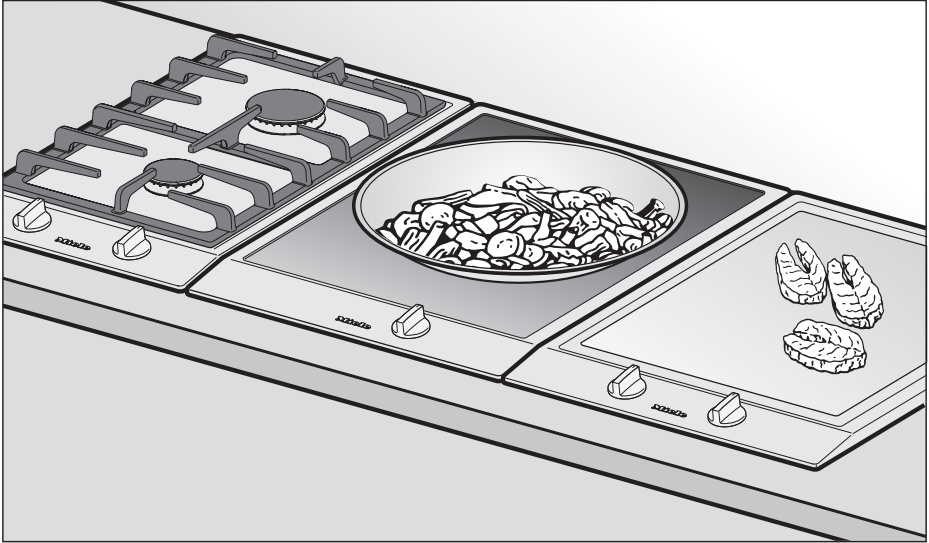


Miele

제품 설치 및 사용설명서



바베큐 그릴 CS 1312

사용 중 발생할 수 있는 사고 또는 제품의 손상을 예방하기 위해 제품을 설치하거나 사용하기 전 반드시 본 사용설명서를 읽어 주시기 바랍니다.

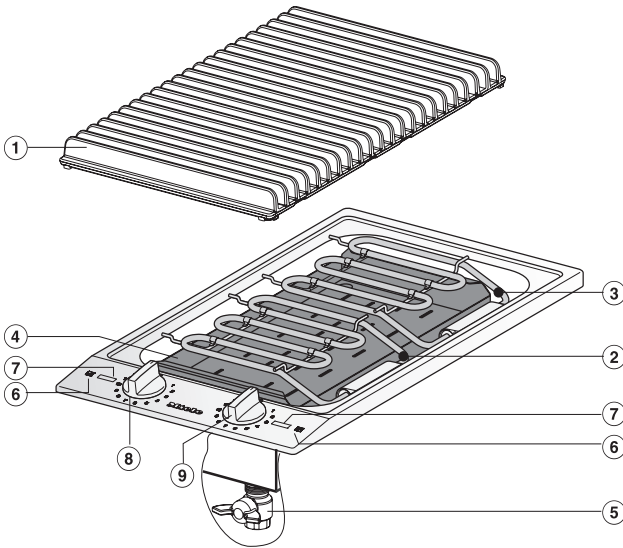
ko - KR

M.-Nr. 07 306 260

차례

기기 구조.....	3
사용시 주의 및 안전사항.....	4
환경 보호.....	9
처음 사용하기 전에.....	10
사용방법.....	11
그릴 차트.....	11
그릴 준비하기.....	13
전원 끄기 및 켜기.....	13
그릴 사용하기.....	14
유용한 팁.....	14
그릴을 사용한 후에.....	14
안전장치.....	15
과열방지장치.....	15
전원차단장치.....	15
청소 및 관리.....	16
문제해결안내.....	19
추가 구매 가능한 액세서리.....	20
설치시 주의사항.....	21
제품 치수 및 따내기 치수.....	24
여러 기기 나란히 설치하기.....	25
스프링클램프 및 스페이스바 고정하기.....	27
기기 설치하기.....	29
애프터서비스.....	30

CS 1312



- ① 그릴판
- ② 전면열선
- ③ 후면열선
- ④ 라바스톤 용기
- ⑤ 배수구
- ⑥ 열선 작동 표시등
- ⑦ 액정판

- 조절스위치
- ⑧ 전면영역
- ⑨ 후면영역

액정판



- ⑩ 작동 지시등

사용시 주의 및 안전사항

이 제품은 모든 안전 관련기준에 적합하도록 제작되었습니다. 그러나 부적절한 사용은 사람에게 부상을 입히거나 재산상의 손실을 가져다 줄 수도 있습니다.

제품의 손상과 사고를 미연에 방지하기 위해 제품을 사용하기 전 반드시 사용설명서를 주의깊게 읽어주시기 바랍니다. 이 사용설명서에는 제품의 안전한 사용과 유지 및 보수에 대한 중요한 정보가 담겨 있습니다.

이 사용설명서를 언제라도 볼 수 있는 장소에 보관하시고 다음 사용자에게 전달해주세요.

올바른 사용용도

▶ 이 바베큐 그릴은 가정용으로 제작되었으며 사용설명서에 기재된 용도로만 사용해야 합니다. 본래의 목적 이외 다른 목적으로 사용하는 것은 허용되지 않으며 위험을 초래할 수 있습니다. 제조사는 이러한 부적절한 사용으로 인한 손실에 책임을 지지 않습니다.

▶ 신체적 노약자 또는 어린이, 심신 쇠약자 및 미숙련자는 이들의 안전에 책임이 있는 보호자로부터의 지도나 감독없이 사용하는 사용할 수는 없습니다.

어린이들에 대한 안전사항

- ▶ 항상 어린이들이 기기에 가까이 가지 않도록 하십시오. 부상을 예방하기 위해 어린이가 기기를 가지고 놀거나 작동시키지 않도록 하십시오. 어린이들은 기기의 위험성을 잘 알지 못합니다. 기기를 사용할 때는 반드시 어린이를 주의하여 지켜보십시오.
- ▶ 청소년들은 기기 작동에 대한 충분한 설명을 듣고 오작동의 위험성을 충분히 인식하여 기기를 안전하게 사용할 수 있을 때에만 기기를 사용할 수 있습니다.
- ▶ 기기는 작동 중에는 물론 작동 후에도 한동안 뜨겁습니다. 화상을 입지 않도록 기기가 식을 때까지 어린이가 접근하지 않게 주의하세요
- ▶ 어린이의 관심을 끌 수 있는 물건을 기기 근처에 두지 마십시오. 어린이가 기기에 기어올라가 화상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 어린이가 기기 배수구에 접근하지 않도록 하세요. 뜨거운 액체가 배수구로 흘러나오므로 화상의 위험이 있습니다.
- ▶ 포장 필름과 같은 폴리스틸렌 및 비닐 포장재는 유아나 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 두십시오. 질식의 위험이 있습니다. 모든 포장재는 가능한 빠르고 안전하게 폐기하거나 재활용 하십시오.

사용시 주의 및 안전사항

기술적인 안전사항

▶ 기기의 설치, 유지보수 및 수리는 반드시 제조사가 인정한 기술자가 해야 합니다. 잘못된 설치나 유지보수 및 수리는 사용자에게 위험할 수 있으며 제조사는 이에 책임을 지지 않습니다.

▶ 기기를 설치하기 전에 외형상 결함이 없는지 반드시 확인하십시오. 절대 결함이 있는 기기를 사용해서는 안됩니다. 결함이 있는 기기는 위험할 수 있습니다.

▶ 접지장치가 완전할 때에만 기기의 전기적 안정성이 보장됩니다. 기본적인 안전사항의 준수와 정기적인 점검이 중요하며 가정의 전기적 시스템에 의문이 있을 때에는 전문적인 기술자에게 점검을 받아야 합니다. 불완전한 접지상태로 인한 사고에는 제조사의 책임이 없습니다.(예: 감전).

▶ 기기를 주전원에 연결시 멀티탭이나 연장선을 사용하지 마십시오. 기기에 필요한 안전성을 보장할 수 없습니다.(예: 과열 위험).

▶ 기기가 안전하게 작동할 수 있도록 반드시 빌트인 설치하하여 사용하십시오. 기 바랍니다.

▶ 기기의 케이스를 절대 열지 마세요. 전기가 흐르는 전선을 만지거나 기계 부품의 구조가 변경되었을 경우 사용자에게 위험하고 작동 중 오류가 발생할 수 있습니다.

▶ 무상보증기간 동안에는 반드시 밀레 서비스 기술자가 수리를 해야지만 차후에 결함이 있더라도 보상받을 수 있습니다.

▶ 설치, 유지보수 또는 수리를 하는 동안에는 기기의 전원을 완전히 차단해야 합니다.

다음과 같은 경우 기기의 전원이 완전히 차단됩니다.

- 차단기를 내렸을 때
- 플러그를 콘센트에서 뽑았을 때

▶ 손상된 부품은 밀레의 순정 부품으로 교체되어야 하며 제조사는 순정 부품을 사용했을 때에만 안전성을 보증할 수 있습니다.

올바른 사용방법

▶ 기기가 작동 중에는 물론 작동 후에도 한 동안 열기가 남아 있으니 잔존열 지시등이 꺼질 때까지 주의하시기 바랍니다. 화상의 위험이 있습니다.

▶ 안전을 위해 장갑이나 수건을 사용하여 손을 보호하세요. 장갑이나 수건이 축축하지 않은지 확인하세요. 수분으로 인해 열이 빨리 전달되어 화상을 입을 수 있습니다.

▶ 밀봉된 캔을 그릴 위에서 가열하지 마세요. 압력이 생겨 폭발 할 수 있으며 부상 또는 화상의 위험이 있습니다.

▶ 기기를 실내의 온도를 높이는 용도로 사용하지 마세요. 절대 열선을 위로 올린채 전원을 켜지마세요. 높은 온도로 인해 기기 주변 물체에 불이 붙어 화재가 발생할수 있습니다. 또한 기기의 수명이 단축됩니다.

▶ 기기를 야외에 설치하거나 외부에서 사용하지 마세요.

▶ 기기 위에 물건을 올려놓고 보관을 위한 용도로 사용하지 마세요. 잔존열이 남아있거나 또는 실수로 전원을 켜 경우 재질에 따라 물건이 녹거나 불이 붙을 수 있습니다.

▶ 수건이나 호일 등으로 기기를 덮지 마세요. 실수로 전원을 켜 경우 화재가 발생할 수 있습니다.

▶ 기기의 전원을 켜 상태에서 자리를 비우지 마세요. 라바스톤에 남은 가열된 기름, 음식물찌꺼기에 불이 붙어 기기 위에 설치된 쿠키후드에 불이 옮겨 붙을 수 있습니다.

▶ 만약 기름이나 지방에 불이 붙었을 경우 절대로 물로 불을 끄려고 하지 마세요. 알맞는 방화용 모포, 축축한 수건 등을 덮어서 불을 끄세요.

▶ 그릴하거나 보온시 구이용 팬이나 냄비 등을 사용해서는 안되고 그릴판을 호일 등으로 덮어 사용하면 안됩니다. 열이 발생하여 그릴판이 손상될 수 있습니다.

사용시 주의 및 안전사항

- ▶ 정기적으로 라바스톤을 청소해주시고 필요시 교환해주세요. 기름이 묻은 돌에는 쉽게 불이 붙을 수 있습니다.
- ▶ 항상 음식을 충분히 익히세요. 음식물에 있는 미생물은 높은 온도에서 오랜 시간 가열해야지만 파괴됩니다.
- ▶ 그릴을 사용할 때에는 그릴통에 물을 채워서 사용하세요.
- ▶ 전기 콘센트가 기기 근처에 있는 경우 전선이 뜨거운 기기에 닿지 않도록 주의하십시오. 전선의 단열재가 손상되면 감전의 위험이 있습니다.
- ▶ 기기가 습도가 높은 장소에 설치되어 있고 기기를 오랫동안 사용하지 않으면 열선에 습기가 생길 가능성이 있습니다. 이러한 경우 다음 사용시 퓨즈가 나갈 수 있으니 6개월에 한 번씩 최대 세기단계로 15분 동안 가열해주세요.
불이 붙을 수 있는 물건이 기기 주변에 있는지 확인하시기 바랍니다.

주의 및 안전사항을 지키지 않아 발생하는 손실에 대해 제조사는 어떠한 책임도 지지않습니다.

포장재의 폐기

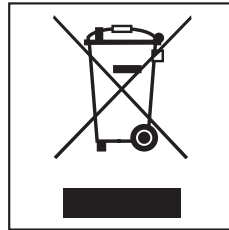
운송 및 제품 보호를 위한 포장재는 환경친화적인 소재이며 재활용이 가능합니다.

플라스틱 포장지 및 봉지 등은 어린이나 유아의 손이 닿지 않는 곳에 안전하게 버려야 합니다. 질식의 위험이 있습니다.

포장재를 버리기 전에 재활용이 가능한지 확인하고 폐기하여 주십시오.

구형 기기의 폐기

가전제품은 잘못 다루거나 폐기했을 때 사람의 건강이나 환경에 해를 끼칠 수 있는 물질과 부품을 포함하고 있습니다. 그러나 그러한 부품들은 기기의 정상적인 작동을 위해서 반드시 필요합니다. 따라서 가정 내 일반 쓰레기와 함께 버리지 마십시오.



구형 기기는 해당 지역내 폐가전 수거/재활용 센터를 이용하여 처리하시고 폐기를 위해 기기를 보관할 때에는 어린이에게 위험하지 않도록 하십시오.

처음 사용하기 전에

사용하기 전 청소하기

- 제품 보호용 포장재를 모두 제거하세요.
- 그릴통과 그릴팬은 약간의 주방세제를 사용하여 따뜻한 물로 닦고 물기를 완전히 없애주세요(“청소 및 관리”장 참조하세요).
- 젖은 수건으로 기기의 나머지 부분을 닦은 후 건조시키세요.

최초 사용시 금속 소재의 보호 코팅으로 인해 약간의 냄새가 날 수 있습니다. 냄새와 수증기는 시간이 지나면 없어지며 기기의 잘못된 연결은 아닙니다.

그릴 차트

차트에 나타난 시간은 예열된 그릴에서 세기단계를 9에서 12 사이로 설정한 기준입니다. 조리시간은 음식물의 고기결이나 고기의 두께 및 개인적 취향에 따라서 달라질 수 있습니다.

음식물	조리시간(단위 : 분)
육류 및 소세지	
소세지	6-8
힐레 스테이크	4-10
버거	12-16
닭다리	16-18
양고기	4-8
간	3-6
칠면조 가슴살	8-10
산적	14-18
커틀릿/슈니첼	8-12
립(갈비)	15-20
티본 스테이크	10-20
생선 및 해산물	
송어	12-16
새우	2-4
연어 스테이크	10-12
고등어	10-12
참치 스테이크	6-8

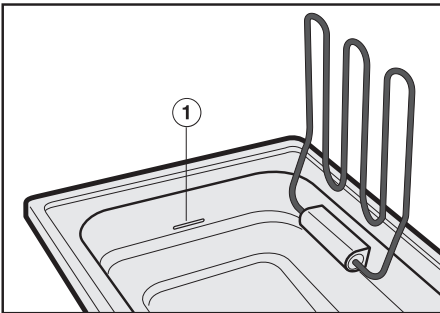
사용방법

음식물	조리시간(단위 : 분)
야채	
가지	6-8
미리 익힌 통감자	10-20
야채 꼬치	5-6
미리 익힌 통옥수수	5-8
길게 자른 피망	2-3
절반으로 자른 토마토	2-4
과일	
파인애플 슬라이스	2-3
사과 슬라이스	2-3
기타	
토스트	2-3
두부	4-6

그릴 준비하기

라바스톤을 넣거나 없이 그릴을 사용할 수 있습니다. 라바스톤을 넣지 않고 굽는 경우 스팀이 올라와 음식을 더욱 촉촉하게 구울 수 있습니다. 라바스톤을 사용하면 그릴의 향이 더욱 강해집니다.

- 배수구 밸브가 닫혀있는지 확인하세요.
- 그릴판을 제거하고 열선을 들어올리세요. 상황에 따라 라바스톤 용기를 꺼내세요.

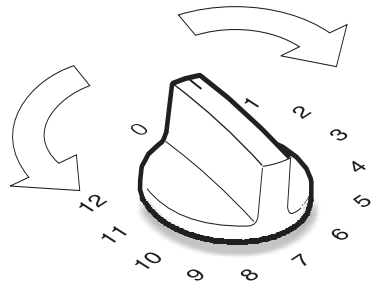


- 그릴에 물을 채우세요.
 - 라바스톤없이 그릴을 사용할 때에는 **약 2.5 리터**의 물을
 - 라바스톤을 넣어 그릴을 사용할 때에는 **약 1.2 리터**의 물을
- 경계선 ①까지 채우세요.

- 라바스톤이 담긴 용기를 그릴통에 넣으세요.
- 열선을 다시 내리고 그릴판을 올려 놓으세요.

전원 켜기 및 끄기

바베큐 그릴에는 2개의 히터가 있어 조리영역별로 전원을 꺼고 세기단계를 조절할 수 있습니다. 많은 양의 음식을 조리할 때에는 두 영역을 사용할 수 있습니다. 적은 양의 음식을 조리할 때에는 전면영역은 음식을 굽는데 사용하고 후면영역은 세기단계를 3 또는 4로 설정하여 음식을 보온하는데 사용할 수 있습니다.



조절스위치를 왼쪽 또는 오른쪽 방향으로 돌려서 전원을 켜고 끕니다.

그릴의 전원을 켜지면 작동 지시등 | 이 나타나고 전원을 끄면 작동 지시등도 꺼집니다.

사용방법

그릴 사용하기

그릴을 사용할 때에는 그릴통에 물이 있는지 항상 확인해야 합니다. 필요시 물을 보충하세요.

구이용 팬이나 냄비 등을 그릴 위에 놓고 사용하면 압되고 그릴판을 호일 등으로 덮어서 사용하면 안됩니다. 열이 발생하여 그릴판이 손상될 수 있습니다.

- 하나 또는 두 개의 조절스위치를 돌려서 세기단계를 “12”에 놓으세요.
- 그릴판을 올바르게 올려놓고 10분간 예열하세요.

조절스위치가 정확하게 12에 놓여 있는지 확인하세요. 그렇지 않을 경우 최대 화력으로 작동하지 않습니다.

- 원하는 세기단계로 설정하세요.
- 굽는 동안 음식물을 여러번 뒤집어주세요.

유용한 팁

- 물기가 있는 음식물은 키친타올 등으로 수분을 흡수시켜 구울 때 튀는 것을 예방하세요.
- 고기가 딱딱해지지 않도록 굽고난 후 소금으로 양념하세요.
- 마리네이드에 음식을 재워두면 구웠을 때 맛이 더욱 좋습니다.
- 굽기전 마리네이드에 담긴 음식에 기름을 바르지 마세요. 고온에서 조리 가능한 기름을 사용하세요.
- 통감자나 통옥수수 구이는 미리 익히면 조리시간이 단축됩니다. 크기에 따라 감자는 15분에서 40분, 옥수수는 10에서 15분 가량 미리 익히세요.

그릴을 사용한 후에

- 기기의 전원을 끄세요.
- 매번 그릴을 사용한 후 기기가 약간 따뜻할 때 청소하세요(“청소 및 관리”장 참조하세요).
- 그릴을 사용한 후에는 라바스톤의 상태를 확인하세요. 만약 기름을 흡수하여 검게 변했다면 닦거나 교체해주세요.

과열방지장치

그릴통에 물이 없으면 과열방지장치가 작동하여 기기의 전원이 자동으로 꺼집니다.

■ 찬물을 넣으세요.

기기가 충분히 식어 열선이 다시 켜지면 그릴을 계속 사용할 수 있습니다.

전원차단장치

전원차단장치는 열선이 올바르게 내려져있을 때에만 가열되도록 합니다.

청소 및 관리

△ 청소할 때에는 절대 스팀청소기를 사용하지 마세요. 스팀이 전자부품에 닿으면 누전을 일으킬 수 있습니다. 이러한 부주의로 인한 사고는 제조사가 책임을 지지 않습니다.

기기를 매년 사용한 후에는 반드시 청소해주세요. 기기가 식을 때까지 기다리세요.

물 때가 남지 않도록 기기를 물로 닦은 후 마른 수건으로 물기를 제거하세요.

연마제와 수세미를 사용하여 열선을 닦을 수 있습니다. 하지만 이것으로 기기 표면을 청소하는 경우 스크래치가 발생할 수 있습니다.

외관의 손상을 막기 위해서 다음과 같은 세제는 사용하지 마십시오 :

- 소다, 알칼리성 암모니아, 산성 또는 염소계 표백제가 포함된 세제
- 물때 제거용 세제
- 녹물 제거용 세제,
- 고압 또는 크림형 연마제,
- 솔벤트 성분의 세척제,
- 식기세척기용 기기세척제.
- 오븐 청소용 스프레이,
- 유리 전용 세척제,
- 거친 수세미나 브러쉬 또는 이전에 연마제를 묻혀 닦았던 수세미
- 끝이 날카롭고 뾰족한 물체(조리대 상판과 호브 사이에 있는 싹을 손상시킴)

스테인리스 스틸표면

스테인리스 스틸 표면 청소시 연마제 성분이 들어가지 않은 스테인리스 스틸용 세척제를 사용하세요.

표면이 쉽게 더러워지지 않도록 스테인리스 스틸 컨디셔너를 사용하는 것이 좋습니다(“추가 구매 가능한 액세서리”장 참조).
컨디셔너를 살짝 묻혀 부드러운 수건으로 닦아주시면 됩니다.

기기 표면에 로고가 인쇄된 부분에는 스테인리스 스틸용 세척제를 사용하지 마세요. 글씨가 지워질 수 있습니다. 그 부분은 온수에 약간의 주방세제를 사용하여 스폰지로 닦으세요.

그릴팬과 라바스톤 용기

항상 그릴을 사용한 후에는 온수에 약간의 주방세제를 사용하여 그릴팬과 라바스톤 용기를 닦아주세요. 심하게 더러운 경우 물에 담가두었다가 브러쉬로 문질러 닦아주세요. 마지막으로 마른 수건으로 물기를 제거하세요.

라바스톤 용기 청소시 스테인리스 스틸용 세척제를 절대 사용하지 마세요.

열선

열선에 묻은 오염물질은 수세미로 문질러 닦으세요.

라바스톤

정기적으로 라바스톤을 청소해주세요.

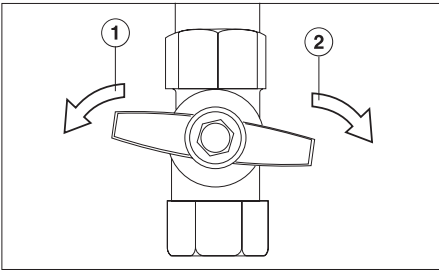
약간의 주방세제를 녹인 온수에 라바스톤을 담가두고 여러번 섞어 주세요. 더러워진 물은 버리고 깨끗한 물로 2~3번 헹구어 주세요. 라바스톤을 수건 위에 펼쳐놓고 건조시켜주세요.

아무리 라바스톤을 청소해도 사용한 표면은 낡습니다. 라바스톤의 낡는 속도는 사용하는 빈도 및 기간에 따라서 달라집니다.

청소 및 관리

그릴통

- 그릴을 사용한 후 물이 충분히 식을 때까지 기다리세요.
- 배수구 아래에 내용물을 모두 받아 낼 수 있을 만큼 충분히 큰 용기를 놓으세요.
- 시계반대방향①으로 돌려 배수구의 밸브를 열어주세요.



- 배수과 완료되면 시계방향②으로 끝까지 돌려서 배수구의 밸브를 잠그세요.
- 그릴통에 온수를 넣고 약간의 주방 세제를 사용하여 깨끗히 닦으세요.
- 더러운 물을 모두 배수하고 병 닦는 솔을 이용해 배수구를 마지막으로 닦아주세요. 물로 행군후 마른 수건으로 물기를 닦아주세요.

기기의 하단 부분은 쉽게 물을 배수할 수 있도록 손이 잘 닿을 수 있어야 합니다. 물이 식을 때까지 기다렸다가 배수하세요. 화상의 위험이 있습니다.

청소시 절대로 그릴통에 스테인리스 스틸용 컨디셔너를 사용하지 마세요.

기기의 수리는 전문 기술자가 해야합니다. 무자격자에 의한 임의적인 수리는 사용자에게 위험하며 제조사는 이에 대해 책임을 지지 않습니다.

...다음과 같은 경우에는 :

...전원을 켜 후에도 기기가 가열되지 않습니다.

- 과열방지장치가 작동하였는지 확인하세요. “과열방지장치”장을 참조하여 문제를 해결하세요.
- 차단기가 내려갔는지 확인하세요. 이러한 경우 전기 기술자 또는 밀레 서비스센터에 문의하세요.

...세기단계 “12”로 설정하고 10분동안 예열했음에도 불구하고 음식물이 익지 않습니다.

조절스위치가 정확하게 “12”에 놓여 있는지 확인하세요. 만약 “12”와 “0” 사이에 있을 경우 약한 화력으로 가열됩니다.

추가 구매 가능한 액세서리

밀레에는 제품에 알맞는 다양한 액세서리가 있습니다.

다음과 같은 제품은 밀레본사 또는 인터넷을 통해 구매할 수 있습니다.

세라믹 및 스테인리스 스틸 세척제 250 ml



더러움이 심한 오염물 및 물때 제거 또는 변색이 있는 부위에 사용.

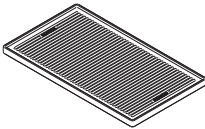
스테인리스 스틸 컨디셔너 250 ml



물때 및 얼룩, 손자국 제거.
쉽게 더러워지는 것을 방지해 줌.

라바스톤

그릴판 CSGP 1300



기기가 손상되는 것을 예방하기 위해서 우선 쿠키후드와 상부장을 먼저 설치한 후 기기를 장착하시기 바랍니다.

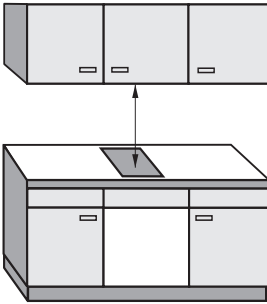
- ▶ 조리대 상판이 고온에서 틀어지거나 변형되지 않도록 내열성의 접착제로 마감되어야 합니다.
- ▶ 이 기기를 배와 같이 움직이는 장소에 설치할 경우 이 분야의 알맞는 유자격자에 의해 설치되어야 하며 관련된 위험요소를 제거해야 합니다.
- ▶ 설치한 후에는 배수할 때와 같이 전선을 손상시킬 수 있는 장애물이나 전선을 가로막는 물체가 있는지 확인하세요.
- ▶ 설치한 후 기기의 전선이 기기의 뜨거운 부분과 닿지 않도록 주의하시기 바랍니다. 고온으로 인해 전선이 손상될 수 있습니다.

▶ 다음 장에 나오는 안전거리에 준수하여 설치하세요.

이 사용설명서의 모든 치수는 mm 단위로입니다.

설치시 주의사항

상부장과의 안전거리



기기와 쿠키후드 사이에 적어도 760mm 간격의 안전거리를 확보해야 합니다.

자세한 내용은 쿠키후드 제조사의 사용 및 설치설명서를 확인하시기 바랍니다.

만약 쿠키후드 아래에 여러 종류의 기기를 설치하였을 경우 안전거리가 각각 다른 경우 그 중 최대 안전거리를 선택하시기 바랍니다.

측면 안전 거리

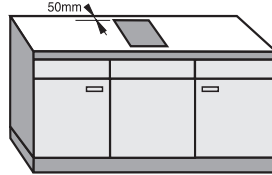
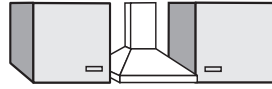
일반적으로는 기기가 설치된 곳 뒷면에는 벽이 있고 한쪽 측면에는 가구장 또는 벽면이 있어도 됩니다.

하지만 양쪽 측면에 기기보다 높은 가구장이나 칸막이가 있으면 안됩니다 (그림 참조).

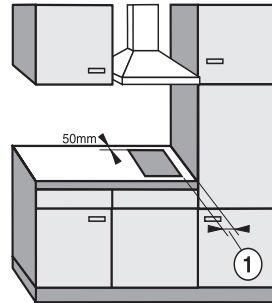
기기의 고열 때문에 기기의 끝단과 뒷벽 사이에는 적어도 **50mm**의 간격이 반드시 있어야 합니다.

좌우측 가구장과의 최소 안전거리①는 다음과 같습니다 :

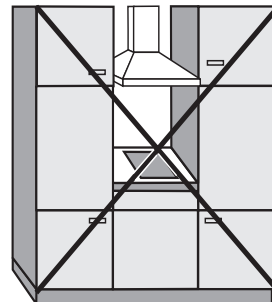
40mm	CS 1212
	CS 1221
	CS 1234
	CS 1223
50mm	CS 1112
	CS 1122
	CS 1134
	CS 1326
	CS 1411
100mm	CS 1012
	CS 1013
150mm	CS 1421
	CS 1312
	CS 1322
200mm	CS 1034
250mm	CS 1011
	CS 1018
	CS 1021



추천



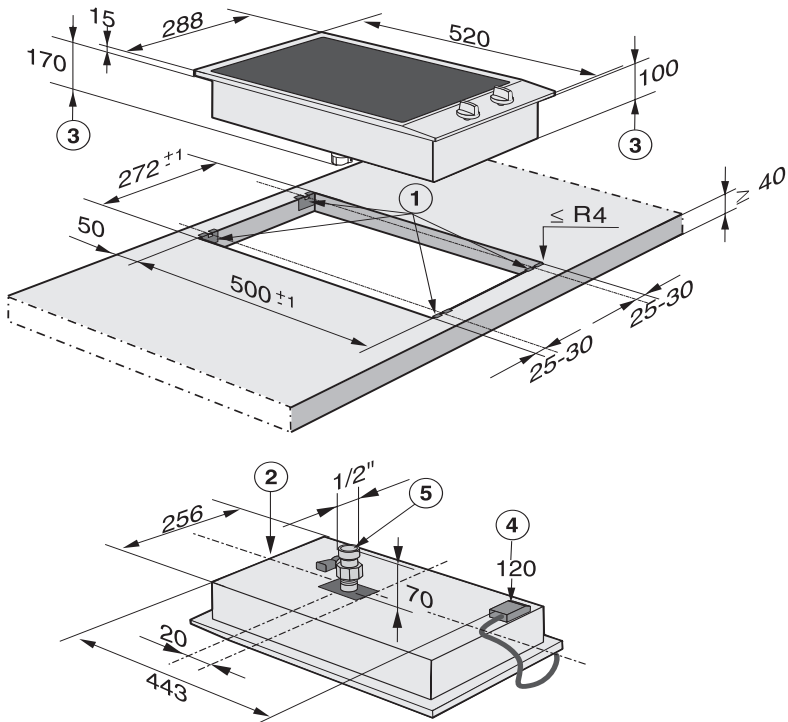
추천하지 않음



설치 불가

제품 치수 및 따내기 치수

CS 1312



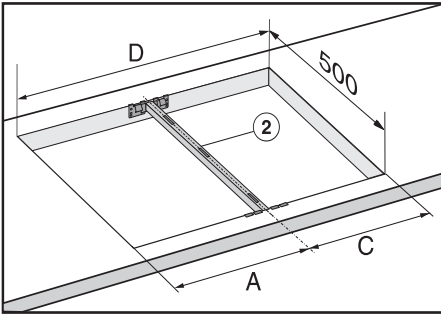
- ① 고정클립
- ② 기기전면
- ③ 설치 높이
- ④ 전원 박스와 전원 전선, 길이=2,000mm
- ⑤ 배수구

여러 기기 나란히 설치하기

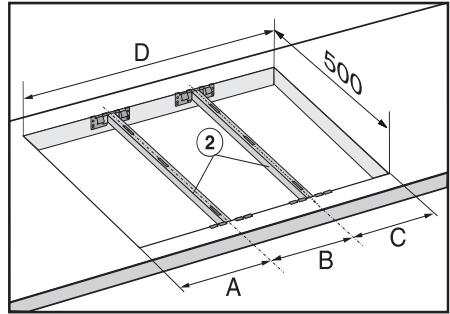
두 개 이상의 기기를 옆에 나란히 설치하는 경우 두 기기 사이에 스페이스바②를 설치해야 합니다.

“스페이스바와 지지대 설치”장을 참조하세요.

두 대의 기기를 나란히 설치하는 경우 세 대의 기기를 나란히 설치하는 경우



조리대 상판 따내기 치수는 $D = A + C$ 입니다.



너비D는 $D = A + B + C$ 입니다.

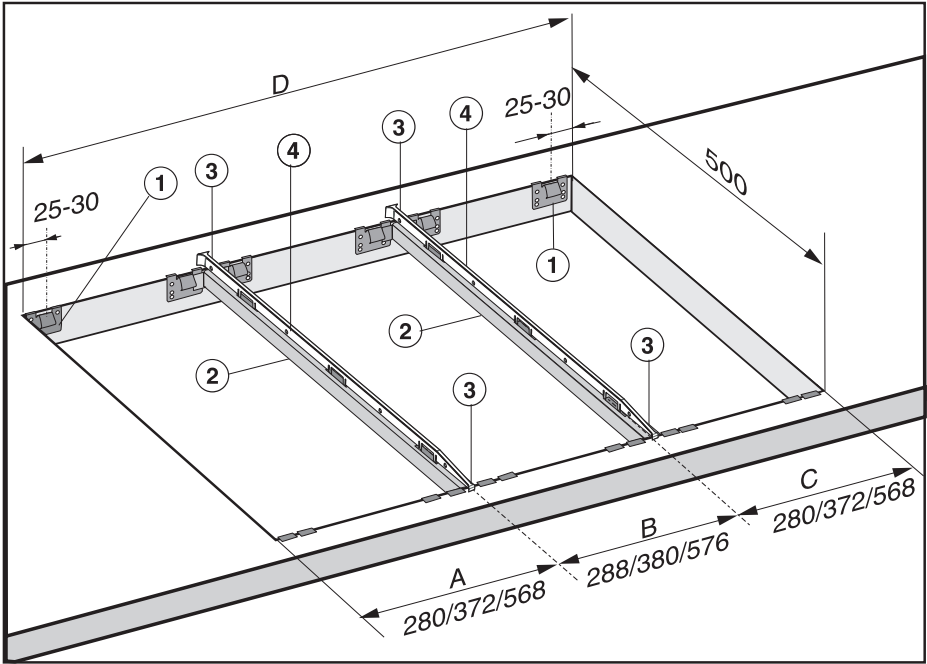
A = 기기 너비(288mm 또는 380mm 또는 576mm 제품) - 8mm

B = 기기 너비(288mm 또는 380mm 또는 576mm 제품)

C = 기기 너비(288mm 또는 380mm 또는 576mm 제품) - 8mm

D = 조리대 상판 따내기 총 너비

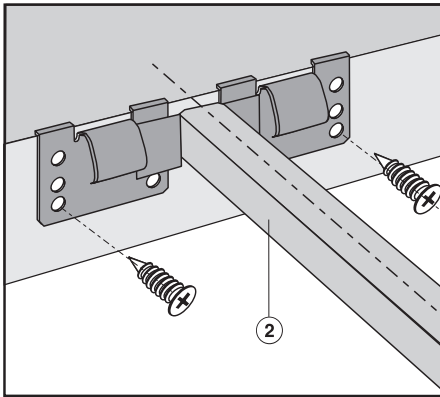
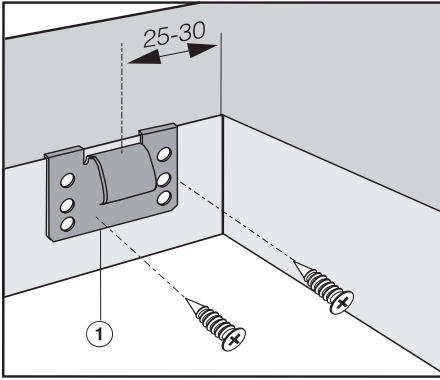
여러 기기 나란히 설치하기



- ① 스프링클램프
- ② 스페이스바
- ③ 따내기 치수
- ④ 씰링스트립

스프링클램프와 스페이스바 고정하기

원목 조리대 상판

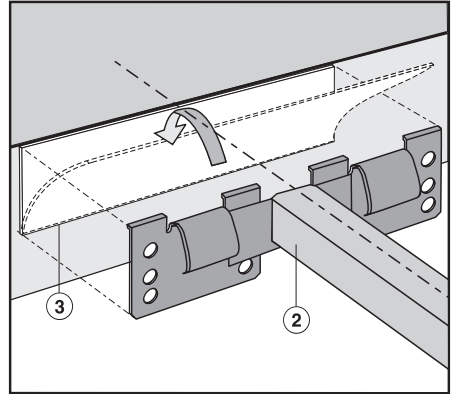
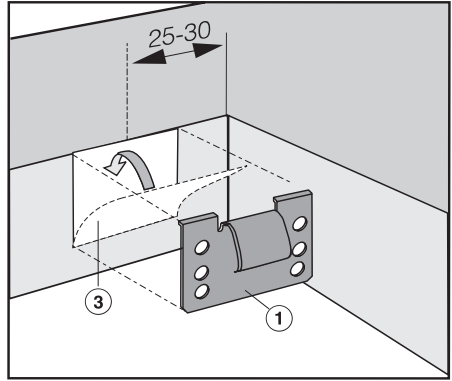


■ 스프링클램프①의 위치를 정하고 스프링클램프 위에(잘린 상판 부분) 스페이스바②를 놓으세요.

■ 스프링클램프와 스페이스바를 제품과 같이 제공된 3.5x25mm 나사로 고정하세요.

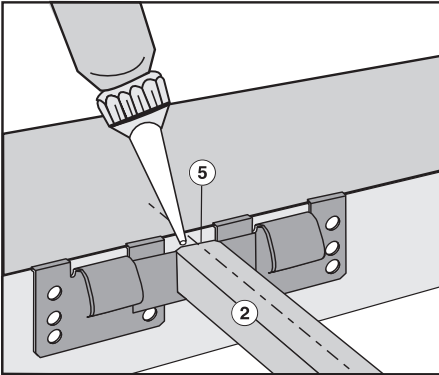
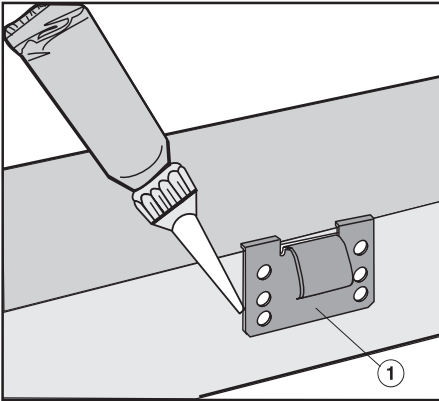
대리석 조리대 상판에 설치

대리석 조리대 상판에는 나사가 필요없습니다.



■ 스프링클램프①과 스페이스바②의 위치를 정하고 접착력이 강한 양면 테이프③를 붙여 고정하세요.

스프링클램프와 스페이스바 고정하기



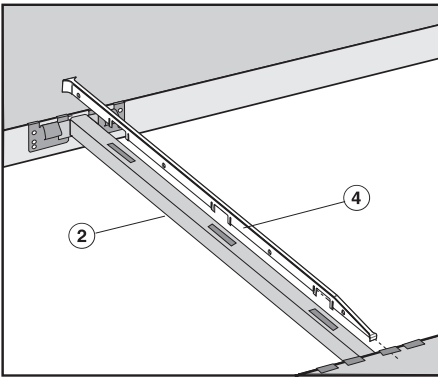
- 스프링클램프①의 측면과 아랫면 틈새 및 스페이스바②를 실리콘을 사용하여 밀봉하세요.
- 스페이스바와 조리대 상판 사이에 틈새⑤는 실리콘으로 메우세요(실리콘은 제품과 같이 제공됩니다).

- 조리대 상판 따내기 안으로 전선을 넣으세요.
- 우선 기기 앞부분을 먼저 따내기 안으로 내려놓으세요.
- 양손으로 데판야끼를 아래로 눌러 넣으세요. 기기를 장착한 후 틈새가 없게 실링이 상판 위에 놓이도록 주의하세요. 밀폐제를 사용하지 마십시오.
- 전면부터 시작하여 옆에 설치할 기기를 따내기 안으로 내려놓으세요.
- 기기를 주전원에 연결하세요(“전기 연결”장 참조).
- 기기가 작동하는지 확인하세요.

여러 기기를 나란히 설치할 경우 씰링 스트립이 각 스페이스바에 맞아야 합니다.

기기를 상판에서 다시 꺼낼 때에는 특수 도구가 필요합니다. 또는 기기를 조리대 상판 아래에서 밀어올려 꺼낼 수 있습니다. 기기 뒷부분을 먼저 밀어내세요.

- 스페이스바에 가늘고 긴 구멍이 보일때까지 기기를 옆으로 미세요.



- 씰링 스트립 ④를 스페이스바 ②에 있는 구멍에 끼워 넣으세요.

애프터서비스

직접 해결할 수 없는 오류가 생겼거나 기기의 보증수리기간 중에는 아래로 문의하세요 :

- 서울, 수도권외의 경우 밀레 애프터서비스센터 (02)3451-9393으로
- 그 밖의 지방의 경우 각 지방대리점(사용설명서 뒷면에 기재)으로 문의하시기 바랍니다.

밀레 서비스 품질의 향상을 위해 모든 상담 전화는 기록됩니다.

서비스센터에 문의하실 때 데이터 플레이트에 표시되어 있는 제품 모델명과 시리얼 번호를 말씀해주시면 더욱 편리하게 상담 받으실 수 있습니다.

- 본사 및 전시판매장:서울시 강남구 역삼동 607-10 • 대표전화:(02)3451-9333
홈페이지 주소 <http://www.miele.co.kr>
- 제품문의 : 서울 수도권 080-444-9451(수신자부담)
전국 1577-1597(가까운 대리점으로 연결)
- A/S신청 : 전국 1577-1597(가까운 대리점으로 연결)
직통 (02)3451-9393

- 본 제품은 수입 완제품으로 공급이 일시 지연될 수 있습니다.
- 밀레의 모든 제품은 본사 및 각 지방대리점에서 철저한 A/S를 받으실 수 있습니다.
- 광주 (062)224-3197~8 • 울산 (052)260-9100 • 창원 (055)267-2433
- 군산 (063)461-1100 • 인천 (032)501-1515 • 청주 (043)252-6000
- 대구 (053)421-9931 • 전주 (063)226-9090 (043)264-6500
- 대전 (042)610-6363 • 제주 (064)755-7667 • 춘천 (033)253-7273
- 부산 (051)621-5840 • 진주 (055)745-5982