

## 사용 및 설치 설명서 콤비스팀오븐



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

# 목차

---

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 경고 및 안전 지침.....         | 8  |
| 환경 보호.....              | 15 |
| 제품 안내.....              | 16 |
| 사용 설명서.....             | 16 |
| 데이터 플레이트.....           | 18 |
| 제공되는 약세서리.....          | 18 |
| 조절장치.....               | 21 |
| 켜짐/꺼짐 센서 조절장치.....      | 22 |
| 동작 센서.....              | 22 |
| 센서 조절장치.....            | 23 |
| 터치 디스플레이.....           | 24 |
| 기호.....                 | 25 |
| 기기 사용.....              | 26 |
| 메뉴 옵션 선택.....           | 26 |
| 스크롤 탐색.....             | 26 |
| 메뉴 나가기.....             | 26 |
| 값 또는 설정 변경.....         | 26 |
| 목록에서 설정 변경.....         | 26 |
| 롤러로 숫자 입력.....          | 26 |
| 숫자 키패드를 사용한 숫자 입력.....  | 26 |
| 세그먼트 바를 사용하여 설정 변경..... | 27 |
| 글자 입력.....              | 27 |
| 컨텍스트 메뉴 표시.....         | 27 |
| 입력값 이동.....             | 27 |
| 폴다운 메뉴 표시.....          | 28 |
| 도움말 표시.....             | 28 |
| 모바일스타트 활성화.....         | 28 |
| 기능 설명.....              | 29 |
| 컨트롤 패널.....             | 29 |
| 물통.....                 | 29 |
| 응축수통.....               | 29 |
| 온도감지봉.....              | 29 |
| 온도/중심부 온도.....          | 29 |
| 수분.....                 | 29 |
| 조리 시간.....              | 30 |
| 소음.....                 | 30 |
| 가열 단계.....              | 30 |
| 조리 단계.....              | 30 |
| 스팀 감소.....              | 30 |
| 오븐 내부 조명.....           | 30 |

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>처음 사용하기 전</b> .....      | <b>31</b> |
| Miele@home .....            | 31        |
| 기본 설정.....                  | 32        |
| 최초 청소.....                  | 33        |
| 올바른 물 끓는점 설정.....           | 34        |
| 스팀오븐 가열.....                | 34        |
| <b>기기 설정</b> .....          | <b>35</b> |
| 설정 개요.....                  | 35        |
| “기기 설정” 메뉴 열기.....          | 38        |
| 언어 ▾.....                   | 38        |
| 시간.....                     | 38        |
| 날짜.....                     | 39        |
| 조명.....                     | 39        |
| 스크린 시작.....                 | 39        |
| 디스플레이.....                  | 40        |
| 볼륨.....                     | 40        |
| 단위.....                     | 41        |
| 보온.....                     | 41        |
| 스팀 감소.....                  | 41        |
| 추천조리온도.....                 | 41        |
| Booster (부스터).....          | 42        |
| 자동 행굼.....                  | 42        |
| 물 경도.....                   | 43        |
| 동작 센서.....                  | 45        |
| 안전장치.....                   | 46        |
| 전방 가구 인식.....               | 46        |
| Miele@home .....            | 47        |
| 스캔 및 연결하기.....              | 47        |
| 원격 제어.....                  | 48        |
| 모바일스타트 활성화.....             | 48        |
| SuperVision(수퍼비전) .....     | 48        |
| 리모트 업데이트.....               | 49        |
| 소프트웨어 버전.....               | 50        |
| 법적 정보.....                  | 50        |
| 전시장 전용 프로그램.....            | 50        |
| 공장 출고시 설정.....              | 50        |
| 기기 작동시간 (총).....            | 50        |
| <b>알람 + 남은시간 알림기능</b> ..... | <b>51</b> |
| 알람 기능 사용.....               | 51        |
| 남은시간 알림기능 기능 사용.....        | 52        |
| <b>메인 및 하위 메뉴</b> .....     | <b>53</b> |

# 목차

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| 에너지 절약 팁.....                | 55        |
| 작동.....                      | 56        |
| 조리 프로그램 설정 및 값 변경.....       | 57        |
| 온도 및 중심부 온도 변경.....          | 57        |
| 습도 변경.....                   | 57        |
| 조리 시간 설정.....                | 58        |
| 설정된 조리 시간 변경.....            | 58        |
| 설정된 조리 시간 삭제.....            | 58        |
| 조리 프로그램 취소.....              | 59        |
| 조리 프로그램 중단하기.....            | 59        |
| 오븐 내부 예열.....                | 60        |
| Booster.....                 | 60        |
| 예열.....                      | 61        |
| Crisp function(바삭하게 굽기)..... | 61        |
| 스팀 배출.....                   | 62        |
| 기능 변경.....                   | 62        |
| <b>일반 정보.....</b>            | <b>63</b> |
| 스팀 조리의 장점.....               | 63        |
| 적합한 용기.....                  | 63        |
| 선반 높이.....                   | 63        |
| 냉동 식품.....                   | 64        |
| 온도.....                      | 64        |
| 조리 시간.....                   | 64        |
| 국물 요리.....                   | 64        |
| 나만의 레시피 - 스팀 조리.....         | 64        |
| 다용도 트레이와 콤비 선반.....          | 64        |
| <b>스팀 요리.....</b>            | <b>65</b> |
| 에코스팀 요리.....                 | 65        |
| 조리표 참조 사항.....               | 65        |
| 야채.....                      | 66        |
| 생선.....                      | 69        |
| 육류.....                      | 72        |
| 쌀.....                       | 74        |
| 곡물.....                      | 75        |
| 파스타.....                     | 76        |
| 만두.....                      | 77        |
| 건조 콩.....                    | 78        |
| 계란.....                      | 80        |
| 과일.....                      | 81        |
| 소시지.....                     | 81        |
| 갑각류.....                     | 82        |
| 홍합.....                      | 83        |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| 메뉴 요리(전체 음식 요리) – 수동.....         | 84         |
| <b>수비드(진공) 요리.....</b>            | <b>85</b>  |
| <b>특수 기능.....</b>                 | <b>91</b>  |
| 재가열.....                          | 91         |
| 해동.....                           | 93         |
| Mix & Match.....                  | 96         |
| 메뉴 요리 – 자동.....                   | 105        |
| 병조림.....                          | 106        |
| 보틀 케이크.....                       | 108        |
| 말리기.....                          | 109        |
| 사바스 및 옴 토브(유대교 축제) 프로그램 사용하기..... | 110        |
| 스팀으로 증 추출.....                    | 112        |
| 데치기.....                          | 112        |
| 제품 살균.....                        | 112        |
| 오븐용기 가열.....                      | 113        |
| 보온.....                           | 113        |
| 반죽 발효.....                        | 113        |
| 스팀 플란넬 가열.....                    | 113        |
| 젤라틴 녹이기.....                      | 114        |
| 꿀 결정화.....                        | 114        |
| 초콜릿 녹이기.....                      | 114        |
| 베이컨 요리.....                       | 115        |
| 양파 스위트닝.....                      | 115        |
| 사과 보존하기.....                      | 115        |
| 르와이알 만들기.....                     | 115        |
| 과일 저장.....                        | 116        |
| 야채와 과일 벗기기.....                   | 116        |
| 요거트 만들기.....                      | 117        |
| <b>오토프로그램.....</b>                | <b>118</b> |
| 카테고리.....                         | 118        |
| 자동 프로그램 사용.....                   | 118        |
| 사용 노트.....                        | 118        |
| 검색.....                           | 119        |
| <b>MyMiele.....</b>               | <b>120</b> |
| <b>사용자 프로그램.....</b>              | <b>121</b> |
| <b>베이킹.....</b>                   | <b>124</b> |
| 베이킹 팁.....                        | 124        |
| 베이킹 팁.....                        | 125        |
| 기능 참고 사항.....                     | 125        |

# 목차

---

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>로스팅</b> .....                   | <b>127</b> |
| 로스팅 팁.....                         | 127        |
| 기능 참고 사항.....                      | 127        |
| 온도감지봉.....                         | 129        |
| <b>그릴굽기</b> .....                  | <b>132</b> |
| 그릴링 팁.....                         | 132        |
| 그릴 시 팁.....                        | 132        |
| 기능 참고 사항.....                      | 133        |
| <b>청소 및 관리</b> .....               | <b>134</b> |
| 세척 및 관리 관련 주요 정보.....              | 134        |
| 적합하지 않은 세척제.....                   | 134        |
| 전면부 세척.....                        | 134        |
| 퍼펙트클린.....                         | 135        |
| 오븐 내부.....                         | 136        |
| 물통과 응축수통 청소.....                   | 137        |
| 액세서리.....                          | 138        |
| 측면 선반레일 세척.....                    | 139        |
| 상단 가열/그릴부 내리기.....                 | 140        |
| 유지관리.....                          | 141        |
| 불림.....                            | 141        |
| 건조.....                            | 141        |
| 헝굼.....                            | 141        |
| 스팀오븐 물때제거.....                     | 141        |
| 도어 분리.....                         | 143        |
| 도어 장착.....                         | 144        |
| <b>문제 해결 가이드</b> .....             | <b>145</b> |
| 디스플레이 메시지.....                     | 145        |
| 예상하지 못한 작동.....                    | 146        |
| 소음.....                            | 148        |
| 만족스럽지 않은 성능.....                   | 148        |
| 일반적인 문제 또는 기술적인 오류.....            | 149        |
| <b>추가 구매 가능한 액세서리</b> .....        | <b>151</b> |
| 용기.....                            | 151        |
| 기타.....                            | 151        |
| 세척 및 관리 제품(국가에 따라 구매 가능여부 다름)..... | 151        |
| <b>서비스</b> .....                   | <b>152</b> |
| 문제 발생시 연락처.....                    | 152        |
| 보증.....                            | 152        |
| <b>설치</b> .....                    | <b>153</b> |
| 설치시 안전 지침.....                     | 153        |

---

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| 빌트인 치수 .....              | 154        |
| 키 큰 장에 설치.....            | 154        |
| 하부장에 설치.....              | 155        |
| 옆면.....                   | 156        |
| 컨트롤 패널을 위한 회전 범위.....     | 157        |
| 연결 및 환기.....              | 158        |
| 스팀오븐 설치.....              | 159        |
| 전기 연결.....                | 160        |
| 저작권 및 라이선스.....           | <b>161</b> |
| 통신 모듈에 관한 저작권 및 라이선스..... | <b>162</b> |

## 경고 및 안전 지침

콤비스팀오븐은 다음 설명서에 스팀오븐으로 명시되어 있습니다.

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 책임지지 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, 베이킹, 그릴, 해동 및 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.
- ▶ 이 스팀오븐에는 특정 상황에 대처하기 위한(예: 온도, 습도, 내화학적성, 내마모성, 진동) 특수 램프가 있습니다. 이 특수 램프는 지정된 목적에 따라서만 이용해야 합니다. 실내 조명으로는 적합하지 않습니다. 교체 램프는 밀레 공인 기술자 또는 밀레 서비스 센터에서 장착해야 합니다.
- ▶ 스팀 오븐에는 에너지 효율 등급 E에 해당하는 조명이 2 개 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 표면으로 인한 부상 위험. 어린이의 피부는 성인 피부보다 고온에 민감합니다. 도어 유리, 컨트롤 패널 및 환기구 등 스팀오븐의 외부 부품은 매우 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 10 kg의 중량을 지지할 수 있습니다. 어린이는 문 열림으로 인해 다칠 수 있습니다.  
어린이가 열려 있는 도어에 앉거나 기대거나 흔들지 않도록 유의하십시오.

# 경고 및 안전 지침

---

## 기술과 관련된 안전사항



- ▶ 승인을 받지 않은 설치와 유지관리, 수리는 사용자에게 상당한 위험을 유발할 수 있습니다. 설치, 유지관리, 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.
- ▶ 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 콕탑이 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.

## 경고 및 안전 지침

### 올바른 기기 사용방법

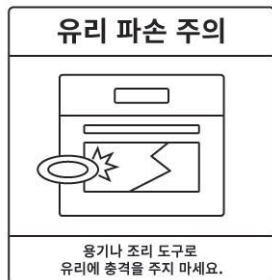
- ▶ 뜨거운 표면 및 스팀으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 스팀오븐이 뜨거워집니다. 히터 요소, 오븐 내부, 측면 레일, 부속품, 음식 또는 스팀으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 제품에 뜨거운 음식을 넣거나 꺼내거나 뜨거운 오븐 내부에 손을 넣을 때는 오븐용 장갑을 착용하십시오.
- ▶ 뜨거운 음식으로 인한 부상 위험. 음식을 오븐에 넣거나 오븐에서 꺼낼 때 넘치거나 튀 수 있습니다. 뜨거운 음식으로 화상을 입을 수 있습니다. 조리 용기를 오븐에 넣거나 꺼낼 때 뜨거운 음식이 넘치지 않도록 유의하십시오.
- ▶ 스팀 오븐을 사용하여 밀폐 용기 및 통조림에 담긴 음식을 가열하지 마십시오. 내부에 압력이 증가해 폭발하여 기기가 손상되고 부상 및 화상의 위험이 있습니다.
- ▶ 오븐에서 사용하기에 적합하지 않은 플라스틱 용기는 고온에서 녹을 수 있고 스팀오븐이 손상되거나 화재가 발생할 수 있습니다. 제조사가 오븐에 사용하기에 적합하다고 명시한 플라스틱 용기만 사용하십시오. 제조사의 사용 지침을 준수하십시오. 음식을 찌기 위한 플라스틱 통을 사용하고자 하는 경우 최대 100 °C까지 내열성이며 내증기성인지 확인하십시오. 기타 모든 플라스틱 통은 열에 녹거나 부서지거나 부러질 수 있습니다.
- ▶ 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 10kg의 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.
- ▶ 과열되면 오일과 지방이 발화될 수 있습니다. 오일 또는 지방으로 조리하는 경우에는 스팀오븐을 항상 지켜보십시오. 발화된 경우 물로 불을 끄지 마십시오. 즉시 스팀오븐 스위치를 끄고 오븐 도어를 닫은 채로 화재를 진압하십시오.
- ▶ 고온이 방출되므로 오븐 사용 시 스팀오븐 내에 남아 있는 물체로 인해 화재가 발생할 수 있습니다. 실내 온도를 높이기 위해 스팀오븐을 사용하지 마십시오.

- ▶ 과도하게 오랫동안 요리를 그릴하면 수분이 모두 날아가 화재가 발생할 위험이 있습니다. 권장 조리 시간을 초과하지 마십시오.
- ▶ 일부 요리는 빠르게 건조되어 그릴 온도가 높은 경우 발화될 수 있습니다.  
베이킹을 마무리(조리된 롤 또는 빵이나 꽃 또는 허브 말리기)하기 위해 그릴을 사용하지 마십시오. 이러한 유형의 절차에서는 팬 플러스  또는 상하단 가열  기능을 사용하십시오.
- ▶ 화염이 생기지 않게 하기 위해서는 오븐 내부에 연기가 있을 때 스팀 오븐 도어를 열지 마십시오. 스팀오븐을 끄고 주 전원 공급으로부터 연결을 해제하여 작동을 중단합니다. 연기가 흩어지기 전까지 도어를 열지 마십시오.
- ▶ 레시피에서 알코올이 사용되는 경우 고온으로 인해 알코올이 증발될 수 있으므로 유의하십시오. 고온 요소로 인해 증기에서 화재가 발생할 수 있습니다.
- ▶ 오븐 내부 바닥에 알루미늄 호일이나 오븐 라이너를 깔지 마십시오. 식기류나 팬, 냄비나 베이킹 트레이를 오븐 내부에 바로 올려두지 마십시오.  
오븐 내부 바닥을 선반으로 사용하고자 할 경우, 조리 용기의 크기에 따라 오븐 내부의 바닥에 선반 표면이 위로 향하도록 두고 식기를 위에 둘 수 있습니다. 이렇게 하면서 오븐 내부 바닥의 필터가 움직이지 않도록 하십시오.
- ▶ 주변에 선반을 밀어 넣으면 오븐 내부 바닥이 손상될 수 있습니다. 오븐 내부 바닥 주변에 선반을 밀어 넣지 마십시오.
- ▶ 많은 양의 음식 찌꺼기는 배수구와 펌프를 막히게 할 수 있습니다. 오븐 내부 바닥의 필터가 삽입되어 있는지 항상 확인하십시오.
- ▶ 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.
- ▶ 램프 덮개가 없는 상태에서 스팀오븐을 작동하지 마십시오. 스팀이 전기 부품에 유입되어 단락이 발생할 수 있습니다. 스팀은 전기 부품을 손상시킬 수도 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 공구로 도어 유리를 세척하지 마십시오.



- ▶ 측면 레일을 분리할 수 있습니다(“청소 및 관리 – 측면 선반레일 세척”).  
측면 선반 레일을 다시 정확히 장착합니다.
- ▶ 소금이 함유된 음식 또는 액체가 내부 벽에 튀지 않도록 하십시오.  
튀는 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.
- ▶ 이 오븐과 함께 제공된 밀레 온도감지봉만 사용하십시오. 결함이 있는 경우, 적합한 새 정품 밀레 온도감지봉으로만 교체해야 합니다.
- ▶ 온도감지봉의 플라스틱은 매우 높은 온도에서 녹을 수 있습니다. 그릴 기능을 사용하는 경우, 온도감지봉을 사용하지 마십시오(예외: 팬 그릴 [🍳]). 온도감지봉을 사용하지 않을 때는 오븐 내부에 두지 마십시오.
- ▶ 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

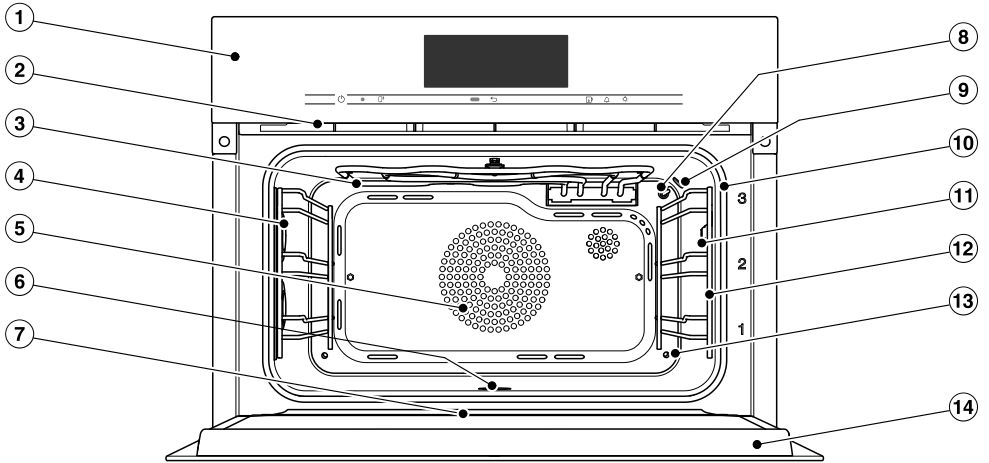
전기 및 전자 제품에는 귀중한 자원이 되는 다수의 자재가 포함되어 있습니다. 또한 적절한 기능과 안전에 필수적인 특정 자재, 화합물 및 부품도 포함되어 있습니다. 이러한 요소가 가정용 쓰레기와 함께 폐기되거나 잘못 취급될 경우 건강과 환경에 유해할 수 있습니다. 따라서 오래된 기기는 가정용 쓰레기로 버리지 않습니다.



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.

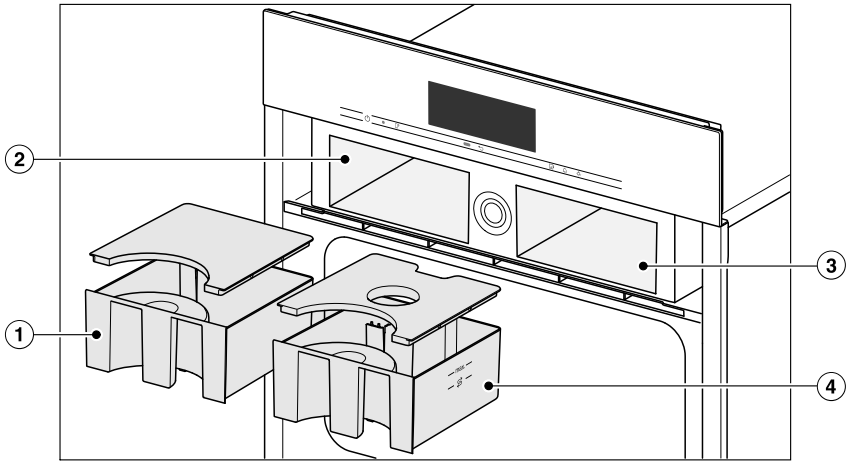
# 제품 안내

## 사용 설명서



- ① 조절장치
- ② 환기 배출구
- ③ 상단 가열/그릴 부착품
- ④ 오븐 내부 조명
- ⑤ 후면에 링 가열부가 있는 팬의 공기 유입
- ⑥ 하단 가열부와 그 밑에 바닥 필터가 있는 오븐 내부 바닥
- ⑦ 드립 채널
- ⑧ 온도 감지 센서
- ⑨ 수분 센서
- ⑩ 도어 씰링
- ⑪ 온도감지봉용 연결 소켓
- ⑫ 3 개의 선반 높이가 제공되는 사이드 레일
- ⑬ 스팀 유입구
- ⑭ 도어





- ① 응축수통
- ② 응축수통 칸
- ③ 물통함
- ④ 물통

## 제품 안내

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

### 데이터 플레이트

데이터 플레이트는 기기 덮개 상단에 있습니다.

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

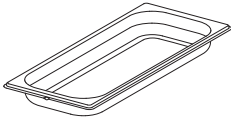
모델 식별 번호와 일련 번호(SN)는 열린 조작 패널 상단의 작은 플레이트에서도 확인할 수 있습니다.

질문이 있거나 문제로 인해 밀레에 문의하는 경우에는 해당 정보를 알려주시기 바랍니다.

### 제공되는 악세서리

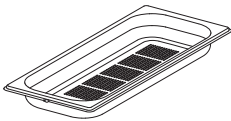
기기와 함께 제공되는 악세서리와 다양한 옵션은 밀레에 주문하여 사용할 수 있습니다(« 옵션으로 제공되는 악세서리 » 참조).

#### DGG 20



일반 조리 용기 1 개  
순용량 2.4 L/가용 용량 1.8 L  
450 x 190 x 40 mm (W x D x H)

#### DGGL 20



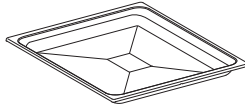
다공 조리 용기 1 개  
순용량 2.4 L/가용 용량 1.8 L  
450 x 190 x 40 mm(W x D x H)

#### DGGL 12



다공 조리 용기 1 개  
순용량 5.4 L/가용 용량 3.3 L  
450 x 390 x 40 mm(W x D x H)

#### 다용도 트레이



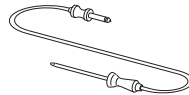
베이킹, 로스팅 및 그릴용 다용도 트레이 1 개

#### 콤비 선반



베이킹, 로스팅 및 그릴용 콤비 선반 1 개

#### 온도감지봉



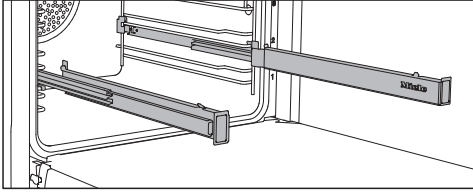
정밀 온도 제어 조리를 위한 온도감지봉. 온도감지봉은 육류의 내부 온도(중심부 온도)를 모니터링합니다.

#### DGClean

(국가/장소에 따라)

잘 떨어지지 않는 오염물을 오븐 내부, 특히 로스팅 후에 제거하기 위한 특별 세제.

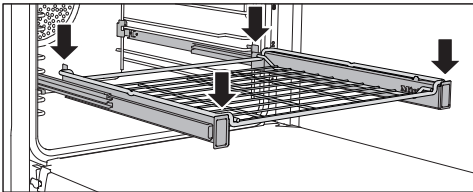
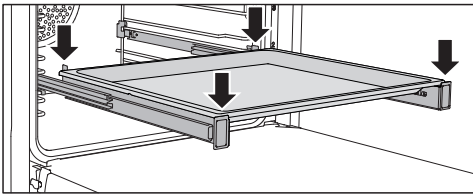
## 플렉시클립 선반레일 HFC 71



플렉시클립 선반레일은 모든 선반층에 부착할 수 있습니다.

플렉시클립 선반레일을 오븐 내부에 완전히 밀어넣은 후 그 위에 액세서리를 장착하십시오.

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



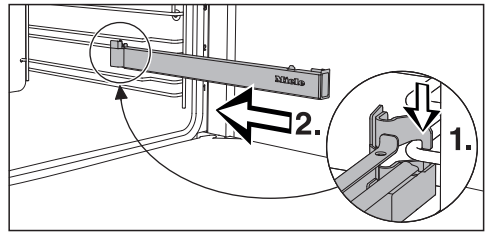
플렉시클립 선반레일은 최대 15 kg의 하중을 지지할 수 있습니다.

## 플렉시클립 선반레일 장착 및 분리

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 스팀오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 플렉시클립 선반레일을 장착 또는 분리하기 전에 가열부, 오븐 내부, 측면 선반레일 및 부속품을 식히십시오.

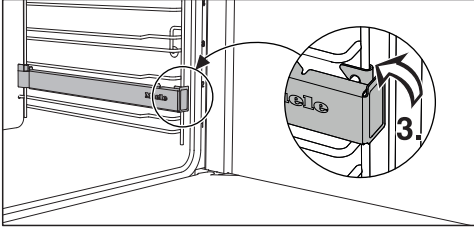
플렉시클립 선반레일은 선반 층을 구성하는 두 레일 사이에 장착됩니다. 밀레 로고가 있는 플렉시클립 선반레일은 오른쪽에 장착해야 합니다.

플렉시클립 선반레일 장착 또는 분리 시에는 연장하지 마십시오.



- 플렉시클립 선반레일을 선반 층(1.)의 하단 전면에 걸고 레일을 따라 오븐 내부로 밀어넣으십시오(2.).

## 제품 안내

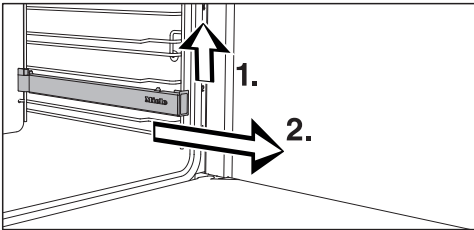


- 그다음 플렉시클립 선반레일을 선반 층의 하부 레일에 고정하십시오(3).

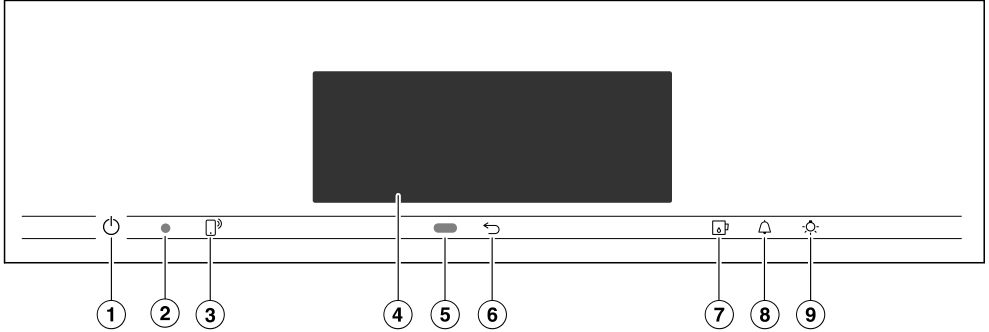
장착 후에 플렉시클립 선반레일을 당기는 것이 어려운 경우, 손을 떼 후에 강하게 당기십시오.

플렉시클립 선반레일을 분리하려면 다음과 같이 진행하십시오:

- 플렉시클립 선반레일을 완전히 밀어냅니다.



- 플렉시클립 선반레일을 전면에서 들어 올린 후(1.) 선반 층의 레일을 따라 앞으로 당겨 빼내어 분리합니다(2).




- ① 매립형 켜짐/꺼짐 센서 조절장치  
스팀오븐을 켜고 끄는 장치
- ② 광학 인터페이스  
(밀레 서비스만 해당)
- ③ 센서 조절장치  
모바일 장치를 통한 스팀오븐 제어용
- ④ 터치 디스플레이  
정보 표시 및 작동 용도
- ⑤ 동작 센서  
움직임이 감지될 때 부저를 알리고 오  
븐 내부 조명 및 디스플레이를 켜는 용  
도
- ⑥ 센서 조절장치  
한 단계 뒤로 가기
- ⑦ 센서 버튼  
컨트롤 패널을 열거나 닫을 때 사용
- ⑧ 센서 조절장치  
남은시간알림 및 알람 설정용
- ⑨ 센서 조절장치  
오븐 내부 조명을 켜고 끄는 용도

# 조절장치


---

## 켜짐/꺼짐 센서 조절장치

매립형  켜짐/꺼짐 센서 조절장치는 터치에 반응합니다.

이 센서 조절장치를 사용하여 스팀오븐을 켜거나 끕니다.

## 동작 센서






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

해당 설정을 활성화하면 오븐 내부 조명과 스팀오븐을 켜거나, 알림이 울리지 않게 할 수 있습니다(“기기 설정 - 동작 센서” 참조).

## 센서 조절장치

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

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

| 센서 조절장치                                                                           | 기능                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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.<br>이 센서 조절장치가 켜져 있는 동안, 모바일 장치를 통해 스팀오븐을 제어할 수 있습니다(“기기 설정 – Miele@home” 참조). |
|  | 현재 사용 중인 메뉴에 따라, 이전 단계 또는 메인 메뉴로 돌아갈 수 있습니다.                                                                                                                                                                 |
|  | 이 센서 조절장치를 사용해 컨트롤 패널을 열고 닫습니다(“기능 설명” 챕터의 “컨트롤 패널” 참조).                                                                                                                                                     |
|  | 메뉴가 디스플레이에 표시되거나 조리 프로그램을 진행 중인 경우, 언제든지 이 센서 조절장치를 사용하여 남은시간알림(예: 계란을 삶을 때) 또는 알람(특정 시간)을 설정할 수 있습니다(“알람 및 남은 시간알림” 참조).                                                                                    |
|  | 이 센서 조절장치를 선택하여 오븐 내부 조명을 켜고 끕니다.<br>선택한 설정에 따라 15 초 후에 오븐 실내 조명이 꺼지거나 계속 켜져 있거나 꺼진 상태를 유지합니다.                                                                                                               |

# 조절장치

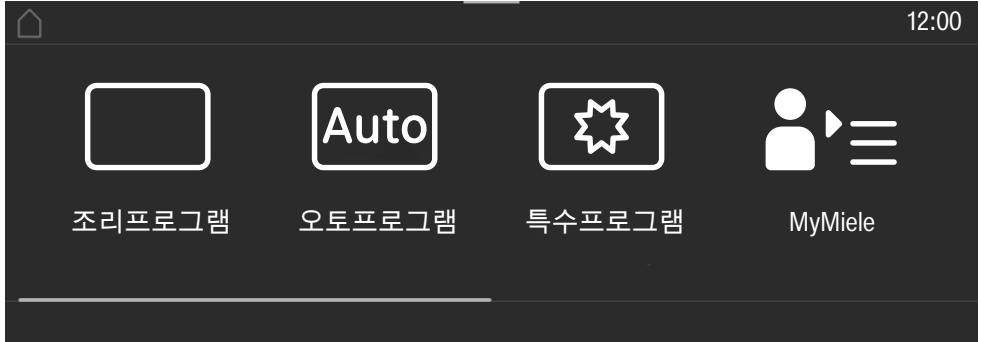
## 터치 디스플레이

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

손가락으로만 디스플레이를 터치하십시오.

터치 디스플레이 뒤에 물이 들어가지 않도록 하십시오.


터치 디스플레이는 몇 개의 부분으로 나뉩니다.



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

헤더의 메뉴 이름을 터치하면 디스플레이가 해당 메뉴로 전환됩니다. 상태 디스플레이를 전환하려면 **스**(를) 터치합니다.

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

SuperVision 와 같은 추가 기호도 나타날 수 있습니다.

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









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

**꼬리말**에 나타나는 작동 항목은 선택한 메뉴에 따라 다릅니다. 예: 타이머, 저장 또는 OK.



## 기호

디스플레이에 다음 기호가 표시될 수 있습니다.

| 기호                                                                                | 의미                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>i</b>                                                                          | 이 기호는 추가 정보와 제품 사용에 대한 조언이 있다는 것을 나타냅니다. OK 센서 조절장치를 눌러 정보를 확인하십시오.       |
| ...I                                                                              | 이는 디스플레이에 충분한 공간이 없어 표시되지 않지만, 사용 가능한 추가 옵션이 있다는 것을 나타냅니다.                |
|   | 수위 표시기                                                                    |
|  | 알람                                                                        |
|  | 남은 시간 알림(분)                                                               |
|  | 예를 들어 디스플레이 밝기와 부저 음량과 같은 일부 설정은 막대 그래프를 사용해 선택합니다.                       |
|  | 시스템 잠금 또는 안전 잠금이 켜져 있습니다(“기기 설정 – 안전장치” 참조). 조절장치가 잠겨 있습니다.               |
|  | 온도감지봉 사용 시의 중심부 온도                                                        |
|  | 리모트 컨트롤(Miele@home 시스템에 있고 원격 제어   켜짐 설정을 선택한 경우에만 나타납니다)                 |
|  | 수퍼비전(Miele@home 시스템에 있고 SuperVision   수퍼비전 디스플레이   켜짐 설정을 선택한 경우에만 나타납니다) |

## 기기 사용

원하는 메뉴 옵션을 터치하여 터치 디스플레이를 통해 스팀오븐을 작동합니다.

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

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

### 메뉴 옵션 선택

- 디스플레이에서 원하는 필드 또는 값을 터치합니다.

### 스크롤 탐색

왼쪽이나 오른쪽으로 이동할 수 있습니다.

- 화면을 스와이프하십시오. 터치 디스플레이에 손가락을 대고 원하는 방향으로 밀면 됩니다.

하단에 있는 바에 현재 메뉴에서의 위치가 나타납니다.

### 메뉴 나가기

- ⏪ 센서 조절장치를 터치하거나 메뉴 경로의 ... 기호를 터치하십시오.
- ⏩ 기호를 터치하여 상태 디스플레이를 전환하십시오.

OK로 확인하지 않은 입력값은 저장되지 않습니다.

## 값 또는 설정 변경

### 목록에서 설정 변경

현재 설정은 주황색으로 강조 표시됩니다.

- 원하는 설정을 터치합니다.

이제 설정이 저장됩니다. 이전 메뉴로 돌아가게 됩니다.

### 롤러로 숫자 입력

- 원하는 값이 중앙에 표시될 때까지 롤러를 위아래로 이동합니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

변경된 숫자가 저장됩니다.

### 숫자 키패드를 사용한 숫자 입력

- 숫자 키패드 중간에 있는 값을 누릅니다.

숫자 키패드가 나타납니다.

- 원하는 숫자를 터치합니다.

유효한 값을 선택하면 OK가 녹색으로 바뀝니다.

화살표를 사용하여 마지막으로 입력한 숫자를 삭제하십시오.

- OK를 눌러 확인하십시오.

변경된 숫자가 저장됩니다.



# 기기 사용

## 폴다운 메뉴 표시

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


- 헤더 아래에 있는 주황색 선을 사용하여 폴다운 메뉴를 아래로 드래그합니다.
- 변경하고자 하는 설정을 선택하십시오. 활성화된 설정은 주황색으로 강조 표시됩니다. 선택한 색상 조합에 따라, 비활성 설정이 검은색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다(“기기 설정 - 디스플레이” 참조).
- 폴다운 메뉴를 닫으려면 상단으로 다시 드래그하거나 메뉴창 바깥에 있는 영역을 터치하면 됩니다.


## 도움말 표시

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


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

## 모바일스타트 활성화

-  센서 조절장치를 선택하여 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.

## 컨트롤 패널

물통과 응축수통은 조절 패널 뒤에 있습니다. 제어 패널은 [화] 센서 조절장치를 누르면 열고 닫을 수 있습니다. 여기에는 트랩 방지 보호장치가 장착되어 있습니다. 제어 패널이 열고 닫을 때 저항을 감지하는 경우, 조리 과정이 취소됩니다. 그럼에도 불구하고, 제어 패널이 열리고 닫힐 때 도어의 상단 모서리는 만지지 않습니다.

## 물통

최고 주입량은 1.4 L이고 최저 주입량은 1.0 L입니다. 이는 물통에 표시되어 있습니다. 윗부분의 표시를 절대로 초과하지 마십시오.

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

스팀이 포함되는 각 요리 프로그램을 시작하기 전에 물통을 최대 수위까지 채웁니다.

## 응축수통

조리 중 제품에 모인 응축수는 응축수통으로 퍼 보냅니다. 용기의 최대 용량은 1.4 L입니다.

## 온도감지봉

온도감지봉은 조리 과정 중 온도를 간단하고 정확하게 모니터링할 수 있도록 요리의 중심부 온도를 측정합니다.

## 온도/중심부 온도

일부 기능에는 사전 설정된 권장 온도가 있습니다. 권장 온도는 개별 조리 프로그램, 프로그램 단계 또는 프로그램을 사용할 때마다 그에 대한 범위 내에서 변경할 수 있습니다(“설정” 챕터의 “권장 온도” 참조).

중심부 온도 또한 개별 프로그램 또는 특정 프로그램 단계에 대한 범위 내에서 변경할 수 있습니다.

## 수분

콤비모드 [☰] 작동 모드 및 재가열 특수 기능에서는 오븐 열과 수분을 함께 활용합니다. 수분의 정도는 개별 조리 과정이나 특정 프로그램 단계의 범위 내에서 설정할 수 있습니다.

수분 설정에 따라 수분이나 신선한 공기가 오븐 내부에 공급됩니다. 수분 설정 = 0 %일 때, 공기 공급이 최대로 실행되며 수분이 공급되지 않습니다. 수분 설정 = 100 %일 때는 공기가 공급되지 않고 수분 함량이 최대가 됩니다.

일부 식품은 조리 과정 중 수분을 발산합니다. 식품에서 나오는 이러한 수분은 필요한 추가 수분량에 영향을 미칩니다. 필요한 수분량이 낮으면 스팀 생성기가 전혀 작동하지 않을 수 있습니다.

# 기능 설명

## 조리 시간

기능에 따라 조리 시간을 1 분에서 6 또는 10시간이나 12 시간까지 설정할 수 있습니다.

자동, 유지 및 메뉴 요리 프로그램의 조리 시간은 제품 제조 시 설정되며 변경할 수 없습니다.



스팀으로 조리할 때나 순수 스팀 동작이 있는 프로그램 및 기능 조리 시, 설정 온도에 도달할 때까지 조리 시간이 시작되지 않습니다. 조리 시간은 모든 기능, 프로그램 및 기능에서 동시에 시작됩니다.


## 소음

작동 중에, 그리고 스팀오븐을 끈 후에 웅웅 울리는 소리가 들릴 수 있습니다. 이 소음은 잘못된 작동이나 제품 결함을 나타내는 것이 아닙니다. 소음은 시스템을 통해 물이 펌핑되면서 발생합니다.

스팀 오븐이 사용 중일 때에는 팬 소음이 발생합니다.

## 가열 단계

어떤 기능에서나 가열 단계 중 온도가 상승할 때 디스플레이에 오븐 내부 온도가 표시됩니다(예외: 그릴(대) , 그릴(소) )

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 경우에는 진행시간이 길어질 수 있습니다. 가열 단계는 조리 온도가 낮거나 Sous-vide  조리 기능을 사용할 때 더 길어질 수 있습니다.

## 조리 단계

조리 단계 도중 남은 시간은 디스플레이에 표시됩니다. 스팀으로 조리할 때는 조리 단계가 설정 온도에 도달하면 시작됩니다. 조리 시간은 모든 기능, 프로그램 및 기능에서 동시에 시작됩니다.

## 스팀 감소

스팀 조리 및 콤비 조리를 사용할 때 특정 온도 범위 내의 온도를 사용하는 조리 프로그램의 마지막에는 스팀 감소 기능이 자동으로 켜집니다. 이 기능은 도어를 열었을 때 스팀이 과도하게 배출되지 않도록 합니다. 스팀 감소(이)가 디스플레이에 표시됩니다.


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

## 오븐 내부 조명

에너지 절약 목적상 오븐 내부 조명은 프로그램이 시작하면 꺼지도록 공장 설정되었습니다.

오븐이 켜져있을 때 계속 켜져있게 하려면 기본값 설정을 변경해야 합니다(“설정 - 조명” 참조).

조리 프로그램 마지막에 도어가 열려 있는 경우 내부 조명은 5 분 후에 자동으로 꺼집니다.

조명은 컨트롤 패널의  버튼을 터치해 15 초간 켤 수 있습니다.

## Miele@home

스팀오븐에는 통합 WiFi 모듈이 장착되어 있습니다.

사용하려면 다음 항목이 필요합니다.

- WiFi 네트워크,
- Miele 앱,
- Miele 앱에서 생성한 밀레 사용자 계정.

스팀오븐을 가정 WiFi 네트워크에 연결하면 Miele 앱이 안내를 도와드립니다.

스팀오븐이 WiFi 네트워크에 연결되면 앱을 통해 다음을 포함한 다양한 기능을 사용할 수 있습니다.

- 스팀오븐의 작동 상황 정보를 불러옵니다
- 현재 스팀오븐 조리 프로그램에 대한 정보 검색
- 진행 중인 조리 프로그램 중지

스팀오븐을 WiFi 네트워크에 연결하면 스팀오븐의 전원이 꺼진 후에도 에너지 소비량이 증가합니다.

스팀오븐이 설치된 장소에서 무선 네트워크의 신호 강도가 충분한 지 확인하십시오.

## WiFi 연결 가능 여부 (국가별 상이)

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

## Miele@home 이용 가능 여부 (국가별 상이)

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

일부 국가에서는 Miele@home 서비스를 이용할 수 없습니다.

이용 가능 여부에 대한 정보는 [www.miele.co.kr](http://www.miele.co.kr)에서 확인하시기 바랍니다.

## Miele 앱


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



# 처음 사용하기 전

## 기본 설정

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

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

전원 공급 장치에 연결되면 스팀오븐은 자동으로 켜집니다.

## 언어 설정

- 원하는 언어를 선택합니다.

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

## 장소 설정

- 필요한 장소를 선택합니다.

## Miele@home 설정

밀레@홈을 설정하시겠습니까? 이 디스플레이에 표시됩니다.

- Miele@home을 지금 설정하려면, 계속을(를) 선택합니다.
- 나중에 설정하려면, 건너뛰기을(를) 선택합니다. 나중에 설정하는 방법에 대한 정보는 “기기 설정 - Miele@home”을(를) 참조하십시오.
- Miele@home을 지금 설정하려면, 원하는 연결 방법을 선택하십시오.

이후 디스플레이와 Miele 앱으로 안내를 받으실 수 있습니다.

## 날짜 설정

- 일, 월, 연도를 설정하십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.

## 시간 설정

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

## 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.

## 가구 전방 감지 켜기

스팀오븐이 가구 전면부(예: 도어) 뒤에 빌트인된 경우, 가구 전방 감지 기능을 켜야 합니다.

- 기기 설정  | 전방 가구 인식 | 켜짐을 선택합니다.



## 최초 청소

- 스팀오븐 및 부품의 보호용 포장재와 스티커를 제거하십시오.

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

## 물통과 응축수통 청소

⚠ 컨트롤 패널로 인한 부상 위험.  
패널이 열리고 닫히면서 그 사이에 끼일 수도 있습니다.  
패널이 열리고 닫힐 때 도어의 상단 모서리는 만지지 마십시오.

- 켜짐/꺼짐  $\odot$  버튼을 사용하여 스팀 오븐을 켭니다.
- 컨트롤 패널을 열려면  $\square$  센서 조절장치를 선택하십시오.
- 물통과 응축수통을 꺼냅니다. 물통과 응축수통을 위로 살짝 눌러 꺼내면 됩니다.
- 물통과 응축수통을 손이나 식기세척기로 행굽니다.

## 부속품/오븐 내부 청소

- 오븐 내부에서 모든 부속품을 꺼냅니다.
- 조리 용기를 손으로, 또는 식기 세척기로 세척하십시오.

다용도 트레이와 콤비 선반 표면은 퍼펙트 클린으로 세척해야 하며 반드시 손으로만 세척해야 합니다. “청소 및 관리” 챕터의 “퍼펙트클린”을 참조하십시오.

- 다용도 트레이와 콤비 선반을 깨끗한 스폰지와 온수 용액, 설거지용 액체세제로 닦으십시오.

스팀오븐 내부는 공장에서 조절제로 처리됩니다.

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


# 처음 사용하기 전

## 올바른 물 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.

이 절차를 반드시 수행해야 기기가 원활하게 작동할 수 있습니다.


증류수, 탄산수 및 기타 액체류를 사용하면 스팀오븐이 손상될 수 있습니다. 반드시 차가운 수돗물만 사용하십시오(20 °C 미만).


- 물통을 제거하고 최대 표시까지 채우십시오.
- 물통을 다시 기기에 넣으십시오.
- 스팀오븐을 15 분 동안 스팀요리  기능으로 작동하십시오(100 °C). “작동”의 설명대로 진행하십시오.

## 이사 후에 정확한 물 끓는점 설정

기존 집에서 300 m 이상 떨어진 곳으로 이사하는 경우 스팀오븐의 물 끓는점은 새 고도에 따라 재설정해야 합니다. 이 작업을 위해서는 기기의 물때를 제거해야 합니다(“세척 및 관리” 챕터의 “관리” 참조).


## 스팀오븐 가열

- 해당되는 경우 오븐 내부에서 모든 부속품을 꺼냅니다.
- 링 가열부의 그리스를 제거하려면 팬플러스  기능을 30 분 동안 사용해 스팀오븐을 최대 200 °C까지 가열합니다. “작동” 장의 설명대로 진행합니다.

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험. 작동 중에는 스팀오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부나 측면 선반 레일로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 뜨거운 오븐 내부에서는 오븐용 장갑을 착용하십시오.


가열부를 처음 가열할 때는 약간의 냄새가 날 수 있습니다. 시간이 조금 지난 후 냄새 및 증기는 없어지며 이는 연결이나 제품 결함이 아닙니다. 이 작업 동안 주방의 환기가 잘 되는지 확인하십시오.

## 설정 개요

| 메뉴 옵션                                                                                | 이용 가능한 설정                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 언어  | ...   deutsch   english   ...<br>위치                                                        |
| 시간                                                                                   | 디스플레이<br>켜짐*   꺼짐   야간 조명<br>시계 타입<br>아날로그 시계*   디지털<br>시간표시형식<br>24시*   12시 (am/pm)<br>설정 |
| 날짜                                                                                   |                                                                                            |
| 조명                                                                                   | 켜짐<br>15초동안 켜짐*<br>꺼짐                                                                      |
| 스크린 시작                                                                               | 메인 메뉴*<br>오븐 기능<br>오토프로그램<br>특수 프로그램<br>사용자 프로그램<br>MyMiele                                |
| 디스플레이                                                                                | 밝기<br>■■■■■■■■<br>컬러 구성<br>밝게   어둡게*<br>QuickTouch<br>켜짐   꺼짐*                             |
| 볼륨                                                                                   | 부저음<br>■■■■■■■■<br>키패드음<br>■■■■■■■■<br>환영멜로디<br>켜짐*   꺼짐                                   |
| 단위                                                                                   | 무게<br>g*   lb   lb / oz (파운드/온즈)<br>온도<br>°C*   °F                                         |

\* 공장 기본 설정

# 기기 설정

| 메뉴 옵션       | 이용 가능한 설정                                                                                                                 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 보온          | 켜짐<br>꺼짐*                                                                                                                 |
| 스팀 감소       | 켜짐*<br>꺼짐                                                                                                                 |
| 추천조리온도      |                                                                                                                           |
| Booster     | 켜짐*<br>꺼짐                                                                                                                 |
| 자동 헹굼       | 켜짐*<br>꺼짐                                                                                                                 |
| 물경도         | 1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH                                                                                      |
| 동작 센서       | 조명 켜짐<br>조리과정 중*   항상 켜짐   꺼짐<br>기기 켜짐<br>켜짐   꺼짐*<br>알림 부저<br>켜짐*   꺼짐                                                   |
| 안전장치        | 시스템 잠금 <br>켜짐   꺼짐*<br>센서 잠금<br>켜짐   꺼짐* |
| 전방 가구 인식    | 켜짐<br>꺼짐*                                                                                                                 |
| Miele@home  | 작동<br>비활성화<br>연결상태<br>새로 설치<br>재설정<br>설정                                                                                  |
| 원격 제어       | 켜짐*<br>꺼짐                                                                                                                 |
| SuperVision | 수퍼비전 디스플레이<br>켜짐   꺼짐*<br>디스플레이 대기모드<br>켜짐   오류 발생 시*<br>기기 목록<br>기기 정보 표시   부저음                                          |

\* 공장 기본 설정

| 메뉴 옵션       | 이용 가능한 설정                                |
|-------------|------------------------------------------|
| 리모트 업데이트    | 켜짐*<br>꺼짐                                |
| 소프트웨어 버전    |                                          |
| 법적 정보       | 오픈 소스 라이선스                               |
| 전시장 전용 프로그램 | 데모모드<br>켜짐   꺼짐*                         |
| 공장 출고시 설정   | 기기 설정<br>사용자 프로그램<br>MyMiele<br>추천 조리 온도 |
| 기기 작동시간(총)  |                                          |

\* 공장 기본 설정

# 기기 설정

## “기기 설정” 메뉴 열기

⚙ 기기 설정 메뉴에서 공장 기본 설정을 본인의 선호 사항에 맞게 조정해 스팀오븐을 맞춤 조절할 수 있습니다.

메인 메뉴에 들어갑니다.

- ⚙ 기기 설정을 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, 메인 메뉴에서 ⚙을(를) 선택하십시오.  
▶ 기호를 따라 언어 ▶ 하위 메뉴로 돌아갑니다.

## 시간

### 디스플레이

스팀오븐이 꺼져 있을 때 디스플레이의 시간 표시 방식을 선택하십시오.

- 켜짐  
시간이 항상 디스플레이에 표시됩니다.  
디스플레이 | QuickTouch | 켜짐 설정 또한 선택하면, 모든 센서 조절장치가 바로 터치에 반응하고 디스플레이 접근할 때 동작 센서가 자동으로 동작을 감지합니다.  
디스플레이 | QuickTouch | 꺼짐 설정 또한 선택하면, 스팀오븐을 사용하기 전에 전원을 켜야 합니다.
- 꺼짐  
에너지 절약을 위해 디스플레이가 켜지지 않습니다. 스팀오븐을 사용하기 전에 전원을 켜야 합니다.
- 야간 조명  
에너지 절약을 위해 05:00 부터 23:00 사이 시간만 표시됩니다. 다른 시간대에는 디스플레이가 어둡게 유지됩니다.

## 시계 타입

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

디지털 디스플레이를 사용하면 날짜 또한 표시됩니다.

## 시간 표시 형식

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

## 설정

시간과 분을 설정합니다.

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

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

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

## 날짜

날짜를 설정합니다.

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

## 조명

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

## 스크린 시작

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

다음에 스팀오븐을 켜면 새로운 해당 상태 디스플레이가 나타납니다.

☞ 센서 조절장치를 선택하여 헤더의 경로를 따라 메인 메뉴로 이동하십시오.

# 기기 설정

## 디스플레이

### 밝기

디스플레이 밝기는 7 개의 세그먼트가 있는 바로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■  
최대 밝기
- ■■■■■■■■  
최소 밝기

### 컬러 구성

디스플레이에 대한 밝거나 어두운 색상 도식을 선택하십시오.

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

### QuickTouch

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

- 켜짐  
시간 | 디스플레이 | 켜짐 또는 야간 조명 설정 또한 선택한 경우, 센서 조절장치 및 동작 센서는 스팀오븐이 꺼져있을 때도 반응합니다.
- 꺼짐  
시간 | 디스플레이 설정이 되어 있는 것과는 별개로 센서 조절장치 및 동작 센서는 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.

알림의 음량은 7 개 조각으로 나누어진 막대로 표시됩니다.

- ■■■■■■■■  
최대 음량
- □■■■■■■■  
알림 꺼짐

### 키패드 음

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

- ■■■■■■■■  
최대 음량
- □■■■■■■■  
소리 꺼짐

### 환영멜로디

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



## 단위

### 무게

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

### 온도

온도를 섭씨(°C) 또는 화씨(°F)로 설정할 수 있습니다.

## 보온

보온 기능을 사용하면 스팀 조리 프로그램이 끝나고 음식을 따뜻하게 보관할 수 있습니다. 음식이 최대 15 분 동안 사전 설정된 온도로 따뜻하게 유지됩니다. 도어를 열어서 보온 과정을 취소할 수 있습니다.

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

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

## 스팀 감소

스팀 감소 기능은 도어를 열었을 때 스팀이 과도하게 배출되지 않도록 합니다.

- 켜짐  
80 °C 이상(스팀 조리)이나 80-100 C에서 100 % 수분(콤비 조리)으로 조리하는 조리 프로그램의 마지막에 스팀 감소 기능이 자동으로 켜집니다. 스팀 감소(이)가 디스플레이에 표시됩니다.
- 꺼짐  
스팀 감소 기능을 끄면 보온 기능 또한 자동으로 꺼집니다. 스팀 감소 기능을 끄면 도어가 열릴 때 많은 양의 스팀이 배출됩니다.

## 추천조리온도

다른 온도로 조리하는 경우가 자주 있다면, 권장 온도로 변경하는 것이 좋습니다. 이 메뉴 옵션을 선택하면, 작동 모드 목록이 디스플레이에 표시됩니다.

- 해당하는 작동 모드를 선택하십시오.  
사용 가능한 온도 범위와 함께 권장 온도가 표시됩니다.
- 권장 온도를 변경하십시오.
- OK를 눌러 확인합니다.

# 기기 설정

---

## Booster (부스터)

Booster 기능은 오븐 내부를 빠르게 예열하는 데 사용됩니다.

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

폴다운 메뉴를 사용하여 Booster 기능을 켜거나 끌 수도 있습니다.

## 자동 행굼

스팀을 이용한 조리 프로그램 후 스팀 오븐이 꺼지면 기기 내부를 행구는 중입니다. (i)가 화면에 표시됩니다.

이 과정은 남아있는 식품 찌꺼기를 제품에서 내보냅니다.

자동 세척 과정을 활성화하거나 비활성화할 수 있습니다.

## 물 경도

스팀오븐은 원활한 작동 및 올바른 간격으로 물때 제거를 하려면 사용 지역의 물 경도 수준으로 조절해야 합니다. 물 경도가 높으면 스팀오븐의 물때를 자주 제거해야 합니다. 거주지의 물 경도는 지역 수도 공급업체에 문의합니다.

집에서 연수 장치를 사용하는 경우, 스팀오븐의 설정을 연수 장치에 설정된 값과 일치시킵니다.

집에서 물에서 미네랄을 완전히 제거하기 위한 장치(예: 역삼투압 시스템)를 사용하는 경우, 처리된 물의 전도도는 적어도 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ 에 달하도록 설정해야 합니다. 대부분 수질에서 이는 물을 완전히 탈염하는 것이 아닌 경도를 적어도 3 °dH로 설정하면 달성할 수 있습니다. 이 전도도는 스팀 생성기의 수위 감지에 필요합니다. 스팀오븐의 설정을 완전 탈염화 시스템에 설정된 값과 일치시킵니다.

생수를 사용한다면, 음용수 수질에 대한 관련 국가 규정을 준수해야 합니다. 미네랄 워터나 탄산수는 사용하지 않습니다. 칼슘 함량에 따라 스팀오븐의 설정을 조절합니다. 칼슘 함량은 병의 라벨에  $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$  또는  $\text{ppm}(\text{mg}/\text{l CaCO}_3)$  단위로 명시되어 있습니다.

| 물 경도 |      |        | 칼슘 함량<br>$\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ | 탄산칼슘 함량<br>$\text{ppm}(\text{mg}/\text{l CaCO}_3)$ | 스팀오븐 설정 |
|------|------|--------|---------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|
| °dH  | °fH  | mmol/l |                                       |                                                    |         |
| 1    | 1.8  | 0.18   | 7                                     | 18                                                 | 1       |
| 2    | 3.6  | 0.36   | 14                                    | 36                                                 | 2       |
| 3    | 5.4  | 0.54   | 21                                    | 54                                                 | 3       |
| 4    | 7.1  | 0.72   | 29                                    | 71                                                 | 4       |
| 5    | 8.9  | 0.90   | 36                                    | 89                                                 | 5       |
| 6    | 10.7 | 1.07   | 43                                    | 107                                                | 6       |
| 7    | 12.5 | 1.25   | 50                                    | 125                                                | 7       |
| 8    | 14.3 | 1.43   | 57                                    | 143                                                | 8       |
| 9    | 16.0 | 1.61   | 64                                    | 161                                                | 9       |
| 10   | 17.9 | 1.79   | 71                                    | 179                                                | 10      |
| 11   | 19.6 | 1.97   | 79                                    | 196                                                | 11      |
| 12   | 21.4 | 2.15   | 86                                    | 214                                                | 12      |
| 13   | 23.2 | 2.33   | 93                                    | 232                                                | 13      |
| 14   | 25.0 | 2.51   | 100                                   | 250                                                | 14      |
| 15   | 26.8 | 2.69   | 107                                   | 268                                                | 15      |
| 16   | 28.6 | 2.86   | 114                                   | 286                                                | 16      |
| 17   | 30.4 | 3.04   | 121                                   | 304                                                | 17      |
| 18   | 32.1 | 3.22   | 129                                   | 321                                                | 18      |
| 19   | 33.9 | 3.40   | 136                                   | 339                                                | 19      |

# 기기 설정


| 물 경도  |         |             | 칼슘 함량<br>mg/l Ca <sup>2+</sup> | 탄산칼슘 함량<br>ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> ) | 스팀오븐 설정 |
|-------|---------|-------------|--------------------------------|------------------------------------------|---------|
| °dH   | °fH     | mmol/l      |                                |                                          |         |
| 20    | 35.7    | 3.58        | 143                            | 357                                      | 20      |
| 21    | 37.5    | 3.76        | 150                            | 375                                      | 21      |
| 22    | 39.3    | 3.94        | 157                            | 393                                      | 22      |
| 23    | 41.1    | 4.12        | 164                            | 411                                      | 23      |
| 24    | 42.9    | 4.30        | 171                            | 429                                      | 24      |
| 25    | 44.6    | 4.47        | 179                            | 446                                      | 25      |
| 26    | 46.4    | 4.65        | 186                            | 464                                      | 26      |
| 27    | 48.2    | 4.83        | 193                            | 482                                      | 27      |
| 28    | 50.0    | 5.01        | 200                            | 500                                      | 28      |
| 29    | 51.8    | 5.19        | 207                            | 518                                      | 29      |
| 30    | 53.6    | 5.37        | 214                            | 536                                      | 30      |
| 31    | 55.4    | 5.55        | 221                            | 554                                      | 31      |
| 32    | 57.1    | 5.73        | 228                            | 571                                      | 32      |
| 33    | 58.9    | 5.91        | 236                            | 589                                      | 33      |
| 34    | 60.7    | 6.09        | 243                            | 607                                      | 34      |
| 35    | 62.5    | 6.27        | 250                            | 625                                      | 35      |
| 36    | 64.3    | 6.44        | 257                            | 643                                      | 36      |
| 37-45 | 66-80   | 6.62-8.06   | 264-321                        | 661-804                                  | 37-45   |
| 46-60 | 82-107  | 8.23-10.74  | 328-428                        | 821-1071                                 | 46-60   |
| 61-70 | 109-125 | 10.92-12.53 | 436-500                        | 1089-1250                                | 61-70   |

## 동작 센서


동작 센서는 터치 디스플레이에 손이나 신체가 접근하는 것을 감지합니다.

스팀오븐이 꺼져 있어도 동작 센서가 반응하게 하려면 디스플레이 | QuickTouch |  
켜짐 설정을 선택하십시오.

## 조명 켜짐

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

## 기기 켜짐

- 켜짐  
시간이 표시되면 스팀오븐이 켜지고 터치 디스플레이에 접근할 때 메인 메뉴가 나타납니다.
- 꺼짐  
터치 디스플레이에 접근해도 동작 센서가 작동하지 않습니다. 켜짐/꺼짐  센서 조절장치를 사용해 스팀오븐을 켜십시오.

## 알림 부저

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

# 기기 설정

## 안전장치

### 시스템 잠금

시스템 잠금은 실수로 스팀오븐이 켜지지 않도록 합니다.

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

시스템 잠금은 주전원이 정전된 경우에도 활성화 상태를 유지합니다.

- 켜짐  
시스템 잠금이 활성화되었습니다. 스팀 오븐을 사용하려면 오븐을 꺼고 **오픈** 기호를 6초 이상 터치하십시오.
- 꺼짐  
시스템 잠금이 비활성화되었습니다. 그러면 스팀오븐을 정상적으로 사용할 수 있습니다.

### 센서 잠금

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

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

## 전방 가구 인식

- 켜짐  
가구 전방 감지가 활성화되었습니다. 스팀오븐은 동작 센서를 사용하여 가구 도어가 닫혀있는지 자동으로 감지합니다.  
가구 도어가 닫히면 일정 시간이 지나고 스팀오븐이 자동으로 꺼집니다.
- 꺼짐  
가구 전방 감지가 비활성화되었습니다. 스팀오븐은 가구 도어가 닫혀있는지 감지하지 못합니다.

스팀오븐이 가구 전면(예: 도어) 뒤에 설치된 경우, 닫힌 가구 전면 뒤에 열기와 습기가 쌓이면 스팀오븐, 장 및 바닥이 손상될 수 있습니다. 스팀오븐을 사용할 때는 가구 도어를 항상 열어 두십시오. 스팀오븐이 완전히 냉각될 때까지 가구 도어를 열어 두십시오.

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

## Miele@home

스팀오븐은 SuperVision 기능을 갖춘 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.

- 작동  
이 설정은 Miele@home이 비활성화된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 재 활성화됩니다.
- 비활성화  
이 설정은 Miele@home이 활성화된 경우에만 표시됩니다. Miele@home 설정은 유지되고 WiFi 기능은 꺼집니다.
- 연결상태  
이 설정은 Miele@home이 활성화된 경우에만 표시됩니다. 디스플레이에는 WiFi 수신 품질, 네트워크 이름 및 IP 주소와 같은 정보가 표시됩니다.
- 새로 설치  
이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정된 경우에만 표시됩니다. 네트워크 설정을 재설정하고 즉시 새 네트워크 연결을 설정합니다.
- 재설정  
이 설정은 WiFi 네트워크가 이미 설정된 경우에만 표시됩니다. WiFi 기능이 비활성화되고 WiFi 연결이 공장 출고시 설정으로 초기화됩니다. Miele@home을 사용하려면 새 WiFi 연결을 설정해야 합니다.  
네트워크 설정은 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  
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.





# 기기 설정

## 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.

## SuperVision(수퍼비전)

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

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

### 수퍼비전 디스플레이

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

## 디스플레이 대기모드

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

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

## 기기 목록

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

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



## 리모트 업데이트

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

원격업데이트 기능을 사용하여 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.

# 기기 설정

## 소프트웨어 버전

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

■ OK를 눌러 확인하십시오.

## 법적 정보

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

■ OK를 눌러 확인하십시오.

## 전시장 전용 프로그램

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

## 데모모드

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

- 켜짐  
데모모드를 활성화하려면 OK를 4 초 이상 누르십시오.
- 꺼짐  
데모모드를 비활성화하려면 OK를 4 초 이상 누르십시오. 그러면 스팀오븐을 정상적으로 사용할 수 있습니다.

## 공장 출고시 설정

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

## 기기 작동시간 (총)

콤비 스팀오븐의 총 작동 시간을 보려면 기기 작동시간 (총)을 선택합니다.

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

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

## 알람 기능 사용

부저가 울리는 특정 시간을 지정하는데 Ⓜ 알람을 사용할 수 있습니다.

## 알람 설정

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

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

오븐이 꺼지면 현재 시간 대신 알람 및 Ⓜ 이(가) 표시됩니다.

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

지정된 알람 시간이 되면 시간 옆에 있는 디스플레이에서 Ⓜ 이(가) 깜빡이고 부저가 울립니다.

- 디스플레이에서 △ 센서 조절장치 또는 설정 알람 시간을 선택하십시오.

부저 울림이 정지되고 디스플레이에서 기호가 꺼집니다.

## 알람 변경

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

설정된 알람 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

- 새 알람 시간을 설정합니다.
- 닫기(을)를 터치해 확인합니다.

조정된 알람 시간이 저장되고 디스플레이에 나타납니다.

## 알람 삭제

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

설정된 알람 시간이 디스플레이에 표시됩니다.

- 삭제(을)를 선택합니다.
  - 닫기(을)를 터치해 확인합니다.
- 알람이 삭제됩니다.

# 알람 + 남은시간 알림기능

## 남은시간 알림기능 기능 사용

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

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

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

## 남은 시간 알림 설정

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

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

- △ 센서 조절장치를 선택합니다.
- △ 남은시간 알림기능을(를) 선택합니다.
- 원하는 남은시간알림 시간을 설정합니다.
- 달기(을)를 터치해 확인합니다.

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

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

남은 시간 알림이 끝나면 △ 표시가 깜박이고 시간이 카운트되며 신호음이 울립니다.

- 디스플레이에서 △ 센서 조절장치 또는 원하는 남은시간알림을 선택하십시오.

부저 울림이 정지되고 디스플레이에서 기호가 꺼집니다.

## 남은 시간 알림의 시간 변경

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

선택한 남은 시간 알림이 표시됩니다.

- 새로운 남은시간알림 시간을 설정합니다.

- 달기(을)를 터치해 확인합니다.

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

## 남은 시간 알림의 시간 삭제

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

선택한 남은 시간 알림이 표시됩니다.

- 삭제을(를) 선택합니다.







- 달기(을)를 터치해 확인합니다.

남은시간알림 시간이 이제 삭제되었습니다.





## 메인 및 하위 메뉴

| 메뉴            | 권장 값   | 범위         |
|---------------|--------|------------|
| 조리프로그램        |        |            |
| 팬플러스          | 160 °C | 30-225 °C  |
| 상하단가열         | 180 °C | 30-225 °C  |
| 콤비모드          |        |            |
| 콤비모드 + 팬플러스   | 170 °C | 30-225 °C  |
| 콤비모드 + 상하단 가열 | 180 °C | 30-225 °C  |
| 콤비모드 + 그릴     | 레벨 3   | 레벨 1-3     |
| 스팀요리          | 100 °C | 40-100 °C  |
| Sous-vide     | 65 °C  | 45-90 °C   |
| 강력굽기          | 180 °C | 50-225 °C  |
| 하단가열          | 190 °C | 100-200 °C |
| 상단가열          | 190 °C | 100-225 °C |
| 그릴(대)         | 레벨 3   | 레벨 1-3     |
| 그릴(소)         | 레벨 3   | 레벨 1-3     |
| 팬그릴           | 200 °C | 50-225 °C  |
| 케이크플러스        | 160 °C | 30-225 °C  |
| 에코 팬 가열       | 180 °C | 30-225 °C  |
| 에코스팀 요리       | 100 °C | 40-100 °C  |
| 오토프로그램        |        |            |
| 특수프로그램        |        |            |
| 재가열           | 130 °C | 120-140 °C |
| 해동            | 60 °C  | 50-60 °C   |


## 메인 및 하위 메뉴

| 메뉴                                                                                                                                                                          | 권장 값   | 범위        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 특수프로그램                                                                                     |        |           |
| Mix & Match                                                                                                                                                                 |        |           |
| 바삭하게 조리하기                                                                                                                                                                   | —      | —         |
| 부드럽게 조리하기                                                                                                                                                                   | —      | —         |
| 바삭하게 재가열                                                                                                                                                                    | —      | —         |
| 부드러운 재가열                                                                                                                                                                    | —      | —         |
| 데치기                                                                                                                                                                         | —      | —         |
| 병조림                                                                                                                                                                         | 90 °C  | 80-100 °C |
| 말리기                                                                                                                                                                         | 50 °C  | 30-70 °C  |
| 반죽 발효하기                                                                                                                                                                     | —      | —         |
| 메뉴 요리                                                                                                                                                                       | —      | —         |
| 살균                                                                                                                                                                          | —      | —         |
| 안식일 프로그램                                                                                                                                                                    | 180 °C | 50-225 °C |
| 오븐용기 가열                                                                                                                                                                     | 50 °C  | 50-80 °C  |
| 보온                                                                                                                                                                          | 65 °C  | 40-100 °C |
| MyMiele   |        |           |
| 사용자 프로그램                                                                                  |        |           |
| 기기 설정                                                                                    |        |           |
| 유지관리                                                                                     |        |           |
| 물때 제거                                                                                                                                                                       |        |           |
| 불림                                                                                                                                                                          |        |           |
| 건조                                                                                                                                                                          |        |           |
| 행균                                                                                                                                                                          |        |           |


## 조리 프로그램

- 가능하면 음식 조리 시 자동 프로그램을 사용하십시오.
- 요리에 필요하지 않은 모든 액세서리는 오븐에서 꺼내십시오.
- 일반적으로, 레시피나 차트에 온도 범위가 설정된 경우에는 저온을 선택하고 최단 시간 후에 요리를 확인하는 것이 가장 좋습니다.
- 레시피나 요리책에서 예열이 필요하다고 하는 경우에만 오븐을 예열합니다.
- 가능하면 조리 프로그램 진행 도중에는 도어를 열지 않습니다.
- 어두운 색의 무광 틀이 베이킹에 가장 좋습니다. 이러한 틀은 열을 더 효과적으로 흡수하고 반죽에 더 빠르게 열을 전달합니다. 스테인리스 스틸 또는 알루미늄 등 광택이 있는 소재는 열을 반사하기 때문에 음식에 열이 고르게 도달하지 못합니다. 열을 반사하는 알루미늄 호일로 오븐 바닥이나 선반을 덮지 마십시오.
- 요리하는 동안에는 조리 시간을 확인하여 에너지 낭비를 방지하십시오. 요리 시간을 설정하거나 온도 감지봉이 있는 경우 사용하십시오.
- 팬플러스  작동 모드는 다양한 요리에 사용할 수 있습니다. 팬은 오븐 내의 열을 직접 전달하므로 상하단가열  기능을 사용할 때보다 낮은 온도를 선택할 수 있습니다. 또한, 이를 통해 위아래 선반에서 동시에 요리할 수 있습니다.
- 팬그릴 은 그릴 요리에 가장 적합한 기능입니다. 이 작동 모드를 사용하면 최대 온도 설정을 사용하는 다른 그릴 작동 모드보다 낮은 온도를 사용할 수 있습니다.
- 에코 팬 가열  작동 모드를 이용하면 최적의 열 활용 덕분에 에너지 효율이 높은 조리를 할 수 있습니다. 이 작동 모

드는 냉동 피자, 비스킷 등 소량의 음식을 조리할 때 적합합니다. 조리 과정 도중에는 도어를 열지 않습니다.

- 스팀 조리 중에 에너지를 절약하기 위해 에코스팀 요리  작동 모드를 사용할 수 있습니다. 이 작동 모드는 생선이나 야채를 조리할 때 특히 적합합니다.
- 가능한 경우에는 여러 가지 음식을 동시에 요리해야 합니다. 오븐 내에 음식을 나란히 놓거나 다른 선반에 놓으십시오.
- 동시에 할 수 없는 요리의 경우 가능한 한 요리가 끝난 직후에 조리하여 오븐에 있는 기존 열을 사용하십시오.

## 설정

- 에너지 소비량을 줄이기 위해 제어부에 대해 디스플레이 | QuickTouch | 꺼짐 설정을 선택하십시오.
- 오븐 내부 조명에 대해 조명 | 꺼짐 또는 15초동안 켜짐 설정을 선택하십시오. 오븐 내부 조명은  센서 조절장치를 눌러 언제든지 다시 켤 수 있습니다.

## 에너지 절약 모드

프로그램이 실행되지 않고 조절장치가 작동되지 않으면 에너지를 절약하기 위해 스팀오븐이 자동으로 꺼집니다. 시간이 디스플레이에 표시되거나 디스플레이가 어둡게 유지됩니다("기기 설정" 참조).

## 작동

바닥 필터 누락으로 인한 오작동.  
바닥 필터가 누락되면 온도감지봉이 배수구에 빠질 수 있습니다. 배수가 진행되지 않습니다.  
각 조리 프로그램 이전에 오븐 내부 바닥의 필터가 제대로 장착되어 있는지 확인하십시오.


- 스팀 오븐을 켭니다.  
메인 메뉴가 표시됩니다.
- 스팀 기능을 사용하거나 스팀 분출을 사용하여 조리하려면 물통에 물을 채우고 제품에 다시 삽입하십시오.

중류수, 탄산수 및 기타 액체류를 사용하면 스팀오븐이 손상될 수 있습니다.  
**반드시 차가운 수돗물만 사용하십시오(20°C 미만).**

- 음식을 오븐에 넣습니다.
- 조리프로그램 을(를) 선택합니다.
- 사용하고자 하는 기능을 선택합니다.  
온도 및 수분(해당하는 경우)의 권장 값이 나타납니다.
- 필요한 경우 권장 값을 변경합니다.

권장 값은 자동으로 몇 초 안에 수락됩니다. 나중에 온도 또는 수분 표시등을 선택하여 온도 및 수분 수준을 변경할 수 있습니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.  
목표 온도 및 실제 온도가 표시되며 가열 단계가 시작됩니다.  
온도가 올라가는 것을 확인할 수 있습니다. 설정 온도에 처음 도달하면 부저가 울립니다.
- 조리 프로그램이 끝나면 종료(을)를 선택합니다.

 뜨거운 스팀으로 인한 부상 위험.  
스팀을 사용하는 조리 프로그램을 이용할 때 도어가 열려 있으면 대량의 뜨거운 스팀이 배출될 수 있습니다. 스팀으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.  
뒤로 물러서서 뜨거운 스팀이 없어질 때까지 기다립니다.

- 오븐에서 음식을 꺼냅니다.



## 스팀오븐 청소

- 물통과 응축수통을 꺼내 내부를 비웁니다.
  - 스팀 오븐을 끕니다.
- 스팀을 사용하는 조리 프로그램이 끝난 후 기기 내부를 행구는 중입니다.(이)가 표시됩니다.
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

제품에서 남아 있는 식품 찌꺼기를 내보내기 위해 매번 세척 과정을 수행해야 합니다.

- “세척 및 관리” 챕터에 설명된 바와 같이 스팀오븐 전체를 세척하고 건조합니다.
- 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
- 습도
- 작동시간
- Booster
- 예열
- Crisp function

## 온도 및 중심부 온도 변경

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

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

- 온도 디스플레이를 터치합니다.
  - 필요한 경우, 온도 및  중심부 온도를 변경하십시오.
  - OK를 눌러 확인하십시오.
- 원하는 새 온도로 조리 프로그램이 다시 시작됩니다.

## 습도 변경

- 수분 표시등을 터치합니다.
- 수분 레벨을 변경합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

프로그램이 새로운 수분 레벨로 계속 실행됩니다.

# 작동

## 조리 시간 설정

음식을 오븐 안에 넣고 너무 늦게 조리를 시작하면 조리 결과가 안 좋을 수 있습니다. 신선한 음식의 품질이 떨어지고 색상이 변할 수 있습니다. 베이킹 시에는 케이크 혼합 재료 또는 도우가 건조해질 수 있고 발효제의 효과가 떨어질 수 있습니다. 조리 프로그램을 가능한 한 빨리 시작할 수 있도록 시간을 선택하십시오.

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

작동시간, 종료시간 또는 시작시간을 입력하면 조리 프로그램을 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 지정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 꺼집니다.
- 시작시간  
이 기능은 작동시간 또는 종료시간 시간을 설정한 경우에만 메뉴에 나타납니다. 시작시간으로 조리 과정의 시작 시간을 정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 켜집니다.

- ⌚ 또는 타이머를 선택합니다.
- 원하는 시간을 설정합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

스팀으로 조리하는 경우 조리 시간은 설정한 온도에 도달하지 않으면 시작하지 않습니다.

80 °C 이상(스팀 조리)이나 80–100 C 에서 100 % 수분(콤비 조리)으로 조리하는 조리 프로그램의 마지막에 스팀 감소 기능이 켜집니다.

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

## 설정된 조리 시간 변경

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

이러한 설정은 정전 발생 시 삭제됩니다.

## 설정된 조리 시간 삭제

- ⌚, 작동시간 또는 타이머(를) 선택합니다.
- 원하는 시간을 선택합니다.
- 삭제(를) 선택합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

작동시간(를) 삭제하는 경우, 종료시간 및 시작시간에 대한 설정 시간 또한 삭제됩니다.

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

### 조리 프로그램 취소

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

#### 설정된 조리 시간이 없을 때 조리 프로그램 취소


- 종료율(률) 선택합니다.
- 메인 메뉴가 표시됩니다.


#### 조리 시간이 설정된 요리 프로그램 취소하기

- 취소를 선택합니다.
- 디스플레이에 조리과정을 취소하시겠습니까? 라는 메시지가 나옵니다.
- 예를 선택합니다.
- 메인 메뉴가 표시됩니다.

### 조리 프로그램 중단하기

도어를 열면 조리 프로그램이 즉시 중단됩니다. 오븐 가열이 꺼집니다. 스팀으로 조리할 때와 순수 스팀 동작이 있는 프로그램 및 기능 조리 시 설정한 조리 시간이 저장됩니다.

 뜨거운 스팀으로 인한 부상 위험 스팀을 사용하는 조리 프로그램을 이용할 때 도어가 열려 있으면 대량의 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. 가열부, 오븐 내부, 측면 선반레일, 액세서리 또는 음식으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 제품에 뜨거운 음식을 넣거나 꺼내거나 뜨거운 오븐 내부에 손을 넣을 때는 오븐용 장갑을 착용하십시오. 조리 용기를 오븐에 넣거나 꺼낼 때 뜨거운 음식이 밖으로 넘치지 않도록 유의하십시오.


도어가 닫히면 조리 프로그램이 다시 시작됩니다. 스팀오븐 내부가 다시 가열되고 온도가 상승할 때 디스플레이에 오븐 내부 온도가 표시됩니다. 스팀으로 조리할 때와 순수스팀동작이 있는 프로그램 및 기능 조리 시, 설정 온도에 도달해야만 남은 시간이 카운트다운됩니다.


100 % 수분 및 100 °C 온도를 사용한 프로그램 사용 시: 조리의 마지막 분(55 초 남음)에 도어가 열리면 조리 프로그램이 일찍 종료됩니다.

# 작동

## 오븐 내부 예열

Booster 기능은 일부 기능에서 오븐 내부를 빠르게 예열하는 데 사용됩니다.



예열 기능은 모든 기능(에코 팬 가열  예외)과 함께 사용할 수 있으며 각 조리 프로그램에서 개별적으로 켜야 합니다. 몇몇 경우에만 오븐 내부를 예열하면 됩니다.

- 다음 요리를 조리할 때 오븐 내부를 예열하십시오.
- 상하단가열  기능을 사용하는 짧은 조리 시간(약 30 분 이내)의 케이크, 페이스트리 및 잘 부스러지는 음식(예: 스펀지 케이크)

## Booster

Booster 기능은 다음 기능에 대한 공장 출고시 설정으로 켜집니다(기기 설정 |

Booster | 켜짐):

- 팬플러스 
- 상하단가열 

온도를 100 °C 이상으로 설정하고 Booster 기능을 켜면, 신속 가열 단계가 오븐을 설정 온도로 예열합니다. 팬과 함께 상단 가열/그릴 구성품 및 링 가열장치 구성품이 제공됩니다.

까다로운 음식(예: 스펀지 케이크 또는 비스킷)은 Booster 기능을 사용하면 윗면이 너무 빠르게 갈색으로 변하게 됩니다.

이러한 품목을 사용할 때는 Booster 기능을 꺼 놓습니다.

## 조리 프로그램 Booster 켜기 및 끄기

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

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

예시: 온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택합니다.

이 조리 프로그램을 이용하려면 Booster 기능을 꺼야 합니다.

- 폴다운 메뉴를 아래로 드래그하십시오.

Booster이(가) 주황색으로 강조 표시됩니다.

- Booster을(를) 선택합니다.

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

- 폴다운 메뉴를 닫으십시오.

가열 단계에서 Booster 기능은 꺼집니다. 기능과 관련된 가열부만으로 오븐 내부를 예열합니다.

**예열**

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

조리 시간을 설정한 경우, 원하는 온도에 도달하고 오븐에 음식을 넣었을 때만 카운트 다운이 시작됩니다. 시작 시간을 지연하지 않고 즉시 조리 프로그램을 시작하십시오.

**예열 전원 켜기**

예열 기능은 각 조리 과정에서 개별적으로 켜야 합니다.

예: 온도 등의 필수 설정과 작동 모드를 선택했습니다. 그리고 이 조리 과정에 맞는 예열 기능을 켜려면 다음 사항을 따릅니다.

- 풀다운 메뉴를 아래로 드래그하십시오.
- 선택한 색상 조합에 따라 예열(이)가 검은 색 또는 흰색으로 강조 표시됩니다.
- 예열을(를) 선택합니다.
- 예열이(가) 주황색으로 강조 표시됩니다.
- 풀다운 메뉴를 닫으십시오.
- 다음 메시지가 시간과 함께 표시됩니다. 예 음식을 오븐에 넣으세요.. 오븐 내부가 설정된 온도로 가열됩니다.
- 메시지가 표시되면 오븐 내부에 음식을 넣으십시오.
- OK를 누릅니다.








**Crisp function(바삭하게 굽기)**

Crisp function 기능(수분 감소)은 전체 조리 과정 중 또는 프로세스 시에 필요한 만큼 오븐에서 수분을 제거합니다.

키쉬, 피자, 과일 토핑이 올라간 트레이 베이크나 머핀처럼 수분이 포함된 토핑이 있는 음식을 조리할 때 이 기능을 사용하는 것이 좋습니다.

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

Crisp function 기능은 다음 기능에서 사용할 수 있습니다:

- 팬플러스 
- 상단가열 
- 강력굽기 
- 하단가열 
- 상단가열 
- 팬그릴 
- 케이크플러스 

# 작동

## Crisp function 전원 켜기

Crisp function 기능은 각 조리 프로그램에서 개별적으로 켜야 합니다.

온도와 같은 필요한 설정과 기능을 선택합니다.

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

- 풀다운 메뉴를 아래로 드래그하십시오.

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

- Crisp function을(를) 선택합니다.


Crisp function이(가) 주황색으로 강조 표시됩니다.

- 풀다운 메뉴를 닫으십시오.

Crisp function 기능이 켜져 있습니다.

Crisp function 기능은 풀다운 메뉴로 언제든지 다시 끌 수 있습니다.

## 스팀 배출

모든 기능(에코 팬 가열  제외)에서 조리 과정 중 스팀을 배출할 수 있습니다. 스팀 배출 횟수에는 제한이 없습니다.

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

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

- 시작을(를) 선택합니다.

스팀이 분출됩니다. 이 과정은 약 1분이 소요됩니다.

- 시작(이)가 녹색으로 다시 표시되면 설명된 대로 추가로 스팀 분출을 진행하십시오.

## 기능 변경

조리 프로그램 중에 다른 기능으로 변경할 수 있습니다.

- 선택한 기능의 기호를 터치하십시오.

- 조리 시간을 설정한 경우, 프로그램을 취소하시겠습니까? 메시지를 예(으)로 확인하십시오.

- 새로운 기능을 선택합니다.

새로운 기능이 해당 권장 값과 함께 디스플레이에 표시됩니다.

- 조리 프로그램에 대한 값을 설정하고 OK로 확인합니다.

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

스팀오븐에는 스테인리스 스틸 조리 용기가 제공됩니다. 크기가 다양하고 다공성 및 고체 형태의 다른 용기는 옵션으로 이용할 수 있습니다("옵션 액세서리" 참조). 이를 통해 준비하는 요리에 가장 적합한 용기를 선택할 수 있습니다.

가능한 한 스팀 조리를 위해서는 다공성 용기를 사용하십시오. 스팀은 모든 방향에서 요리에 전달되어 균일하게 조리할 수 있습니다.

### 가정용 조리용기

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

- 용기는 오븐 사용에 적합하고 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 도표에 나타난 시간보다 조리 시간이 훨씬 더 오래 걸립니다.

- 용기를 선반 또는 적합한 트레이 위에 올립니다. 용기의 크기에 따라 오븐 내부의 바닥에 선반 표면이 위로 향하도록 두고 조리 용기를 위에 둘 수 있습니다. 또한, 측면 선반레일을 분리해 공간을 확보할 수 있습니다("세척 및 관리" 챕터의 "측면 선반레일 세척" 참조).
- 용기 상단 가장자리와 오븐 내부 상단 사이에 간격이 있어 충분한 스팀이 용기로 유입되는지 확인합니다.

## 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 용기, 선반 및 트레이를 측면 선반 사이에 삽입하여 기울지 않도록 하십시오.

## 일반 정보

### 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 1kg을 조리하는 시간은 500g을 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 – 스팀 조리

냄비나 팬에서 준비하는 음식과 레시피도 스팀오븐으로 조리할 수 있습니다. 스팀 오븐을 사용해도 조리 시간은 동일합니다. 스팀으로 조리하면 브라우닝을 하거나 바삭한 요리는 할 수 없음에 유의하십시오.

### 다용도 트레이와 콤비 선반

다용도 트레이 위에 콤비 선반을 얹어서 로스팅 및 그릴에 사용하십시오. 로스팅 중에는 트레이에 모인 육즙으로 그레이비나 소스를 만드실 수 있습니다.


상부에 콤비 선반을 두고 다용도 트레이를 사용하는 경우에는 선반층의 레일과 콤비 선반 사이에 다용도 트레이를 삽입하면 위쪽에 자동으로 미끄러져 삽입됩니다. 오븐에서 꺼낼 때는 두 가지를 함께 꺼내십시오.

### 안전 고리


콤비 선반과 다용도 트레이에는 안전 고리가 있어 일부만 당겨야 하는 경우에 완전히 당겨지는 것을 방지합니다. 트레이와 선반은 위로 들어 올려 당겨야만 오븐에서 꺼낼 수 있습니다.



## 에코스팀 요리

스팀 조리 중에 에너지를 절약하기 위해 에코스팀 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

조리프로그램  | 에코스팀 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.

# 스팀 요리

## 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  Auto | 야채 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 표 참조

| 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<br>전체<br>2등분<br>4등분     | 27-29<br>21-22<br>16-18 |
| 대부분 촉촉한 감자, 껍질벗김<br>전체<br>2등분<br>4등분 | 25-27<br>19-21<br>17-18 |
| 전분이 많은 감자, 껍질벗김<br>전체<br>2등분<br>4등분  | 26-28<br>19-20<br>15-16 |
| 콜라비, 막대 썰기                           | 6-7                     |
| 호박, 깍둑썰기                             | 2-4                     |
| 대에 붙어 있는 옥수수                         | 30-35                   |
| 근대, 조각                               | 2-3                     |
| 피망, 깍둑썰거나 얇게 썬 것                     | 2                       |

## 스팀 요리

| 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

## 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 용기에 생선을 담고 다른 용기에 다른 요리를 담아 조리하는 경우에는 생선이 담긴 용기를 다용도 선반 위에 두어 다른 생선 요리의 맛이 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 두꺼울 수록 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 조리할 수록 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.


# 스팀 요리



---

## 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 육수**를 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 방법으로, 조리법에 따라 다른 비율을 사용합니다. 생선 껍질이 손상되지 않는 것이 중요합니다. 이러한 방식은 잉어, 송어, 장어 및 연어를 조리하기에 적합합니다.

## 설정

오토프로그램  | 생선 | ... | 스팀 요리 또는

조리프로그램  | 스팀 요리   
온도: 표 참조  
조리 시간: 표 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

육류는 조리하기 전에 완전히 해동해야 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 일반 조리 용기 또는 다용도 트레이를 아래에 놓으십시오. 농축액을 사용하여 소스의 풍미를 높이거나 나중에 사용하기 위해 냉동시킬 수 있습니다.
- 닭과 소고기 및 지육의 끓인 육류는 **진한 육수**를 만드는 데 사용할 수 있습니다. 구멍이 없는 조리 용기에 뼈와 혼합 야채를 넣고 찬물을 넣으십시오. 조리 시간이 길수록 육수가 더 진해집니다.

## 설정

오토프로그램  Auto | 육류 | ... | 스팀 요리

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 표 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.

## 조리 용기

단단한 조리 용기를 사용합니다. 또는 적합한 선반 위에서 스테인리스 스틸 그릇에 더 작은 양의 쌀(최대 한 컵, 약 50-150 g)을 조리할 수도 있습니다.

## 준비

조리 전 쌀을 씻습니다. 조리 용기에서 쌀을 씻은 후에 물을 조심스럽게 따라 버립니다.

**팁:** 필요한 액체 용량은 저울이나 컵으로 결정할 수 있습니다.

컵을 사용하는 경우, 컵에 원하는 양만큼 쌀을 채운 후 쌀을 조리 용기에 넣습니다. 그리고 같은 컵으로 필요한 물의 용량을 재고(표 참조) 쌀에 붓습니다.

쌀이 조리 용기에 골고루 퍼지게 합니다.

## 설정

오토프로그램  | 쌀 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리 

온도: 100 °C

조리 시간: 표 참조

|              |  :  |  [분] |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>장립종 쌀</b> |                                                                                                                                                                       |                                                                                       |
| 바스마티 쌀       | 1 : 1.5                                                                                                                                                               | 15                                                                                    |
| 파보일드 라이스     | 1 : 1.5                                                                                                                                                               | 23-25                                                                                 |
| 현미           | 1 : 1.5                                                                                                                                                               | 26-29                                                                                 |
| 와일드 라이스      | 1 : 1.5                                                                                                                                                               | 26-29                                                                                 |
| <b>단립종 쌀</b> |                                                                                                                                                                       |                                                                                       |
| 라이스 푸딩       | 1 : 2.5                                                                                                                                                               | 30                                                                                    |
| 리조트          | 1 : 2.5                                                                                                                                                               | 18-19                                                                                 |

 :  쌀과 액체의 비율  조리 시간

## 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

오토프로그램  Auto | 곡류 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 표 참조

|            | 비율<br>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

오토프로그램  Auto | 파스타 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 표 참조

| 신선                       | 🕒 [분] |
|--------------------------|-------|
| 뇨끼                       | 2     |
| 크노플리                     | 1     |
| 라비올리                     | 2     |
| 슈페츨레                     | 1     |
| 토르텔리니                    | 2     |
| <b>건조 파스타,<br/>물로 덮힘</b> |       |
| 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

오토프로그램  Auto | 파스타 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 표 참조

|             | ⊕ [분] |
|-------------|-------|
| 스위트 덩플링     | 30    |
| 이스트 덩플링     | 20    |
| 즉석 포테이토 덩플링 | 20    |
| 즉석 브래드 덩플링  | 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

오토프로그램  | 콩류 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 표 참조

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

⊕ 진행시간

| 불리지 않은     |              |         |
|------------|--------------|---------|
|            | 비율<br>콩 : 액체 | 🕒 [분]   |
| <b>콩</b>   |              |         |
| 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   |
| <b>렌틸</b>  |              |         |
| 갈색 렌틸      | 1 : 2        | 13-14   |
| 적색 렌틸      | 1 : 2        | 7       |
| <b>완두콩</b> |              |         |
| 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

오토프로그램  Auto | 계란 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 표 참조

|                                 | ⌚ [분]          |
|---------------------------------|----------------|
| <b>소량</b><br>부드러움<br>중간<br>딱딱함  | 3<br>5<br>9    |
| <b>중간</b><br>부드러움<br>중간<br>딱딱함  | 4<br>6<br>10   |
| <b>대형</b><br>부드러움<br>중간<br>딱딱함  | 5<br>6-7<br>12 |
| <b>초대형</b><br>부드러움<br>중간<br>딱딱함 | 6<br>8<br>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**

오토프로그램  Auto | 과일 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 표 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**

오토프로그램  Auto | 소시지 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 90 °C

조리 시간: 표 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

오토프로그램  (Auto) | 갑각류 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 표 참조


조리 시간: 표 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

오토프로그램  Auto | 조개류 | ... |

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 표 참조

조리 시간: 표 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

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 나오는 음식이나 독특한 색(예: 비트)이 있는 음식은 다용도 트레이 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 피시 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.

이 부드러운 조리 방식을 통해 요리를 진공 포장 상태에서 천천히 저온 조리합니다.

진공 조리를 통해 조리 중에 모든 영양소와 맛이 유지됩니다.

강렬한 맛을 유지하며 고르게 조리된 음식이 완성됩니다.

상태가 양호한 신선 식품만 사용하십시오.

조리 환경이 위생적인지 확인하고 음식이 냉장고 밖에서 너무 오랜 시간 있지는 않았는지(예: 운송 중) 확인하십시오.

열에 안정적이며 끓여도 되는 진공 밀봉 봉투를 사용하십시오.

진공 포장된 냉동 식품 등 판매용 포장 상태로 음식을 조리하지 마십시오. 사용된 포장이 진공 요리에 적합하지 않을 수 있습니다.

진공 밀봉 봉투는 한 번 이상 사용하지 마십시오.

챔버 시스템 진공 밀봉기에서만 식품을 진공 밀봉하십시오.

- 음식의 크기와 일치하는 진공 밀봉 봉투만 사용합니다. 진공 밀봉 봉투가 너무 크면 너무 많은 공기가 내부에 남아 있게 됩니다.
- 하나의 진공 밀봉 봉투에 여러 가지 음식을 조리하고 싶다면 음식을 봉투 안에 나란히 넣습니다.
- 여러 진공 밀봉 봉투를 한 번에 조리하고 싶다면 선반 위에 봉투를 나란히 올려 놓습니다.
- 조리 시간은 음식의 두께에 따라 달라집니다.
- 조리 과정 도중에는 도어를 닫습니다. 도어를 열면 조리 과정이 길어지고 요리 결과가 변할 수 있습니다.
- 수비드 레시피의 온도와 조리 시간은 항상 똑같을 수 없습니다. 원하는 조리 정도를 완성하기 위해서는 설정을 조정합니다.
- 고온 및/또는 긴 조리 시간으로 조리하는 경우 제품의 물이 부족해질 수 있습니다. 디스플레이를 수시로 확인합니다.

## 중요 사용 정보

최적의 요리 결과를 위해서는 다음 안내를 따릅니다.



- 일반 조리 방식보다 허브와 향신료는 충분히 사용합니다. 음식의 맛에 대한 영향이 더욱 강해지기 때문입니다. 양념하지 않은 상태로 조리 후에 양념할 수도 있습니다.
- 소금, 설탕과 액체를 추가하면 조리 시간이 단축됩니다.
- 레몬이나 식초와 같이 산도가 있는 재료를 넣으면 음식이 더욱 단단해집니다.
- 좋지 않은 향이 날 수 있으므로 알코올이나 마늘은 사용하지 않습니다.

# 수비드(진공) 요리

## 팁

- 조리 시간을 단축하려면 조리 프로그램 시작으로부터 1-2 일 전에 음식을 진공 밀봉해둘 수 있습니다. 진공 밀봉된 음식을 5°C 미만으로 냉장고에 보관합니다. 품질과 풍미를 보존하려면 그 뒤 2 일 이내에 음식을 조리해야 합니다.
- 양념과 같은 액체는 진공 밀봉 전에 얼려 봉투에서 빠져나가지 않도록 합니다.
- 올려둘 선반의 공간을 위해 진공 밀봉 봉투의 가장자리를 바깥쪽으로 접습니다. 이렇게 하면 깔끔하고 완벽한 가장자리를 만들 수 있습니다.
- 조리 후에 바로 음식을 맛보고 싶지 않다면 얼음물에 바로 넣어 바로 식힙니다. 이후에는 5°C 미만의 온도에서 음식을 보관합니다. 이렇게 하면 음식의 신선도를 유지하면서 음식의 품질과 풍미를 지킬 수 있습니다.  
**예외:** 닭 또는 오리고기는 조리가 끝난 후 바로 섭취해야 합니다.+
- 조리 후에는 음식을 쉽게 꺼내기 위해 진공 밀봉 봉투의 모든 가장자리를 자릅니다.
- 훈연향을 위해 육류와 단단한 종류의 생선(예: 연어)은 상에 내기 전에 살짝 굽습니다.
- 채소, 생선 또는 육류의 즙이나 양념을 사용해 소스를 만듭니다.
- 미리 예열한 접시에 음식을 담습니다.

## Sous-vide 기능 사용

- 찬물로 음식을 행군 후 말립니다.
- 식품을 밀봉 백에 넣고 필요하면 조미료나 액체를 더합니다.
- 챔버 시스템 진공 밀봉기에서 식품을 진공 밀봉합니다.
- 가장 맛있게 요리하려면 선반 2층에 올려둡니다.
- 진공 밀봉된 식품을 선반에 놓습니다(백이 여러 개 있는 경우 나란히 둡니다).
- 조리프로그램 을(를) 선택합니다.
- Sous-vide 을(를) 선택합니다.
- 필요한 경우 권장 온도를 변경합니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.
- 필요에 따라 추가 설정을 수행합니다 (“작동” 참조).

## 만족스럽지 않는 결과의 가능한 원인

### 봉투가 열렸습니다:

- 밀봉이 깔끔하거나 강하지 않아 열렸습니다.
- 날카로운 뼈로 인해 봉투가 손상되었습니다.

### 음식에서 불쾌하거나 이상한 맛이 납니다:

- 음식을 잘못 보관했거나 너무 오랜 시간 동안 냉장고 외부에 보관해 두었습니다.
- 음식을 진공 밀봉하기 전에 박테리아로 오염되었습니다.
- 향신료와 같은 재료를 너무 많이 넣었습니다.
- 봉투나 밀봉이 완벽한 상태가 아닙니다.
- 진공이 부족합니다.
- 음식을 바로 섭취하거나 조리 후 바로 식히지 않았습니다.

## 수비드(진공) 요리

표에 나온 조리 진행시간은 정보를 제공하기 위한 용도입니다. 처음에는 짧은 조리 시간을 선택하여 시작하는 것이 좋습니다. 필요한 경우 더 오래 조리할 수 있습니다. 조리 시간은 설정 온도에 도달하는 순간 시작됩니다.

| 음식                         | 사전에 추가 |    | 🌡️ [°C] | ⌚ [분] |
|----------------------------|--------|----|---------|-------|
|                            | 설탕     | 소금 |         |       |
| <b>생선</b>                  |        |    |         |       |
| 대서양 대구 필레, 2.5 cm 두께       |        | x  | 54      | 35    |
| 연어 필레, 2-3 cm 두께           |        | x  | 52      | 30    |
| 아귀 필레                      |        | x  | 62      | 18    |
| 민물농어 필레, 2 cm 두께           |        | x  | 55      | 30    |
| <b>야채</b>                  |        |    |         |       |
| 컬리플라워 꽃 부분, 중형에서 대형 크기     |        | x  | 85      | 40    |
| 훗카이도 호박, 얇게 썬 것            |        | x  | 85      | 15    |
| 콜라비, 얇게 썬 것                |        | x  | 85      | 30    |
| 아스파라거스, 화이트, 전체            | x      | x  | 85      | 22-27 |
| 고구마, 얇게 썬 것                |        | x  | 85      | 18    |
| <b>과일</b>                  |        |    |         |       |
| 파인애플, 얇게 썬 것               | x      |    | 85      | 75    |
| 사과, 얇게 썬 것                 | x      |    | 80      | 20    |
| 베이비 바나나, 전체                |        |    | 62      | 10    |
| 복숭아, 절반 가른 것               | x      |    | 62      | 25-30 |
| 루바브 조각                     |        |    | 75      | 13    |
| 자두, 절반 가른 것                | x      |    | 70      | 10-12 |
| <b>기타</b>                  |        |    |         |       |
| 흰 강낭콩, 1:2 비율로 불린 것(콩과 액체) |        | x  | 90      | 240   |
| 새우, 껍질 까서 혈관 제거한 것         |        | x  | 56      | 19-21 |
| 달걀, 전체                     |        |    | 65-66   | 60    |
| 가리비, 껍질에서 분리한 것            |        |    | 52      | 25    |
| 샐러트, 전체                    | x      | x  | 85      | 45-60 |

🌡️ 온도 ⌚ 조리 시간

# 수비드(진공) 요리

| 음식                    | 사전에 추가 |    | 🌡️ [°C] |    | 🕒 [분] |
|-----------------------|--------|----|---------|----|-------|
|                       | 설탕     | 소금 | 미디엄*    | 던* |       |
| <b>육류</b>             |        |    |         |    |       |
| 오리 가슴살, 전체            |        | x  | 66      | 72 | 35    |
| 양고기 등심                |        |    | 58      | 62 | 50    |
| 소고기 필레 스테이크, 4 cm 두께  |        |    | 56      | 61 | 120   |
| 소 우둔살 스테이크, 2.5 cm 두께 |        |    | 56      | -  | 120   |
| 돼지고기 안심, 전체           |        | x  | 63      | 67 | 60    |

🌡️ 온도 🕒 조리 시간

\* 조리 정도

“웰던” 조리 정도는 “미디움”보다 더 높은 중심부 온도를 사용하지만 조리 결과는 일반적인 의미의 웰던과 같지 않습니다.



## 재가열

콜라비와 컬리플라워 같은 배추속 식물은 소스와 함께여야만 재가열합니다. 소스가 없으면 불쾌한 양배추 같은 맛과 회갈색이 나타날 수 있습니다.

생선과 같이 조리 시간이 짧거나 재가열 중에 계속 조리되는 음식은 재가열에 적합하지 않습니다.

## 준비

조리된 음식은 조리 후 바로 얼음물에 약 1 시간 동안 두어야 합니다. 빠르게 식히면 음식이 계속 조리되는 것을 방지하고 최적의 조리 결과를 유지할 수 있습니다. 그다음 음식을 최대 5 °C의 온도로 냉장고에 보관합니다.

음식의 품질은 보관이 길어질수록 떨어진다. 접에 유의해야 합니다.  
음식은 재가열 전 5 일 이상 냉장고에 보관하지 않을 것을 권장합니다.

## 설정

조리프로그램  | Sous-vide 

온도: 표 참조

작동 시간: 표 참조

# 수비드(진공) 요리

## Sous-vide 기능을 사용한 재가열


표에 명시된 작동 시간은 정보를 제공하기 위한 용도입니다. 필요에 따라 더 길게 조리할 수 있습니다. 조리 시간은 설정 온도에 도달하는 순간 시작됩니다.

| 음식                                  | 🔥 [°C]           |                | ⌚ <sup>2</sup> [분] |
|-------------------------------------|------------------|----------------|--------------------|
|                                     | 미디움 <sup>1</sup> | 던 <sup>1</sup> |                    |
| <b>육류</b>                           |                  |                |                    |
| 양고기 등심                              | 58               | 62             | 30                 |
| 소고기 필레 스테이크, 4 cm 두께                | 56               | 61             | 30                 |
| 소 우둔살 스테이크, 2.5 cm 두께               | 56               | —              | 30                 |
| 돼지고기 안심, 전체                         | 63               | 67             | 30                 |
| <b>야채</b>                           |                  |                |                    |
| 컬리플라워 꽃 부분, 중형에서 대형 크기 <sup>3</sup> |                  | 85             | 15                 |
| 콜라비, 얇게 썬 것 <sup>3</sup>            |                  | 85             | 10                 |
| <b>과일</b>                           |                  |                |                    |
| 파인애플, 얇게 썬 것                        |                  | 85             | 10                 |
| <b>기타</b>                           |                  |                |                    |
| 흰 강낭콩, 1:2 비율로 불린 것<br>(콩과 액체)      |                  | 90             | 10                 |
| 샐러드, 전체                             |                  | 85             | 10                 |

🔥 온도, ⌚ 시간

- 조리 정도  
“웰던” 조리 정도는 “미디움”보다 더 높은 중심부 온도를 사용하지만 조리 결과는 일반적인 의미의 웰던과 같지 않습니다.
- 작동 시간은 최초 온도가 약 5 °C(냉장고 온도)인 진공 밀봉 식품에 적용됩니다.
- 소스와 함께만 재가열합니다.

## 재가열

수비드 방식으로 조리한 식품을 재가열하려면 Sous-vide  기능을 사용하십시오. (“수비드 – 재가열” 참조).

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.

### 적합한 용기

소량은 그릇에 담아 재가열할 수 있고 대량은 조리 용기에 담아야 합니다.

### 시간

한 접시의 음식에는 일반적으로 10–12 분이 충분합니다. 한 접시 이상의 음식은 더 오랜 시간이 필요합니다. 여러 접시에 담긴 음식을 차례로 재가열할 경우 오븐 내부가 뜨겁기 때문에 두 번째와 그 다음 음식의 재가열 시간은 약 5 분 정도 단축할 수 있습니다.

## 수분


음식에 수분이 더 많을 수록 추가해야 할 수분이 적습니다.




## 팁

- 구운 고기의 관절 전체 등 대량 제품은 재가열하지 마십시오. 1 인분으로 분할한 후 그릇에 담아 재가열하십시오.
- 자른 피망 또는 롤라데 등과 같은 작은 음식은 절반으로 잘라야 합니다.
- 소스는 각각 별도로 재가열하십시오. 이때 소스 채로 조리하는 굴라시 등은 예외입니다.
- 슈니첼과 같은 빵이 있는 음식은 재가열하면 바삭함이 유지되지 않음에 유의하십시오.

요리를 재가열할 때는 뚜껑을 덮지 않아도 됩니다.

## 설정

특수프로그램  | 재가열 또는

조리프로그램  | 콤비모드  | 콤비모드 + 팬플러스 

온도: 도표 참조

수분: 도표 참조

작동 시간: 도표 참조

## 특수 기능

도표에 명시된 시간은 참고용입니다. 처음에는 짧은 조리 시간을 선택해 시작하는 것이 좋습니다. 필요하면 작동 시간을 늘릴 수 있습니다.

| 음식                                                                                                          | 🔥 [°C] | 💧 [%] | 🕒* [분] |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|--------|
| <b>야채</b>                                                                                                   |        |       |        |
| 당근<br>컬리플라워<br>콜라비<br>콩                                                                                     | 120    | 70    | 8-10   |
| <b>사이드 디쉬</b>                                                                                               |        |       |        |
| 파스타<br>쌀<br>감자, 가로로 절반 자른 것                                                                                 | 120    | 70    | 8-10   |
| 만두<br>으깬 감자                                                                                                 | 140    | 70    | 18-20  |
| <b>육류와 가금류</b>                                                                                              |        |       |        |
| 슬라이스한 육류, 1.5 cm 두께<br>롤라드, 슬라이스한 것<br>굴라쉬<br>양고기 스투<br>미트볼<br>치킨 에스칼로프<br>칠면조 에스칼로프, 슬라이스한 것               | 140    | 70    | 11-13  |
| <b>생선</b>                                                                                                   |        |       |        |
| 생선 필레<br>생선 롤라드, 절반으로 나눈 것                                                                                  | 140    | 70    | 10-12  |
| <b>그릇에 담긴 요리</b>                                                                                            |        |       |        |
| 토마토 소스 스파게티<br>돼지고기 로스트, 감자와 야채<br>속을 채운 피망(반으로 자른 것), 라이스<br>치킨 프리카세, 라이스<br>야채 수프<br>크림 수프<br>맑은 육수<br>스튜 | 120    | 70    | 10-12  |

🔥 온도, 💧 수분, 🕒 작동 시간

\* 이 시간은 접시에서 가열된 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 다용도 트레이를 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

특수프로그램  | 해동

또는

조리프로그램  | 스팀요리 

온도: 도표 참조

해동 시간: 도표 참조

실온에 두는 시간: 도표 참조

## 특수 기능

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] |
|--------------------------|-------|---------|-------|-------|
| <b>유제품</b>               |       |         |       |       |
| 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 |
| <b>과일</b>                |       |         |       |       |
| 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 |
| <b>야채</b>                |       |         |       |       |
| 블록 단위 냉동                 | 300 g | 60      | 20-25 | 10-15 |
| <b>생선</b>                |       |         |       |       |
| 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     |
| <b>조리된 식품</b>            |       |         |       |       |
| 육류, 야채, 사이드 디시/<br>스튜/수프 | 480 g | 60      | 20-25 | 10-15 |

| 냉동 식품               | 수량          | 🔥 [°C] | 🕒 [분] | ⌚ [분] |
|---------------------|-------------|--------|-------|-------|
| <b>육류</b>           |             |        |       |       |
| 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 |
| 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 |
| <b>가금류</b>          |             |        |       |       |
| 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 |
| <b>베이킹 요리</b>       |             |        |       |       |
| 퍼프 페스트리/이스트 도우 페스트리 | -           | 60     | 10-12 | 10-15 |
| 크림 혼합 케이크/비스킷       | 400 g       | 60     | 15    | 10-15 |
| <b>빵/롤</b>          |             |        |       |       |
| 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

# 특수 기능

## Mix & Match

Mix & Match 특수 기능은 단순하고 복잡하지 않은 접시에 담긴 음식을 준비할 때 사용할 수 있습니다. 이 기능을 통해 이미 조리된(간편식) 음식을 재가열하거나 신선 식품을 사용해 인원수에 맞춘 음식을 한 접시에 준비할 수 있습니다.

조리 중에는 바삭한 브라우닝 또는 브라우닝 없이 육즙이 넘치는 표면이 있는 부드럽게 조리된 요리를 선택할 수 있습니다.

완전히 위생적인 식품만을 조리하십시오. 우려가 된다면, 해당 식품은 버리십시오.

**팁:** Mix & Match 특수 기능은 밀레 앱을 사용하는 것을 권장합니다. 밀레 앱을 사용하면 상호작용하는 방식을 통해 다양한 재료로 음식을 조합하고, 프로그램 설정을 콤비 시스템오븐으로 전송할 수 있습니다.

이 기능을 사용하려면 콤비 시스템오븐을 WiFi 네트워크에 연결해야 합니다. 이렇게 하는 방법은 “처음 사용하기 전” – “Miele@home”에서 확인할 수 있습니다.

밀레 앱을 사용하지 않는다면, 아래 지침을 따르고 조리 표를 활용해 음식을 조합합니다.

## 용기

사용:

- 평평한 접시 또는 작은 오븐용 접시
- 액체를 추가해야 하는 음식을 위한 깊은 보울 또는 컵

베이킹 요리, 피자, 플람쿠헨 등은 선반 위에 바로 놓을 수 있습니다(필요한 경우 베이킹 페이퍼와 함께).

간편식을 위한 플라스틱 용기는 내열성이 충분하지 않습니다. 간편식은 적합한 조리 용기에 담습니다.

## 접시에 담긴 음식 재가열 팁

- 튀긴 음식이나 그라탕 요리는 바삭하게 재가열(을)을 사용하고 굵거나 끓인 요리는 부드러운 재가열(을)을 사용합니다.
- 바삭하게 재가열(을)을 사용하면 재가열 전에 바삭한 음식만 바삭함을 유지할 수 있도록 합니다.
- 음식은 2-2.5 cm을 초과하는 높이여서 안 됩니다. 높이가 있는 음식은 낮은 용기(예: 스투)에 담거나 작게 잘라서 (예: 롤라드, 베이크) 담으십시오.
- 파스타는 소스에 섞은 상태로만 재가열합니다.
- 식기 아래에 물방울이 쌓일 수 있습니다. 담아내기 전에 약간의 물을 닦아냅니다.

## 접시에 담긴 음식 조리 팁

- 육류와 생선 육수로 소스 쉽게 만들기: 조리하기 전 날것의 육류 또는 생선에 1 작은술의 옥수수 가루를 넣어줍니다. 담아내기 전에 소스가 매끄러워질 때까지 포크로 저어줍니다. 옥수수 가루 대신 으깬 감자 가루 1 작은술(인스턴트)이나 구아검 한꼬집을 사용할 수도 있습니다.
- 다양한 음식에 대한 조리 시간이 서로 다른 경우, 음식의 크기를 변경해 조정할 수 있습니다. 조리 시간이 짧으면 큰 조각을 사용합니다(예: 큰 칼리플라워 꽃 부분). 조리 시간이 길면 작은 조각을 냅니다(예: 깍둑썰기한 감자).
- 서로 다른 조리 시간은 층을 변경해 조정할 수 있습니다. 짧은 조리 시간의 음식은 긴 조리 시간의 음식 밑에 넣거나 작은 베이크처럼 함께 넣어서 조리할 수 있습니다.
- 음식이 건조해지지 않게 하려면 음식에 소스나 양념을 함께 준비합니다. 치즈나 베이컨을 사용할 수도 있습니다.



## 다양한 재료를 통해 접시에 담긴 음식 준비하기

조리 결과를 향상하기 위해서는 브라우닝을 위한 일반 설정을 선택할 수 있도록 육류, 사이드 디시나 채소 등 음식의 개별 재료를 함께 담아야 합니다. 이 설정은 식사의 모든 요소에 적합하거나 최소한 조건부로는 적합해야 합니다. 다음의 절차를 사용하는 것을 권장합니다:

- 조리 도표에 따라 스테이크와 같은 주 재료를 선택합니다.
- 그린빈과 밥 같이 브라우닝에 해당하는 설정이 있는 다른 재료를 선택합니다.

## 조리도표 참조 사항

조리도표는 1 인분의 양과 조리 전 처리 방식에 관한 정보뿐 아니라 준비에 관한 팁도 제공합니다.

브라우닝의 정도는 디스플레이에 7 개 구간으로 나뉜 막대로 표시됩니다. 기본적으로 더 많은 막대가 차 있을 수록 조리 시간이 더 오래 걸립니다.

음식을 브라우닝하려면 어떤 설정이 더 적절한지 결정하기 위해 아이콘을 사용할 수 있습니다:

| 기호 | 의미     |
|----|--------|
| —  | 부적합    |
| □  | 조건부 적합 |
| ■  | 적합     |

## Mix & Match 특수기능 사용하기

식품을 조리할 때는 뚜껑을 덮지 않아도 됩니다.

- 필요한 식재료를 준비합니다.
- 특수프로그램 | Mix & Match를 선택합니다.
- 이미 **조리된** 식품을 준비하는 경우 부드러운 재가열 또는 바삭하게 재가열을 선택합니다.
- **신선** 식품이나 반조리 식품을 준비하는 경우 부드럽게 조리하기 또는 바삭하게 조리하기를 선택합니다.
- 필요한 경우 브라우닝 설정으로 변경합니다.
- OK를 눌러 확인합니다.
- 선반 2층에 식품을 듭니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

조리 프로그램을 바로 혹은 늦춰서 시작할 수 있습니다.

- 조리 프로그램이 끝났을 때 접시에 담긴 음식이 원하는 만큼 익지 않았다면, 조리 계속을 선택합니다.

# 특수 기능

## “바삭하게 재가열” 특수 기능으로 음식 재가열

| 음식                       | 브라우닝 세그먼트 바 설정 |
|--------------------------|----------------|
| 애플 슈트루델, 4 cm 두께         | ___ _ □ ■ □ _  |
| 구운 까망베르, 25 g            | ___ _ ■ □ _ _  |
| 구운 까망베르, 75 g            | ___ _ □ ■ □ _  |
| 바게트, 미리 구운 것             | _ □ ■ □ _ _ _  |
| 퍼프 페이스트리 카나페             | _ □ ■ □ □ _ _  |
| 시금치 속을 채운 퍼프 페이스트리 포켓    | _ □ ■ □ _ _ _  |
| 보렉 페이스트리, 3 cm 두께        | ___ _ □ □ ■ □  |
| 튀긴 감자(간편)                | ___ □ ■ □ _ _  |
| 패티¹, 두부                  | _ □ □ ■ □ _ _  |
| 베이크롤(통밀), 미리 구운 것        | ___ □ ■ □ _ _  |
| 베이크롤(호밀), 미리 구운 것        | ___ _ □ ■ _ _  |
| 브레드 롤, 오래된 부드러운 것        | ___ _ □ ■ _ _  |
| 치즈버거                     | ___ □ ■ _ _ _  |
| 칠리 콘카르네¹, 2 cm 깊이        | ___ _ □ ■ □ _  |
| 치아바타 롤, 미리 구운 것          | ___ _ ■ □ _ _  |
| 치아바타 롤, 오래된 부드러운 것       | ___ _ ■ □ _ _  |
| 크레페¹                     | ___ □ □ _ _ _  |
| 플람쿠헨(간편)                 | _ □ ■ □ _ _ _  |
| 플람쿠헨, 자체 토핑을 오린 간편 도우    | _ □ □ ■ _ _ _  |
| 고기 스트랩¹ (간편)             | □ □ ■ □ □ _ _  |
| 포카치아, 미리 구운 것, 3~4 cm 두께 | □ □ □ ■ □ _ _  |
| 고기 패티¹ (돼지고기), 25 g      | □ □ ■ □ □ □ _  |
| 고기 패티¹ (돼지고기), 60 g      | ___ _ □ ■ □ _  |
| 고기 패티¹ (돼지고기), 100 g     | ___ _ □ □ ■ □  |
| 스프링롤, 소형                 | ___ _ □ ■ □ _  |
| 스프링롤                     | ___ _ □ ■ □    |
| 핫도그¹                     | □ □ ■ □ _ _ _  |
| 카이지슈마렌 팬케이크¹ (간편)        | _ □ □ ■ □ □ _  |
| 적당히 단단한 감자, 얇게 썬 것       | ___ □ ■ □ _ _  |
| 감자 포켓(간편)                | ___ □ □ ■ □ _  |
| 라자냐¹, 3 cm 두께            | ___ _ ■ ■ □ □  |

| 음식                               | 브라우닝 세그먼트 바 설정     |
|----------------------------------|--------------------|
| 난 <sup>1</sup> , 미리 구운 것         | __ □ ■ □ __ __     |
| 소스, 치즈와 바로 만든 파스타                | __ __ □ □ □ __ __  |
| 파스타 베이킹 <sup>1</sup> , 2 cm 깊이   | __ __ __ ■ □ __ __ |
| 파스타 베이킹 <sup>1</sup> , 4.5 cm 깊이 | __ __ __ □ ■ __ __ |
| 파스타 베이킹 <sup>1</sup> , 6 cm 깊이   | __ __ __ __ □ ■ ■  |
| 팬케이크 <sup>1</sup>                | ■ □ __ __ __ __    |
| 팬케이크 <sup>1</sup> , 롤링한 것        | __ __ □ ■ □ __ __  |
| 피타 <sup>1</sup> , 미리 구운 것        | □ □ ■ □ __ __      |
| 피자 (간편)                          | □ □ ■ □ □ □ __     |
| 포페르티어스 팬케이크                      | __ __ __ □ ■ □ __  |
| 키시(소형)                           | □ □ ■ □ __ __      |
| 키시, 2 cm 깊이                      | __ __ __ □ ■ □ __  |
| 키시, 3.5 cm 깊이                    | __ __ __ __ □ ■ □  |
| 감자 팬케이크                          | __ __ __ ■ □ __ __ |
| 해시브라운(간편)                        | __ __ __ □ ■ □ __  |
| 에스칼로프                            | __ __ □ ■ □ □ __   |
| 타코셸                              | □ □ ■ □ □ __ __    |
| 하와이 토스트                          | __ □ ■ □ __ __     |
| 치즈 토스트                           | □ ■ __ __ __ __    |
| 치즈를 곁들인 토르티야                     | __ □ ■ □ __ __     |
| 토르티야 <sup>1</sup> (알루미늄 호일에 만 것) | □ □ ■ □ □ __ __    |

<sup>1</sup> 바삭하지 않고 충분히 가열해야 함(> 65 °C).

# 특수 기능

## “바삭하게 조리하기” 특수 기능으로 음식 조리

| 음식                         | 조리 팁               | 브라우닝 세그먼트 바 설정 |
|----------------------------|--------------------|----------------|
| <b>육류<sup>1</sup></b>      |                    |                |
| 브라트브루스트(돼지고기), 삶은 것, 25 g  | 부위                 | ___ □□■□       |
| 브라트브루스트(돼지고기), 삶은 것, 100 g | 부위                 | ____ □□□       |
| 브라트브루스트(돼지고기), 굵은 것        | 기름을 바른 부위          | _____ □■       |
| 소고기 케밥, 큰 덩이               | 양념됨                | □■_____        |
| 돼지고기 케밥, 큰 덩이              | 양념됨                | □□□■□_         |
| 고기 패티(돼지고기), 60 g          | -                  | _____ □■□      |
| 닭가슴살, 3 cm 두께              | 베이컨과 함께, 양념됨       | □□□■□_         |
| 닭가슴살, 3 cm 두께              | 그대로, 양념됨           | _□□■_____      |
| 속을 채운 닭가슴살                 | 속: 시금치, 크림 프레쉬     | _□□■_____      |
| 닭고기 케밥, 큰 덩이               | 양념됨                | □□■□_          |
| 닭다리                        | 양념됨                | ____ □□□■      |
| 송아지 등심, 180 g              | 소스로 양념됨            | □_____         |
| 훈제 햄, 2.5–4 cm 두께          | -                  | ____ □■□□□     |
| 훈제 햄 커틀렛, 2 cm 두께          | -                  | _□□■□_         |
| 양고기 찹, 2 cm 두께             | 양념됨                | □■□□_          |
| 스테이크, 2.5–3.5 cm 두께        | 양념됨                | _□■□_          |
| 돼지고기 안심, 4 cm 두께           | 베이컨과 함께            | □□■□_          |
| 폭찹                         | 기름을 뿌려 빵가루를 입힌 것   | _____ □        |
| <b>생선<sup>1</sup></b>      |                    |                |
| 헬리버트 커틀렛                   | 양념됨                | □■_____        |
| 대구                         | 버터와 빵가루와 함께        | _____ □■□_     |
| 대구 필레, 3–3.5 cm 두께         | 양념됨                | ■□□_           |
| 대구 필레 롤라드                  | 속을 채운 것            | ■□_____        |
| 연어 필레, 2.5–3 cm 두께         | 양념됨                | □□■□□_         |
| 연어 커틀렛                     | 양념됨                | □□■□□_         |
| 연어 케밥, 큰 덩이                | 양념됨                | □□■□□_         |
| 대구 필레                      | 토핑: 시금치, 페타 치즈     | ■□_____        |
| 참치                         | 토마토를 곁들여 치즈를 토핑한 것 | _____ □_       |

| 음식                                | 조리 팁                   | 브라우닝 세그먼트 바 설정 |
|-----------------------------------|------------------------|----------------|
| 메기 케밥, 큰 덩이                       | 양념됨                    | __□□□■__       |
| <b>사이드 디쉬</b>                     |                        |                |
| 튀긴 감자(간편), 약하게 튀긴 것               | -                      | ___□□□■        |
| 베이컨으로 감싼 대추(간편)                   | -                      | __□□■□__       |
| 신선 파스타, 토르텔리니                     | -                      | □_____         |
| 노끼(간편)                            | 작은 덩이의 버터 또는 치즈        | ■□_____        |
| 감자 <sup>2</sup> , 슬라이스/작게 깎둑썰기한 것 | 기름을 바른 것               | ___□□□■        |
| 감자 포켓(간편), 사전 조리된 것               | -                      | ■□_____        |
| 라자냐, 사전 조리된 것, 3 cm 두께            | -                      | □□_____        |
| 현미, 조리 시간 8 분                     | 소금, 1 : 2 (쌀 : 액체)     | __□■_____      |
| 파스타 베이크, 신선 파스타                   | 날고기, 채소, 소스            | __□□■□□□       |
| 파스타 베이크, 사전 조리된 것, 2 cm 깊이        | -                      | □_____         |
| 감자 팬케이크(간편 혼합 재료)                 | 기름을 바른 것               | ___□□__        |
| 밥(간편), 사전 조리된 것                   | -                      | □□■□__         |
| 해시브라운(간편), 사전 조리된 것               | -                      | ■□_____        |
| 감자 만두(간편)                         | 작은 덩이의 버터와 함께          | □□□□□□__       |
| <b>야채</b>                         |                        |                |
| 가지, 2 cm 두께                       | 기름, 소금, 후추             | ___□□__        |
| 컬리플라워, 큰 꽃 부분                     | 소금 및 후추                | □_____         |
| 브로콜리, 큰 꽃 부분                      | 소스                     | □■□_____       |
| 콩, 녹색(스트링빈)                       | 베이컨, 소금, 후추와 함께        | ___■□__        |
| 체리 토마토, 전체                        | 양념됨                    | ■□□□__         |
| 콜라비, 두껍게 썬 것                      | 양념됨                    | □□□□__         |
| 스쿼시, 작게 깎둑썰기한 것                   | 소금 및 후추                | ■□_____        |
| 대에 붙어 있는 옥수수                      | 양념됨                    | __□□■□__       |
| 당근, 4 등분/굵게 썬 것                   | 소금 및 후추                | □□□□__         |
| 후추, 큰 덩이                          | 양념됨                    | □□□■□__        |
| 라따뚜이, 대충 자른 것                     | 토마토 퓨레, 케첩, 양념, 옥수수 가루 | □□_____        |
| 호박, 2 cm 두께                       | 기름, 소금, 후추             | ___□□__        |

# 특수 기능

| 음식                     | 조리 팁 | 브라우닝 세그먼트 바 설정 |
|------------------------|------|----------------|
| <b>기타</b>              |      |                |
| 구운 까망베르, 25 g          | -    | ■ _ _ _ _ _    |
| 바게트, 일부 구운 브레드 롤       | -    | □ ■ _ _ _ _ _  |
| 브레드 롤, 오래된 부드러운 것      | -    | □ □ _ _ _ _ _  |
| 치즈버거, 사전 조리된 것         | -    | □ _ _ _ _ _    |
| 플람쿠헨(간편)               | -    | _ _ _ □ ■ _ _  |
| 플람쿠헨, 자체 토핑을 오린 간편 도우  | -    | _ _ □ ■ □ _ _  |
| 스프링롤, 냉동, 25 g         | -    | _ □ ■ □ _ _ _  |
| 스프링롤, 냉동, 100 g        | -    | _ □ □ □ _ _ _  |
| 그릴 치즈(간편)              | -    | _ _ _ □ ■ _ _  |
| 카이저슈마렌 팬케이크(간편)        | -    | _ _ _ □ ■ □ _  |
| 카이저슈마렌 팬케이크, 조리되지 않은 것 | -    | _ _ _ □ _ _ _  |
| 두부 패티, 사전 조리된 것        | -    | ■ _ _ _ _ _    |
| 양파 타르트(간편)             | -    | _ _ _ _ □ □    |

<sup>1</sup> 날고기/생선에 1 작은술의 옥수수 가루 추가.

<sup>2</sup> 적당히 단단한 것

## “부드럽게 조리하기” 특수 기능에 적합한 음식

| 음식                                  | 조리 팁                   |
|-------------------------------------|------------------------|
| <b>육류<sup>1</sup></b>               |                        |
| 소시지(돼지고기)                           | -                      |
| 소고기 케밥, 큰 덩이                        | 땅콩 소스로 양념한 것           |
| 돼지고기 케밥                             | 양념됨                    |
| 닭가슴살, 150 g, 3 cm 두께                | 그대로                    |
| 속을 채운 닭가슴살                          | 속: 시금치, 크렘 프레쉬         |
| 닭고기 케밥, 큰 덩이                        | 양념됨                    |
| 치킨 프리카세                             | -                      |
| 송아지 등심, 180 g                       | 소스에                    |
| 훈제 햄, 230 g, 2.5-4 cm 두께            | 소금 및 후추                |
| 훈제 햄 커틀렛(돼지고기), 200 g, 2 cm 두께      | 소금 및 후추                |
| 미트볼(돼지고기), 각 50-100 g               | 소스에                    |
| <b>생선<sup>1</sup></b>               |                        |
| 송어, 전체, 대가리 제거                      | 양념됨, 버터                |
| 대구 필레, 3-3.5 cm 두께                  | 양념됨                    |
| 대구 필레 롤라드                           | 속을 채운 것, 양념됨           |
| 연어 필레, 2.5-3 cm 두께                  | 양념됨                    |
| 연어 커틀렛                              | 양념됨                    |
| 연어 케밥, 큰 덩이                         | 양념됨                    |
| 대구 필레, 180 g                        | 토핑: 시금치 및 크렘 프레쉬       |
| 대구 프리카세, 큰 덩이                       | 화이트 소스와 함께             |
| 메기 케밥, 큰 덩이                         | 양념됨                    |
| <b>사이드 디쉬</b>                       |                        |
| 바스마티 라이스                            | 소금, 1 : 2.5 비율(쌀 : 액체) |
| 신선 파스타, 토르텔리니                       | 소스, 소금                 |
| 뇨끼(간편)                              | 소금, 물로 담근 것            |
| 포슬한 감자, 절반으로 자른 것                   | 소금                     |
| 감자 <sup>2</sup> , 얇게 썰거나 작게 깎둑썰기한 것 | 소금                     |
| 감자 <sup>2</sup> , 4 등분이나 웨지 형태로 썬 것 | 소금                     |
| 죽석 감자 만두(간편)                        | 물에 담근 것                |
| 오깬 감자, 조리된 것                        | -                      |

# 특수 기능

| 음식                           | 조리 팁                   |
|------------------------------|------------------------|
| 으깬 감자(간편), 건조 제품             | 포장에 있는 안내에 따름          |
| 소트 마카로니, 조리되지 않은 것           | 소스, 1:3 비율(파스타:물)      |
| 현미, 조리 시간 8 분                | 소금, 1:2 비율(쌀:액체)       |
| 반조리 쌀(간편), 조리 시간 8 분         | 소금, 1:2 비율(쌀:액체)       |
| 반조리 쌀, 조리 시간 10-12 분         | 소금, 1:2 비율(쌀:액체)       |
| 밥(간편), 사전 조리된 것              | 소금                     |
| 감자 만두(간편)                    | 소금, 작은 덩이의 버터          |
| 버미셸리, 조리되지 않은 것              | 옥수에 담긴 것               |
| <b>야채</b>                    |                        |
| 컬리플라워, 큰 꽃 부분                | 소금                     |
| 콩, 녹색(스트링빈)                  | 베이컨 또는 소금, 후추와 함께      |
| 브로콜리, 큰 꽃 부분                 | 치즈 소스 포함/미포함           |
| 체리 토마토, 전체                   | 양념됨                    |
| 콜라비, 얇게 썬 것                  | 소금 및 후추                |
| 스쿼시, 작게 깎둑썰기한 것              | 소금 및 후추                |
| 대에 붙어 있는 옥수수                 | 허브 버터                  |
| 당근, 4 등분하거나 굵게 썬 것           | 양념됨                    |
| 후추, 큰 덩이                     | 양념됨                    |
| 라따뚜이, 대충 자른 것                | 토마토 퓨레, 케첩, 양념, 옥수수 가루 |
| 미니 양배추, 전체                   | 소금 및 후추                |
| 아스파라거스, 줄기 부분, 전체, 1-2 cm 두께 | 소금, 후추, 작은 덩이의 버터      |
| 호박, 얇게 썬 것, 2 cm 두께          | 기름, 소금, 후추             |

<sup>1</sup> 날고기/생선에 1 작은술의 옥수수 가루 추가.

<sup>2</sup> 적당히 단단한 것



## 메뉴 요리 - 자동


한 메뉴를 자동으로 조리할 때, 하나의 메뉴에서 최대 3 가지의 다른 음식을 조리하도록 결합할 수 있습니다.(예: 밥과 채소를 결합한 생선 필레).

메뉴를 조리할 때 음식은 서로 다른 시간에 스팀오븐에 넣어 각 요리를 동시에 마칠 수 있습니다.

스팀오븐은 조리 시간대로 품목을 분류하고 각 품목을 오븐에 놓아야 할 시점을 알려주기 때문에 어떤 순서로든 음식을 선택할 수 있습니다.

메뉴 조리에서 종료시간 및 시작시간 기능을 이용할 수 없습니다.

## 메뉴 요리 특수기능 사용하기

- 특수프로그램  | 메뉴 요리를 선택합니다.
- 원하는 음식을 선택합니다.
- 선택한 음식의 종류에 따라 크기, 무게 및 조리 정도를 선택해야 합니다.
- 필요한 값을 선택하고 OK를 누릅니다.
- 음식 추가를 선택합니다.
- 원하는 다음 음식을 선택하고 첫 번째 음식의 종류에 설명된 대로 진행합니다.
- 필요한 경우 세 번째 음식 종류에 대해서도 반복합니다.

메뉴요리 시작 확인 후에는 조리 시간이 가장 긴 음식을 오븐에 넣으라는 알림창이 뜹니다.

- 육즙이 나오는 음식이나 독특한 색이 있는 음식을 조리할 때 다공성 용기를 사용하는 경우에는 다용도 트레이 위에 놓습니다. 이를 통해 다른 음식으로 향이나 색이 퍼지는 것을 피하고 그 아래 음식에 액체가 떨어지는 것을 방지합니다.

가열 단계가 끝나면 콤비 스팀오븐은 언제 다음 음식을 넣어야 하는지 알려줍니다. 음식을 넣어야 하는 시간이 되면 알림이 울립니다.

세 번째 음식이 있다면 이 과정이 반복됩니다.

함께 명시되지 않은 종류의 음식도 조리할 수 있습니다. 자세한 정보는 “스팀 조리”에 있는 “메뉴 조리 - 수동”을 참조하십시오.

# 특수 기능

## 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.

야채를 데친 후 병에 담아야 색상이 유지됩니다(“특수기능” – “데치기” 참조).

## 주입 용량

유리병에 농작물을 마개에서 최대 3 cm 밑까지 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

- 다공성 용기 또는 선반을 1 층에 놓습니다.
- 다공성 용기나 선반 위에 병을 올립니다. 병이 서로 닿으면 안 됩니다.

## 설정

특수프로그램  | 병조림

또는

조리프로그램  | 스팀요리 

온도: 표 참조

병조림 시간: 표 참조

도표에 명시된 시간은 참고용입니다.

| 병조립 음식          | 🌡️ [°C] | ⌚* [분] |
|-----------------|---------|--------|
| <b>베리</b>       |         |        |
| 커런트             | 80      | 50     |
| 구스베리            | 80      | 55     |
| 크랜베리            | 80      | 55     |
| <b>씨가 큰 과일</b>  |         |        |
| 체리              | 85      | 55     |
| 미라벨 플럼          | 85      | 55     |
| 자두              | 85      | 55     |
| 복숭아             | 85      | 55     |
| 녹색 자두           | 85      | 55     |
| <b>씨가 작은 과일</b> |         |        |
| 사과              | 90      | 50     |
| 사과 소스           | 90      | 65     |
| 모과              | 90      | 65     |
| <b>야채</b>       |         |        |
| 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.

# 특수 기능

## 보틀 케이크

보틀링에는 크림, 스펀지 및 이스트 도우 혼합재료 모두가 적합합니다. 케이크는 약 6 개월간 보관 가능합니다.

**신선한 과일**로 만든 케이크는 **장기 보관에 부적합**하며 만든 후 2 일 이내로 섭취해야 합니다.





멸균된 병과 액세서리만 사용하세요. 병은 윗부분보다 아랫부분이 좁아야 합니다(메이슨자). 이 목적으로는 0.25 L 병이 가장 적합합니다.

병에는 밀봉용 고무 링과 금속 클램프가 부착된 유리 뚜껑이 있어야 합니다.


보존 저장 과정이 일정하게 이루어지도록 모든 병의 크기가 같은지 확인하세요.

- 병 입구에서 1 cm 아래까지 버터로 병 안쪽을 기름칠해줍니다.
- 병 안쪽에 고운 빵가루를 뿌려줍니다.
- 1/2에서 2/3까지 혼합재료로 병을 채워줍니다(레시피에 따라 다름). 병 입구는 깨끗하게 유지하십시오.
- 1층에 선반을 놓습니다.
- **열린 병**(모두 같은 크기)을 선반에 놓습니다. 병이 서로 닿으면 안 됩니다.
- 보틀링 후에는 **즉시 유리 뚜껑을 완전히 고정해 병을 닫습니다**. 케이크를 식히지 마십시오. 병 입구 위로 혼합 재료가 부풀어 오른 경우에는 유리 뚜껑으로 병 안에 밀어 넣을 수 있습니다.

도표에 명시된 시간은 참고용입니다. 처음에는 짧은 조리 시간을 선택하여 시작하는 것이 좋습니다. 필요한 경우 시간을 늘릴 수 있습니다.

| 혼합 재료 유형 | 작동 모드                                                                                                                                                                      | 단계 | 🌡️ [°C] | 💧 [%] | ⌚ [분] |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------|-------|-------|
| 튀김옷      |                                                                                          | —  | 160     | —     | 35–45 |
| 스펀지      |                                                                                         | —  | 160     | —     | 50–55 |
| 이스트 반죽   | <br> | 1  | 30      | 100   | 10    |
|          |                                                                                                                                                                            | 2  | 160     | 30    | 30–35 |

🌡️ 온도, 💧 수분, ⌚ 시간

 상하단 가열,  콤비 조리 + 상하단 가열


말리기

식품을 건조할 때는 수분이 날아갈 수 있도록 말리기 특수기능이나 콤비모드 + 팬플러스 작동 모드만을 사용합니다.




바나나, 파인애플, 살구버섯은 건조에 적합하지 않습니다.

- 건조를 위해 재료를 같은 크기로 등분합니다.
- 선반에 유산지를 깔고 가능하다면 음식을 하나의 층으로 골고루 놓고 건조합니다.
- 건조 후에는 과일 또는 야채를 식힙니다.
- 건조한 음식은 밀봉 유리병 또는 캔에 보관합니다.  
곰팡이 생성을 방지하고 음식이 썩지 않게 하려면 보관 용기에 수분이 들어가지 않도록 합니다.

설정



특수프로그램  | 말리기  
온도: 표 참조  
건조 시간: 표 참조

또는

조리프로그램  | 콤비모드  | 콤비모드 + 팬플러스   
온도: 표 참조  
수분: 0 %  
건조 시간: 표 참조

표에 명시된 건조 시간은 참고용입니다. 처음에는 짧은 건조 시간을 선택하는 것이 좋습니다. 필요하면 작동 시간을 늘릴 수 있습니다.

| 건조할 식품              |  [°C] |  [시간] |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 사과, 링 모양으로 자른 것     | 70                                                                                     | 6-8                                                                                    |
| 살구, 절반으로 자름, 씨를 뺀 것 | 60-70                                                                                  | 10-12                                                                                  |
| 배, 얇게 썬 것           | 70                                                                                     | 7-9                                                                                    |
| 허브                  | 40                                                                                     | 1.5-2.5                                                                                |
| 버섯*                 | 50                                                                                     | 5-7                                                                                    |
| 토마토, 얇게 썬 것         | 70                                                                                     | 7-9                                                                                    |
| 감귤류 과일, 얇게 썬 것      | 70                                                                                     | 8-9                                                                                    |
| 자두, 씨를 뺀 것          | 60-70                                                                                  | 10-12                                                                                  |

 온도,  건조 시간(시)

\* 포시니, 표고버섯, 곰보버섯, 목이버섯, 밤꽃 그물버섯은 건조하기에 적합한 버섯입니다. 버섯이 “갈라질 때까지 건조”가 되면 충분히 건조가 된 것입니다.


# 특수 기능

## 사바스 및 옴 토브(유대교 축제) 프로그램 사용하기

안식일 프로그램 및 Yom-Tov 특수기능은 종교 행사 준비에 도움을 줍니다.

사바스의 요구 사항을 준수하기 위해 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

콤비 스템오븐은 설정한 온도까지 가열되고, 최대 24 시간(안식일 프로그램) 또는 76 시간(Yom-Tov) 동안 이 온도를 유지합니다. 두 특수기능 모두 76 시간 후에 자동으로 꺼집니다.

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

남은 시간 알림이나 알람을 설정한 경우 특수기능을 시작할 수 없습니다.  
특수기능이 시작되면 사용자 프로그램에서 변경하거나 저장할 수 없습니다.

정전이 발생하면 특수 기능은 취소됩니다. 콤비 스템오븐은 전원 공급원에서 분리된 상태를 유지하는 동안에만 사바스 규정을 준수합니다. 전원 연결이 복구되는 즉시 디스플레이에 정전 - 프로그램이 취소되었습니다. 라는 메시지가 나옵니다.

## 안식일 프로그램 사용하기

이 특수 기능은 주간 사바스(사바트)에 적합합니다. 이 기능은 도어를 처음으로 열 때까지 최대 24 시간 동안 음식을 가열하는 데에 사용할 수 있습니다.

- 온도를 선택합니다.
- 시작을 선택합니다.

안식일 프로그램 및 설정 온도가 디스플레이에 나타납니다.

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

현재 시간은 표시되지 않습니다. 근접 센서와 모든 센서 버튼(☹) 키기/끄기 버튼 제외)이 반응하지 않습니다.

사바스 - 도어를 열지 마세요라는 메시지가 나옵니다. 메시지는 약 45 분 후 사라지고 이후 때때로 다시 표시됩니다.

메시지가 나오지 않는 경우에는 콤비 스템오븐이 가열되지 않으며, 도어를 열고 다시 닫을 수 있습니다.

도어를 처음으로 연 뒤에는 특수기능 종료 시까지 오븐 가열장치가 **꺼진** 상태를 유지합니다.

특수 기능 종료 시까지 도어를 닫아 두면 오븐 가열 기능은 24 시간 후에만 꺼집니다. 콤비 스템오븐은 켜진 상태를 유지합니다.

- 정해진 시간보다 이전에 특수기능을 끄려면, ☹ 키기/끄기 버튼을 사용합니다.

특수 기능 종료 시 사바스 - 도어를 열지 마세요라는 알림 메시지는 사라지고 오븐 가열이 꺼집니다. 다른 메시지는 콤비 스템오븐이 76 시간 뒤 자동으로 꺼질 때까지 디스플레이에 계속 표시됩니다.

## Yom-Tov 사용하기

이 특수 기능은 해당 주에서 며칠 동안 이어지는 의식에 적합합니다. 이 기능을 사용해 최대 76 시간 동안 음식을 가열할 수 있습니다. 이 시간 동안 도어를 여러 번 열고 닫을 수 있습니다.

- 온도를 선택합니다.
- 시작을 선택합니다.

Yom-Tov 및 설정 온도가 디스플레이에 나타납니다.

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

현재 시간은 표시되지 않습니다. 근접 센서와 모든 센서 버튼(⏻ 켜기/끄기 버튼 제외)이 반응하지 않습니다.

사바스 - 도어를 열지 마세요라는 메시지가 나옵니다. 메시지는 약 45 분 후 사라지고 이후 때때로 다시 표시됩니다.

메시지가 표시되지 **않는** 경우, 도어를 여러 번 열고 닫을 수 있습니다. 오븐 가열장치는 **켜진 상태를 유지합니다**.

- 정해진 시간보다 이전에 특수기능을 끄려면, ⏻ 켜기/끄기 버튼을 사용합니다.

오븐 가열은 특수 기능 종료 시까지 켜진 상태를 유지합니다. 콤비 스팀오븐은 76 시간 후 자동으로 꺼집니다.

# 특수 기능

## 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.
- 과즙을 모으려면 일반 조리 용기 또는 다용도 트레이를 아래에 놓으십시오.

### 설정

조리프로그램  | 스팀요리 

온도: 100 °C

진행시간: 40-70 분


## 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

특수프로그램  | 데치기

또는

조리프로그램  | 스팀요리 

온도: 100 °C

데치는 시간: 1 분


## 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

특수프로그램  | 식기 살균

진행시간: 1 분-10 시간

또는

조리프로그램  | 스팀요리 

온도: 100 °C


시간: 15 분




## 오븐용기 가열

식기를 예열하면, 음식이 빠르게 식지 않습니다.

내열 식기를 사용하십시오.


- 선반 2층에 그릴 선반을 장착하고 그 위에 예열할 식기를 올립니다. 식기의 크기에 따라 오븐 내부의 바닥에 선반 표면이 위로 향하도록 두고 식기를 위에 둘 수 있습니다. 필요한 경우 측면 레일도 제거할 수 있습니다.
- 특수프로그램  을 선택합니다.
- 오븐용기 가열을 선택합니다.
- 필요에 따라 권장 온도를 변경한 다음 시간을 설정합니다.

 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험 작동 중에는 스팀오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 식기 아래에 물방울이 쌓일 수 있습니다. 오븐에서 식기를 꺼낼 때는 오븐 장갑을 착용하십시오.

## 보온

오븐 내부에 음식을 두어 최대 2 시간 동안 따뜻하게 유지할 수 있습니다.

음식의 품질을 유지하려면 가능한 가장 짧은 시간을 선택하십시오.




- 특수프로그램  을 선택합니다.
- 보온을 선택합니다.
- 오븐 내부에 음식을 넣어 따뜻하게 보관하고 OK로 확인합니다.
- 필요에 따라 권장 온도를 변경한 다음 시간을 설정합니다.

## 반죽 발효

- 레시피를 따라 반죽을 준비합니다.
- 뚜껑을 덮지 않은 보울에 반죽을 넣고 다공성 용기 또는 삼입 선반에 놓습니다. 보울의 크기에 따라 오븐 내부의 바닥에 선반 표면이 위로 향하도록 두고 보울을 위에 둘 수 있습니다. 필요한 경우 측면 레일도 제거할 수 있습니다.

## 설정

특수프로그램  | 반죽 부풀리기 또는

조리프로그램  | 콤비모드  | 콤비모드 + 팬플러스 

온도: 30 °C

습도: 100 %

시간: 레시피 지침에 따라 다름

## 스팀 플란넬 가열

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

## 설정

오토프로그램  | 특수 프로그램 | 젖은 수건 데우기

또는

조리프로그램  | 스팀요리 

온도: 70 °C

조리 시간: 2 분

# 특수 기능

## 젤라틴 녹이기

- 판 젤라틴을 찬물을 채운 볼에 5 분 동안 그대로 두어 부드럽게 만듭니다. 이때 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.
- 볼을 덮고 다공성 용기에 넣습니다.

### 설정

오토프로그램  | 특수 프로그램 | 젤라틴 녹이기

또는

조리프로그램  | 스팀요리

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

오토프로그램  | 특수 프로그램 | 굳은 꿀 녹이기

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 60 °C

시간: 90 분(용기의 크기 또는 용기 내 꿀의 양과 관계 없음)

다음 설정을 선택해 꿀의 영양과 향을 유지할 수 있도록 합니다.

조리프로그램  | 콤비모드  | 콤비 상하단 가열

온도: 37 °C

수분: 100 %

시간: 꿀이 다시 균질해질 때까지

## 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

오토프로그램  | 특수 프로그램 | 초콜릿 녹이기

또는

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 65 °C

조리 시간: 20 분

## 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

오토프로그램  | 특수 프로그램 | 기름 녹이기  
또는  
조리프로그램  | 스팀요리   
온도: 100 °C  
조리 시간: 4 분

## 양파 스위트닝

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

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

### 설정

오토프로그램  | 특수 프로그램 | 양파찜  
또는  
조리프로그램  | 스팀요리   
온도: 100 °C  
조리 시간: 4 분

## 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

오토프로그램  | 과일 | 사과 | 전체  
또는  
조리프로그램  | 스팀요리   
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

조리프로그램  | 스팀요리   
온도: 100 °C  
조리 시간: 4 분

# 특수 기능

## 과일 저장

상태가 양호하고 흠이 없는 신선 농작물 만 사용하세요.

### 유리병

250 ml가 최대 용량인 비틀어 여는 뚜껑이 있는 멸균 병만 사용하십시오.

과일을 넣은 후에는 온수를 묻힌 깨끗한 천으로 병 입구 주위를 닦으십시오.

### 준비

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

모든 줄기, 중심 또는 씨를 제거하십시오.

과일을 퓨레로 만들지 않으면 내용물이 제대로 담기지 않습니다. 과일에 잼 설탕을 넣어 잘 저어주십시오(포장에 있는 안내에 따름).

달콤한 과일과 열매류는 약간의 감귤류 산을 넣어야 합니다.

## 과일 조리 만들기

- 병을 최대 2/3 정도 채웁니다.
- 뚜껑을 닫지 않은 병을 다공성 용기나 선반 위에 올립니다.
- 총 소요 시간이 완료되면 병을 1-2 분간 그대로 둡니다.
- 그 뒤, 병을 뚜껑으로 밀봉하고 식힙니다.

### 설정

조리프로그램  | 콤비모드  | 콤비모드 + 팬플러스

온도: 150 °C

수분: 0 %

진행시간: 35-45 분

## 야채와 과일 벗기기

- 토마토, 천도복숭아 등의 윗부분을 십자로 자릅니다. 이를 통해 껍질을 더 쉽게 제거할 수 있습니다.
- 과일/채소는 스팀 조리를 사용하는 경우 다공성 용기에, 그릴을 사용하는 경우 다용도 트레이에 놓습니다.
- 아몬드를 데치려면 오븐에서 꺼내자마자 찬물에 넣는 것이 중요합니다. 그렇지 않으면 껍질을 벗길 수 없습니다.

### 설정

조리프로그램  | 그릴(대)

레벨: 3

진행 시간: 도표 참조

| 음식  | 🕒 [분] |
|-----|-------|
| 피망  | 10    |
| 토마토 | 7     |

🕒 진행시간

### 설정

조리프로그램  | 스팀요리

온도: 100 °C

진행 시간: 도표 참조

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

🕒 진행시간

## 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. 3/4L의 우유와 1/4L의 크림을 섞습니다.

- 요거트 100 g과 우유 1 L를 섞거나 요거트 효소와 혼합물을 섞은 후 포장의 지침을 따릅니다.
- 혼합물을 병에 쏟고 병을 밀봉합니다.
- 밀봉한 병을 다공성 용기에 넣고 서로 접촉하지 않는지 확인합니다.
- 요거트가 만들어지면 병을 바로 냉장고에 넣고 불필요하게 흔들지 않습니다.

## 설정

오토프로그램  | 특수 프로그램 | 요거트 만들기

또는

조리프로그램  | 스팀요리 

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.

# 오토 프로그램

다양한 자동 프로그램으로 손쉽게 흠 잡을 데 없는 결과를 얻을 수 있습니다.

## 카테고리

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

## 자동 프로그램 사용

■ 오토프로그램 **[Auto]**을(를) 선택합니다.

디스플레이에 목록이 표시됩니다.

■ 원하는 음식 카테고리를 선택하십시오.

선택한 음식 카테고리에서 사용 가능한 자동 프로그램이 나타납니다.

■ 원하는 자동 프로그램을 선택합니다.

■ 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

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

자동 프로그램에서는 중심부 온도를 변경할 수 없습니다.

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

## 사용 노트

- 조리 후, 자동 프로그램을 시작하기 전에 오븐 내부를 실온으로 다시 식히는 시간을 가집니다.
- 자동 프로그램에 기재된 중량은 개당 중량입니다. 예를 들어 250 g 연어가 1 조각이든 10 조각이든 관계없이 같은 시간 동안 조리할 수 있습니다.
- 조리 및 브라우닝 정도가 7 개 조각으로 구성된 막대로 표시됩니다. 해당 조각을 터치해 원하는 정도의 조리과 브라우닝 정도에 따라 설정값을 조정할 수 있습니다.
- 일부 로스팅 프로그램에서는 고메 로스팅 옵션도 제공합니다. 이 옵션을 사용하면 육류를 오랜 시간 동안 저온에서 조리해 부드럽고 육즙이 풍부한 음식을 완성할 수 있습니다. 추가 수분을 통해 육즙이 풍부하고 부드러운 음식 등 최적의 요리 및 브라우닝을 완성할 수 있습니다. 육류 부위는 고르게 조리되며, 로스팅 프로그램 중에 얇게 바삭한 층이 생깁니다. 때문에 미리 육류를 시어링할 필요가 없습니다. 로스팅 옵션과는 반대로 이 경우 온도 감지봉을 사용할 필요가 없으며, 메뉴 계획에 맞는 시작 또는 종료 시간을 설정할 수 있습니다.
- 적합한 굽기 용기에 관한 정보는 요리 책을 참조하시기 바랍니다.
- 쌀 카테고리에서 장립종, 단립종 쌀 프로그램 외에도 일반을 선택할 수 있습니다. 이 자동 프로그램은 특정 자동 프로그램에 적합하지 않은 장립종 쌀이나 단립종 쌀을 준비할 때 사용합니다.
- 일부 자동 프로그램에서는 시작시간 또는 종료시간을 활용하면 시작 시간 또는 종료 시간을 늦출 수 있습니다.
- 자동 프로그램의 개별 조리 단계는 조리 단계 표시 메뉴 옵션에 나열되어 있습니다. 일부 자동 프로그램에서는 동작 보여주기 메뉴 옵션 또한 사용할 수 있습니다. 오븐 내에 음식을 두거나 재료를 추가하는 등 해당 기능을 통해 필요 기

능을 사용할 수 있습니다. 조리 과정 중 **i** 정보를 통해 해당 기능을 볼 수 있습니다.

- 뜨거운 오븐 내부에 음식을 넣는 경우, 도어를 열 때 주의합니다. 뜨거운 스팀이 배출될 수 있습니다. 뒤로 물러나 스팀이 없어질 때까지 기다립니다. 뜨거운 스팀에 닿지 않도록 하고, 뜨거운 오븐 내부 벽을 만지지 않습니다. 화상 위험이 있습니다.
- 자동 프로그램이 끝났을 때 원하는 만큼 음식이 익지 않았다면, 조리 계속 또는 베이킹 계속을 선택합니다.
- 자동 프로그램은 사용자 프로그램에서도 저장할 수 있습니다.

## 검색

(언어에 따라 다름)

오토프로그램에서 카테고리 이름과 자동 프로그램으로 검색할 수 있습니다.

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

메인 메뉴에 들어갑니다.

- 오토프로그램 **Auto**을 선택합니다.

디스플레이에 카테고리 목록이 표시됩니다.

- 검색을 선택합니다.

- 키보드로 검색 텍스트를 입력합니다 (예: “빵”).

꼬리말에 검색 수가 표시됩니다.

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


- XX번 조회를 선택합니다.

검색된 자동 프로그램 및 카테고리가 나타납니다.

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

자동 프로그램이 시작됩니다.

- 디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니다.


MyMiele 에서 자주 사용하는 기능을 저장할 수 있습니다.

이는 프로그램을 시작하기 위해 모든 메뉴 수준을 거칠 필요가 없기에 자동 프로그램을 사용할 때 특히 유용합니다.

**팁:** 시작 화면으로 MyMiele에서 입력한 메뉴 옵션을 설정할 수도 있습니다(“설정 - 시작 화면” 참조).

## 항목 추가

최대 20 개의 항목을 추가할 수 있습니다.


■ MyMiele 을(를) 선택합니다.


■ 항목 추가을(를) 선택합니다.


이제 다음에서 하위 메뉴를 선택할 수 있습니다.

- 오븐 기능

- 오토프로그램  Auto

- 특수 프로그램  

- 사용자 프로그램  

- 유지관리  

■ 확인 후 OK를 누릅니다.

해당 기호와 함께 선택한 하위 옵션이 목록에 나타납니다.

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

## 항목 삭제


■ MyMiele 을(를) 선택합니다.

■ 삭제하려는 항목을 터치하고 컨텍스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅니다.

■ 삭제을(를) 선택합니다.

항목이 목록에서 제거됩니다.

## 입력값 이동

■ MyMiele 을(를) 선택합니다.

■ 이동하려는 항목을 터치하고 컨텍스트 메뉴가 나타날 때까지 계속 누릅니다.

■ 다음을(를) 선택합니다.

입력값 주변에 주황색 테두리가 나타납니다.

■ 항목을 이동합니다.

항목이 원하는 위치에 나타납니다.



나만의 프로그램으로 최대 20개를 생성하고 저장할 수 있습니다.

- 좋아하거나 가장 자주 사용하는 레시피를 정확하게 프로그래밍 할 수 있도록 최대 9 개의 조리 단계를 조합할 수 있습니다. 각 조리 단계에서는 기능, 온도 및 조리 시간 등의 설정을 선택할 수 있습니다.
- 레시피에 대한 프로그램 이름을 입력할 수 있습니다.

프로그램을 불러오고 다시 시작하면 자동으로 실행됩니다.

사용자 프로그램을 생성하는 방법은 다음과 같습니다.

- 자동 프로그램이나 특수 기능이 종료된 후 사용자 프로그램으로 저장합니다.
- 설정된 조리 시간으로 조리 프로그램을 실행한 후 저장합니다.

그리고 프로그램 이름을 입력합니다.

## 사용자 프로그램 생성

- 사용자 프로그램  을(를) 선택합니다.

- 프로그램 생성 을(를) 선택합니다.

이제 첫 조리 단계에 대한 설정을 지정할 수 있습니다.

디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

- 원하는 설정을 선택하고 확인합니다.

예열 기능을 선택한 경우, 추가 을(를) 사용하여 조리 시간을 설정한 다른 조리 단계를 추가하십시오. 이렇게 해야만 프로그램을 저장하거나 시작할 수 있습니다.

첫 번째 조리 단계의 모든 설정이 완료되었습니다.

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

- 추가 조리 단계가 필요한 경우, 추가 을(를) 선택하고 첫 번째 조리 단계를 진행하십시오.

설정을 확인하거나 나중 단계에 변경하려면 해당 조리 단계를 터치하십시오.

- 모든 조리 단계를 완료하였으면 저장 을(를) 선택합니다.
- 키보드를 사용하여 프로그램 이름을 입력합니다.

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

- 프로그램 이름을 입력하고, 저장 을(를) 선택합니다.


프로그램 이름이 저장되었다는 것을 알리는 메시지가 디스플레이에 나타납니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

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

# 사용자 프로그램

## 사용자 프로그램 시작


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

프로그램 설정에 따라 다음 메뉴 옵션이 디스플레이에 나타납니다.

- 즉시 시작  
프로그램이 즉시 시작됩니다. 오븐 가열이 즉시 켜집니다.
- 종료시간  
프로그램을 중지하고자 하는 시간을 지정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 꺼집니다.
- 시작시간  
프로그램을 시작할 시간을 지정합니다. 오븐 가열은 설정한 시간에 자동으로 켜집니다.
- 조리 단계 표시  
설정에 대한 요약이 디스플레이에 나타납니다.
- 동작 보여주기  
필요한 조치(예: 음식을 오븐에 넣으십시오)가 디스플레이에 나타납니다.

- 원하는 메뉴 옵션을 선택합니다.


선택한 프로그램이 즉시 시작되거나 설정한 시간에 시작됩니다.

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

- 프로그램이 끝나면 닫기을(를) 선택합니다.

## 조리 단계 변경

다른 이름으로 저장된 자동 프로그램의 조리 단계는 변경할 수 없습니다.


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

프로그램 이름이 저장되었다는 것을 알리는 메시지가 디스플레이에 나타납니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.

저장된 프로그램이 변경되었고 즉시 시작하거나 시작을 지연할 수 있습니다.

## 사용자 프로그램 이름 바꾸기

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

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


- 프로그램 이름을 변경하였으면, 저장을(를) 선택합니다.

프로그램 이름이 저장되었다는 것을 알리는 메시지가 디스플레이에 나타납니다.

- OK를 눌러 확인하십시오.


프로그램 이름이 변경되었습니다.

## 사용자 프로그램 삭제하기

- 사용자 프로그램 을 선택합니다.
- 삭제하려는 프로그램을 터치하고 컨택스트 메뉴가 표시될 때까지 길게 누릅니다.
- 삭제를 선택합니다.
- 예를 눌러 질문을 확인합니다.  
프로그램이 삭제됩니다.

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

## 사용자 프로그램 이동

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

프로그램이 원하는 위치에 나타납니다.

# 베이킹

음식을 조심히 다루면 건강을 지키는데 도움이 됩니다.

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

## 베이킹 팁

- 조리 시간을 설정합니다. 베이킹을 할 때는 오븐 시작 시간을 너무 늦은 시간으로 정하면 안 됩니다. 케이크 혼합 재료 또는 도구가 건조해 질 수 있고 팽창제의 효과가 없어질 수 있습니다.
- 일반적으로 선반, 다용도 트레이 및 내열 재료로 만들어진 모든 종류의 베이킹 트레이를 사용할 수 있습니다.
- 항상 선반 위에 베이킹 틀을 올려 놓으십시오.
- 케이크, 피자나 바게트같은 냉동 식품은 선반 위에서 조리하십시오.

너무 높은 온도로 인해 다용도 트레이를 오븐 밖으로 꺼낼 수 없을 정도로 변형될 수 있습니다.

- 오븐 칩이나 감자 크로켓과 같은 작은 냉동 식품은 다용도 트레이에서 조리할 수 있습니다. 냉동 식품은 조리 도중에 여러 번 뒤집으십시오.
- 동시에 최대 2 개 높이에서 베이킹하십시오. 수분감이 있는 토핑을 얹은 케이크를 베이킹할 때는 한 개의 층에서만 베이킹하십시오.

## 베이킹 페이퍼 사용

밀레 액세서리(예: 다용도 트레이 등)는 퍼펙트클린으로 처리되어 있습니다 ("세척 및 관리" 참조). 퍼펙트클린 처리된 표면에는 일반적으로 오일을 바르거나 베이킹 페이퍼로 덮을 필요가 없습니다.

- 다음 메뉴를 조리할 때는 베이킹 페이퍼를 사용하십시오.
- 가성 소다는 퍼펙트클린 표면을 손상시킬 수 있기 때문에 수산화나트륨 함유 호밀이 들어간 호밀 혼합 재료(예: 프레첼, 브래드 스틱 등)를 사용하여 준비되는 음식,
- 잘 붙을 수 있는 달걀 흰자 함유량이 높은 스펀지, 머랭 및 마카롱과 같은 혼합 재료
- 퍼프 페이스트리 또는 슈투루델 반죽
- 선반 위 냉동 식품
- 오븐 칩이나 감자 크로켓과 같은 다용도 트레이 위 작은 냉동 식품

## 베이킹 팁

- 어두운 틀이 베이킹에 가장 좋습니다. 불균등하고 좋지 않은 브라우닝이 완성될 수 있으니 밝고 얇은 소재의 틀은 사용하지 마십시오. 일부 부적합한 조건에서는 식품이 제대로 익지 않을 수 있습니다.
- 열이 최적으로 분산되고 균일한 베이킹 결과를 얻으려면 용기의 긴 쪽을 오븐 내부 너비에 맞춰 배열하십시오.
- 칩, 크로켓, 케이크, 피자 와 바게트와 같은 냉동 식품 조리 시, 제조사 포장에 명시된 중간 온도를 선택하십시오.
- 조리 시간 범위가 지정된 경우 가장 짧은 조리 시간 이후에 요리가 익었는지 확인하십시오. 음식을 나무 꼬챙이에 꽂으십시오. 튀김옷/반죽 없이 깨끗하게 나오면 음식이 완성된 것입니다.




## 기능 참고 사항

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

### 콤비모드

이 작동 모드는 오븐 열과 수분의 조합을 사용합니다. 수분을 추가하면 식품의 표면이 마르는 것을 방지할 수 있습니다. 빵, 브레드 롤, 폭신한 페이스트리에 윤기 있고 바삭한 크러스트를 만들 수 있습니다.

여러 가열 유형 중에서 선택할 수 있습니다.

- 콤비모드 + 팬플러스 
- 콤비모드 + 상하단 가열 
- 콤비모드 + 그릴 

빵이나 브레드 롤은 여러 조리 단계에 걸쳐 베이킹하는 것을 권장하는데, 윤기는 첫 번째 조리 단계에서 스팀의 주입으로 만들어지기 때문입니다(최대 수분, 저온). 브라우닝은 고수분, 고열의 다음 조리 단계에서 이루어집니다. 그 후 적은 수분과 중간 온도 또는 고온으로 건조됩니다.

**팁:** 레시피와 작동 모드, 온도, 수분 및 조리 시간에 관한 설명이 적힌 포괄적인 조리 도표는 밀레 콤비 스팀오븐 요리책에서 확인할 수 있습니다.

# 베이킹


## 오토프로그램

디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니다.

## 팬플러스

여러 선반에서 동시에 베이킹을 진행하는 경우, 이 기능을 사용하십시오.

내열 재료로 만들어진 모든 종류의 베이킹 트레이를 사용할 수 있습니다.

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

## 상하단가열

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

한 선반에서만 베이킹하십시오. 트레이로 베이킹하는 경우 선반 2층을 이용하십시오.

## 강력급기

이 기능은 수분이 함유된 토핑이 있는 케이크나 피자, 키쉬 등을 베이킹하는 데 적합합니다.

음식을 선반 1 층에 놓습니다.

## 하단가열

요리 마지막에 밑부분을 브라우닝할 때 이 기능을 사용하십시오.

## 상단가열

요리 마지막에 요리하는 윗부분을 브라우닝할 때 이 기능을 사용하십시오.

이 기능은 그라탕 및 제과류를 브라우닝할 때 적합합니다.

## 케이크플러스

일반 반죽이나 냉동 라이 반죽을 베이킹할 때 이 기능을 사용하십시오.

## 에코 팬 가열

이 작동 모드는 냉동 피자, 비스킷 등 소량의 음식을 조리하면서도 에너지를 절약하고자 할 때 적합합니다.

## 로스팅 팁

- 냉동 육류는 건조될 수 있기 때문에 조리하기 전에 해동해야 합니다. 육류는 로스팅하기 전에 항상 해동하십시오.
- 로스팅 전에는 껍질과 힘줄을 제거하십시오.
- 육류를 기호에 맞게 양념 및 간합니다.
- 여러 덩이의 육류를 함께 조리하는 경우 비슷한 크기를 사용하십시오.
- 다용도 트레이 위에 선반을 얹어서 사용하십시오. 오븐 내부가 깨끗하게 유지되며 트레이에 모인 육즙으로 그레이비나 소스를 만들 수 있습니다.




- 육류를 썰기 전에 약 10 분간 레스팅하십시오. 레스팅을 하면 육즙이 고르게 분포됩니다.




## 기능 참고 사항

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

### 콤비모드

이 작동 모드는 오븐 열과 수분의 조합을 사용합니다. 수분을 추가하면 식품의 표면이 마르는 것을 방지할 수 있습니다. 매우 부드럽고 육즙이 가득하며 겉이 갈색이 되는 고기를 만들 수 있습니다. 고기, 생선, 또는 가금류 요리를 할 때는 콤비모드 를 사용합니다.

여러 가열 유형 중에서 선택할 수 있습니다.

- 콤비모드 + 팬플러스 
- 콤비모드 + 상하단 가열 
- 콤비모드 + 그릴 

육류는 여러 단계에 걸쳐 천천히 조심스럽게 조리하는 것을 권장합니다. 첫 번째 조리 단계에서는 표면에 색을 내기 위해 고온으로 조리합니다. 두 번째 조리 단계에는 더 많은 수분과 낮은 온도를 요구합니다. 고기가 고르게 조리되고 근육 단백질이 분해되어 고기를 매우 부드럽게 만듭니다.

**팁:** 레시피와 작동 모드, 온도, 수분 및 조리 시간에 관한 설명이 적힌 포괄적인 조리도표는 밀레 콤비시스템오븐 요리책에서 확인할 수 있습니다.

# 로스팅


---

## 오토프로그램

디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.


## 팬플러스


이 기능은 충분히 갈색을 내야 하는 고기와 닭 또는 오리 고기 로스팅에 적합합니다.

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

## 상하단가열

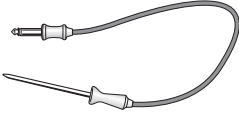
전통적인 레시피를 베이킹하는 데 이 기능을 사용하십시오. 오래된 레시피 또는 요리책을 사용하여 요리하는 경우에는 오븐 온도를 권장 온도보다 10 °C 낮게 설정하십시오. 이로 인해 조리 시간이 바뀌지는 않습니다.

조리 시간 마지막에 밀부분을 브라우닝할 때 하단가열  기능을 사용하십시오.

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



## 온도감지봉



조리 프로그램이 진행되는 동안 온도감지봉을 통해 온도를 정확하게 모니터링할 수 있습니다.

### 작동 방식

온도 감지봉의 금속봉 끝이 손잡이까지 요리 중심부에 완전히 삽입되도록 해야 합니다. 금속봉 끝에는 조리 중 음식의 중심부 온도를 측정하는 온도 센서가 있습니다.

중심부 온도는 육류를 얼마나 익힐지와 육류의 종류에 따라 달라집니다. 온도는 30–99 °C 사이로 설정할 수 있습니다.

조리 시간은 여러가지 요소에 따라 달라집니다. 오븐 조리실의 내부 온도 및 습도가 높고 (측정 가능한 경우) 육류 두께가 얇을 수록 설정한 중심부 온도에 빨리 도달합니다.

#### ⚠️ 고온으로 인한 손상









온도가 100 °C 이상이면 온도감지봉의 온도 센서가 손상되며, 수리가 불가능합니다.

온도감지봉을 사용하지 않는다면 조리 시 오븐에서 꺼내놓으십시오.

## 온도감지봉 사용 시기

일부 자동 프로그램과 특수 기능에서는 온도감지봉 사용을 요청합니다.

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

- 팬플러스 
- 상하단가열 
- 콤비모드 + 팬플러스 
- 콤비모드 + 상하단 가열 
- 스팀요리 
- 강력굽기 
- 팬그릴 
- 케이크플러스 

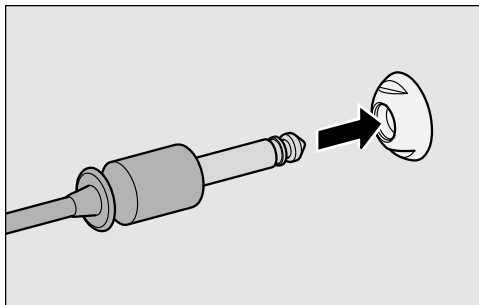
# 로스팅

## 중요 사용 정보

- 육류는 냄비나 선반에 놓을 수 있습니다.
- 온도 센서가 중심부에 거의 도달할 수 있도록 온도감지봉의 금속봉 끝이 요리 중심부에 완전히 삽입되도록 해야 합니다.
- 닭/꿩/오리고기를 조리할 때는 금속봉 끝을 가슴살 가장 두꺼운 부분에 깊게 넣어주십시오. 가장 두꺼운 부분을 찾으려면 검지와 엄지로 가슴살을 눌러 보십시오.
- 금속봉 끝이 뼈에 닿거나 지방이 많은 부위에 삽입되어서는 안 됩니다. 마블링이 많은 부위와 뼈로 인해 조리가 조기에 종료될 수 있습니다.
- 고기에 지방 마블링이 많은 경우, 조리 차트에 있는 가장 높은 중심부 온도를 선택하십시오.
- 알루미늄 호일 또는 로스팅 백을 사용할 때는 호일/백을 통과하며 음식의 중앙에 온도감지봉을 삽입하십시오. 온도감지봉이 이미 삽입된 상태에서 백이나 호일 안에 고기를 넣을 수도 있습니다. 로스팅 백 제조사의 사용 지침을 준수하십시오.

## 온도감지봉 사용하기

- 온도감지봉의 금속봉 끝을 손잡이까지 요리 중심부에 완전히 찔러 넣습니다.
- 여러 조각의 육류를 동시에 조리하는 경우 가장 큰 조각에 온도감지봉을 삽입합니다.
- 음식을 오븐에 넣습니다.



- 온도감지봉의 플러그를 소켓에 끼웁니다.
- 도어를 닫습니다.
- 기능 또는 자동 프로그램을 선택합니다.
- 필요한 경우, 온도 및 중심부 온도를 설정합니다.

자동 프로그램에서는 중심부 온도를 변경할 수 없습니다.  
디스플레이에 표시되는 안내를 따릅니다.

중심부 온도에 도달하면 조리 프로그램은 바로 종료됩니다.

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

## 온도감지봉을 사용하여 조리 프로그램 지연


조리 프로그램을 나중에 시작하도록 설정할 수 있습니다.


■ 시작시간을(를) 선택합니다.

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

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

## 중심부 온도 포함 도표

| 육류                                    |  [°C] |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 송아지 로스트                               | 75-80                                                                                  |
| 훈제 햄 조인트                              | 63                                                                                     |
| 양다리 고기<br>레이어<br>미디엄<br>웰던            | 64<br>76<br>82                                                                         |
| 감 등심<br>레이어<br>미디엄<br>웰던              | 53<br>65<br>80                                                                         |
| 사슴 등심<br>레이어<br>미디엄<br>웰던             | 60<br>72<br>81                                                                         |
| 소고기 로스트                               | 80                                                                                     |
| 소고기 필레/<br>등심 조인트<br>레이어<br>미디엄<br>웰던 | 45<br>54<br>75                                                                         |
| 로스트 햄/돼지고기                            | 85                                                                                     |
| 돼지고기 필레<br>레이어<br>미디엄<br>웰던           | 60<br>66<br>75                                                                         |
| 엽조수/다리 부위                             | 85                                                                                     |

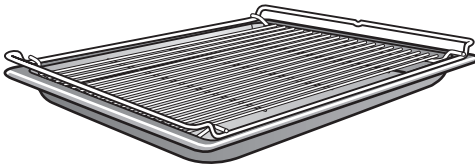
 중심부 온도

# 그릴굽기

⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.  
그릴 중에 제품 도어를 여는 경우 제어 부가 매우 뜨거워집니다.  
그릴 프로그램 도중에는 도어를 닫아 두십시오.

## 그릴링 팁

- 그릴 시 예열이 필요하지 않습니다. 차가운 오븐 내부에 음식을 놓습니다.
- 다용도 트레이 위에 선반을 얹어서 사용하십시오. 예외: 3층에서 그릴링하는 경우 선반으로부터 한 층 밑에 다용도 트레이를 삽입합니다.



- 생선을 구울 때는 크기에 맞춰 자른 베이킹 페이퍼 위에 놓으십시오.
- 닭 반마리 등 두꺼운 음식을 그릴링할 때는 2층에 두고 스테이크와 같이 얇게 썬 음식은 3층에 듭니다.
- 조리 중간에 음식을 2/3정도 뒤집습니다. 예외 사항: 생선은 뒤집을 필요가 없습니다.

## 그릴 시 팁

- 지방이 없는 육류에 양념을 하거나 오일을 발라줍니다. 타서 연기가 발생할 수 있으므로 다른 종류의 지방을 사용하지 마십시오.
- 그릴링 전에 소시지에 구멍을 냅니다.
- 두께가 비슷한 요리를 동시에 그릴하여 각 요리의 그릴 시간이 크게 차이나지 않도록 하는 것이 가장 좋습니다.
- 음식을 확인해보려면, 숟가락으로 고기를 눌러봅니다. 이를 통해 얼마나 고기가 익었는지 확인할 수 있습니다.
  - 레어/핑크  
육류가 스펀으로 잘 눌리면 안이 아직 빨간 상태입니다.
  - 미디엄  
약간 잘 눌리지 않고 안이 분홍빛입니다.
  - 웰던  
잘 눌리지 않고 완전히 조리되어 있습니다.
- 최초 온도 이후 점진적으로 더 두꺼운 덩이의 음식을 그릴링하려면 낮은 온도 설정으로 계속 그릴하거나 낮은 선반 높이를 사용하여 음식이 가운데까지 요리되도록 하십시오.

## 기능 참고 사항

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

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

### 콤비모드 + 그릴

이 기능은 옥수수를 그릴에 구울 때와 같이 겉면이 갈색이면서도 건조하지 않게 식품을 그릴 조리할 때 적합합니다.

### 그릴(대)

이 기능을 사용해 얇은 조각을 대량으로 굽거나 대형 베이킹 요리에 색을 냅니다.

### 그릴(소)

이 기능을 사용해 얇은 조각을 소량으로 굽거나 소형 베이킹 요리에 색을 냅니다.

### 팬그릴

이 기능은 닭 또는 오리고기나 누른 고기와 같이 두꺼운 요리를 그릴 조리하는 데 적합합니다.

# 청소 및 관리

## 세척 및 관리 관련 주요 정보

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

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

부적합한 세제를 사용하는 경우 표면이 변색되거나 변형될 수 있습니다. 스팀오븐의 전면부는 오븐 세척제와 물 때 제거 세제로 인한 손상에 특히 취약합니다.

모든 표면은 긁힘에 취약합니다. 특정 환경에서 유리 표면의 긁힘은 파손을 유발할 수도 있습니다. 모든 세척제 잔여물을 즉시 제거하십시오.

잘 지워지지 않는 오염 물질은 특정 상황에 스팀오븐에 손상을 줄 수 있습니다.

오븐이 식으면 오븐 내부, 도어 내부 및 도어 씬을 청소하십시오. 너무 늦게 청소하면 청소가 어려워지거나 경우에 따라 불가능할 수 있습니다.

상업용 세척제를 사용하지 마십시오. 가정용으로 고안된 세척제만 사용하십시오. 밀봉이 부풀 수 있으므로 지방족 탄화수소가 함유된 세척제 또는 세척액을 사용하지 마십시오.

■ 사용한 이후에는 항상 스팀오븐과 부속품을 꼼꼼히 세척 및 건조시킵니다.

■ 기기 내부가 완전히 마를 때까지 도어를 열어 둡니다.

스팀오븐을 장기간 사용하지 않는 경우 깨끗하게 세척하고 건조시켜야 냄새가 배는 것을 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 스폰지
- 날카로운 금속 스크래퍼
- 철수세미
- 스테인리스 스틸 나선형 패드
- 기계적인 세척제를 사용한 부분 세척
- 오븐 세척제 또는 스프레이

## 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.

## 퍼펙트클린

오븐 내부, 측면 선반레일, 다용도 트레이와 콤비 선반 표면은 **퍼펙트클린으로 처리되어 있습니다**. 이 마감에서는 무지개 빛이 납니다. 퍼펙트클린 표면은 뛰어난 논스틱 처리가 되어 있어 매우 쉽게 세척할 수 있습니다.

그러나 오븐을 사용할 때마다 표면을 세척하는 것이 중요합니다.

사용 시마다 퍼펙트클린 표면의 오염물을 제거하지 않을 경우 논스틱 특성이 저해됩니다. 세척하지 않고 자주 사용하면 세척이 매우 어려울 수 있습니다.

즙이 튀거나 케이크 혼합 재료에 의해 발생한 오염 등은 오븐 내부가 따뜻할 때 제거하는 것이 좋습니다.

흐른 과즙은 제거할 수 없는 표면 변색을 유발할 수 있습니다. 그러나 이러한 변색은 퍼펙트클린 표면 마감에 영향을 주지 않습니다.

들러붙음 방지 특성을 보호하기 위해서는 항상 세척제 잔여물을 닦아내십시오.

퍼펙트클린 표면의 들러붙음 방지 효과를 보호하려면 다음을 피하십시오.

- 연마성 세척제(예: 파우더 클리너, 연마 세척제, 수세미)
- 세라믹 유리 쿡탑용 세척제
- 세라믹 유리 및 스테인리스 스틸 클리너
- 철수세미
- 연마성 세척제와 함께 이용했던 냄비 수세미나 스폰지 등과 같은 연마성 스폰지
- 오븐 스프레이
- 기계적인 세척제를 사용한 부분 세척

퍼펙트클린 부속품을 식기세척기에서 세척하지 **마십시오**.

# 청소 및 관리

## 오븐 내부

오븐 내부의 표면은 퍼펙트클린으로 처리되어 있습니다. 세척에 관한 지침은 “세척 및 관리” 챕터의 “퍼펙트클린”을 참조하십시오.

오븐 내부 후면 패널 입구에 세척제가 들어가지 않도록 주의하십시오.

오븐 내부를 쉽게 세척하려면 오븐 도어를 분리하고 측면 선반레일을 해체하고 상단 가열/그릴부를 낮출 수 있습니다.

### 스팀 사용 프로그램 이후 세척하기

- 제거:
  - 스펀지 또는 흡수용 천을 사용하여 응축물 제거하기
  - 세척용 스펀지 또는 세척액과 온수로 경미한 기름때 제거
- 세척 후에는 깨끗한 물로 표면을 닦아 잔여 세척제를 모두 제거합니다.
- 그 다음 오븐 내부와 도어 안쪽의 물기를 천으로 닦습니다.

**팁:** 건조 관리 프로그램을 사용해 오븐을 자동으로 건조하게 둘 수 있습니다(“관리” 참조).

## 로스팅, 그릴 조리, 베이킹 프로그램 후 세척

로스팅, 그릴 조리, 베이킹 후 오븐 내부를 꼼꼼하게 세척해야 합니다. 그렇지 않으면 찌꺼기가 눌러 붙어 제거할 수 없게 됩니다.

- 오븐 내부와 도어 안쪽을 깨끗한 식기 세척용 스펀지, 뜨거운 물, 약간의 세제로 닦습니다. 필요한 경우 오븐 내부를 청소하기 위해 표면이 딱딱한 식기 세척용 스펀지를 사용해도 됩니다.
- 세척 후에는 깨끗한 물로 표면을 닦아 잔여 세척제를 모두 제거합니다.
- 그 다음 오븐 내부와 도어 안쪽의 물기를 천으로 닦습니다.

**팁:** 세제 용액과 뜨거운 물로 찌꺼기를 분리하면 청소하기 쉬워집니다. 또는 유지관리 ⑩ | 볼륨 프로그램을 실행해도 됩니다 (“청소 및 관리” 챕터의 “관리” 참조).



## 바닥 필터 세척

- 오븐 바닥의 필터는 사용 시마다 세척 및 건조해야 합니다.
- 오븐 바닥 필터의 변색과 석회질 잔여물을 제거하기 위해서는 식초를 사용할 수 있습니다. 세척 후에는 깨끗한 물로 꼼꼼히 헹굽니다.

## 도어 씰 세척

도어 씰은 기름기가 있는 잔여물과의 접촉으로 인해 약해지거나 찢어질 수 있습니다.

베이킹 또는 로스팅 프로그램 사용 시마다 오븐 도어 내부와 오븐 내부 사이의 도어 씰을 세척하십시오.

- 물을 묻힌 깨끗한 극세사 천을 사용해 세척제 없이 도어 씰을 닦습니다. 약간의 세제와 함께 깨끗한 스펀지와 따뜻한 물을 사용할 수도 있습니다.
- 세척 후에는 부드러운 천으로 씰을 닦아 건조합니다.
- 구멍 또는 균열이 발생한 경우 씰을 새 것으로 교체합니다.

도어 씰은 밀레 고객 서비스 센터(자세한 연락처 정보는 사용 설명서 마지막을 참조)에서 주문할 수 있습니다.

## 물통과 응축수통 청소

물통 및 응축수통은 식기세척기 사용에 적합합니다.

- 사용하고 난 후에는 항상 물통과 응축수통을 꺼냅니다. 물통과 응축수통을 위로 살짝 들어올려 분리합니다.
- 물통과 응축수통을 비웁니다.

물통과 응축수통을 옮길 때는 물이 약간 떨어질 수 있습니다.

- 필요한 경우 해당 칸을 건조시킵니다.
- 물통과 응축수통을 손이나 식기세척기로 헹굽니다.
- 그다음 석회질 생성을 방지하기 위해 물통과 응축수통을 천으로 닦아 건조합니다.

# 청소 및 관리

## 액세서리

### 다용도 트레이 및 콤비 선반 세척

다용도 트레이와 콤비 선반의 표면은 퍼펙트클린으로 처리되어 있습니다. 세척에 관한 지침은 “세척 및 관리” 챕터의 “퍼펙트클린”을 참조하십시오.

- 제거:
  - 세척용 스폰지 또는 세제 용액과 뜨거운 물로 경미한 찌꺼기 제거
  - 깨끗한 식기 세척용 스펀지와 약간의 세제 용액, 온수로 고착된 찌꺼기를 제거하고 필요한 경우 스펀지의 거친 면을 사용해도 됩니다.
- 세척 후에는 깨끗한 물로 표면을 닦아 잔여 세척제를 모두 제거합니다.
- 그다음 부드러운 천을 사용해 닦아 말립니다.

## 조리 컨테이너 청소

조리 컨테이너는 식기 세척기로 세척할 수 있습니다.

- 조리 컨테이너를 사용한 후 매번 세척하고 물기를 닦으십시오.
- 조리 용기가 푸르게 변색하면 식초로 제거할 수 있습니다. 깨끗한 물로 헹구십시오.

## 온도감지봉 청소

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

## 측면 선반레일 세척

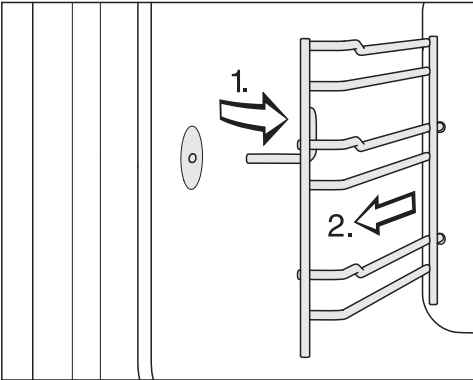
측면 선반레일의 표면은 퍼펙트클린으로 처리되어 있습니다.

세척에 관한 지침은 “세척 및 관리” 챕터의 “퍼펙트클린”을 참조하십시오.

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

플렉시클립 선반레일을 먼저 분리하려면 “제품 가이드” 챕터의 “플렉시클립 선반레일 맞추기 및 분리하기”의 지침을 따르십시오.

**⚠️ 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험.**  
작동 중에는 스팀오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 부속품으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 측면 선반 레일을 분리하기 전에 가열부, 오븐 내부 및 부속품을 식히십시오.



- 측면 레일을 홀더 (1.)에서 앞쪽으로 당겨 꺼냅니다 (2.).

### ■ 제거:

- 세척용 스폰지 또는 세제 용액과 뜨거운 물로 경미한 찌꺼기 제거
- 깨끗한 식기 세척용 스펀지와 약간의 세제 용액, 온수로 고착된 찌꺼기를 제거하고 필요한 경우 스펀지의 거친 면을 사용해도 됩니다.

- 세척 후에는 깨끗한 물로 표면을 닦아 잔여 세척제를 모두 제거합니다.

- 그 다음 부드러운 천으로 측면 레일의 물기를 닦습니다.

지침을 역순으로 따라 다시 조립하십시오.

- 측면 레일을 다시 조심스럽게 장착합니다.

측면 레일을 올바르게 삽입하지 않은 경우 기울어짐 방지 보호가 되지 않습니다. 조리 용기가 스팀 오븐 내에 있는 경우 온도 센서도 손상될 수 있습니다.

## 청소 및 관리

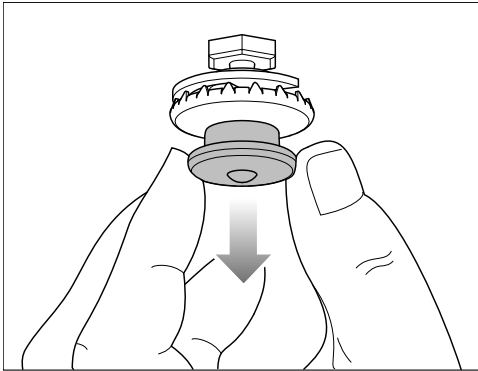
### 상단 가열/그릴부 내리기

오븐 내부 천장이 심하게 오염된 경우, 상단 가열/그릴부를 약 5 cm 내려 쉽게 청소할 수 있습니다.

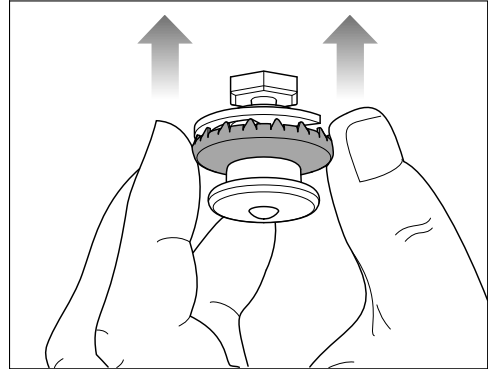
**!** 뜨거운 표면으로 인한 부상 위험 작동 중에는 스팀오븐이 뜨거워집니다. 가열부, 오븐 내부 또는 액세서리로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 손으로 직접 청소하기 전에 가열부, 오븐 내부, 측면 레일 및 액세서리를 식히십시오.

상단 가열/그릴부가 손상되지 않도록 주의하십시오.

상단 가열/그릴부를 내려당길 때 억지로 힘을 주지 마십시오.



- 압력 캡을 조심스럽게 당깁니다. 상단 가열/그릴부가 자동으로 내려옵니다.
- 오븐 천장을 스펀지 천이나 식기 세척용 스펀지로 청소합니다(“세척 및 관리” - “오븐 내부” 참조).



- 청소 이후 상단 가열/그릴부를 압력 캡의 바깥쪽 링을 이용해 다시 위로 밀어 넣습니다. 압력 캡이 제대로 체결되었는지 한 번 더 확인합니다.

## 유지관리

종료시간 및 시작시간 기능은 유지관리 프로그램에서 이용할 수 없습니다.

### 불림

들러불은 찌꺼기는 기기세척 프로그램으로 불릴 수 있습니다.

- 오븐 내부가 식을 때까지 기다립니다.
- 오븐 내부에서 모든 액세서리를 꺼냅니다.
- 큰 오염물은 행주로 제거합니다.
- 유지관리 ⑤ | 불림을 선택합니다.

불림 과정은 약 10 분이 소요됩니다.

### 건조

기기세척 프로그램은 손에 닿지 않는 곳까지 오븐 내부에 남아 있는 수분을 제거하는 데 사용할 수 있습니다.

- 천으로 오븐 내부의 물기를 닦습니다.
- 유지관리 ⑤ | 건조(을)를 선택합니다.

물기 제거 과정은 약 20 분 소요됩니다.

### 행균

기기세척 프로그램 중 물통이 있는 기기를 행균합니다. 모든 남은 음식물 찌꺼기가 씻겨 내려갑니다.

- 유지관리 ⑤ | 행균(을)를 선택합니다.
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.

행균은 약 10 분 소요됩니다.

## 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. 물때 제거를 진행할 시기가 되면 디스플레이에 사용할 수 있는 횟수가 나타납니다. 횟수에는 스팀을 사용하는 기능만 해당됩니다. 마지막 잔여 조리 과정 이후에는 스팀 오븐을 사용할 수 없습니다.

잠기기 전에 기기의 물때를 제거하는 것이 좋습니다.

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

## 청소 및 관리

- 스팀오븐을 켜고 유지관리 ⑥ | 물때 제거(을)를 선택합니다.

디스플레이에 잠시만 기다려주세요. 메시지가 나타납니다. 물때제거 과정이 준비됩니다. 이 과정에는 몇 분이 소요됩니다. 기기가 준비되면 물통에 물때 제거 세제를 넣으라는 메시지가 표시됩니다.

- 물통에 미지근한 물을 ③ 표시까지 채운 후 밀레 물때 제거 태블릿 세제 2 개를 넣습니다.
- 물때제거 태블릿 세제가 녹을 때까지 기다립니다.
- 물통을 다시 기기에 넣으십시오.
- OK를 눌러 확인하십시오.
- 응축수통을 비웁니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

남은 시간이 디스플레이에 나타납니다. 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. 응축수통을 비워야 합니다.

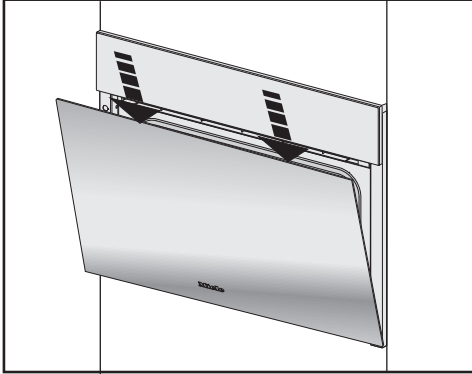
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.
- 매번 OK를 눌러 항목을 확인합니다.
- 남은 시간이 끝나면 응축수통을 비우십시오. 메시지가 디스플레이에 표시됩니다.
- 디스플레이에 나오는 안내에 따릅니다.
- OK를 눌러 확인하십시오.

물때 제거 과정이 완료됩니다.

- 물통과 응축수통을 꺼내 내부를 비웁니다.
- 물통과 응축수통을 세척 및 건조합니다.
- 스팀 오븐을 끕니다.
- 도어를 열고 오븐 내부를 식힙니다.
- 그리고 오븐함을 건조시킵니다.
- 기기 내부가 완전히 마를 때까지 도어를 열어 둡니다.

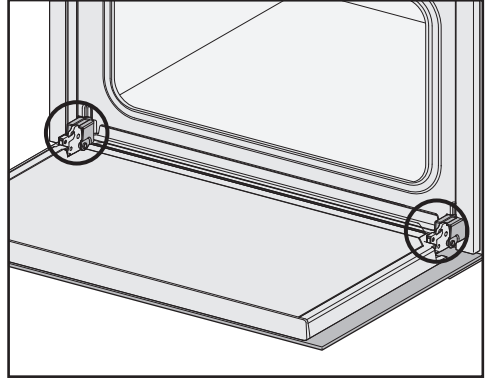
## 도어 분리

- 부드러운 천과 같이 도어를 깔기에 적합한 물품을 준비합니다.
- 도어를 약간 엽니다.

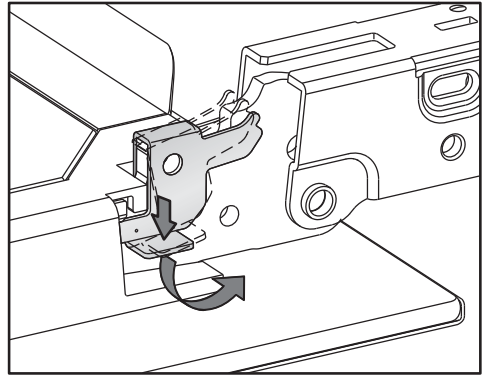


- 두 손으로 도어 상단 모서리 부분을 잠시 누릅니다.

오른 도어는 리테이너로 도어 경첩에 연결되어 있습니다. 리테이너에서 도어를 분리하기 전에 양쪽 도어 경첩의 잠금 클램프를 풀어야 합니다.



- 도어를 완전히 엽니다.



- 경첩에 있는 잠금 클램프를 비스듬해질 때까지 완전히 위쪽으로 돌려 해제합니다.

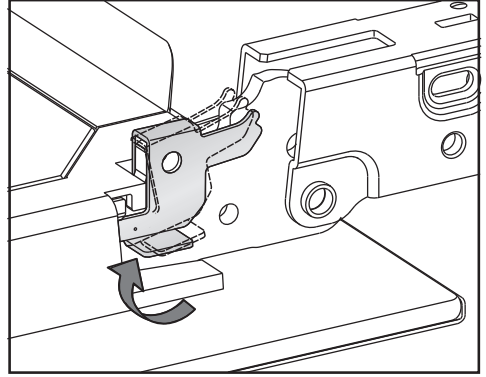
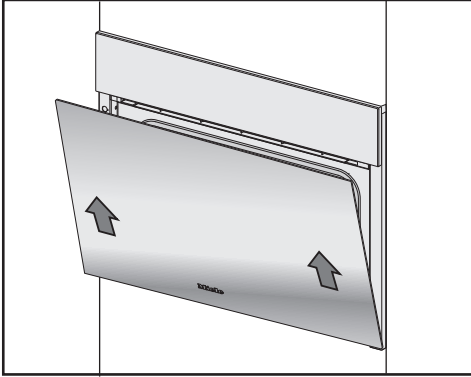
도어를 잘못 분리하면 스팀오븐이 손상될 수 있습니다.

스팀오븐으로 다시 튕겨나갈 수 있기 때문에 도어는 리테이너에서 수평으로 당기지 마십시오.

손잡이가 빠질 수 있으므로 핸들을 사용하여 도어에서 리테이너를 당기지 마십시오.

- 도어가 일부 열릴 때까지 들어 올립니다.

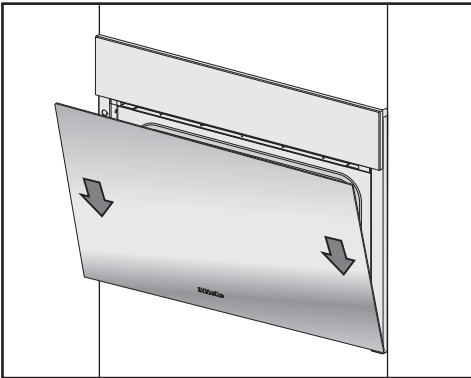
## 청소 및 관리



- 도어가 경첩 리테이너에서 위쪽 수평 방향으로 들리도록 양쪽에서 도어를 안전하게 붙듭니다. 도어가 직선 방향인지 확인합니다.
- 이전에 준비한 바닥에 도어를 놓습니다.

- 잠금 클램프를 다시 잠그려면 양쪽 도어 경첩에 가능한 수평 위치가 되도록 위로 다시 뒤집습니다.

## 도어 장착



- 도어 양쪽을 단단히 잡고 도어 경첩 리테이너에 다시 맞춥니다. 도어를 직선으로 장착했는지 확인하십시오.
- 도어를 완전히 엽니다.

도어 클램프가 잠기지 않으면 도어가 느슨해져 파손될 수 있습니다. 항상 도어를 다시 장착한 후에는 잠금 클램프가 잠기는지 확인하십시오.

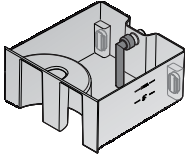


일상적인 작동에서 발생할 수 있는 대부분의 오작동과 고장을 손쉽게 해결할 수 있습니다. 밀레 서비스 센터를 부를 필요가 없으므로 많은 경우에 시간과 비용을 절약할 수 있습니다.


문제를 직접 해결하기 위한 정보는 [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service)에서 찾아볼 수 있습니다.

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

## 디스플레이 메시지


| 문제         | 원인과 해결                                                                                                                                                                                              |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F10        | <p>물통에 흡입 호스가 올바르게 삽입되지 않았거나 수직이 아닙니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 흡입 호스의 위치를 바로잡습니다.</li> </ul>  |
| F11<br>F20 | <p>배수 호스가 막혔습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 스팀오븐의 물때 제거를 실행하십시오(“세척 및 관리” 챕터의 “관리” 참조).</li> <li>■ 결함 메시지가 다시 나타나면 밀레 서비스 센터에 문의하십시오.</li> </ul>                                  |
| F44        | <p>기술적 결함이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 스팀오븐을 끈 다음 몇 분 후에 다시 켭니다.</li> <li>■ 같은 메시지가 다시 표시되면 밀레 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.</li> </ul>                                             |
| F55        | <p>조리 기능의 최대 작동 시간이 초과되었습니다. 이로 인해 안전 전원차단 장치가 활성화되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 스팀 오븐을 끈 후 다시 켭니다.</li> </ul> <p>스팀오븐을 바로 다시 사용할 수 있습니다.</p>                                  |

## 문제 해결 가이드

| 문제                             | 원인과 해결                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F196                           | <p>이는 오류입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 스팀 오븐을 끈 후 다시 켵니다.</li> </ul> <p>오븐 내부 하단 필터가 제대로 장착되지 않았습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 스팀 오븐을 끕니다.</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 필터를 제대로 삽입합니다.</li> <li>■ 스팀오븐을 다시 켵니다.</li> <li>■ 결합 메시지가 다시 나타나면 밀레 서비스 센터로 연락하십시오.</li> </ul> |
| 표에 나와 있지 않은 메시지가 디스플레이에 표시됩니다. | <p>전자 모듈 오류입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 약 1 분 동안 스팀오븐 전원 공급을 중단합니다.</li> <li>■ 전원을 다시 연결한 후에도 문제가 지속되면 고객 서비스 센터에 문의합니다.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## 예상하지 못한 작동

| 문제                                           | 원인과 해결                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 오븐 내부가 가열되지 않습니다.                            | <p>데모 모드가 활성화되어 있습니다. 스팀오븐가 작동하지만 가열 소자는 작동하지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 데모 모드를 비활성화하십시오(“설정 - 쇼룸 프로그램” 참조).</li> </ul> <p>오븐 내부가 작동 도중 고메 드로어에 의해 가열됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 도어를 열고 오븐 내부를 식ힵ니다.</li> </ul> |
| 이사한 이후에 스팀오븐이 가열 단계에서 조리 단계로 더 이상 전환되지 않습니다. | <p>기기 위치의 새 고도가 기존과 최소 300 m 차이가 나 물의 끓는 온도가 바뀐 것입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 끓는 온도를 조절하려면 기기의 물때를 제거해야 합니다(“세척 및 관리” 챕터의 “관리” 참조).</li> </ul>                                                                                           |

| 문제                                                                      | 원인과 해결                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>작업 도중 비정상적으로 대량의 스팀이 배출되거나 일반적으로는 스팀이 배출되지 않는 오븐 부품에서 스팀이 배출됩니다.</p> | <p>도어가 제대로 닫히지 않았습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 도어를 닫으십시오.</li> </ul>                                                                                                                                                                          |
|                                                                         | <p>도어 씰이 올바르게 장착되지 않았습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 도어 주변의 씰을 눌러 균일하게 장착되었는지 확인합니다.</li> </ul>                                                                                                                                                 |
|                                                                         | <p>도어 씰이 손상(예: 균열)되었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 도어 씰을 교체합니다.<br/>밀레에서 구입할 수 있습니다(문의는 본 책자 끝부분 참조).</li> </ul>                                                                                                                               |
| <p>시작시간 및 종료시간 기능을 사용할 수 없습니다.</p>                                      | <p>예를 들어 프로그램이 끝난 후 오븐 내부의 온도가 너무 높습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 도어를 열고 오븐 내부를 식힙니다.</li> </ul>                                                                                                                                               |
|                                                                         | <p>이러한 기능은 일반적으로 기기세척 프로그램에서 이용할 수 없습니다.</p>                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>센서 조절장치 또는 근접 센서가 응답하지 않습니다.</p>                                     | <p>디스플레이   QuickTouch   꺼짐 설정을 선택했습니다. 이 설정이 활성화되면 스팀오븐이 꺼졌을 때 센서 조절장치와 근접 센서가 응답하지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 스팀오븐이 켜지면, 센서 조절장치 및 근접 센서가 바로 반응합니다. 스팀오븐이 꺼져 있어도 센서 조절장치 및 근접 센서가 반응하게 하려면 디스플레이   QuickTouch   켜짐 설정을 선택합니다.</li> </ul> |
|                                                                         | <p>근접 센서 설정이 꺼져 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 기기 설정   동작 센서를 선택해 근접 센서의 설정을 변경합니다.</li> </ul>                                                                                                                                                |
|                                                                         | <p>근접 센서에 결함이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 밀레 서비스 센터에 문의해주시기 바랍니다.</li> </ul>                                                                                                                                                               |
|                                                                         | <p>스팀오븐이 전원 공급원과 연결되어 있지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 스팀오븐 전원 플러그가 콘센트에 올바르게 꽂혀있는지 확인합니다.</li> <li>■ 퓨즈가 끊어졌는지 확인합니다. 자격을 갖춘 전기 기술자나 밀레 서비스 센터에 문의합니다.</li> </ul>                                                                           |
|                                                                         | <p>디스플레이가 반응하지 않으면 조절장치에 결함이 있는 것입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 디스플레이가 꺼지고 스팀오븐이 다시 시작될 때까지 켜짐/꺼짐 버튼  을 누른 채로 기다립니다.</li> </ul>                             |

# 문제 해결 가이드


## 소음

| 문제                                          | 원인과 해결                                                                                      |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 작동 중에, 그리고 스팀오븐을 끈 후에 웅웅 울리는 소리가 들릴 수 있습니다. | 이 소음은 잘못된 작동이나 제품 결함을 나타내는 것이 아닙니다. 소음은 시스템을 통해 물이 펌핑되면서 발생합니다.                             |
| 기기의 전원을 끈 이후에도 팬에서 계속 소리가 납니다.              | 팬이 계속해서 작동됩니다. 기기에는 오븐의 스팀을 제거하는 팬이 장착됩니다. 팬은 기기가 꺼진 이후에도 잠시 동안 작동합니다. 그리고 잠시 후에 자동으로 꺼집니다. |

## 만족스럽지 않은 성능

| 문제                                       | 원인과 해결                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 레시피에 나온 시간을 지켜도 케이크와 비스킷이 제대로 조리되지 않습니다. | 온도 설정이 레시피에 나온 온도와 동일하지 않습니다.<br><b>■ 온도를 변경합니다.</b><br>레시피가 변경되었습니다. 예를 들어, 액체나 계란을 더 넣으면 필요한 조리 시간이 늘어날 수 있습니다.<br><b>■ 온도 및/또는 조리 시간을 변경한 레시피에 맞게 조정합니다.</b> |
| 케이크나 비스킷의 브라우닝이 고르지 못합니다.                | 설정된 온도가 너무 높습니다.<br>베이킹에 두 개 선반층 이상을 사용했습니다.<br><b>■ 베이킹에는 최대 두 개 선반층을 사용해야 합니다.</b>                                                                            |

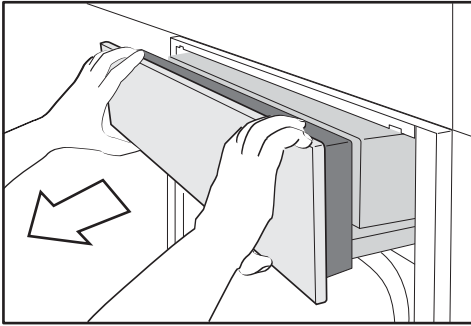
## 일반적인 문제 또는 기술적인 오류

| 문제                                                                                                                          | 원인과 해결                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 기기를 끌 수 없습니다.                                                                                                               | <p>퓨즈에 오작동이 발생하였습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 퓨즈함에서 트립 스위치를 리셋하거나 플러그 퓨즈를 교체하십시오(최소 퓨즈 등급용).</li> </ul> <p>기술적 오류가 발생했을 수도 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 주전원에서 제품의 연결을 약 1 분 동안 끊으십시오.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 관련 메인 퓨즈를 작동시키거나 퓨즈를 완전히 조이거나</li> <li>- 차단기에서 전원을 끕니다.</li> </ul> </li> <li>■ 주전원 퓨즈함 또는 차단기에서 트립 스위치를 재설정 한 후에도 스팀오븐이 켜지지 않으면 자격을 갖춘 전기 기술자 또는 Miele 서비스 센터에 문의하십시오.</li> </ul> |
| 오븐 내부 조명이 작동하지 않습니다.                                                                                                        | <p>램프에 결함이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 밀레 서비스 센터에 연락하여 램프 교체를 요청하십시오.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  센서 버튼을 여러 번 눌러도 제어 패널이 자동으로 열리거나 닫히지 않습니다. | <p>제어 패널에 장애물이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 막고 있는 물체를 제거합니다.</li> </ul> <p>장애물 센서는 매우 민감해서 제어 패널이 간혹 열리거나 닫히지 않을 수 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 제어 패널을 수동으로 여닫습니다(이 섹션 마지막 참조).</li> <li>■ 이 문제가 자주 발생한다면 밀레 고객 서비스 부서에 문의하시기 바랍니다.</li> </ul>                                                                                                                                                                                     |

## 문제 해결 가이드

### 제어 패널 수동으로 열기

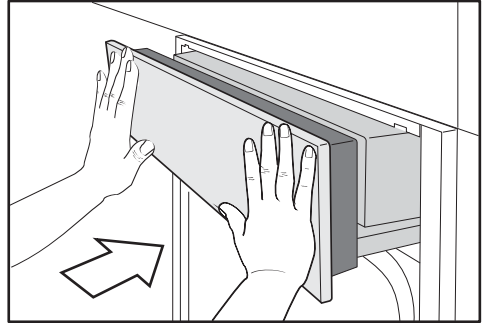
- 도어를 조심스럽게 엽니다.



- 제어 패널의 상단과 하단을 잡습니다.
- 제어 패널을 우선 앞쪽 바깥으로 당깁니다.
- 제어 패널을 조심스럽게 위쪽으로 밀어 넣습니다.

### 제어 패널 수동으로 닫기

- 제어 패널의 상단과 하단을 잡습니다.
- 제어 패널을 조심스럽게 아래로 누릅니다.



- 제어 패널을 밀어넣습니다.

밀레는 밀레 가전에서 사용할 수 있는 유용한 다양한 액세서리뿐만 아니라 세척 및 컨디셔닝 제품을 제공합니다.

이러한 제품은 밀레 웹사이트에서 구입할 수 있습니다(국가에 따라 판매여부 다름).

또한, 밀레(문의는 사용설명서 끝부분 참조) 또는 밀레 대리점에서도 구입할 수 있습니다(국가에 따라 구매 가능여부 다름).

### 용기

밀레에서는 다양한 조리 용기를 제공합니다. 이 용기들은 기능과 크기면에서 모두 모두 밀레 제품에 최적화되어 있습니다. 각 제품에 대한 상세 정보는 밀레 웹사이트에서 확인할 수 있습니다.

- 다양한 크기의 다공성 조리 용기
- 다양한 크기의 일반 조리 용기
- 다양한 크기의 고메 오븐 그릇
- 고메 오븐 그릇의 뚜껑

### 기타

- 베이킹 트레이
- 원형 베이킹 트레이
- 플렉시클립 선반레일 HFC 71
- 325 mm 너비의 조리 용기를 위한 고정랙

### 세척 및 관리 제품(국가에 따라 구매 가능여부 다름)

- DG클린 오븐 내부, 특히 로스팅 후에 잘 떨어지지 않는 오염물을 위한 특별 세제
- 물때 제거 태블릿 세제(6알)
- 다목적 극세사 천 지문과 가벼운 오염물 제거용

## 서비스

문제를 직접 해결하기 위한 정보와 밀레 부품에 대한 정보는 [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service)에서 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 말씀해주시면 빠르게 도움을 드릴 수 있습니다. 해당 정보는 데이터 플레이트에서 확인할 수 있습니다.

모델 식별 번호와 일련 번호는 제품을 설치할 때 열린 조작 패널 상단의 작은 플레이트에서 확인할 수 있습니다.

### 보증

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



## 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.

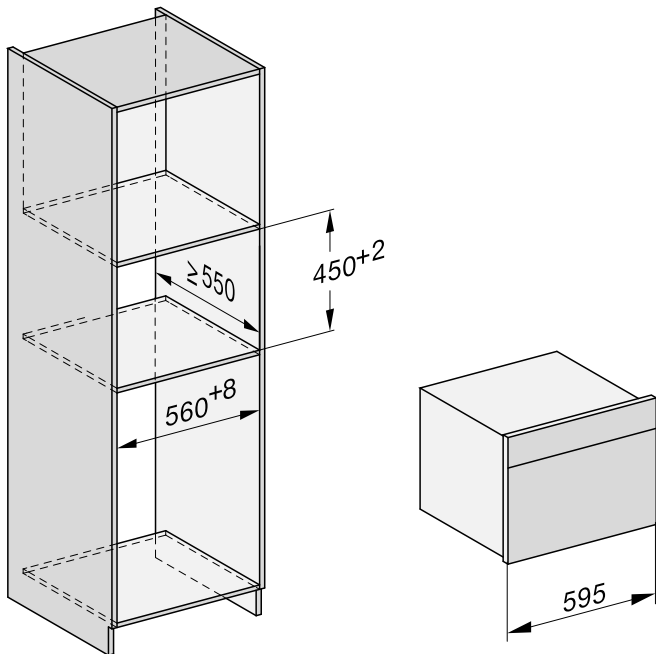
# 설치

## 빌트인 치수

모든 수치는 mm으로 표시되어 있습니다.

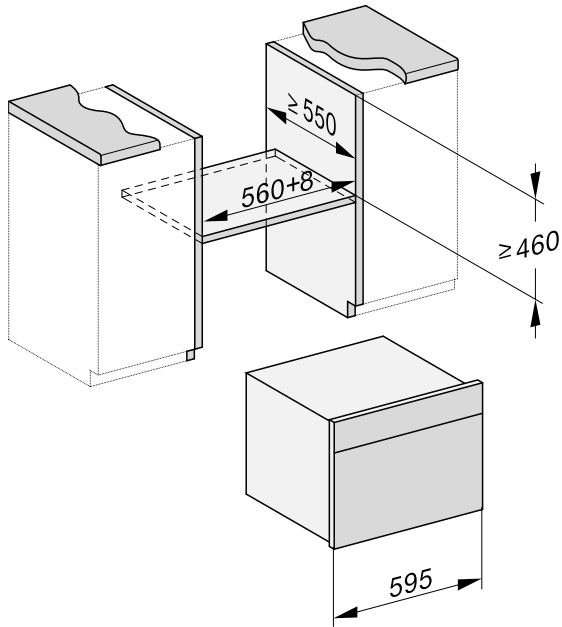
### 키 큰 장에 설치

가구장의 빌트인 설치 공간 뒤에는 후면 패널이 장착되지 않아야 합니다.



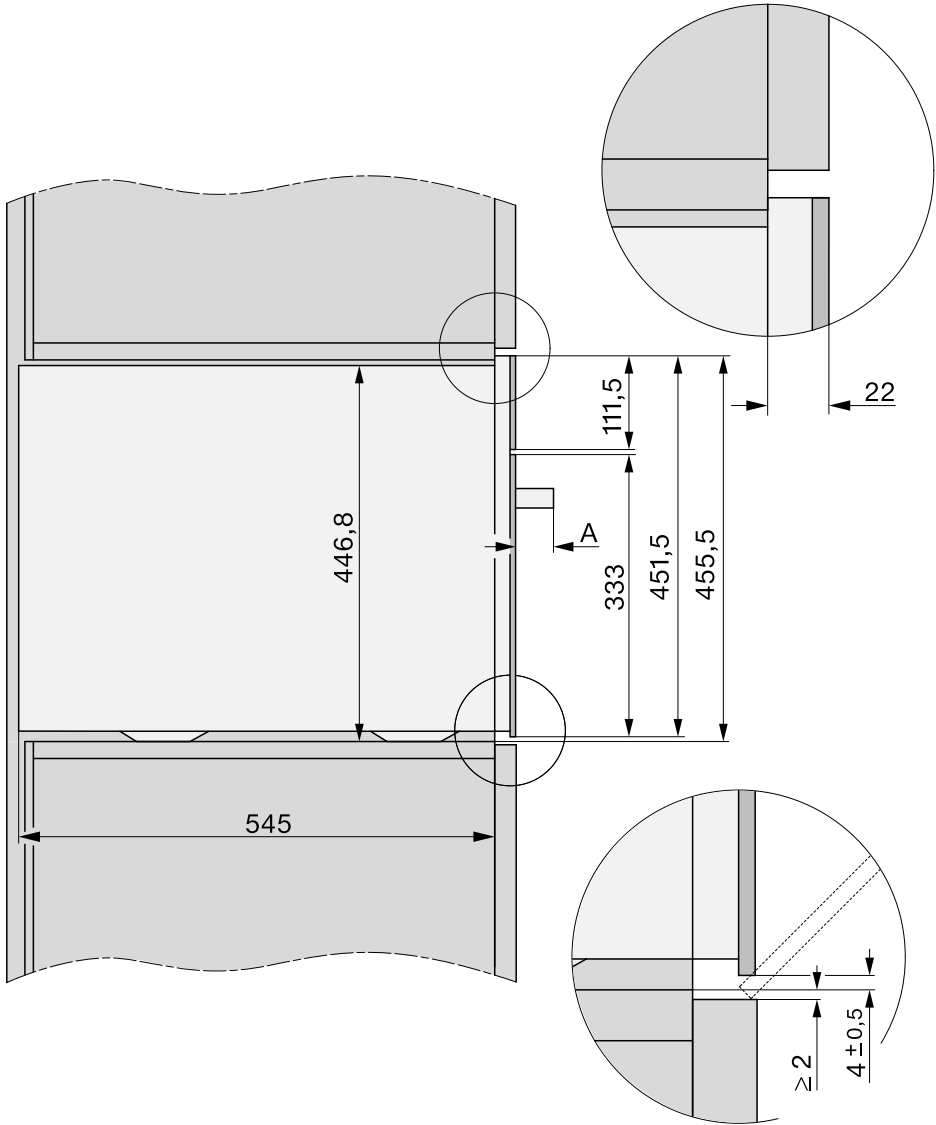
## 하부장에 설치

가구장의 빌트인 설치 공간 뒤에는 후면 패널이 장착되지 않아야 합니다.



# 설치

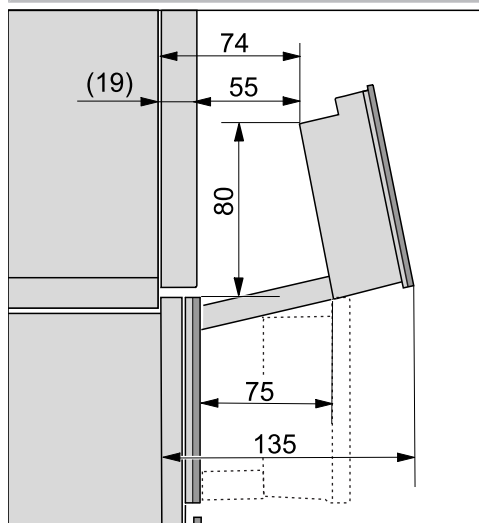
## 옆면



A DGC 78xx: 47 mm

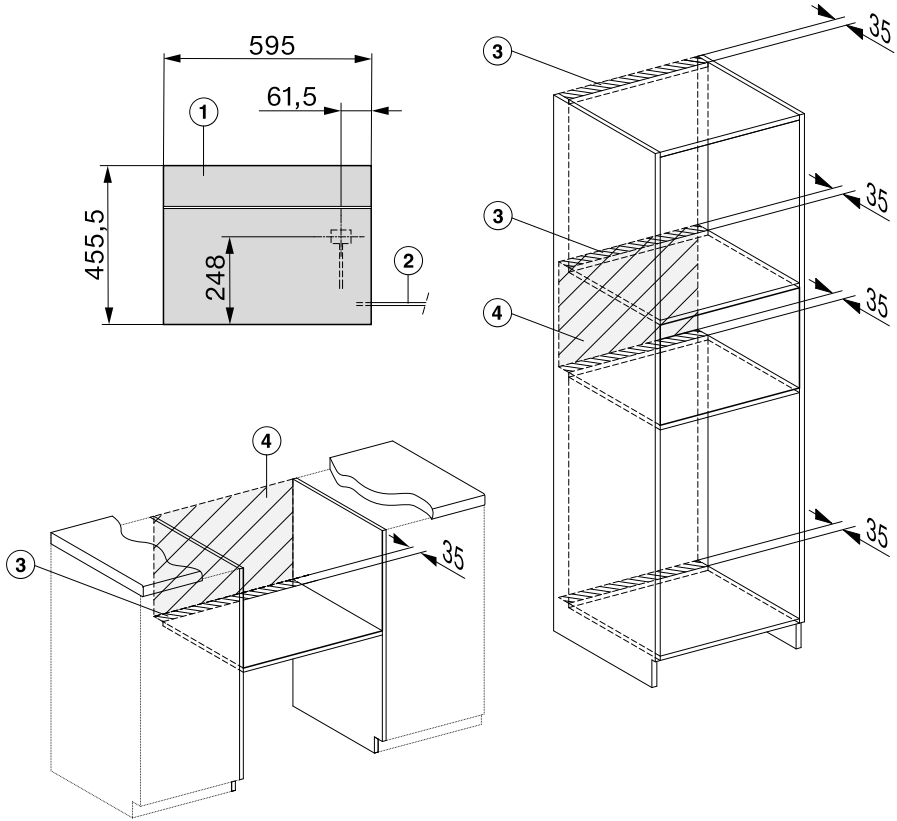
## 컨트롤 패널을 위한 회전 범위

제어 패널 전면 구역은 열거나 닫는 것을 방해할 수 있는 그 어떤 물체로도 (도어 핸들 등) 막혀 있으면 안 됩니다.



# 설치

## 연결 및 환기



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

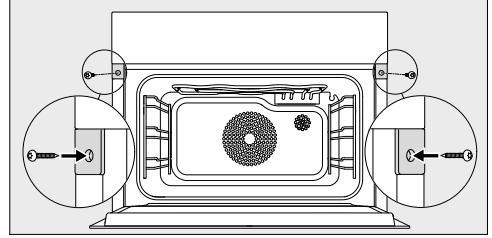
## 스팀오븐 설치

- 스팀오븐을 주전원 연결 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 편차는  
 2°입니다.

- 스팀오븐을 빌트인 설치공간으로 밀어 넣은 후 정렬합니다.  
 이 과정에서 주전원 연결 케이블이 갇히거나 손상되지 않도록 확인하십시오.
- 도어를 엽니다.




- 제공된 나무 나사를 사용하여 스팀오븐을 측벽에 고정합니다 (3.5 x 25 mm).
- 스팀오븐을 전기 공급장치에 연결합니다.
- 머신의 작동은 사용 설명서에 따라 스팀오븐의 모든 기능이 정상적으로 작동하는지 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 화재 위험이 있습니다.

스팀 오븐을 멀티탭이나 연장선에 연결하면 케이블에 과부하가 걸릴 수 있습니다.

안전을 위해 연장 케이블 또는 멀티탭 사용을 자제하십시오.

전기 설치는 BS 7671 요구 사항을 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 케이블로만 교체할 수 있습니다. 밀레 서비스 센터에 문의하십시오. 안전을 위해 이러한 교체는 자격을 갖춘 전문가 또는 밀레 서비스 센터에서 수행해야 합니다.

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

확실하지 않은 경우 자격을 갖춘 기술자에게 문의하십시오.

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

가전용 전기 설비 및 밀레 제품과 함께 제공된 보호 조치 기능과 작동은 독립된 작동 환경 또는 주전원과 동기화 되지 않은 경우에도 유지되어야 하며, 설치 시 이와 동등한 수준의 수단으로 대체되어야 합니다. 현 버전의 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 설명을 예로 들 수 있습니다.



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

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

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

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

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

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

## 통신 모듈에 관한 저작권 및 라이선스

---

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

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

■ (주)밀레코리아

서울시 강남구 논현로 559 밀레하우스 빌딩 (06126)

■ 홈페이지: [www.miele.co.kr](http://www.miele.co.kr)

■ 온라인 쇼핑몰: [shop.miele.co.kr](http://shop.miele.co.kr)

■ A/S 신청: 전국 1577-1597

.....  
■ 본 제품은 수입 완제품으로 공급이 일시 지연될 수 있습니다.

DGC 7840

ko-KR

M.-Nr. 11 359 210 / 03