

사용 및 설치 설명서 스팀오븐



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

목차

| | | | |
|-------------------------|-----------|------------------------|-----------|
| 경고 및 안전 지침..... | 4 | 단위..... | 24 |
| 지속 가능성 및 환경 보호..... | 9 | 보온..... | 25 |
| 알아보기..... | 10 | 스팀 감소..... | 25 |
| 사용 설명서..... | 10 | 추천 온도..... | 25 |
| 제공되는 약세서리..... | 11 | 물 경도..... | 26 |
| 추가 구매 액세서리..... | 11 | 안전장치..... | 27 |
| 조절장치..... | 12 | Miele@home..... | 27 |
| 켜짐/꺼짐 센서 조절장치..... | 13 | 스캔 및 연결하기..... | 28 |
| 디스플레이..... | 13 | 원격 제어..... | 28 |
| 센서 조절장치..... | 13 | 모바일스타트 활성화..... | 28 |
| 기호..... | 14 | 원격 업데이트..... | 28 |
| 기기 사용..... | 15 | 소프트웨어 버전..... | 29 |
| 메뉴 옵션 선택..... | 15 | 전시장 전용 프로그램..... | 29 |
| 목록에서 설정 변경..... | 15 | 공장 출고시 설정..... | 29 |
| 세그먼트 바를 사용하여 설정 변경..... | 15 | 작동 시간..... | 29 |
| 기능 또는 작동 모드 선택..... | 15 | 메인 및 하위 메뉴..... | 30 |
| 숫자 입력..... | 16 | 작동..... | 31 |
| 모바일스타트 활성화..... | 16 | 단순 작동..... | 31 |
| 기능 설명..... | 17 | 조리 프로그램 설정 및 값 변경..... | 32 |
| 물통..... | 17 | 온도 변경..... | 32 |
| 응축수 받이..... | 17 | 조리 시간 설정..... | 32 |
| 온도..... | 17 | 설정된 조리 시간 변경..... | 33 |
| 조리 시간..... | 17 | 설정된 조리 시간 삭제..... | 33 |
| 소음..... | 17 | 조리 프로그램 중단..... | 34 |
| 가열 단계..... | 17 | 조리 프로그램 취소..... | 34 |
| 조리 단계..... | 17 | 알람 기능..... | 34 |
| 스팀 감소..... | 17 | 일반 정보..... | 36 |
| 시험 작동..... | 18 | 스팀 조리의 장점..... | 36 |
| 네트워크 연결..... | 18 | 적합한 용기..... | 36 |
| 기본 설정..... | 18 | 응축수 받이..... | 36 |
| 연결 요건..... | 18 | 선반 높이..... | 37 |
| 최초 청소..... | 20 | 냉동 식품..... | 37 |
| 올바른 끓는점 설정..... | 20 | 온도..... | 37 |
| 설정..... | 21 | 조리 시간..... | 37 |
| 설정 개요..... | 21 | 국물 요리..... | 37 |
| “설정” 메뉴 열기..... | 23 | 나만의 레시피..... | 37 |
| 언어..... | 23 | 스팀 요리..... | 38 |
| 시간..... | 23 | 에코 스팀 요리..... | 38 |
| 액정판..... | 24 | 조리표 참조 사항..... | 38 |
| 볼륨..... | 24 | 야채..... | 39 |
| | | 생선..... | 42 |

| | | | |
|-----------------------|-----------|---------------------------|-----------|
| 육류..... | 44 | 문제 해결 | 73 |
| 쌀..... | 46 | 디스플레이 메시지..... | 73 |
| 곡물..... | 47 | 예상치 못한 작동..... | 74 |
| 파스타..... | 48 | 소음..... | 75 |
| 만두..... | 49 | 일반적인 문제 또는 기술적인 오류 .. | 76 |
| 건조 콩..... | 50 | 서비스 | 77 |
| 계란..... | 52 | 문제 발생시 연락처..... | 77 |
| 과일..... | 53 | 보증..... | 77 |
| 소시지..... | 53 | 설치 | 78 |
| 갑각류..... | 54 | 설치시 안전 지침..... | 78 |
| 홍합..... | 55 | 빌트인 치수..... | 79 |
| 메뉴 요리(전체 음식 요리)..... | 56 | 키 큰장에 설치..... | 79 |
| 추가적인 활용 | 57 | 하부장에 설치..... | 80 |
| 재가열..... | 57 | 측면 부..... | 81 |
| 해동..... | 59 | 연결 및 환기..... | 82 |
| 데치기..... | 62 | 스팀오븐 설치..... | 83 |
| 병조림..... | 62 | 전기 연결..... | 84 |
| 제품 살균..... | 64 | 기술 데이터 | 85 |
| 반죽 발효..... | 64 | 통신 모듈에 관한 저작권 및 라이선스..... | 85 |
| 스팀 플란넬 가열..... | 64 | | |
| 젤라틴 녹이기..... | 64 | | |
| 꿀 결정화..... | 64 | | |
| 초콜릿 녹이기..... | 65 | | |
| 요거트 만들기..... | 65 | | |
| 베이컨 요리..... | 66 | | |
| 양파 스위트닝..... | 66 | | |
| 스팀으로 즙 추출..... | 66 | | |
| 야채와 과일 벗기기..... | 67 | | |
| 사과 보존하기..... | 67 | | |
| 르와이얌 만들기..... | 67 | | |
| 자동 프로그램 | 68 | | |
| 오토 프로그램 사용..... | 68 | | |
| 사용 노트..... | 68 | | |
| 청소 및 관리 | 69 | | |
| 세척 및 관리 관련 주요 정보..... | 69 | | |
| 적합하지 않은 세척제..... | 69 | | |
| 전면부 세척..... | 70 | | |
| 오븐 내부 세척..... | 70 | | |
| 물통 청소..... | 70 | | |
| 액세서리 청소..... | 70 | | |
| 측면 레일 세척..... | 71 | | |
| 스팀오븐 물때제거..... | 71 | | |

경고 및 안전 지침

이 스팀오븐은 적용되는 모든 안전 규정을 준수합니다. 그러나 부적절한 사용은 사용자의 부상이나 기기의 손상으로 이어질 수 있습니다.

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

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

밀레는 이러한 지침을 준수하지 않아 발생한 부상 또는 손상을 책임 지지 않습니다.

이 설명서는 안전한 장소에 보관하고 다음 사용자에게 전달해주세요.

올바른 사용

▶ 본 스팀 오븐은 가정용 및 그와 유사한 작업 환경 및 주거 환경용으로 만들어졌습니다.

▶ 본 스팀 오븐은 실외용이 아닙니다.

▶ 이 스팀오븐은 가정용으로 스팀 조리, 해동, 재가열을 위한 것입니다.

다른 모든 유형의 사용은 허용되지 않습니다.

▶ 본 스팀 오븐은 신체적, 감각적, 정신적 능력이 감퇴되었거나 경험 및 지식이 부족한 사람은 사용 시 타인의 감독을 받거나 안전한 사용법을 배우고 잘못된 작동 시 발생하는 결과를 이해하는 경우에만 이용할 수 있습니다.

어린이들과 관련된 안전사항

▶ 아이들이 스팀오븐을 켤 수 없도록 시스템 잠금을 활성화하십시오.

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

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

▶ 어린이가 감독을 받지 않는 상태에서 스팀 오븐을 청소하도록 해서 는 안됩니다.

▶ 오븐 근처에 있는 아동을 감독하고 스팀 오븐을 가지고 장난을 치지 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 표면 및 스팀으로 인한 부상 위험. 어린이의 피부는 성인 피부보다 고온에 민감합니다. 작동 중에는 환기 배출구로 스팀이 나오게 됩니다. 또한, 스팀오븐의 도어 유리와 제어판이 뜨거워집니다.

따라서 작동 중에 어린이가 스팀오븐을 만지지 않도록 유의하십시오. 스팀오븐이 냉각되고 부상의 위험이 없어질 때까지 어린이가 가까이 가지 않도록 하십시오.

▶ 열려 있는 도어로 인한 부상 위험.

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

어린이가 열려 있는 도어에 얹거나 기대거나 흔들지 않도록 유의하십시오.

기술과 관련된 안전사항

▶ 무단 설치와 유지 관리, 수리는 사용자에게 상당한 위험이 될 수 있습니다. 설치, 유지 관리, 수리는 밀레 공식 기술자만 수행해야 합니다.

▶ 손상된 스팀 오븐을 사용하지 마십시오. 위험할 수 있습니다. 손상된 부분이 있는지 눈으로 확인한 후 사용하십시오.

▶ 자율 전원 공급 시스템 또는 주 전원 공급 장치와 동기화되지 않은 전원 공급 시스템(예: 아일랜드 네트워크, 백업 시스템)에서 일시적인 또는 영구적인 작동이 가능합니다. 작동 요구 사양은 EN 50160 또는 동등한 표준을 준수하는 전원 공급 장치 시스템입니다.

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

▶ 이 제품의 전기 안전은 올바르게 접지를 한 경우에만 보장할 수 있습니다. 반드시 본 표준 안전 조건을 준수해야 합니다. 확실하지 않은 경우 자격을 갖춘 전기기술자의 전기 설치 테스트를 받으십시오.

▶ 기기를 주전원 공급장치에 연결하기 전에 데이터 플레이트에서 연결 데이터(퓨즈 등급, 전압 및 주파수)가 주전원 공급장치와 일치하는지 확인하십시오.

기기 손상 위험을 방지하려면 이 데이터에 상응해야 합니다. 확실하지 않은 경우 자격을 갖춘 기술자에게 문의하십시오.

경고 및 안전 지침

- ▶ 스팀 오븐을 멀티 소켓 어댑터나 연장선으로 제공되는 주전원 공급 장치에 연결하지 마십시오. 제품에 필요한 안전을 보장할 수 없습니다 (화재 위험).
- ▶ 안전상의 이유로 스팀오븐은 완전히 빌트인 및 설치된 경우에만 사용할 수 있습니다. 모든 전기 부품을 차폐시켜 사용자가 접근할 수 없도록 해야 합니다.
- ▶ 본 스팀 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 스팀오븐이 오작동할 수 있습니다.
어떤 경우에도 스팀오븐 하우징을 열지 마십시오.
- ▶ 제품에 보증이 적용되는 동안 수리는 밀레 공식 서비스 기술자만 수행해야 합니다. 그렇지 않으면 보증이 무효화됩니다.
- ▶ 밀레는 정품 밀레 교체 부품을 이용한 경우에만 제품의 안전을 보증합니다. 결함 부품은 밀레 부품으로만 교체해야 합니다.
- ▶ 전원 케이블에서 플러그를 분리하거나 전원 케이블이 전원 플러그 없이 제공된 경우에는 자격을 갖춘 전기 기술자가 전기 공급장치에 스팀오븐을 연결해야 합니다.
- ▶ 주전원 연결 케이블이 손상되거나 케이블 없이 쿡탑이 제공된 경우 특수 주전원 연결 케이블로 교체해야 합니다(“설치”장의 “전기 연결” 참조).
- ▶ 설치, 유지관리, 수리 작업 시에는 제품을 주전원 공급장치에서 차단해야 합니다.
- ▶ 가구 전면부(예: 도어) 뒤에 스팀오븐이 설치된 경우, 스팀오븐이 사용 중인 동안에는 가구 전면부를 닫지 마십시오. 가구 전면부를 닫으면 뒷부분에 열과 습기가 축적될 수 있습니다. 이로 인해 스팀오븐, 하우징 장치 및 바닥이 손상될 수 있습니다. 스팀오븐이 완전히 냉각될 때까지 가구 도어를 열어 두십시오.

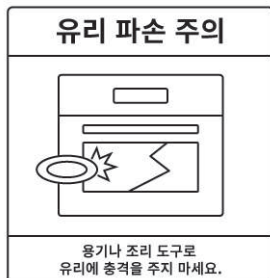
올바른 기기 사용방법

- ▶ 뜨거운 표면 및 스팀으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 스팀오븐이 뜨거워집니다. 오븐 내부, 측면 레일, 부속품, 음식 또는 스팀으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
오븐에 뜨거운 요리를 넣거나 꺼내거나 뜨거운 오븐 내부에서 오븐 선반을 조정하는 경우, 오븐용 장갑을 착용하십시오.
- ▶ 뜨거운 음식으로 인한 부상 위험.
음식을 오븐에 넣거나 오븐에서 꺼낼 때 넘치거나 튕 수 있습니다. 뜨거운 음식으로 화상을 입을 수 있습니다.
조리 용기를 오븐에 넣거나 꺼낼 때 뜨거운 음식이 넘치지 않도록 유의하십시오.
- ▶ 뜨거운 물로 인한 부상 위험.
조리 프로그램이 끝나면 스팀 생성기에 잔존하는 뜨거운 물이 물통으로 펌핑됩니다. 기기에서 물통을 꺼낼 때 내용물을 흘리지 않도록 유의하십시오.
- ▶ 스팀 오븐을 사용하여 밀폐 용기 및 통조림에 담긴 음식을 가열하지 마십시오.
내부에 압력이 증가해 폭발하여 기기가 손상되고 부상 및 화상의 위험이 있습니다.
- ▶ 가열 및 스팀 저항 처리가 되지 않은 플라스틱 그릇은 고온에서 녹아 기기가 손상될 수 있습니다.
반드시 내열(최대 100 °C) 및 스팀 저항 플라스틱 그릇만을 사용하십시오. 제조사의 사용 지침을 준수하십시오.
- ▶ 오븐 내부에 음식을 보관하면 건조될 수 있고 증발된 수분으로 인해 스팀오븐이 부식될 수 있습니다. 오븐 내부에 음식을 보관하지 않도록 하고 부식에 취약한 조리 용기를 사용하지 마십시오.
- ▶ 열려 있는 도어로 인한 부상 위험. 열려있는 도어에 부딪히거나 넘어질 수 있습니다. 불필요하게 도어를 열어두지 마십시오.
- ▶ 도어는 최대 8kg의 중량을 지지할 수 있습니다. 열려 있는 도어에 앉거나 기대지 말고 도어 위에 무거운 물체를 올려 두지 마십시오. 또한, 도어와 오븐의 비어 있는 부분 사이에 아무것도 끼어있지 않는지 확인하십시오. 스팀오븐이 손상될 수 있습니다.
- ▶ 스팀 오븐 근처에서 소형 전기가전(예: 휴대용 블렌더)을 사용하는 경우 기기 케이블이 스팀 오븐 도어에 걸리지 않는지 유의하십시오. 케이블 절연의 손상으로 인해 전기 충격 위험이 증가할 수 있습니다.

경고 및 안전 지침

청소 및 관리

- ▶ 감전으로 인한 부상 위험. 스팀 세척 기기의 스팀이 전기 부품에 유입되어 단락이 발생할 수 있습니다. 제품을 스팀 클리너로 세척하지 마십시오.
- ▶ 도어 유리의 스크래치치으로 인해 유리가 깨질 수 있습니다. 마모성 클리너, 거친 스펀지, 브러시 또는 날카로운 금속 도구로 도어 유리를 세척하지 마십시오.



- ▶ 측면 레일은 분리할 수 있습니다. 측면 선반 레일을 다시 정확히 장착합니다.
- ▶ 소금이 함유된 음식 또는 액체가 내부 벽에 튀지 않도록 하십시오. 틈 경우 철저히 닦아 캐비닛 내부의 스테인리스 스틸 표면이 부식되지 않도록 철저히 닦아 내십시오.

액세서리

- ▶ 본 제품에는 정품 밀레 액세서리와 부품만을 이용하십시오. 다른 제조사의 예비 부품이나 액세서리를 사용할 경우 보증이 무효화되며 밀레는 책임을 지지 않습니다.
- ▶ 밀레는 소비자의 스팀 오븐 제품이 단종된 후에도 최소 10 년에서 최대 15 년 동안 부품 공급을 보장합니다.

포장재 폐기하기

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

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

오래된 기기 폐기하기

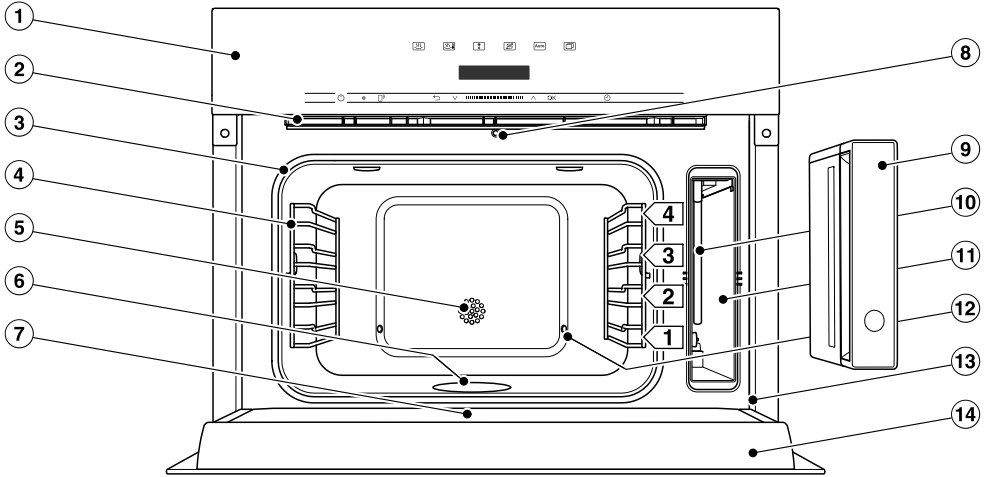
전기 및 전자 제품에는 귀중한 자원이 되는 다수의 자재가 포함되어 있습니다. 또한 적절한 기능과 안전에 필수적인 특정 자재, 화합물 및 부품도 포함되어 있습니다. 이러한 요소가 가정용 쓰레기와 함께 폐기되거나 잘못 취급될 경우 건강과 환경에 유해할 수 있습니다. 따라서 오래된 기기는 가정용 쓰레기로 버리지 않습니다.



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

알아보기

사용 설명서



- ① 조절장치
- ② 환기 배출구
- ③ 도어 씰링
- ④ 4 개의 선반 높이가 제공되는 사이드 레일
- ⑤ 온도 감지 센서
- ⑥ 바닥 가열 요소
- ⑦ 드립 채널
- ⑧ 스팀 감소를 위한 자동 도어 열림
- ⑨ 탈착이 가능한 누수 방지 가드가 있는 물통
- ⑩ 흡입관
- ⑪ 물통함
- ⑫ 스팀 유입구
- ⑬ 데이터 플레이트가 있는 전면 프레임
- ⑭ 도어

이 사용 및 설치 지침에서 설명되는 모델 목록은 뒷페이지에서 확인할 수 있습니다.

데이터 플레이트

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

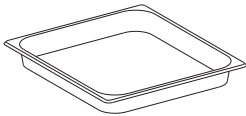
데이터 플레이트에는 모델 번호, 일련 번호 및 연결 데이터(전압, 주파수 및 최대 정격 부하)가 표시됩니다.

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

제공되는 악세서리

기기와 함께 제공되는 악세서리와 다양한 옵션은 밀레에 주문하여 사용할 수 있습니다(« 옵션으로 제공되는 악세서리 » 참조).

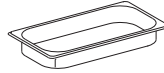
DGG 100-40 물받이



초과 수분 수집 용도 스테인리스 스틸 응축수 받이 1 개
응축수 받이는 조리 용기로 사용할 수도 있습니다.

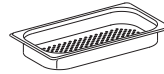
375 x 394 x 40 mm(W x D x H)

DGG 50-40 스팀 오븐용 용기



스테인리스 스틸 스팀 오븐용 용기 1 개
총 용량 2.2 l/
가용 용량 1.6 l
375 x 197 x 40 mm(W x D x H)

DGGL 50-40 스팀 오븐용 용기



타공 스테인리스 스틸 오븐용 용기 2 개
총 용량 2.2 l/
가용 용량 1.6 l
375 x 197 x 40 mm(W x D x H)

DMSR 1/1L



식기를 놓을 수 있는 랙 선반 1개

추가 구매 액세서리

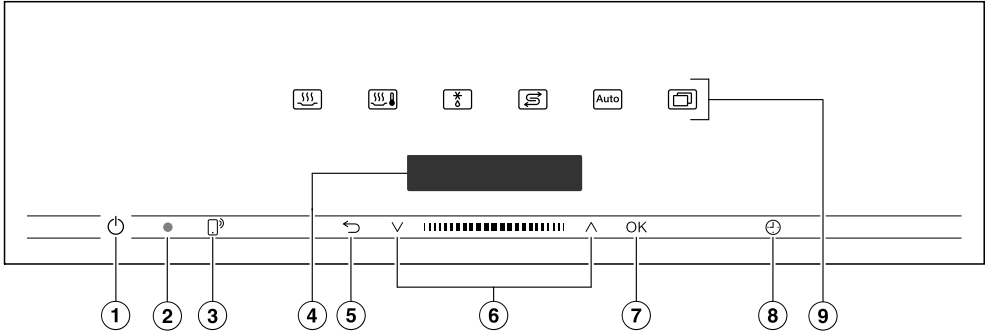
기기 케어 제품 및 액세서리 등 스팀오븐에 맞춤형된 제품은 밀레 온라인 샵, 밀레 고객 서비스 또는 밀레 전문가 판매 대리점에서 구매할 수 있습니다.

밀레 온라인 샵은 다음 QR 코드를 통해 방문할 수 있습니다.




알아보기

조절장치



- ① 매립형 $\text{\textcircled{P}}$ 켜짐/꺼짐 센서 조절장치 스팀오븐을 켜고 끄는 장치
- ② 광학 인터페이스 (밀레 서비스만 해당)
- ③ $\text{\textcircled{P}}$ 센서 조절장치 모바일 장치를 통한 스팀오븐 제어용
- ④ 디스플레이 작동 시간 및 정보 표시 용도
- ⑤ $\text{\textcircled{L}}$ 센서 조절장치 한 단계 뒤로 돌아가기 및 조리 프로그램 취소
- ⑥ \wedge 및 \vee 화살표 버튼이 있는 탐색 영역 목록을 스크롤하고 값을 변경하는 용도
- ⑦ OK 센서 조절장치 기능 선택 및 설정 저장 용도
- ⑧ $\text{\textcircled{C}}$ 센서 조절장치 남은시간알림, 조리 시간 또는 조리 프로그램 시작 또는 종료 시간 설정 용도
- ⑨ $\text{\textcircled{C}}$ 센서 조절장치 기능, 자동 프로그램 및 설정 선택 용도


켜짐/꺼짐 센서 조절장치

매립형  켜짐/꺼짐 센서 조절장치는 터치에 반응합니다.


이 센서 조절장치를 사용하여 스팀오븐을 켜거나 끕니다.

디스플레이

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

 켜기/끄기 센서 조절장치로 스팀오븐을 켜면, 메인 메뉴에 프로그램 선택 메시지가 표시됩니다.

센서 조절장치

센서 조절장치는 터치하면 반응합니다. 센서 조절장치는 터치할 때마다 키패드 소리가 울립니다. 이러한 키패드 소리를 끄려면 기타  | 설정 | 볼륨 | 키패드 음을 사용하면 됩니다.






스팀오븐이 꺼져 있어도 센서 조절장치가 반응하게 하려면 액정판 | QuickTouch | 켜짐 설정을 선택하십시오.

디스플레이 상단 센서 조절장치

기능 및 작동 모드에 대한 정보는 “메인 및 하위 메뉴”, “설정”, “오토프로그램” 및 “추가 활용”을 참조하십시오.





알아보기

디스플레이 하단 센서 조절장치

| 센서 조절장치 | 기능 |
|---|--|
|  | <p>모바일 장치에서 스팀오븐을 제어하려면 Miele@home 시스템이 있어야 하고, 원격 제어 설정을 켜고 이 센서 조절장치를 터치해야 합니다. 그러면 센서 조절장치에 주황색 불이 들어오고 모바일스타트 기능을 사용할 수 있습니다.</p> <p>이 센서 조절장치가 켜져 있는 동안, 모바일 장치를 통해 스팀오븐을 제어할 수 있습니다(“설정 – Miele@home” 참조).</p> |
|  | <p>현재 사용 중인 메뉴에 따라, 이 센서 조절장치를 통해 이전 단계 또는 메인 메뉴로 돌아갈 수 있습니다.</p> <p>조리 프로그램을 동시에 진행 중인 경우, 이 센서 조절장치를 사용하여 프로그램을 취소하십시오.</p> |
|  | <p>탐색 영역에서 화살표 버튼 또는 화살표 사이의 영역을 사용하여 선택 목록에서 위아래로 스크롤하십시오. 디스플레이에 선택하려는 메뉴 옵션이 표시됩니다.</p> <p>화살표 버튼 또는 화살표 사이의 영역을 사용하여 값과 설정을 변경할 수 있습니다.</p> |
|  | <p>확인할 수 있는 값, 메시지 또는 설정에 다다르면 OK 센서 제어장치에 주황색으로 불이 들어옵니다.</p> <p>이 센서 조절장치를 선택하여 남은 시간 알림과 같은 기능에 액세스하거나 값 또는 설정 변경 사항을 저장하거나 지침을 확인할 수 있습니다.</p> |
|  | <p>진행 중인 조리 프로그램이 없는 경우, 언제든지 이 센서 조절장치를 사용하여 남은시간알림을 설정할 수 있습니다(예: 계란을 삶을 때).</p> <p>조리 프로그램이 동시에 진행 중인 경우, 남은시간알림, 조리 시간 및 프로그램 시작 또는 종료 시간을 설정할 수 있습니다.</p> |

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. |
|  | 남은 시간 알림(분) |
|  | 현재 선택된 옵션에 대한 체크표시가 나타납니다. |
|  | 예를 들어 디스플레이 밝기와 부저 음량과 같은 일부 설정은 막대 그래프를 사용해 선택합니다. |

기기 사용

탐색 영역에서 \wedge 및 \vee 화살표 버튼 또는 화살표 가운데에 있는 **|||||** 영역을 사용하여 스텝오븐을 사용하십시오.

확인이 필요한 값, 메시지 또는 설정에 다르다면 OK 센서 제어장치에 주황색으로 불이 들어옵니다.

메뉴 옵션 선택

- 원하는 메뉴 옵션에 도달할 때까지 \wedge 또는 \vee 화살표 버튼을 터치하거나 **|||||** 영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.

팁: 화살표 버튼을 계속 누르고 있으면 화살표 버튼을 놓을 때까지 목록이 자동으로 계속 스크롤됩니다.

- 선택 사항을 OK로 확인합니다.

목록에서 설정 변경

현재 설정 옆에 \checkmark 체크 표시가 나타납니다.

- 원하는 값 또는 설정에 도달할 때까지 \wedge 또는 \vee 화살표 버튼을 터치하거나 **|||||** 영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.

- OK를 눌러 확인하십시오.

이제 설정이 저장됩니다. 이전 메뉴로 돌아가게 됩니다.

세그먼트 바를 사용하여 설정 변경


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

모든 세그먼트가 꺼지거나 세그먼트 중 하나만 켜지면 최소값이 선택된 것이거나 모든 설정이 꺼진 것입니다(예: 음량).

- 원하는 설정에 도달할 때까지 \wedge 또는 \vee 화살표 버튼을 터치하거나 **|||||** 영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.
- 선택 사항을 OK로 확인합니다.


이제 설정이 저장됩니다. 이전 메뉴로 돌아가게 됩니다.

기능 또는 작동 모드 선택

기능 및 작동 모드에 대한 센서 조절 장치 (예: 기타 )는 디스플레이 위에 있습니다 (“조절장치” 및 “설정” 참조).

- 원하는 기능의 센서 조절장치를 터치하십시오.

페이셔 패널의 센서 조절장치에 주황색 불이 들어옵니다.

- 기능 및 작동 모드의 경우: 온도와 같은 값을 설정하십시오.
- 기타 의 경우: 원하는 메뉴 옵션에 도달할 때까지 목록을 스크롤하십시오.
- OK를 눌러 확인합니다.

알아보기

기능 변경


조리 프로그램 중에 다른 기능으로 변경할 수 있습니다.

이전에 선택한 기능의 센서 조절장치에 주황색 불이 들어옵니다.

- 새로운 기능 또는 작동 모드의 센서 조절장치를 터치하십시오.


새로운 기능이 해당 권장 값과 함께 디스플레이에 표시됩니다.

새 기능에 대한 센서 조절장치에 주황색 불이 들어옵니다.

기타 의 경우, 원하는 메뉴 옵션에 도달할 때까지 목록을 스크롤하십시오.

숫자 입력

변경할 수 있는 숫자는 강조 표시됩니다.


- 원하는 숫자가 강조 표시될 때까지 \wedge 또는 \vee 화살표 버튼을 터치하거나  영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.


팁: 화살표 버튼을 계속 누르고 있으면 화살표 버튼을 놓을 때까지 숫자가 자동으로 계속 스크롤됩니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.


변경된 숫자가 저장됩니다. 이전 메뉴로 돌아가게 됩니다.

모바일스타트 활성화

-  센서 조절장치를 선택하여 모바일 스타트를 활성화합니다.

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

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

 센서 조절장치가 켜져 있는 동안 모바일스타트를 사용할 수 있습니다.

기능 설명

물통

최고 주입량은 1,5 L이고 최저 주입량은 1,0 L입니다. 이는 물통에 표시되어 있습니다. 윗부분의 표시를 절대로 초과하지 마십시오.

사용되는 물의 양은 음식 종류 및 요리 진행시간에 따라 다릅니다. 요리 도중에 물을 보충해야 할 수 있습니다. 요리 도중에 도어가 열리면 물 소비량이 증가할 수 있습니다.

물통은 넣고 당기는 방식으로 꺼낼 수 있습니다. 용기를 가볍게 눌러서 꺼내십시오.

조리 프로그램이 끝나면 스팀 생성기에 잔존하는 뜨거운 물이 물통으로 펌핑됩니다. 스팀을 사용한 후에는 매번 물통을 비워야 합니다.

응축수 받이

다공성 용기를 사용할 때는 응축수 받이를 선반 높이 1에 장착합니다. 이를 통해 떨어지는 액체를 모아 손쉽게 제거할 수 있습니다.

또한, 필요한 경우 응축수 받이를 요리 용기로 사용할 수도 있습니다.

온도

일부 기능에는 권장 온도가 사전 설정되어 있습니다. 권장 온도는 단일 프로그램 또는 프로그램에서 사용할 수 있는 범위 내에서 변경할 수 있습니다. 권장 온도는 5°C 단위로 변경할 수 있습니다(“설정 - 권장 온도” 참조).

조리 시간

조리 시간은 1 분(00:01) ~ 10 시간(10:00) 사이로 설정할 수 있습니다. 조리 시간이 59 분을 초과하면 시간 및 분으로 입력해야 합니다. 예시: 조리 시간 80 분 = 1:20.

스팀 조리 중인 경우, 조리 시간은 설정한 온도에 도달하지 않으면 시작하지 않습니다.

소음

제품을 썰 때, 사용 중에, 제품을 끈 후에 펌핑 소리가 발생합니다. 이는 시스템을 통해 물이 펌핑되는 소리이며 정상적인 상태입니다.

스팀 오븐이 사용 중일 때에는 팬 소음이 발생합니다.

가열 단계

스팀 오븐이 설정 온도까지 가열되는 동안 상승 중인 오븐 내부 온도가 디스플레이에 표시됩니다.

스팀 조리중일 때 가열 단계의 진행시간은 요리 수량 및 온도에 따라 다릅니다. 일반적으로 가열 단계는 약 7 분 동안 지속됩니다. 냉장 또는 냉동 식품을 조리하는 경우, 저온에서 조리하는 경우에는 작동 시간이 길어질 수 있습니다.

조리 단계

조리 단계는 설정 온도에 도달하면 시작됩니다. 조리 단계 도중에는 남은 진행시간이 디스플레이에 표시됩니다.

스팀 감소

약 80°C 이상에서 조리하는 경우 스팀 오븐 도어가 조리 시간이 끝나기 직전에 자동으로 열려 스팀이 배출됩니다. 디스플레이에 스팀 감소가 나타납니다. 도어는 다시 자동으로 닫힙니다.

스팀 감소 기능은 끌 수 있습니다(“설정 - 스팀 감소” 참조). 스팀 감소 기능을 끄면 도어가 열릴 때 많은 양의 스팀이 배출됩니다.

시험 작동

네트워크 연결

스팀오븐에는 통합 WiFi 모듈이 장착되어 있습니다. 따라서 기기를 홈 네트워크에 연결하고 모바일 기기에서 밀레 앱을 사용할 수 있습니다.

WiFi에 연결한 이후에는 전원을 켜 때마다 연결이 자동으로 다시 설정됩니다.

스팀오븐을 설치하려는 장소의 WiFi 네트워크 신호가 충분히 강한지 확인합니다.

WiFi 네트워크에 연결하고 나면, 전원이 꺼진 상태에서도 에너지 소비량이 증가합니다.

밀레 앱*을 통한 스마트 엑스트라 기능

밀레 앱을 통해 연결하면 다음과 같은 다양한 스마트 엑스트라 기능을 이용할 수 있습니다.


- 액세스 상태 정보
- 유용한 추가 기능 사용
- 소프트웨어 업데이트를 통해 기기의 소프트웨어를 최신 버전으로 유지

스마트 엑스트라에 대한 자세한 정보는 밀레 웹사이트, Apple App Store® 또는 Google Play Store™에서 확인할 수 있습니다.

*이는 Miele & Cie. KG에서 제공하는 별도의 디지털 오퍼입니다. 기능 범위는 모델과 국가에 따라 달라질 수 있습니다. 밀레 앱에서 밀레 디지털 제품 및 서비스의 약관과 개인정보 처리방침에 동의해야 합니다. 밀레는 디지털 오퍼를 언제든지 변경하거나 중단할 권리를 보유합니다.

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 스팀오븐이 뜨거워집니다. 안전상의 이유로 이 스팀오븐은 완전히 설치된 경우에만 사용할 수 있습니다.

전원 공급 장치에 연결되면 스팀오븐은 자동으로 켜집니다.

언어 설정

- 원하는 언어를 선택합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

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

장소 설정

- 필요한 장소를 선택합니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.

연결 요건

다음의 연결 요건에 유의하십시오.

1. 설치 현장에서 홈 네트워크를 이용할 수 있어야 합니다.
WiFi 비밀번호가 준비되어 있어야 합니다.
2. 밀레 앱을 모바일 기기에서 사용할 수 있어야 합니다.
3. 밀레 앱 사용자 계정이 있어야 합니다.

Miele 앱

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



Miele@home 설정

밀레@홈 설정하기 이 디스플레이에 표시됩니다.

- Miele@home을 지금 설정하려면 OK를 터치하여 확인합니다.
- 나중에 설정하려면, 건너뛰기 선택 후 OK로 확인합니다.
나중에 설정하는 방법에 대한 정보는 “설정 – Miele@home”을(를) 참조하십시오.
- Miele@home을 지금 설정하려면, 원하는 연결 방법을 선택하십시오.

이후 디스플레이와 Miele 앱으로 안내를 받으실 수 있습니다.

시간 설정

- 시간 및 분 단위로 현재 시간을 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

물 경도 수준 설정

지역 수도 공급업체에 문의하여 해당 지역의 물 경도 범위를 확인하십시오.
자세한 정보는 “설정 – 물 경도”에서 확인할 수 있습니다.

- 제품에서 해당 지역의 물 경도를 선택하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

시험 작동 완료

- 디스플레이의 추가 지시사항을 따르십시오.
- 이제 오븐을 사용할 수 있습니다.

시험 작동

최초 청소

- 스팀오븐 및 부품의 보호용 포장재와 스티커를 제거하십시오.

기기는 공장에서 기능 시험이 수행됩니다. 이 시험에서 남은 물이 운송 도중에 캐비닛으로 흐를 수 있습니다.

물통 청소

- 물통을 분리하십시오.
- 누수 방지 가드를 분리하십시오.
- 손으로 물통을 세척하십시오.

부품/오븐 내부 세척

- 모든 부품을 오븐에서 꺼냅니다.
- 중성 세척 액체 용액과 온수 또는 식기 세척기로 부품을 세척합니다.

스팀 오븐 내부는 공장에서 조절제로 처리됩니다.

- 이를 제거하려면 깨끗한 스펀지, 중성 세척액과 온수로 오븐 내부를 청소합니다.


올바른 끓는점 설정

처음으로 음식을 조리하기 전에 스팀오븐에서 물의 끓는점을 조절해야 합니다. 이때 스팀오븐이 위치한 장소의 고도에 따라 끓는점이 달라집니다. 이 과정에서 제품 내 물을 전달하는 부품 또한 씻어냅니다.

이는 필수 절차로 반드시 수행해야 기기가 원활하게 작동할 수 있습니다.

중류수 또는 탄산수나 기타 액체류를 사용하면 스팀오븐이 손상될 수 있습니다.

반드시 차가운 물만 사용하십시오 (20 °C 미만).

- 물통을 꺼내서 최대 표시까지 채웁니다.
- 물통을 기기에 넣습니다.
- 그런 다음 스팀 요리  작동 모드 (100 °C)로 15 분간 스팀오븐을 작동합니다. "작동"에서의 설명대로 진행합니다.

이사 후에 정확한 물 끓는점 설정



기존 집에서 300 m 이상 떨어진 곳으로 이사하는 경우 기기의 고도를 재설정해야 합니다. 이 작업을 위해서는 기기의 물때를 제거해야 합니다("세척 및 관리 - 스팀오븐 물때 제거" 참조).



설정

| 메뉴 옵션 | 이용 가능한 설정 |
|-------------|------------------|
| 원격 제어 | 켜짐* 꺼짐 |
| 원격 업데이트 | 켜짐* 꺼짐 |
| 소프트웨어 버전 | |
| 전시장 전용 프로그램 | 데모모드 켜짐 꺼짐* |
| 공장 출고시 설정 | 기기 설정 추천 온도 |

* 공장 기본 설정

“설정” 메뉴 열기

기타  | 설정  메뉴에서 공장 기본 설정을 본인의 선호 사항에 맞게 변경해 스팀오븐을 맞춤 조절할 수 있습니다.

- 기타  을(를) 선택합니다.
- 설정  을(를) 선택합니다.
- 원하는 설정을 선택합니다.




설정을 확인하거나 변경할 수 있습니다.

조리 과정이 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,  센서 조절장치를 선택하십시오.  기호를 따라 언어  하위 메뉴로 돌아갑니다.

시간

액정판 표시

스팀오븐이 꺼져 있을 때 디스플레이의 시간 표시 방식을 선택합니다.

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

액정판 | QuickTouch | 꺼짐 설정을 함께 선택하면, 모든 센서 버튼이 터치에 즉시 반응합니다.

액정판 | QuickTouch | 꺼짐 설정은 스팀오븐을 사용하기 전에 전원을 켜야 합니다.

- 꺼짐
에너지 절약을 위해 디스플레이가 켜지지 않습니다. 스팀오븐을 사용하기 전에 전원을 켜야 합니다.

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

시간표시형식

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

설정

설정

시간과 분을 설정합니다.

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

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

액정판

밝기

디스플레이 밝기는 7 개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■
최대 밝기
- ■■■■■■■■
최소 밝기

QuickTouch

스팀오븐이 꺼져있을 때, 센서 버튼이 반응하는 방식을 선택합니다.

- 켜짐
시간 | 액정판 표시 | 켜짐 또는 야간 조명 설정인 경우, 센서 버튼은 스팀오븐이 꺼져 있을 때에도 반응합니다. 이 설정을 변경하면 에너지 소비량이 늘어납니다.
- 꺼짐
시간 | 액정판 표시 설정과는 별개로 센서 버튼은 스팀오븐이 켜져 있을 때만 반응하고, 전원이 꺼진 후에는 일정 시간 동안만 반응합니다.

볼륨

부저음

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

멜로디

과정이 끝나면, 멜로디가 여러 번의 간격을 두고 울립니다.

멜로디의 음량이 7 개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■
최대 음량
- □■■■■■■■
멜로디 꺼짐

단음

과정이 끝나면 일정 시간 동안 연속된 소리가 울립니다.

이 연속적인 소리의 음정은 세그먼트 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■
최대 음정
- □■■■■■■■
최소 음정

키패드 음

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

- ■■■■■■■■
최대 음량
- □■■■■■■■
소리 꺼짐

환영 멜로디

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

단위

온도

온도를 섭씨(°C) 또는 화씨(°F)로 설정할 수 있습니다.

보온

보온기능 기능을 사용하면 조리가 끝난 후 음식을 따뜻하게 보관할 수 있습니다. 음식이 최대 15 분 동안 사전 설정된 온도로 따뜻하게 유지됩니다. 도어를 열거나 센서를 터치하여 보온 과정을 취소할 수 있습니다.

이때 생선류와 같이 온도에 예민한 음식은 보온 중에도 계속해서 조리될 수 있음에 유의하십시오.

- 보온기능켜짐
기능이 켜져 있습니다. 약 80 °C 이상 온도에서 조리할 경우, 해당 기능은 약 5 분 이후에 활성화됩니다. 이때 음식은 70 °C로 따뜻하게 유지됩니다.
- 꺼짐
보온기능 기능이 꺼져 있습니다.

스팀 감소

- 켜짐
약 80 °C 이상에서 조리하는 경우 스팀 오븐 도어가 조리 시간이 끝나기 직전에 자동으로 열립니다. 이 기능은 도어를 열었을 때 스팀이 과도하게 배출되지 않도록 합니다. 도어는 다시 자동으로 닫힙니다.
- 꺼짐
스팀 감소 기능을 끄면 보온기능 기능 또한 자동으로 꺼집니다. 스팀 감소 기능을 끄면 도어가 열릴 때 많은 양의 스팀이 배출됩니다.

추천 온도

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.
 - OK를 눌러 확인합니다.

설정

물 경도

스팀오븐은 원활한 작동 및 올바른 간격으로 물때 제거를 수행하려면 사용 지역의 물 경도 수준으로 조절해야 합니다. 물 경도가 높으면 스팀오븐의 물때 제거를 자주해야 합니다.

지역 수도 공급업체에 문의하여 해당 지역의 물 경도 범위를 확인하십시오.

미네랄 워터와 같은 생수를 사용하는 경우 탄산수가 아닌지 확인하십시오. 칼슘 함량에 따라 해당 설정을 조정하십시오. 칼슘 함량은 병에 붙은 라벨에 mg/l Ca²⁺ 또는 ppm (mg Ca²⁺/l) 단위로 지정되어 있습니다.

1 °dH ~ 70 °dH 사이로 경도를 설정할 수 있습니다. 경도 수준은 21 °dH 이 기본으로 설정되어 있습니다.

- 제품에서 해당 지역의 물 경도를 선택하십시오.
- OK 를 눌러 확인하십시오.

| 물 경도 | | 칼슘 함량 mg/l Ca ²⁺ 또는 ppm (mg Ca ²⁺ /l) | 설정 |
|-------|-----------|---|-------|
| °dH | mmol/l | | |
| 16 | 2,9 | 114 | 16 |
| 17 | 3,1 | 121 | 17 |
| 18 | 3,2 | 129 | 18 |
| 19 | 3,4 | 136 | 19 |
| 20 | 3,6 | 143 | 20 |
| 21 | 3,8 | 150 | 21 |
| 22 | 4,0 | 157 | 22 |
| 23 | 4,1 | 164 | 23 |
| 24 | 4,3 | 171 | 24 |
| 25 | 4,5 | 179 | 25 |
| 26 | 4,7 | 186 | 26 |
| 27 | 4,9 | 193 | 27 |
| 28 | 5,0 | 200 | 28 |
| 29 | 5,2 | 207 | 29 |
| 30 | 5,4 | 214 | 30 |
| 31 | 5,6 | 221 | 31 |
| 32 | 5,8 | 229 | 32 |
| 33 | 5,9 | 236 | 33 |
| 34 | 6,1 | 243 | 34 |
| 35 | 6,3 | 250 | 35 |
| 36 | 6,5 | 257 | 36 |
| 37-45 | 6,6-8,0 | 258-321 | 37-45 |
| 46-60 | 8,2-10,7 | 322-429 | 46-60 |
| 61-70 | 10,9-12,5 | 430-500 | 61-70 |

| 물 경도 | | 칼슘 함량 mg/l Ca ²⁺ 또는 ppm (mg Ca ²⁺ /l) | 설정 |
|------|--------|---|----|
| °dH | mmol/l | | |
| 1 | 0,2 | 7 | 1 |
| 2 | 0,4 | 14 | 2 |
| 3 | 0,5 | 21 | 3 |
| 4 | 0,7 | 29 | 4 |
| 5 | 0,9 | 36 | 5 |
| 6 | 1,1 | 43 | 6 |
| 7 | 1,3 | 50 | 7 |
| 8 | 1,4 | 57 | 8 |
| 9 | 1,6 | 64 | 9 |
| 10 | 1,9 | 71 | 10 |
| 11 | 2,0 | 79 | 11 |
| 12 | 2,2 | 86 | 12 |
| 13 | 2,3 | 93 | 13 |
| 14 | 2,5 | 100 | 14 |
| 15 | 2,7 | 107 | 15 |

안전장치

센서버튼 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.

- 켜짐
센서버튼 잠금이 활성화되었습니다.
OK 센서 조절장치를 6 초 이상 눌러 째은 시간 동안 센서버튼 잠금을 비활성화할 수 있습니다.
- 꺼짐
센서버튼 잠금이 비활성화되었습니다.
모든 센서 조절장치가 정상적으로 터치에 반응합니다.

시스템 잠금

시스템 잠금은 실수로 스팀오븐이 켜지지 않도록 합니다.

시스템 잠금이 활성화된 상태에서도 남은 시간 알림 및 모바일스타트 기능은 계속 사용할 수 있습니다.

시스템 잠금은 주전원이 정전된 경우에도 활성화 상태를 유지합니다.

- 켜짐
시스템 잠금이 활성화되었습니다. 스팀오븐을 사용하기 전에, OK 센서 조절장치를 6 초 이상 누르십시오.
- 꺼짐
시스템 잠금이 비활성화되었습니다. 이제 스팀오븐을 정상적으로 사용할 수 있습니다.

Miele@home

스팀오븐은 Miele@home 호환 제품입니다. 스팀오븐에는 WiFi 통신 모듈이 장착되어 있으며 무선 통신에 적합합니다.

스팀오븐을 WiFi 네트워크에 연결하는 방법에는 여러 가지가 있습니다. Miele 앱 또는 WPS를 통해 스팀오븐을 WiFi에 연결하는 것이 좋습니다.

- 활성화
이 설정은 Miele@home이 비활성화된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 재 활성화됩니다.
- 비활성화
이 설정은 Miele@home이 활성화된 경우에만 표시됩니다. Miele@home 설정은 유지되고 WiFi 기능은 꺼집니다.
- 연결상태
이 설정은 Miele@home이 활성화된 경우에만 표시됩니다. 디스플레이에는 WiFi 수신 품질, 네트워크 이름 및 IP 주소와 같은 정보가 표시됩니다.
- 다시 설정
이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정된 경우에만 표시됩니다. 네트워크 설정을 재설정하고 즉시 새 네트워크 연결을 설정합니다.
- 재설정
이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 비활성화되고 WiFi 연결이 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다. Miele@home을 사용하려면 새 WiFi 연결을 설정해야 합니다.
네트워크 설정은 스팀오븐을 폐기하거나 판매하는 경우, 또는 사용된 적이 있는 스팀오븐을 작동하는 경우 항상 초기화해야 합니다. 이는 모든 개인 정보를 삭제하고 이전 사용자가 스팀오븐에 접속할 수 없도록 할 수 있는 유일한 방법입니다.

설정

- 설정

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

스캔 및 연결하기

Miele@home을 설정하지 않은 채로 최초 시험 작동했습니다.

■ QR 코드를 스캔합니다.

밀레 앱이 설치되어 있고 사용자 계정이 있는 경우 바로 네트워크 연결 단계로 이동합니다.

밀레 앱을 아직 설치하지 않은 경우 Apple App Store® 또는 Google Play Store™로 이동하게 됩니다.

■ 밀레 앱을 설치하고 사용자 계정을 생성합니다.

■ QR 코드를 다시 스캔합니다.

밀레 앱에서 설정 과정을 안내합니다.



원격 제어

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

모바일스타트 활성화

■ 센서 조절장치를 선택하여 모바일 스타트를 활성화합니다.

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

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

센서 조절장치가 켜져 있는 동안 모바일스타트를 사용할 수 있습니다.

원격 업데이트

원격 업데이트 메뉴 옵션은

Miele@home 사용 요건이 모두 충족되었을 때에만 표시 및 선택할 수 있습니다 (“처음 사용하기 전 – Miele@home” 참조).

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

업데이트를 설치하지 않아도 일상적인 방식으로 스팀오븐을 사용할 수 있습니다. 그러나 밀레에서는 업데이트 설치를 권장합니다.

활성화/비활성화

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

만약 업데이트를 자동으로 다운로드하지 않으려면 원격 업데이트를 비활성화하시기 바랍니다.

원격 업데이트(RemoteUpdate) 실행

업데이트 내용과 범위에 관한 정보는 Miele 앱에서 확인할 수 있습니다.

소프트웨어 업데이트를 사용할 수 있는 경우 스팀오븐 디스플레이에 메시지가 표시됩니다.

업데이트를 즉시 시작하거나 나중에 설치할 수 있습니다. 스팀오븐을 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 스팀오븐의 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.

전시장 전용 프로그램

이 기능은 스팀오븐을 가열하지 않고 쇼룸에서 시연할 수 있게 합니다. 이 설정은 가정에서 사용할 때 필요하지 않습니다.

데모모드


데모모드가 활성화된 경우, 스팀오븐을 켜면 데모모드가 작동 중입니다. 기기가 가열되지 않습니다. 이(가) 표시될 것입니다.

- 켜짐
데모모드를 활성화하려면 OK 센서 조절장치를 4 초 이상 누르십시오.
- 꺼짐
데모모드를 비활성화하려면 OK 센서 조절장치를 4 초 이상 누르십시오. 이제 스팀오븐을 정상적으로 사용할 수 있습니다.








공장 출고시 설정

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

작동시간

스팀 오븐의 총 작동 시간을 보려면 기타  작동시간을(를) 선택합니다.

메인 및 하위 메뉴

| 메뉴 | 권장 값 | 범위 |
|--|--------|-----------|
| 오븐 기능 | | |
| 스팀 요리  | 100 °C | 40-100 °C |
| 재가열  | 100 °C | 80-100 °C |
| 해동  | 60 °C | 50-60 °C |
| 물때 제거  | | |
| 오토프로그램  | | |
| 기타  | | |
| 데치기 | - | - |
| 병조림 | 90 °C | 80-100 °C |
| 살균 | - | - |
| 반죽발효 | - | - |
| 에코 스팀 요리 | 100 °C | 40-100 °C |
| 설정  | | |
| 작동시간 | | |

단순 작동

- 스팀오븐을 켭니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

증류수 또는 탄산수나 기타 액체류를 사용하면 스팀오븐이 손상될 수 있습니다.

반드시 차가운 수돗물만 사용하십시오(20 °C 미만).

- 물통을 채우고 다시 기기에 넣으십시오.
- 다공성 용기를 사용할 때는 응축수 받이를 선반 높이 1에 장착합니다.
- 오븐에 음식을 넣습니다.
- 원하는 기능을 선택합니다.

해당 기능이 먼저 표시되며, 이어서 권장 온도가 표시됩니다.

- 필요한 경우 권장 온도를 변경하십시오.

몇 초 안에 권장 온도가 수락됩니다. 이후 화살표 버튼으로 온도를 변경할 수 있습니다.

- 확인 후 OK를 누릅니다.

실제 온도가 표시되면서 가열 단계가 실행됩니다.

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

- 조리 후에는 선택한 기능의 센서를 선택하여 조리 프로그램을 종료하십시오.

⚠️ 뜨거운 스팀으로 인한 부상 위험.

도어를 열면 매우 뜨거운 스팀이 배출될 수 있습니다. 스팀으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.


뒤로 물러서서 뜨거운 스팀이 없어질 때까지 기다립니다.

- 오븐에서 음식을 꺼냅니다.
- 스팀오븐을 끕니다.

작동

스팀오븐 세척

- 필요한 경우, 오븐 내부에서 응축수 받이를 꺼낸 후 비웁니다.

 뜨거운 물로 인한 부상 위험.
조리 프로그램이 끝나면 스팀 생성기에 잔존하는 뜨거운 물이 물통으로 펌핑됩니다.
기기에서 물통을 꺼낼 때 내용물을 흘리지 않도록 유의하십시오.

- 물통을 분리하십시오.
- 누수 방지 가드를 분리하고 물통을 비우십시오.
- 사용 후에는 “세척 및 관리”의 설명과 같이 전체 기기를 세척 후 건조시킵니다.

설치 시 누수 방지 가드를 올바르게 체결하였는지 확인하십시오.

- 기기 내부가 완전히 마를 때까지 도어를 열어 둡니다.

물 보충

프로그램 도중에 물을 보충해야 하는 경우, 신호음이 발생하며 용기에 신선한 물을 보충하라는 메시지가 디스플레이에 표시됩니다.

- 물통을 꺼낸 다음 물을 보충하십시오.
- 물통을 다시 기기에 넣으십시오.
조리 프로그램이 다시 시작됩니다.


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
- 작동시간
- 종료시간
- 시작시간

온도 변경

스팀 요리  및 에코 스팀 요리 기능에 대한 온도를 변경할 수 있습니다.

기타  | 설정  | 추천 온도(을)를 선택하여 요리 선호도에 맞게 권장 온도를 영구적으로 재설정할 수 있습니다.

- ▲ 또는 ▼ 화살표 버튼을 터치하거나  영역을 오른쪽 또는 왼쪽으로 스와이프하십시오.

원하는 온도가 디스플레이에 나타납니다.

- 탐색 영역을 통해 원하는 온도를 변경하십시오.

온도는 5 °C 단위로 변경됩니다.

- OK를 눌러 확인합니다.

원하는 새 온도로 조리 프로그램이 다시 시작됩니다.

조리 시간 설정

음식을 오븐 안에 넣고 너무 늦게 조리를 시작하면 조리 결과가 안 좋을 수 있습니다. 신선한 음식은 색상이 변할 수 있으며 상할 수도 있습니다.
조리 프로그램을 가능한 한 빨리 시작할 수 있도록 시간을 선택하십시오.

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

⌚ 센서 조절장치를 통해 작동시간, 종료시간 또는 시작시간(를) 입력하여 조리 과정을 자동으로 켜거나 끌 수 있습니다.

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

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

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

- ⌚ 센서 조절장치를 선택합니다.
- 원하는 시간을 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인합니다.
- ↵ 센서 조절장치를 터치하여 선택한 작동 모드의 메뉴로 돌아갑니다.

조리 시간은 설정한 온도에 도달하지 않으면 시작하지 않습니다.

약 80 °C 이상에서 조리하는 경우, 조리 시간이 끝나기 직전에 디스플레이에 스팀 감소이(가) 표시되며 스팀오븐 도어가 자동으로 조금 열립니다.

- 도어를 열거나 오븐에서 음식을 꺼내기 전에 디스플레이에 스팀 감소 표시가 사라질 때까지 대기하십시오.

자동 도어 열림 장치가 원래 위치로 복귀된 이후에만 새로운 조리 프로그램을 시작할 수 있습니다. 이를 수동으로 밀면 손상될 수 있습니다.

설정된 조리 시간 변경

- ⌚ 센서를 선택합니다.
- 원하는 시간을 선택합니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.
- 필요에 따라 변경을(를) 선택하십시오.
- 설정된 시간을 변경합니다.
- 확인 후 OK를 누릅니다.
- 선택된 기능의 메뉴로 돌아가려면
↳ 센서를 터치하십시오.

이러한 설정은 정전 발생 시 삭제됩니다.

설정된 조리 시간 삭제

작동시간(를) 스팀 요리 [SS] 및 에코 스팀 요리 기능에서 삭제할 수 있습니다.

- ⌚ 센서를 선택합니다.
- 원하는 시간을 선택합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.
- 삭제(를) 선택합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.
- 선택된 기능의 메뉴로 돌아가려면
↳ 센서를 터치합니다.

작동시간(을)를 삭제하는 경우, 종료시간 및 시작시간에 대한 설정 시간 또한 삭제됩니다.
종료시간 또는 시작시간(을)를 삭제하면, 조리 프로그램은 설정된 조리 시간으로 시작됩니다.

작동

조리 프로그램 중단

도어를 열면 조리 프로그램이 즉시 중단됩니다. 오븐 가열이 꺼집니다. 설정한 조리 시간은 저장됩니다.

! 뜨거운 스팀으로 인한 부상 위험.
도어를 열면 매우 뜨거운 스팀이 배출될 수 있습니다. 스팀으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
뒤로 물러서서 뜨거운 스팀이 없어질 때까지 기다립니다.

! 뜨거운 표면 및 음식으로 인한 부상 위험.
작동 중에는 스팀오븐이 뜨거워집니다. 오븐 내부, 측면 레일, 부속품 또는 음식 자체로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
오븐 내부에 음식을 넣거나 꺼내거나 뜨거운 오븐 내부에 손을 넣을 때는 오븐용 장갑을 착용하십시오.
조리 용기를 오븐에 넣거나 꺼낼 때 뜨거운 음식이 넘치지 않도록 유의하십시오.

도어가 닫혀야 조리 프로그램이 다시 시작됩니다.

도어가 닫히면 압력 평형이 이루어져 휘파람 소리가 날 수 있습니다.

스팀오븐 내부가 다시 가열되고 온도가 상승할 때 디스플레이에 오븐 내부 온도가 표시됩니다. 설정 온도에 도달하면 디스플레이에 남은 조리 진행시간이 표시됩니다.

조리의 마지막 분에 도어가 열리면 조리 프로그램이 일찍 종료됩니다.

조리 프로그램 취소

- 선택한 기능 또는 <v> 센서에 대한 센서 조절장치를 터치하십시오.
- 필요한 경우, 과정 취소 선택 후 OK로 확인합니다.

그러면 오븐 가열이 꺼집니다. 설정한 모든 조리 시간이 삭제됩니다.

메인 메뉴가 표시됩니다.

알람 기능

알람 기능 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 초까지 설정할 수 있습니다.

남은 시간 알림 설정

액정판 | QuickTouch | 꺼짐 설정을 선택한 경우, 남은시간알림을 설정하기 전에 스팀오븐을 켜야 합니다. 스팀오븐이 꺼지면 남은 시간 알림이 디스플레이에서 카운트 다운되는 것을 볼 수 있습니다.

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

- ⌚ 센서를 선택합니다.
 - 조리 프로그램을 동시에 진행 중인 경우, 알람 기능을(를) 선택하십시오.
- 설정 00:00 분 메시지가 표시됩니다.
- 탐색 영역을 사용하여 06:20으로 설정하십시오.
 - 확인 후 OK를 누릅니다.

남은 시간 알림이 이제 설정되었습니다.

스팀오븐이 꺼지면, 남은 시간 알림이 디스플레이에서 카운트 다운되고 시간 대신 △ 표시가 나타납니다.

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

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

메뉴에 있는 경우, 남은 시간 알림이 백그라운드에서 카운트 다운됩니다.

남은 시간 알림이 끝나면, △ 표시가 깜박이고 시간이 카운트되며 소리가 울립니다.

- ⊕ 센서를 선택합니다.
- 필요한 경우, OK로 확인합니다.

부저 울림이 정지되고 디스플레이에서 기호가 꺼집니다.

남은 시간 알림의 시간 변경

- ⊕ 센서 조절장치를 선택합니다.
- 조리 프로그램을 동시에 진행 중인 경우, 알람 기능을(를) 선택하십시오.
- 변경을(를) 선택합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

선택한 남은 시간 알림이 표시됩니다.

- 남은시간알림에 설정된 시간을 변경하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

변경된 남은시간알림 시간이 이제 설정되었습니다.

남은 시간 알림의 시간 삭제

- ⊕ 센서 조절장치를 선택합니다.
- 조리 프로그램을 동시에 진행 중인 경우, 알람 기능을(를) 선택하십시오.
- 삭제을(를) 선택합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

남은시간알림 시간이 이제 삭제되었습니다.

일반 정보

이 섹션은 일반 정보를 제공합니다. 특정 음식 및 요리법에 대한 자세한 정보는 다른 섹션에서 확인할 수 있습니다.

스팀 조리의 장점

음식이 물에 담기지 않아 거의 모든 비타민과 미네랄이 유지됩니다.

또한, 스팀으로 조리하면 기존 조리 방법보다 본연의 맛을 유지할 수 있습니다. 그러므로 조리 후에 요리를 양념하는 것이 좋습니다. 또한, 음식이 신선한 원래의 색상을 유지합니다.

적합한 용기

조리 용기

본 스팀 오븐에는 스테인리스 조리 용기가 함께 제공됩니다. 크기가 다양하고 다공성 및 고체 형태의 다른 용기는 옵션으로 이용할 수 있습니다("옵션 액세서리" 참조). 이를 통해 조리하려는 요리에 가장 적합한 용기를 선택할 수 있습니다.

스팀 조리를 위해서는 다공성 용기를 사용하는 것이 가장 좋습니다. 스팀은 모든 방향에서 요리에 전달되어 균일하게 조리할 수 있습니다.

가정용 조리용기

집에서 사용하던 용기를 사용할 수도 있습니다. 그렇지만 다음에 유의해야 합니다.

- 용기는 100 °C까지의 열 내성이 있고 고온 스팀을 견딜 수 있어야 합니다. 플라스틱 용기의 경우 스팀오븐에서 사용이 가능한지를 제조사에 문의하십시오.
- 예를 들어, 도자기, 세라믹 또는 석기 소재의 측면이 두꺼운 용기는 스팀 조리에 적합하지 않습니다. 이러한 소재는 두꺼운 측면으로 인해 열 전도도가 낮고 그로 인해 표에 나타난 시간보다 조리 시간이 훨씬 더 오래 걸립니다.
- 조리 용기를 오븐 바닥이 아닌 선반 또는 알맞은 용기에 올려 둡니다.
- 용기 상단 가장자리와 조리실 상단 사이에 간격이 있어 충분한 스팀이 용기로 유입되는지 확인합니다.

응축수 받이

다공성 용기를 사용할 때는 응축수 받이를 선반 높이 1에 장착합니다.

이를 통해 떨어지는 액체를 모아 손쉽게 제거할 수 있습니다.

또한, 필요한 경우 응축수 받이를 요리 용기로 사용할 수도 있습니다.

선반 높이

모든 선반 높이를 선택할 수 있습니다. 또한, 동시에 여러 선반 높이에서 조리할 수도 있습니다. 이로 인해 조리 시간이 바뀌지 않습니다.

스팀 조리 시 동시에 여러 개의 깊은 용기를 사용하는 경우, 가장 좋은 방법은 해당 용기의 측면 레일에 용기를 놓고 용기 사이에 최소 한 단 이상의 여유 공간을 두는 것입니다.

조리 용기와 선반을 측면 선반 지지대에 삽입하여 기울지 않도록 하십시오.

냉동 식품

냉동 식품의 가열 시간은 신선 식품보다 더 오래 걸립니다. 냉동 식품이 수량이 많을수록 가열 시간이 더 오래 걸립니다.

온도

스팀 조리 중에는 온도가 100 °C를 초과하지 않습니다. 대부분의 음식은 이 온도에서 조리할 수 있습니다. 베리류 등의 일부 음식은 타지 않도록 더 낮은 온도에서 조리해야 합니다. 자세한 내용은 본 사용 설명서에서 관련 섹션을 참조하십시오.

조리 시간

스팀 조리 중인 경우, 조리 시간은 설정한 온도에 도달하지 않으면 시작하지 않습니다.

일반적으로 스팀을 이용한 요리의 조리 시간은 소스팬으로 조리하는 시간과 같기 때문에 조리 습관을 변경하지 않아도 됩니다. 조리 진행시간에 영향을 주는 다른 요인에 대한 자세한 정보는 관련 섹션에서 확인할 수 있습니다.

음식의 수량은 조리 진행시간에 영향을 주지 않습니다. 감자 1 kg을 조리하는 시간은 500 g을 조리하는 시간과 동일합니다.

국물 요리

국물이 있는 요리를 하는 경우에는 조리 용기의 $\frac{2}{3}$ 까지만 채워 오븐에서 조리 용기를 꺼낼 때 국물이 넘치지 않도록 하십시오.

나만의 레시피


냄비나 팬에서 조리하는 음식도 스팀오븐으로 조리할 수 있습니다. 스팀오븐을 사용해도 조리 시간은 동일합니다. 스팀으로 조리하면 브라우닝을 하거나 바삭한 요리는 할 수 없음에 유의하십시오.

스팀 요리


에코 스팀 요리

스팀 조리 중에 에너지를 절약하기 위해 에코 스팀 요리 기능을 사용할 수 있습니다. 이 기능은 주로 생선과 야채를 조리하는 데 적합합니다.

“스팀 조리” 표에 명시된 조리 시간과 온도를 따르는 것을 권장합니다. 필요한 경우 더 오래 조리할 수 있습니다.

감자, 쌀, 파스타와 같이 전분이 많은 식품을 요리할 때 가장 좋은 기능은 스팀 요리  입니다.

설정

기타  | 에코 스팀 요리

조리표 참조 사항

조리 시간, 온도, 조리 참조 사항에 관한 지침을 따르십시오.

⌚ 조리 시간 선택

조리 진행시간은 정보를 제공하기 위한 용도입니다.

- 처음에는 짧은 조리 시간을 선택하여 시작하는 것이 좋습니다. 필요한 경우 더 오래 조리할 수 있습니다.

야채

신선

평소처럼 세척하고 잘라 신선한 야채를 준비합니다.

냉동 식품

냉동 야채는 대량으로 냉동된 경우를 제외하고 조리 전에 해동할 필요가 없습니다.

조리 시간이 동일하게 걸리는 냉동 및 신선 야채는 함께 조리할 수 있습니다.

야채가 달라붙은 채로 냉동된 경우 스팀으로 조리하기 전에 떼어내야 합니다. 포장에 표시된 조리 시간에 대한 제조사 지침을 준수하십시오.

조리 용기

완두콩 또는 아스파라거스 줄기 등 공간이 거의 없거나 전혀 없는 재료는 스팀이 기능을 할 공간이 작아 조리 시간이 오래 걸립니다. 이러한 재료를 균일하게 조리하려면 얇은 용기를 사용하여 약 3~5 cm 깊이만 채우는 것이 좋습니다. 대량으로 조리하는 경우에는 깊은 용기 1개를 사용하는 것보다 얇은 용기 2개 또는 3개로 재료를 나누는 것이 좋습니다.

조리 시간이 동일하게 걸리는 다른 종류의 야채는 함께 조리할 수 있습니다.

액체와 함께 조리하는 야채는 고체 용기를 사용하십시오.

선반 높이

다공성 용기에 색이 다른 야채를 함께 조리하는 동안에 색 번짐을 방지하려면(예: 비트) 다공성 용기 아래에 다른 음식을 두지 마십시오.

조리 시간

조리 시간은 일반적인 조리 방법과 마찬가지로 음식의 크기와 익힘 정도에 따라 다릅니다. 예시:


촉촉한 감자, 4등분:

약 17 분

촉촉한 감자, 2등분:

약 20 분

설정

오토프로그램  | ... |

또는

스팀 요리 

온도: 100 °C

조리 시간: 차트 참조

스팀 요리

| 야채 | 🕒 [분] |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 아티초크 | 32-38 |
| 컬리플라워, 전체 | 27-28 |
| 컬리플라워, 꽃 부분 | 8 |
| 콩, 녹색 | 10-12 |
| 브로콜리, 꽃 부분 | 3-4 |
| 샤토네이 당근, 전체 | 7-8 |
| 샤토네이 당근, 절반 | 6-7 |
| 샤토네이 당근, 조각 | 4 |
| 치커리, 절반 | 4-5 |
| 배추, 조각 | 3 |
| 완두콩 | 3 |
| 회향, 절반 | 10-12 |
| 회향, 얇게 썬 것 | 4-5 |
| 케일, 조각 | 23-26 |
| 촉촉한 감자, 껍질벗김 전체 2등분 4등분 | 27-29 21-22 16-18 |
| 대부분 촉촉한 감자, 껍질벗김 전체 2등분 4등분 | 25-27 19-21 17-18 |
| 전분이 많은 감자, 껍질벗김 전체 2등분 4등분 | 26-28 19-20 15-16 |
| 콜라비, 막대 썰기 | 6-7 |
| 호박, 깎둑썰기 | 2-4 |
| 대에 붙어 있는 옥수수 | 30-35 |
| 근대, 조각 | 2-3 |
| 피망, 깎둑썰거나 얇게 썬 것 | 2 |

| 야채 | ⌚ [분] |
|-----------------|-------|
| 햇감자, 단단한 것 | 30-32 |
| 버섯 | 2 |
| 리크, 얇게 썬 것 | 4-5 |
| 리크, 세로로 2등분한 것 | 6 |
| 로마네스코, 전체 | 22-25 |
| 로마네스코, 꽃 부분 | 5-7 |
| 양배추 | 10-12 |
| 비트, 전체 | 53-57 |
| 붉은 양배추, 조각 | 23-26 |
| 블랙 살시파이, 전체 | 9-10 |
| 큰 뿌리 셀러리, 막대 썰기 | 6-7 |
| 녹색 아스파라거스 | 7 |
| 흰색 아스파라거스, 전체 | 9-10 |
| 당근, 조각 | 6 |
| 시금치 | 1-2 |
| 봄 양배추, 조각 | 10-11 |
| 셀러리, 조각 | 4-5 |
| 스웨덴 순무, 조각 | 6-7 |
| 흰색 양배추, 조각 | 12 |
| 사보이 양배추, 조각 | 10-11 |
| 이탈리아 호박, 얇게 썬 것 | 2-3 |
| 꼬투리채 먹는 완두콩 | 5-7 |

⌚ 조리 시간

스팀 요리

생선

신선

평소처럼 세척, 내장 제거, 뼈를 발라 신선한 생선을 준비합니다.

냉동 식품

생선은 요리하기 전에 완전히 해동할 필요가 없습니다. 표면이 충분히 해동되어 허브와 양념이 스며들 수 있을 정도로 해동하십시오. 생선의 두께에 따라 2~5분이면 충분할 수 있습니다.

준비

소량의 레몬즙이나 라임즙을 생선에 뿌린 후 조리합니다. 구연산을 넣으면 생선 살이 단단해 집니다.

스팀으로 조리할 때는 생선에 고유한 향을 주는 미네랄이 유지되어 소금을 뿌릴 필요가 없습니다.

조리 용기

다공성 용기를 사용하는 경우에는 우선 오일을 바릅니다.

선반 높이

다공성 용기 위에 생선을 담고 다른 용기에 다른 요리를 담아 조리하는 경우에는 생선이 담긴 용기를 유리 또는 물받이 선반(모델에 따라) 위에 두어 다른 생선 요리의 풍미가 다른 음식으로 전달되지 않도록 합니다.

온도

85 °C~90 °C

가자미와 같이 부서지기 쉬운 생선을 부드럽게 조리합니다.

100 °C

대구와 연어 같이 좀 더 단단한 생선을 조리합니다.

또한, 소스나 육수에 담긴 생선을 조리합니다.

시간

조리 진행시간은 중량이 아니라 생선의 두께 및 질감에 따라 달라집니다. 생선의 두께가 두꺼울수록 조리 시간이 더 오래 걸립니다. 중량이 500 g이고 두께가 3 cm인 생선 조각은 중량이 500 g이고 두께가 2 cm인 생선 조각보다 조리 시간이 더 오래 걸립니다.

생선은 더 오래 조리할수록 살이 더 단단해 집니다. 차트에서 제공된 조리 시간을 사용합니다. 생선이 충분히 조리되지 않은 경우에만 몇 분 더 조리합니다.

소스 또는 육수에 담아 생선을 조리하는 경우에는 제공된 조리 시간보다 몇 분 더 조리하세요.

팁

- 딜 등의 허브와 향신료를 추가하면 생선의 풍미가 향상됩니다.
- 대형 생선은 스위밍 위치에서 조리하십시오. 생선의 형태를 유지하기 위해 작은 컵을 조리 용기에 거꾸로 덮고 생선을 컵의 바닥쪽에 두십시오.
- 생선 조각(예: 생선 머리, 뼈, 꼬리 등)을 사용하여 생선 육수를 만들 수 있습니다. 구멍이 없는 조리 용기에 생선 조각과 혼합 야채를 넣고 찬물을 넣은 후 조리하십시오. 60 분에서 90 분 동안 100 °C에서 조리하십시오. 조리 시간이 길수록 육수가 더 진해집니다.
- 생선 오블뢰(au bleu)는 생선을 식초물에 요리하는 방법으로써, 조리법에 따라 다른 비율을 사용합니다. 생선 껍질이 손상되지 않는 것이 중요합니다. 이러한 방식은 잉어, 송어, 장어 및 연어를 조리하기에 적합합니다.

설정

스팀 요리 

온도: 차트 참조

조리 시간: 차트 참조

| 생선 | 🌡️ [°C] | 🕒 [분] |
|------------|---------|-------|
| 장어 | 100 | 5-7 |
| 농어 필레 | 100 | 8-10 |
| 도미 필레 | 85 | 3 |
| 송어, 250 g | 90 | 10-13 |
| 헬리벳 필레 | 85 | 4-6 |
| 대구 필레 | 100 | 6 |
| 잉어, 1,5 kg | 100 | 18-25 |
| 연어 필레 | 100 | 6-8 |
| 연어 스테이크 | 100 | 8-10 |
| 바다 송어 요리 | 90 | 14-17 |
| 바사 필레 | 85 | 3 |
| 로즈피쉬 필레 | 100 | 6-8 |
| 해덕 필레 | 100 | 4-6 |
| 가자미 필레 | 85 | 4-5 |
| 아귀 필레 | 85 | 8-10 |
| 가자미 필레 | 85 | 3 |
| 넙치 필레 | 85 | 5-8 |
| 참치 필레 | 85 | 5-10 |
| 민물 농어 필레 | 85 | 4 |

🌡️ 온도 🕒 진행시간

스팀 요리

육류

신선

평소처럼 육류를 준비합니다.

냉동 식품

육류를 완전히 해동한 후에 스팀오븐에 조리해야 합니다(“특수기능” - “해동” 참조).

준비

조리 전에 재빨리 구워야 하는 육류(예: 스테이크)의 경우 우선 쿡탑을 이용해 팬으로 육류를 구워주세요.

진행시간

조리 진행시간은 중량이 아니라 육류의 두께 및 질감에 따라 달라집니다. 육류의 두께가 두꺼울수록 조리 진행시간이 더 오래 걸립니다. 중량이 500 g이고 두께가 10 cm인 고기 한 조각은 중량이 500 g이고 두께가 5 cm인 조각보다 조리 시간이 더 오래 걸립니다.

팁

- 풍미를 유지하려면 다공성 용기를 사용하십시오. 농축액을 모으려면 천공되지 않은 조리 용기를 아래에 놓으십시오. 농축액을 사용하여 소스의 풍미를 높이거나 나중에 사용하기 위해 냉동시킬 수 있습니다.
- 조류, 백 또는 닭, 지육은 육수를 만드는 데 사용할 수 있습니다. 구멍이 없는 조리 용기에 뼈와 혼합 야채를 넣고 찬물을 넣으십시오. 조리 시간이 길수록 육수가 더 진해집니다.

설정

스팀 요리 

온도: 100 °C

조리 시간: 차트 참조

| 육류 | 🕒 [분] |
|-------------------|---------|
| 다리살 스테이크, 물에 잠긴 것 | 110-120 |
| 돼지 도가니살 | 135-140 |
| 닭 가슴살 | 8-10 |
| 족발 | 105-115 |
| 탑 립, 물에 잠긴 것 | 110-120 |
| 송아지 스트립 | 3-4 |
| 훈제 슬라이스 | 6-8 |
| 양고기 스투 | 12-16 |
| 뿔라흐드 | 60-70 |
| 칠면조 롤라드 | 12-15 |
| 칠면조 에스칼로프 | 4-6 |
| 갈비, 물에 잠긴 것 | 130-140 |
| 소고기 굴라시 | 105-115 |
| 닭 전체, 물에 잠긴 것 | 80-90 |
| 우둔살 | 110-120 |

🕒 조리 시간

스팀 요리

쌀

쌀은 조리할 때 부풀어 오르고, 액체와 함께 조리해야 합니다. 쌀 대 액체의 비율은 쌀의 종류에 따라 다릅니다.

쌀은 조리 과정에서 모든 종류의 액체를 흡수하므로 손실되는 영양분이 없습니다.

설정

스팀 요리 

온도: 100 °C

조리 시간: 차트 참조

| | 비율 쌀 : 액체 | ⌚ [분] |
|-------------|--------------|-------|
| 바스마티 라이스 | 1 : 1.5 | 15 |
| 파보일드 라이스 | 1 : 1.5 | 23-25 |
| 라운드 그레인 라이스 | | |
| 푸딩 라이스 | 1 : 2.5 | 30 |
| 리조토 라이스 | 1 : 2.5 | 18-19 |
| 현미 | 1 : 1.5 | 26-29 |
| 와일드 라이스 | 1 : 1.5 | 26-29 |

⌚ 진행시간

곡물

곡물류는 조리할 때 부풀어 오르고, 액체와 함께 조리해야 합니다. 곡물 대 액체의 비율은 곡물의 종류에 따라 다릅니다.

곡물은 통째로 또는 으깨서 조리할 수 있습니다.

설정

스팀 요리 

온도: 100 °C

조리 시간: 차트 참조

| | 비율 곡물 : 액체 | ⌚ [분] |
|------------|---------------|-------|
| 아마란스 | 1 : 1.5 | 15-17 |
| 불가 | 1 : 1.5 | 9 |
| 그린 스펠트, 전체 | 1 : 1 | 18-20 |
| 그린 스펠트, 조각 | 1 : 1 | 7 |
| 오트, 전체 | 1 : 1 | 18 |
| 오트, 조각 | 1 : 1 | 7 |
| 수수 | 1 : 1.5 | 10 |
| 폴렌타 | 1 : 3 | 10 |
| 퀴노아 | 1 : 1.5 | 15 |
| 호밀, 전체 | 1 : 1 | 35 |
| 호밀, 조각 | 1 : 1 | 10 |
| 밀, 전체 | 1 : 1 | 30 |
| 밀, 조각 | 1 : 1 | 8 |

⌚ 진행시간

스팀 요리

파스타

건조 파스타

건조 파스타는 조리할 때 부풀어 오르고 액체와 함께 조리해야 합니다. 파스타는 액체에 담겨야 합니다. 뜨거운 액체를 사용하면 더 좋은 조리 결과를 얻을 수 있습니다. 제조사가 명시한 조리 시간보다 약 1/3만큼 더 조리하십시오.

신선 식품

수퍼마켓에서 구입할 수 있는 신선한 파스타는 수분을 흡수하지 않아도 됩니다. 오일을 바른 다공성 용기에서 신선한 파스타를 조리하십시오. 서로 뭉칠 수 있는 파스타 가닥을 펼쳐 조리 용기에 넣으십시오.

설정

스팀 요리 

온도: 100 °C

조리 시간: 차트 참조

| 신선 | ⌚ [분] |
|--------------------------|-------|
| 뇨끼 | 2 |
| 크노플리 | 1 |
| 라비올리 | 2 |
| 슈페츨레 | 1 |
| 토르텔리니 | 2 |
| 건조 파스타, 물로 덮힘 | |
| 탈리아텔레 | 14 |
| 베르미첼리 | 8 |

⌚ 진행시간

만두

즉석 만두는 물에 담궈 조리하지 않으면 분해될 수 있습니다. 그 이유는 물을 적셔도 충분한 수분을 흡수하지 못할 수 있기 때문입니다.

오일을 바른 다공성 용기에 바로 빻은 만두를 조리하십시오.

설정

스팀 요리 

온도: 100 °C

조리 시간: 차트 참조

| | ⌚ [분] |
|-------------|-------|
| 스위트 덤플링 | 30 |
| 이스트 덤플링 | 20 |
| 즉석 포테이토 덤플링 | 20 |
| 즉석 브래드 덤플링 | 18-20 |

⌚ 진행시간

스팀 요리

건조 콩

찬물에서 최소 10시간 동안 콩을 불린 후 조리하십시오. 불린 콩은 소화가 더 잘되고 조리 시간이 줄어듭니다. 불린 콩은 조리 도중 액체에 담겨 있어야 합니다.

렌틸은 조리 전에 불릴 필요가 없습니다.

불리지 않은 콩의 경우 조리에 따라 필요한 콩 대 액체의 특정 비율이 다릅니다.

설정

스팀 요리 

온도: 100 °C

조리 시간: 차트 참조

| 불린 | |
|------------|-------|
| | ⌚ [분] |
| 콩 | |
| 강낭콩 | 55–65 |
| 팥 | 20–25 |
| 검정콩 | 55–60 |
| 얼룩덜룩한 강낭콩 | 55–65 |
| 강낭콩(완숙) | 34–36 |
| 완두콩 | |
| 옐로우 스플릿 피 | 40–50 |
| 그린 스플릿 피 | 27 |

⌚ 진행시간

| 불리지 않은 | | |
|------------|------------|---------|
| | 비율 콩:액체 | 🕒 [분] |
| 콩 | | |
| 강낭콩 | 1 : 3 | 130-140 |
| 팥 | 1 : 3 | 95-105 |
| 검정콩 | 1 : 3 | 100-120 |
| 얼룩덜룩한 강낭콩 | 1 : 3 | 115-135 |
| 강낭콩(완숙) | 1 : 3 | 80-90 |
| 렌틸 | | |
| 갈색 렌틸 | 1 : 2 | 13-14 |
| 적색 렌틸 | 1 : 2 | 7 |
| 완두콩 | | |
| 옐로우 스플릿 피 | 1 : 3 | 110-130 |
| 그린 스플릿 피 | 1 : 3 | 60-70 |

🕒 진행시간

스팀 요리

계란

계란을 삶으려면 다공성 용기를 사용합니다.

가열 단계에서 서서히 온도가 올라가므로 조리 전에 계란에 구멍을 뚫을 필요가 없고 스팀으로 조리 시 폭발하지 않습니다.

스크램블드 에그 등의 계란 요리를 만들기 위해 고체 용기를 사용하는 경우에는 우선 오일을 발라야 합니다.

설정

스팀 요리 

온도: 100 °C

조리 시간: 차트 참조

| | 🕒 [분] |
|---------------------------------|----------------|
| 소량 부드러움 중간 딱딱함 | 3 5 9 |
| 중간 부드러움 중간 딱딱함 | 4 6 10 |
| 대형 부드러움 중간 딱딱함 | 5 6-7 12 |
| 초대형 부드러움 중간 딱딱함 | 6 8 13 |


🕒 진행시간

과일

과일을 고체 용기에 담에 조리해야 과즙이 손실되지 않습니다. 다공성 용기를 사용하여 과일을 조리하려는 경우에는 바로 아래에 고체 용기를 두어 과즙을 모으십시오.

팁: 고체 용기에 모인 과즙을 사용하여 후르츠 플랜의 글레이즈를 만들 수 있습니다.

설정


스팀 요리 
 온도: 100 °C
 조리 시간: 차트 참조

| | ⌚ [분] |
|---------------|-------|
| 사과 조각 | 1-3 |
| 배 조각 | 1-3 |
| 체리 | 2-4 |
| 미라벨 플럼 | 1-2 |
| 천도 복숭아/복숭아 조각 | 1-2 |
| 자두 | 1-3 |
| 모과, 깍둑썰기한 것 | 6-8 |
| 루바브 조각 | 1-2 |
| 구스베리 | 2-3 |

⌚ 조리 시간

소시지

설정

스팀 요리 
 온도: 90 °C
 조리 시간: 차트 참조

| 소시지 | ⌚ [분] |
|------------|-------|
| 프랑크푸르트 소시지 | 6-8 |
| 볼로냐 소시지 | 6-8 |
| 송아지 고기 소시지 | 6-8 |

⌚ 진행시간

스팀 요리

갑각류

준비

냉동 갑각류를 해동한 후 스팀으로 조리하십시오.
내장을 벗기고 제거해 버린 후 갑각류를 세척합니다.


조리 용기

다공성 용기를 사용하는 경우에는 우선 오일을 바릅니다.

진행시간

갑각류는 오래 조리하면 질겨집니다. 차트에서 제공된 조리 시간을 사용하십시오.
소스 또는 육수에 담아 갑각류를 조리하는 경우에는 제공된 조리 시간보다 몇 분 더 조리하십시오.

설정

스팀 요리 
온도: 차트 참조
조리 시간: 차트 참조

| | 🌡️ [°C] | 🕒 [분] |
|-------|---------|-------|
| 새우 | 90 | 3 |
| 프론 | 90 | 3 |
| 킹 프론 | 90 | 4 |
| 작은 새우 | 90 | 3 |
| 랍스터 | 95 | 10-15 |
| 큰 새우 | 90 | 3 |

🌡️ 온도 🕒 진행시간

홍합

신선 식품

⚠ 상한 홍합으로 인한 식중독 발생 위험.
 상한 홍합은 식중독을 유발할 수 있습니다.
 입이 닫힌 홍합만 조리하십시오.
 조리 후에 입을 벌리지 않은 홍합을 먹지 마십시오.

조리하기 전에 신선한 홍합을 물에 몇 시간 담궈 모래를 제거하십시오. 그리고 깨끗하게 문질러 닦으십시오.


냉동 식품

조리 전에 냉동 홍합을 해동하십시오.

진행시간

홍합은 오래 조리하면 질겨집니다. 차트에서 제공된 조리 시간을 사용하십시오.

설정

스팀 요리 
 온도: 차트 참조
 조리 시간: 차트 참조

| | 🌡 [°C] | ⌚ [분] |
|------|--------|-------|
| 따개비 | 100 | 2 |
| 새조개 | 100 | 2 |
| 홍합 | 90 | 12 |
| 가리비 | 90 | 5 |
| 맛조개 | 100 | 2-4 |
| 모시조개 | 90 | 4 |

🌡 온도 ⌚ 진행시간

스팀 요리

메뉴 요리(전체 음식 요리)

수동 메뉴 조리 기능으로 음식을 조리하기 전에 스팀 감소 기능을 끄십시오 (“설정 - 스팀 감소” 참조).

한 메뉴를 조리할 때, 서로 다른 조리 시간을 통해 다른 음식을 조리하도록 결합할 수 있습니다(예: 쌀과 브로콜리를 결합한 생선 필레). 각 요리가 동시에 준비될 수 있도록 음식이 서로 다른 시간에 오븐 내부로 들어갑니다.

선반 높이

많은 양의 육즙(예: 생선)이 발생하는 음식이나 독특한 색(예: 비트)이 있는 음식은 유리 트레이에 또는 응축수 받이(모델에 따라 다름) 바로 위에 놓으십시오. 이를 통해 다른 음식으로 향이나 색이 퍼지는 것을 피하고 그 아래 음식에 액체가 떨어지는 것을 방지합니다.

온도

대부분의 음식을 조리하기 위해 필요한 온도이므로 전체 음식을 100 °C에서 조리하십시오. 음식의 종류가 달라 온도가 다른 경우 최저 온도에서 전체 음식을 조리하지 마십시오(예: 도미 85 °C 및 감자 100 °C인 경우).

예를 들어, 음식의 권장 조리 온도가 85 °C인 경우 100 °C에서 조리한 후 결과를 확인하십시오. 일부 부서지기 쉬운 생선(예: 가자미, 넙치)의 경우 100 °C에서 조리하면 매우 단단해 집니다.

진행시간

권장 온도보다 높은 온도에서 조리하는 경우 조리 시간을 약 1/3 정도 줄이십시오.

예시

음식 조리 시간
 (“스팀 요리” 내의 표 참조)

| | |
|----------|------|
| 파보일드 라이스 | 24 분 |
| 로즈피쉬 필레 | 6 분 |
| 브로콜리 | 4 분 |

조리 시간 설정 계산:

24 분 - 6 분 = 18 분(첫 번째 조리 시간: 쌀)

6 분 - 4 분 = 2 분(두 번째 조리 시간: 로즈 피쉬 필레)

남은 시간 = 4 분(세 번째 조리 시간: 브로콜리)

| | | | |
|-------|----------|-------------|------------|
| 조리 시간 | 24 분 - 쌀 | | |
| | | 6 분 - 피시 필레 | |
| | | | 4 분 - 브로콜리 |
| 설정 | 18 분 | 2 분 | 4 분 |

전체 메뉴 조리

- 우선 쌀을 오븐 내부에 넣습니다.
- 첫 번째 조리 시간 설정: 18 분.
- 18 분 후, 기기에 생선을 넣습니다.
- 두 번째 조리 시간 설정: 2 분.
- 2 분 후, 기기에 브로콜리를 넣습니다.
- 세 번째 조리 시간 설정: 4 분.

재가열

스팀 오븐은 건조 또는 추가 조리 없이 음식을 부드럽게 재가열하기에 매우 효과적입니다. 음식이 균일하게 재가열되고 재가열 과정 동안 휘저을 필요가 없습니다.

이전에 조리한 요리 또는 그릇에 담긴 요리(예: 육류, 야채 및 감자)를 재가열할 수 있습니다.

식기

소량의 음식은 접시에서 다시 따뜻하게 수 있습니다. 더 많은 양은 스팀 오븐용 용기에서 다시 가열해야 합니다.

시간

그릇 또는 용기의 수는 시간에 영향을 주지 않습니다.

표에 나열된 시간은 그릇당 평균적인 1인분에 해당합니다. 수량이 증가하면 조리 시간을 늘리십시오.

팁

- 구운 고기의 관절 전체 등 대량 제품은 재가열하지 마십시오. 1인분으로 분할한 후 그릇에 담아 재가열하십시오.
- 자른 피망, 롤라데 또는 덤플링 등과 같은 작은 음식은 절반으로 잘라야 합니다.
- 소스는 각각 별도로 재가열하십시오. 이때 소스 채로 조리하는 굴라시 등은 예외입니다.
- 음식을 재가열할 때에는 음식 위를 덮어 그릇에 스팀이 응축되지 않도록 하십시오.
- 슈니첼과 같은 빵이 있는 음식은 재가열하면 바삭함이 유지되지 않음에 유의하십시오.

음식 가열

- 가열할 음식을 최대 100 °C까지의 열 내성과 스팀 내성이 있는 뚜껑이나 포일로 덮습니다.
- 음식을 선반이나 조리 용기에 놓습니다.

설정

재가열 

또는

스팀 요리 

온도: 100 °C

진행시간: 차트 참조

추가적인 활용

표에 명시된 작동 시간은 정보를 제공하기 위한 용도입니다. 처음에는 짧은 조리 시간을 선택하여 시작하는 것이 좋습니다. 필요에 따라 더 길게 조리할 수 있습니다.

| 음식 | 🕒* [분] |
|--|--------|
| 야채 | |
| 당근 컬리플라워 콜라비 콩 | 6-7 |
| 사이드 디쉬 | |
| 파스타 쌀 | 3-4 |
| 감자, 가로로 절반 썬 것 | 12-14 |
| 덤플링 | 15-17 |
| 육류와 가금류 | |
| 슬라이스한 육류, 1,5 cm 두께 롤라드, 슬라이스한 것 굴라쉬 양고기 스투 | 5-6 |
| 미트볼 | 13-15 |
| 치킨 에스칼로프 칠면조 에스칼로프 | 7-8 |
| 생선 | |
| 생선 필레, 2 cm 두께 | 6-7 |
| 생선 필레, 3 cm 두께 | 7-8 |
| 그릇에 담긴 요리 | |
| 토마토 소스 스파게티 | 13-15 |
| 로스트 돼지고기, 감자, 야채 | 12-14 |
| 속을 채운 피망(절반으로 자른 것), 라이스 | 13-15 |
| 치킨 프리카세, 라이스 | 7-8 |
| 야채 수프 | 2-3 |
| 크림 수프 | 3-4 |
| 콘소메 | 2-3 |
| 스튜 | 4-5 |

🕒 진행시간

* 이 시간은 접시 위에서 가열하고 접시로 덮은 음식에 해당됩니다.

해동

스팀오븐으로 음식을 해동하면 실온보다 훨씬 빨리 해동할 수 있습니다.



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.

온도

60 °C가 최적의 해동 온도입니다.

예외: 다진 고기와 불치의 최적 해동 온도는 50 °C입니다.

해동 전 및 후

모든 포장을 제거한 후 해동하십시오.

예외: 수분을 흡수하여 부드러워질 수 있으므로 빵, 비스킷, 케이크는 포장을 유지하십시오.

해동이 끝난 음식은 몇 분 동안 실온에 두십시오. 실온에 잠시 두면 바깥쪽에서 안쪽으로 열이 균일하게 분산될 수 있습니다.

조리 용기

가금류와 같이 육즙이 떨어지는 재료를 해동하는 경우에는 다공성 용기 아래에 유리 트레이 또는 응축수 받이를 두십시오. 이를 통해 재료가 해동된 액체에 닿지 않을 수 있습니다.

액체가 떨어지지 않는 재료는 고체 용기에 담아 해동할 수 있습니다.

팁

- 예를 들어, 생선은 요리하기 전에 완전히 해동할 필요가 없습니다. 표면이 충분히 해동되어 허브와 양념이 스며들 수 있을 정도로 해동하십시오. 생선의 두께에 따라 일반적으로 2-5 분이면 충분할 수 있습니다.
- 함께 냉동된 재료(예: 베리, 고기 조각 등)를 해동하는 경우에는 해동 시간 절반쯤에 서로 분리하십시오.
- 해동된 이후에는 재료를 다시 냉동하지 마십시오.
- 포장의 지침에 따라 즉석 냉동 식품을 해동하십시오.

설정

해동

또는

스팀 요리

온도: 차트 참조

해동 시간: 차트 참조

실온에 두는 시간: 차트 참조

추가적인 활용

표에 명시된 작동 시간은 정보를 제공하기 위한 용도입니다. 처음에는 짧은 해동 시간을 선택하여 시작하는 것이 좋습니다. 필요에 따라 더 길게 해동할 수 있습니다.

| 냉동 식품 | 수량 | 🌡️ [°C] | 🕒 [분] | ⌚ [분] |
|--------------------------|-------------|---------|-------|-------|
| 유제품 | | | | |
| 슬라이스 치즈 | 125 g | 60 | 15 | 10 |
| 쿠아르크 | 250 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| 크림 | 250 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| 소프트 치즈 | 100 g | 60 | 15 | 10-15 |
| 과일 | | | | |
| 사과 소스 | 250 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| 사과 조각 | 250 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| 살구 | 500 g | 60 | 25-28 | 15-20 |
| 딸기 | 300 g | 60 | 8-10 | 10-12 |
| 라즈베리/커런트 | 300 g | 60 | 8 | 10-12 |
| 체리 | 150 g | 60 | 15 | 10-15 |
| 복숭아 | 500 g | 60 | 25-28 | 15-20 |
| 자두 | 250 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| 구스베리 | 250 g | 60 | 20-22 | 10-15 |
| 야채 | | | | |
| 블록 단위 냉동 | 300 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| 생선 | | | | |
| 생선 필레 | 400 g | 60 | 15 | 10-15 |
| 송어 요리 | 500 g | 60 | 15-18 | 10-15 |
| 랍스터 | 300 g | 60 | 25-30 | 10-15 |
| 작은 새우 | 300 g | 60 | 4-6 | 5 |
| 조리된 식품 | | | | |
| 육류, 야채, 사이드 디시/ 스튜/수프 | 480 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| 육류 | | | | |
| 구운 고기, 슬라이스 | 각 125-150 g | 60 | 8-10 | 15-20 |
| 다진 고기 | 250 g | 50 | 15-20 | 10-15 |
| | 500 g | 50 | 20-30 | 10-15 |

추가적인 활용

| 냉동 식품 | 수량 | 🌡️ [°C] | 🕒 [분] | ⌚ [분] |
|---------------------|--------|---------|-------|-------|
| 굴라시 | 500 g | 60 | 30-40 | 10-15 |
| | 1000 g | 60 | 50-60 | 10-15 |
| 간 | 250 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| 토끼 등심 | 500 g | 50 | 30-40 | 10-15 |
| 사슴 등심 | 1000 g | 50 | 40-50 | 10-15 |
| 커틀렛/토막/소시지 | 800 g | 60 | 25-35 | 15-20 |
| 가금류 | | | | |
| 치킨 | 1000 g | 60 | 40 | 15-20 |
| 닭 허벅지살 요리 | 150 g | 60 | 20-25 | 10-15 |
| 치킨 에스칼로프 | 500 g | 60 | 25-30 | 10-15 |
| 칠면조 다리 | 500 g | 60 | 40-45 | 10-15 |
| 베이킹 요리 | | | | |
| 퍼프 페스트리/이스트 도우 페스트리 | - | 60 | 10-12 | 10-15 |
| 크림 혼합 케이크/비스킷 | 400 g | 60 | 15 | 10-15 |
| 빵/롤 | | | | |
| 브레드 롤 | - | 60 | 30 | 2 |
| 호밀빵, 자른 것 | 250 g | 60 | 40 | 15 |
| 통밀빵, 자른 것 | 250 g | 60 | 65 | 15 |
| 흰빵, 자른 것 | 150 g | 60 | 30 | 20 |

🌡️ 온도 🕒 해동 시간 ⌚ 실온에 두는 시간

추가적인 활용

데치기

야채는 냉동시키기 전에 데칩니다. 데치면 냉동 시 농작물의 품질이 유지될 수 있습니다.

또한, 야채를 데치면 원래 색이 유지될 수 있습니다.

- 준비한 야채를 다공성 용기에 넣습니다.
- 데친 이후에는 야채를 찬물에 담궈 재빨리 식힙니다. 잘 말립니다.

설정

기타  | 데치기

또는

스팀 요리 

온도: 100 °C

데치기 시간: 1 분

병조림

병조림을 하기에 상태가 양호하고 흠이 없는 신선 농작물만 사용하십시오.

유리병

깨끗한 유리병과 액세서리를 사용하고 흠이 없는지 확인하십시오. 고무로 밀봉된 트위스트 마개 또는 유리 마개가 있는 유리병이 적합합니다.

모든 병의 크기가 같은지 확인하여 균일하게 병조림이 되도록 하세요.

내용물을 병에 담은 후 깨끗한 천과 온수로 마개 주위를 닦고 병을 밀봉하십시오.

과일

과일을 세밀하게 분류한 후 깨끗하게 세척한 후 말립니다. 매우 섬세하고 쉽게 으깨질 수 있으므로 부드러운 과일을 세척하는 경우에는 매우 유의하십시오.

모든 껍질, 줄기, 중심 또는 씨를 제거하십시오. 큰 과일은 자르십시오. 예를 들어, 사과를 슬라이스로 자릅니다.

씨가 있는 과일(예: 자두, 살구)을 씨앗을 제거하지 않고 병조림하는 경우에는 포크나 나무 꼬지로 여러 차례 뚫습니다. 그렇지 않으면 터질 수 있습니다.

야채

야채를 헹구고 세척한 후 자릅니다.

야채는 병에 담기 전 데쳐야 색상이 유지됩니다(“추가 용도” – “데치기” 참조).

주입 용량

유리병에 농작물을 마개에서 최대 3 cm 밀까지 채웁니다. 농작물의 세포벽이 손상될 수 있으므로 꼭 누르지 마십시오. 병을 천으로 부드럽게 누르면 내용물을 균등하게 분산시킬 수 있습니다. 병에 액체를 채웁니다. 농작물을 완전히 덮습니다. 과일은 설탕용액 그리고 야채는 소금 또는 식초 용액을 사용합니다.

팁

- 오븐을 끈 후 30분 동안 오븐에 병을 두어 잔존열을 활용합니다.
- 그리고 처음으로 병을 덮고 약 24시간 동안 식힙니다.

병조림 음식

- 1층에 선반을 놓습니다.
- 선반에 병을 놓습니다. 병이 서로 닿으면 안 됩니다.

설정

기타  | 병조림

또는

스팀 요리 

온도: 표 참조

병조림 시간: 표 참조

추가적인 활용

| 병조림 음식 | 🌡️ [°C] | 🕒* [분] |
|-----------------|---------|--------|
| 베리 | | |
| 커런트 | 80 | 50 |
| 구스베리 | 80 | 55 |
| 크랜베리 | 80 | 55 |
| 씨가 큰 과일 | | |
| 체리 | 85 | 55 |
| 미라벨 플럼 | 85 | 55 |
| 자두 | 85 | 55 |
| 복숭아 | 85 | 55 |
| 녹색 자두 | 85 | 55 |
| 씨가 작은 과일 | | |
| 사과 | 90 | 50 |
| 사과 소스 | 90 | 65 |
| 모과 | 90 | 65 |
| 야채 | | |
| 콩 | 100 | 120 |
| 누에콩 | 100 | 120 |
| 오이 피클 | 90 | 55 |
| 비트 | 100 | 60 |

🌡️ 온도 🕒 진행시간

* 병에 보관하는 시간은 1,0 L 병에 해당합니다. 0,5 L 병을 사용하는 경우에는 시간을 15 분 줄이십시오. 0,25 L 병을 사용하는 경우에는 시간을 20 분 줄이십시오.

추가적인 활용


제품 살균

스팀 오븐은 젓병 및 기타 용기를 살균하여 프로그램 종료 시에는 삶은 것과 동일하게 세균이 제거될 수 있습니다. 모든 부품, 젓병 꼭지 등이 100 °C까지의 열내성이 있고 고온 스팀을 견딜 수 있는지에 대해 제조사의 설명을 확인하십시오.


젓병을 분리하고 세척한 후 완전히 헹굽니다. 젓병의 모든 부품을 완전히 건조한 후 다시 조립해야 살균이 유지될 수 있습니다.

- 선반 위의 각각의 병을 다공성 용기(측면으로 눕히거나 개방된 부분이 아래를 향하도록)에 넣고 서로 접촉하지 않는지 확인하여 고온 스팀이 모든 측면에 닿아야 합니다.

설정

기타  | 살균
진행시간: 1 분 ~ 10 시간

또는

스팀 요리 
온도: 100 °C
시간: 15 분


반죽 발효

- 레시피를 따라 반죽을 준비합니다.
- 반죽을 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 선반에 놓습니다.

설정

기타  | 반죽 발효
진행시간: 레시피 지침에 따라 다름


또는

스팀 요리 
온도: 40 °C
진행시간: 레시피 지침에 따라 다름

스팀 플란넬 가열

- 플란넬에 수분을 가하여 돌돌 맵니다.
- 다공성 조리 용기에 나란히 배치합니다.


설정

스팀 요리 
온도: 70 °C
진행시간: 2 분

젤라틴 녹이기

- 판 젤라틴을 찬물을 채운 볼에 5 분 동안 그대로 두어 부드럽게 만듭니다. 이 때 판 젤라틴이 물에 완전히 잠겨야 합니다. 볼에서 판 젤라틴을 꺼내고 물기를 제거합니다. 볼을 비웁니다. 물기를 제거한 판 젤라틴을 볼에 다시 담습니다.
- 젤라틴 분말을 볼에 넣고 포장의 지침에 따라 물을 추가합니다.
- 볼의 뚜껑을 덮고 선반에 놓습니다.

설정


스팀 요리 
온도: 90 °C
조리 시간: 1 분

꿀 결정화

- 마개를 열고 꿀병을 다공성 조리 용기에 넣습니다.
- 조리 시간 도중에 꿀을 한 번 젓습니다.

꿀을 60 °C에서 액화(재결정화)시킬 때 주 목적은 다시 계속 퍼질 수 있게 만드는 것입니다.

설정

스팀 요리 
온도: 60 °C
시간: 90 분(용기의 크기 또는 용기 내 꿀의 양과 관계 없음)


초콜릿 녹이기

스팀오븐을 사용하면 모든 종류의 초콜릿을 녹일 수 있습니다.

케이크 덮개를 사용할 때는 포장된 상태로 다공성 조리 용기에 넣습니다.

- 초콜릿을 작은 조각으로 자릅니다.
- 대량인 경우 고체 조리 용기에 넣고 소량인 경우 컵이나 볼에 넣습니다.
- 용기 또는 그릇을 최대 100 °C까지의 열내성과 고온 스팀 내성이 있는 뚜껑이나 포일로 덮습니다.
- 대량인 경우 조리 중간 쪼에 한 번 젓습니다.

설정

스팀 요리 

온도: 65 °C

진행시간: 20 분

요거트 만들기

요거트를 만들려면 건강 식품점에서 구입할 수 있는 신선한 살아 있는 요거트 또는 요거트 배양액이 필요합니다.

첨가물이 없고 살아 있는 배양액으로 만들어진 자연 요거트를 사용하십시오. 열처리 요거트는 적합하지 않습니다.

요거트는 신선해야 합니다(짧은 보관 기간).

비냉동 장기 보존 우유 또는 신선한 우유를 사용하십시오.

장기 보존 우유는 추가적인 준비 없이 사용할 수 있습니다. 신선한 우유는 우선 90 °C로 가열한 후(끓지 않아야 함) 35 °C로 식혀야 합니다. 신선한 우유는 장기 보존 우유보다 준비가 더 쉽습니다.

요거트와 우유의 지방 비율은 동일합니다.

요거트가 굳는 동안 병을 이동하거나 흔들지 마십시오.

준비된 직후에는 요거트를 시원한 냉장고에 보관하십시오.

집에서 만든 요거트의 성공 여부는 농도, 지방 함량, 요거트를 만들 때 사용한 배양액에 따라 달라집니다. 모든 요거트가 스타터 요거트로 사용하기에 적합한 것은 아닙니다.

팁: 요거트 효소를 사용하는 경우 우유/크림 혼합물로 요거트를 만들 수 있습니다. $\frac{3}{4}$ L의 우유와 $\frac{1}{4}$ L의 크림을 섞습니다.

- 요거트 100 g과 우유 1 L를 섞거나 요거트 효소와 혼합물을 섞은 후 포장의 지침을 따릅니다.
- 혼합물을 병에 붓고 병을 밀봉합니다.
- 밀봉된 용기를 다공성 조리 용기 또는 선반에 놓습니다. 병이 서로 닿으면 안 됩니다.
- 조리 시간이 끝나는 즉시 병을 냉장고에 넣으십시오. 이때 불필요하게 병을 흔들지 않도록 주의하십시오.

설정

스팀 요리 

온도: 40 °C

진행시간: 5 시간

만족스럽지 않는 결과의 가능한 원인

요거트가 굳지 않음:

스타터 요거트의 잘못된 보관, 냉장고 밖에서 너무 오랜 시간을 지체(예: 운송 등), 포장 손상, 우유가 충분히 가열되지 않음.

액체 분리:

병을 움직였거나 요거트가 너무 빠르게 냉각됨.

모래 같은 요거트:

우유의 상태가 좋지 않거나 과열됨, 우유 및 스타터 요거트를 균등하게 섞지 않음.


추가적인 활용

베이컨 요리

베이컨은 브라우닝되지 않습니다.

- 베이컨(얇게 썰기 또는 얇게 저민)을 고체 조리 용기에 넣습니다.
- 용기를 최대 100 °C까지의 열내성과 스팀 내성이 있는 포일로 덮습니다.

설정


스팀 요리 
온도: 100 °C
진행시간: 4 분

양파 스위트닝

스위트닝이란 필요한 경우 지방을 소량 첨가하여 양파 과즙으로 양파를 조리하는 것입니다.

- 양파를 작은 조각으로 자르고 버터 약간과 함께 고체 조리 용기에 넣습니다.
- 용기를 최대 100 °C까지의 열내성과 스팀 내성이 있는 포일로 덮습니다.

설정

스팀 요리 
온도: 100 °C
진행시간: 4 분

스팀으로 즙 추출

이 기기는 부드러운 과일과 단단한 과일에서 과즙을 추출하기에 적합합니다.

과일이 과숙되면 과즙이 증가하므로 과숙된 과일을 사용하는 것이 가장 좋습니다. 과숙된 과일은 향도 강합니다.

준비

과일을 분류하고 세척합니다. 모든 흙을 제거합니다.

포도 및 신양벚나무 열매의 줄기는 쓴 맛이 나므로 제거합니다. 베리류는 줄기를 제거할 필요가 없습니다.

사과처럼 열매가 과일은 약 2 cm 크기로 자릅니다. 과일이 단단할수록 더 작게 자릅니다.


팁

- 중간 정도로 단단하고 시큼한 과일로 시험해 봅니다.
- 설탕을 추가하면 과즙의 양이 늘어나고 향이 좋아집니다. 과일에 설탕을 뿌리고 몇 시간 동안 흡수시킨 후 과즙을 추출합니다. 달콤한 과일 1kg에는 50~100 g의 설탕을 넣고 시큼한 과일 1kg에는 100~150 g의 설탕을 넣습니다.
- 과즙을 바로 사용하지 않고 병에 보관하려면 뜨거운 때 살균된 뜨거운 병에 담은 후 살균된 마개로 즉시 밀봉합니다.

과즙 추출

- 준비한 과일을 다공성 조리 용기에 넣습니다.
- 고체 용기 또는 유리 트레이 또는 응축수 받이를 아래에 두어 과즙을 모읍니다(모델에 따라 상이).

설정

스팀 요리 
온도: 100 °C
진행시간: 40~70 분

야채와 과일 벗기기

- 토마토, 천도복숭아 등의 윗부분을 십자로 자릅니다. 이를 통해 껍질을 더 쉽게 제거할 수 있습니다.
- 과일/야채를 다공성 용기에 넣습니다.
- 아몬드를 데치려면 오븐에서 꺼내자마자 찬물에 넣는 것이 중요합니다. 그렇지 않으면 껍질을 벗길 수 없습니다.

설정

스팀 요리 

온도: 100 °C

진행시간: 표 참조

| 요리 | ⌚ [분] |
|-------|-------|
| 살구 | 1 |
| 아몬드 | 1 |
| 천도복숭아 | 1 |
| 피망 | 4 |
| 복숭아 | 1 |
| 토마토 | 1 |

⌚ 진행시간

사과 보존하기

별다른 처리를 하지 않은 사과의 보관 수명을 연장할 수 있습니다. 사과를 증기로 처리하면 부패를 줄일 수 있습니다. 처리 이후 건조하고 서늘하며, 환기가 잘되는 곳에서는 5-6개월간 보관할 수 있습니다. 이러한 방법은 사과에만 적합하고 다른 종류의 과일에는 적합하지 않습니다.

설정

스팀 요리 

온도: 50 °C

보존 시간: 5 분

르와이알 만들기

- 계란 6 개와 우유 375 mL를 섞습니다 (거품이 발생하지 않도록 함).
- 계란과 우유 혼합물에 간을 한 후 오일을 바른 조리 용기에 소량의 버터와 함께 넣습니다.

설정

스팀 요리 

온도: 100 °C

진행시간: 4 분

자동 프로그램

스팀오븐에는 야채 요리를 위한 자동 프로그램이 20 가지 이상 마련되어 있습니다. 온도와 조리 시간은 사전 설정되어 있으므로 적절한 크기로 다듬은 야채만 준비하면 됩니다.

스팀으로 야채를 요리하는 방법에 대한 정보와 팁은 “스팀 요리 - 야채”를 참조하십시오.

오토 프로그램 사용

- 오토프로그램 (Auto)을(를) 선택합니다. 디스플레이에 목록이 표시됩니다.
- 야채 종류를 선택합니다(즉, 완두콩).
- 원하는 조리 정도를 설정합니다.
- 디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니다.

사용 노트

- 조리 후, 자동 프로그램을 시작하기 전에 오븐 내부를 실온으로 다시 식히십시오.
- 조리 정도는 일곱개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다. 탐색 영역을 사용하여 원하는 조리 정도를 설정할 수 있습니다.
- 자동 프로그램의 시작 및 종료 시간은 시작시간 또는 종료시간으로 늦출 수 있습니다.
- 뜨거운 오븐 내부에 음식을 넣는 경우, 도어를 열 때 주의하십시오. 뜨거운 스팀이 배출될 수 있습니다. 뒤로 물러나 스팀이 없어질 때까지 기다립니다. 뜨거운 스팀에 닿지 않도록 하고, 뜨거운 오븐 내부 벽을 만지지 마십시오. 화상 위험이 있습니다.

세척 및 관리 관련 주요 정보

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

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

부적합한 세제를 사용하는 경우 표면이 변색되거나 변형될 수 있습니다. 모든 표면은 긁힘에 취약합니다. 특정 환경에서 유리 표면의 긁힘은 파손을 유발할 수도 있습니다. 기기를 세척할 때는 반드시 가정용 세척액만을 사용하십시오. 모든 세척제 잔여물을 즉시 제거하십시오.

밀봉이 부풀 수 있으므로 지방족 탄화수소가 함유된 세척제 또는 세척액을 사용하지 마십시오.

잠시라도 오염이 잔존하는 경우 제거하기 불가능할 수 있습니다. 표면이 변색되거나 손상될 수 있습니다. 따라서 모든 오염물은 즉시 제거하는 것이 좋습니다.

- 사용한 이후에는 항상 기기 및 악세서리를 철저히 세척 및 건조시킵니다.
- 기기 내부가 완전히 마를 때까지 도어를 열어 둡니다.

팁: 휴가 등으로 기기를 장기간 사용하지 않는 경우 깨끗하게 세척하고 건조시켜야 냄새가 배는 것이 방지됩니다. 사용 후에는 도어를 열어 둡니다.

적합하지 않은 세척제

기기 외부 표면의 손상을 방지하기 위해 다음의 제품을 사용하지 않도록 유의하십시오:

- 소다, 암모니아, 산 또는 염화물이 포함된 세척제
- 석회제거제를 포함한 세척제
- 연마성 세척제(예: 파우더 클리너, 연마 세척제, 수세미)
- 용제형 세척제
- 스테인리스 스틸 세척제
- 식기세척기 세척제
- 유리 세척제
- 세라믹 유리 쿡탑용 세척제
- 단단한 연마성 브러시 또는 스펀지(예: 연마성 세척제와 이용했던 수세미, 브러시, 스펀지 등)
- 지우개 얼룩 제거 스펀지
- 날카로운 금속 스크래퍼
- 철수세미
- 스테인리스 스틸 나선형 패드
- 기계적인 세척제를 사용한 부분 세척
- 오븐 세척제 또는 스프레이

청소 및 관리

전면부 세척

- 기기 전면은 온수와 약간의 세척액을 물에 혼합해 부드러운 스펀지에 도포하여 세척하십시오.
- 청소 후에는 부드러운 천을 사용해 표면을 닦아 말리십시오.

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

오븐 내부 세척

오븐 내부, 도어 씰, 드립 채널 및 도어 안쪽은 사용 후마다 청소하고 건조시켜야 합니다.

■ 제거 방법:

- 스펀지 또는 흡수용 천을 사용하여 응축물 제거
- 세척용 스펀지 또는 세척액과 온수로 경미한 기름때 제거.
- 세척 후에는 깨끗한 물로 표면을 닦아 잔여 세척제를 모두 제거합니다.
- 이후 부드러운 천을 사용해 표면을 닦아 말립니다.

오랫동안 사용한 후에는 바닥 히터가 액체 방울로 인해 변색될 수 있으나, 이는 작동에 영향을 주지 않습니다.

도어 씰은 기기 수명 동안 사용할 수 있도록 설계되었습니다. 어떠한 원인으로 교체가 필요한 경우 고객 서비스 센터로 문의하십시오(본 사용 설명서의 마지막 참조).

자동 도어 열림 장치 세척

도어 열림 장치가 음식 잔여물로 오염되지 않도록 하십시오.

- 오염된 경우 즉시 세척용 스펀지 또는 세척액과 온수로 제거하십시오.
- 세척 후에는 깨끗한 물로 표면을 닦아 잔여 세척제를 모두 제거합니다.

물통 청소

- 매 사용 후에는 물통을 꺼내십시오.
- 누수 방지 가드를 분리하십시오.
- 물통을 비웁니다.
- 물통을 손으로 헹구고 건조시켜 석회질이 쌓이지 않도록 하십시오.
- 누수 방지 가드를 물통으로 다시 넣으십시오. 누수 방지 가드를 올바르게 체결하였는지 확인하십시오.

액세서리 청소

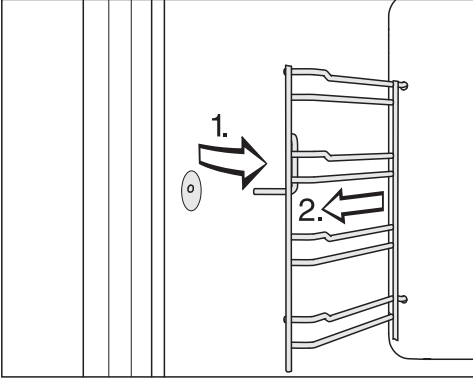
모든 액세서는 식기세척기로 세척할 수 있습니다.

응축수 받이, 선반, 조리 용기 세척

- 매 사용 시마다 응축수 받이와 선반, 조리 용기를 세척 후 건조시키십시오.
- 조리 용기가 푸르게 변색하면 식초로 제거할 수 있습니다. 그리고 깨끗한 물로 헹구십시오.

측면 레일 세척

측면 레일은 식기세척기로 세척할 수 있습니다.



- 홀더에서 측면 선반레일을 당기고(1.) 분리하십시오(2.).
- 측면 레일은 온수와 소량의 세척액 용액을 깨끗한 스폰지 또는 천에 도포하여 손으로 또는 식기세척기로 세척할 수 있습니다.

지침을 역순으로 따라 다시 조립하십시오.

- 측면 레일을 다시 조심스럽게 장착합니다.

측면 레일을 올바르게 삽입하지 않은 경우 기울어짐 방지 보호가 되지 않습니다.

스팀오븐 물때제거

물때제거를 위해 밀레 물때제거 태블릿 세제를 사용하는 것이 좋습니다("추가 구매 가능한 부속품" 참조-국가에 따라 구매가능여부 다름). 이 태블릿세제는 밀레 가전의 물때제거 과정을 최적화하기 위해 개발되었습니다. 시트르산 및/또는 염소와 같이 부적절한 물질이 포함된 다른 물때제거제는 제품을 손상시킬 수 있습니다. 또한 물때제거액의 농도가 적절하지 않으면 필요한 물때 제거 효과를 보장할 수 없습니다.

물때제거제를 금속 표면 위에 뿌리지 마십시오. 눈에 띄는 표시가 생길 수 있습니다.

그러나 물때제거제를 금속 표면 위에 뿌려야 하는 경우에는 즉시 닦아 내십시오.

개별 제품에 대한 자세한 정보는 밀레 웹사이트에서 확인할 수 있습니다. 물때제거가 필요한 경우, 남은 사용 횟수가 디스플레이에 표시됩니다. 마지막 잔여 조리 과정 이후에는 스팀오븐이 잠깁니다.

잠기기 전에 기기의 물때를 제거하는 것이 좋습니다.

물때제거 과정 동안에는 물통을 비우고 행균 후 신선한 물을 채워야 합니다.

물때제거 과정 중에는 시작시간 및 종료 시간 기능을 이용할 수 없습니다.

청소 및 관리

- 스팀오븐을 켜고 물때 제거 (☞)을(를) 선택합니다.

디스플레이에 기다려 주세요... 메시지가 나타납니다. 물때제거 과정이 준비됩니다. 이 과정에는 몇 분이 소요됩니다. 기기가 준비되면 물통을 채우라는 메시지가 표시됩니다.

- 물통에 미지근한 수돗물을 최고 ☞ 표시까지 채운 후 밀레 물때제거 태블릿 세제 2 개를 넣습니다.
- 물때제거 태블릿 세제가 녹을 때까지 기다립니다.
- 물통을 다시 기기에 넣으십시오.
- 확인 후 OK를 누릅니다.

남은 시간이 디스플레이에 표시됩니다. 이제 물때 제거가 시작됩니다.

물때 제거 과정에서 스팀오븐을 끄지 마십시오. 이 경우 전체 과정을 처음부터 다시 시작해야 합니다.

물때 제거 중에는 물통의 물을 비우고 깨끗한 수돗물로 두 번 채워야 합니다.

- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.
- OK를 눌러 각 항목을 확인합니다.

남은 시간이 모두 경과하면 디스플레이에 완료 메시지가 표시되며 신호음이 울립니다.




- 스팀오븐을 끕니다.
- 물통을 분리하고 누수 방지 가드를 꺼냅니다.
- 물통을 비우고 건조시킵니다.
- 오븐 내부를 식힙니다.
- 그리고 오븐 내부를 건조시킵니다.
- 기기 내부가 완전히 마를 때까지 도어를 열어 둡니다.

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

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





디스플레이 메시지

| 문제 | 원인과 해결 |
|---|---|
| F11 | <p>배수 호스가 막혔습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 스팀오븐의 물때 제거를 실행하십시오(“세척 및 관리” 챗터의 “관리” 참조). ■ 결함 메시지가 다시 나타나면 밀레 서비스 센터에 문의하십시오. |
| F44 | <p>기술적 결함이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 스팀오븐을 끈 다음 몇 분 후에 다시 켭니다. ■ 같은 메시지가 다시 표시되면 밀레 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다. |
| F55 | <p>조리 기능의 최대 작동 시간이 초과되었습니다. 이로 인해 안전 전원차단 장치가 활성화되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 스팀 오븐을 끈 후 다시 켭니다. <p>스팀오븐을 바로 다시 사용할 수 있습니다.</p> |
| 오븐을 켜면 디스플레이에 시스템 잠금  이(가) 나타납니다. | <p> 시스템 잠금이 활성화되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ OK를 눌러 확인합니다. <p>6초간 OK 버튼을 누르세요. 이(가) 표시됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ OK 센서 버튼을 6 초 이상 눌러 조리 과정의 시스템 잠금을 비활성화할 수 있습니다. ■ 시스템 잠금을 영구적으로 비활성화하려면 안전장치 시스템 잠금  꺼짐 설정을 선택하십시오. |
| 표에 나와 있지 않은 메시지가 디스플레이에 표시됩니다. | <p>전자 모듈 오류입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 약 1 분 동안 스팀오븐 전원 공급을 중단합니다. ■ 전원을 다시 연결한 후에도 문제가 지속되면 고객 서비스 센터에 문의합니다. |

문제 해결

예상치 못한 작동

| 문제 | 원인과 해결 |
|--|--|
| 오븐 내부가 가열되지 않습니다. | <p>데모 모드가 활성화되어 있습니다. 스팀오븐가 작동하지만 가열 소자는 작동하지 않습니다.</p> <p>■ 데모 모드를 비활성화하십시오(“설정 - 쇼룸 프로그램” 참조).</p> <p>오븐 내부가 작동 도중 고메 드로어에 의해 가열됩니다. ■ 도어를 열고 오븐 내부를 식힙니다.</p> |
| 이사한 이후에 스팀오븐이 가열 단계에서 조리 단계로 더 이상 전환되지 않습니다. | <p>기어 위치의 새 고도가 기존과 최소 300 m 이상 달라져 물의 끓는 온도가 바뀐 것입니다.</p> <p>■ 끓는 온도를 조절하려면 스팀오븐의 물때를 제거해야 합니다(“세척 및 관리 - 스팀오븐 물때제거” 참조).</p> |
| 작업 도중 비정상적으로 대량의 스팀이 배출되거나 일반적으로는 스팀이 배출되지 않는 오븐 부품에서 스팀이 배출됩니다. | <p>도어가 제대로 닫히지 않았습니다. ■ 도어를 닫으십시오.</p> <p>도어 씰이 올바르게 장착되지 않았습니다. ■ 도어 주변의 씰을 눌러 균일하게 장착되었는지 확인합니다.</p> <p>도어 씰이 손상(예: 균열)되었습니다. ■ 도어 씰을 교체합니다. 밀레에서 구입할 수 있습니다(문의는 본 책자 끝부분 참조).</p> |
| 시작시간 및 종료시간 기능을 이용할 수 없습니다. | <p>오븐 내부 온도가 너무 높습니다. 즉, 프로그램이 종료되었습니다.</p> <p>■ 도어를 열고 오븐 내부를 식힙니다.</p> <p>해당 기능은 물때 제거와(과) 함께 이용할 수 없습니다.</p> |

| 문제 | 원인과 해결 |
|---|---|
| <p>센서 조절장치가 반응하지 않습니다.</p> | <p>액정판 QuickTouch 꺼짐 설정을 선택했습니다. 스팀오븐이 꺼지면 센서 조절장치는 응답하지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 스팀오븐이 켜지면 센서 조절장치가 응답합니다. 스팀오븐이 꺼져 있어도 항상 센서 조절장치가 반응하게 하려면 액정판 QuickTouch 켜짐 설정을 선택하십시오. <p>스팀오븐이 전원 공급 장치와 연결되어 있지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 스팀오븐 전원 플러그가 콘센트에 올바르게 꽂혀있는지 확인합니다. ■ 퓨즈에서 오작동이 발생했는지 확인하십시오. 자격을 갖춘 전기 기술자나 밀레 서비스 센터에 문의하십시오. <p>조절장치에 결함이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 디스플레이가 꺼지고 스팀오븐이 다시 시작될 때까지 켜짐/꺼짐 버튼  을 누른 채로 기다립니다. |
| <p>오븐을 켜면  센서 버튼이 깜박입니다.</p> | <p>스팀오븐을 아직 와이파이 네트워크에 연결하지 않은 상태입니다. 깜박임은 해당 센서 버튼으로 스팀오븐을 쉽게 네트워크에 연결할 수 있음을 알려주는 것입니다. 스팀오븐을 여러 차례 켜고 끄면 센서 버튼의 깜박임은 멈추지만, 네트워크 연결 기능은 활성화된 상태를 유지합니다.</p> |

소음

| 문제 | 원인과 해결 |
|--|--|
| <p>작동 중에, 그리고 스팀오븐을 끈 후에 웅웅 울리는 소리가 들릴 수 있습니다.</p> | <p>이 소음은 잘못된 작동이나 제품 결함을 나타내는 것이 아닙니다. 소음은 시스템을 통해 물이 펌핑되면서 발생합니다.</p> |
| <p>기기의 전원을 끈 이후에도 팬에서 계속 소리가 납니다.</p> | <p>팬이 계속해서 작동됩니다. 기기에는 오븐의 스팀을 제거하는 팬이 장착됩니다. 팬은 기기가 꺼진 이후에도 잠시 동안 작동합니다. 그리고 잠시 후에 자동으로 꺼집니다.</p> |
| <p>기기를 다시 켜면 휘파람 소리가 납니다.</p> | <p>도어가 닫히면 압력 평형이 이루어져 휘파람 소리가 날 수 있습니다. 이는 오류가 아닙니다.</p> |

문제 해결

일반적인 문제 또는 기술적인 오류

| 문제 | 원인과 해결 |
|---------------|--|
| 기기를 끌 수 없습니다. | 퓨즈에 오작동이 발생하였습니다. ■ 퓨즈함에서 트립 스위치를 리셋하거나 플러그 퓨즈를 교체하십시오(최소 퓨즈 등급용). |
| | 기술적 오류가 발생했을 수도 있습니다. ■ 주전원에서 제품의 연결을 약 1 분 동안 끊으십시오. - 관련 메인 퓨즈를 작동시키거나 퓨즈를 완전히 조이거나 - 차단기에서 전원을 끕니다. ■ 주전원 퓨즈함 또는 차단기에서 트립 스위치를 재설정 한 후에도 스팀오븐이 켜지지 않으면 자격을 갖춘 전기 기술자 또는 Miele 서비스 센터에 문의하십시오. |

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

문제 발생시 연락처

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

밀레 고객 서비스 센터 연락처는 사용설명서 마지막 장에서 확인하실 수 있습니다.

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

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

보증

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

설치

설치시 안전 지침

⚠ 잘못된 설치로 인한 손상 위험.

잘못 설치하면 스팀오븐이 손상될 수 있습니다.

스팀오븐 설치는 자격을 갖춘 사람이 작업해야 합니다.

▶ 스팀오븐에 손상이 발생하는 것을 예방하려면, 스팀오븐의 데이터 플레이트에 있는 연결 데이터(주파수 및 전압)가 주전원 공급장치의 연결 데이터와 반드시 일치해야 합니다.

제품을 연결하기 전에 이 데이터를 비교해 보십시오. 확실하지 않은 경우 자격을 갖춘 기술자에게 문의하십시오.

▶ 멀티 소켓 어댑터 및 연장선은 제품의 안전을 충분히 보장할 수 없습니다(화재 위험). 스팀오븐을 주전원 공급 장치에 연결하는 데 이러한 제품을 사용하지 마십시오.

▶ 스팀오븐을 설치한 후 소켓에 쉽게 접근할 수 있어야 합니다.

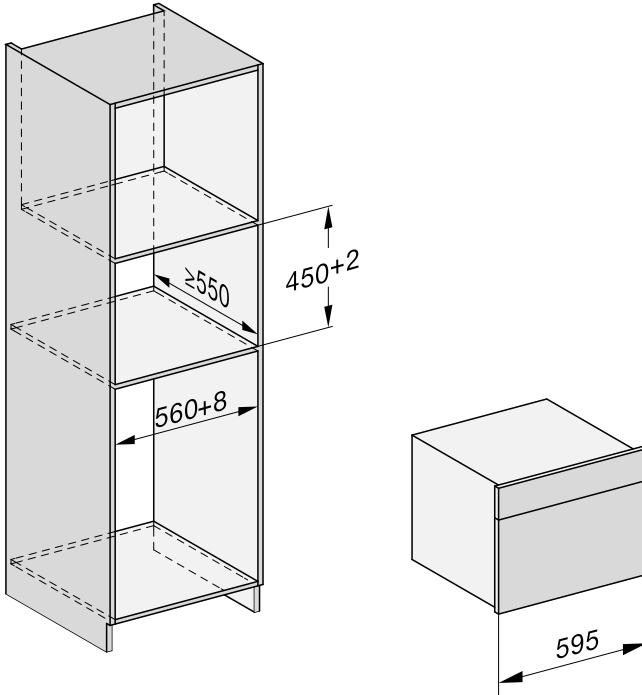
▶ 스팀오븐은 상단 선반에 놓인 조리 용기의 내용물을 볼 수 있는 위치에 배치해야 합니다. 그렇지 않으면 뜨거운 음식이 쏟아지거나 부상을 입을 위험이 있습니다.

빌트인 치수

모든 수치는 mm으로 표시되어 있습니다.

키친장에 설치

가구장의 빌트인 설치 공간 뒤에는 후면 패널이 장착되지 않아야 합니다.

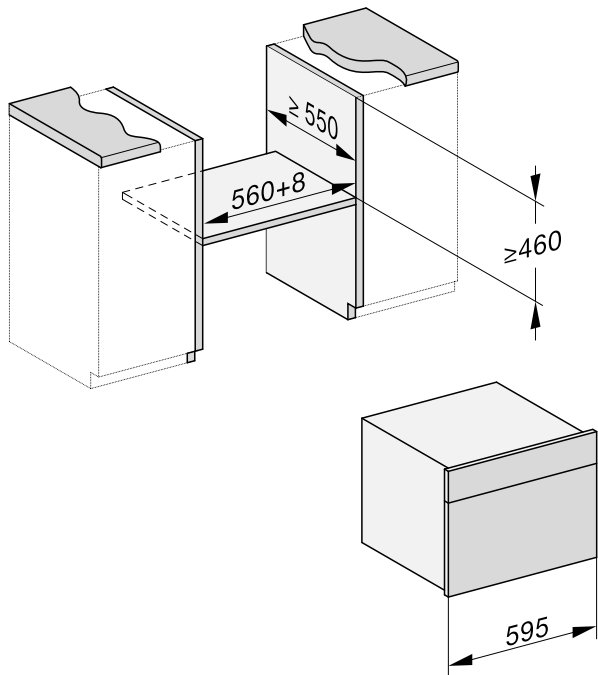


설치

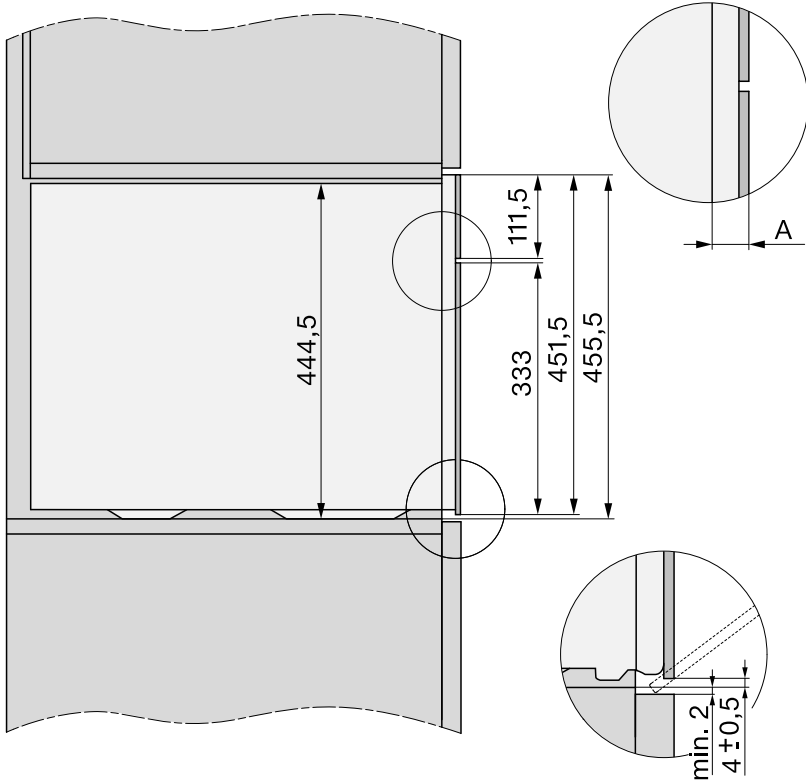
하부장에 설치

가구장의 빌트인 설치 공간 뒤에는 후면 패널이 장착되지 않아야 합니다.

전기 또는 인덕션 콕탑 아래 하부장에 스팀오븐을 설치하는 경우 콕탑 뿐만 아니라 깊이에 관련하여 설치 지침을 준수하십시오.



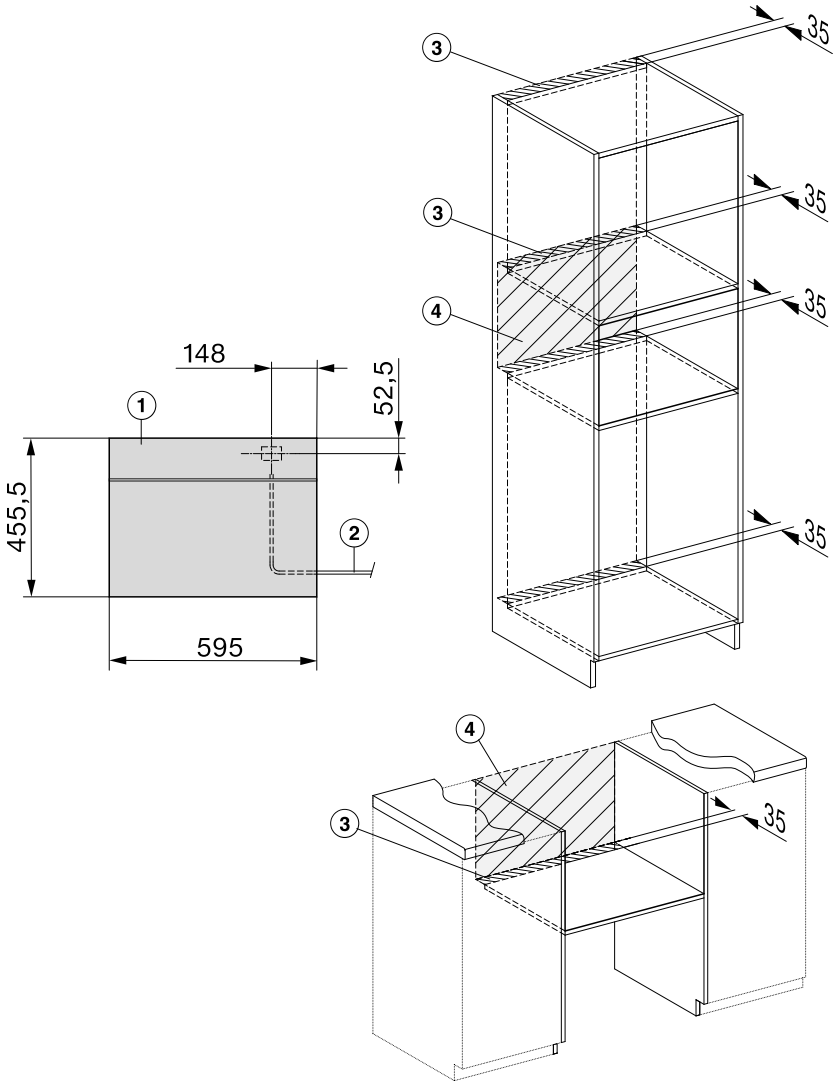
측면뷰



- A 유리 전면: 22 mm
- 금속 전면: 23,3 mm

설치

연결 및 환기



- ① 전면 모습
- ② 주전원 연결 케이블, L = 2.000 mm
- ③ 환기 컷아웃, 최소 180 cm²
- ④ 이 구역에서는 연결이 허용되지 않음

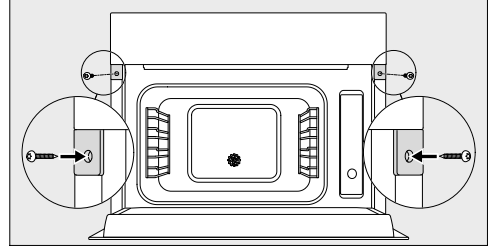
스팀오븐 설치

- 스팀오븐을 주전원 케이블에 연결합니다.

잘못된 운반으로 인한 손상 위험.
 도어 핸들로 스팀오븐을 들어올리면
 도어가 손상될 수 있습니다.
 제품 케이스의 핸들 컷아웃을 사용하여
 제품을 들어올립니다.

스팀오븐을 평평한 표면에 두지 않으면
 스팀 생성기가 오작동할 수 있습니다.
 수평을 기준으로 허용 가능한 최대 편
 차는 2°입니다.

- 스팀오븐을 하우징으로 밀어넣은 후
 정렬합니다.
 이 과정에서 전원 케이블이 갇히거나
 손상되지 않도록 확인하십시오.
- 도어를 엽니다.



- 제공된 나무 나사를 사용하여 스팀오
 븐을 측벽에 고정합니다
 (3,5 x 25 mm).
- 스팀오븐을 전기 공급장치에 연결합니
 다.
- 머신의 작동은 사용 설명서에 따라 스
 팀오븐의 모든 기능이 정상적으로 작
 동하는지 확인하십시오.

설치

전기 연결

스팀 오븐은 적합한 접지 콘센트에 연결할 수 있는 주전원 케이블과 함께 제공됩니다.

스팀오븐을 설치한 후 반드시 콘센트에 쉽게 접근할 수 있어야 합니다. 콘센트에 쉽게 접근할 수 없다면, 각 전극의 설치면에 알맞은 연결 해제 수단이 제공되었는지 확인해야 합니다.




과열로 인한 화재의 위험

스팀 오븐을 멀티탭이나 연장선에 연결하면 케이블에 과부하가 걸릴 수 있습니다.

안전을 위해 연장 케이블 또는 멀티탭은 사용하지 마십시오.

전기 설치는 BS 7671 요건을 준수해야 합니다.

안전을 위해 관련 전기 설비에서 스팀 오븐 연결에  유형 잔류 전류 장치(RCD)를 사용하는 것을 권장합니다.

주 연결 케이블이 손상되었다면 같은 유형의 특정 주 연결 케이블(밀레 서비스 센터에서 구매 가능)로만 교체할 수 있습니다. 안전을 위해 이러한 교체는 자격을 갖춘 전문가 또는 밀레 서비스 센터에서 작업해야 합니다.

사용 설명서와 데이터 플레이트에는 정격 전력 소비량과 알맞은 퓨즈 정격이 명시되어 있습니다. 해당 정보를 전기 연결 정보와 비교합니다.

의문이 드는 경우 자격을 갖춘 기술자에게 문의합니다.

전원 공급원과 동기화되지 않는(예: 단절된 네트워크, 백업 시스템 등) 자력 전원 공급 시스템 또는 일반 전원 공급 시스템의 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 전원과 동기화 되지 않은 경우에도 유지되어야 하고, 혹은 설치 시 이와 동등한 수준의 수단으로 대체되어야 합니다. 예를 들면 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001의 최신 버전에서 설명하는 내용과 같습니다.

통신 모듈에 관한 저작권 및 라이선스

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

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

■ (주)밀레코리아

서울시 강남구 논현로 559 밀레하우스 빌딩 (06126)

■ 홈페이지: www.miele.co.kr

■ 온라인 쇼핑몰: shop.miele.co.kr

■ A/S 신청: 전국 1577-1597

■ 본 제품은 수입 완제품으로 공급이 일시 지연될 수 있습니다.

DG 7140, DG 7240

ko-KR

M.-Nr. 11 400 670 / 04 / 002