

스팀 오븐 사용 설명서



사고나 제품 손상 위험을 피하기 위해 제품을 설치하고 처음 사용하기 전에 반드시 본 설명서를 읽어보십시오.

목차

경고 및 안전 지침	5
환경 보호	14
제품 안내	15
스팀 오븐 전면 모습	15
제공되는 악세서리	16
조절장치	17
센서 조절장치	18
디스플레이	18
기능 설명	19
물통	19
응축수 받이	19
온도	19
진행시간	19
소음	19
가열 단계	20
조리 단계	20
처음 사용하기 전	21
최초 청소	21
물의 경도 수준 설정	22
올바른 물 끓는점 설정	22
작동	23
기기 사용	23
작동 중단	25
예열	26
일반 정보	27
스팀 조리의 장점	27
적합한 용기	27
조리 용기	27
가정용 조리용기	27
응축수 받이	27
선반 높이	28
냉동 식품	28
온도	28
진행시간	28
국물 요리	28
나만의 레시피	28

스팀 요리	29
야채	29
육류	32
소시지	34
생선	34
갑각류	37
혼합	38
쌀	39
파스타	40
만두	41
곡물	42
건조 콩	43
계란	45
과일	46
메뉴 요리(전체 음식 요리)	47
특수 기능	49
재가열	49
해동	50
병조림	53
스팀으로 즙 추출	55
요거트 만들기	56
반죽 부풀리기	57
젤라틴 녹이기	58
초콜릿 녹이기	58
야채와 과일 벗기기	59
사과 보관	59
데치기	60
양파 스위트닝	60
베이컨 요리	61
제품 살균	61
스팀 폴란넬 가열	62
꿀 결정화	62
르와이알 만들기	62
설정	63
청소 및 관리	66
세척 및 관리 관련 주요 정보	66
스팀 오븐 전면 및 포장 모습	67
오븐 내부	68
액세서리	68
측면 레일	69
물통	69

목차

물때제거	71
문제 해결 안내	73
추가 구매 가능한 액세서리	75
조리 용기	75
세척 및 관리 제품	77
기타	77
기술 데이터	78
A/S 서비스	79
문제 발생시 연락처	79
데이터 플레이트	79
보증	79

이 스팀 오븐은 최신 안전 요구 사항을 준수합니다. 하지만 잘못 사용할 경우 신체 상해와 재산 피해를 입을 수 있습니다.

신체 부상 및 스팀 오븐의 손상 위험을 피하기 위해, 처음 사용하기 전에 본 설명서를 읽어보십시오. 설명서에는 설치, 안전, 사용 및 유지보수와 관련한 중요한 설명이 포함되어 있습니다.

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

본 설명서를 안전한 장소에 보관하고 새로운 사용자가 있으면 내용을 숙지하도록 하십시오. 다음 소유주에게 본 설명서를 전달하십시오.

경고 및 안전 지침

올바른 용도

- ▶ 본 스팀 오븐은 가정용 및 그와 유사한 작업 환경 및 주거 환경용으로 만들어졌습니다.
- ▶ 본 스팀 오븐은 실외용이 아닙니다.
- ▶ 본 스팀 오븐은 이 사용 설명서의 설명과 같이 가정용 용도로만 사용되어야 합니다.
다른 용도로의 사용은 제조사로부터 AS 지원을 받지 못하며 사용시 위험할 수 있습니다.
- ▶ 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.

아동 안전

- ▶ 8세 미만 어린이는 계속 감독을 받지 않는 경우를 제외하고 기기에 서 멀리 떨어져 있어야 합니다.
- ▶ 8세 이상 어린이는 안전한 사용법을 알고 있음을 증명하고 잘못된 작동 시 발생하는 결과를 인식하고 이해한다면 감독을 받지 않고 스팀 오븐을 이용할 수 있습니다.
- ▶ 어린이가 감독을 받지 않는 상태에서 스팀 오븐을 청소하도록 해서는 안됩니다.
- ▶ 오븐 근처에 있는 아동을 감독하고 스팀 오븐을 가지고 장난을 치지 않도록 하십시오.
- ▶ 질식 위험. 식품 포장용 랩과 같은 포장제는 유아나 아동의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다. 아동이 장난을 치다가 포장에 걸리거나 머리에 포장을 뒤집어 쓰고 질식될 수 있습니다.
- ▶ 화상 위험. 어린이의 피부는 성인 피부보다 고온에 민감합니다. 기기가 작동 중인 경우 어린이가 도어를 열려고 시도하지 않도록 하십시오. 기기가 냉각되고 화상 위험이 없어질 때까지 어린이가 기기에 가까이 가지 않도록 하십시오.
- ▶ 상해 위험. 오븐 도어는 최대 8 kg의 중량을 지지할 수 있습니다. 어린이는 문 열림으로 인해 다칠 수 있습니다. 도어가 열려 있을 때 어린이가 흔들지 않도록 하십시오.

경고 및 안전 지침

기술 안전

- ▶ 승인을 받지 않은 설치와 유지관리, 수리는 사용자에게 상당한 위험을 유발할 수 있습니다. 설치, 유지관리, 수리는 밀레 공식 기술자만 수행해야 합니다.
- ▶ 손상된 스팀 오븐을 사용하지 마십시오. 위험할 수 있습니다. 손상된 부분이 있는지 눈으로 확인한 후 사용하십시오.
- ▶ 주전원 공급장치에 연결된 경우에만 스팀 오븐의 안전한 작동이 보장될 수 있습니다.
- ▶ 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 대응해야 합니다. 확실하지 않은 경우 자격을 갖춘 기술자에게 문의하십시오.
- ▶ 스팀 오븐을 멀티 소켓 어댑터나 연장선으로 제공되는 주전원 공급장치에 연결하지 마십시오. 제품에 필요한 안전을 보장할 수 없습니다(화재 위험).
- ▶ 본 스팀 오븐을 고정되지 않은 장소(예: 선박)에서 사용해서는 안 됩니다.
- ▶ 기기의 외부 케이스를 절대 열지 마십시오. 전기 연결이나 부품, 기계 부품을 개조할 경우, 사용자에게 매우 위험하며 작동 결함 또는 감전이 발생할 수 있습니다.
- ▶ 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.

- ▶ 플러그를 연결 케이블에서 제거하거나 케이블이 플러그 없이 공급된 경우 적절한 자격을 갖춘 전기 기술자가 기기를 전기 공급장치에 연결해야 합니다.
- ▶ 연결 케이블이 손상된 경우 밀레가 제공하는 특수 연결 케이블 유형 H 05 VV-F(PVC 절연)로 교체해야 합니다.
- ▶ 설치, 유지관리, 수리 작업 시에는 제품을 주전원 공급장치에서 차단해야 합니다.
- ▶ 가구 패널(예: 도어) 뒤에 스팀 오븐을 설치한 경우에는 오븐을 사용하는 동안 도어를 닫지 않아야 합니다. 닫혀 있는 가구 패널 뒤에 열과 습기가 축적되어 스팀 오븐, 하우징 장치 및 바닥에 심각한 손상을 유발할 수 있습니다. 스팀 오븐이 완전히 냉각될 때까지 도어를 닫지 마십시오.

경고 및 안전 지침

올바른 사용

▶ 화상 위험. 사용 시에는 스팀 오븐이 뜨거워 집니다. 가열부, 오븐 내부, 조리된 요리 또는 오븐 부속품 또는 고온 증기로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

오븐에 뜨거운 요리를 넣거나 회전시키거나 꺼내는 경우 및 뜨거운 오븐에서 오븐 선반을 조정하는 경우에는 오븐용 장갑을 착용하십시오. 조리 용기를 오븐에 넣거나 꺼낼 때 내용물이 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.

▶ 가열 및 증기 저항 처리가 되지 않은 플라스틱 그릇은 고온에서 녹아 기기가 손상될 수 있습니다.

고온(최대 100 °C) 및 증기 저항 플라스틱 그릇을 사용하십시오. 제조사의 사용 지침을 준수하십시오.

▶ 온기와 습도를 유지하기 위해 오븐에 보관하는 음식은 건조될 수 있고 증발된 수분으로 인해 기기가 부식될 수 있습니다. 온기가 있는 음식을 보관하기 위해 스팀 오븐을 사용하지 말고 부식성을 유발하는 도구를 기기에 사용하지 마십시오.

▶ 도어가 열려 있는 경우 다칠 수 있습니다.

불필요하게 도어를 열어두지 마십시오.

▶ 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.

▶ 스팀 오븐은 사용 후 물통에 항상 물이 소량 남아 있도록 설계되었습니다. 물이 남아 있지 않은 경우에는 문제가 발생한 것입니다. 밀레 서비스 부서에 문의해 주십시오.

▶ 물통을 물에 담그거나 식기세척기로 세척하지 마십시오. 젖은 상태에서 물통을 기기에 연결하면 전기 충격을 받을 수 있습니다.

- ▶ 위생상의 이유와 기기에 수분이 쌓이는 것을 방지하기 위해 사용한 이후에는 물통을 비워야 합니다.
- ▶ 화상 위험. 요리 과정의 마지막에는 물통에 온수가 남아 있을 수 있습니다. 기기에서 물통을 꺼낼 때 내용물이 넘치지 않도록 유의하십시오.
- ▶ 굽힘 위험을 방지하기 위해 기기 상단에 물건을 올려 두지 마십시오.

경고 및 안전 지침

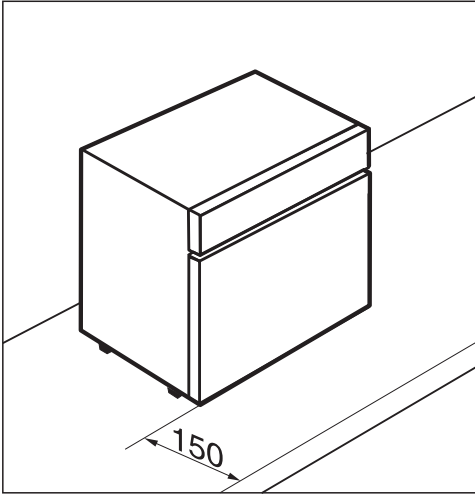
청소 및 관리

- ▶ 이 기기를 스팀 세척 용품으로 세척하지 마십시오. 스팀이 전기 부품에 유입되어 단락이 발생할 수 있습니다.
- ▶ 도어 유리의 스크래치치으로 인해 유리가 깨질 수 있습니다. 마모성 클리너, 거친 스펀지, 브러시 또는 날카로운 금속 공구로 도어 유리를 세척하지 마십시오.
- ▶ 세척을 위해 측면 선반레일을 분리할 수 있습니다("세척 및 관리" 참조).
- ▶ 선반레일이 올바르게 교체되었는지 확인하고 올바르게 장착된 경우에만 오븐을 사용하십시오.
- ▶ 소금이 함유된 음식 또는 액체가 내부 벽에 튀지 않도록 하십시오. 튄 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.

위치 안내



▶ 달힌 경우 기기 도어 사이의 150 mm 안전 거리 및 상판/테이블 탑 전면 가장자리는 최소 150 mm여야 합니다.

포장재의 처리

제품의 운송과 보호를 위한 포장재는 환경친화적인 소재로 만들어져 재활용이 가능합니다.

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

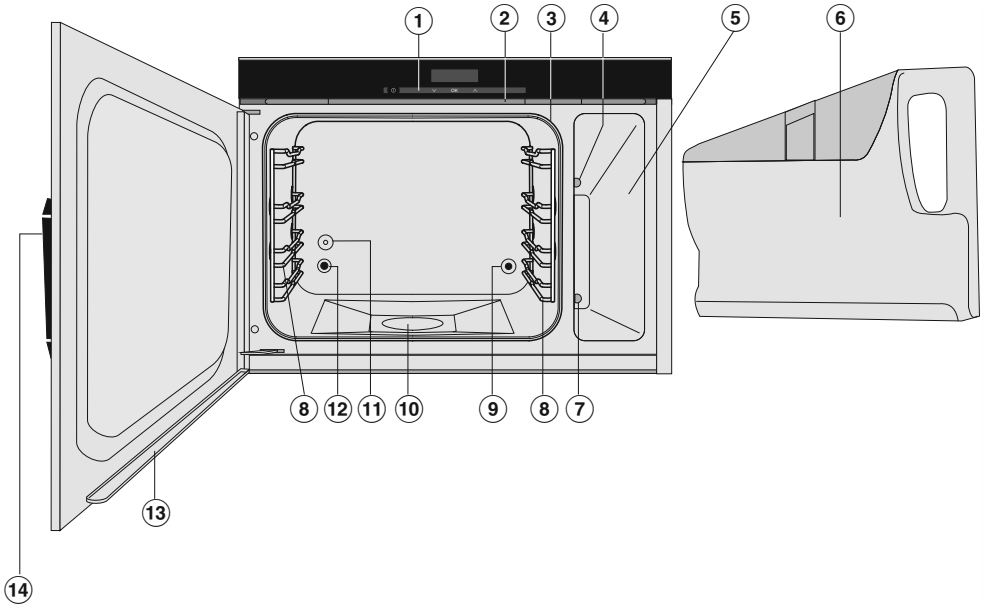
폐가전제품의 폐기

가전제품에는 잘못 다루거나 폐기할 경우 사람의 건강이나 환경에 해를 끼칠 수 있으나 제품의 정상적인 작동을 위해 반드시 필요한 물질과 부품이 포함되어 있습니다. 폐가전제품을 가정 내 일반 쓰레기와 함께 버리지 마세요.



해당 지역내 폐가전 수거/재활용 센터를 이용하여 폐가전제품을 처리하세요. 폐기를 위해 제품을 보관할 경우 어린이에게 위험하지 않도록 주의하세요. 재활용을 위해 플라스틱 부품을 종류 별로 구분할 수 있도록 모든 플라스틱 부품에는 국제표준마크가 부착되어 있습니다.

스팀 오븐 전면 모습



- ① 조절장치
- ② 환기 배출구
- ③ 도어 씰링
- ④ 스팀 이동 통로
- ⑤ 물통함
- ⑥ 삽입부가 있는 물통
- ⑦ 물통 연결 지점
- ⑧ 4개의 선반 높이가 제공되는 사이드 레일
- ⑨ 스팀 유입구
- ⑩ 드립 채널
- ⑪ 바닥 히터
- ⑫ 온도 감지 센서
- ⑬ 스팀 배출구
- ⑭ 도어의 드립 채널
- ⑮ 도어 해제

제품 안내

제공되는 악세서리

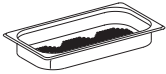
기기와 함께 제공되는 악세서리와 다양한 옵션은 밀레에 주문하여 사용할 수 있습니다("옵션으로 제공되는 악세서리" 참조).

DGG 15



초과 수분을 수집하는 응축수 받이 1개는 조리 용기로도 사용할 수 있습니다.
325 x 265 x 40 mm(W x D x H)

DGGL 1

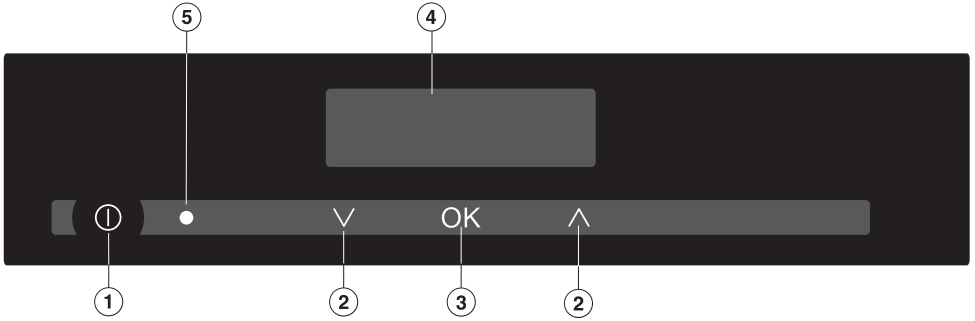


다공 요리 용기 2개
순용량 1.5 L / 가용 용량 0.9 L
325 x 175 x 40 mm(W x D x H)

실리콘 그리스



물통의 결합 씬을 윤활하기 위한 튜브 1개



- ① 매립형 켜짐/꺼짐 버튼 ①
기기를 켜고 꺼 물때 제거 절차를 사용할 수 있음
- ② V^ 센서
온도 및 기간을 설정하고 옵션을 통해 "스크롤"을 하기 위한 용도.
설정은 ① + V를 사용하여 이용 가능("설정" 참조)
- ③ OK 센서 버튼
입력을 확인하기 위한 용도
- ④ 디스플레이
- ⑤ 광학 인터페이스
(밀레 서비스 기술자 전용)

조절장치

센서 조절장치

센서는 터치에 반응합니다. 터치 시마다 키패드 소리가 울립니다. 이러한 키패드 소리는 끌 수 있습니다("설정" 참조).

디스플레이

디스플레이	의미
☹ (깜빡임)	물 부족 또는 물통 없음
숫자 + °C	온도
숫자 + h	진행시간
☞ + 숫자	기기의 물때를 제거해야 합니다.

물통

최대 수위는 1.2 L이고 최소 수위는 0.75 L입니다. 이러한 수위는 물통 양측 면과 외부에 표시됩니다. 최고 수위를 초과하지 마십시오.

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

즉 기호가 깜빡이면 물통이 올바르게 장착되지 않거나 물통에 물이 부족한 것입니다.

응축수 받이

다공성 용기를 사용하는 경우에는 응축수 받이를 가장 낮은 선반 높이에 장착하여 모든 액체 방울을 수집함으로써 편리하게 제거할 수 있습니다.

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

온도

스팀 오븐의 온도 범위는 40 °C ~ 100 °C입니다. 오븐이 켜질 때 기기는 100 °C로 설정됩니다. 온도는 5 °C 단위로 변경할 수 있습니다.

권장 온도

온도	사용 시
100 °C	- 모든 종류의 음식 조리 - 재가열 - 메뉴 요리(전체 음식 요리) - 병조림 - 주스 추출
85 °C	- 생선을 부드럽게 조리
60 °C	- 해동
40 °C	- 도우 부풀리기 - 요거트 만들기

진행시간

진행시간은 1분(0:01)~9시간 59분(9:59) 사이에서 설정할 수 있습니다. 진행시간이 59분을 초과하면 시간 및 분으로 입력해야 합니다. 예: 진행시간 80분 = 1:20

소음

기기가 작동 중에는 팬에서 소음이 들릴 수 있습니다. 소음은 스팀이 생성될 때 주전자에서 들리는 소리와 비슷합니다.

기능 설명

가열 단계

가열 단계 도중에 오븐 내부가 설정된 온도로 가열됩니다. 조리 공간 온도가 상승할 때 디스플레이에 온도가 표시됩니다.

가열 단계의 진행시간은 요리 수량 및 온도에 따라 다릅니다. 일반적으로 가열 단계는 약 7분 동안 지속됩니다. 냉장 또는 냉동 식품을 조리하는 경우에는 진행시간이 길어질 수 있습니다.

물통에 온수를 넣으면 가열 시간이 줄어들 수 있습니다.

조리 단계

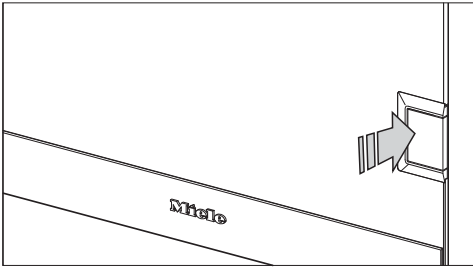
조리 단계는 설정 온도에 도달하면 시작됩니다. 조리 단계 도중에는 남은 진행시간이 디스플레이에 표시됩니다.

- 기기에 문서와 함께 제공된 추가 데이터 플래이트를 이 안내서의 "AS 서비스, 데이터 플래이트, 보증" 섹션에서 제공되는 위치에 부착하십시오.
- 모든 보호 포장 및 스티커를 제거하십시오.

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

최초 청소

도어 열기



- 도어 해제 버튼의 왼쪽 측면을 눌러 도어를 엽니다.
- 도어가 살짝 열립니다.

물통

- 물통을 스팀 오븐에서 꺼내고 삽입부를 분리합니다("세척 및 관리 - 물통" 참조).
- 물통과 삽입부를 온수를 사용하여 손으로 깨끗히 헹굽니다. 액체 세척 세제 또는 액체를 사용하지 마십시오.

물통이 손상될 수 있습니다!

물통 또는 삽입부를 식기세척기로 세척하지 말고 물에 담그지 마십시오.

액세서리/오븐 내부

- 모든 액세서를 오븐에서 꺼냅니다.
- 중성 세척 액체 용액과 온수 또는 식기세척기로 액세서를 세척합니다.

스팀 오븐 내부는 공장에서 조절제로 처리됩니다.

- 이를 제거하려면 오븐 내부를 중성 세척 액체 용액과 온수로 세척합니다.

처음 사용하기 전

물의 경도 수준 설정

스팀 오븐은 공장에서 **경수**로 설정됩니다. 원활한 작동 및 올바른 간격으로 물때 제거를 수행하려면 사용 지역의 물 경도로 조절해야 합니다. 물경도가 높으면 물때제거를 자주해야 합니다.

- 사용 지역에서 공급되는 물의 경도를 확인한 후 필요한 경우 설정을 조정합니다("설정" 참조).

올바른 물 끓는점 설정

처음으로 음식을 조리하기 전에 물의 끓는점을 설정해야 합니다. 이 값은 기기가 위치한 고도에 따라 다릅니다. 또한, 이 절차를 통해 수로를 세척할 수 있습니다.

이 절차를 반드시 수행해야 기기가 원활하게 동작할 수 있습니다.

- 스팀 오븐을 15분 동안 100 °C에서 작동합니다. "작동"의 설명대로 진행합니다.

이사 후에 정확한 물 끓는점 설정

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

기기 사용

수돗물만 사용하십시오. 증류수 또는 미네랄 워터 또는 기타 액체를 사용하지 마십시오.

- 물통을 채운 후 연결될 때까지 기기에 밀어 넣습니다.

물통이 올바르게 삽입되지 않으면 스팀 오븐이 가열되지 않고 잠시 후에 F20가 디스플레이에 표시됩니다("다음의 경우 어떻게 해야 하나요..." 참조).

- 응축수 받이를 가장 낮은 선반 높이에 장착합니다.
- 오븐에 음식을 넣습니다.
- 켜짐/꺼짐① 버튼을 사용하여 스팀 오븐을 켭니다.



100 가 디스플레이에 표시되고 °C 가 깜빡이기 시작합니다.

- 100 °C로 조리하려면 OK를 눌러 설정을 확인합니다.
- 원하는 경우 V 센서를 눌러 낮은 온도를 설정할 수 있습니다. OK를 눌러 확인합니다.



0:00 가 디스플레이에 표시되고 h 가 깜빡이기 시작합니다.

- ^ (0:00 위쪽) 또는 v (9:59 아래쪽)를 눌러 원하는 조리 진행시간을 설정할 수 있습니다.

- OK를 눌러 확인합니다.

조리 과정이 시작됩니다. 스팀 발생기와 팬이 켜집니다.

15분 내에 이 단계를 완료하지 않으면 기기가 자동으로 꺼집니다.

작동

조리 시간 종료 시

- 0:00 h 가 디스플레이에 표시되고
- 팬이 켜진 상태를 유지하며
- 소리가 울립니다.



화상 위험.

도어를 열면 스팀이 배출될 수 있습니다.

뒤로 물러서 스팀이 없어질 때까지 기다립니다.



화상 위험.

오븐 내벽, 넘친 음식물 및 고온 스팀으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

오븐에서 뜨거운 음식을 꺼낼 때는 오븐 장갑을 착용하십시오.

- 도어를 열고 음식을 꺼냅니다.
- 켜짐/꺼짐① 버튼을 사용하여 스팀 오븐을 켭니다.

작동시간을 줄이려면 기기 전원을 끄자마자 물통을 꺼냅니다.

사용 후

- 응축수 받이를 꺼낸 후 비웁니다.
- 물통을 기기에서 꺼내 비울 때는 위로 살짝 눌러 꺼냅니다.

스팀 오븐은 사용 후 물통에 소량의 물이 항상 남아 있도록 설계되었습니다. 물이 남아 있지 않은 경우에는 문제가 발생한 것입니다. 밀레 서비스 부서에 문의해 주십시오.

- 사용 후에는 "세척 및 관리"의 설명과 같이 전체 기기를 세척 후 건조시킵니다.
- 오븐 내부가 완전히 마를 때까지 기기 도어를 열어 둡니다.

물 부족

물 부족은 📶 기호와 소리로 표시됩니다.

- 물통을 빼 수도물을 채웁니다.
- 연결될 때까지 물통을 기기에 밀어 넣습니다.

작동이 진행됩니다.

조리 과정 도중에 설정 변경

작동 중에 언제든지 온도와 조리 진행시간을 변경할 수 있습니다.

온도 변경

■ OK를 한 번 누릅니다.

디스플레이가 온도 설정으로 변경되고 °C가 깜빡입니다.

■ 이전의 설명과 같이 온도를 설정합니다.

조리 진행시간 변경

■ OK를 두 번 누릅니다.

디스플레이가 조리 진행시간 설정 디스플레이로 변경되고 h가 깜빡입니다.

■ 이전의 설명과 같이 조리 진행시간을 설정합니다.

작동 중단

도어가 열리면 즉시 작동이 중단됩니다. 가열이 중지되고 남은 조리 진행시간이 메모리에 저장됩니다.

⚠ 화상 위험.

도어를 열면 스팀이 배출될 수 있습니다.

뒤로 물러서 스팀이 없어질 때까지 기다립니다.

⚠ 화상 위험.

오븐 내벽, 넘친 음식물 및 고온 스팀으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

오븐에 뜨거운 요리를 넣거나 꺼내는 경우 및 뜨거운 뜨거운 오븐을 작동시키는 경우에는 오븐용 장갑을 착용하십시오.

도어가 닫히면 작동이 다시 시작됩니다.

도어가 닫히면 압력 평형이 이루어져 휘파람 소리가 날 수 있습니다.

오븐이 다시 가열되고 온도가 상승할 때 디스플레이에 조리실 온도가 표시됩니다.

설정 온도에 도달하면 디스플레이가 카운트다운 형식으로 남은 조리 진행시간을 보여주도록 전환됩니다.

조리의 마지막 분에 도어가 열리면 조리 프로그램이 일찍 종료됩니다.

작동

예열

기기에는 예열 기능이 있습니다. 예열은 오븐 내부를 약 40 °C로 가열합니다. 오븐 내부가 예열되면 가열 시간이 단축되어 조리 과정에 소요되는 시간이 줄어듭니다.

기기는 이 기능이 비활성화된 상태로 제공됩니다. 사용하려면 설정을 변경해야 합니다("설정" 참조).

예열 기능이 활성화된 경우에도 각 프로그램에서 사용할지 선택할 수 있습니다.

예열을 위해서는 물이 채워진 물통이 기기에 장착되어야 합니다.

도어가 열리면 예열 과정이 취소됩니다. 기기를 끈 후 다시 켜 과정을 다시 시작할 수 있습니다.

예열하기

■ 스팀 오븐을 켭니다.

100가 디스플레이에 표시되고 °C가 깜빡이기 시작합니다. 확인을 누르지 **마십시오**.

몇 초 후에 예열 과정이 시작되고 온도가 상승할 때 디스플레이에 온도가 표시됩니다.

예열이 종료되면, 100가 디스플레이에 표시되고 °C가 깜빡입니다.

■ 오븐에 음식을 넣습니다.

■ 온도와 진행시간을 정상적으로 설정합니다.

예열 미사용

■ 오븐에 음식을 넣습니다.

■ 스팀 오븐을 켭니다.

100가 디스플레이에 표시되고 °C가 깜빡이기 시작합니다.

■ OK를 눌러 확인하거나 필수 온도를 정상적으로 설정합니다.

■ 이전의 설명과 같이 조리 진행시간을 설정합니다.

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

스팀 조리의 장점

음식이 물에 담기지 않아 거의 모든 비타민과 미네랄이 유지됩니다.

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

적합한 용기

조리 용기

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

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

가정용 조리용기

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

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

응축수 받이

다공성 용기를 사용하는 경우에는 응축수 받이를 가장 낮은 선반 높이에 장착하여 모든 액체 방울을 수집함으로써 편리하게 제거할 수 있습니다.

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

일반 정보

선반 높이

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

조리 용기와 선반을 측면 선반 사이에 삽입하여 기울지 않도록 하십시오.

냉동 식품

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

온도

스팀 조리가 시작되면 100 °C의 최대 온도에 도달합니다. 대부분 종류의 음식은 이 온도에서 조리됩니다. 부드러운 과일 등 일부 섬세한 요리 종류의 경우 낮은 온도에서 조리해야 하고 그렇지 않은 경우 탈 수 있습니다. 자세한 정보는 해당 섹션에서 확인하십시오.

워밍 드로어를 사용하면

오븐 내 온도가 최대 40 °C까지 상승합니다. 이러한 경우 온도를 40 °C로 설정하면 오븐 조리공간의 온도가 너무 높아서 스팀이 생성되지 않습니다.

진행시간

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

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

차트의 진행시간은 정보를 제공하기 위한 용도입니다. 설명된 짧은 조리 진행시간을 선택하여 시작하는 것이 좋습니다. 짧은 조리진행 시간 이후에 충분히 조리되지 않은 경우 오븐에 다시 넣고 더 오래 조리합니다.

국물 요리

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

나만의 레시피

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

야채

신선

평소처럼 세척하고 잘라 신선한 야채를 준비합니다.

냉동

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

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

덩어리째 냉동한 야채를 자른 후 포장에 표시된 조리 시간 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.

진행시간

일반적인 방법과 같이 스팀으로 야채를 조리하는 시간은 크기 및 익힘 정도에 따라 다릅니다. 예:

딱딱한 감자, 1/4 조각

= 약 17분

딱딱한 감자, 1/2 조각

= 약 21분

설정

온도: 100 °C

진행시간: 차트 참조

스팀 요리

차트의 진행시간은 신선한 야채와 관련한 정보를 제공합니다. 설명된 짧은 조리 진행시간을 선택하여 시작하는 것이 좋습니다. 짧은 조리진행 시간 이후에 충분히 조리되지 않은 경우 오븐에 다시 넣고 더 오래 조리합니다.

야채	🕒 [분]
아티초크	32-38
컬리플라워, 전체	27-28
컬리플라워, 꽃 부분	8
콩, 녹색	10-12
브로콜리, 꽃 부분	3-4
샤프네이 당근, 전체	7-8
샤프네이 당근, 절반	6-7
샤프네이 당근, 조각	4
치커리, 절반	4-5
배추, 조각	3
완두콩	3
회향, 절반	10-12
회향, 조각	4-5
컬리 케일, 조각	23-26
딱딱한 감자, 껍질벗김 전체	27-29
절반	21-22
4등분	16-18
딱딱한 감자, 껍질벗김 전체	25-27
절반	19-21
4등분	17-18
전분이 많은 감자, 껍질벗김 전체	26-28
절반	19-20
4등분	15-16
콜라비, 막대 썰기	6-7
호박, 깍둑썰기	2-4

야채	🕒 [분]
대에 붙어 있는 옥수수	30-35
근대, 조각	2-3
피망, 깍둑썰기 / 조각	2
햇감자, 단단함	30-32
버섯	2
리크, 슬라이스	4-5
리크, 절반 길이	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	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, 슬라이스	2-3
꼬투리채 먹는 완두콩	5-7

🕒 진행시간

스팀 요리

육류

신선

평소처럼 육류를 준비합니다.

냉동

육류를 완전히 해동한 후에 스팀 오븐에 조리해야 합니다("해동" 참조).

준비

조리 전에 재빨리 구워야 하는 육류(예: 스테이크)의 경우 우선 콕탑을 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

- 육류 조리 시 **육즙**을 유지하려면 다공성 용기를 사용하십시오. 육즙을 모으려면 아래에 고체 용기를 두십시오. 이러한 육즙으로 그레이비를 만들거나 나중에 사용하기 위해 냉동할 수 있습니다.
- 조류, 백 또는 탐 립, 지육은 **육수**를 만드는 데 사용할 수 있습니다. 구멍이 없는 조리 용기에 육류와 혼합 야채를 넣고 찬물을 넣은 후 조리하십시오. 조리 시간이 길수록 육수가 더 진해집니다.

설정

온도: 100 °C

진행시간: 차트 참조

차트의 진행시간은 정보를 제공하기 위한 용도입니다. 설명된 짧은 조리 진행시간을 선택하여 시작하는 것이 좋습니다. 짧은 조리진행 시간 이후에 충분히 조리되지 않은 경우 오븐에 다시 넣고 더 오래 조리합니다.

육류	🕒 [분]
다리살 스테이크, 물로 덮힘	110-120
발목 부위 살	135-140
닭 가슴살	8-10
정강이	105-115
탑 립, 물로 덮힘	110-120
송아지 고기 커틀렛	3-4
훈제 슬라이스	6-8
양고기 스투	12-16
뿔라흐드	60-70
칠면조 롤라데	12-15
칠면도 에스칼로프	4-6
가슴살, 물로 덮힘	130-140
비프 스투	105-115
물로 닭/오리 등 삶기	80-90
삶은 허벅지살	110-120

🕒 진행시간

스팀 요리

소시지

설정

온도: 90 °C

진행시간: 차트 참조

소시지	🕒 [분]
프랑크푸르트 소시지	6-8
볼로냐 소시지	6-8
송아지 고기 소시지	6-8

🕒 진행시간

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 응축수 받이/다용도 선반(모델에 따라) 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.

진행시간

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 사용하십시오. 생선이 충분히 조리되지 않은 경우에만 몇 분 더 조리하십시오.

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

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. 60~90분 동안 100 °C에서 조리하십시오. 조리 시간이 길수록 육수가 더 진해집니다.

- **블루 피시**는 물과 식초로 조리할 수 있는 생선입니다. 생선 껍질이 손상되지 않는 것이 중요합니다. 이러한 방식은 잉어, 송어, 장어 및 연어를 조리하기에 적합합니다. (물 대 식초 비율은 레시피 지침을 따르십시오).

설정

온도: 차트 참조

진행시간: 차트 참조

스팀 요리

차트의 조리 시간은 신선 생선과 관련한 정보를 제공합니다. 설명된 짧은 조리 진행 시간을 선택하여 시작하는 것이 좋습니다. 짧은 조리 진행 시간 이후에 충분히 조리 되지 않은 경우 오븐에 다시 넣고 더 오래 조리합니다.

생선	🌡️ [°C]	🕒 [분]
장어	100	5-7
농어 필레	100	8-10
도미 필레	85	3
송어, 250 g	90	10-13
헬리벗 필레	85	4-6
대서양 대구 필레	100	6
잉어, 1.5 kg	100	18-25
연어 필레	100	6-8
연어 스테이크	100	8-10
바다 송어	90	14-17
코올리 필레	85	3
로즈 피시 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
농어 필레	85	4

🌡️ 온도 / 🕒 진행시간

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

온도: 차트 참조

진행시간: 차트 참조


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

🌡️ 온도 / 🕒 진행시간

스팀 요리

홍합

신선

 경고 - 식중독 위험
입이 닫힌 홍합만 조리하십시오. 조리 후에 입을 벌리지 않은 홍합을 먹지 마십시오.

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

냉동 식품

조리 전에 냉동 홍합을 해동하십시오.

진행시간

홍합은 오래 조리하면 질겨집니다. 차트에서 제공된 조리 시간을 사용하십시오.

설정

온도: 차트 참조

진행시간: 차트 참조

	🌡️ [°C]	🕒 [분]
따개비	100	2
새조개	100	2
수염 홍합	90	12
가리비	90	5
맛조개	100	2-4
비너스 홍합	90	4

🌡️ 온도 / 🕒 진행시간

쌀

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

쌀은 모든 종류의 액체를 흡수하므로 손실되는 영양분이 없습니다.

설정

온도: 100 °C
 진행시간: 차트 참조

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

🕒 진행시간

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

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

온도: 100 °C

진행시간: 차트 참조

신선	🕒 [분]
뇨끼	2
크뇌플리	1
라비올리	2
슈페츨레	1
토르텔리니	2
건조 파스타, 물로 덮힘	
탈리아텔레	14
베르미첼리	8

🕒 진행시간

만두

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

오일을 바른 다공성 용기에 바로 빻은 만두를 조리하십시오.

설정

온도: 100 °C

진행시간: 차트 참조

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

🕒 진행시간

스팀 요리

곡물

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

곡물은 통째로 또는 으깨서 조리할 수 있습니다.

설정

온도: 100 °C
진행시간: 차트 참조

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

🕒 진행시간

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

온도: 100 °C

진행시간: 차트 참조

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

🕒 진행시간

스팀 요리

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

🕒 진행시간

계란

다공성 용기를 사용하여 스팀 오븐에서 계란을 삶습니다.

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

온도: 100 °C

진행시간: 차트 참조

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

🕒 진행시간

스팀 요리

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

온도: 100 °C
진행시간: 차트 참조

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

🕒 진행시간

메뉴 요리(전체 음식 요리)

스팀 오븐을 사용하여 조리 시간이 다른 다른 종류의 식품이 담긴 전체 요리를 조리할 수 있습니다. 각 요리는 다른 시간에 오븐에 넣어 동시에 요리가 완료될 수 있습니다.

선반 높이

다공성 용기에서 생선이나 색이 다른 요리(예: 비트)를 하는 경우에는 응축수 받이/다용도 선반(모델에 따라 다름) 위에 바로 다공성 용기를 두어 색이 다른 요리로 전이되는 것을 방지하고 아래에 있는 음식에 액체가 떨어지지 않도록 할 수 있습니다.

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.

예

- 쌀 20분
- 로즈 피시 필레 6분
- 브로콜리 4분

20분 - 6분 = 14분(첫 번째 시간: 쌀)

6분 - 4분 = 2분(두 번째 시간: 로즈 피시 필레)

잔여 시간 = 4분(세 번째 시간: 브로콜리)

진행시간	20분 - 쌀		
	6분 - 피시 필레		4분 - 브로콜리
	14분	2분	
설정	14분	2분	4분

스팀 요리

순서

- 우선 쌀을 오븐에 넣습니다.
- 첫 번째 시간 설정: 14분.
- 14분 후에, 생선을 스팀 오븐에 넣습니다.
- 두 번째 시간 설정: 2분.
- 2분 후에, 브로콜리를 스팀 오븐에 넣습니다.
- 세 번째 시간 설정: 4분.

재가열

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

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

적합한 용기

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

진행시간

그릇 또는 용기의 수는 진행시간에 영향을 주지 않습니다.

차트에 표시된 조리 시간은 그릇/용기당 평균적인 1인분과 관련이 있습니다. 수량이 증가하면 조리 시간을 늘리십시오.

팁

- 구운 고기의 관절 전체 등 대량 제품은 재가열하지 마십시오. 1인분으로 분할한 후 그릇에 담아 재가열하십시오.
- 자른 피망 또는 롤라데 등과 같은 작은 음식은 절반으로 잘라야 합니다.
- 슈니첼과 같은 빵이 있는 음식은 재가열하면 바삭함이 유지되지 않음에 유의하십시오.
- 스튜 및 캐서롤과 같이 소스가 요리의 일부인 음식을 제외하고 소스를 별도로 재가열하십시오.

순서

- 깊은 그릇에 담긴 음식을 최대 100 °C 까지의 열내성과 증기 내성이 있는 뚜껑이나 포일로 덮습니다.
- 그릇 또는 접시를 오븐 바닥이 아닌 충분히 넓은 다공성 용기에 올려 둡니다.

설정

온도: 100 °C

진행시간: 차트 참조

	🕒 [분]
사이드 디시(파스타, 쌀 등)	8-10
캐서롤	8-10
피시 필레	6-8
육류	8-10
가금류	8-10
야채	8-10
스프	8-10
그릇에 담긴 요리	8-10

🕒 진행시간

특수 기능

해동

스팀 오븐으로 음식을 해동하면 실온보다 훨씬 빨리 해동할 수 있습니다.

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.

오븐에서 꺼낸 이후에는 해동된 음식을 실온에 두십시오. 실온에 잠시 두면 열이 균일하게 분산될 수 있습니다.

조리 용기

 살모넬라 감염 위험.

가금류나 육류를 해동하는 경우에는 액체를 이용하지 마십시오. 물기를 없애고 용기, 싱크대, 손을 세척하십시오.

가금류와 같이 물방울이 떨어지는 재료를 해동하는 경우에는 다공성 용기 아래에 고체 용기를 받치십시오. 이를 통해 재료가 해동된 액체에 닿지 않을 수 있습니다.

액체가 떨어지지 않는 재료는 고체 용기에 담아 해동할 수 있습니다.

팁

- 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.

- 함께 냉동된 재료(예: 베리, 조각, 피시 필레 등)를 해동하는 경우에는 해동 시간 절반쯤에 서로 분리하십시오.
- 해동된 이후에는 재료를 다시 냉동하지 마십시오.
- 제조사 지침에 따라 즉석 냉동 식품을 해동하십시오.

설정

온도: 차트 참조

해동 시간: 차트 참조

해동할 음식	수량	🌡️ [°C]	🕒 [분]	⌚ [분]
유제품				
치즈 슬라이스	125 g	60	15	10
까흐	250 g	60	20-25	10-15
크림	250 g	60	20-25	10-15
소프트 치즈	100 g	60	15	10-15
과일				
사과 소스	250 g	60	20-25	10-15
사과 조각	250 g	60	20-25	10-15
살구	500 g	60	25-28	15-20
딸기	300 g	60	8-10	10-12
라즈베리/블랙커런트	300 g	60	8	10-12
체리	150 g	60	15	10-15
복숭아	500 g	60	25-28	15-20
자두	250 g	60	20-25	10-15
구스베리	250 g	60	20-22	10-15
야채				
블록 단위 냉동	300 g	60	20-25	10-15
생선				
피시 필레	400 g	60	15	10-15
송어	500 g	60	15-18	10-15
랍스터	300 g	60	25-30	10-15
작은 새우	300 g	60	4-6	5
조리된 식품				
육류, 야채, 사이드 디시/스튜/스프	480 g	60	20-25	10-15
육류				
구운 고기, 슬라이스	각 125-150 g	60	8-10	15-20
다진 고기	250 g	50	15-20	10-15
다진 고기	500 g	50	20-30	10-15
굴라시	500 g	60	30-40	10-15

특수 기능

해동할 음식	수량	🌡️ [°C]	🕒 [분]	⌚ [분]
굴라시	1000 g	60	50-60	10-15
간	250 g	60	20-25	10-15
토끼 고기 등심	500 g	50	30-40	10-15
노루 고기 등심	1000 g	50	40-50	10-15
커틀렛/토막/소시지	800 g	60	25-35	15-20
가금류				
닭	1000 g	60	40	15-20
닭다리	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
구운 요리				
퍼프 페스트리/이스트 번	-	60	10-12	10-15
크림 혼합 케이크/비스킷	400 g	60	15	10-15
브레드/롤				
브레드 롤	-	60	30	2
호밀빵, 슬라이스	250 g	60	40	15
통곡물 빵, 슬라이스	250 g	60	65	15
화이트 브래드, 슬라이스	150 g	60	30	20

🌡️ 온도 / 🕒 진행 시간 / ⌚ 대기 시간

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("블랜칭" 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.

특수 기능

순서

- 응축수 받이를 가장 낮은 높이에 넣고 그 위에 다공성 용기를 듭니다.
- 선반에 병을 올립니다(모두 같은 크기). 서로 접촉하지 않는지 확인합니다.

설정

온도: 차트 참조

보틀링 시간: 차트 참조

농작물	🌡️ [°C]	⌚*[분]
베리		
레드/블랙커런트	80	50
구스베리	80	55
크랜베리	80	55
씨가 큰 과일		
체리	85	55
미라벨 플럼	85	55
자두	85	55
복숭아	85	55
녹색 자두	85	55
씨가 작은 과일		
사과	90	50
사과 소스	90	65
모과	90	65
야채		
콩	100	120
누에콩	100	120
오이 피클	90	55
비트	100	60

🌡️ 온도 / ⌚ 진행시간

* 설정된 시간은 1.0 L 병을 기준으로 한 것입니다. 0.5 L 병을 사용하는 경우에는 시간을 15 분 줄이십시오. 0.25 L 병을 사용하는 경우에는 시간을 20분 줄이십시오.

스팀으로 즙 추출

이 기기는 부드러운 과일과 중간 정도로 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. 라즈베리 등의 경우에는 줄기를 제거할 필요가 없습니다.

커다란 과일은 약 2 cm 크기로 자릅니다. 과일이 단단할 수록 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 1 kg에는 50~100 g의 설탕을 넣고 시큼한 과일 1 kg에는 100~150 g의 설탕을 넣습니다.
- 과즙을 바로 사용하지 않고 병에 보관하려면 뜨거울 때 살균된 뜨거운 병에 담은 후 살균된 마개로 즉시 밀봉합니다.

순서

- 준비한 과일(세척, 자르기 등)을 다공성 조리 용기에 넣습니다.
- 교체 용기 또는 응축수 받이를 아래에 두어 과즙을 모읍니다.

설정

온도: 100 °C

진행시간: 40~70분

특수 기능

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 또는 신선한 우유를 사용하십시오.

장기 보존 우유는 추가 처리 없이 사용할 수 있습니다. 신선한 우유는 우선 90 °C로 가열한 후 35 °C로 식혀야 합니다. 끓이지 마십시오. 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.

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.

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

순서

- 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

온도: 40 °C
진행시간: 5시간

반죽 부풀리기

순서

- 레시피를 따라 반죽을 준비합니다.
- 볼을 덮고 다공성 용기에 넣습니다.

설정

온도: 40 °C
진행시간: 레시피 지침에 따라 다름

특수 기능

젤라틴 녹이기

순서

- **판 젤라틴:** 판 젤라틴을 찬물로 완전히 덮은 후 5분 동안 담급니다. 볼에서 판 젤라틴을 꺼내고 물기를 제거합니다. 볼을 비웁니다. 물기를 제거한 판 젤라틴을 볼에 다시 담습니다.
- **젤라틴 분말:** 볼에 넣고 포장의 지침에 따라 물을 추가합니다.
- 볼을 덮고 다공성 용기에 넣습니다.

설정

온도: 90 °C

진행시간: 1분

초콜릿 녹이기

스팀 오븐을 사용하면 모든 종류의 초콜릿을 녹일 수 있습니다.

순서

- 초콜릿을 작은 조각으로 자릅니다. 초콜릿 케이크 덮개를 포장에 두고 다공성 조리 용기에 넣습니다.
- 대량의 경우 고체 조리 용기에 넣고 소량의 경우 컵이나 볼에 넣습니다.
- 용기 또는 그릇을 최대 100 °C까지의 열내성과 고온 증기 내성이 있는 뚜껑이나 포일로 덮습니다.
- 대량인 경우 조리 중간 쪼에 한 번 젓습니다.

설정

온도: 65 °C

진행시간: 20분

야채와 과일 벗기기

순서

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

설정

온도: 100 °C
 진행시간: 차트 참조

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

⌚ 진행시간

사과 보관

집에서 재배한 사과를 스팀 오븐으로 처리하여 저장 시 보관 기간을 연장할 수 있습니다. 처리 이후 건조하고 서늘하며 환기가 잘되는 곳에서는 사과를 5~6개월 보관할 수 있습니다. 이러한 방법은 사과에만 적합하고 다른 종류의 과일에는 적합하지 않습니다.

설정

온도: 50 °C
 진행시간: 5분

특수 기능

데치기

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

또한, 야채를 데치면 원래 색이 유지될 수 있습니다.

순서

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

설정

온도: 100 °C
진행시간: 1분

양파 스위트닝

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

순서

- 양파를 작은 조각으로 자르고 버터 약간과 함께 고체 조리 용기에 넣습니다.
- 용기 또는 그릇을 최대 100 °C까지의 열내성과 고온 증기 내성이 있는 뚜껑이나 포일로 덮습니다.

설정

온도: 100 °C
진행시간: 4분

베이컨 요리

베이컨은 브라우닝되지 않습니다.

순서

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

설정

온도: 100 °C
진행시간: 4분

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.

순서

- 각 부품을 다공성 용기(측면으로 눕히거나 개방된 부분이 아래를 향하도록)에 넣고 서로 접촉하지 않는지 확인하여 고온 스팀이 모든 측면에 닿아야 합니다.
- 용기를 가장 낮은 선반 높이에 장착합니다.

설정

온도: 100 °C
진행시간: 15분

특수 기능

스팀 플란넬 가열

순서

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

설정

온도: 70 °C
진행시간: 2분

꿀 결정화

순서

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

설정

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

르와이얌 만들기

순서

- 계란 6개와 우유 375 mL를 섞습니다 (거품이 발생할 때까지 두드리지 않음).
- 계란과 우유 혼합물에 간을 한 후 오일을 바른 조리 용기에 소량의 버터와 함께 넣습니다.

설정

온도: 100 °C
진행시간: 4분

스팀 오븐은 여러 표준 기본 설정과 함께 제공됩니다. 차트에 나열된 표준 설정은 변경될 수 있습니다.

설정을 변경 및 저장하려면

기기 전원 끄기:

- 커짐/꺼짐 ① 버튼을 길게 누릅니다.
- 카짐/꺼짐 ① 버튼을 누른 상태에서 디스플레이 조명이 켜지면 ∨ 센서를 한번 누릅니다.

P1이 디스플레이에 표시됩니다.

- 원하는 프로그램이 디스플레이에서 강조 표시될 때까지 ^ 또는 ∨ 센서를 반복해서 누릅니다.
- OK를 눌러 확인합니다.
- 원하는 상태가 디스플레이에서 강조 표시될 때까지 ^ 또는 ∨ 센서를 반복해서 누릅니다.
- OK를 눌러 확인합니다.

선택한 상태가 저장됩니다.

- 설정을 변경한 이후에는 기기 전원을 끕니다.




설정

공장 설정은 굵게 표시됩니다.

프로그램		상태	이용 가능한 설정
P1		S0 S1	공장 기본 설정 다시 시작됨
P2	데모 모드	S0 S1	꺼짐, 스팀 오븐 가열 켜짐, 스팀 오븐 가열 안 함
P3	부저 볼륨	S1 S2 S3 S4	매우 조용 조용 중간 시끄러움
P4	물경도	S1 S2 S3 S4	소프트(< 1.5 mmol/l, < 8.4 °dH) 중간(1.5~2.5 mmol/l, 8.4~14 °dH) - 하드(> 2.5 mmol/l, > 14 °dH)
P5	온도	S1 S2	°C °F
P6	예열	S0 S1	예열 활성화되지 않음 예열 활성화됨
P7	키패드 소리	S0 S1	꺼짐 켜짐

EN 60350-1(스팀 요리 기능)을 준수하는 식품 시험


식품 시험	조리 용기	수량[g]	 ¹	 ² [°C]	 [분]
스팀 보충					
브로콜리(8.1)	1x DGGL 1	최대	모두	100	3
스팀 분사					
브로콜리(8.2)	1x DGGL 1	300	모두	100	3
최대 용량에서의 성능					
완두콩(8.3)	3x DGGL 1	용기 전체에 냉 동 완두콩 2.5 kg 을 균일하게 배 치	2, 3, 4 ³	100	4

 선반 높이 /  온도 /  진행시간

- 1) 항상 응축수 받이를 가장 낮은 선반 높이에 장착합니다.
- 2) 시험 식품을 차가운 오븐에 넣습니다(가열 단계 시작 전).
- 3) 조리 용기를 선반 높이 2 및 4의 뒷면과 선반 높이 3의 전면에 넣습니다.
- 4) 가장 차가운 위치의 온도가 85 °C에 도달하면 시험이 종료됩니다.

청소 및 관리

세척 및 관리 관련 주요 정보

 **상해 위험.**

스팀 세척 기기의 스팀이 전기 부품에 유입되어 단락이 발생할 수 있습니다. 스팀 오븐을 스팀 클리너로 세척하지 마십시오.

적합하지 않은 세척제를 사용하면 기기 표면의 색이 바래거나 손상될 수 있습니다. 가정용 세척액과 온수를 부드러운 스폰지나 천에 묻혀 사용하십시오.

모든 표면은 긁힘에 취약합니다. 특정 환경에서 유리 표면의 긁힘은 파손을 일으킬 수도 있습니다.

모든 잔여 세척제를 즉시 제거하십시오.

밀봉이 부풀 수 있으므로 지방족 탄화수소(예: 메탄, 프로판, 헥산 등)가 함유된 세척제 또는 세척액을 사용하지 마십시오.

기기가 안전 온도로 냉각된 후 세척하십시오.

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

기기를 장기간 사용하지 않는 경우(예: 휴가) 깨끗하게 세척하고 건조시켜야 냄새가 배는 것을 방지됩니다. 사용 후에는 도어를 열어 둡니다.

부적절한 세척제

외부 표면의 손상을 피하기 위해 다음을 사용하지 마십시오.

- 소다, 암모니아, 산, 염화물이 포함된 세척제
- 석회제거제를 포함한 세척제,
- 가루 클리너 및 크림 클리너와 같은 연마성 세척제
- 용제형 세척제
- 스테인리스 스틸 세척제
- 식기세척기 세척제
- 유리 세척제
- 세라믹 쿡탑용 세척제
- 연마성 세척제와 이용했던 수세미, 브러시, 스펀지 등과 같은 단단한 연마성 브러시나 스펀지
- 멜라민 제거 스펀지
- 날카로운 금속 스크래퍼 또는 공구
- 철수세미
- 스테인리스 스틸 나선형 패드
- 부분 세척
- 오븐 스프레이.

스팀 오븐 전면 및 포장 모습

오염물을 너무 오래 방치하면 제거할 수 없게 될 수도 있고 외부 표면이 변하거나 변색될 수 있습니다. 모든 오염물은 즉시 제거하십시오.

- 온수와 약간의 세척액을 깨끗한 스펀지와 천에 도포하여 전면과 포장을 세척하십시오. 물에 적신 깨끗한 마이크로파이버 천을 세척제 없이 사용할 수도 있습니다.
- 부드러운 천으로 청소한 후 기기 전면과 케이스를 건조시킵니다.

청소 및 관리

오븐 내부

오븐 조리공간 뒷면을 청소할 때는 스팀 유입구 및 배출수 주변의 씰링 뒤에 아무 것도 끼이지 않는지 확인하십시오. 그렇지 않으면 실수로 씰링이 후면 패널로 밀릴 수 있습니다.

오랫동안 사용한 후에는 **바닥 히터**가 액체 방울로 인해 변색될 수 있습니다.

- 제거:
 - 스폰지 또는 흡수용 천을 사용하여 응축수,
 - 스폰지 또는 세척액과 온수로 경미한 기름때.
- 세척 후에는 젖은 천으로 표면을 닦아 잔여 세척제를 모두 제거합니다.
- 그리고 오븐 내부 및 도어 안쪽을 천으로 닦아 건조시킵니다.

구멍 또는 균열이 발생한 경우 **도어 씰**을 새 것으로 교체합니다. 도어 씰은 밀레 예비 부품 부서(자세한 연락처 정보는 이 책자의 마지막을 참조)에서 주문할 수 있습니다.

액세서리

모든 액세서리는 식기세척기로 세척할 수 있습니다.

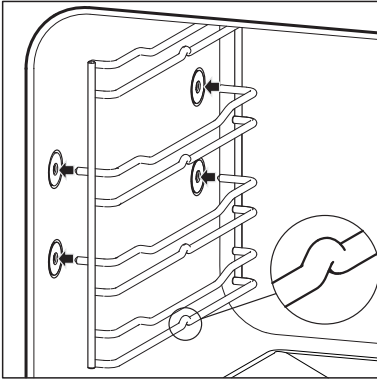
응축수 받이 및 조리 용기

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

측면 레일

측면 레일은 식기세척기로 세척할 수 있습니다.

- 표시와 같이 레일을 당겨 뽑니다.
- 측면 레일은 온수와 소량의 세척액 용액을 깨끗한 천에 도포하여 손으로 또는 식기세척기로 세척할 수 있습니다.



- 세척 후에는 측면 레일을 다시 밀어 단단히 고정합니다. 다시 밀어 넣는 경우 올바르게 삽입되는지 확인하십시오(그림 참조).

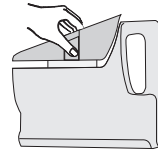
측면 레일을 올바르게 삽입하지 않은 경우 기울어짐 방지 보호가 되지 않습니다. 조리 용기가 스팀 오븐 내에 있는 경우 온도 센서도 손상될 수 있습니다.

물통

물통을 물에 담그거나 식기세척기로 세척하지 마십시오.

위생상의 이유와 기기에 수분이 쌓이는 것을 방지하기 위해 사용한 이후에는 물통을 비워야 합니다. 냄비 세척용 수세미 또는 딱딱한 브러시를 사용하지 마십시오.

- 매 사용 후에는 물통을 꺼내 비우고 건조시킵니다.



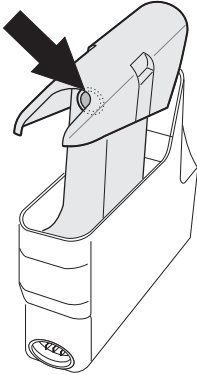
- 측면의 걸쇠를 서로를 향해 민 후 용기 밖으로 잡아 당겨 인서트를 해제합니다.



- 세척 후에는 인서트의 두 부품을 완전히 건조한 후 물통에서 교체합니다. 인서트 교체 시에는 각도 ①로 그림과 같이 아래 방향 ②으로 삽입합니다.

청소 및 관리

결합 실



- 오랫동안 사용한 후 물통을 꺼내 교체하기 어렵거나 오류 메시지 F20가 표시되는 경우에는 소량의 실리콘 그리스를 결합 실 내부에 도포하고 문지릅니다.

실을 꺼내 운할하지 마십시오.

실리콘 그리스를 오염하지 마십시오!
닦아 내거나 씻어 피부에 묻은 모든 실리콘 그리스를 제거하십시오.
그리스가 눈에 들어가면 충분한 물로 행궤야 합니다.
삼킨 경우 진찰을 받으십시오.

- 균열 또는 구멍이 생기거나 물통함 바닥에 비정상적으로 물이 많이 모이면 결합 실을 새 것으로 교체해야 합니다.


결합 실은 밀레 예비 부품 부서(자세한 연락처 정보는 이 책자의 마지막을 참조)에서 주문할 수 있습니다.

제공된 실리콘 그리스만 사용하십시오. 어떠한 경우에도 마가린이나 오일 또는 다른 기타 가정용 그리스나 지방을 사용하지 마십시오. 실이 부풀어 오를 수 있습니다.

물때제거

밀레 물때제거 태블릿세제를 사용하는 것이 좋습니다("추가 구매 가능한 액세서리" 참조). 이 태블릿세제는 밀레 이전의 물때제거 과정을 최적화하기 위해 개발되었습니다. 아니면 특허 받은 구연산 기반 물때제거제를 사용할 수도 있습니다.

물때제거 용액은 산성입니다. 물때제거제를 금속 표면 위에 뿌리지 마십시오. 그러나 물때제거제를 금속 표면 위에 뿌린 경우에는 즉시 닦아 내십시오.

특정 시간 동안 사용한 후에는 스팀 오븐의 물때를 제거해야 합니다. 물때를 제거해야 할 때는 기기 전원이 켜지면  기호와 숫자가 디스플레이에 표시됩니다. 숫자는 물때를 제거하기 전에 기기를 사용할 수 있는 횟수를 나타냅니다.




마지막 잔여 조리 과정 이후에는 기기가 잠깁니다.


잠기기 전에 기기의 물때를 제거하는 것이 좋습니다.

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




- 소리가 울리고  기호가 깜빡이며 디스플레이에 진행시간 0:22h가 표시될 때까지 켜짐/꺼짐 ① 버튼을 누릅니다.
- 물통에 신선한 수돗물 1L를 채우고 올바른 양의 물때제거제를 추가합니다.
- 연결될 때까지 물통을 기기에 밀어 넣습니다.
- OK를 눌러 확인합니다.



콜론이 깜빡이고  기호가 디스플레이에서 계속해서 표시됩니다. 이제 물때제거가 시작됩니다.

처음 1분 동안만 물때제거 과정을 취소할 수 있습니다. 물때제거 과정 동안 기기 전원을 끄지 마십시오. 과정이 종료되기 전에 기기가 꺼지면 전체 과정을 처음부터 다시 시작해야 합니다.



물때제거 과정이 종료되기 전에는 소리가 울리고  기호가 약 10초 동안 표시됩니다.

- 물통을 꺼내고 삽입부를 제거합니다.
- 물통을 비웁니다.
- 물통과 삽입부를 깨끗히 행굽니다.
- 물통에 신선한 수돗물 1L를 넣고 삽입부를 다시 맞춥니다.

청소 및 관리

- 연결될 때까지 물통을 기기에 밀어 넣습니다.

깜빡이는 ⏻ 기호가 사라지고 ⏻ 기호가 깜빡이기 시작합니다.

- OK를 눌러 확인합니다.

콜론이 깜빡이고 ⏻ 기호가 디스플레이에서 계속해서 표시됩니다. 물때제거가 진행됩니다.

물때제거 과정이 완료되면 소리가 울립니다.

물때제거 이후

- 스팀 오븐을 끕니다.
- 물통을 꺼내 비우고 건조시킵니다.
- 오븐함을 식힙니다.
- 그리고 오븐함을 건조시킵니다.
- 오븐 내부가 완전히 마를 때까지 기기 도어를 열어 둡니다.

제품 사용 중 발생할 수 있는 일반적인 문제를 쉽게 해결할 수 있습니다. 서비스 센터에 전화하지 않고 시간과 비용을 절약할 수 있습니다.

다음 안내를 통해 문제의 원인을 찾고 이를 해결하는 데 도움을 얻을 수 있습니다.

문제	원인과 해결
기기를 끌 수 없습니다.	<p>퓨즈가 고장 났거나 끼었습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 주전원 퓨즈함에서 트립 스위치를 리셋하거나 퓨즈를 교체하십시오(최소 퓨즈 등급 - 데이터 플레이트 참조). <p>기술적 오류가 발생했을 수도 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 주전원에서 제품의 연결을 약 1분 동안 끊으십시오. <ul style="list-style-type: none"> - 절연체를 끄거나 - 주전원 퓨즈의 연결을 끊습니다. ■ 주전원 퓨즈함의 트립 스위치를 리셋하고 기기를 다시 켜지만 기기가 가열되지 않는 경우공인 기술자 또는 밀레에 문의하십시오.
오븐이 가열되지 않습니다.	<p>데모 모드가 활성화되었습니다. <i>demo</i> 가 디스플레이에 표시됩니다.</p> <p>스팀 오븐이 작동하지만 가열되지 않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 데모 모드를 비활성화하십시오("설정" 참조). <p>오븐 조리공간은 운행 도중 따뜻한 드로어에 의해 따뜻해 집니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 도어를 열고 오븐을 식힙니다.
☞ 기호와 1~10 사이의 숫자가 디스플레이에 표시됩니다. 0:22 h 및 ☞가 깜빡입니다.	<p>기기의 물때를 제거해야 합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ "세척 및 관리 - 물때제거"의 설명을 따라 진행하십시오.
기기의 전원을 끈 이후에도 팬에서 계속 소리가 납니다.	<p>팬이 계속해서 작동됩니다.</p> <p>기기에는 오븐의 스팀을 제거하는 팬이 장착됩니다. 팬은 기기가 꺼진 이후에도 잠시 동안 작동합니다. 그리고 잠시 후에 자동으로 꺼집니다.</p>
물통을 기기에 넣고 빼기가 어렵습니다.	<p>물통의 결합 싹이 뻣뻣해진 것입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ "세척 및 관리 - 물통"의 설명과 같이 실리콘 그리스로 물통의 결합 싹을 살짝 윤활합니다.

문제 해결 안내

문제	원인과 해결
이사한 이후에 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"> ■ 끓는 온도를 조절하려면 기기의 물때를 제거해야 합니다("세척 및 관리 - 물때제거" 참조).
일정 시간 후에 도어를 열고 닫으면 소리가 납니다.	<p>도어가 뻐뻐해진 것입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 제공된 실리콘 그리스로 힌지를 윤활하십시오.
<p>꺄 기호가 디스플레이에 표시되고 소리가 울립니다.</p>	<p>물통이 기기에 적절하게 눌러 장착되지 않았습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 물통을 꺼낸 후 다시 눌러 연결합니다.
	<p>물통에 물이 충분하지 않습니다. 물 수위는 두 표시 사이여야 합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 물통을 채우십시오.
가열 단계가 비정상적으로 오랫동안 지속됩니다.	<p>공급되는 물의 경도가 올바르게 설정되지 않아 물통에 석회가 쌓인 것입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 공급되는 물에 맞는 물의 경도를 설정하십시오("설정" 참조). ■ "세척 및 관리 - 물때제거"의 설명을 따라 진행하십시오. ■ 물의 경도 수준이 올바르게 설정되었지만 문제가 다시 발생하는 경우에는 서비스 부서로 문의하십시오.
<p>F 5 F 6</p>	<p>기술적 오류입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 기기를 끈 후 밀레에 문의하십시오.
<p>F20</p>	<p>물통이 기기에 적절하게 눌러 장착되지 않았습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 물통을 꺼낸 후 다시 눌러 연결합니다. ■ 스팀 오븐을 끈 후 다시 컵니다.
	<p>물통을 기기에 넣고 빼기가 어렵습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ "세척 및 관리 - 물통"의 설명과 같이 실리콘 그리스로 물통의 결합 싹을 살짝 윤활합니다.

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

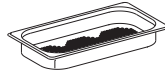
이러한 제품은 밀레 웹사이트에서 구입할 수 있습니다.

또한, 밀레(연락처는 본 책자 끝부분 참조) 또는 밀레 대리점에서도 구입할 수 있습니다.

조리 용기

여러 크기의 다양한 다공성 및 고체 조리 용기가 제공됩니다.

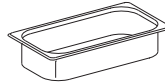
DGGL 1



다공 조리 용기

순용량 1.5 L / 가용 용량 0.9 L
325 x 175 x 40 mm(W x D x H)

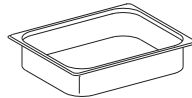
DGG 2



일반 조리 용기

순용량 2.5 L / 가용 용량 2.0 L
325 x 175 x 65 mm(W x D x H)

DGG 3



일반 조리 용기

순용량 4.0 L / 가용 용량 3.1 L
325 x 265 x 65 mm(W x D x H)

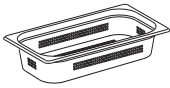
추가 구매 가능한 액세서리

DGGL 4



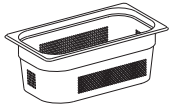
다공 조리 용기
순용량 4.0 L / 가용 용량 3.1 L
325 x 265 x 65 mm(W x D x H)

DGGL 5



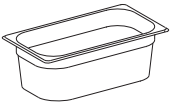
다공 조리 용기
순용량 2.5 L / 가용 용량 2.0 L
325 x 175 x 65 mm(W x D x H)

DGGL 6



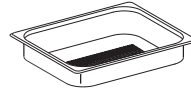
다공 조리 용기
순용량 4.0 L / 가용 용량 2.8 L
325 x 175 x 100 mm(W x D x H)

DGG 7



일반 조리 용기
순용량 4.0 L / 가용 용량 2.8 L
325 x 175 x 100 mm(W x D x H)

DGGL 8



다공 조리 용기
순용량 2.0 L / 가용 용량 1.7 L
325 x 265 x 40 mm(W x D x H)

조리 용기 마개

DGD 1/3



325 x 175 mm 조리 용기용 마개

DGD 1/2



325 x 265 mm 조리 용기용 마개

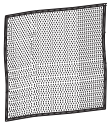
세척 및 관리 제품

물때제거 태블릿 세제(6개)



기기의 물때를 제거하기 위한 용도

극세사 수건



지문과 가벼운 오염물 제거용

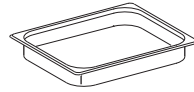
실리콘 그리스



물통의 결합 씬을 윤활하기 위한 용도

기타

DGG 15



초과 수분을 수집하고 조리 용기로도 사용할 수 있는 응축수 받이.

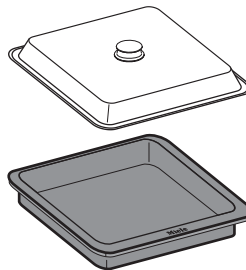
325 x 265 x 40 mm(W x D x H)

다용도 캐서롤 디쉬

들러붙지 않는 표면 및 스테인리스 스틸 마개가 있는 다이캐스트 알루미늄 캐서롤 디쉬. 또한, 인덕션 쿡탑의 확장 영역 및 모든 밀레 오븐에서도 사용할 수 있습니다.

가스 쿡탑에서는 사용할 수 없습니다.

KMB 5000-S



최대 용량 약 2.5 kg.

325 x 260 x 60 mm(W x D x H)

기술 데이터

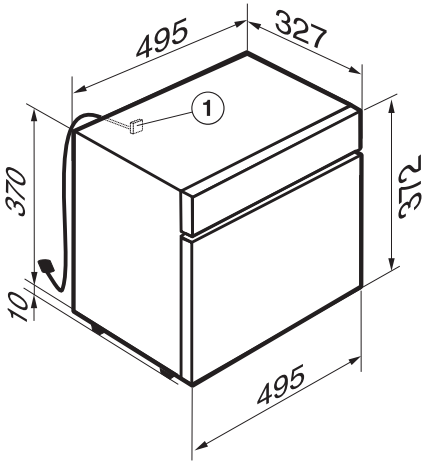
이 기기는 단상 연결을 위한 주전원 케이블이 제공됩니다.

전압 및 주파수: 230 V, 50 Hz

전력량: 2.2 kW

무게: 19.3 kg

VDE 테스트 인증서: 예



① 기기에 주전원 케이블을 연결하기 위한 유입부

플러그: 250V 16A, 전원전선: H05VV-F 3x1.0mm²이상의정격을가지는 KC 인증 제품을사용하십시오

치수(W x H x D):

- 기기 그림 설명
- 조리실 240 x 335 x 275 mm

문제 발생시 연락처

사용자가 직접 해결할 수 없는 오류는 밀레 대리점이나 밀레 서비스 센터로 문의해 주십시오.

밀레 서비스 센터 연락처는 사용설명서 마지막 장에서 확인하실 수 있습니다.

고객님과 의 전화 내용은 밀레 서비스 품질 향상을 위해 모니터링 및 녹음되며 사용 설명서의 내용에 따라 해결할 수 있는 문제의 경우 서비스 출장 시 요금이 부과될 수 있습니다.

밀레 서비스 센터에 문의하실 때 기기의 모델명과 제품번호를 말씀해주시면 빠르게 도움을 드릴 수 있습니다. 해당 정보는 데이터 플레이트에서 확인하실 수 있습니다.

데이터 플레이트

기기와 함께 배송된 추가 데이터 플레이트를 여기에 붙이십시오. 모델 번호가 이 문서의 뒷 표지에 표시된 번호와 일치하는지 확인하십시오.

보증

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

■ (주)밀레코리아

서울시 강남구 논현로 559 밀레하우스 빌딩 (06126)

■ 전화: (02)3451-9451

■ 팩스: (02)3451-9453

■ 홈페이지: www.miele.co.kr

■ 온라인 쇼핑몰: shop.miele.co.kr

■ A/S 신청: 전국 1577-1597 (가까운 대리점으로 연결)

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

DG 6010

ko-KR

M.-Nr. 10 818 810 / 03