



KVLBE00X

사용자 설명서
전자레인지 콤비 오븐

KO



Electrolux



electrolux.com/register

항상 고객의 입장에서 생각합니다

Electrolux를 구입해 주셔서 감사합니다. 수십 년간 쌓아온 경험과 그를 통한 혁신을 이끌어온 브랜드의 제품을 선택하셨습니다. 독창적이고 스타일리시한 제품으로, 사용자의 편의를 최대한 반영하여 설계한 제품입니다. 사용할 때마다 느끼는 만족도를 통하여 제품 구매 시 최선의 결정을 했음을 알 수 있습니다.

Electrolux에 오신 것을 환영합니다.

당사 웹사이트 이용을 권장합니다.



사용 지침, 브로슈어, 문제 해결 지침, 서비스 및 수리 정보 확인:
www.electrolux.com/support



제품을 등록하시면 더 나은 서비스를 받으실 수 있습니다.
www.registerelectrolux.com



제품용 액세서리, 소모품, 순정 예비 부품을 구입하실 것을 권유합니다.
www.electrolux.com/shop

고객 지원 및 서비스

항상 정품 예비 부품을 사용하십시오.

당사 공식 서비스 센터에 문의할 때는 다음 정보를 미리 확인해주시기 바랍니다. 모델, PNC, 일련번호.

해당 정보는 명판에 표기되어 있습니다.

⚠ 경고/주의-안전 정보

ℹ 일반 정보 및 팁

🌿 환경 정보

사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.

목차

1. 안전 정보.....	3
2. 안전 지침.....	5
3. 제품 설명.....	7
4. 조작판.....	8
5. 첫 사용 전.....	9
6. 일상적 사용.....	10
7. 시계 기능.....	13
8. 자동 프로그램.....	13
9. 부속품 사용.....	14
10. 추가 기능.....	15
11. 힌트와 팁.....	16
12. 관리 및 청소.....	31
13. 문제 해결.....	32
14. 에너지 효율성.....	33
15. 품질 보증서.....	34
16. 환경 고려사항.....	35

1. ⚠️ 안전 정보

제품을 설치하고 사용하기 전에 제공된 지침을 자세히 읽어보시기 바랍니다. 제조업체는 잘못된 설치 또는 사용으로 인해 발생한 부상 또는 손상에 대해 책임을 지지 않습니다. 지침은 필요할 때 참고할 수 있도록 항상 안전하고 가까운 곳에 보관해두십시오.

1.1 어린이 및 취약 계층 안전

- 이 제품은 제품의 안전을 책임질 수 있는 사람의 감독 또는 주의가 없는 한 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 저하되었거나 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 사용하도록 고안되지 않았습니다.
- 어린이가 장난하지 않도록 세심한 주의를 기울여야 합니다.
- 모든 포장재는 어린이의 손에 닿지 않게 하고 적절하게 폐기하십시오.
- 경고: 사용 중에 기기와 접근 가능한 부품이 가열됩니다. 기기를 사용 중이거나 식힐 때 어린이와 애완동물이 기구에서 멀리 떨어져 있도록 합니다.
- 전자 제품에 어린이 안전장치가 있는 경우 이를 작동해야 합니다.
- 어린이가 감독 없이 제품을 세척하거나 유지 관리를 하게 해서는 안 됩니다.

1.2 일반 안전

- 본 전자 제품은 조리용으로만 사용하도록 제작되었습니다.
- 이 기구는 실내 환경에서 1인 가구의 가정용 사용을 위해 설계되었습니다.
- 이 기구는 가정용 사용 수준을 초과하지 않는 사무실, 호텔 객실, 민박 객실, 농가, 기타 유사 숙박업소에서 사용할 수 있습니다.
- 자격을 갖춘 전문가만 이 전자 제품을 설치하고 케이블을 교체해야 합니다.
- 전자 제품을 빌트인 구조 안에 설치한 후 사용하십시오.
- 유지관리 작업을 수행하기 전에 기기를 전원 공급 장치에서 분리하십시오.
- 주 전원 공급 케이블이 손상된 경우 전기 위험을 방지하려면 제조업체, 공식 서비스 센터 또는 자격을 갖춘 전문가가 교체해야 합니다.
- 경고: 램프를 교체하기 전에 전자 제품 스위치를 꺼서 감전 가능성을 방지하십시오.

- 경고: 사용 중에 기기와 접근 가능한 부품이 가열됩니다. 발열 요소나 기기 내부 표면을 만지지 않도록 주의해야 합니다.
- 부속품이나 오븐용 접시를 꺼내거나 넣으려는 경우 반드시 오븐 장갑을 착용하십시오.
- 기기가 비어 있을 때 전자레인지 기능을 활성화하지 마세요. 기기 내부의 금속 부품이 전기 아크를 일으킬 수 있습니다.
- 전자레인지 조리 중 음식 및 음료용 금속 용기를 사용할 수 없습니다. 제조업체가 전자레인지 조리에 적합한 금속 용기의 크기 및 모양을 지정하는 경우 이 요구 사항은 해당되지 않습니다.
- 경고: 도어 또는 도어 밀봉이 손상된 경우 전문가가 수리할 때까지 기기를 작동해서는 안 됩니다.
- 경고: 유자격자만이 전자레인지 에너지의 노출로부터 보호해주는 덮개 제거와 관련된 서비스 또는 수리 작업을 수행할 수 있습니다.
- 경고: 밀폐된 용기에 액체 및 기타 식품을 가열하지 마십시오. 폭발하기 쉽습니다.
- 전자레인지에 사용하기에 적합한 기구만 사용합니다.
- 플라스틱 용기 또는 종이 용기에 담긴 음식을 가열하는 경우 발화 가능성이 있으므로 전자 기기를 주의해서 살펴 보아야 합니다.
- 이 기기는 음식과 음료를 데우기 위한 용도입니다. 음식이나 옷을 말리고 보온 패드, 슬리퍼, 스폰지, 젖은 천 등을 가열하면 부상, 발화 또는 화재의 위험이 있습니다.
- 연기가 새어나올 경우 기기의 전원을 끄거나 플러그를 뽑고 도어를 닫아 불꽃이 잦아들게 합니다.
- 음료를 전자레인지로 데울 경우 끓는 시간이 지연될 수 있습니다. 용기를 다룰 때는 주의를 기울여야 합니다.
- 젓병과 이유식 용기의 내용물은 화상을 입지 않도록 저어주거나 흔들고 온도를 확인한 후 먹어야 합니다.
- 껍질 속의 달걀과 완숙 달걀은 전자레인지 가열이 끝난 후에도 폭발할 수 있으므로 기기에서 가열해서는 안 됩니다.
- 선반 지지대를 분리하려면 먼저 선반 지지대의 앞면을 잡아당긴 다음 양쪽 측면 벽에서 뒷면 끝을 분리합니다. 선반 지지대를 반대 순서로 설치합니다.
- 기기는 정기적으로 청소하고 음식물 찌꺼기를 제거해야 합니다.
- 스팀 클리너를 사용하여 기기를 세척하지 마십시오.

- 유리 도어를 청소할 때 표면을 손상시켜서 유리가 부서질 수 있으므로 거친 연마 세제 또는 예리한 금속 스크레이퍼는 사용하지 마십시오.
- 기기를 깨끗한 상태로 관리하지 않으면 기기의 표면이 열화되어 기기의 수명에 악영향을 미치고 위험한 상황이 발생할 수 있습니다.

2. 안전 지침

2.1 설치



경고
자격을 갖춘 전문가만 이 전자 제품을 설치해야 합니다.

- 모든 포장재를 제거합니다.
- 손상된 전자 제품을 설치 또는 사용하지 마십시오.
- 전자 제품과 함께 제공된 설치 지침을 준수합니다.
- 전자 제품이 무거우므로 전자 제품 이동 시 항상 주의하십시오. 반드시 안전 장갑 및 보호가 가능한 신발을 착용하십시오.
- 손잡이를 잡고 전자 제품을 잡아 당기지 마십시오.
- 설치 요건을 충족하는 안전하고 적합한 장소에 전자 제품을 설치하십시오.
- 다른 제품 및 장치와 최소 거리를 유지하십시오.
- 기기를 장착하기 전에 오븐 도어가 아무런 제한 없이 열리는지 확인합니다.
- 본 제품에는 전자 냉각 시스템이 구비되어 있습니다. 전기 공급장치로 작동해야 합니다.
- 내장 장치는 DIN 68930의 안정성 요구 사항을 충족해야 합니다.

캐비닛 최소 높이 (작업대 하부 캐비닛 최소 높이)	444 (460) mm
------------------------------	--------------

캐비닛 너비	560 mm
--------	--------

캐비닛 깊이	550 (550) mm
--------	--------------

기기 전면 높이	455 mm
----------	--------

기기 후면 높이	440 mm
----------	--------

기기 전면 너비	595 mm
----------	--------

기기 후면 너비	559 mm
----------	--------

기기 깊이	567 mm
-------	--------

오븐의 빌트인 깊이	546 mm
------------	--------

도어를 연 상태에서의 깊이	882 mm
----------------	--------

환기구 최소 크기. 후면 하단에 위치한 개구부	560x20 mm
주 전원 공급 케이블 길이. 케이블은 뒷면의 우측 모서리에 있습니다	1500 mm
장착 나사	3.5x25 mm

2.2 전기 연결



경고
화재 및 감전 위험이 있습니다.

- 모든 전기 연결은 반드시 전문 기술자에게 의뢰해야 합니다.
- 이 전자 제품은 반드시 접지해야 합니다.
- 정격판의 매개변수가 주 전원 공급 장치의 전기 등급과 호환되는지 확인하십시오.
- 올바르게 설치한 충격 방지 소켓만 사용하십시오.
- 멀티탭 및 연장 케이블을 사용하지 마십시오.
- 전원 플러그 및 전원 케이블이 손상되지 않게 하십시오. 전원 케이블을 교체해야 하는 경우 당사 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
- 특히 도어가 작동 중이거나 뜨거울 때, 전원 케이블이 전자 제품 도어 또는 전자 제품 밑의 틈에 닿게 하거나 가까이 두지 마십시오.
- 사용 중이거나 절연된 부분의 충격 방지는 도구 없이는 제거할 수 없는 방식으로 고정되어야 합니다.
- 전원 플러그는 설치 종료 시에만 전원 소켓에 연결하십시오. 설치 후 전원 플러그에 손이 닿을 수 있는지 확인하십시오.
- 전원 소켓이 헐거우면, 전원 플러그를 연결하지 마십시오.
- 전자 제품을 분리하기 위해 전원 케이블을 잡아 당기지 마십시오. 항상 전원 플러그 부분을 잡고 뺍니다.
- 올바른 절연 장치만 사용하십시오: 라인 보호 차단기, 퓨즈 (홀더에서 분리된 나사형 퓨즈), 누전 차단기 및 접촉기.

- 전기 설비에는 전국의 전원에서 전자 제품을 분리할 수 있는 절연 장치가 있어야 합니다. 절연 장치에는 최소 3 mm의 접점 입구 간격이 있어야 합니다.
- 이 기기에는 메인 케이ابل만 제공됩니다.

2.3 사용



경고
부상, 화재 및 감전이나 폭발의 위험이 있습니다.

- 이 전자 제품의 사양을 변경하지 마십시오.
- 환기구가 막히지 않았는지 확인하십시오.
- 작동 중에 전자 제품을 방치하지 마십시오.
- 사용 후에는 항상 전자 제품을 작동 해제하십시오.
- 전자 제품이 작동하고 있는 동안 제품 도어를 열 때는 주의하십시오. 뜨거운 공기가 방출될 수 있습니다.
- 젖은 손으로 또는 전자 제품이 물에 닿은 상태에서는 제품을 작동하지 마십시오.
- 열려 있는 도어에 압력을 가하지 마십시오.
- 전자 제품을 조리대로 사용하거나 물건을 올려두는 용도로 사용하지 마십시오.
- 전자 제품 도어는 조심스럽게 여십시오. 알코올과 함께 재료를 사용하면 알코올과 공기가 혼합될 수 있습니다.
- 도어를 열 때 전자 제품에 불꽃이나 화염이 닿지 않도록 하십시오.
- 인화성 제품 또는 인화성 제품에 젖은 물품을 전자 제품의 내부, 근처 또는 위에 두지 마십시오.
- 전자레인지 기능을 사용하여 제품을 예열하지 마십시오.



경고
전자 제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 에나멜의 손상 또는 변색을 방지하려면:
 - 알루미늄 호일을 전자 제품의 빈 바닥에 직접 놓지 마십시오.
 - 뜨거운 전자 제품에 곧바로 물을 넣지 마십시오.
 - 조리를 마친 후에는 전자 제품 안에 젖은 접시와 음식을 보관하지 마십시오.
 - 부속품을 제거하거나 설치할 때 주의하십시오.
- 에나멜이나 스테인리스 스틸 변색은 제품 성능에 영향을 주지 않습니다.
- 축축한 케이크의 경우 속이 깊은 팬을 사용하십시오. 과일 주스는 영구적인 얼룩을 남길 수 있습니다.
- 조리는 항상 제품의 도어를 닫은 후 시작합니다.

- 오븐을 가구 패널 뒤에 설치한 경우(예: 도어) 오븐을 작동할 때에는 항상 오븐 도어를 닫아 두어야 합니다. 닫혀 있는 가구 패널 뒤에 열과 수분이 쌓이면서 차후에 기기, 외장 유닛 또는 바닥이 손상될 수 있습니다. 사용 후 전자 기기가 완전히 식을 때까지 가구 패널을 닫아 놓아서는 안 됩니다.

2.4 관리 및 청소



경고
부상을 입거나 화재 또는 전자 제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 식기세척기를 유지보수하려면 먼저 식기세척기를 작동 해제하고 전원 플러그를 전원 소켓에서 뽑아 놓습니다.
- 오픈이 식었는지 확인합니다. 유리 패널은 파손될 위험이 있습니다.
- 도어 유리 패널이 손상되면 즉시 교체하십시오. 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
- 오븐에서 도어를 제거할 때 주의하십시오. 도어가 무겁습니다!
- 사용한 후에는 항상 오븐 내부와 을 닦아 건조한 상태로 유지해야 합니다. 오븐 작동 중 증기가 발생하여 내부 벽면에 쌓이면서 부식을 유발할 수 있습니다.
- 표면 재료의 약화를 방지하기 위해 전자 제품을 정기적으로 청소하십시오.
- 전자레인지 기능을 작동할 때 제품에 남아있는 지방 및 음식으로 인해 화재 및 전기 아아크가 발생할 수 있습니다.
- 젖은 부드러운 천으로 전자 제품을 닦습니다. 중성 세제만 사용하십시오. 마모성 제품, 마모성 세척 패드나 용제 또는 금속성 물체를 사용하지 마십시오.
- 오븐 스프레이를 사용하는 경우 포장의 안전 지침을 따릅니다.

2.5 내부 조영



경고
감전 위험.

- 이 제품 내부의 램프와 별도 판매되는 예비 부품 램프에 관하여: 이 램프는 온도, 진동, 습도 등 가전 제품에서 극도의 물리적 상태를 견뎌내도록 한 것이거나 가전의 작동 상태에 대한 정보를 표시하기 위한 것입니다. 이 램프는 다른 용도에서 사용하도록 고안된 것이 아니며 가정용 방 조영으로는 적합하지 않습니다.
- 동일한 사양의 램프만 사용하십시오.

2.6 서비스

- 전자제품을 수리하려면 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
- 순정 예비 부품만 사용하십시오.

2.7 폐기

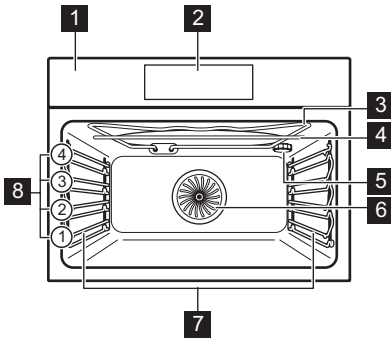


경고
부상이나 질식의 위험이 있습니다.

- 기기의 폐기 방법에 대한 정보는 딜러, 제조업체의 허가된 담당자 또는 현지 고품 폐기물 처리업체에 문의하십시오.
- 전자 제품을 주전원으로부터 차단합니다.
- 전자 제품에 인접한 주 전원 전기 케이블을 잘라내어 폐기하십시오.
- 어린이나 이 기기에 갇히는 것을 방지하기 위해 도어 손잡이를 제거하십시오.

3. 제품 설명

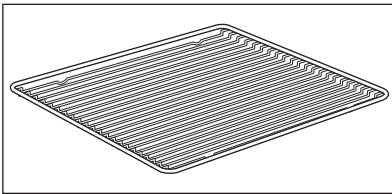
3.1 일반 개요



- 1 조작판
- 2 전자 프로그래머
- 3 발열체
- 4 마이크로웨이브 발생기
- 5 램프
- 6 팬
- 7 선반 지지대, 탈부착 가능
- 8 선반 단의 개수

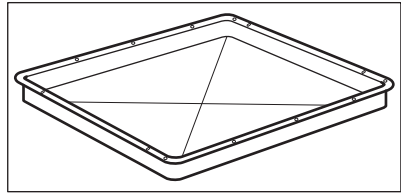
3.2 부속품

와이어 선반



조리기구, 케이크 통, 로스트용.

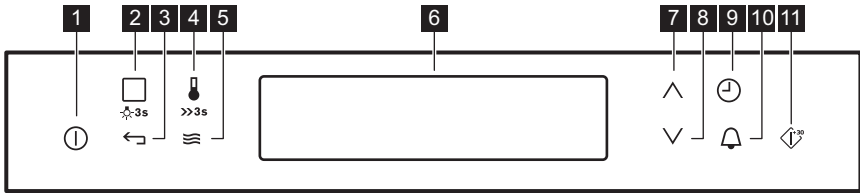
베이킹 트레이



케이크 및 비스킷용.

4. 조작판

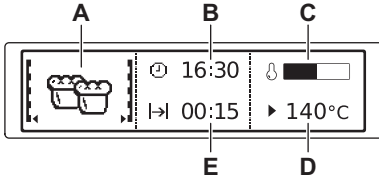
4.1 전자 프로그래머



센서 필드를 사용하여 기기를 작동합니다.
보이지 않으면 ①을(를) 눌러 활성화합니다.

번호	센서 필드	기능	코멘트
1		켜기/끄기	조절 다이얼 작동 및 작동 해제.
2		가열 기능 또는 요리법	센서 필드를 한 번 눌러 가열 기능 또는 메뉴를 선택하십시오. 요리법. 센서 필드를 다시 눌러 메뉴를 전환합니다: 가열 기능, 요리법. 조명을 작동하거나 작동 해제하려면 필드를 3초간 누릅니다.
3		백 키	메뉴에서 한 단계 뒤로 가거나 앞으로 이동. 메인 메뉴를 표시하려면 필드를 3초간 누릅니다.
4		온도 선택	온도를 설정하거나 제품의 현재 온도를 표시합니다. 필드를 3초간 눌러 다음 기능을 작동 또는 작동 해제 합니다: 고속 가열.
5		전자레인지 기능	전자레인지 기능 작동. 다음 기능으로 전자레인지 기능을 사용하는 경우. 7분 이상의 작동 시간 및 콤비 모드에서 전자레인지 출력은 600W 이상일 수 없습니다.
6	-	표시창	기기의 현재 설정이 표시됩니다.
7		위로 이동 키	메뉴에서 위로 이동.
8		아래로 이동 키	메뉴에서 아래로 이동.
9		시간 및 추가 기능	다른 기능 설정. 가열 기능이 작동하면 센서 필드를 눌러 타이머 또는 다음 기능을 설정합니다. 기능 잠금, 좋아하는 요리, 가열 + 보온, 설정 + 작동.
10		타이머	기능 설정: 타이머 표시가 나타납니다.
11		확인/ 전자레인지 빠른 시작	선택 또는 설정 확인. 전자레인지 기능 작동. 전자 제품이 작동 해제인 상태에서 이 기능을 사용할 수 있습니다.

4.2 표시창



- A. 가열 기능 또는 전자레인지 기능
- B. 현재 시간
- C. 가열 표시등
- D. 전자레인지 온도 또는 출력
- E. 작동 시간 또는 기능 종료 시간

표시창의 기타 표시등:

기호	기능	기능
	타이머	해당 기능이 작동합니다.
	현재 시간	표시창에 현재 시간이 나타납니다.
	작동 시간	조리에 필요한 시간이 표시창에 표시됩니다.
	종료 시간	표시창에 조리 시간이 언제 완료되는지 표시됩니다.
	온도	표시창에 온도가 표시됩니다.
	시간 표시	표시창에 가열 기능이 얼마나 오래 작동하는지 표시됩니다. \checkmark 및 \wedge 을(를) 동시에 눌러 시간을 재설정합니다.
	가열 표시등	표시창에 오븐의 온도가 표시됩니다.
	고속 가열	해당 기능이 켜집니다. 예열 시간을 줄입니다.
	무게 자동	표시창에서 자동 무게 시스템이 사용 중이거나 무게가 변경되었음을 표시합니다.
	가열 + 보온	해당 기능이 켜집니다.

5. 첫 사용 전



경고
안전 장을 참조하십시오.

5.1 초기 청소



1단계

기기에서 모든 부속품과 탈착식 선반 지지대를 꺼냅니다.



2단계

극세사 천, 따뜻한 물과 중성 세제를 사용하여 기기와 부속품을 세척합니다.



3단계

부속품과 이동식 선반 지지대를 기기에 배치합니다.

5.2 최초 연결

처음 사용하기 전에 다음을 설정해야 합니다:

언어

표시창 대비

디스플레이 밝기

현재 시간

6. 일상적 사용



경고
안전 장을 참조하십시오.

6.1 메뉴 탐색

- 오븐을 켭니다.
- ∨ 또는 ∧을(를) 눌러 메뉴 옵션을 선택합니다.
- ↕³⁰을 눌러 하위 메뉴로 이동하거나 설정을 수락합니다.



각 지점에서 ←을(를) 사용하여 메인 메뉴로 돌아갈 수 있습니다.

6.2 가열 기능 설정

- 오븐을 켭니다.
- 다음 메뉴를 선택하십시오. 가열 기능 표시가 나타납니다.
- ↕³⁰을(를) 눌러 확인합니다.
- 가열 기능을 선택합니다.
- ↕³⁰을(를) 눌러 확인합니다.
- 온도를 설정합니다.
- ↕³⁰을(를) 눌러 확인합니다.

6.3 전자레인지 기능 설정

- 모든 부속품을 제거합니다.
- 오븐을 켭니다.
- ≡을 눌러 전자레인지 기능을 켭니다.
- ↕³⁰ 누르기. 기능: 작동 시간은 30초로 설정되며 전자레인지는 작동을 시작합니다.



↕³⁰을 각각 눌러 기능 시간에 30초를 추가합니다: 작동 시간 표시가 나타납니다.



↕³⁰을 누르지 않으면 20초 후에 오븐이 꺼집니다.

- ⌚을 눌러 기능을 설정합니다: 작동 시간 표시가 나타납니다.



전자레인지 출력(≡을 누르거나 ∨ 또는 ∧을 누름) 및 기능을 변경할 수 있습니다: 전자레인지 기능이 작동하는 어느 때라도 작동 시간 ⌚을 변경할 수 있습니다.

- 설정 시간이 종료되면 신호음이 2분간 울립니다. 전자레인지 기능은 자동으로 꺼집니다. 신호를 멈추려면 아무 버튼이나 누르십시오.



전자레인지 기능을 켜려면 ⌚을 누릅니다.



≡을 누르거나 도어를 여는 경우 기능이 멈춥니다. 다시 시작하려면 ↕³⁰을 누릅니다.

전자레인지의 기능별 최대 시간은 설정한 전자레인지 출력에 따라 다릅니다.

전자레인지 출력	최대 시간
100-600W	90분
600W 이상	7분

6.4 콤비 기능 설정

- 가열 기능을 켭니다.
- 전자레인지 기능을 설정하면서 ≡을 눌러 동일한 단계를 실행합니다.

콤비 모드에서 전자레인지 기능을 사용할 경우 전자레인지 출력은 600W를 초과할 수 없습니다.



설정 온도에 이르게 되면 일부 전자레인지 기능이 시작됩니다.

콤비 기능에 대해 다음 기능을 사용할 수 없습니다. 좋아하는 요리, 종료 시간, 설정 + 작동, 가열 + 보온.

6.5 전자레인지 빠른 시작 기능 설정

- 필요한 경우 ①을 눌러 오븐을 끕니다.
 - ②을 눌러 빠른 시작 기능을 켭니다.
③을 각각 눌러 작동 시간 시간에 30초를 추가합니다.
- i** 전자레인지 출력을 변경할 수 있습니다("전자레인지 기능 설정"을 참조).
- ④을 눌러 기능 시간을 설정합니다: 작동 시간. "시계 기능"장에서 시계 설정 기능을 참조하세요.

6.6 가열 표시등

가열 기능을 켜면 막대에 온도 상승이 표시됩니다. 온도에 도달하면 신호음이 3번 울리며 막대가 깜박이고 사라집니다.

6.7 사용: 고속 가열

식품을 오븐에 넣기 전에 이 기능을 사용하세요. 이 기능은 가열 시간을 줄여줍니다. 일부 오븐 기능에서는 사용할 수 없습니다.






▶▶▶ - 길게 누릅니다.

6.8 잔열















오븐을 끄면 표시창에 잔열이 표시됩니다. 열을 사용하여 식품을 따뜻하게 유지할 수 있습니다.

6.9 메뉴 개요

메인 메뉴









기호/메인 메뉴	응용
 가열 기능	가열 기능 목록이 포함됩니다.
 요리법	자동 프로그램 목록이 포함되어 있습니다.
 좋아하는 요리	사용자가 좋아하는 요리 프로그램을 저장한 목록이 포함됩니다.
 기본 설정	기기 구성을 설정하는 데 사용됩니다.
 특수	추가적인 가열 기능 목록이 포함됩니다.

하위 메뉴: 기본 설정

기호/메인 메뉴	설명
 시간 설정	시계의 현재 시간을 설정합니다.
 시간 표시	켜져 있을 경우 제품을 작동 해제했을 때 표시창에서 현재 시간을 표시합니다.
 설정 + 작동	기능을 설정하고 나중에 제어판에서 아무 기호나 눌러 활성화합니다.
 가열 + 보온	조리 주기가 끝난 후 준비된 음식을 30분 동안 따뜻하게 유지합니다.
 시간 연장	타임 익스텐션 기능을 사용 및 사용 해제합니다.
 표시창 대비	표시창 대비를 서서히 조정합니다.
 디스플레이 밝기	표시창 밝기를 서서히 조정합니다.
 언어 설정	표시창 언어를 설정합니다.
 신호음 볼륨	누르는 소리 및 신호음의 음량을 서서히 조정합니다.
 주요 음	터치 필드의 소리를 활성화 및 비활성화합니다. ON/OFF 터치 필드의 소리는 비활성화할 수 없습니다.
 알람/오류음	알람 소리를 활성화 및 비활성화합니다.
 DEMO mode	작동 / 작동 해제 코드: 2468.
 서비스	소프트웨어 버전 및 구성을 표시합니다.
 기본 설정	모든 설정을 기본 설정으로 다시 설정합니다.

6.10 가열 기능:










가열 기능


가열 기능:	응용
 트루 팬 조리	최대 2개의 선반을 이용하여 동시에 굽고 음식을 건조하기. 기능을 활용할 때보다 낮게 온도를 20~40°C로 설정합니다: 일반 조리.
 피자 기능	더욱 강하게 구워서 바삭바삭한 맛을 내기 위해 하나의 선반 위치에서 구울 때 사용합니다. 기능을 활용할 때보다 낮게 온도를 20~40°C로 설정합니다: 일반 조리.
 일반 조리	한 그릴 위치에서 음식을 굽고 로스팅하기.
 냉동 식품	간편 요리(예, 감자 튀김, 감자 웨지, 스프링 롤)를 바삭하게 만들기.
 그릴	얇게 썬 식품을 그릴하기 및 빵 굽기.
 터보 그릴링	한 개의 선반을 이용하여 뼈가 있는 큰 덩어리의 육류 또는 가금류 굽기. 그라탕을 만들고 갈색으로 만들기.
 하단 열	케이크를 바닥이 바삭 바삭하게 굽고 음식을 보존하기.
 일부 오븐 작동 중 60°C 이하 온도에서 램프 작동이 자동으로 중단될 수 있습니다.	

전자레인지 기능

기능	설명
전자레인지	음식을 직접 가열합니다. 음식과 음료를 데우고, 육류나 과일을 해동하고, 야채와 생선을 조리하는데 사용합니다.
콤비	이것을 사용해 가열 기능 및 전자레인지 모드를 같이 작동합니다. 보다 짧은 시간에 음식을 조리하고 구울 때 사용합니다. 이 기능의 최대 출력은 600W입니다.




특수

가열 기능:	응용
 보온	음식을 따뜻하게 유지하기.
 그릴 데우기	음식을 내기 위한 접시 예열하기.
 보존	야채 보존하기(예: 피클).
 탈수	얇게 썬 과일, 야채 및 버섯 건조하기.
 반죽 확인	خم모 반죽이 부풀어 오르는 속도 높이기. 반죽 표면이 마르지 않도록 하고 반죽을 탄력있게 유지해 줍니다.
 슬로우 쿠킹	부드럽고 육즙이 많은 구이 요리 준비하기.
 빵 굽기	이 기능을 사용하여 바삭함, 색상 및 크러스트 광택 면에서 전문가 수준의 빵과 롤빵을 만듭니다.
 해동	식품(야채 및 과일) 해동하기. 해동 시간은 냉동 식품의 양과 크기에 따라 다릅니다.
 오그라탱	라자냐 또는 감자 그라탕과 같은 요리용. 그라탕을 만들고 갈색으로 만들기.

기능	설명
빠른 시작	 기호를 한 번 눌러 높은 마이크로파 출력과 짧은 작동 시간(30초)의 마이크로파 기능을 켤 때 사용합니다.

7. 시계 기능

7.1 시계 기능표




시계 기능	응용
 타이머	카운트다운을 설정하는 데 사용됩니다(최대 2시간 30분). 이 기능은 오븐 작동에 영향을 주지 않습니다.
 작동 시간	장기 오븐 작동 시간을 설정합니다(최대 23시간 59분).
 종료 시간	가열 기능을 종료하는 시간을 설정할 때 사용합니다(최대 23시간 59분).

시계 기능의 시간을 설정하면 5초 후에 시간이 카운트다운이 시작됩니다.

작동 시간, 종료 시간 - 해당 기능을 사용하기 전에 가열 기능과 온도를 설정해야 합니다. 오븐이 자동으로 꺼집니다.

작동 시간, 종료 시간 - 나중에 지정된 시간에 오븐을 자동으로 켜고 끄려면 해당 기능을 동시에 사용할 수 있습니다.

7.2 시계 기능 설정

1. 가열 기능을 설정합니다.
2.  - 표시창에 필요한 시계 기능과 관련된 기호가 표시될 때까지 계속 누릅니다.
3.  - 눌러서 시간을 설정합니다.
4. 누르기:  표시가 나타납니다. 시간이 종료되면 신호음이 울립니다. 오븐이 꺼집니다. 표시창에 메시지가 표시됩니다.
5. 신호를 멈추려면 아무 버튼이나 누르십시오.



7.3 가열 + 보온

기능 조건:

- 설정 온도는 80°C 이상입니다.
- 다음 기능: 작동 시간이(가) 설정됩니다.


다음 기능: 가열 + 보온 기능은 준비된 음식을 80°C에서 30분 동안 따뜻하게 유지시킵니다. 베이킹 또는 로스팅 절차가 끝난 후에 켜집니다.




메뉴에서 기능을 켜거나 끌 수 있습니다: 기본 설정 표시가 나타납니다.

1. 오븐을 켭니다.
2. 가열 기능을 선택합니다.
3. 온도를 80°C 이상으로 설정합니다.
4. 표시창이 나타날 때까지  을 반복하여 누르십시오. 가열 + 보온 표시가 나타납니다.
5.  을(를) 눌러 확인합니다. 해당 기능이 종료되면 신호음이 울립니다.

7.4 시간 연장

다음 기능: 시간 연장을(를) 사용하면 작동 시간이(가) 끝나도 가열 기능이 계속됩니다.

 작동 시간 또는 무게 자동을(를) 이용한 모든 가열 기능에 적합합니다.

1. 조리 시간이 종료되면 신호음이 울립니다. 어떠한 기호든 누르십시오. 표시창에 메시지가 나타납니다.
2.  을(를) 눌러 켜거나  을(를) 눌러 취소합니다.
3. 기능의 길이를 설정합니다.
4.  버튼을 누릅니다.

8. 자동 프로그램



경고
안전 장을 참조하십시오.

8.1 온라인 요리법

웹사이트에서 자동 프로그램 요리법을 찾을 수 있습니다. 요리책을 찾으려면 오븐 내부 전면 프레임에 있는 정격판의 PNC 번호를 확인하세요.

8.2 자동 조리법을(를) 이용한 요리법

이 오븐에는 사용할 수 있는 레시피 세트가 있습니다. 레시피는 고정되어 있어 변경할 수 없습니다.

1. 오븐을 켭니다.
2. 다음 메뉴를 선택하십시오. 요리법. \downarrow^{+30} 을(를) 눌러 확인합니다.
3. 카테고리 and 요리법을 선택합니다. \downarrow^{+30} 을(를) 눌러 확인합니다.
4. 레시피를 선택합니다. \downarrow^{+30} 을(를) 눌러 확인합니다.

i 다음 기능을 사용하는 경우: 매뉴얼, 오븐은 자동 설정을 사용합니다. 다른 기능처럼 변경할 수 있습니다.

8.3 요리법을 이용한 무게 자동

이 기능은 조리 시간을 자동으로 계산합니다. 사용을 위해서는 음식의 무게를 입력해야 합니다.

1. 오븐을 켭니다.
2. 다음 메뉴를 선택하십시오. 요리법. \downarrow^{+30} 버튼을 누릅니다.
3. \wedge 또는 \vee 을(를) 눌러 음식의 무게를 설정합니다. \downarrow^{+30} 버튼을 누릅니다. 자동 프로그램이 시작됩니다.
4. 무게는 언제든지 변경할 수 있습니다. \wedge 또는 \vee 버튼을 눌러 무게를 변경합니다.
5. 시간이 종료되면 신호음이 울립니다. 신호를 끄려면 아무 기호나 누릅니다.

9. 부속품 사용

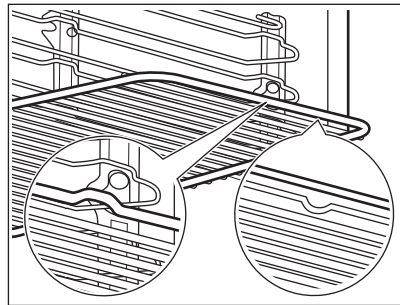
! 경고
안전 장을 참조하십시오.

9.1 부속품 삽입하기

적절한 조리 용기 및 재질만 사용합니다. "힌트 및 팁" 장, 전자레인지로 적합한 조리 용기 및 재료를 참조하십시오.

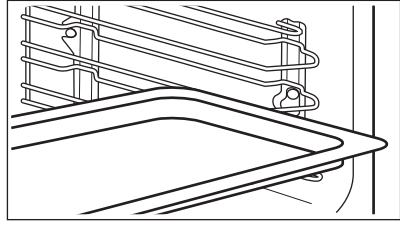
와이어 선반:
선반을 지지대의 가이드 막대 사이로 밀어넣고 족점이 아래를 향하는지 확인합니다.

상단의 작은 움푹 들어간 부분은 안전성을 증대시킵니다. 움푹 들어간 부분은 기울어짐 방지 장치이기도 합니다. 선반의 높은 테두리는 조리 용기가 선반에서 미끄러지지 않도록 해줍니다.



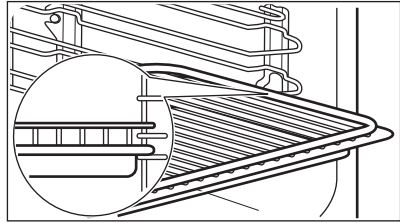
베이킹 트레이:

트레이를 선반 지지대의 가이드 막대 사이로 밀어넣습니다.



와이어 선반, 베이킹 트레이:

트레이를 선반 지지대의 가이드 막대 사이로 밀어넣고 선반을 위 가이드 바 위에 올려 놓습니다.



10. 추가 기능

10.1 좋아하는 요리

시간, 온도 또는 가열 기능 등 원하는 설정을 저장할 수 있습니다. 이러한 설정은 다음 메뉴에서 사용할 수 있습니다. 좋아하는 요리, 프로그램 20개를 저장할 수 있습니다.



전자레인지 및 전자레인지 콤비 기능을 원하는 프로그램으로 저장할 수 없습니다.

프로그램 저장

1. 오븐을 켭니다.
2. 가열 기능 또는 자동 프로그램을 설정합니다.
3. 표시창이 나타날 때까지 ①을 반복하여 누르십시오. 저장 표시가 나타납니다.
4. \uparrow^{30} 을(를) 눌러 확인합니다. 표시창에 먼저 사용 가능한 메모리 위치가 표시됩니다.
5. \downarrow^{30} 을(를) 눌러 확인합니다.
6. 프로그램 이름을 입력합니다. 첫 글자가 깜박입니다.
7. \checkmark 또는 \wedge 버튼을 눌러 글자를 변경합니다.
8. \downarrow^{30} 버튼을 누릅니다. 다음 글자가 깜박입니다.
9. 필요한 대로 7단계를 다시 수행합니다.
10. \downarrow^{30} 를 길게 눌러 저장합니다.

메모리 위치를 덮어쓸 수 있습니다. 표시창에 먼저 사용 가능한 메모리 위치가 표시되면 \checkmark 또는 \wedge 을(를) 누르고 \downarrow^{30} 을(를) 눌러 기존 프로그램을 덮어씁니다.

다음 메뉴에서 프로그램 이름을 변경할 수 있습니다. 프로그램 이름 편집 표시가 나타납니다.

프로그램 활성화

1. 오븐을 켭니다.
2. 다음 메뉴를 선택하십시오. 좋아하는 요리 표시가 나타납니다.
3. \downarrow^{30} 을(를) 눌러 확인합니다.
4. 자주 사용하는 프로그램 이름을 선택합니다.
5. \downarrow^{30} 을(를) 눌러 확인합니다.

10.2 어린이 안전 잠금 장치 사용

어린이 안전 잠금 장치가 켜져 있으면 오븐을 실수로 켤 수 없습니다.

1. 표시창을 켜려면 ①을(를) 누릅니다.
2. 표시창에 메시지와 가 표시될 때까지 ① 및 \equiv 을(를) 동시에 누릅니다. 어린이 안전 잠금 장치 기능을 끄려면 2단계를 반복합니다.

10.3 기능 잠금

이 기능은 실수로 인한 가열 기능의 변경을 방지합니다. 오븐이 작동할 때만 켤 수 있습니다.

1. 오븐을 켭니다.
2. 가열 기능 또는 설정을 설정합니다.
3. 표시창이 나타날 때까지 을 반복하여 누르십시오. 기능 잠금 표시가 나타납니다.
4. 을(를) 눌러 확인합니다.

기능을 끄려면 을(를) 누릅니다. 표시창에 메시지가 표시됩니다. 을 누른 다음 을 확인합니다.

오븐을 끄면 기능도 꺼집니다.

10.4 설정 + 작동

이 기능을 통해 가열 기능(또는 프로그램)을 설정하고 나중에 어떠한 기호든 한 번만 눌러서 사용할 수 있습니다.

1. 오븐을 켭니다.
2. 가열 기능을 설정합니다.
3. 표시창이 나타날 때까지 을 반복하여 누르십시오. 작동 시간 표시가 나타납니다.
4. 시간을 설정합니다.
5. 표시창이 나타날 때까지 을 반복하여 누르십시오. 설정 + 작동 표시가 나타납니다.
6. 을(를) 눌러 확인합니다.

아무 기호나 눌러(제외) 다음 기능을 시작하십시오. 설정 + 작동. 가열 기능 설정이 시작됩니다.

가열 기능이 종료되면 신호음이 울립니다.

-
- 가열 기능이 작동할 때 기능 잠금 기능이 꺼집니다.
 - 다음 메뉴: 기본 설정을(를) 사용하여 다음 기능을 실행할 수 있습니다: 설정 + 작동 켜기 및 끄기.

10.5 자동 꺼짐

가열 기능을 작동하고 설정을 변경하지 않으면 안전상의 이유로 인해 잠시 후에 오븐이 꺼집니다.

(°C)	(시간)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

다음 기능에서는 자동 꺼짐이 작동하지 않습니다: 라이트, 작동 시간, 종료 시간.

10.6 표시창 밝기

표시창 밝기는 두 가지 모드가 있습니다:

주간 밝기

야간 밝기

오븐을 켜면 켜집니다.

야간 밝기 모드 중 아무 센서 필드나 만지면 10초간 켜집니다.

오븐이 꺼지면 표시창은 밤 10시에서 오전 6시 사이에 야간 밝기 모드가 됩니다.

오븐이 끄고 기능을 설정하면 켜집니다: 타이머. 기능이 종료되면 표시창이 야간 밝기로 돌아갑니다.

10.7 쿨링팬

기기가 작동하면 냉각팬이 자동으로 켜져 기기 표면을 시원하게 유지합니다. 기기를 끄면 기기가 식을 때까지 냉각팬이 계속 작동할 수 있습니다.

11. 힌트와 팁

안전 장을 참조하십시오.

11.1 요리 추천



표의 온도와 조리 시간은 지침일 뿐입니다. 요리는 레시피나 사용한 재료의 품질과 수량에 따라 달라질 수 있습니다. 이 기기는 이전 전자 제품과는 달리 베이킹이나 로스팅이 가능합니다. 아래 힌트는 특정 유형의 식품에 대한 온도, 조리 시간 및 선반 위치의 권장 설정을 표시합니다. 특별한 요리법에 대한 설정을 찾을 수 없는 경우 유사한 설정을 찾으세요.

11.2 전자레인지 권장 사항

① 조리를 시작하세요!

전자레인지 내부 바닥에 있는 플레이트에 음식을 올려놓습니다.

해동 및 조리 시간 중간에 음식을 뒤집거나 젖습니다.

가끔씩 액체 요리를 휘저어줍니다.

음식물을 저어준 후 내놓습니다.

조리와 재가열을 하려면 음식물을 덮습니다.

음료를 데울 때 병이나 유리 잔에 손가락을 넣어 열이 골고루 분배되도록 하려면 합니다.

음식물을 기기에 넣을 때에는 포장을 벗겨내어야 합니다. 포장된 즉석 음식은 포장물이 전자레인지에 안전한 경우에만 기기에 넣을 수 있습니다(포장지에 표시된 정보 확인).

☞ 전자레인지 조리

음식물은 위를 덮은 상태로 요리합니다. 음식물을 비스듬하게 하고 싶다면 덮개를 사용하지 않고 조리합니다.

출력 및 시간을 너무 높게 설정해서 너무 오래 조리하지 마십시오. 음식이 마르거나 타거나 화재를 일으킬 수 있습니다.

껍질이 있는 달걀 및 달팽이 요리 조리 시 터질 수 있으므로 전자 기기를 사용하지 마세요. 계란 후라이의 노른자를 찌어서 해친 후 재가열합니다.

음식물의 껍질을 여러 차례 찌는 후 요리합니다.

야채를 비슷한 크기의 여러 조각으로 잘라 둡니다.

기기를 끈 후 음식물을 꺼내고 열이 고르게 분배되도록 몇 분 동안 그대로 놓아둡니다.

☞ 전자레인지 해동

냉동 식품, 포장되지 않은 식품은 용기 속에 작은 접시를 뒤집어 그 위에 올려놓거나 해동 랙 또는 플라 스틱 체에 올려두어 해동 액체가 흘러 나올 수 있도록 합니다.

그런 다음 해동된 조각을 떼어냅니다.

먼저 해동할 필요 없이 과일과 야채를 조리하려면 전자레인지 출력을 더 올려 사용하면 됩니다.

11.3 전자레인지에 적합한 조리기구 및 재질

전자레인지에는 적합한 조리기구와 재료만 사용합니다. 아래 표를 참고로 사용하십시오.

사용 전에 조리기구/재료의 사양을 확인하세요.

조리기구/재질	전자레인지 기능		전자레인지 콤비 기능
	해동	가열, 조리	
오븐용 유리 및 도자기(금속 구성품 없음, 예: 파이렉스, 내열 유리)	✓	✓	✓
은, 금, 백금 또는 기타 금속 장식이 없는 비오븐용 유리 및 도자기	✓	X	X
오븐용으로 제작된 유리 및 유리 세라믹/부동 재질	✓	✓	✓
석영 또는 금속 성분 및 금속을 함유한 유약을 바르지 않은 세라믹 및 토기	✓	✓	X

조리기구/재질	전자레인지 기능		전자레인지 소비 기능
	해동	가열, 조리	
유약을 바르지 않은 바닥 또는 작은 구멍이 있는 세라믹, 도자기 및 토기(예: 냄들)	X	X	X
최대 200 °C의 내열 플라스틱	✓	✓	X
판지, 종이	✓	X	X
랩	✓	X	X
전자레인지 안전 폐쇄가 가능한 구이 필름	✓	✓	X
금속으로 제작된 구이 접시(예: 에나멜, 주철)	X	X	✓
베이킹 팬, 검은색 래커 또는 실리콘 코팅	X	X	✓
베이킹 트레이	X	X	X
와이어 선반	X	X	✓
전자레인지용 조리기구(예: 굽기용 팬)	X	✓	X

11.4 오븐의 특수 가열 기능에 대한 조언

보온

이 기능을 사용하여 식품을 따뜻하게 유지할 수 있습니다. 온도는 자동으로 80°C로 설정됩니다.

그릇 데우기

음식을 내놓기 전에 이 기능을 사용하여 접시와 요리를 데울 수 있습니다. 온도는 자동으로 70°C로 설정됩니다.

접시와 요리를 와이어 선반에 골고루 놓습니다. 첫 번째 선반 위치를 사용합니다. 데우는 시간의 반이 지나면 접시와 요리의 위치를 바꿉니다.

반죽 확인

이 기능을 사용하여 효모 반죽을 부풀릴 수 있습니다. 큰 그릇에 반죽을 담은 뒤 젖은 수건 또는 알루미늄 호일로 그릇을 덮습니다. 기능 설정: 반죽 확인 및 조리 시간입니다.

11.5 베이킹

첫 번째 베이킹은 더 낮은 온도를 사용하세요.

하나 이상의 선반 위치에서 케이크를 구우면 굽는 시간을 10~15분 늘릴 수 있습니다.

높이가 다른 케이크와 페스이트리는 항상 균일하게 갈색이 되는 것은 아닙니다. 균일하지 않게 갈색이 되는 경우 온도 설정을 변경할 필요가 없습니다. 굽는 동안 차이가 균일해집니다.

오븐의 트레이는 굽는 동안 변형될 수 있습니다. 트레이가 다시 차가워지면 변형이 사라집니다.





11.6 베이킹 팁

베이킹 결과	가능한 원인	조치 사항
케이크 바닥이 충분히 구워지지 않았습니다.	선반 위치가 올바르지 않습니다.	케이크를 낮은 선반에 놓으세요.






베이킹 결과	가능한 원인	조치 사항
케이크가 가라앉고 눅눅해지거나 줄무늬가 생깁니다.	오븐 온도가 너무 높습니다.	다음에는 오븐 온도를 약간 더 낮게 설정하세요.
	오븐 온도가 너무 높고 굽는 시간이 너무 짧습니다.	다음에는 굽는 시간을 더 길게 설정하고 오븐 온 도를 낮추세요.
케이크가 너무 건조합니다.	오븐 온도가 너무 낮습니다.	다음에는 오븐 온도를 더 높게 설정하세요.
	굽는 시간이 너무 깁니다.	다음에는 굽는 시간을 더 짧게 설정하세요.
케이크가 고르지 않게 굽힙니다.	오븐 온도가 너무 높고 굽는 시간이 너무 짧습니다.	다음에는 굽는 시간을 더 길게 설정하고 오븐 온 도를 낮추세요.
	케이크 반죽이 고르게 분포되지 않았습 니다.	다음 번에는 케이크 반죽을 베이킹 트레이에 고 르게 펴세요.
케이크가 레시피에 명시된 굽는 시 간 내에 준비되지 않았습니다.	오븐 온도가 너무 낮습니다.	다음에는 오븐 온도를 약간 더 높게 설정하세요.






11.7 오븐 레벨 1에서 베이킹






달리 명시되지 않는 한 첫 번째 선반 위치를 사용합니다.

 틴으로 베이킹하기		 (°C)	 (min)
링 케이크 / 브리오슈	트루 팬 조리	150 - 160	50 - 70
파운드 케이크 / 과일 케이크	트루 팬 조리	140 - 160	70 - 90
스폰지 케이크	트루 팬 조리	140 - 150	35 - 50
스폰지 케이크, 두 번째 선반 포지션을 사용합니다	일반 조리	160	35 - 50
플랜 베이스 - 쇼트 페이스트리, 빈 오 븐을 예열합니다	트루 팬 조리	170 - 180	10 - 25
플랜 베이스 - 스펀지 케이크 믹스처	트루 팬 조리	150 - 170	20 - 25
애플파이, 지름 20cm 팬 2개	트루 팬 조리	160	70 - 90
애플파이, 지름 20cm 팬 2개	일반 조리	180	70 - 90
치즈 케이크, 딥팬 사용	일반 조리	160 - 170	60 - 90

오븐에 아무것도 넣지 않고 예열합니다.

 베이킹 트레이에 있 는 케이크/페이스트리/빵		 (°C)	 (min)	
플레이트 브레드 / 왕관 빵	일반 조리	170 - 190	30 - 40	2
슈롤렌	일반 조리	160 - 180	50 - 70	2
흑호밀빵	일반 조리	처음: 230 그 다음: 160 - 180	20 30 - 60	2

 베이킹 트레이에 있는 케이크/페이스트리/빵		 (°C)	 (min)	
슈크림 / 에클레어	일반 조리	190 - 210	20 - 35	2
스위트롤	일반 조리	180 - 200	10 - 20	2
크림볼 토핑이 있는 케이크	트루 팬 조리	150 - 160	20 - 40	1
버터 아몬드 케이크 / 슈가 케이크	일반 조리	190 - 210	20 - 30	2
과일 플랜(이스트 도우/스펀지 케이크 믹스처 사용), 덩팬 사용	트루 팬 조리	150 - 160	35 - 55	1
	일반 조리	170	35 - 55	2
소프트 페이스트리를 사용한 과일 플랜	트루 팬 조리	160 - 170	40 - 80	1
섬세한 토핑이 포함된 이스트 케이크(예: 쿼크, 크림, 커스터드)	일반 조리	160 - 180	40 - 80	2

 비스킷		 (°C)	 (min)	
소프트 패스트리 비스킷	트루 팬 조리	150 - 160	10 - 20	1
소프트 브레드 / 페이스트리 스트립	트루 팬 조리	140	20 - 35	1
소프트 브레드 / 페이스트리 스트립, 빈 오븐을 예열합니다	일반 조리	160	20 - 30	2
스펀지 케이크 믹스처로 만든 비스킷	트루 팬 조리	150 - 160	15 - 20	1
달걀 흰자로 만든 페이스트리 / 머랭	트루 팬 조리	80 - 100	120 - 150	1
마카롱	트루 팬 조리	100 - 120	30 - 50	1
효모 도우로 만든 비스킷	트루 팬 조리	150 - 160	20 - 40	1
퍼프 페이스트리, 빈 오븐을 예열합니다	트루 팬 조리	170 - 180	20 - 30	1
롤, 빈 오븐을 예열합니다	일반 조리	190 - 210	10 - 25	2
작은 케이크, 빈 오븐을 예열합니다	트루 팬 조리	160	20 - 35	3
작은 케이크, 빈 오븐을 예열합니다	일반 조리	170	20 - 35	2

11.8 빵과 그라탕



첫 번째 선반 위치를 사용합니다.



(°C)



(min)

파스타 베이크	일반 조리	180 - 200	45 - 60
라자냐	일반 조리	180 - 200	25 - 40
야채 그라탕, 빈 오븐을 예열합니다	터보 그릴링	210 - 230	10 - 20
녹은 치즈가 들어간 바게트	트루 팬 조리	160 - 170	15 - 30
밀크라이스	일반 조리	180 - 200	40 - 60
생선 베이크	일반 조리	180 - 200	30 - 60
야채 소	트루 팬 조리	160 - 170	30 - 60

11.9 로스팅 팁

내열 오븐 용기를 사용하세요.

살코기를 덮고 굽습니다(알루미늄 호일 사용 가능).

큰 고기 뼈를 직접 트레이나 트레이 위에 놓인 와이어 선반에서 굽습니다.

떨어지는 기름이 타지 않도록 트레이에 물을 약간 넣습니다.

조리 시간의 1/2~2/3이 지난 후에 로스트를 뒤집습니다.

큰 육류 및 생선 조각 굽기(1kg 이상).

로스팅하는 동안 고기 뼈에 차체 육즙을 여러 번 끼얹습니다.

11.10 로스팅 테이블

첫 번째 선반 위치를 사용합니다.



소고기






(°C)








(min)

냄비구이	1~1.5kg	일반 조리	230	120 - 150
로스트 비프 또는 필레, 레어, 빈 오븐을 예열합니다	두께 cm당	터보 그릴링	190 - 200	5 - 6
로스트 비프 또는 필레, 미디엄	두께 cm당	터보 그릴링	180 - 190	6 - 8
로스트 비프 또는 필레, 웰던	두께 cm당	터보 그릴링	170 - 180	8 - 10

 가금류	 (kg)		 (°C)	 (min)
--	--	---	--	---

등심 / 토끼 다리, 빈 오븐을 예열합니다	최대 1	터보 그릴링	180 - 200	35 - 55
사슴고기 안장	1.5 - 2	일반 조리	180 - 200	60 - 90
사슴고기 둔부	1.5 - 2	일반 조리	180 - 200	60 - 90


 생선	 (kg)		 (°C)	 (min)
---	--	---	--	---

통생선	1 - 1.5	터보 그릴링	180 - 200	30 - 50
-----	---------	--------	-----------	---------

다음 기능을 사용하십시오. 터보 그릴링 표시가 나타납니다.

 송아지고기	 (kg)	 (°C)	 (min)
--	--	--	---

송아지고기 구이	1	160 - 180	120 - 150
송아지 고기 너클	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 양고기	 (kg)	 (°C)	 (min)
--	--	--	---

양고기 다리 / 양고기 구이	1 - 1.5	150 - 180	100 - 120
양고기 등심	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60


 가금류	 (kg)	 (°C)	 (min)
--	--	--	---




닭고기	0.2~0.25(각 조각별)	200 - 220	30 - 50
치킨, 절반	0.4~0.5(각 조각별)	190 - 210	40 - 50
가금류, 조각	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
오리고기	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100


 돼지고기	 (kg)	 (°C)	 (min)
---	--	--	---

어깨살 / 목살 / 햄 조인트	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
참스 / 스페어 립	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
미트로프	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
포크 너클, 우선 조리	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

11.11 피자 기능을(를) 사용한 바삭한 베이킹

 세 번째 선반 위치를 사용합니다.

 피자	 (°C)	 (min)
타르트	180 - 200	40 - 55
시금치 플렌	160 - 180	45 - 60
키슈 로렌	170 - 190	45 - 55
스위스 플렌	170 - 190	45 - 55
치즈 케이크	140 - 160	60 - 90
애플 파이, 사과로 덮음	150 - 170	50 - 60
야채 파이	160 - 180	50 - 60
피자, 얇은 크러스트, 빈 오븐을 예열합니다	200 - 230	15 - 20
피자, 두꺼운 크러스트, 빈 오븐을 예열합니다	180 - 200	20 - 30
누룩 없는 빵, 빈 오븐을 예열합니다	230	10 - 20
퍼프 페이스트리 플렌, 빈 오븐을 예열합니다	160 - 180	45 - 55
플람쿠헨, 빈 오븐을 예열합니다	230	12 - 20

 세 번째 선반 위치를 사용합니다.




 피자	 (°C)	 (min)
--	--	---

피에로기, 빈 오븐을 예열합니다 180 - 200 15 - 25

11.12 빵 굽기

예열은 권장하지 않습니다.

두 번째 선반을 사용합니다.

 빵	 (°C)	 (min)
화이트 브레드	180 - 200	40 - 60
바게트	200 - 220	35 - 45
브리오슈	160 - 180	40 - 60
치아바타	200 - 220	35 - 45
흑호밀빵	180 - 200	50 - 70
통밀빵	180 - 200	50 - 70
통밀빵	170 - 190	60 - 90





11.13 그릴





얇게 썬 고기나 생선만 구우세요.

요리하기 전에 오븐에 아무것도 넣지 않고 예열합니다.

첫 번째 선반 위치를 사용합니다.

기름을 모으려면 팬을 와이어 선반과 함께 첫 번째 선반 위치에 놓습니다.

 그릴	 (°C)	 (min)	 (min)
		첫 번째 면	두 번째 면
로스트 비프, 미디엄	210 - 230	30 - 40	30 - 40
비프 필레, 미디엄	230	20 - 30	20 - 30

 그릴	 (°C)	 (min)	 (min)
		첫 번째 면	두 번째 면
돼지고기 등심	210 - 230	30 - 40	30 - 40
양고기 등심 (Saddle of lamb)	210 - 230	25 - 35	20 - 35





11.14 슬로우 쿠킹

이 기능을 사용하여 살코기, 부드러운 고기와 생선을 준비할 수 있습니다. 다음에는 해당되지 않습니다: 가금류, 기름진 돼지고기 구이, 포트 로스트.

1. 고기를 센 불로 달군 팬에서 앞뒤로 1~2분간 굽습니다.
2. 고기를 로스팅 팬에 넣거나 직접 와이어 선반에 놓습니다. 트레이를 와이어 선반 아래에 놓고 기름을 모읍니다.

이 기능을 사용하는 동안에는 항상 뚜껑 없이 조리합니다.




3. 다음 기능을 선택하십시오. 슬로우 쿠킹. 처음 10분 동안 80~150°C 사이의 온도를 설정할 수 있습니다. 기본 설정은 90°C입니다.
4. 10분 후 오븐이 자동으로 온도를 80°C로 낮춥니다.

 첫 번째 선반 위치를 사용합니다.	 (kg)	 (°C)	 (min)
로스트 비프	1 - 1.5	150	120 - 150
소고기 필레	1 - 1.5	150	90 - 110
송아지고기 구이	1 - 1.5	150	120 - 150
스테이크	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.15 냉동 식품

식품 포장을 벗깁니다. 음식을 접시에 담습니다. 해동 시간이 길어질 수 있으므로 음식을 덥지 마세요.

두 번째 선반을 사용합니다.






	 (°C)	 (min)
피자, 냉동	200 - 220	15 - 25
아메리칸 피자, 냉동	190 - 210	20 - 25
피자, 냉장	210 - 230	13 - 25
피자 스낵, 냉동	180 - 200	15 - 30

	 (°C)	 (min)
감자튀김, 얇은, 조리하는 동안 2~3번 바꿔줍니다	210 - 230	20 - 30
감자튀김, 두꺼운, 조리하는 동안 2~3번 바꿔줍니다	210 - 230	25 - 35
웨이 / 크로켓, 조리하는 동안 2~3번 바꿔줍니다	210 - 230	20 - 35
해시 브라운	210 - 230	20 - 30
라자냐 / 카넬로니, 신선	170 - 190	35 - 45
라자냐 / 카넬로니, 냉동	160 - 180	40 - 60
닭날개	190 - 210	20 - 30

11.16 해동

음식 포장을 벗기고 음식을 접시에 담습니다.
첫 번째 선반 위치를 사용합니다.

해동 시간이 길어질 수 있으므로 음식을 덮지 마세요.

	 (kg)	 (min) 해동 시간	 (min) 추가 해동 시간	
닭고기	1	100 - 140	20 - 30	큰 접시에 얹어 놓은 받침대에 닭고기를 놓습니다. 중간에 방향을 바꾸어줍니다.
육류	1	100 - 140	20 - 30	중간에 방향을 바꾸어줍니다.
육류	0.5	90 - 120	20 - 30	중간에 방향을 바꾸어줍니다.
송어	0.15	25 - 35	10 - 15	-
딸기	0.3	30 - 40	10 - 20	-
버터	0.25	30 - 40	10 - 15	-
크림	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	크림이 아직 약간 얼어 있을 때 휘젓습니다.
가토	1.4	60	60	-

11.17 보존

하단 열 기능을 사용합니다.

시중에서 구할 수 있는 동일한 크기의 보존용 용기만 사용하세요.

뒤틀리고 삽입형 뚜껑이 있는 병이나 금속 통은 사용하지 마세요.

첫 번째 선반 위치를 사용합니다.

베이킹 트레이에 1리터짜리 보존 병을 여섯 개 이상 놓지 마세요.



병을 균일하게 채우고 클램프로 닫습니다.




병은 서로 접촉하지 않아야 합니다.




베이킹 트레이에 물을 약 1/2리터 넣어 오븐에 충분한 수분을 공급합니다.




병 안에 든 액체가 끓기 시작하면(1리터 병으로 약 35~60분 후) 오븐을 중지하거나 온도를 100°C로 낮춥니다(표 참조).

온도를 160~170°C로 설정합니다.

 부드러운 과일		(min) 끓을 때까지의 조리 시간
딸기 / 블루베리 / 라즈베리 / 잘 익은 구스베리	35 - 45	

 단단한 과일		
	(min) 끓을 때까지의 조리 시간	(min) 100°C에서 계속 조리
복숭아 / 모과 / 자두	35 - 45	10 - 15




 채소		
	(min) 끓을 때까지의 조리 시간	(min) 100°C에서 계속 조리
당근	50 - 60	5 - 10

 채소		
	(min) 끓을 때까지의 조리 시간	(min) 100°C에서 계속 조리
오이	50 - 60	-
혼합 피클	50 - 60	5 - 10
콜라비 / 콩 / 아스파라거스	50 - 60	15 - 20

11.18 달수

트레이를 내유지나 베이킹 양피지로 덮습니다.





더 나은 결과를 위해 건조 시간 중간에 오븐을 중지하고 문을 열어 하룻밤 동안 식혀 건조를 완료합니다.





 세 번째 선반 위치를 사용합니다.		
	(°C)	(h)
콩	60 - 70	6 - 8
고추	60 - 70	5 - 6
수프용 야채	60 - 70	5 - 6
버섯	50 - 60	6 - 8
허브	40 - 50	2 - 3
자두	60 - 70	8 - 10
살구	60 - 70	8 - 10
사과 조각	60 - 70	6 - 8
배	60 - 70	6 - 9





11.19 전자레인지 조리





전자레인지 정보		
조리/해동 결과	가능한 원인	조치 사항
음식이 너무 건조합니다.	출력이 너무 높았습니다. 조리 시간이 너무 길었습니다.	더 낮은 출력 및/또는 더 짧은 조리 시간을 설정합니다.
조리 시간이 끝난 후에도 음식이 해동되지 않았거나 식어 있습니다.	조리 시간이 너무 짧았습니다.	조리 시간을 더 길게 설정합니다. 전자레인지 출력을 높이지 마세요.
음식의 가장자리는 과다 가열되었지만 중앙은 설익었습니다.	전자레인지 출력이 너무 높습니다.	출력을 낮추고 조리 시간을 더 길게 설정합니다.






해동
전자레인지 내부 바닥에 음식 용기를 올려놓습니다.






 생선/육류 달리 지정되지 않는 한 출력을 100W로 설정합니다.	 (kg)	 (min)	 대기 시간(분)
스테이크	0.2	5 - 7	5 - 10
다진 고기, 200W로 설정	0.5	7 - 8	5 - 10
닭고기	1	30 - 35	10 - 20
닭가슴살	0.15	5 - 9	10 - 15
닭다리	0.15	5 - 9	10 - 15
통 생선	0.5	10 - 15	5 - 10
생선 필레	0.5	12 - 15	5 - 10






 유제품 출력을 100W로 설정합니다.	 (kg)	 (min)	 대기 시간(분)
버터	0.25	4 - 6	5 - 10
그레이트 치즈	0.2	2 - 4	10 - 15







 케이크 및 빵 달리 지정되지 않는 한 출력을 200W로 설정합니다.	 (kg)	 (min)	 대기 시간(분)
이스트 케이크	1조각	2 - 3	15 - 20
치즈 케이크, 100W로 설정	1조각	2 - 4	15 - 20
드라이 케이크	1조각	2 - 4	15 - 20
빵	1kg	15 - 18	5 - 10






 케이크 및 빵 달리 지정되지 않는 한 출력을 200W로 설정합니다.		 (min)	 대기 시간(분)
얇게 썬 빵	0.2kg	3 - 5	5 - 10
롤빵	4조각	2 - 4	2 - 5

 과일	 (kg)	 (W)	 (min)	 대기 시간(분)
과일	0.25	100	5 - 10	10 - 15








 재가열		 (W)	 (min)	 대기 시간(분)
병에 담긴 이유식	0.2kg	300	1 - 2	-
베이비 우유, 병에 손가락을 넣습니다	180ml	600	0:20 - 0:40	-
우유	200ml	1000	1 - 1:30	-
물	200ml	1000	1:30 - 2	-
소스	200ml	600	1 - 3	-
스프	300ml	600	3 - 5	-
즉석냉동식품	0.5kg	400	10 - 15	2 - 5
간편 케익	0.5kg	600	6 - 9	2 - 5

 녹이기	 (kg)	 (W)	 (min)	 대기 시간(분)
초콜릿 / 초콜릿 아이싱	0.15	300	2 - 4	1 - 2
버터	0.1	400	0:30 - 1:30	-

 조리		 (W)	 (min)	 대기 시간(분)
 통 생선	0.5kg	500	8 - 10	2 - 5
생선 필레	0.5kg	400	4 - 7	2 - 5








 조리		 (W)	 (min)	 대기 시간(분)
야채, 신선	0.5kg + 물 50ml	600	5 - 15	-
야채, 냉동	0.5kg + 물 50ml	600	10 - 20	-
채킷 감자	0.5kg	600	7 - 10	-
밥	0.2kg + 물 400ml	600	15 - 18	-
팝콘, 팝콘 봉지를 접시에 놓습니다	-	1000	1:30 - 3	-

전자레인지 콤비 기능

	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 대기 시간 (분)
치킨, 절반, 두 번째 선반 포지션을 사용합니다	0.55 x 2 조각	둥근 유리 접시, Ø 26cm	300	220	40	5
오그라탕 감자, 두 번째 선반 포지션을 사용합니다	1	둥근 유리 접시	300	200	40	10
로스트 돼지고기 목살, 첫 번째 선반 포지션을 사용합니다	1	스트레이너가 있는 유리 접시	300	200	70	10

11.20 다양한 종류의 음식에 대한 전원 설정

이 표의 데이터는 참고용입니다.

700~1,000W									
	조리 과정 시작 시 재빨리 굽기			액체 가열					
500~600W									
	야채 조리		달걀 요리 조리		스튜 끓이기		일품 음식 가열		냉동 음식 해동 및 가열

300~400W



치즈, 초콜릿, 버터 녹임



밥 끓이기



이유식 가열



요리/잘 부서지는 음식 가열



요리 계속하기

100~200W



브레드 해동



과일, 케익 해동



치즈, 크림, 버터 해동



고기, 생선 해동

11.21 시험기관 정보

IEC 60705에 따른 시험.

달리 명시되지 않는 한 와이어 선반을 사용합니다.

전자레인지 기능



스폰지 케이크

600

0.475

바닥

7 - 9

조리가 약 절반 정도 진행되었을 때 용기를 1/4정도 뒤집습니다.

미트로프

400

0.9

2

25 - 32

조리가 약 절반 정도 진행되었을 때 용기를 1/4정도 뒤집습니다.

에그 커스타드

500

1

바닥

18

-

고기 해동

200

0.5

바닥

7 - 8

조리가 약 절반 정도 진행되었을 때 고기를 거꾸로 뒤집습니다.

와이어 선반을 사용합니다.

전자레인지
콤비 기능



케이크, 0.7kg 트루 팬 조리 + MW

100

180

2

29 - 31

조리가 약 절반 정도 진행되었을 때 용기를 1/4정도 뒤집습니다.

포테이토 그라탕, 1.1kg 터보 그릴링 + MW

400

180

1

40 - 45

조리가 약 절반 정도 진행되었을 때 용기를 1/4정도 뒤집습니다.

닭고기, 1.1kg 터보 그릴링 + MW

200


200

1

45 - 55

둥근 유리 용기에 고기를 넣고 요리 시간이 20분 지나면 뒤집습니다.

12. 관리 및 청소

 **경고**
안전 장을 참조하십시오.

12.1 세척 시 주의 사항



세척제

미지근한 물에 중성 세제를 풀어 적신 극세사 천으로 기기의 전면을 청소합니다.

세척액을 사용하여 금속 표면을 청소합니다.

순한 세척제로 얼룩을 닦으십시오.



일상 사용

사용한 후에는 항상 내부를 청소합니다. 기름기 축적 또는 기타 잔여물은 화재를 일으킬 수 있습니다. 기기 천장에 잔여물과 기름기가 남지 않도록 주의하여 청소합니다.

기기에 음식을 20분 이상 보관하지 마세요. 사용한 후에는 항상 극세사 천으로 내부를 닦아내 물기를 제거합니다.



부속품

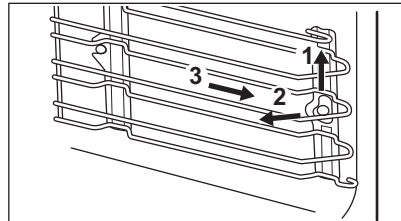
사용이 끝나면 항상 모든 부속품을 세척하고 건조시킵니다. 따뜻한 물, 중성 세제와 함께 극세사 천을 사용하세요. 부속품을 식기 세척기로 세정하지 마세요.

부착되지 않은 부속품과 를 연마성 세제나 날카로운 모서리의 물체로 청소하지 마세요.

12.2 제거 방법: 선반 지지대

오븐을 청소하려면 선반 지지대를 제거합니다.

- | | |
|-----|--------------------------------|
| 1단계 | 오븐을 끄고 식을 때까지 기다리세요. |
| 2단계 | 지지대를 조심스럽게 위로 당겨 전면 캐치에서 빼냅니다. |
| 3단계 | 선반 지지대의 앞쪽 끝을 측면 벽에서 빼냅니다. |
| 4단계 | 후면 캐치에서 지지대를 당깁니다. |



선반 지지대를 반대 순서로 설치합니다.

12.3 교체 방법: 램프



경고
감전 위험.
램프가 뜨거울 수 있습니다.

할로겐 램프는 항상 천으로 잡아 기름 찌꺼기가 램프에서 타지 않도록 합니다.

램프를 교체하기 전에:

1단계	2단계	3단계
오븐을 끕니다. 오븐이 식을 때까지 기다리세요.	오븐을 주전원에서 분리합니다.	내부 바닥에 천을 놓습니다.

상단 램프

1단계	유리 덮개를 돌려 탈거합니다.
2단계	유리 덮개를 청소합니다.
3단계	램프를 300°C의 적합한 내열 램프로 교체합니다.
4단계	유리 덮개를 설치합니다.

13. 문제 해결



경고
안전 장을 참조하십시오.

13.1 다음과 같은 이상이 생겼을 경우 대처 방법

문제	가능한 원인	조치 사항
오븐을 가동하거나 작동할 수 없습니다.	오븐이 전원에 연결되어 있지 않거나 올바르게 연결되어 있지 않습니다.	오븐이 전원에 올바르게 연결되어 있는지 확인합니다(해당할 경우 연결 그림 참조).
오븐이 가열되지 않습니다.	오븐이 꺼져 있습니다.	오븐을 켭니다.
오븐이 가열되지 않습니다.	시계가 설정되지 않았습니니다.	시계를 설정합니다.
오븐이 가열되지 않습니다.	필요한 설정이 이루어지지 않았습니니다.	설정 이 올바른지 확인합니다.
오븐이 가열되지 않습니다.	자동 꺼짐 기능이 활성화됩니다.	"자동 전원 꺼짐"을 참조하세요.
오븐이 가열되지 않습니다.	어린이 안전 잠금 장치 기능이 켜져 있습니다.	"어린이 잠금 장치 사용"을 참조하십시오.
오븐이 가열되지 않습니다.	퓨즈가 끊어져 있습니다.	퓨즈가 오작동의 원인인지 확인하십시오. 퓨즈가 반복적으로 끊어지는 경우 전문 기술자에게 문의하십시오.
램프가 작동하지 않습니다.	램프에 결함이 있습니다.	램프를 교체하십시오.

문제	가능한 원인	조치 사항
이 표에 없는 오류 코드가 표시기에 나타납니다.	전기적인 결함이 있습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 하우스 퓨즈 또는 퓨즈 박스의 안전 스위치로 오븐을 끄고 다시 켭니다. 표시창에 오류 코드가 다시 표시되면 고객 관리 부서에 문의하세요.
스팀과 응결이 음식과 오븐 내부에 내려 앉습니다.	요리가 오븐 안에 너무 오래 방치되었습니다.	조리 과정이 끝난 후 요리를 15~20분 이상 오븐에 두지 마세요.
기기가 활성화되고 가열되지 않습니다. 팬이 작동하지 않습니다. 디스플레이에 "Demo" 표시가 나타납니다.	데모 모드가 활성화됩니다.	"평상시 사용법" 장, "기본 설정"을 참조하세요.

13.2 서비스 데이터

문제에 대한 해결책을 직접 찾을 수 없다면 대리점이나 공인 서비스 센터에 문의하십시오.

서비스 센터에 필요한 데이터는 정격판을 보면 알 수 있습니다. 정격판은 기기 내부의 전면 프레임에 부착되어 있습니다. 기기 내부에서 정격판을 제거하지 마세요.

여기에 있는 정보를 기입해두는 것이 좋습니다.

모델 (MOD.)
제품명 (PNC)
일련번호 (S.N.)

14. 에너지 효율성

14.1 에너지 절약

기기가 작동 중일 때는 항상 기기 도어를 닫아 두세요. 조리하는 동안에는 기기 도어를 너무 자주 열지 마세요. 도어 개스킷을 청결하게 유지하고 제자리에 잘 고정되었는지 확인합니다.

금속 접시를 사용하면 에너지 절약을 향상시킬 수 있습니다(비전자레인지 기능을 사용하는 경우에만).

가능하면 조리하기 전에 기기를 예열하지 마세요.

한 번에 한 두 가지 요리를 준비할 경우 베이킹 사이의 휴지 시간을 최대한 짧게 유지하십시오.

팬 조리

가능한 경우 에너지 절약을 위해 팬 조리 기능을 이용합니다.

간열

작동 시간 또는 종료 시간 선택 기능이 있는 프로그램이 작동되었고 조리 시간이 30분 이상인 경우, 일

부 기기 기능에서 발열체가 일찍 자동으로 꺼집니다.

팬과 램프는 계속 작동합니다. 기기를 끄면 표시창에 간열이 표시됩니다. 열을 사용하여 식품을 따뜻하게 유지할 수 있습니다.

조리 시간이 30분 이상 걸릴 경우 조리 시간이 끝나기 전 기기 온도를 최소 3~10분으로 줄입니다. 기기 내부의 간열이 계속 조리합니다.

간열을 이용하여 다른 음식을 따뜻하게 데울 수 있습니다.

음식 보존

간열을 사용해 음식을 따뜻하게 유지하려면 최저 온도 설정을 선택합니다. 디스플레이에 간열 표시기 또는 온도가 표시됩니다.

램프가 꺼진 상태에서 조리하기

조리 도중에는 램프를 끕니다. 필요할 때만 켭니다.

15. 품질보증서

수입판매원:



Electrolux

일렉트로룩스 코리아 (주)
 서울특별시 중구 을지로 100 파인에비뉴빌딩 B 동 9 층
 1566-1238
 www.electroluxconsumer.co.kr

제품보증서

본 제품의 제품
보증기간은
1년입니다.

제품보증에 대하여

일렉트로룩스 코리아에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 발생 시 일렉트로룩스 코리아에서 지정한 서비스 업체에서 서비스를 진행합니다. 단, 고객과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 보증대상에서 제외되어 유상 처리됨을 알려드립니다.

제품명:	모델명:
고객명:	제조번호:
구입일:	구입처:

무상서비스

	소비자 피해 유형	보상내용		
		보증기간 이내	보증기간 이후	
부품보유기간 내 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시	구입 후 10 일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품 교환 또는 구입가 환불	해당 없음	
	구입 후 1 개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품 교환 또는 무상 수리		
	제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품 교환		
	교환된 제품이 1 개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생 교환 불가능 시	구입가 환급		
	수리 가능	동일 하자로 2 회까지 고장 발생 시	무상 수리	유상 수리
		동일 하자로 3 회째 고장 발생 시	제품 교환 또는 구입가 환급	유상 수리
		서로 다른 하자로 5 회째 고장 발생 시		유상 수리
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 실시한 경우			정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급	
부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우				
수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시			정액 감가상각 후 환급	

소비자의 고의 과실로 인한 고장인 경우	수리가 불가능한 경우	유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환	유상 수리 금액 징수 후 감가상 각 적용 제품 교환
	수리가 가능한 경우	유상 수리	유상 수리

유상서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상 서비스 기간 이내라도 요금이 청구됩니다.

1. 사용 설명, 간단 조정, 제품 세척 등 제품의 고장이 아닌 경우

- 사용설명서에 기재된 사용법에 대한 문의 또는 간단한 조작 시
- 제품 필터류 및 소모성 부품의 교체 또는 액세서리 (브러쉬, 파워브러쉬 등) 의 이물 제거 및 세척 시
- 배송된 제품 초기 설치 시 (구입 후 서비스를 요청하여 설치 시에는 요금이 부과됨)
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 부실 시
- 인터넷, 안테나, 유 / 무선 신호 등 외부환경 문제 시
- 타사 제품 (소프트웨어 포함) 으로 인한 고장 및 서비스를 잘못 신청한 경우

2. 소비자의 과실로 인해 제품이 고장 난 경우

- 제품을 떨어뜨리거나 외부 충격으로 인하여 제품의 파손 및 기능상의 고장 발생 시
- 고객이 부주의 또는 시너, 벤젠 등과 같은 유기 용제에 의한 제품 외관의 손상 및 변형 시
- 일렉트로룩스코리아에서 지정하지 않은 소모품 및 액세서리 사용으로 고장 발생 시
- 일렉트로룩스코리아에서 위탁하지 않은 서비스 업체 및 사람이 수리 또는 개조하여 고장 발생 시
- 사용설명서에 기재된 안전에 관련된 주의사항 및 수칙을 지키지 않아 고장 발생 시
- 정상적인 전기 용량을 사용하지 않아 고장 발생 시
- 전원 차단기 작동 또는 전원 콘센트 자체 결함 등과 같이 제품의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우

3. 그 밖의 경우

- 소모성 부품의 수명이 다하여 고장 발생 시 (배터리, 필터류 등)
- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 수해 등) 에 의한 고장 발생 시



Electrolux

일렉트로룩스 코리아 주식회사

상담 문의 및 고장 접수

일렉트로룩스 코리아 고객센터
1566-1238
제품 모델명, 고장 상태, 연락처를 정확히
알고 계시면 항상 친절하고 신속한
서비스를 제공받을 수 있습니다.

인터넷 홈페이지

www.electroluxconsumer.co.kr
제품 정보 및 사용설명서 제공
1:1 전문 상담 제공
서비스 관련 문의
서비스센터 위치 검색

16. 환경 고려사항

기호 ♻️가 표시된 재료는 재활용하십시오. 포장재
는 해당 용기에 넣어 재활용하십시오. 전기 제품 및
전자 제품 폐기물을 재활용하여 환경과 인류 건강을
보호하십시오. 가정용 폐기물 기호 ♻️가 표시된 제

품을 폐기하지 마십시오. 가까운 재활용 시설에 제
품을 보내거나 가까운 시청에 문의하십시오.

CE



867371595-A-162022

electrolux.com