넣고 음식을 오븐에 넣으세요. 이(가) 디스플레이에 표시되자마자 표면을 강하고 신속히 구운 고기를 그릴선반에 놓고 온도감지봉의 금속봉 끝을 고기 중앙에 삽입하십시오.
- 도어를 닫으십시오.

프로그램이 끝나면, 준비이(가) 표시되며 부저음이 울립니다.


특수프로그램

상하단가열 작동 모드 사용

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트의 정보에 따르십시오.

글라스 트레이 위에 그릴 선반을 얹어서 사용하십시오.
예열 단계에서는 Booster 기능을 끄십시오.

- 그릴선반에 있는 글라스 트레이를 선반 받침대 1에 두십시오.
- 조리프로그램 을(를) 선택합니다.
- 작동 모드 상하단가열 및 100 °C의 온도를 선택합니다.
- 풀다운 메뉴를 통해 Booster 기능을 끄십시오.
- 글라스 트레이와 그릴 선반을 장착하고 오븐 내부를 약 10°분 동안 예열하십시오.
- 오븐이 예열되는 동안 쿡탑의 모든 면에서 고기 표면을 강하고 신속하게 구우세요.

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


- 선반에 표면을 빠르게 구운 고기를 올려 놓으십시오.
- 필요하면 온도를 낮추십시오(“조리 차트” 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 경우 특수 기능을 시작할 수 없습니다.

특수 기능이 시작되면 변경하거나 사용자 프로그램에 저장할 수 없습니다.

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


안식일 프로그램 사용

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

- 온도를 선택합니다.
- 시작 항목을 선택합니다.

안식일 프로그램 및 설정 온도가 디스플레이에 표시됩니다.

도어를 닫고 약 30 초 후 오븐 가열이 시작됩니다. 전체 조리 시간 동안 오븐 내부 조명은 켜진 채로 유지됩니다.


현재 시간은 표시되지 않습니다. 동작 센서와 모든 센서 스위치(켜기/끄기  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 달을 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,  센서 스위치를 사용해 오븐을 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.

특수프로그램

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 시작됩니다. 전체 조리 시간 동안 오븐 내부 조명은 켜진 채로 유지됩니다.

현재 시간은 표시되지 않습니다. 동작 센서와 모든 센서 스위치(켜기/끄기 \odot 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 상태를 유지합니다.

- 특수 기능을 사전에 끄고자 하는 경우, \odot 센서 스위치를 사용해 오븐을 끄십시오.


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

조리하기

“경고 및 안전 지침”의 “올바른 사용” 섹션을 준수해야 합니다.

토마토, 소시지, 감자 및 가지와 같이 껍질이 두껍거나 껍질을 벗긴 음식은 재가열하거나 조리할 때 터질 수 있습니다.




중기가 빠져나갈 수 있도록 이러한 유형의 음식은 표면을 여러 번 찌르거나 칼집을 내십시오.

껍질 채로 재가열된 계란은 오븐 내부에서 꺼낸 후에도 터질 수 있습니다. 특별하게 설계된 계란 삶는 장치를 통해서만 껍질 채 계란을 조리할 수 있습니다. 전자레인지  기능을 사용하여 단단한 삶은 계란을 재가열하지 마십시오.

가능하면 온도감지봉을 사용하여 조리할 때 온도를 모니터링하십시오(“로스팅 - 온도감지봉” 참조). 중심부 온도를 설정하십시오.

- 생선: 최소 70 °C
- 닭 /꿍/ 오리고기: 최소 85 °C

팁

- 음식을 뒤집거나 서로 떨어뜨리거나 여러 번 저어주십시오. 음식 외부가 더 빠르게 가열되므로, 밖에서 가운데로 음식을 저어주십시오.
- 전자레인지 출력을 사용하는 기능을 사용할 때는 전자레인지 및 오븐 사용에 적합한 식기만 사용하십시오.
- 가능하면 조리예 자동 조리 프로그램을 사용하십시오.
- 음식이 브라우닝되지 않으므로 전자레인지 + 팬그릴  및 전자레인지 + 그릴  기능에 뚜껑을 사용하지 마십시오.
- 전자레인지  기능을 사용할 때는 850 W 전자레인지 출력 단계를 선택하여 조리를 시작하고 450 W로 계속 조리하십시오. 이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트의 정보를 준수하십시오.

특수프로그램

전자레인지 기능을 사용한 조리

수프/스튜 야채	컵 [g]	🕒 850 W [분]	+	🕒 450 W [분]	🕒 ¹ [분]
스튜	1500	10	+	20	1
스프	1500	11	+	24	1
완두콩	500	5	+	10	2
완두콩(냉동)	450	5	+	12	2
당근	500	5	+	10	2
브로콜리 꽃 부분	500	6	+	8	2
브로콜리(냉동)	450	5	+	11	2
컬리플라워 꽃 부분	500	6	+	10	2
콜라비 막대	500	3	+	8	2
아스파라거스	500	5	+	8	2
쪽파	500	5	+	8	2
쪽파(냉동)	450	5	+	8	2
얇게 썬 피망	500	5	+	10	2
콩, 녹색	500	4	+	12	2
양배추	500	5	+	12	2
양배추(냉동)	450	5	+	10	2
혼합 야채(냉동)	450	5	+	12	2

📏 무게, 🕒 조리 시간, 🕒 실온에 두는 시간

1 음식은 실온에 두십시오. 이를 통해 음식에 열이 고르게 퍼지도록 할 수 있습니다.

냉동 식품/간편 식품

케이크, 피자 및 바게트에 대한 팁

- 그릴선반에 베이킹 페이퍼를 깔고 케이크, 피자 및 바게트를 구우십시오.
- 포장지에 명시된 최저 권장 온도를 사용하십시오.

감자튀김, 크로켓 및 비슷한 제품에 대한 팁


- 글라스 트레이에 베이킹 페이퍼를 깔고 이러한 냉동 식품을 구우십시오.
- 포장지에 명시된 최저 권장 온도를 사용하십시오.
- 베이킹 도중에 여러 번 뒤집으십시오.

냉동 식품/간편 식품 준비

음식을 조심히 다루면 건강을 지키는데 도움이 됩니다.

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

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

MyMiele 에서 자주 사용하는 기능을 저장할 수 있습니다.

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

팁: MyMiele에 입력한 메뉴 옵션을 상태 디스플레이로 설정할 수도 있습니다(“설정 - 상태 디스플레이” 참조).

항목 추가


최대 20 개의 항목을 추가할 수 있습니다.


■ MyMiele 을(를) 선택합니다.


■ 항목 추가을(를) 선택합니다.

다음 카테고리에 나열된 옵션을 선택할 수 있습니다.

- 오픈 기능 

- 오토프로그램 

- 특수 프로그램 


- 사용자 프로그램 

■ OK를 눌러 확인하십시오.

선택한 항목과 해당 기호가 목록에 나타납니다.

■ 추가 항목의 설명에 따라 진행하십시오. 아직 선택하지 않은 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 나타납니다.

■ 항목을 이동합니다.

항목이 원하는 위치에 나타납니다.

최대 20 개의 사용자 프로그램을 생성하고 저장할 수 있습니다.

- 좋아하거나 가장 자주 사용하는 레시피를 정확하게 프로그래밍 할 수 있도록 최대 10 개의 조리 단계를 조합할 수 있습니다. 각 조리 단계에서는 기능, 온도 및 조리 시간이나 중심부 온도 등의 설정을 선택할 수 있습니다.
- 음식의 선반 높이를 지정할 수 있습니다.
- 레시피에 대한 프로그램 이름을 입력할 수 있습니다.


프로그램을 불러오고 다시 시작하면 자동으로 실행됩니다.

사용자 프로그램을 생성하는 방법은 다음과 같습니다.

- 자동 프로그램이 끝나면 사용자 프로그램으로 저장합니다.
- 설정된 조리 시간으로 조리 프로그램을 실행한 후 저장합니다.

그리고 프로그램 이름을 입력합니다.

사용자 프로그램 생성

- 사용자 프로그램  을(를) 선택합니다.
- 프로그램 생성을(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 있습니다.

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 진행하십시오.
- 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 알리는 메시지가 디스플레이에 나타납니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

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

사용자 프로그램

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 가열이 즉시 켜집니다.
 - 종료시간
프로그램을 중지할 시간을 지정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 꺼집니다.
 - 시작시간
프로그램을 시작할 시간을 지정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 켜집니다.
 - 조리 단계 표시
설정에 대한 요약이 디스플레이에 나타납니다.
 - 동작 보여주기
필요한 조치(예: 음식을 오븐에 넣으십시오)가 디스플레이에 나타납니다.
- 원하는 메뉴 옵션을 선택합니다.
 - 음식을 놓을 선반 높이에 대한 메시지를 OK로 확인합니다.


선택한 프로그램이 즉시 시작되거나 설정한 시간에 시작됩니다.

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

- 프로그램이 끝나면 닫기을(를) 선택합니다.

조리 단계 변경

다른 이름으로 저장된 자동 프로그램의 조리 단계는 변경할 수 없습니다.


- 사용자 프로그램 을(를) 선택합니다.
- 변경하려는 프로그램을 터치하고 컨텍스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅니다.
- 변경을(를) 선택합니다.
- 변경하려는 조리 단계를 선택하거나 다른 조리 단계를 추가하려면 추가을(를) 선택하십시오.
- 원하는 설정을 선택하고 확인합니다.
- 수정된 프로그램을 변경하지 않고 시작하려면 시작을(를) 선택합니다.
- 모든 설정을 변경하였으면 저장을(를) 선택합니다.

프로그램 이름이 저장되었다는 것을 알리는 메시지가 디스플레이에 나타납니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

저장된 프로그램이 변경되었고 즉시 시작하거나 시작을 지연할 수 있습니다.

사용자 프로그램 이름 바꾸기

- 사용자 프로그램 을(를) 선택합니다.
- 변경하려는 프로그램을 터치하고 컨텍스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅니다.
- 이름 재설정을(를) 선택합니다.
- 키보드를 사용하여 프로그램 이름을 변경합니다.

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


- 프로그램 이름을 변경하였으면, 저장을(를) 선택합니다.

프로그램 이름이 저장되었다는 것을 알리는 메시지가 디스플레이에 나타납니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.


프로그램 이름이 변경되었습니다.

사용자 프로그램 삭제

- 사용자 프로그램 을(를) 선택합니다.
- 삭제하려는 프로그램을 터치하고 컨텍스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅니다.
- 삭제 을(를) 선택합니다.
- 예 을(를) 눌러 질문을 확인합니다. 프로그램이 삭제됩니다.

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

사용자 프로그램 이동

- 사용자 프로그램 을(를) 선택합니다.
 - 이동하려는 프로그램을 터치하고 컨텍스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅니다.
 - 다음을(를) 선택합니다.
- 입력값 주변에 주황색 테두리가 나타납니다.
- 프로그램을 이동합니다.
- 프로그램이 원하는 위치에 나타납니다.

베이킹

음식을 조심히 다루면 건강을 지키는데 도움이 됩니다.

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

베이킹 팁

- 조리 시간을 설정합니다. 베이킹을 하려는 경우, 시작 시간을 지나치게 늦추지 마십시오. 케이크 혼합 재료 또는 도구가 건조해질 수 있고 발효제의 효과가 떨어질 수 있습니다.
- 불균등하고 좋지 않은 브라우닝이 완성될 수 있으니 밝고 얇은 소재의 틀은 사용하지 마십시오. 어떤 경우에는 음식이 제대로 조리되지 않을 수 있습니다.
- 열이 최적으로 분산되고 균일한 베이킹 결과를 얻으려면 용기의 긴 쪽을 오븐 내부 너비에 맞춰 배열하십시오.
- 글라스 트레이 위에 베이킹 페이퍼를 깔고 감자튀김, 크로켓 감자 및 비슷한 식품을 놓으십시오.

조리 차트 참조 사항

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트에서 확인하실 수 있습니다.

🌡 온도 선택

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

🕒 조리 시간 선택

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

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

튀김옷/반죽 없이 깨끗하게 나오면 음식이 완성된 것입니다.

기능 참고 사항


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

오토프로그램 활용

- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

팬플러스 활용

내열 재료로 만들어진 모든 종류의 베이킹트레이를 사용할 수 있습니다.

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

여러 선반 높이에서 동시에 베이킹을 진행하는 경우, 이 기능을 사용하십시오.

- 1 선반 높이: 선반 높이 1의 베이킹 틀에 케이크를 놓으십시오.
- 1 선반 높이: 선반 높이 2에 납작한 품목(예: 비스킷, 트레이 케이크)을 놓으십시오.
- 2 선반 높이: 높이에 따라, 음식을 선반 높이 1+3 또는 2+3에 놓으십시오.

상하단가열 활용

무광 처리된 다크 메탈, 에나멜 또는 알루미늄 베이킹 틀과 내열 유리 및 코팅된 틀을 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.

- 선반 높이 1의 베이킹 틀에 케이크를 놓으십시오.
- 선반 높이 2에 납작한 품목(예: 비스킷, 트레이 케이크)을 놓으십시오.

강력굽기 활용

내열 재료로 만들어진 모든 종류의 베이킹 트레이를 사용할 수 있습니다.

촉촉한 토핑이 있는 케이크를 베이킹하는 데 이 기능을 사용하십시오.

얇은 비스킷을 굽는 데 이 기능을 사용하지 마십시오.

- 선반 높이 1의 베이킹 틀에 케이크를 놓으십시오.

에코 팬 가열 활용


내열 재료로 만들어진 모든 종류의 베이킹 트레이를 사용할 수 있습니다.

윗부분이 바삭해야 하는 베이크와 그라탕을 조리할 때 이 기능을 사용하십시오.

- 선반 높이 1의 베이킹 틀에 케이크 또는 베이크를 놓으십시오.
- 선반 높이 2에 납작한 품목(예: 비스킷, 트레이 케이크)을 놓으십시오.

전자레인지 + 팬플러스 활용

전자파가 투과할 수 있는 내열 유리 또는 세라믹 그릇과 같이 전자레인지 사용에 적합한 내열 베이킹 틀을 사용하십시오 (전자레인지 작동 장의 식기에 대한 요구 사항 참조).

전자레인지 + 팬플러스  기능은 특히 반죽하고 쳐야 하는 반죽 이스트 혼합물 레시피와 같이 조리 시간이 더 긴 반죽에 적합합니다.

이 기능을 사용하면 조리 시간이 짧아집니다.

전자레인지출력 단계를 선택할 때, 조리 차트 및 레시피의 정보를 준수하십시오.

- 글라스 트레이를 선반 높이 1에 두십시오.
- 글라스트레이에 베이킹 팬을 올리십시오.

팁: 금속은 전자파를 반사하기 때문에 금속 용기는 전자레인지 출력을 사용하는 기능에 적합하지 않습니다. 전자파가 케이크 윗 부분에만 도달하므로 조리 시간이 연장됩니다. 금속 용기를 사용하는 경우, 오븐 벽에 닿지 않도록 글라스 트레이 위에 용기를 놓으십시오. 스파크가 발생할 경우, 전자레인지 출력을 사용하는 기능에 팬을 다시 사용하지 마십시오.

로스팅

로스팅 팁

- 오븐 내부 **예열**은 소 등심 구이와 필레를 로스팅할 때만 필요합니다. 예열은 일반적으로 필요하지 않습니다.
- 오븐 그릇과 같이 **달혀 있는 로스팅 그릇**을 사용하십시오. 고기의 육즙이 보존됩니다. 또한, 그릴선반에서 로스팅할 때보다 오븐 내부가 청결하게 유지됩니다. 이를 통해 그래비를 만들 수 있는 충분한 공간을 확보할 수 있습니다.
- **로스팅 백**을 사용하는 경우, 포장 지침을 따르십시오.
- **그릴선반 또는 열려 있는 로스팅 그릇**을 로스팅에 사용하는 경우, 기름기가 거의 없는 고기에 약간의 지방이나 오일을 추가하거나 위쪽에 베이컨을 몇 줄 놓을 수 있습니다.
- 고기를 **양념하고** 로스팅 그릇에 놓으십시오. 필요한 경우 버터 또는 마가린을 균등하게 뿌리거나 오일을 바르십시오. 기름기가 적은 큰 살코기(2-3 kg)와 지방이 많은 닭/꿩/오리고기의 경우, 그릇에 1/8 L 정도의 물을 추가하십시오.
- **브라우닝** 과정을 방해할 수 있으므로 조리 중에 너무 많은 액체를 추가하지 마십시오. 브라우닝은 조리 시간의 마지막에 수행됩니다. 좀 더 강한 브라우닝을 원하는 경우에는 조리 시간의 절반 동안 뚜껑을 여십시오.
- 프로그램 종료 시 오븐 내부에서 음식을 꺼내고 덮어 약 10 분 동안 그대로 두십시오. 이를 통해 고기를 자를 때 육즙이 보존될 수 있습니다.
- 바삭한 식감을 위해서는 요리가 끝나기 10 분 전에 **닭 /꿩/오리고기**에 약간 짠 물과 함께 육즙을 끼얹으십시오.

조리 차트 참조 사항

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트에서 확인하실 수 있습니다.

- 온도 범위, 전자레인지 출력 단계, 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. 높은 온도를 사용하면 육류의 바깥쪽은 브라우닝되지만 안쪽은 잘 익지 않을 수 있습니다.
- 무게가 3 kg 이상인 조각의 경우 로스팅 차트의 설명보다 약 10 °C 낮은 온도를 선택하십시오. 로스팅 과정은 더 오래 걸릴 수 있지만, 고기가 고르게 익고 껍질이나 딱딱한 부분이 너무 두꺼워지지 않습니다.
- 그릴선반에서 로스팅하는 경우에는 덮은 오븐 용기에 로스팅할 때보다 온도를 약 20 °C 낮게 설정하십시오.

🕒 조리 시간 선택

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

- 전통적인 영국의 로스팅 시간 계산 방법은 육류의 종류에 따라 lb/450 g 당 15-20 분에 추가로 20 분을 더하여 원하는 결과를 얻을 수 있는 로스팅 진행 시간을 조절합니다. 또한, 로스팅 시간은 육류의 종류에 따라 아래에 명시된 로스트할 두께(cm)에 cm당 시간[분/cm]을 곱해 결정됩니다.
- 돼지고기/사슴고기: 15-18 분/cm
- 소고기/송아지고기/양고기: 12-15 분/cm
- 등심/필레: 8-10 분/cm


- 일반적으로 가장 짧은 요리시간 이후에 요리를 확인하십시오.


팁

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

기능 참고 사항

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

조리 시간 마지막에 밑부분을 브라우닝 할 때 하단가열  기능을 사용하십시오.



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


오토프로그램 활용

- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

팬플러스 또는 오토로스팅 활용

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

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


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


- 로스팅을 할 시에는 오븐 그릇, 뒤편토프 또는 내열 유리 그릇과 같은 내열 손잡이가 있는 식기를 사용하십시오.
- 음식과 함께 그릴선반을 선반 높이 1에 놓으십시오.

로스팅

전자레인지 + 팬플러스 또는 전자레인지 + 오토로스팅 활용

이 기능은 등심 및 필레와 같은 고기 부위를 로스팅하기에 적합하지 **않습니다**. 표면이 브라우닝 되기 전에 속이 익을 것입니다.

전자레인지 + 팬플러스  기능을 사용하여 음식을 빠르게 재가열 및 조리하고 브라우닝 기능 또한 함께 사용하십시오. 이 기능은 시간과 에너지를 가장 많이 절약합니다.

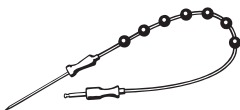
높은 온도로 신속한 표면 굽기를 위해 전자레인지 + 오토로스팅  기능을 사용한 후, 낮은 온도로 조리를 계속하십시오.

전자레인지 출력을 사용하는 기능을 사용하면 조리 시간이 단축됩니다.

전자레인지 출력 단계를 선택할 때, 조리 차트 및 레시피의 정보를 준수하십시오.

- 전자레인지 오븐 사용에 적합한 내열 식기를 사용해야 하고 금속 뚜껑이 없어야 합니다(“전자레인지 사용에 적합한 식기” 참조).
- 글라스 트레이와 그릴선반을 함께 놓거나 선반 높이 1에 글라스 트레이를 두십시오.

온도감지봉



온도감지봉을 통해 정확한 온도 제어 로스팅이 가능합니다.

작동 방식

온도감지봉의 금속봉 끝이 손잡이까지 요리 중심부에 완전히 삽입되도록 해야 합니다. 금속봉 끝에는 조리 중 음식의 중심부 온도를 측정하는 온도 센서가 있습니다. 요리의 중심부 온도 상승은 조리 진행도를 나타냅니다. 로스팅을 미디엄으로 할지 웰던으로 할지에 따라 중심부 온도를 낮거나 높게 설정합니다.







중심부 온도는 최대 99 °C까지 설정할 수 있습니다. 요리와 해당하는 중심부 온도에 대한 정보는 이 책의 후반부 조리 차트에서 확인하실 수 있습니다.

온도감지봉 사용과 관계없이 조리 시간은 비슷합니다.

온도감지봉 사용 시기

일부 자동 프로그램과 특수 기능에서는 온도감지봉 사용을 요청합니다.

또한, 다음 기능 및 사용자 프로그램과 함께 온도감지봉을 사용할 수 있습니다.

- 오토로스팅 
- 팬플러스 
- 상하단가열 
- 전자레인지 
- 전자레인지 + 오토로스팅 
- 전자레인지 + 팬플러스 

중요 사용 정보

- 선택한 기능에 따라 고기를 냄비, 그릴 선반 또는 유리 그릇에 둘 수 있습니다.
- 온도 센서가 중심부에 거의 도달할 수 있도록 온도감지봉의 금속봉 끝이 요리 중심부에 완전히 삽입되도록 해야 합니다.
- 닭/꿩/오리고기를 조리할 때는 금속봉 끝을 가슴살 가장 두꺼운 부분에 깊게 넣어주십시오. 가장 두꺼운 부분을 찾으려면 검지와 엄지로 가슴살을 눌러 보십시오.
- 금속봉 끝이 뼈에 닿거나 지방이 많은 부위에 삽입되어서는 안 됩니다. 마블링이 많은 부위와 뼈로 인해 조리가 조기에 종료될 수 있습니다.
- 고기에 지방 마블링이 많은 경우, 조리 차트에 있는 가장 높은 중심부 온도를 선택하십시오.

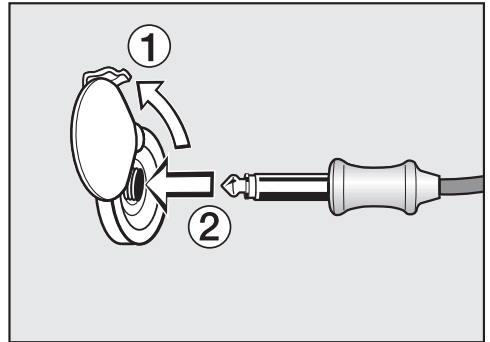
- 알루미늄 호일 또는 로스팅 백을 사용할 때는 호일/백을 통과하며 음식의 중앙에 온도감지봉을 삽입하십시오. 온도감지봉이 이미 삽입된 상태에서 백이나 호일 안에 고기를 넣을 수도 있습니다. 로스팅 백 제조사의 사용 지침을 준수하십시오.

온도감지봉 사용

- 온도감지봉의 금속봉 끝을 손잡이까지 요리 중심부에 완전히 삽입하십시오.

여러 조각의 육류를 동시에 조리하는 경우 가장 큰 조각에 온도감지봉을 삽입합니다.

- 음식을 오븐에 넣습니다.



- 온도감지봉의 플러그를 소켓에 삽입하십시오.
- 도어를 닫으십시오.
- 기능 또는 자동 프로그램을 선택합니다.
- 필요한 경우, 온도 및 중심부 온도를 설정하십시오.

자동 프로그램에서는 중심부 온도를 변경할 수 없습니다.

디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

중심부 온도에 도달하면 조리 프로그램은 바로 종료됩니다.

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.
온도감지봉은 뜨거워질 수 있습니다.
화상을 입을 수 있습니다.
소켓에서 온도감지봉을 제거할 때는
오븐 장갑을 착용하십시오.

온도감지봉을 사용하여 조리 프로그램 지연

조리 프로그램을 나중에 시작하도록 설정할 수 있습니다.

■ 시작시간을(를) 선택합니다.

온도감지봉 사용 여부와 관계없이 조리 프로그램의 조리 시간은 거의 같기 때문에 완료 시간을 대략적으로 계산할 수 있습니다.

전체 조리 시간은 설정된 중심부 온도에 도달하면 결정되므로 작동시간 및 종료시간을(를) 설정할 수 없습니다.

남은 시간 디스플레이

조리 프로그램에 설정한 온도가 140 °C를 초과하면 남은 예상 시간이 디스플레이에 표시됩니다. 낮은 온도에서 조리하는 “저온 요리” 특수기능을 사용할 때 남은 시간 또한 표시됩니다.

남은 시간은 선택한 조리 온도, 설정한 중심부 온도 및 중심부 온도 상승에 따라 계산됩니다.

처음 표시되는 남은시간은 예상 시간입니다. 조리 과정이 계속되면 남은 시간이 계속 수정되고 더 정확한 수치가 표시됩니다.

조리 또는 중심부 온도를 변경하거나 다른 기능을 선택하면 남은 시간은 삭제됩니다. 도어가 오랫동안 열려 있는 경우, 남은 시간은 다시 계산됩니다.

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

그릴 시 팁



- 그릴에서는 예열이 필수입니다. 예열에서는 전자레인지 출력을 사용하지 **않는** 기능을 선택하십시오.
 도어를 닫은 상태에서 상단 가열/그릴 부를 약 5 분 동안 예열하십시오.
- 고기를 다듬습니다. 육즙이 빠져나오게 되므로 그릴하기 전에 고기에 소금을 치지 마십시오.
- 필요한 경우 고기에 오일을 약간 바릅니다. 쉽게 타고 연기가 발생할 수 있으므로 다른 종류의 지방을 사용하지 마십시오.
- 일반적인 방법으로 생선을 손질합니다. 풍미를 향상하려면 약간의 소금을 치십시오. 생선 위에 레몬즙을 뿌릴 수도 있습니다.
- 그릴선반에서 굽습니다.
- 구우려면 그릴선반에 오일을 바르고 음식을 그릴선반에 놓으십시오.

조리 차트 참조 사항

이 책의 뒷부분에 있는 조리 차트에서 확인하실 수 있습니다.



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

🔥 온도 선택

팬그릴  및 전자레인지 + 팬그릴  기능에 대한 온도를 선택하십시오.

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

📊 그릴 단계 선택

그릴  및 전자레인지 + 그릴  기능에 대한 1-3 단계를 선택하십시오.

- 그릴 부품으로부터 멀리 떨어진 곳에서 두꺼운 음식을 그릴하는 경우, **1 단계를** 선택합니다.
- 예를 들어, 더 가볍고 노릇하게 그라탕을 조리하려는 경우, **2 단계를** 선택합니다.
- 그릴 부품 가까이에서 얇은 음식을 빠르게 그릴하려는 경우, **3 단계를** 선택합니다.

🕒 ⌚ 조리 시간 선택

- 얇은 부분육/생선 조각은 한 면당 약 6-8 분 동안 그릴합니다..
 두께가 비슷한 요리를 동시에 그릴하여 조리 시간이 크게 차이나지 않도록 하는 것이 가장 좋습니다.
- 두꺼운 조각은 한 면당 약 7-9 분 동안 그릴합니다.

그릴굽기

- 고기 료를 그릴할 때는 직경 1 cm당 약 10 분 동안 그릴합니다.
- 일반적으로 가장 짧은 요리시간 이후에 요리를 확인하십시오.
- **음식을 확인해보려면**, 숟가락으로 고기를 눌러봅니다. 이를 통해 얼마나 고기가 익었는지 확인할 수 있습니다.
- **레이어/로제**
스푼으로 잘 눌러고 안이 아직 빨갱습니다.
- **미디엄**
약간 잘 눌러지 않고 안이 분홍빛입니다.
- **웰던**
잘 눌러지 않고 완전히 조리됩니다.

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

기능 참고 사항

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

온도감지봉의 플라스틱은 매우 높은 온도에서 녹을 수 있습니다.

그릴 기능을 사용하는 경우, 온도감지봉을 사용하지 마십시오.

온도감지봉을 사용하지 않을 때 온도감지봉을 오븐 내부에 두지 마십시오.

전자레인지 출력을 사용하는 기능을 사용하면 조리 시간이 단축됩니다.

전자레인지 출력 단계를 선택할 때, 그릴 차트 및 레시피의 정보를 준수하십시오.

팬그릴 또는 전자레인지 + 팬그릴 활용

이 기능은 치킨과 같이 두꺼운 음식을 그릴할 때 적합합니다.

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

- 음식 높이에 따라 그릴선반을 선반 높이 1 또는 선반 높이 2에 놓으십시오.

그릴 또는 전자레인지 + 그릴 활용

이 기능은 얇은 육류 조각 그릴 및 음식 브라우닝에 적합합니다.

- 음식 높이에 따라 그릴선반을 선반 높이 2 또는 선반 높이 3에 놓으십시오.

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

⚠️ 감전으로 인한 부상 위험.
 스팀 세척 기기의 스팀이 전기 부품에 유입되어 단락이 발생할 수 있습니다. 오븐을 스팀 클리너로 세척하지 마십시오.

부적절한 세척제를 사용하는 경우 모든 표면이 변색되거나 손상될 수 있습니다. 오븐의 전면부는 오븐 세척제로 인한 손상에 특히 취약합니다. 모든 표면은 긁힘에 취약합니다. 특정 환경에서 유리 표면의 긁힘은 파손을 유발할 수도 있습니다. 모든 세척제 잔여물을 즉시 제거하십시오.

잘 지워지지 않는 오염 물질은 특정 상황에 오븐에 손상을 줄 수 있습니다. 오븐이 식으면 오븐 내부, 도어 내부 및 도어 씬을 청소하십시오. 너무 늦게 청소하면 청소가 어려워지거나 경우에 따라 불가능할 수 있습니다.

손상된 오븐을 작동하면 전자파 누설이 발생하여 사용자에게 위험을 초래할 수 있습니다. 도어 및 도어 씬의 손상 여부를 확인하십시오. 손상이 발견된 경우, 서비스 기술자가 결함을 해결하기 전까지 오븐에서 전자레인지 기능을 다시 사용해서는 안 됩니다.

적합하지 않은 세척제

외부 표면의 손상을 피하기 위해 다음을 사용하지 마십시오.

- 소다, 암모니아, 산 또는 염화물이 포함된 세척제
- 오븐 전면의 경우 석회제거제를 포함한 세척제
- 가루 클리너 및 크림 클리너와 같은 연마성 세척제
- 용제형 세척제
- 스테인리스 스틸 세척제
- 식기세척기 세척제
- 유리 세척제
- 유리 세라믹 쿡탑용 세척제
- 단단한 연마성 브러시 또는 스펀지(예: 연마성 세척제와 이용했던 수세미, 브러시, 스펀지 등)
- 멜라민 청소 블록
- 날카로운 금속 스크래퍼
- 철수세미
- 기계적인 세척제를 사용한 부분 세척
- 오븐 세척제 *
- 스테인리스 스틸 나선형 패드

* 이것은 퍼펙트클린 처리된 표면의 매우 심한 오염을 제거하는 데 사용할 수 있습니다.

오염을 잔존한 상태로 기기를 오래 사용하면 세척이 매우 어려울 수 있습니다. 모든 오염물은 즉시 제거하는 것이 좋습니다.

글라스 트레이만 식기세척기에서 사용할 수 있습니다.

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

청소 및 관리

오븐을 더 쉽게 청소하려면 다음 사항을 따르십시오.

- 그릴부를 내리십시오.
- 오븐 내부의 냄새를 중화하려면 레몬 즙을 조금 넣은 물통을 오븐에 넣고 몇 분 동안 가열하십시오.

일반 오염 제거

오븐 내부에 습기가 차면 손상될 수 있습니다.

수건이나 스펀지에 너무 많은 물을 묻혀 사용하지 말고 물이나 다른 액체가 오븐 내부 구멍으로 들어가지 않도록 하십시오.

일반 오염 제거

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

온도감지봉 청소

온도감지봉을 물에 담그거나 식기 세척기를 사용하여 세척하지 마십시오. 손상될 수 있습니다.

젖은 수건으로만 온도감지봉을 청소하십시오.

잘 지워지지 않는 오염 물질 제거

과일 조각과 로스팅한 이후의 옥좁은 에나멜 처리 표면에 영구 변색 또는 광택 손실을 유발할 수 있습니다. 이러한 변색은 영구적이지만 마감제 효과에는 영향을 주지 않습니다.

이러한 표식을 제거하지 마십시오. 다음 지침을 따라 세척하십시오.

- 뜨거운 물과 세척액으로 잘 지워지지 않는 오염 물질을 적시고 몇 분 동안 불리십시오.
- 또한, 세척용 스펀지의 후면에 있는 수세미를 사용하여 오염을 제거할 수도 있습니다.

오븐 세척제 사용

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

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

오븐 세척제를 오븐 내부 천장에 뿌리지 마십시오.

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

- 포장의 안내를 따르십시오.

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

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

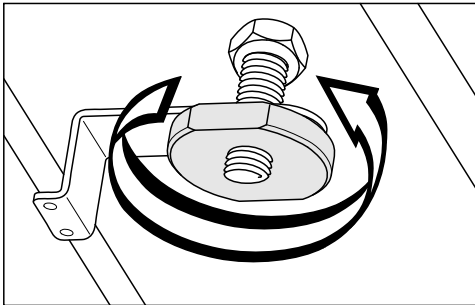
청소 및 관리

상단 가열/그릴부 내리기

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

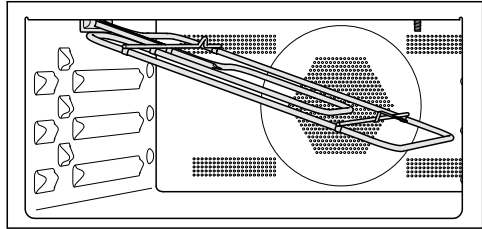
⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.
작동 중에는 오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.

너트가 떨어지면 오븐 내부 바닥이 굽힐 수 있습니다.
오븐 내부 바닥에 천을 놓아 보호하십시오.



■ 너트를 풉니다.

상단 가열/그릴부가 손상되지 않도록 유의하십시오.
상단 가열/그릴부를 내릴 때 힘을 가하지 마십시오.



■ 상단 가열/그릴부를 조심스럽게 내립니다.

오븐 내부 천장의 라이너가 손상될 수 있습니다.
식기 세척용 스펀지의 거친 면을 사용하여 천장 라이너를 청소하지 마십시오.

오븐 내부 천장의 LED가 손상될 수 있습니다.
가능하면 LED를 세척하지 마십시오.

- 젖은 천이나 식기 세척용 스펀지로 오븐 내부 천장을 청소하십시오.
- 청소 후, 상단 가열/그릴부를 조심스럽게 다시 올립니다.
- 너트를 교체하고 단단히 조이십시오.






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

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

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

문제	원인과 해결
디스플레이가 어둡습니다.	<p>시간 디스플레이 꺼짐 설정을 선택했습니다. 오븐이 꺼지면, 디스플레이는 어두워집니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐이 켜지면 메인 메뉴가 바로 나타납니다. 시간을 계속해서 표시하려면 시간 디스플레이 켜짐 설정을 선택하십시오.
	<p>오븐에 전원이 공급되지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐 플러그가 소켓에 올바르게 꽂혀있고 켜져 있는지 확인하십시오. ■ 회로 차단기가 단락되지 않았는지 점검합니다. 자격을 갖춘 전기 기술자나 밀레 서비스 센터에 문의하십시오.
부저가 울리지 않습니다.	<p>부저가 비활성화되어 있거나 음량이 너무 낮게 설정되어 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 부저를 켜거나 기기 설정 볼륨 부저음(으)로 음량을 높이십시오.
오븐 내부가 가열되지 않습니다.	<p>데모 모드가 활성화 상태입니다. 디스플레이 및 센서 조절장치에서 메뉴 옵션을 선택할 수 있지만, 오븐 가열은 작동하지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 기기 설정 전시장 전용 프로그램 데모모드 꺼짐을(를) 선택하여 데모 모드를 비활성화하십시오.


문제 해결 가이드

문제	원인과 해결
조리 프로그램을 시작할 수 없습니다.	전자레인지 출력을 사용하는 프로그램에 대해 도어가 여전히 열려 있습니다. ■ 도어가 제대로 닫혀 있는지 확인하십시오.
	전자레인지 출력을 사용하는 프로그램의 출력 단계 또는 조리 시간이 설정되지 않았습니다. ■ 전자레인지 출력 단계 및 조리 시간을 입력했는지 확인하십시오.
	전자레인지 출력을 사용하는 기능으로 조리하는 경우, 필요한 설정이 모두 입력되지 않았습니다. ■ 전자레인지 출력 단계, 조리 시간 및 온도를 입력했는지 확인하십시오.
센서 조절장치 또는 동작 센서가 응답하지 않습니다.	디스플레이 QuickTouch 꺾짐 설정을 선택했습니다. 오븐이 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 꺾짐 설정을 선택하십시오.
	동작 센서 설정이 꺼져 있습니다. ■ 기기 설정 동작 센서(를) 선택하여 동작 센서의 설정을 변경하십시오.
	동작 센서에 결함이 있습니다. ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
	오븐이 전원 공급 장치와 연결되어 있지 않습니다. ■ 오븐 플러그가 소켓에 올바르게 꽂혀있고 켜져 있는지 확인하십시오. ■ 퓨즈에서 오작동이 발생했는지 확인하십시오. 자격을 갖춘 전 기기술자나 밀레 고객 서비스 부서에 문의하십시오.
	디스플레이가 반응하지 않으면 조절장치에 결함이 있는 것입니다. ■ 디스플레이가 꺼지고 오븐이 다시 시작될 때까지  꺾짐/꺾짐 센서 조절장치를 계속 누르십시오.
	오븐을 켜면 디스플레이에 시스템 잠금  이(가) 나타납니다.
 시스템 잠금이 활성화되었습니다. ■  기호를 6 초 이상 눌러 조리 프로그램의 시스템 잠금을 비활성화할 수 있습니다. ■ 시스템 잠금을 영구적으로 비활성화하려면 안전장치 시스템 잠금  꺾짐 설정을 선택하십시오.	

문제	원인과 해결
정전 - 프로그램이 취소되었습니다. 가 디스플레이에 표시됩니다.	전원 공급이 잠시 중단되었습니다. 이로 인해 현재 조리 프로그램이 중단되었습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐을 끈 후 다시 켭니다. ■ 조리 프로그램을 다시 시작하십시오.
12:00이(가) 디스플레이에 표시됩니다.	전원 공급이 150 시간 이상 중단되었습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 시간과 날짜를 재설정하십시오.
최대 작동시간에 도달했습니다. 가 디스플레이에 표시됩니다.	오븐이 비정상적으로 오래 작동되었습니다. 이로 인해 안전 전원차단 기능이 활성화되었습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ OK를 눌러 확인하십시오. <p>이제 오븐을 사용할 수 있습니다.</p>
본문에 없는 오류 및 오류 코드가 디스플레이에 나타납니다.	사용자가 해결할 수 없는 결함이 발생했습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 밀레 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
전자레인지 [≡] 기능을 사용하여 조리하는 동안 도어가 열리면 오븐에서 소리가 나지 않습니다.	이는 오류가 아닙니다. 전자레인지 [≡] 기능을 사용하여 조리하는 동안 도어가 열리면 도어 점점 스위치는 전자레인지 오븐의 전원을 끄고 냉각팬을 저속으로 켭니다.
요리 프로그램 이후에 잡음이 들립니다.	조리 프로그램 후에도 냉각팬은 계속 켜져 있습니다(“설정 - 냉각팬 연속작동” 참조).
전자레인지 오븐이 작동 중일 때 비정상적인 소음이 들립니다.	전자레인지 출력을 사용하는 조리 프로그램 중에 금속 그릇이 사용되었습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 금속 그릇을 사용하여 스파크가 발생하지 않았는지 확인하십시오(전자레인지 작동 장의 식기에 대해 지정된 요건 참조). <p>전자레인지 출력을 사용하는 프로그램 중에 알루미늄 호일로 음식을 덮었습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 필요한 경우, 호일 커버를 제거하십시오. <p>전자레인지 출력을 사용하는 프로그램 중에 그릴 선반이 사용되었습니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 전자레인지 출력을 사용하는 프로그램에는 항상 글라스 트레이를 사용하십시오. </p></p>
오븐이 저절로 꺼집니다.	일정 시간이 흐르거나 조리 프로그램이 종료된 후 버튼을 누르지 않으면 전원을 절약하기 위해 오븐은 자동으로 꺼집니다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 오븐을 다시 켜십시오.

문제 해결 가이드

문제	원인과 해결
조리 차트에 있는 시간 후에도 케이크/비스킷이 제대로 요리되지 않았습니다.	레시피에서 사용되는 온도와 온도가 다릅니다. ■ 레시피에 설명된 온도를 선택하십시오.
	레시피에 설명된 수량과 재료 수량이 다릅니다. ■ 레시피가 수정되었는지 확인하십시오. 물 또는 계란을 추가하면 혼합 재료를 요리하기 위해 더 긴 조리 시간이 필요합니다.
브라우닝이 균일하지 않습니다.	온도 또는 선반 높이가 잘못 선택되었습니다. ■ 항상 약간씩은 덜 균일하게 브라우닝됩니다. 브라우닝이 많이 균일하지 않으면 온도와 선반 높이가 올바르게 선택되었는지 확인하십시오.
	베이킹 용기의 소재 또는 색상이 선택한 기능에 적합하지 않습니다. 밝은 색상, 광택이 있거나 얇은 소재의 틀은 적합하지 않습니다. 이러한 소재는 오븐의 열을 반사하여 열이 효과적으로 음식에 전달되지 못해 브라우닝 결과가 좋지 않거나 균일하지 않습니다. ■ 어두운 무광 틀이 베이킹에 가장 좋습니다.
전자레인지 [≡] 기능을 사용할 때, 설정 시간이 끝났음에도 요리가 충분히 가열되지 않았거나 조리되지 않습니다.	전자레인지 출력을 사용하는 프로그램이 중단되었었거나 다시 시작되었었는지 확인하십시오. ■ 음식을 제대로 가열하거나 조리할 수 있도록 조리 프로그램을 재시작하십시오.
	전자레인지 출력을 사용하여 조리하거나 재가열하기 위해 설정한 시간이 너무 짧습니다. ■ 전자레인지 출력 단계에 대해 올바른 시간이 선택되었는지 확인하십시오. 전자레인지 출력 단계를 낮출수록 조리 시간을 길어집니다.
전자레인지 출력을 사용하여 재가열하거나 조리한 후에 음식이 너무 빨리 식었습니다.	전자레인지 오븐에서 음식은 외부부터 조리되고 느린 열전도에 의해 내부는 천천히 조리됩니다. 높은 전자레인지 출력 단계로 음식을 조리하는 경우, 열이 음식의 중심부까지 전달되지 않아 음식의 외부는 뜨겁지만, 내부는 차가울 수 있습니다. 실온에 두는 동안, 열은 음식의 중심부로 전달됩니다. ■ 메뉴 요리와 같이 밀도가 다른 음식을 가열할 때는 낮은 전자레인지 출력 단계로 시작하고 더 긴 재가열 시간을 선택하는 것이 좋습니다.
잠시 후 오븐 내부 조명이 꺼집니다.	조명 15초동안 켜짐 설정을 선택했습니다. ■ 전체 조리 프로그램 중에 오븐 내부 조명을 켜려면 조명 켜짐 설정을 선택하십시오.

문제	원인과 해결
<p>오븐 내부 조명이 꺼져 있거나 켜지지 않습니다.</p>	<p>조명 꺼짐 설정을 선택했습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■  센서 조절장치를 눌러 15 초 동안 오븐 내부 조명을 켜십시오. ■ 필요한 경우, 조명 꺼짐 또는 15초동안 켜짐 설정을 선택하십시오. <p>오븐 내부 조명에 결함이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 밀레 고객센터 서비스 센터로 문의하십시오.

서비스

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

문제 발생시 연락처

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

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

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

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

보증

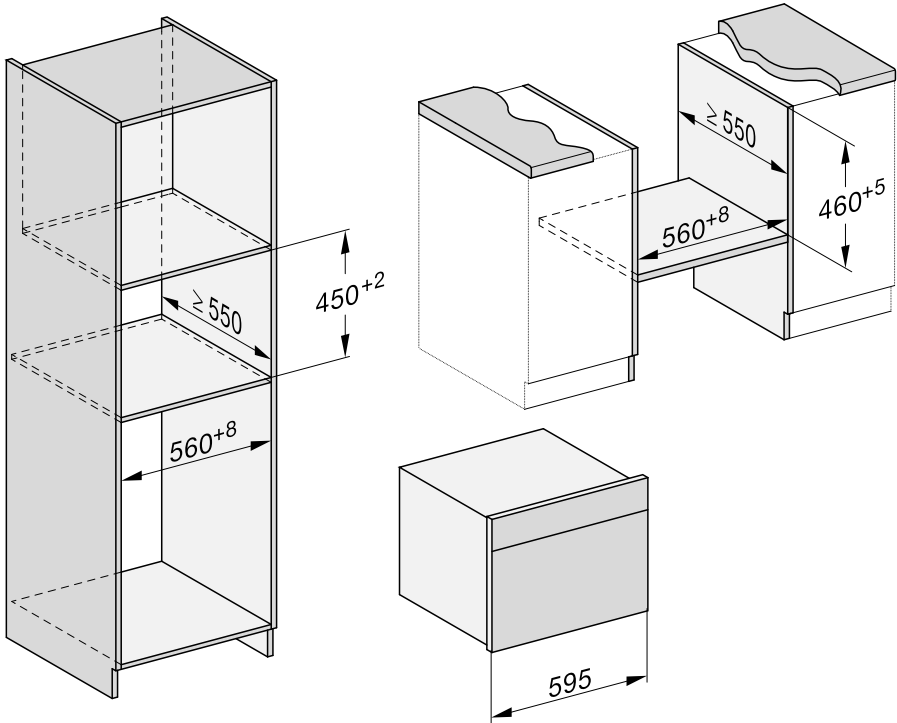
제품은 구입일로부터 2년간 보증됩니다. 보증 사용 약관에 대한 자세한 내용은 보증서를 참조하시거나 밀레 서비스 센터로 문의하십시오.

설치 치수

치수는 mm 단위입니다.

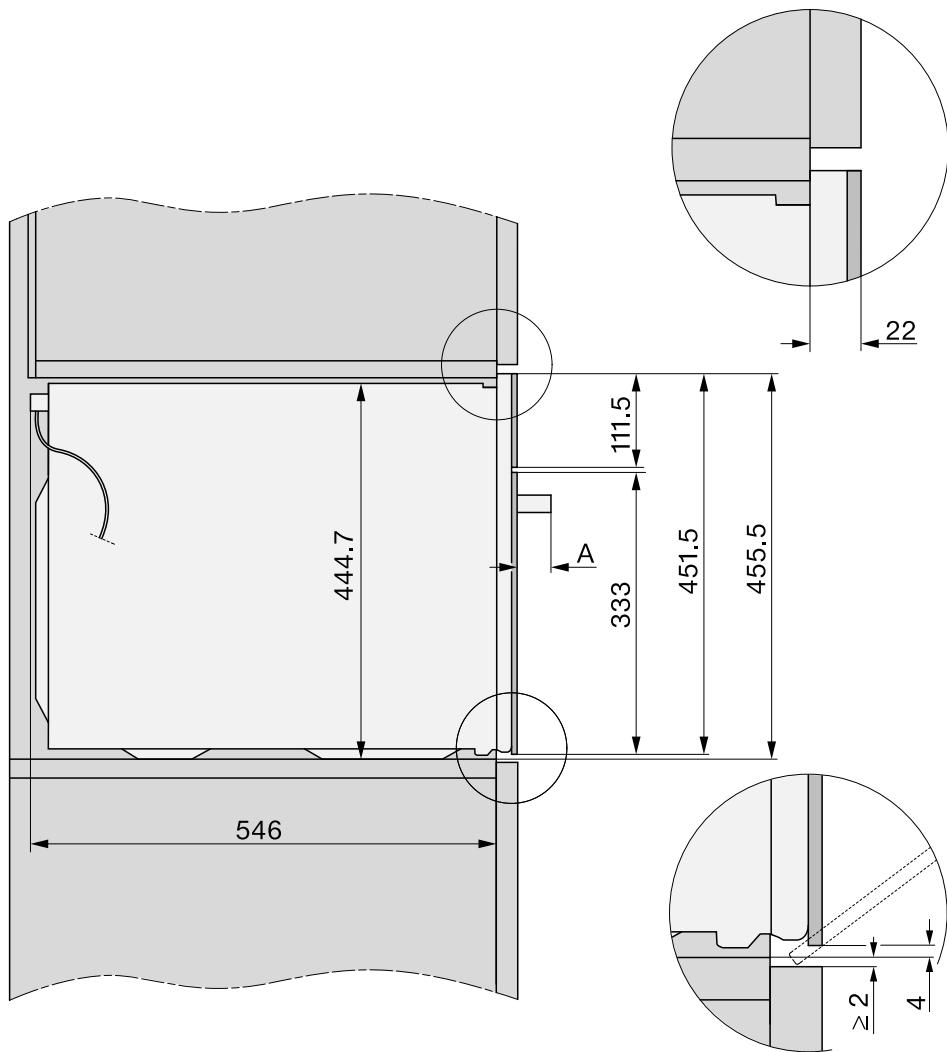
키친장 또는 하부장에 설치

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



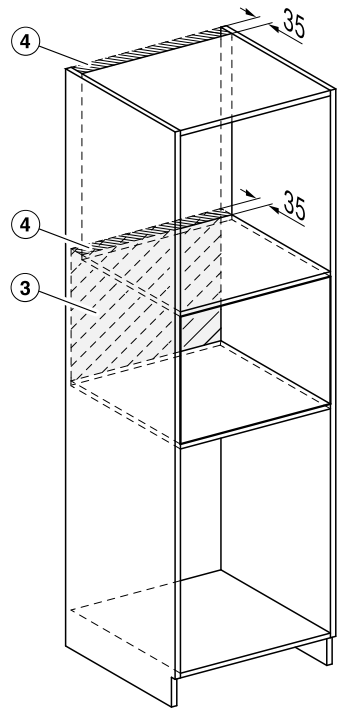
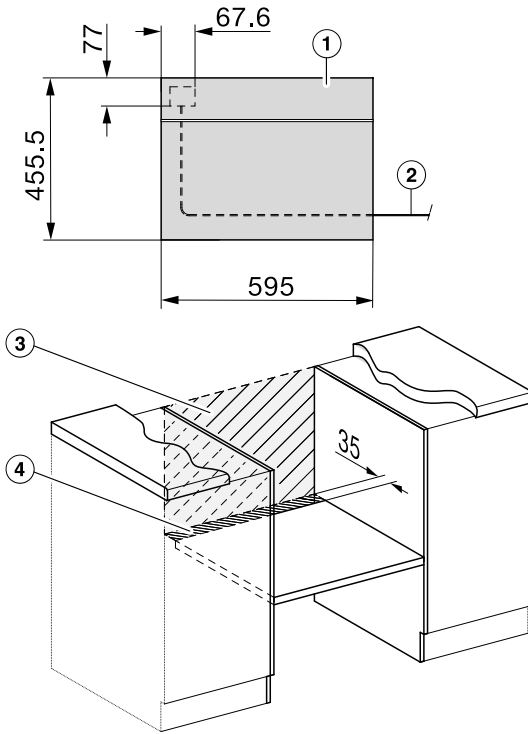
설치

측면 뷰



A 47 mm

연결 및 환기

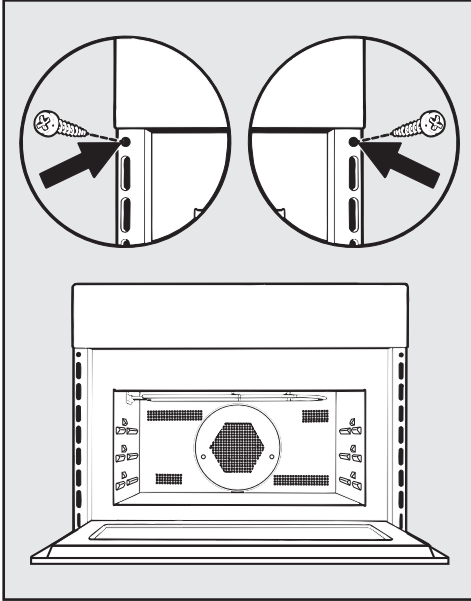


- ① 전면 뷰
- ② 주전원 연결 케이블, 길이 = 2000 mm
- ③ 이 구역에서는 연결이 허용되지 않음
- ④ 환기구 따내기, 최소 150 cm²

설치

오븐 설치

- 오븐에서 절연기로 주전원 케이블을 연결합니다.
- 오븐을 하우징 안으로 민 후 오븐을 정렬합니다.



- 도어를 열고 제공된 나사를 사용하여 오븐 트림의 구멍을 통해 오븐을 장의 측벽에 고정합니다.

전기 연결

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

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

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



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










⚠ 경고: 이 제품은 접지를 해야 합니다.

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

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

케이크 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [분]	CF
머핀		150-160	✓	2	35-45	-
		160-170	✓	2	35-45	-
소형 케이크(1 글라스 트레이)		150	-	2	25-35	-
		170 ²	-	2	20-30	-
소형 케이크(2 글라스 트레이)		140	-	2+3	35-45	-
파운드 케이크(식빵 틀, 30 cm)	 ¹	160-170 + 80	✓	1	35-45	-
		150-160	-	1	60-70	-
링 케이크(원형틀/번트 케이크 틀, Ø 26 cm)	 ¹	160-170 + 150	✓	1	40-50	-
마블, 너트 케이크(식빵 틀, 30 cm)		150-160	✓	1	65-75	-
		150-160	✓	1	65-75	-
마블, 너트 케이크(원형 틀/번트 케이크 틀, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	55-65	-
		150-160	✓	1	65-75	-
신선한 과일 케이크(1 글라스 트레이)		150-160	✓	2	50-60	-
		160-170	-	2	55-65	-
신선한 과일 케이크(스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	55-65	-
		165-175 ²	-	1	50-60	-
플랑 베이스(플랑 베이스 틀, Ø 28 cm)		150-160	✓	1	25-35	-
		170-180 ²	✓	1	15-25	-

 작동 모드,  온도,  전자레인지 출력 단계,  Booster, ³₁ 선반 받침대,  조리 시간, CF Crisp function,  팬플러스,  상하단가열,  전자레인지 + 팬플러스, ✓ 켜기, - 끄기









1 글라스 트레이 중앙에 베이킹 팬을 올립니다.

2 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.

조리 차트

쇼트크러스트 페이스트리

케이크/비스킷 (액세서리)		 온도 [°C]		 ³ ₁	 조리 시간 [분]	CF
비스킷(1 글라스 트레이)		140-150	✓	2	20-30	-
		160-170	✓	2	10-20	-
드롭 쿠키(1 글라스 트레이)		140	-	2	40-50	-
		160 ¹	-	2	30-40	-
드롭 쿠키(2 글라스 트레이)		140	-	2+3	45-55 ²	-
플랑 베이스(플랑 베이스 틀, Ø 28 cm)		150-160	✓	2	30-40	-
		170-180 ¹	✓	1	20-30	-
치즈케이크(스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm)		160-170	-	1	90-100	-
		150-160	-	1	80-90	-
애플 파이, 싱글 크러스트(스프링폼 케이크 틀, Ø 20 cm)		160	-	1	110-120	-
		180	-	1	80-90	-
애플 파이, 더블 크러스트(스프링폼 케이크 팬, Ø 26 cm)		160-170	✓	1	55-65	-
		150-160	✓	1	60-70	-
신선한 과일 케이크, 그레이즈드(스프 링폼 케이크 틀, Ø 26 cm)		160-170	✓	1	55-65	-
		150-160	✓	1	60-70	-
신선한 과일 케이크, 머랭 토폱 포함 (1 글라스 트레이)		160-170	✓	2	50-60	-
스위트 플랑(1 글라스 트레이)		230-240 ¹	-	1	40-50	✓

 작동 모드,  온도,  Booster, ³₁ 선반 받침대,  조리 시간, CF Crisp function,  팬 플러스,  상하단가열,  강력급기, ✓ 켜기, - 끄기

1 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.

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

이스트 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [분]	CF
번트 케이크(번트 케이크 틀, Ø 24 cm)		140-150	✓	1	55-65	-
		150-160	✓	1	60-70	-
슈톨렌(1 글라스 트레이)		150-160	✓	1	60-70	-
		160-170	✓	1	55-65	-
과일 포함/미포함 소보로 케이크(1 글라스 트레이)		160-170	✓	2	40-50	-
		170-180 + 150	-	2	30-40	-
신선한 과일 케이크(1 글라스 트레 이)		160-170	✓	2	40-50	-
		170-180 + 150	-	2	25-35	-
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(1 글 라스 트레이)		160-170 ¹	✓	2	20-30	-
화이트 브레드(자유 형태)(1 글라스 트레이)		180-190	-	2	35-45	-
화이트 브레드(식빵 틀, 30 cm)		190-200	✓	1	50-60	-
통밀빵(식빵 틀, 30 cm)		180-190	✓	1	40-50	-
이스트 도우 발효(볼)		30	-	1	30	-

작동 모드, 온도, Booster, ³ 선반 받침대, 조리 시간, CF Crisp function, 팬 플러스, 상하단가열, 전자레인지 + 팬플러스, ✓ 켜기, - 끄기

¹ 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.

쿠아르크 반죽

케이크/비스킷 (액세서리)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [분]	CF
신선한 과일 케이크(1 글라스 트레 이)		160-170	✓	2	40-50	-
		170-180 + 150	-	2	25-35	-
애플 턴오버/건포도 회오리 빵(1 글 라스 트레이)		160-170	✓	2	20-30	-

작동 모드, 온도, Booster, ³ 선반 받침대, 조리 시간, CF Crisp function, 팬 플러스, 전자레인지 + 팬플러스, ✓ 켜기, - 끄기

조리 차트

스펀지 혼합 재료

케이크/비스킷 (액세서리)		°C				[분]	CF
스펀지 케이크 베이스(계란 2 개, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm)		170-180 ²	-	1	15-25	-	
스펀지 케이크 베이스(계란 4 개, 스프링폼 케이크 틀, Ø 26 cm)		170-180 ²	-	1	25-35	-	
거품을 낸 스펀지(스프링폼 케이크 팬, Ø 26 cm)		180-190 ²	-	2	20-30	-	
		150-180 ²	-	1	20-45	-	
스위스 롤 스펀지(1 글라스 트레이)		170-180 ²	-	2	15-25	-	

작동 모드, 온도, Booster, 선반 받침대, 조리 시간, CF Crisp function, 상하단가열, 팬플러스, 켜기, 끄기

- 1 일반적으로, 온도 범위가 설정된 경우에는 저온을 선택하고 최단 조리 시간 후에 요리를 확인하는 것이 가장 좋습니다.
- 2 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.

슈 페이스트리, 퍼프 페이스트리, 머랭

케이크/비스킷 (액세서리)		°C				[분]	CF
슈 번(1 글라스 트레이)		160-170		2	30-40	-	
퍼프 페스트리(1 글라스 트레이)		170-180 ¹		2	15-25	-	
마카롱(1 글라스 트레이)		120-130 ¹		2	28-38	-	
머랭/파블로바(1 유리 트레이, 6 Ø 6 cm의 1 트레이)		80-100	-	2	120-150	-	

작동 모드, 온도, Booster, 선반 받침대, 조리 시간, CF Crisp function, 팬플러스, 상하단가열, 켜기, 끄기

- 1 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.

향긋한 음식


















음식 (액세서리)		+ [°C] + [W]		³	 [분]	CF
향긋한 플랑(1 글라스 트레이)		240-250 ²	✓	1	35-45	✓
어니언 타르트(1 글라스 트레이)		180-190 + 150	-	2	30-40	-
		150-160	✓	1	30-40	-
피자, 이스트 도우(1 글라스 트레이)		160-170 + 80	-	2	25-35	-
		180-190 ²	✓	2	30-40	✓
피자, 쿠아르크 도우(1 글라스 트레이)		150-160	-	2	25-35	-
		190-200 ²	✓	2	30-40	✓
토스트(그릴 선반)	¹	3 ³	-	2	2-4	-
베이킹 요리/그라탕(예: 토스트)(글라스 트레이 위에 그릴 선반)	¹	3	-	2	5-9	-
구운 야채(글라스 트레이 위에 그릴 선반)	¹	3 ³	-	2	10-12 ⁴	-
		210-220 ³	-	2	8-10 ⁴	-











작동 모드, 온도, Booster, ³ 선반 받침대, 조리 시간, CF Crisp function, 상하단가열, 전자레인지 + 팬플러스, 강력급기, 팬플러스, 그릴, 팬그릴, ✓ 쪄기, - 끄기

- 1 지정된 그릴 높이를 선택합니다.
- 2 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 3 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오.
- 4 조리 중간에 음식을 회전시킵니다.

조리 차트

















소고기











음식 (액세서리)		 [°C]		 ³ ₁	 [분]	 [°C]
브레이즈드 비프, 약 1 kg(뚜껑이 있는 로스팅 그릇)	 ²	150-160	✓	1	120-130 ⁶	-
비프 필레, 약 1 kg ¹	 ²	180-190 ⁴	-	1	30-70	45-75
비프 필레(레어), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	65-75	45-48
비프 필레(미디엄), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	70-80	54-57
비프 필레(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	110-120	63-66
등심, 약 1 kg ¹	 ²	180-200 ⁴	✓	1	35-75	45-75
등심(레어), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	40-50	45-48
등심(미디엄), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	75-85	54-57
등심(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	110-120	63-66
버거 ¹	 ³	3 ⁵	-	2	1: 17-22 2: 5-10 ⁷	-
고기 패티 ¹	 ³	3 ⁵	-	2	1: 10-15 2: 5-10 ⁷	-

 작동 모드,  온도,  Booster, ³ 선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  팬 플러스,  상하단가열,  특수 기능 저온에서 조리,  그릴, ✓ 켜기, - 끄기

- 1 그릴 선반과 글라스 트레이를 사용하십시오.
- 2 우선 쿡탑에서 강한 불로 고기 표면을 빠르게 굽습니다.
- 3 지정된 그릴 높이를 선택합니다.
- 4 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 5 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오.
- 6 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 60 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 7 충분히 노릇 노릇해진 음식을 뒤집습니다(1: 1면 그릴 시간, 2: 2면 그릴 시간).

송아지

음식 (액세서리)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [분]	 [°C]
삶은 송아지 요리, 약 1.5 kg(뚜껑이 있는 로스팅 그릇)	 ²	160-170	✓	1	120-130 ⁴	-
	 ²	160-170 + 150	✓	1	80-90 ⁴	-
송아지 필레, 약 1 kg(글라스 트레이)	 ²	180-190 ³	-	1	20-50	45-75
송아지 필레(레이어), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	50-60	45-48
송아지 필레(미디엄), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	80-90	54-57
송아지 필레(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	85-95	63-66
송아지 등심(레이어), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	80-90	45-48
송아지 등심(미디엄), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	120-130	54-57
송아지 등심(웰던), 약 1 kg ¹	 ²	95-100	-	1	140-150	63-66

 작동 모드,  온도,  Booster, ³ 선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  팬 플러스,  상하단가열,  전자레인지 + 팬플러스,  특수 기능 저온에서 조리, ✓ 켜기, - 끄기

- 1 그릴 선반과 글라스 트레이를 사용하십시오.
- 2 우선 쿡탑에서 강한 불로 고기 표면을 빠르게 굽습니다.
- 3 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 4 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 60 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.

조리 차트

돼지고기

음식 (액세서리)		[°C] + [W]		3	[분]	[°C]
돼지 등심/목살 로스트, 약 1 kg (뚜껑이 있는 로스팅 그릇)	1	160-170 + 150	✓	1	80-90 ⁵	80-90
		170-180	✓	1	100-110 ⁵	80-90
껍질이 있는 돼지 등심, 약 2 kg (로스팅 그릇)	1	170-180 + 150	✓	1	70-80 ⁶	80-90
		170-180	✓	1	100-110 ⁶	80-90
돼지고기 안심, 약 350 g(글라스 트레이 위에 그릴 선반)	2	95-100	-	1	60-120	60-75
훈제 돼지고기, 약 1 kg(글라스 트레이)		170-180 + 150	-	1	40-50	63-68
미트 로프, 약 1 kg(글라스 트레이 이)		170-180 + 150	-	1	35-45 ⁶	80-85
		180-190	✓	1	60-70 ⁶	80-85
베이컨(글라스 트레이 위에 그릴 선반)	3	3 ⁴	-	2	5-10	-
베이컨(글라스 트레이 위에 그릴 선반)	3	3 ⁴	-	2	15-20 ⁷	-

작동 모드, 온도, Booster, 선반 받침대, 조리 시간, 중심부 온도, 전자레인지 + 오토로스팅, 상하단가열, 특수 기능 저온에서 조리, 전자레인지 + 팬 플러스, 그릴, ✓ 켜기, - 끄기

- 1 전자레인지에 사용 가능한 안전한 식기를 사용하십시오.
- 2 우선 콕탑에서 강한 불로 고기 표면을 빠르게 굽습니다.
- 3 지정된 그릴 높이를 선택합니다.
- 4 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오.
- 5 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 60 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 6 조리 시간의 절반이 지나면 약 0.5 L의 물을 추가합니다.
- 7 조리 중간에 음식을 회전시킵니다.

양고기, 사슴/노루/토끼고기

















음식 (액세서리)		+ [°C] + [W]		³ 1	 [분]	 [°C]
뼈 있는 양다리살, 약 1.5 kg(뚜껑이 있는 로스팅 그릇)		170-180 + 80	✓	1	100-120 ³	64-82
		180-190	✓	1	110-120 ³	64-82
양 등심, 뼈 분리(글라스 트레이 위에 그릴 선반)	¹	180-190 ²	-	1	15-40	53-80
	¹	95-100	-	1	35-90	53-68
사슴 등심, 뼈 분리(로스팅 그릇)	¹	180-190 ²	-	1	45-75	60-81
양 등심, 뼈 분리(글라스 트레이)	¹	140-150 ²	-	1	20-40	60-81
멧돼지 다리, 뼈 분리, 약 1 kg(뚜껑이 있는 로스팅 그릇)	¹	180-190	✓	1	90-120 ³	80-90















작동 모드, 온도, Booster, ³ 선반 높이, 조리 시간, 중심부 온도, 전자 레인지 + 오토로스팅, 상하단가열, 특수 기능 저온에서 조리, 오토로스팅, ✓ 켜기, - 끄기

- 1 우선 쿡탑에서 강한 불로 고기 표면을 빠르게 굽습니다.
- 2 음식을 넣기 전에 오븐을 예열하십시오.
- 3 우선 뚜껑을 덮고 로스팅합니다. 60 분 동안 조리한 후, 뚜껑을 열고 약 0.5 L의 물을 추가합니다.

조리 차트

닭/꿩/오리고기, 생선

음식 (액세서리)		 [°C] + [W]		 ³ ₁	 [분]	 [°C]
닭/꿩/오리고기, 0.8-1.5 kg(글라스 트레이 위에 그릴 선반)		160-170	✓ ²	1	55-65	85-90
		170-180 + 150	-	1	40-50	85-90
치킨, 약 1.2 kg(유리 트레이 위에 그릴 선반)		180-190 ¹	- ²	1	60-70 ³	85-90
		200 + 150	-	1	45-55 ³	85-90
닭/꿩/오리고기, 약 2 kg(글라스 트레이 위에 얇은 오븐 그릇)		160-170	✓ ²	1	110-140	85-90
		170-180 + 80	-	1	100-120	85-90
닭/꿩/오리고기, 약 4 kg(글라스 트레이 위의 로스팅 그릇)		160-170 + 80	-	1	150-160 ⁴	90-95
		180-190	✓ ²	1	180-200 ⁴	90-95
생선, 200-300 g(예: 송어)(글라스 트레이)		160-170 + 150	-	1	15-25	75-80
생선, 1-1.5 kg(예: 연어, 송어)(유리 트레이)		160-170 + 150	-	1	20-30	75-80

 작동 모드,  온도,  Booster, ₁ 선반 받침대,  조리 시간,  중심부 온도,  오토로스팅,  전자레인지 + 오토로스팅,  팬그릴,  전자레인지 + 팬그릴,  전자레인지 + 팬플러스,  상하단가열,  켜기,  끄기

- 1 음식을 넣기 전에 5 분 동안 오븐을 예열하십시오.
- 2 Crisp function의 전원을 켭니다.
- 3 그릴 중간에 음식을 회전시킵니다.
- 4 30 분이 지난 후 약 0.5 L의 물을 추가합니다.

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 저작권 고지, 해당 시점에서 유효한 라이선스 약관 사본과 세부 정보, 해당 제품의 설정 | 법률 정보 | 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 소스 라이선스 약관이 적용되지 않는 자사 또는 타사 소프트웨어를 사용합니다. 소프트웨어와 그 구성 요소는 저작권에 의해 보호됩니다. 밀레와 타사가 보유한 저작권은 반드시 준수해야 합니다.

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

■ (주)밀레코리아

서울시 강남구 논현로 559 밀레하우스 빌딩 (06126)

■ 홈페이지: www.miele.co.kr

■ 온라인 쇼핑몰: shop.miele.co.kr

■ A/S 신청: 전국 1577-1597

■ 본 제품은 수입 완제품으로 공급이 일시 지연될 수 있습니다.

H 7840 BM

ko-KR

M.-Nr. 11 196 710 / 12