

전기 오븐

설치 및 사용설명서

NV73J9770RS

- 안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.
- 본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.



목차

알아두기	4
본 사용설명서에 사용된 기호:	4
안전을 위한 주의사항	5
설치관련	5
전원관련	6
사용관련	7
청소관련	10
오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을 !	11
설치하기	12
구성품 확인	12
전기오븐장을 준비하세요.	13
설치 방법	16
준비하기	19
초기 설정	19
최초 동작 시 냄새 제거	19
스마트 안전 기능	20
소프트 클로징 도어: 부드럽고, 안전하고, 조용하게	20
액세서리	20
물통	22
사용하기	23
조작부	23
일반 설정	25
오븐 기능	28
스페셜 기능	33
자동 조리	35
셰프 레시피	36
즐거찾기	37
타이머	40
청소 기능	41
설정	46
도움말	47

스마트 쿠킹	48
수동 조리	48
자동 조리	53
스페셜 기능	66
유지보수	68
청소 기능	68
교체	74
문제해결	75
점검 사항	75
점검 코드	78
부록	79
제품 규격	79
폐 전자제품 처리안내	80
제품보증서	81
간편 사용 가이드	1
1. 조작부 설명	1
2. 용어 설명	2
3. 자동 조리	5
4. 수동 조리 (일반 세팅)	7
오븐 기능	7
5. 액세서리	8
6. 주의 문구	9

알아두기

삼성 빌트인 오븐을 구입해 주셔서 감사합니다.

본 사용설명서에는 중요한 안전 정보와 제품의 사용 및 유지보수를 도와줄 지침들이 정리되어 있습니다.

제품을 사용하기 전에 본 설명서를 잘 읽어 보고 향후 참고용으로 잘 보관하세요.

본 사용설명서에 사용된 기호:

경고

지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

주의

지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

참고

제품 사용에 도움이 되는 요령, 권고 또는 정보입니다.



강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.



행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.



감전예방을 위한 접지 표시입니다.



전원을 차단하라는 표시입니다.



분해금지 표시입니다.

안전을 위한 주의사항

사용자 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다. 반드시 잘 읽고 제품을 올바르게 사용해 주세요.
주의 깊게 읽고 나중에 참고할 경우를 대비하여 잘 보관하세요.

설치관련

⚠ 경고

- ❗ **설치는 전문기사에게 의뢰하세요.**
 - 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.
- ⊘ **열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물(빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 켜 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.**
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ❗ **안전을 위해서 반드시 접지하세요. 또한, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.**
 - 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.
 - 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.
- ⊘ **전열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.**
 - 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- ⊘ **전원은 교류 220 V/60 Hz/정격 15 A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.**
 - 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
 - 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
 - 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 주의

- ❗ **바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.**
 - 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.
- ❗ **벽과의 간격을 두고 설치하세요.**
 - 과열로 화재의 원인이 됩니다.
- ❗ **제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.**
 - 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

안전을 위한 주의사항

전원관련

⚠ 경고

- ❗ 정기적으로 전원플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.
 - 전원플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ⊘ 전원코드를無理하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ⊘ 전원플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ⊘ 전원플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.
 - 전원플러그를 잡고 빼 주세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ❗ 전원플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.
 - 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- ⊘ 전원플러그나 전원코드가 손상되었을 때는 서비스센터에 연락하세요.

⚠ 주의

- ⚡ 장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원플러그를 빼 주세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.

사용관련

⚠ 경고

- ❌ 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.
 - 화재의 원인이 됩니다.
- ❌ 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.
 - 감전의 원인이 됩니다.
- ❗ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.
 - 감전이나 화재의 위험이 있습니다.
- ❗ 제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나면 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 🔧 제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ❌ 동작 중에 전원플러그를 빼지 마세요.
 - 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ❌ 오븐 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.
 - 화재의 원인이 됩니다.
- ❌ 음식을 필요 이상 가열하지 마세요.
 - 화재의 원인이 됩니다.
- ❌ 플라스틱 또는 종이 용기는 절대 가열하거나 오븐기능에서 사용하지 마세요.
 - 화재의 원인이 됩니다.
- ❌ 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.
 - 화재의 원인이 됩니다.
- ❌ 가열성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
 - 화재, 폭발의 원인이 됩니다.
- ❌ 조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 말고 스위치를 끄거나 플러그를 뽑으세요.
 - 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.
- ❌ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.
 - 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.
- ❌ 알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기등은 사용하지 마세요.
 - 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.

안전에 관한 주의사항

- !** 조리 중이거나 종료 직후 문, 히터, 액세서리 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요.

 - 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.
- ⊘** 접근 가능한 부분이 사용 중에 뜨거워질 수 있으니 안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용하지 못하도록 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

 - 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다.
 - 문을 열고 닫을 때, 문에 부딪히거나 손이 끼어 상해의 원인이 됩니다.
- ⊘** 어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고, 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

 - 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.
- ⊘** 껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트식품 등은 그대로 가열하지 마세요.

 - 파열로 인한 화상, 상해의 원인이 됩니다.
 - 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
 - 은행, 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.
- !** 가스(도시 가스, 프로판 가스, 등)가 켜져 있을 때는 제품이나 전원코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

 - 환기 팬은 사용하지 마세요.
 - 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.
- ⊘** 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요. 제품 케이스를 서비스기사외에 절대 분해하지 마세요.

 - 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.
 - 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.
 - 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.
- ⊘** 흡기구, 배기구, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요. 또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.

 - 감전, 상해의 원인이 됩니다.
- ⊘** 조리실이 비어 있는 상태에서 동작하지 마세요.

 - 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.
 - 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오.
 - 단, 오븐 기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.
- !** 오븐 조명용 램프 교체 필요시 서비스 센터에 연락하세요.

 - 경고 : 감전의 위험이 있으므로 램프를 교환하기 전에 전원을 확실하게 차단하세요.
- !** 휴대용 및 가정용 핫팩을 오븐에 오래 가열할 경우 화재가 발생할 수 있으므로 주의하세요.

⚠ 주의

- ❗ **스팀 청소시 주의하세요.**
 - 스팀 청소 동작중 문을 열면 뜨거운 열기에 화상을 입을 수도 있습니다.
- ⊘ **제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.**
 - 인체에 해로운 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.
- ⊘ **젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.**
 - 감전의 원인이 됩니다.
- ❗ **데우기 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.**
 - 특히 데우기한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의해 주세요.
 - 젖병이나 유아용 식품병을 데운 후에는 내용물을 젓거나 흔들어서 먹이거나, 충분히 식힌 후 먹이세요.
- ⊘ **열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 설치하지 마세요.**
 - 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.
- ⊘ **문을 꼭 닫고 사용하세요.**
 - 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.
- ⊘ **문 또는 문의 경첩 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.**
 - 변형되어 열기 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
 - 충격으로 유리가 깨져 상해의 위험이 있습니다.
 - 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
 - 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.
- ⊘ **제품 위에 올라가거나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.**
 - 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
 - 천 등이 문에 걸 수 있습니다.
- ❗ **물과 같은 음료(커피, 차, 술, 물 등)나 액체를 데울 시에는 주의하세요.**
 - 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요.
 - 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
 - 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
 - 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
 - 손가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
 - 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 스프, 스튜)등을 가열 할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.
- ⊘ **오븐 문 유리를 거친 연마용의 청소도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.**
 - 흠집으로 인해 유리가 깨질 수 있습니다.

안전에 관한 주의사항

- 
조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.
 - 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.
 - 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.
- 
식기나 식품을 꺼내어 랍을 벗길 때에는 주의하세요.
 - 고온 상태가 되어 있어 랍을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.
- 
조리 후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.
 - 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.
- 
조리 중 이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓거나 하여, 급하게 냉각시키지 마세요.
 - 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.
- 
조리 중이나 조리가 끝나자마자 음식물이나 액세서리를 잡지 마세요.
 - 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.
 - 석쇠나 접시 등 을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

청소관련

⚠ 경고

- 
제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.
 - 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 
제품을 주기적으로 청소하고, 청소 시 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.
 - 청소시에는 전원 플러그를 빼주세요.
 - 주기적으로 청소하지 않으면 기기의 내구성에 영향을 줄 수 있으며 또한 위험한 상황이 발생할수 있습니다.

⚠ 주의

- 
오븐 청소(외부/내부) 시 다치지 않도록 주의 하세요.
 - 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- 
외부를 스팀 청소기로 청소하지 마세요.
 - 부식의 원인이 됩니다.

오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을 !

이러한 증상이 있습니까?

- 전원코드나 전원플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리 중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

이럴땐 사용을 중지하세요.

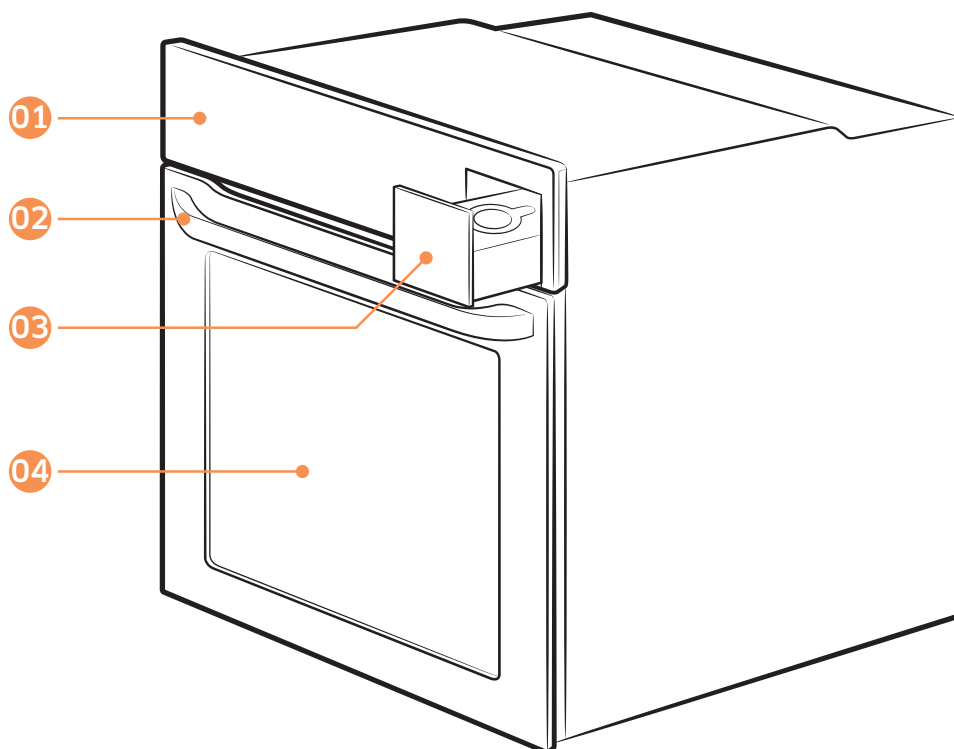
- 안전을 위해 전원스위치를 꺼주세요.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받으세요.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

설치하기

구성품 확인

모든 부품 및 액세서리들이 제품과 함께 포장되어 있는지 확인하세요. 오븐이나 액세서리에 문제가 있는 경우 삼성전자 서비스센터 또는 구입업체에 문의하세요.

오븐 외관



01 조작부

02 문 손잡이

03 물통

04 문

액세서리

오븐은 다양한 음식의 조리를 도와주는 여러가지 액세서리와 함께 제공됩니다.



와이어 랙



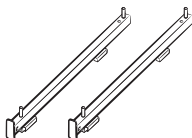
인서트 랙



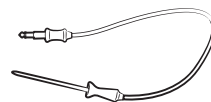
트레이



딥 트레이



텔레스코픽 레일



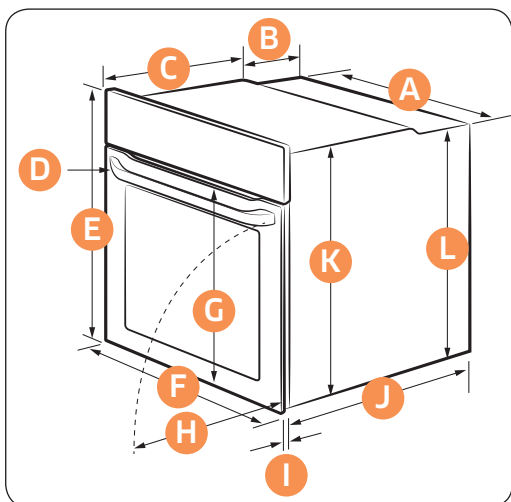
로스팅 온도센서

전기오븐장을 준비하세요.

- 상부장은 바닥과 85 cm 이상 간격을 두고 설치하세요.
- 약 50 kg의 무게를 견딜 수 있도록 견고한지 확인하세요.
- 전기오븐장이 뒷벽면에 안정적으로 고정되어 있는지 확인하세요.
- 전기오븐장의 뒷판에 전원 연결구가 뚫어져 있는지, 뒷벽면과 5 cm 이상 간격이 떨어져 있는지 확인하세요.
- 뒷판이 막혀 있으면 전원을 연결할 수 없으며, 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.
- 오븐장을 구성하는 목재, 접착재등의 재질은 안전을 위해 최소 90 °C 온도에 견딜 수 있어야 하며, 인접한 가구 또한 75 °C 이상 견딜 수 있어야 합니다.
- 어댑터, 멀티탭을 사용하거나 납땜을 하지 마세요. 과열로 인한 화재의 원인이 됩니다.
- 다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의 내용을 함께 읽어 주세요.
- 설치 전/후 오븐 장내 이물, 먼지 등을 청소해 주세요.
- 통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요. 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

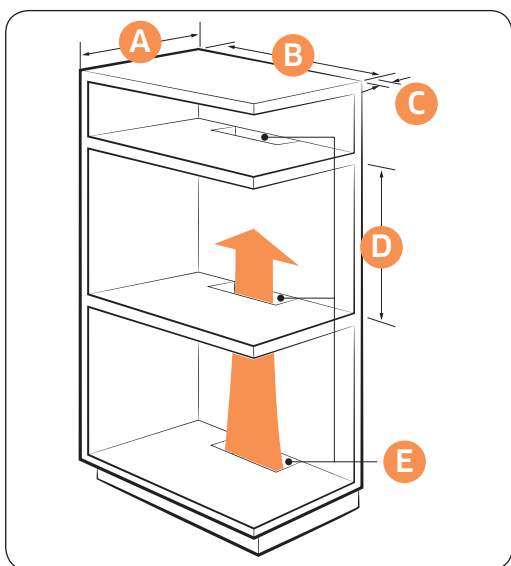
설치하기

설치에 필요한 치수



오븐 (mm)

A	560	G	최대 506
B	175	H	최대 494
C	370	I	21
D	핸들 높이 최대 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

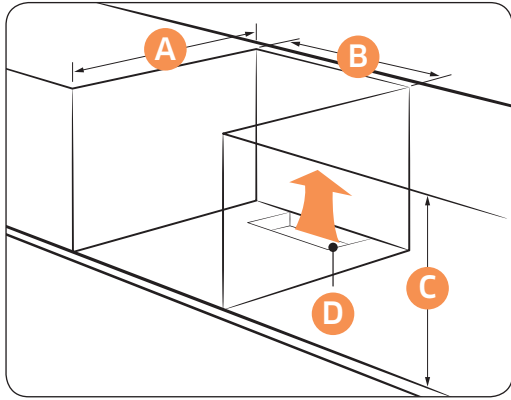


상부장 (mm)

A	최소 550
B	최소 560
C	최소 50
D	최소 590 - 최대 600
E	최소 460 x 50

참고

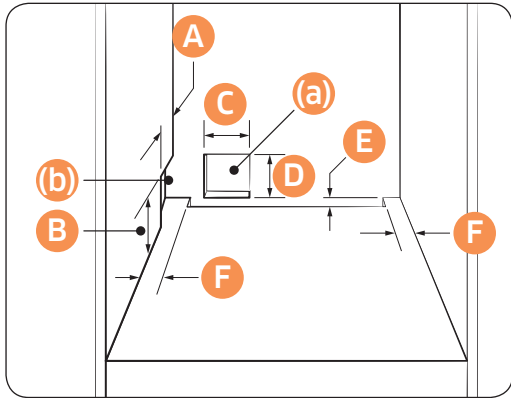
빌트인장에는 반드시 환기 및 통풍을 위한 구멍 (E)이 있어야 합니다.



하부장 (mm)

A	최소 550
B	최소 560
C	최소 600
D	최소 460 x 최소 50

싱크대 하부장에는 반드시 환기 및 통풍을 위한 구멍 **(D)**이 있어야 합니다.



전원 연결구 (mm)

A	100	D	120
B	100	E	최소 50
C	120	F	최소 50

(a) / **(b)** 는 전원 코드가 연결되는 전원 연결구로, 설치 시 둘 중 하나는 반드시 있어야 합니다.

설치하기

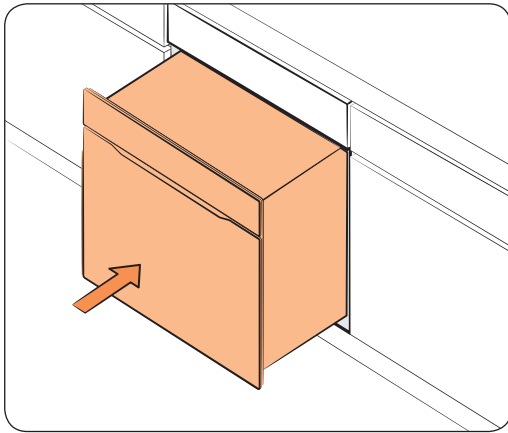
설치 방법

⚠ 경고

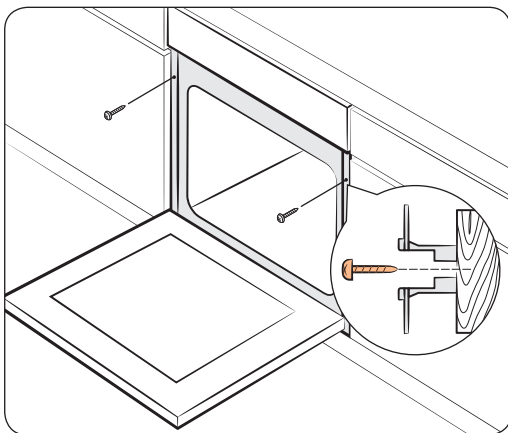
제품설치는 반드시 다음에 지시된 방법으로 해야하며, 허가가 없는 사람은 설치할 수 없습니다.
[설치방법]을 준수하지 않으면 제품 오동작 및 안전사고의 원인이 되며 제품의 수명이 짧아집니다.

제품설치 순서 (하부장 기준)

(상부장/하부장의 설치순서는 동일합니다.)



1. 제품을 오븐장에 반쯤 밀어 넣습니다. 오븐을 밀어 넣을 때는 오븐장과 평행하게 밀어 넣으세요. 비스듬히 넣을시 제품이나 오븐장에 파손이 있을 수 있습니다.
 - 이때 전원코드가 뒷면(혹은 옆면)의 전원 연결구를 통해 밖으로 나오도록 합니다.

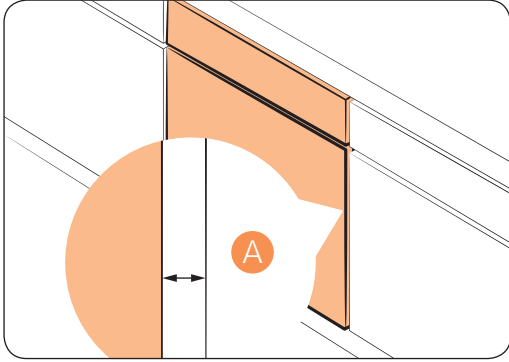


2. 제품을 완전히 밀어 넣고 도어를 연 후 나사 2개로 양 측면을 고정시키세요.
3. 설치가 완료되면 보호 필름, 테이프, 기타 포장재를 제거하고, 오븐 내부에 들어 있는 액세서리를 꺼내세요.

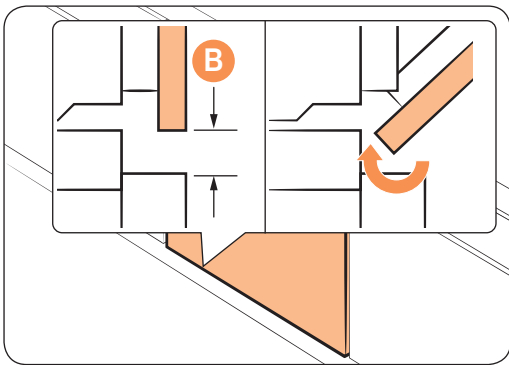
📖 참고

빌트인장에서 오븐을 꺼내려면 우선 오븐의 전원을 분리하고 양 측면에 고정된 나사 2개를 제거하세요.

제품설치시 유의사항



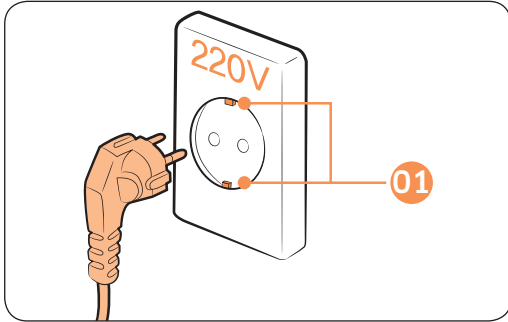
오븐과 빌트인장 내벽 사이에 5 mm 이상 간격 **(A)**을 두세요.



문이 잘 열고 닫히도록 3 mm 이상 간격 **(B)**을 두세요.

설치하기

전원 연결방법



01 접지 단자

콘센트에 접지단자가 있는 경우

- 따로 접지할 필요가 없습니다.

- 본 제품은 220 V 전용 제품이므로 220 V로 사용하세요.
- 반드시 접지된 220 V 전용 콘센트에 꽂아 주세요.
- 안전을 위해 연장선 사용을 피해 주세요.
- 접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다. 접지는 일반형과 빌트인형 모두 방법은 같습니다.

콘센트에 접지단자가 없는 경우

- 접지단자가 있는 전원 플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상 서비스)
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요. 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요. (가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등에는 접지하지 마세요)
- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3 종 접지공사를 받으세요.

준비하기

초기 설정

오븐을 처음 켜면 삼성 로고와 함께 시작 화면이 표시됩니다. 화면의 지시에 따라 초기 설정을 실행하세요. 초기 설정 완료 후에는 메뉴의 설정 화면에서 초기 설정내용을 변경할 수 있습니다.

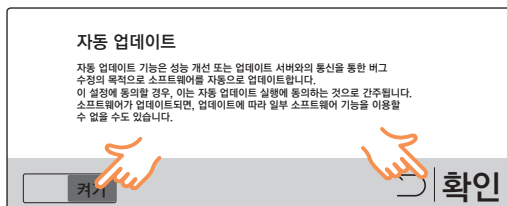
1. 시간



현재 시간을 설정합니다.

1. 아무 시간 요소를 터치하면 화면에 숫자 키패드가 나타납니다.
2. 숫자 키패드를 사용해 시간 (시/분)을 입력하세요.
3. **확인**을 터치하세요.

2. 자동 업데이트

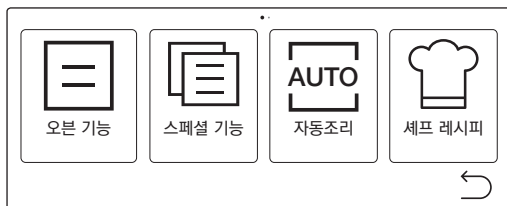


자동 업데이트 기능으로 소프트웨어를 최신 상태로 유지합니다.

1. 자동 업데이트를 켜려면 **켜기**를, 끄려면 **끄기**를 터치하세요.
 2. **확인**을 터치하세요.
- 이전 화면으로 돌아가려면 ↶ 을 터치하세요.

참고

설정을 마치면 메뉴 화면이 표시됩니다.



참고

처음에 메뉴 화면이 나와도, 시간/자동 업데이트 설정은 설명서의 47쪽을 참조하여 진행 할 수 있습니다.

최초 동작 시 냄새 제거

오븐을 처음 사용할 경우 우선 내부를 청소해 냄새를 제거합니다.

1. 오븐에서 모든 액세서리들을 꺼내세요.
2. 컨벡션 200 °C 또는 그릴+하단히터 200 °C에서 한 시간 동안 오븐을 작동시키세요. 오븐에 남아 있는 이물질이 연소됩니다.
3. 완료되면 오븐을 **끄세요**.

참고

오븐을 맨 처음 사용시 연기가 발생할 수도 있으나 제품 고장은 아닙니다.

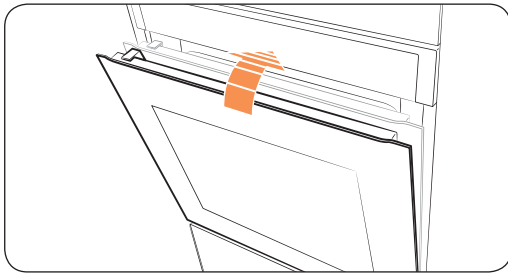
준비하기

스마트 안전 기능

오븐 작동 중에 문을 열면 실내등이 켜지고, 컨벡션 팬과 히터가 작동 중지됩니다.
이는 불필요한 에너지 손실을 최소화하고 화상 등의 신체 상해를 최소화 하기 위한 스마트 안전 기능입니다.
문을 열었을 때 컨벡션 팬과 히터가 작동 중지되는것은 제품 고장이 아니며, 문을 닫으면 오븐은 계속해서 정상 작동합니다.

소프트 클로징 도어: 부드럽고, 안전하고, 조용하게

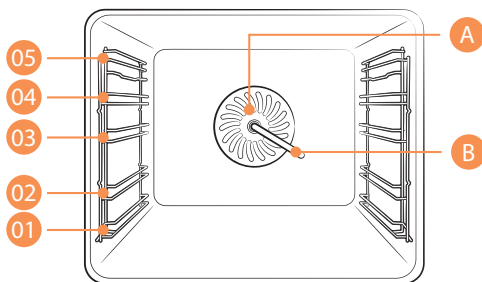
삼성 빌트인 오븐에는 부드럽고, 안전하고, 조용하게 닫히는 소프트 클로징 도어가 적용되어 있습니다.
문이 완전히 닫히기 직전, 특수 설계된 힌지가 문을 받아줍니다. 문이 조용하고 부드럽게 닫히므로 완벽한 터치감이 편안함을 배가시킵니다.



문은 완전히 닫히기 전 경사가 15° 정도 남았을 때부터 천천히 움직이기 시작하며, 이때부터 약 5초 안에 완전히 닫힙니다.

액세서리

액세서리를 처음 사용하는 경우 먼저 부드러운 천에 세제를 묻혀 닦아낸 다음 온수로 깨끗하게 행구세요.



- | | |
|-------|-------|
| 01 1단 | 02 2단 |
| 03 3단 | 04 4단 |
| 05 5단 | |

- 액세서리를 오븐 내부의 제자리에 넣어주세요.
- 각 액세서리와 오븐 바닥 사이에 최소 1 cm이상의 간격을 두세요.
- 오븐에서 조리 기구 및/또는 액세서리를 꺼낼 때 주의하세요. 뜨거운 음식이나 액세서리에 화상을 입을 수 있습니다.
- 액세서리는 열을 받는 동안 변형될 수 있습니다. 그러나 식은 후에는 원래 모습과 성능을 회복합니다.
- 베이퍼 파이프 (B)와 컨벡션 팬 (A) 은 오븐을 사용하면서 더 짙은 색상으로 변할 수 있으나 성능, 내구성에는 문제가 없습니다.

기본 사용법

조리시 활용도를 높이기 위해 각 액세서리의 사용 방법을 숙지하세요.

와이어 랙	그릴링과 로스팅에 사용합니다. 조리 가이드에 따라 올바른 위치에 놓고 조리하세요.
인서트 랙	트레이와 함께 사용하며, 오븐 바닥에 즙이 떨어지는 것을 막아줍니다.
트레이	트레이 (깊이 : 30 mm)는 각종 음식 조리 및 로스팅에 사용합니다. 오븐 바닥으로 즙이 떨어지지 않도록 인서트 랙을 사용하세요. 경사면이 앞쪽을 향하도록 넣습니다.
딥 트레이	딥 트레이 (깊이: 50 mm)는 로스팅에 사용되며, 인서트 랙을 함께 사용하기도 합니다. 경사면이 앞쪽을 향하도록 넣습니다.
텔레스코픽 레일	다음과 같이 텔레스코픽 레일을 사용해 트레이를 삽입하세요. 1. 오븐에서 레일을 꺼내세요. 2. 레일 위에 트레이를 놓고 오븐 안으로 밀어 넣으세요. 3. 오븐의 문을 닫으세요. 3단에 설치하는 것을 권장하며 자세한 내용은 73 페이지를 참조하세요.
로스팅 온도센서	로스팅 온도센서로 조리할 육류의 내부 온도를 측정합니다. 오븐과 함께 제공되는 로스팅 온도센서만 사용하세요.



트레이/딥 트레이

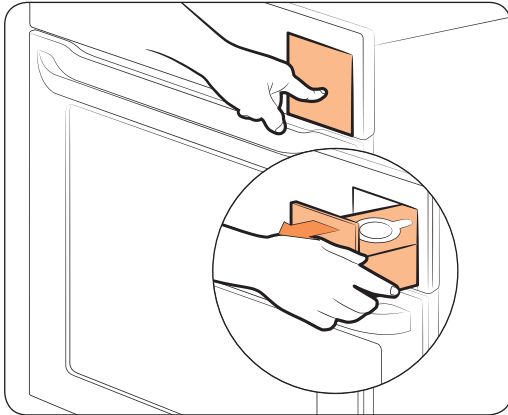
와이어 랙

- 고정홈 (A)이 있는 쪽이 앞면으로 오도록 사용해 주세요.

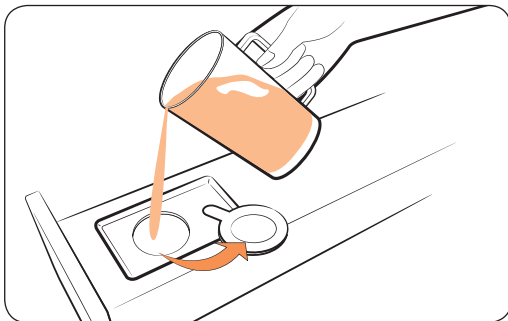
준비하기

물통

물통은 베이퍼 기능뿐 아니라 스팀 발생 장치의 물때 제거(디스케일링)시에도 사용됩니다.
베이퍼 조리 전에 물통에 물을 채워 주세요.

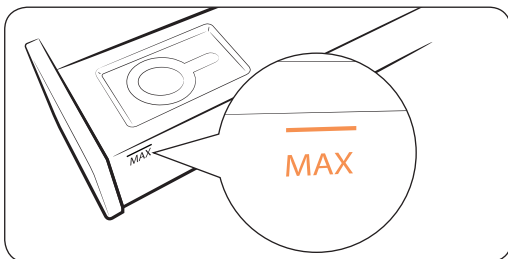


1. 우측 상단의 물통을 눌러서 꺼내 주세요.



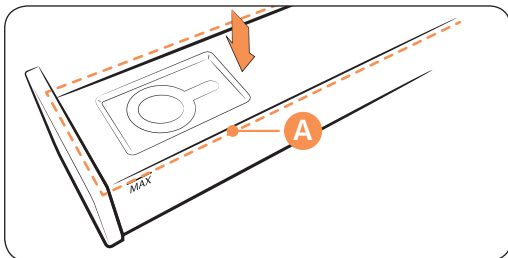
2. 뚜껑을 열고 물 500 ml를 부어 주세요.

3. 뚜껑을 닫고 물통을 다시 넣어 주세요.



참고

표시선을 초과하지 마세요.



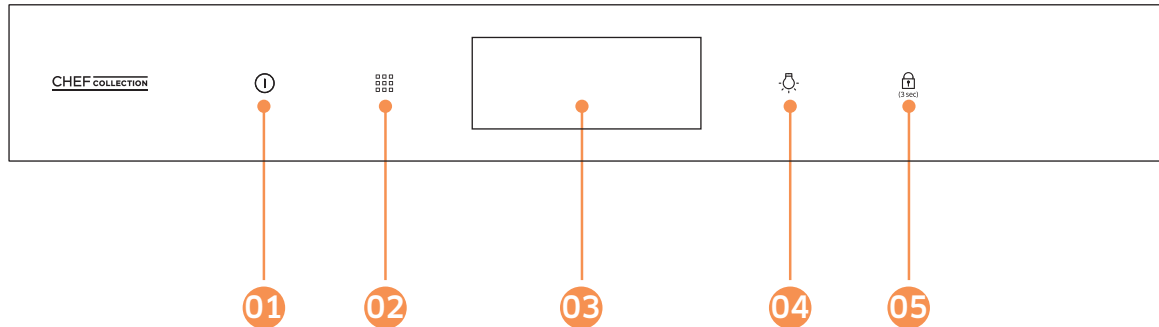
참고

오븐 사용전 뚜껑 (A) 을 눌러 완전히 닫혔는지 확인해 주세요.

사용하기

조작부

조작부는 다양한 재질과 색상으로 구성됩니다. 오븐의 실제 외관은 품질 향상을 위해 사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.



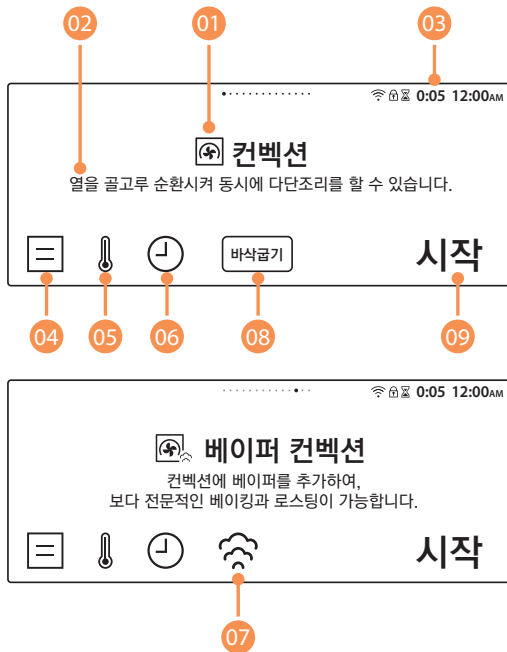
01 전원	누르면 오븐이 켜집니다. 끄려면 1초간 길게 눌러 주세요. 터치 반응이 약하거나 빈 화면이 나타날 경우 (시스템 다운) 7초간 길게 누르면 오븐이 다시 시작됩니다.
02 메뉴	누르면 아래와 같이 10개의 메뉴가 표시됩니다. 오븐 기능, 스페셜 기능, 자동 조리, 셰프 레시피, 즐겨찾기, 청소 기능, 타이머, 스마트 컨트롤, 설정, 도움말
03 터치 디스플레이	화면을 좌우로 밀어 메뉴를 탐색하고 원하는 항목을 터치하여 선택할 수 있습니다.
04 실내등	누르면 실내등이 켜지거나 꺼집니다. 문이 열리거나 오븐이 작동되기 시작하면 자동으로 켜지고 일정 시간이 지나면 전기 절약을 위해 자동으로 꺼집니다.
05 어린이 보호	사고를 예방하기 위해 모든 컨트롤을 잠급니다. 3초 간 길게 누르면 조작부가 잠기고 다시 3초 간 길게 누르면 잠금이 해제됩니다. 잠금시에는 전원 버튼만 동작합니다.

참고

고무 장갑이나 오븐 장갑을 착용하고 디스플레이를 터치하면 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.

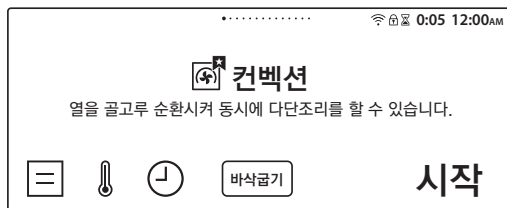
사용하기

디스플레이



- 01 현재 메뉴나 선택된 메뉴의 기호를 표시합니다.
- 02 현재 메뉴나 선택된 메뉴에 대해 간단하게 설명합니다.
- 03 표시줄: 왼쪽부터 Wi-Fi 연결, 어린이 보호, 타이머, 현재 시간
- 04 오븐 기능을 변경하려면 눌러주세요.
- 05 온도를 변경하려면 눌러 주세요.
- 06 조리 시간을 변경하려면 눌러 주세요.
- 07 베이퍼 단계를 변경하려면 눌러 주세요.
- 08 옵션 사용은 모드마다 다릅니다. 옵션을 사용 또는 사용하지 않으려면 눌러 주세요.
- 09 조리를 시작하려면 눌러 주세요.

자주 사용하는 조리 모드



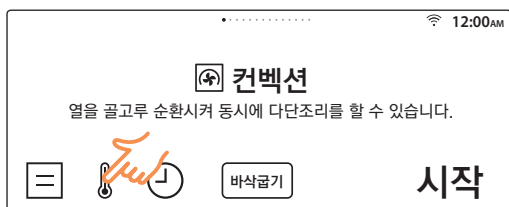
최근에 사용한 20개 항목들 가운데 가장 빈번하게 사용된 조리 모드는 자주 사용하는 조리 모드로 설정됩니다. 다음에 오븐을 켜면 기본 화면에 설정된 조리 모드가 모드 아이콘 상단의 ★ 기호와 함께 표시됩니다.

2개 이상의 조리 모드가 동일한 회수로 사용된 경우 최근에 사용된 모드가 자주 사용하는 조리 모드로 설정됩니다.

일반 설정

모든 조리 모드에 있어서 기본 온도 또는 조리 시간을 변경하는 방법은 동일합니다. 아래 단계에 따라 선택된 조리 모드에 대한 온도 또는 조리 시간을 설정해 주세요.

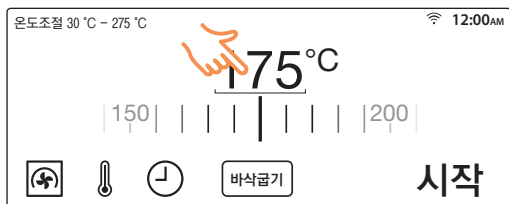
온도



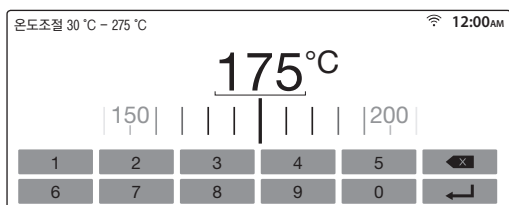
1. 을 터치하면 온도 설정 화면이 나타납니다.



2. 좌우로 밀어 5 °C씩 온도를 변경하세요.



또는 표시된 온도를 터치하면 화면에 숫자 키패드가 나타납니다.



숫자 키패드를 사용해 직접 온도를 입력하세요.



3. **시작**을 터치해 조리를 시작하거나 을 눌러 기본 화면으로 돌아가세요.

참고

오븐 내부의 정확한 온도는 규격 기관이 정의한 방법으로 측정 가능하며 별도의 온도계로 측정 할 시, 오차가 발생할 수 있습니다.

사용하기

조리 시간



1. ⌚ 을 터치하면 디지털 시계 화면이 나타납니다.
2. 아무 시간 요소를 터치하면 화면에 숫자 키패드가 나타납니다. 숫자 키패드를 사용해 원하는 시간 (시/분)을 입력하세요.
3. 옵션으로 원하는 시간에 조리가 끝나도록 예약할 수 있습니다. 우측 상단 (완료 시간)에 표시된 시간을 터치하세요. 위의 2단계 설명에 따라 종료 시간을 변경하세요. 자세한 내용을 보려면 **완료 예약**을 참조하세요.
4. 모두 설정했으면 ←를 터치해 변경 내용을 확정하세요.
5. **시작**을 터치해 조리를 시작하거나 ⌚ 을 눌러 기본 화면으로 돌아가세요.

완료 예약

완료 예약 기능으로 더욱 편리하게 요리할 수 있습니다.

예 1

오후 2시에 1시간짜리 레시피로 조리를 시작해서 오후 6시에 조리를 마치려고 합니다. 먼저, 조리 완료 시간을 변경하기 위해 완료 시간을 6:00 PM으로 설정합니다. 설정이 완료되면, 오븐은 5:00 PM에 조리를 시작해 설정한 대로 6:00 PM에 완료합니다.

현재 시각: 2 pm

조리 시간 설정: 1 시간

완료 예약 시각 설정: 6 pm

오븐은 자동으로 5:00 PM에 조리를 시작해 6:00 PM에 완료합니다.



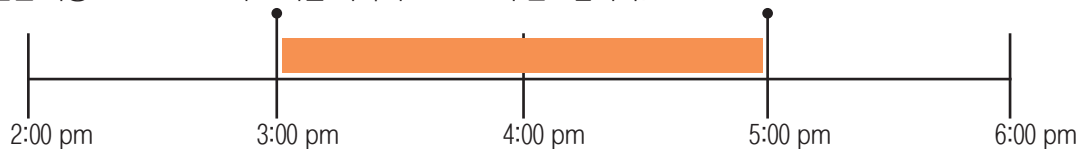
예 2

현재 시각: 2 pm

조리 시간 설정: 2 시간

완료 예약 시각 설정: 5 pm

오븐은 자동으로 3:00 PM에 조리를 시작해 5:00 PM에 완료합니다.

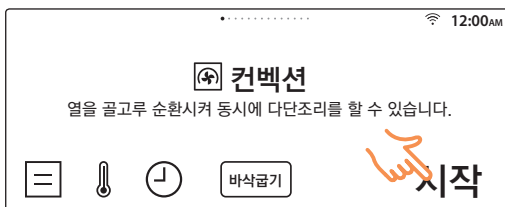
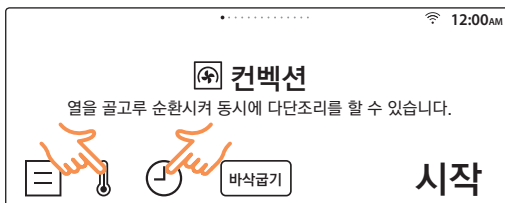
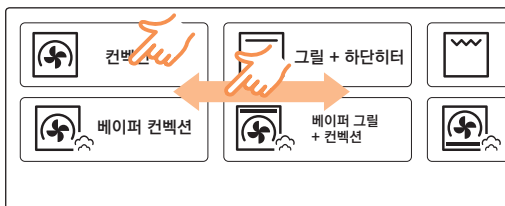
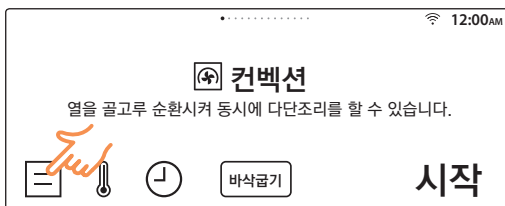


⚠ 주의

음식을 오븐 안에 너무 오래 두지 마세요. 음식이 상할 수 있습니다.

사용하기

오븐 기능



1. 기본 화면에서 좌우로 밀어 조리 모드를 선택하세요.

또는 왼쪽 하단의 목록 아이콘을 터치하여 표시되는 목록에서 원하는 조리 모드를 선택할 수 있습니다.

2. 온도 및 조리 시간, (필요한 경우) 베이퍼 단계를 변경하거나 원하는 옵션을 선택하세요.

3. 시작을 터치하세요.

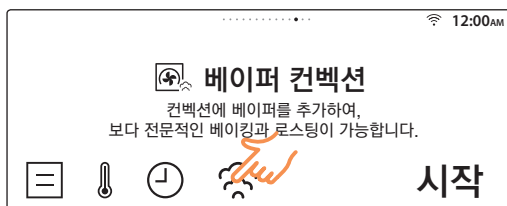
참고

- 사용 가능한 설정 및 옵션은 조리 모드에 따라 다릅니다.
- 조리 도중 언제라도 조리 모드, 온도 및 시간을 변경할 수 있습니다.

- 조리가 끝나면 멜로디와 함께 “요리가 완료되었습니다.”라는 메시지가 표시됩니다. 조리 모드, 온도 및 시간을 연장하려면 “+5분”을 터치하여 5분 단위로 연장하세요.
- 현재 레시피를 저장하려면 ☆ 을 터치하여 즐겨찾기 목록에 추가하세요.

베이퍼 단계 (베이퍼 모드 전용)

베이퍼 컨벡션, 베이퍼 그릴 + 컨벡션, 베이퍼 하단 히터 + 컨벡션 모드의 베이퍼 단계조절을 설정할 수 있습니다.



1. 원하는 베이퍼 모드를 선택하세요.
2. ☁을 터치하면 베이퍼 단계조절 화면이 나타납니다.
3. 원하는 베이퍼 단계를 터치하세요.
기본으로 “중간” 이 선택되어 있습니다.
4. 시작을 터치해 조리를 시작하거나 ☁을 눌러 기본 화면으로 돌아가세요.

☰ 참고

베이퍼 조리란?

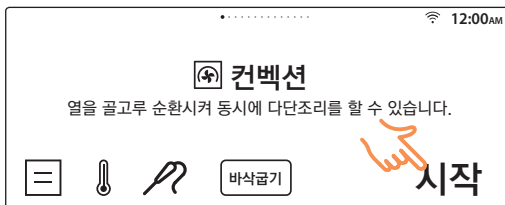
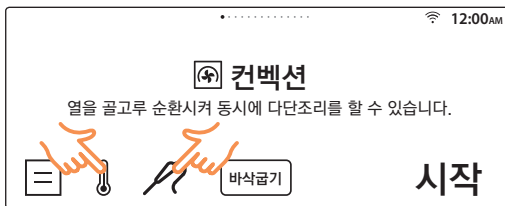
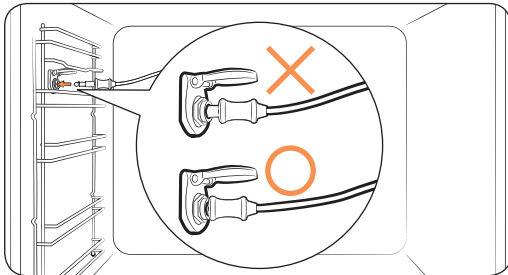
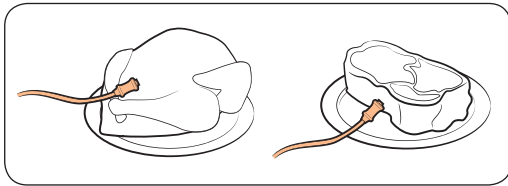
제품 내부의 스팀 발생기를 동작시켜 스팀을 조리실 내부에 분사하여, 보다 전문적인 베이킹과 로스팅을 가능하게 해주는 조리입니다.

사용하기

로스팅 온도센서를 사용해 조리하기

로스팅 온도센서로 조리할 육류의 내부 온도를 측정하고, 육류 내부 온도가 설정된 온도에 도달하면 오븐 조리가 완료됩니다.

- 오븐과 함께 제공되는 로스팅 온도센서만 사용하세요.
- 로스팅 온도센서를 사용할 경우 조리 시간을 설정할 수 없습니다.



⚠ 경고

조리가 완료될 때 로스팅 온도센서는 매우 뜨겁습니다. 화상을 막기 위해 오븐 장갑을 착용하고 요리를 꺼내세요.

1. 조리할 육류의 가장 두꺼운 부위 중앙에 로스팅 온도센서의 뾰족한 부분을 삽입하세요. 고무 손잡이는 삽입되지 않게 하세요.

2. 온도센서 커넥터를 좌측 내벽의 소켓에 연결하세요. 로스팅 온도센서가 정상적으로 연결된 경우 **“로스팅 온도센서가 연결되었습니다.”**라는 메시지가 표시되고 시계 아이콘이 전용 아이콘 으로 변경됩니다.

3. 조리 모드 및 온도를 선택하세요.

4. 을 터치한 다음 조리할 육류에 대해 원하는 내부 온도를 설정하세요.

5. **시작**을 터치하세요.

육류 내부 온도가 설정된 온도에 도달하면 멜로디가 울리면서 오븐 조리가 완료됩니다.

📖 참고

모든 모드가 로스팅 온도센서 사용을 지원하지는 않습니다. 지원되지 않는 모드에서 로스팅 온도센서를 사용할 경우 **“로스팅 온도센서를 분리해주세요.”**라는 메시지가 표시됩니다. 이 경우 즉시 로스팅 온도센서를 분리해주세요.

조리모드

모드		온도 범위 (°C)	권장 온도 (°C)	옵션 바삭굽기	로스팅 온도센서
	컨벡션	30-275	170	O	O
		컨벡션 히터와 팬이 열을 골고루 순환시켜 동시에 다단조리를 할 수 있습니다. 베이킹 및 로스팅 등 다양한 오븐 요리가 가능합니다.			
	그릴 + 하단히터	30-275	200	-	O
		그릴히터와 하부히터가 열을 생성하는 전통적인 오븐 모드입니다. 베이킹 및 로스팅 등 다양한 오븐 요리가 가능합니다.			
	대형그릴	100-300	240	-	X
		그릴 전체에서 열을 생성하여, 넓은 면적에 두께가 얇은 재료를 조리합니다. 토스트, 스테이크, 소시지, 닭다리 등에 적합합니다.			
	에코그릴	100-300	240	-	X
		그릴 가운데서만 열을 생성하여, 소량 그릴 조리시에 사용합니다. 소량의 토스트, 스테이크, 소시지, 닭다리 등에 적합합니다.			
	팬그릴	100-275	240	-	X
		그릴에서 생성한 열을 팬이 균일하게 대류시켜, 뒤집지 않아도 위아래를 고루 익혀줍니다. 두께가 얇은 육류나 생선 그릴링에 적합합니다.			
	하단히터	100-230	190	-	X
		하단히터에서 열이 발생합니다. 베이킹이 끝날 무렵 키슈나 피자 바닥을 노릇하게 조리할 때 적합합니다.			
	그릴 + 컨벡션	40-275	190	O	O
		컨벡션 히터와 그릴히터가 열을 생성하여 육류, 닭, 생선 등의 로스팅과 그라탕, 라자냐와 같은 베이킹에 적합합니다.			
	하단히터 + 컨벡션	40-275	190	O	O
		하단히터가 열을 생성하면 컨벡션 팬은 열을 균일하게 대류시킵니다. 피자, 빵 또는 케이크 조리에 사용하세요.			
	에코 컨벡션	30-275	170	O	O
		에코 컨벡션은 최적화된 가열 시스템을 사용해 조리시 사용되는 에너지를 절약합니다. 조리시간은 길어질 수 있으며, 예열하지 않고 사용합니다.			

사용하기

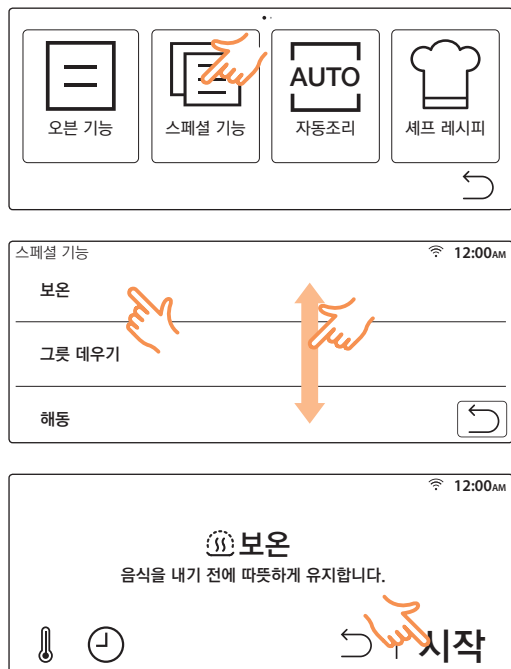
모드		온도 범위 (°C)	권장 온도 (°C)	옵션 바삭굽기	로스팅 온도센서
	프로페셔널 로스팅	80-200	160	-	○
		예열없이 식재료를 넣고 조리온도를 세팅하면, 자동으로 고온에 빠르게 도달하여 일정시간 동안 바삭한 표면 굽기를 합니다. 이후 미리 세팅한 온도로 변경되어 조리됩니다. 부드러운 육질을 위해 저온에서 조리해 주세요. 육류, 닭 또는 생선 조리 시에 적합합니다.			
	다면조리	40-275	170	○	○
		모든 히터를 번갈아 사용해 오븐 내부에 열을 균일하게 대류시킵니다. 대형 그라탕이나 피자처럼 크기가 큰 음식에 적합합니다.			
	베이퍼 컨벡션	120-275	170	-	○
		컨벡션 모드에 고온의 베이퍼를 추가하여, 보다 전문적인 베이킹과 로스팅이 가능합니다. 베이퍼 단계는 상중하로 조정할 수 있습니다. 바게트, 식빵, 파이, 페이스트리 베이킹과 육류 및 생선 로스팅에 적합합니다.			
	베이퍼 그릴 + 컨벡션	120-275	170	-	○
		그릴+컨벡션 모드에 고온의 베이퍼를 추가하여, 보다 전문적인 로스팅을 할 수 있습니다. 베이퍼 단계는 상중하로 조정할 수 있습니다. 육류, 닭, 생선 등을 보다 바삭하게 로스팅 할 수 있습니다.			
	베이퍼 하단히터 + 컨벡션	120-275	170	-	○
		하단히터+컨벡션 모드에 고온의 베이퍼를 추가하여, 보다 전문적인 베이킹을 할 수 있습니다. 베이퍼 단계는 상중하로 조정할 수 있습니다. 피자, 발효빵, 키슈 등에 적합합니다.			

옵션

바삭굽기	음식의 윗부분에 바삭한 식감을 주려면 이 옵션을 사용하세요. 냉동 감자나 너겟과 같은 냉동 튀김류 또는 베이킹의 마지막 단계에 사용해 주세요.
------	---

스페셜 기능

스페셜 또는 추가 기능으로 더욱 만족스럽게 조리하세요.



1. 메뉴를 누른 다음 **스페셜 기능**을 터치하세요.

2. 위나 아래로 밀어 원하는 기능을 선택하세요.

3. 기본 온도 및 조리 시간을 설정하세요.

4. **시작**을 터치하세요.

참고

- 조리 도중 언제라도 조리 시간을 변경할 수 있습니다.
- 조리가 끝나면 멜로디와 함께 **“요리가 완료되었습니다.”**라는 메시지가 표시됩니다. 조리 시간을 연장하려면 **“+5분”**를 터치하여 5분 단위로 연장하세요.

사용하기

스페셜 기능

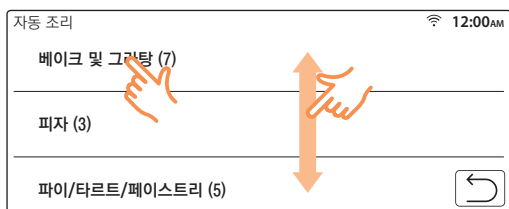
모드	온도 범위 (°C)	권장 온도 (°C)	설명
보온	40-100	80	완성된 요리를 따뜻하게 보온하는 용도로 사용하세요.
그릇 데우기	30-80	60	접시 또는 오븐 그릇을 데울 때 사용하세요.
해동	30-60	30	냉동 제품, 베이킹 재료, 과일, 케이크, 크림, 초콜릿 해동에 사용하세요. 해동 시간은 음식의 종류, 크기, 분량에 따라 다릅니다.
발효	30-50	35	이스트 발효와 요거트 등을 만들 때 사용하세요.
피자모드	160-250	220	피자 조리에 적합합니다. 조리 온도와 시간은 피자 크기와 도우의 두께에 따라 다릅니다.
슬로우쿡	70-120	100	부드러운 육질을 위해 저온에서 요리할 때 사용하세요. 쇠고기, 돼지고기, 양고기 등을 부드럽게 로스팅할 때 적합합니다. 로스팅하기 전에 후라이팬에서 육류 표면을 바삭하게 익히는 단계를 거치는 것이 좋습니다.
건조	40-90	70	과일, 야채, 허브 건조에 사용하세요. 건조 시간은 음식의 종류, 크기, 음식량에 따라 다릅니다.

자동 조리

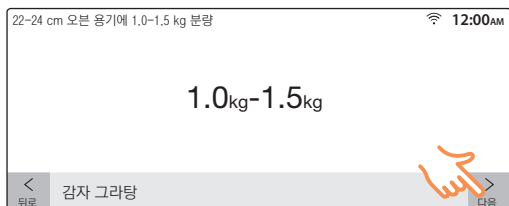
보다 편리한 조리를 위해 7개 카테고리로 구성된 총 50개의 자동 조리 프로그램을 제공합니다. 조리 시간과 온도는 선택된 레시피에 따라 자동으로 조정됩니다.



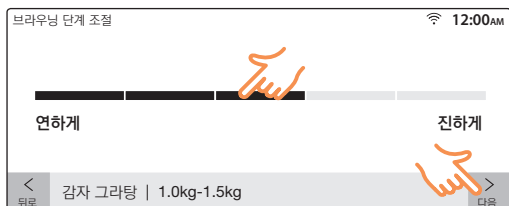
1. 메뉴를 누른 다음 **자동 조리**를 터치하세요.



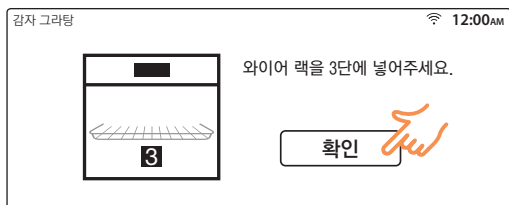
2. 위나 아래로 밀어 카테고리를 선택한 다음 해당 카테고리 내에서 원하는 레시피를 선택하세요.



3. 해당 레시피의 권장 중량도 함께 제공됩니다. “>”을 터치해 다음 단계로 이동하거나 “<”을 터치해 이전 화면으로 이동하세요.



4. 레시피에 대한 브라우닝 단계를 터치하세요. “>”을 터치해 다음 단계로 이동하세요.



5. 지시에 따라 음식과 액세서리를 준비한 다음 **확인**을 터치하세요.

참고

자세한 요리 항목과 조리 가이드는 53쪽을 참조하세요.

사용하기



6. **시작**을 터치해 조리를 시작하세요.
조리 시작 시간을 설정할 수 있습니다. 우측에 표시된 시간을 터치하고 시작 시간을 변경한 다음 시작하세요.

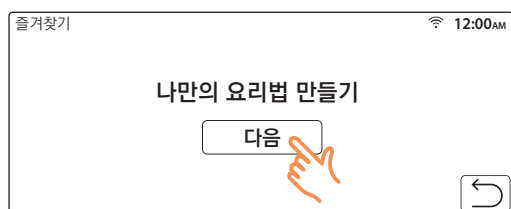
셰프 레시피

Samsung Smart Home 앱을 다운로드하면 전문 셰프들의 레시피를 볼 수 있습니다. 전문가들의 레시피를 골라 도전해 보세요. 자세한 내용은 Samsung Smart Home 앱을 참조하세요.

즐거찾기

자주 사용하는 레시피를 즐겨찾기 목록에 추가해두면 지난 레시피를 찾는 시간이 절약됩니다. 다음과 같이 2가지 방법으로 즐겨찾기를 추가할 수 있습니다.

방법 1 - 사용자 지정 레시피 만들기



1. 메뉴를 누른 다음 **즐거찾기**를 터치하세요.
2. “나만의 요리법 만들기”라는 메시지가 표시됩니다. **다음**을 터치해 주세요.
3. 화면 지시에 따라 오븐 모드, 온도, 조리 시간 및 옵션을 설정하세요.
4. 화면의 키패드를 사용해 레시피명을 변경하세요.
5. **확인**을 터치하세요. 현재 설정이 즐겨찾기에 추가됩니다.

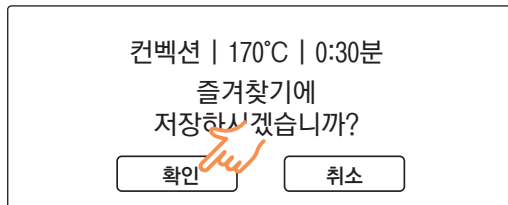
참고

추가한 즐겨찾기 레시피는 즐겨찾기 목록에 표시됩니다. 이 경우 즐겨찾기 추가를 터치하여 새로운 레시피를 만드세요.

사용하기

방법 2 - 현재 레시피를 즐겨찾기에 추가하기

현재 레시피를 즐겨찾기에 추가할 수 있습니다.



1. 현재 레시피에 따라 조리를 마친 다음 ☆를 터치하세요.
2. “즐거찾기에 저장하시겠습니까?”라는 메시지가 표시됩니다. **확인**을 터치하여 새로운 레시피를 만드세요.
3. 화면에 키패드가 표시됩니다. 화면의 키패드를 사용해 레시피명을 변경하세요.
4. **확인**을 터치하세요. 현재 레시피가 즐겨찾기에 추가됩니다.

즐거찾기 레시피를 사용하려면



1. 메뉴를 누른 다음 **즐거찾기**를 터치하세요.

2. 표시된 목록에서 원하는 레시피를 터치하세요.
선택된 레시피에 대한 정보가 자세히
표시됩니다.

3. **시작**을 터치해 조리를 시작하세요.

참고

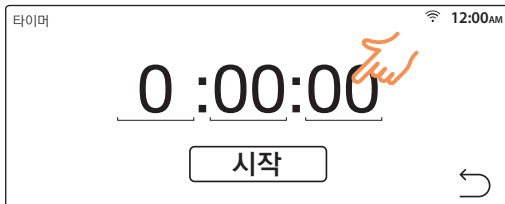
즐거찾기 목록의 레시피를 편집하거나 삭제할 수 있습니다.

- 레시피를 편집하려면 해당 레시피를 선택한 다음  를 터치하세요.
- 목록에서 레시피를 삭제하려면 해당 레시피를 선택한 다음  아이콘을 터치하세요.

사용하기

타이머

타이머는 음식을 조리하는 동안 시간 확인을 도와줍니다.



1. 메뉴를 누른 다음 **타이머**를 터치하세요.

2. 숫자를 터치하면 화면에 키패드가 나타납니다.

3. 숫자 키패드를 사용해 원하는 시간을 설정하세요.

4. **시작**을 터치하세요.

참고

설정된 시점까지 일정 시간이 경과되면 **“타이머가 종료 되었습니다.”**라는 메시지가 표시됩니다.

청소 기능

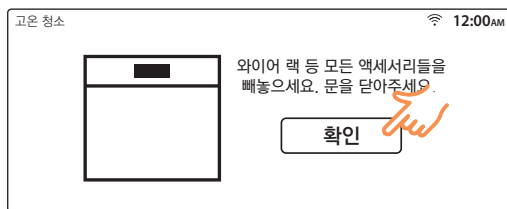
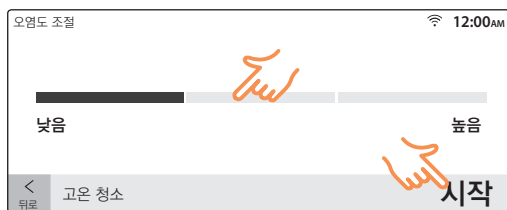
오븐은 4가지 청소 기능을 제공합니다.

기능	설명
고온 청소	고온 청소는 고온의 열로 청소하는 고급 청소 기능입니다. 기름기있는 잔여물을 태워버리므로 수작업에 의한 청소를 용이하게 합니다.
스팀 청소	가벼운 오염을 스팀 청소 기능으로 청소합니다.
디스케일링	요리의 맛과 질에 영향을 미치는 스팀발생기 내부를 청소합니다. 오븐은 베이퍼 조리의 사용 시간을 계산하여 디스케일링이 필요한 경우 실행 여부를 묻습니다. 이때 디스케일링을 바로 실시하지 않더라도 추가로 베이퍼기능을 추가로 2시간 더 사용할 수 있습니다. 하지만 추가 2시간 이후에는 디스케일링을 완료할 때까지 더 이상 베이퍼 기능을 사용할 수 없으니, 오븐의 가이드에 따라 디스케일링을 꼭 완료해주시시오.
배수	베이퍼 기능이 끝나면, 오븐은 오븐 내부에 남아있는 물을 제거하기 위해 배수 가이드를 합니다. 청소 목적을 위해 추가적으로 배수기능을 수행하고자 할 때 사용하세요.

사용하기

고온 청소

고온 청소는 고온의 열로 청소하는 고급 청소 기능입니다. 기름기있는 잔여물을 태워버리므로 수작업에 의한 청소를 용이하게 합니다.



⚠ 주의

- 고온 청소 도중에는 오븐이 매우 뜨거우므로 만지지 않도록 주의하세요.
- 사고를 막기 위해 어린이가 오븐 근처에 오지 않게 하세요.
- 고온 청소가 끝나도 오븐을 식히기 위해 냉각 팬이 돌아가는 동안에는 전원을 끄지 마세요.

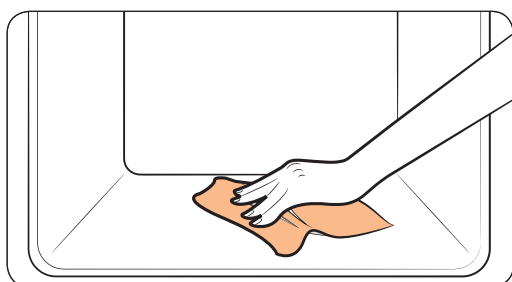
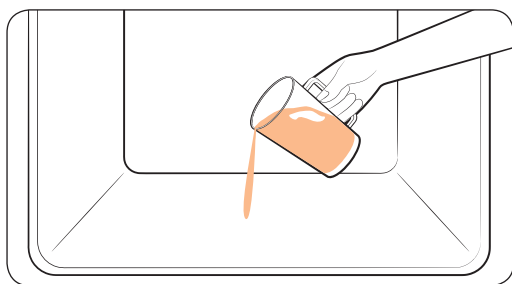
1. 측면의 선반을 포함해 모든 액세서리를 분리하고 오븐 안에 남아 있는 크기가 큰 이물질들을 제거해 주세요. 그렇지 않으면 청소 도중 불꽃이 일어 화재가 발생할 수 있습니다.
2. **메뉴 > 청소 기능 > 고온 청소**로 가서 **다음**을 터치하세요.
3. **낮음**과 **높음** 중에서 오염도를 선택하고 **시작**을 터치하세요. 적용 가능한 청소 단계에는 1시간 50분, 2시간 10분, 2시간 30분이 있습니다. 청소 시간이 종료되어도 안전을 위해 제품이 충분히 식을때까지 문이 잠깁니다. (잠금 해제는 약 30~40분 정도 소요됩니다.)
4. 화면의 지시에 따라 수행한 다음 **확인**을 터치하세요. 청소 시간은 오염도에 따라 다르며, 최장 2시간 30분이 걸릴 수 있습니다.
5. 오븐이 완전히 식을 때까지 기다린 다음 젖은 천으로 문 가장자리와 조리실 내부를 닦아 주세요.

📖 참고

- 고온 청소가 시작되면 오븐 내부는 뜨거워지고 안전을 위해 문이 잠깁니다. 청소가 끝나고 오븐이 식으면 문의 잠금이 해제됩니다.
 - 청소 전에 반드시 모든 액세서리를 빼고 오븐 내부를 비우세요. 오븐 내부의 고온으로 인해 액세서리가 변색 및 변형될 수 있습니다.
 - 문 유리에 오랫동안 축적된 오염물은 고온청소시에도 완벽히 제거되지 않을 수 있습니다.
- 정기적으로 스팀청소 및 세제를 이용해 오염물이 축적되지 않도록 해주세요.

스팀 청소

가벼운 오염을 스팀으로 청소할 때 유용합니다.



⚠ 경고

코스가 끝나기 전에 문을 열지 마세요. 오븐 내부의 물은 매우 뜨거우며, 화상을 초래할 수 있습니다.

📖 참고

- 로스팅이나 그릴링 후에 오븐에 기름때가 심하게 낀 경우 스팀 청소를 실시하기 전에 세제를 사용해 심하게 오염된 곳을 직접 청소해 주는 것이 좋습니다.
- 코스가 끝나면 내부의 법랑 코팅면이 완전히 건조되도록 오븐의 문을 약간 열어 두세요.

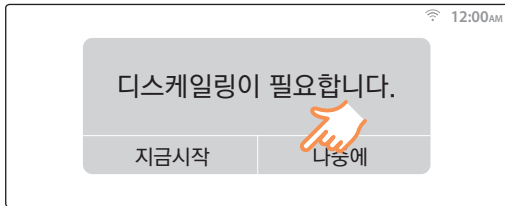
1. **메뉴 > 청소 기능 > 스팀 청소**로 가서 **시작**을 터치하세요.
2. 모든 액세서리를 꺼낸 다음 **확인**을 터치하세요.
3. 오븐 바닥에 물 400 ml (3/4 파인트)를 붓고 오븐 문을 닫은 다음 **확인**을 터치하세요. 26분 후 스팀 청소가 완료됩니다.
4. 마른 천으로 오븐 내부를 닦아 주세요. 스팀 청소가 종료되면 오븐 바닥에는 300 ml 이상의 물이 고여 있습니다.

- 오븐 내부가 뜨거우면 스팀 청소가 실시되지 않습니다. 오븐이 식을 때까지 기다렸다가 다시 시도해 주세요. (오븐 내부가 약 50 °C 이하일 때 동작합니다.)
예: 고온 조리가 끝난 직후에는 스팀 청소 기능이 동작하지 않을 수 있습니다. 제품이 약 50 °C 이하로 완전히 식은 후에 다시 동작시켜 주세요.
- 물이 앞으로 흘러 넘칠 수 있으므로 바닥에 물을 확 들이붓지 말고 천천히 부어 주세요.

사용하기

디스케일링

요리의 맛과 질에 영향을 미치는 스팀발생기 내부를 청소합니다.



오븐은 베이퍼 조리 기능의 시간을 누적 계산해 디스케일링이 필요한 시점이 되면 디스케일링 실행 여부를 묻습니다. 이때 디스케일링을 실시하지 않더라도 추가로 베이퍼 기능을 2시간 더 사용 가능합니다. 하지만 추가 2시간 이후에는 디스케일링을 완전히 완료할 때까지 더이상 베이퍼 기능을 사용할 수 없습니다.

디스케일링은 세척 구간과 린스(헹굼) 구간으로 나뉘며 총 3시간 10분 정도가 소요됩니다.

(세척 구간 : 약 3시간, 헹굼 구간 : 약 10분)

모든 구간을 정상적으로 완료하지 않으면 베이퍼 사용 누적 시간이 리셋되지 않으니, 충분한 시간적 여유가 있을때 실시해 주세요.

1. **메뉴 > 청소 기능 > 디스케일링**으로 가서 **시작**을 터치하세요.



세척 구간: 약 3시간 소요 됩니다.

2. 화면의 지시 (물통을 비우고 청소한 다음 디스케일링 세제와 깨끗한 물 혼합물을 450 ml 를 채워 주세요.)에 따라 수행한 다음 **확인**을 터치하세요.

- 세제 제조업체의 별도 지시가 있다면 세제의 혼합 비율은 해당 제조업체의 지시에 따르세요.

3. 디스케일링이 끝나면 오븐은 자동으로 물을 배수시킵니다.

헹굼 구간: 약 10분 소요됩니다.

4. 오븐 장갑을 착용하고 물통을 분리해 물을 비운 다음 헹굼용으로 깨끗한 물 500 ml를 다시 채워 주세요.





⚠ 경고

스팀 오븐 또는 커피머신 전용 디스케일링 세제만 사용하세요.

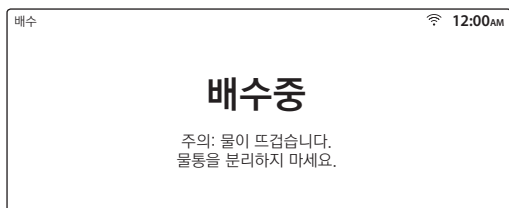
5. 화면의 지시에 따라 수행한 다음 **확인**을 터치해 행굼을 시작하세요. (약 3분 정도 소요됩니다.)
6. 행굼이 완료되면 멜로디와 함께 알려드립니다. 오븐 장갑을 착용한 상태에서 물통을 비우고 청소한 후 오븐에 장착하여 디스케일링을 최종 완료해주세요.

⚠ 주의

- 디스케일링이 진행 중일 때 취소하지 마세요. 도중에 취소할 경우 디스케일링을 처음부터 다시 시작하고 완료해야 베이퍼 기능을 사용할 수 있게 됩니다.
- 사고를 막기 위해 어린이가 오븐 근처에 오지 않게 하세요.
- 물과 디스케일링 세제의 혼합 비율은 해당 세제 제조업체의 지시에 따르세요.
예: 세제 40 ml + 깨끗한 물 410 ml
(세제 사용설명서 참조)

배수

청소 목적으로 물을 다시 배수하려면 다음과 같이 배수 기능을 사용하세요.



1. **메뉴 > 청소 기능 > 배수**로 가서 **시작**을 터치하세요. (약 1~2분 정도 소요됩니다.)
2. 오븐의 스팀 생성기에서 물통으로 물이 빠집니다.
3. 물이 모두 나왔으면 오븐 장갑을 착용하고 물통을 분리해 물을 비우세요.

사용하기

설정

Wi-Fi

Wi-Fi 연결을 켜거나 끕니다.

Wi-Fi를 연결하려면

1. **메뉴 > 설정 > Wi-Fi**로 이동해 오른쪽의 **켜기**를 터치하세요.
2. 사용 가능한 Wi-Fi 네트워크 목록이 표시됩니다. 이 목록에서 사용할 네트워크를 터치하세요.
3. 보안 네트워크인 경우 비밀번호를 입력하라는 메시지가 표시됩니다. 비밀번호를 입력하세요.

수동으로 IP를 입력하려면

1. **메뉴 > 설정 > Wi-Fi > IP 설정**으로 이동해 **수동**을 터치하세요.
2. 직접 IP를 입력한 다음 **적용**을 터치해 설정을 적용하세요.

참고

- Wi-Fi 연결을 해제하려면 **메뉴 > 설정 > Wi-Fi**로 이동해 오른쪽의 **끄기**를 터치하세요.
- Wi-Fi 연결 및 앱 사용에 대해 자세히 보려면 해당 앱의 사용설명서를 참조하세요.
- Wi-Fi 관련 세부 내용은 별도의 앱(App) 매뉴얼을 참조하세요.

Easy Connection

Easy Connection 기능을 사용해 인증 절차를 포함한 네트워크 설정을 쉽게 구성할 수 있습니다.

스마트 컨트롤

조리 도중 스마트 컨트롤 기능을 켜두면 앱을 사용해 조리 시간 및/또는 온도를 변경할 수 있습니다.

자세한 내용은 별도로 제공되는 앱 설명서를 참조하세요.



- **메뉴 > 스마트 컨트롤**로 스마트 컨트롤 기능을 보다 손쉽게 켜거나 종료할 수 있습니다.

참고

삼성전자는 본 오븐이 Directive 1999/5/EC의 필수 요구 사항과 기타 관련 규정을 준수함을 선언합니다. 공식 적합성 선언을 보려면 <http://www.samsung.com/sec>에서 고객지원 > 제품 찾기로 이동해 해당 모델명을 입력하세요.

음량

신호음 및 멜로디의 음량을 조정합니다.

- **메뉴 > 설정**으로 이동해 음량 옆의 바를 사용해 음량을 조정하세요.

화면 밝기

디스플레이 화면의 밝기를 변경합니다.

- **메뉴 > 설정**으로 이동해 화면 밝기 옆의 바를 사용해 밝기를 조정하세요.

디스플레이

일정 시간 사용하지 않을 경우 오븐은 대기 모드에 들어가며, 디스플레이에는 현재 시간이 표시됩니다. 대기 모드일 때 표시되는 시계 화면을 실행 또는 중지할 수 있습니다.

- **메뉴 > 설정**으로 이동해 **디스플레이**를 터치해 **켜기** 또는 **끄기**를 선택하세요.
- 디스플레이가 켜져 있어도 에너지 절감을 위해 일정 시간 동안 제품을 동작 하지 않을 시, 시간 정보도 사라집니다.

시계유형

대기 모드일 때 표시되는 현재 시간 시계유형으로 아날로그 유형과 디지털 유형을 선택할 수 있습니다.

- **메뉴 > 설정**으로 이동해 **시계유형**을 터치해 **아날로그** 또는 **디지털**을 선택하세요.

시간설정

현재 시간을 설정합니다.

1. **메뉴 > 설정 > 시간설정**으로 이동하세요.
2. 아무 시간 요소를 터치하면 화면에 숫자 키패드가 나타납니다.
3. 숫자 키패드를 사용해 시간 (시/분)을 입력하세요.

4. (12 시간 형식에 적용되는) **AM** 또는 **PM**을 터치해 오전/오후를 선택하세요.
5. **확인**을 터치해 변경 내용을 저장하세요.

소프트웨어 업데이트

현재 사용 중인 펌웨어의 버전을 확인하고 최신 펌웨어로 업데이트합니다.

소프트웨어

1. **메뉴 > 설정 > 소프트웨어 업데이트**로 이동해 현재 버전을 확인하세요.
2. 오른쪽의 **업데이트**를 터치해 업데이트를 확인하세요.
3. 업데이트 가능한 경우 화면의 지시에 따라 업데이트하세요.

자동 업데이트

자동 업데이트 기능을 실행하거나 해제합니다. 자동 업데이트 기능을 켜두면 업데이트 가능할 경우 오븐은 별도의 통지없이 업데이트를 진행합니다.

라이선스 정보

펌웨어 라이선스 정보를 확인합니다.

도움말

선택된 특정 항목에 대한 유용한 사용법과 설명을 제공합니다.

문제해결

화면에서 점검 사항을 터치하고 제시된 해결 방법을 실행합니다.

처음 사용자를 위한 안내

기본적인 오븐 사용과 관련된 간단한 지침을 제공합니다.

스마트 쿠킹

수동 조리

베이킹

모든 메뉴는 예열 후에 조리하면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다. 예열을 한 후에는 하기의 표와 같이 조리할 수 있습니다. 조리 시, 뜨거우므로 오븐 장갑을 사용해 주세요.

메뉴	액세서리	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
스폰지케이크	와이어 랙 (2단) 25-26 cm 원형 케이크틀		160-170	30-35
마블케이크	와이어 랙 (2단) 25-26 cm 직사각틀		175-185	45-50
식빵	와이어 랙 (2단) 25-30 cm 직사각틀		170-180	25-30
키슈 로렌	와이어 랙 (2단) 22-24 cm 오븐 용기		180-190	25-35
과일 크럼블	와이어 랙 (3단) 22-24 cm 오븐 용기		170-180	25-30
스콘	트레이 (3단)		180-190	25-30
머랭 쿠키	트레이 (3단)		80-100	100-150
애플 파이	와이어 랙 (2단) 20-24 cm 파이를		160-170	65-75
감자 그라탕	와이어 랙 (3단) 22-24 cm 오븐 용기		180-190	35-45
라자냐	와이어 랙 (3단) 22-24 cm 오븐 용기		190-200	20-25
홈메이드 피자	트레이 (2단)		190-210	10-15

그릴

그릴의 강한 열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 좋습니다. 가이드한 조리 시간이 절반 이상 경과 후, 뒤집어 주세요.

메뉴	액세서리	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
토스트	와이어 랙 (5단)		270-300	3-4
스테이크	트레이 + 인서트 랙 (4단)		240-250	15-20
햄버거	트레이 + 인서트 랙 (4단)		250-270	13-18
꼭창	트레이 + 인서트 랙 (4단)		250-270	15-20
소시지	트레이 + 인서트 랙 (4단)		260-270	12-17
닭가슴살	트레이 + 인서트 랙 (4단)		230-240	35-40
닭다리	트레이 + 인서트 랙 (4단)		230-240	25-35

로스팅

육류의 겉면은 노릇하게 익혀 주고, 속은 촉촉하게 충분히 익혀주므로 통닭이나 로스트 비프 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용하면 좋습니다. 모든 메뉴는 예열 없이 조리합니다. 일부 메뉴는 가이드한 조리 시간이 절반 이상 경과 후, 뒤집어 주면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.

메뉴	액세서리	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
로스트 비프	트레이 + 인서트 랙 (3단)		160-180	50-70
통삼겹살 구이	트레이 + 인서트 랙 (3단)		200-210	50-60
통닭 *	트레이 (1단) + 와이어 랙 (3단)		200-205	70-80
조각닭	트레이 + 인서트 랙 (3단)		200-220	25-35
닭다리	트레이 + 인서트 랙 (3단)		220-240	30-35
구운 감자	트레이 + 인서트 랙 (3단)		200	45-50
모듬 야채 구이	트레이 (3단)		220	15-20
흰살 생선포 구이	트레이 + 인서트 랙 (3단)		200-220	15-20

* 조리 시간의 ⅔가 경과한 후 뒤집어 주세요.

스마트 쿠킹

냉동 제품

미리 조리된 냉동 제품을 냉동 상태에서 조리해 주세요.

메뉴	액세서리	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
냉동 피자	와이어 랙 (3단)		200-220	15-25
냉동 감자튀김	트레이 (3단)		220	20-25
냉동 치킨 너겟	트레이 (3단)		180-190	20-25

베이퍼 모드

베이퍼를 이용한 베이킹 및 로스팅을 위해 아래 표를 참조하여 온도 및 시간을 설정해 주세요. 조리 전 물통에 깨끗한 물을 500 ml 담아주세요.

베이퍼 컨벡션 ()

바삭한 식감을 위해 예열 후 조리하는 것이 좋습니다.

메뉴	액세서리	베이퍼 단계	온도 (°C)	시간 (분)
냉장 롤빵	트레이 (3단)	낮음	180-185	15-20
냉장 크로와상	트레이 (3단)	낮음	180-190	10-15
덩어리 식빵/잡곡 식빵	와이어 랙 (2단) 25-30 cm 직사각틀	중간	180-185	40-50
퍼프 페이스트리	트레이 (3단)	낮음	175-185	15-20
수플레	와이어 랙 (3단) 수플레 용기	낮음	170-180	15-20
바게트*	트레이 (3단)	높음	180-200	25-30

* 바게트는 조리 시작 단계에서만 베이퍼를 이용하는 것이 좋습니다. 베이퍼 컨벡션 모드로 10분간 조리한 후, 남은 조리 시간은 같은 온도의 컨벡션 모드로 조리해 주세요.

베이퍼 그릴+컨벡션 ()

조리 시간의 절반이 경과한 후 베이퍼 그릴+컨벡션 모드에서 그릴+컨벡션 또는 컨벡션 모드로 변경 시 좀 더 바삭한 식감을 얻을 수 있습니다.

메뉴	액세서리	베이퍼 단계	온도 (°C)	시간 (분)
바삭껍질 돼지고기 구이	트레이 + 인서트 랙 (3단)	중간	170-180	90-120
통닭	트레이 + 인서트 랙 (2단)	중간	190-200	55-65
조각닭	트레이 + 인서트 랙 (3단)	중간	210-220	25-30
생선구이*	트레이 + 인서트 랙 (3단)	중간	160-180	20-30
흰살 생선포 구이*	트레이 + 인서트 랙 (3단)	낮음	190-200	10-20

* 생선의 경우 촉촉한 식감을 위해 조리 완료까지 베이퍼 그릴+컨벡션 모드를 유지해 주세요.

베이퍼 하단히터+컨벡션 ()

바삭한 식감을 위해 예열 후 조리하는 것이 좋습니다.

메뉴	액세서리	베이퍼 단계	온도 (°C)	시간 (분)
홈메이드 피자	트레이 (2단)	중간	190-200	15-20
키슈 로렌	와이어 랙 (2단) 22-24 cm 오븐 용기	낮음	180-190	20-30
포카치아	와이어 랙 (2단) 22-24 cm 사각틀	낮음	200-210	15-20

스마트 쿠킹

프로페셔널 로스팅 (🔥)

예열없이 식재료를 넣고 조리온도를 세팅하면, 조리 시작과 함께 빠른 속도로 오븐 내부의 온도를 올려주므로 육류의 겉면을 단시간에 구워 육즙의 손실을 최소화합니다. 이후 다시 낮은 온도로 천천히 고기의 내부를 익혀 주어 육즙이 풍부한 로스팅 요리를 맛볼 수 있습니다.

메뉴	액세서리	온도 (°C)	시간 (시간)
로스트 비프	트레이 + 인서트 랙 (3단)	80-100	3-4
통삼겹살 구이	트레이 + 인서트 랙 (3단)	80-100	4-5
소고기 등심 구이, 두께 5-6 cm	트레이 + 인서트 랙 (3단)	60-80	4-5

로스팅 온도센서

육류나 닭고기의 가장 두꺼운 부분의 중심부에 로스팅 온도센서를 꽂아 사용합니다. 로스팅 온도센서를 사용할 경우, 원하는 중심온도를 설정하면 자동으로 조리가 완료되므로 시간을 설정할 수 없습니다.

메뉴	중심온도 (°C)
소고기	약간 익힘
	익힘
	많이 익힘
돼지고기	80-85
닭고기	85-90

에코 컨벡션 (🌿)

조리 시 에너지를 절약할 수 있습니다. 에코 컨벡션 모드에서는 예열하지 않고 바로 사용합니다.

메뉴	액세서리	온도 (°C)	시간 (분)
머랭 쿠키	트레이 (2단)	90-100	100-140
과일 크럼블	와이어 랙 (3단) 22-24 cm 오븐 용기	160-180	60-80
구운 감자	트레이 + 인서트 랙 (3단)	190-200	70-80
소시지	트레이 + 인서트 랙 (3단)	160-180	20-30
모듬 야채 구이	트레이 (3단)	200-220	25-35
냉동 감자 튀김	트레이 (3단)	180-200	25-35

자동 조리

- 자동조리는 총 50개이며, 이중 15개는 한식 메뉴입니다.
- 자동조리 번호 및 중량에 맞게 조리해 주세요. 조리물의 크기나 두께에 따라 익힘 및 브라우닝을 5단계로 조절할 수 있습니다.
- 베이퍼를 사용하는 경우에는 물 500 ml를 물통에 넣어주세요.

⚠ 경고

조리 시, 뜨거운 오븐 장갑을 사용해 주세요.

1. 베이킹 및 그라탕

모든 메뉴는 예열 후에 조리합니다. 예열이 완료되면 예열 완료 신호음이 울립니다. 내열성이 충분한 오븐 전용 용기를 사용해 주세요.

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
1	감자 그라탕	1.0~1.5	와이어 랙 (3단)	감자 800 g, 생크림 100 ml, 계란 1개, 모짜렐라 치즈 150 g, 소금 약간, 후추 및 너트맥 약간
				감자는 껍질을 벗겨 3 mm 두께로 썰어 22~24 cm 오븐 전용 그라탕 용기에 차곡차곡 담아주세요. 치즈를 제외한 모든 재료를 고루 섞어 감자 위에 붓고 치즈를 얹어주세요.
2	야채 그라탕	0.8~1.2	와이어 랙 (3단)	야채 (토마토, 양파, 당근 등) 800 g, 생크림 150 ml, 계란 1개, 모짜렐라 치즈 150 g, 올리브유 1큰술, 소금 약간
				야채는 깨끗이 씻고 3~5 mm 두께로 썰어 22~24 cm 오븐 전용 그라탕 용기에 차곡차곡 담아주세요. 그 위에 올리브유를 뿌리고, 치즈를 제외한 모든 재료를 고루 섞어 야채 위에 붓고 치즈를 얹어주세요.
3	라자냐	1.0~1.5	와이어 랙 (3단)	건 라자냐 면 150 g, 모짜렐라 치즈 200 g, 파슬리 가루 약간 소스: 다진 쇠고기 500 g, 토마토 소스 100 g, 소고기 육수 100 ml, 양파 1개
				기름을 두른 팬에 다진 쇠고기와 잘게 썬 양파를 볶다가 토마토 소스와 소고기 육수를 첨가하여 토마토 고기 소스를 만들어주세요. 오븐 용기에 삶은 라자냐 면과 토마토 쇠고기 소스, 모짜렐라 치즈 순으로 반복해서 치즈가 제일 위에 오도록 얹어주세요.

스마트 쿠킹

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
4	라따뚜이	1.2-1.5	와이어 랙 (2단)	가지 2개, 애호박 1개, 토마토 3개, 홍피망 또는 황피망 2개, 양파 1개, 다진 마늘 3쪽, 올리브유 3큰술, 와인 1 큰술, 소금과 후추 약간
		가지와 애호박은 1 cm 두께로 자르고, 씨를 제거한 피망과 토마토는 모양을 맞춰 잘라주세요. 기름을 두른 팬에 양파와 다진 마늘을 볶다가 나머지 야채들을 넣어 함께 볶고 마지막에 소금과 후추 및 허브로 간을 하여 오븐 용기에 담아주세요.		
5	파스타 베이크	1.2-1.5	와이어 랙 (3단)	파스타 300 g, 체다 치즈 100 g, 모짜렐라 치즈 100 g, 파슬리 가루 약간 소스: 우유 300 ml, 양파 2개, 베이컨 200 g, 버터 30 g, 중력분 30 g, 소금, 후추 약간
		버터를 녹인 팬에 중력분을 넣고 짓다가 우유를 조금씩 부어 가며 되직한 화이트 소스를 만들어주세요. 소스에 잘게 자른 베이컨과 양파, 파슬리 가루를 넣고 섞어줍니다. 삶은 파스타는 화이트 소스와 섞어 오븐 전용 그라탕 용기에 담고 그 위에 치즈를 얹어주세요.		
6	무사카	1.2-1.5	와이어 랙 (3단)	가지 400 g, 베샤멜 소스 200 ml 소스: 다진 쇠고기 300 g, 토마토 100 g, 감자 150 g, 양파 반개, 와인 50 ml, 다진 마늘 2쪽, 버터 2큰술, 오레가노, 소금, 후추 약간
		가지는 1 cm 두께로 썰어 소금을 뿌려둡니다. 버터를 두른 팬에 잘게 썬 양파와 다진 쇠고기, 오레가노를 넣어 재료가 익을 때까지 볶다가 와인과 다진 토마토를 넣고 끓여주세요. 소스가 되직해지면 소금과 후추로 간해주세요. 가지와 깍둑 썬 감자를 오븐 용기에 반 정도 담고 토마토 소스를 담아 주세요. 그 위에 가지가 맨 위에 오도록 남은 가지와 감자를 담고 베샤멜 소스와 치즈를 올려주세요.		
7	프리타타	1.2-1.5 kg	와이어 랙 (3단)	계란 8개, 우유 1/2컵, 시금치 400 g, 베이컨 8장, 토마토 150 g, 양파 1 개, 체다 치즈 100 g, 올리브유 2큰술, 소금과 후추 약간
		팬에 베이컨을 바삭하게 튀겨 기름기를 제거한 뒤 잘게 부셔서주세요. 잘게 썬 토마토와 양파를 볶고 삶은 시금치, 베이컨과 함께 오븐 용기에 담아주세요. 그 위에 계란을 붓고 잘 섞어주세요.		

2. 피자

모든 메뉴는 예열 후에 조리합니다. 예열이 완료되면 예열 완료 신호음이 울립니다.

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
1	홈메이드 피자	1.0~1.2	트레이 (2단)	반죽: 강력분 300 g, 드라이 이스트 7 g, 올리브유 1큰술, 소금 및 설탕 1큰술씩, 따뜻한 물 200 ml 토핑: 햄 100 g, 버섯 100 g, 양파 100 g, 올리브 100 g, 토마토 100 g, 모짜렐라 치즈 100 g, 토마토 소스 8큰술
		볼에 강력분과 드라이 이스트, 소금, 설탕, 올리브유를 넣고 따뜻한 물을 조금씩 부어가며 피자 반죽을 만들어 35 °C로 설정한 오븐에서 40분간 발효시켜 주세요. 큰 직사각형 형태로 반죽을 밀어 트레이 위에 얹어 토마토 소스를 바른 후, 기호에 따라 다양한 토핑을 얹고 모짜렐라 치즈를 올려주세요.		
2	냉동 피자	0.4~0.6	트레이 (3단)	냉동 피자
		트레이 위에 냉동 피자를 올려 구워주세요.		
3	칼조네	0.8~1.2	트레이 (3단)	반죽: 강력분 300 g, 드라이 이스트 7 g, 올리브유 1큰술, 소금과 설탕 1큰술씩, 따뜻한 물 200 ml 속재료: 버섯 200 g, 양파 100 g, 닭가슴살 200 g, 모짜렐라 치즈 200 g, 토마토 소스 8큰술, 올리브유 2큰술, 마늘 4쪽
		볼에 강력분과 드라이 이스트, 소금, 설탕, 올리브유를 넣고 따뜻한 물을 조금씩 부어 가며 피자 반죽을 만들어 35 °C로 설정한 오븐에서 40분간 발효시켜 주세요. 기름을 두른 팬에 잘게 자른 닭가슴살과 양파, 마늘을 볶다가 버섯과 토마토 소스를 넣고 몽근하게 졸입니다. 발효가 완료된 반죽은 4등분하여 타원형으로 만들고, 졸인 재료들을 넣어 가장자리를 손끝으로 꼬집어 붙여 주세요.		

스마트 쿠킹

3. 파이/타르트/페이스트리

모든 메뉴는 예열 후에 조리합니다. 예열이 완료되면 예열 완료 신호음이 울립니다.

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
1	키슈 로렌	1.2-1.5	와이어 랙 (2단)	반죽: 박력분 200 g, 버터 80 g, 계란 1 개 속재료: 계란 5개, 베이컨 200 g, 시금치 200 g, 우유 100 ml, 크림 200 ml, 체다 치즈 200 g, 소금과 후추 약간
				볼에 박력분과 버터, 계란 1개를 넣고 섞어 페이스트리 반죽을 만든 뒤, 냉장고에서 30분간 휴지시켜 주세요. 팬에 베이컨을 바삭하게 튀겨 기름기를 제거한 뒤 잘게 부셔주세요. 페이스트리 반죽을 밀어 오븐 용기에 넣고, 베이컨과 삶은 시금치를 올리세요. 나머지 재료들을 모두 섞어 페이스트리 반죽 위에 부어주세요.
2	애플 파이	1.2-1.4	와이어 랙 (2단)	반죽: 박력분 250 g, 설탕 125 g, 냉장 버터 175 g, 계란 1개, 바닐라 설탕 8 g, 소금 약간 속재료: 사과 750 g, 설탕 40 g, 레몬즙 1큰술, 건포도 50 g, 시나몬 가루 1/2 큰술, 빵가루 2큰술
				볼에 박력분과 설탕, 바닐라 설탕, 작게 썬 냉장버터와 계란 3/4개를 넣고 섞어 페이스트리 반죽을 만든 뒤, 냉장고에서 30분간 휴지시켜 주세요. 반죽의 3/4를 5 mm 두께로 밀어 파이틀에 넣어주세요. 사과는 껍질을 벗겨 작게 깎둑썰기하고 레몬주스와 건포도, 설탕, 시나몬 가루와 함께 섞어 주세요. 반죽 위에 빵가루를 깔고 그 위에 파이 속을 채워주세요. 남은 반죽은 줄 형태로 잘라 파이 윗부분을 격자형태로 덮어주고, 남은 계란을 이용해 계란물을 만들어 발라주세요.
3	애플 퍼프 페이스트리*	0.3-0.4	트레이 (3단)	반죽: 박력분 120 g, 설탕 60 g, 냉장 버터 90 g, 계란 반 개, 소금 약간 속재료: 사과 300 g, 설탕 50 g, 시나몬 가루 1/2 큰술, 옥수수 전분 1/2 작은술
				볼에 박력분과 설탕, 작게 썬 냉장버터와 계란 반 개를 넣고 섞어 페이스트리 반죽을 만든 뒤, 냉장고에서 30분간 휴지시켜 주세요. 볼에 작게 깎둑썰기한 사과와 설탕, 시나몬 가루, 옥수수 전분을 넣고 잘 섞어주세요. 페이스트리 반죽은 5 mm 두께로 밀어 정사각형 모양으로 만들어주세요. 속재료를 페이스트리 위에 놓고 반을 접어 삼각형 모양으로 만든 뒤, 포크로 가장자리를 눌러 마무리하고 계란물을 발라주세요.

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
4	마들렌	0.1-0.3	와이어 랙 (3단)	설탕 100 g, 꿀 100 g, 중력분 250 g, 베이킹 파우더 8 g, 버터 125 g, 계란 3 개, 우유 70 ml
		설탕과 꿀, 계란을 먼저 섞다 따뜻한 우유와 중력분, 베이킹 파우더, 녹인 버터를 넣고 함께 섞어주세요. 냉장고에서 1시간 휴지시킨 후 마들렌 틀에 붓고 구워주세요.		
5	클라푸티	1.0-1.2	와이어 랙 (3단)	베리류 또는 체리 400 g, 중력분 75 g, 황설탕 100 g, 계란 3개, 크림 200 ml, 우유 100 ml, 바닐라 에센스 1큰술
		오븐 용기에 다양한 종류의 베리(딸기, 블루베리, 크랜베리 등) 또는 체리를 담고, 나머지 재료들을 모두 섞어 그 위에 부어주세요.		

* 베이퍼 컨벡션 조리를 위해 물통에 물을 500 ml 채워주세요.

4. 홈베이킹

모든 메뉴는 예열 후에 조리합니다. 예열이 완료되면 예열 완료 신호음이 울립니다.

보다 전문적인 베이킹을 위해 일부 메뉴는 베이퍼 기능을 사용합니다. 가이드에 따라 물을 넣어주세요.

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
1	식빵*	0.6-0.7	와이어 랙 (2단)	강력분 350 g, 드라이 이스트 25 g, 설탕 30 g, 버터 25 g, 소금 1큰술, 따뜻한 물 200 ml
		볼에 강력분, 소금, 드라이 이스트, 버터와 물 절반을 넣고 반죽해 주세요. 남은 물을 조금씩 넣어 가며 반죽을 완성하고, 따뜻한 곳에서 반죽이 2배가 될 때까지 1차 발효시켜 주세요. 발효된 반죽의 공기를 빼고 3등분으로 나눠주세요. 타원형으로 성형하여 식빵틀에 담고, 젖은 천을 덮어 30분간 2차 발효한 후 구워주세요.		
2	잡곡빵*	0.8-0.9	와이어 랙 (2단)	잡곡 밀가루 500 g, 드라이 이스트 10 g, 설탕 2큰술, 소금 약간, 올리브유 2큰술, 따뜻한 물 200 ml
		볼에 잡곡 밀가루, 드라이 이스트, 소금, 설탕을 넣고 섞다가 물과 올리브유를 조금씩 넣어 가며 부드럽게 반죽을 만들어 주세요. 빵틀에 반죽을 담고 따뜻한 곳에서 반죽이 2배가 될 때까지 발효한 후 구워주세요.		

스마트 쿠킹

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
3	포카치아	0.8-0.9	와이어 랙 (2단)	강력분 500 g, 드라이 이스트 10 g, 올리브유 2큰술, 소금 약간, 찬물 300 ml
				볼에 강력분, 소금, 드라이 이스트, 올리브유와 물 절반을 넣고 반죽해 주세요. 남은 물을 조금씩 넣어 가며 반죽을 완성하고, 따뜻한 곳에서 반죽이 2배가 될 때까지 1차 발효시켜 주세요. 반죽의 공기를 빼고 사각형으로 성형하여 사각 빵틀에 담아 2차 발효시켜 주세요. 발효된 반죽 위에 엄지손가락으로 구멍을 내어 그 위에 로즈마리와 올리브유를 뿌리고 구워주세요.
4	호두빵*	1.0-1.1	트레이 (3단)	통밀가루 350 g, 강력분 200 g, 드라이 이스트 8 g, 설탕 1큰술, 소금 1/2큰술, 물 400 ml, 호두 150 g
				볼에 통밀가루, 강력분, 소금, 설탕, 드라이 이스트와 물 절반을 넣고 반죽해 주세요. 남은 물을 조금씩 넣어 가며 반죽을 완성하고, 따뜻한 곳에서 반죽이 2배가 될 때까지 발효시켜 주세요. 반죽과 다진 호두를 섞어 동그랗게 빚고, 윗부분에 5 mm 깊이로 살짝 칼집을 내어 구워주세요.
5	피타빵	0.4-0.5	트레이 (3단)	강력분 250 g, 드라이 이스트 10 g, 설탕 10 g, 소금 10 g, 올리브유 10 g, 따뜻한 물 200 ml
				볼에 강력분, 소금, 설탕, 드라이 이스트와 물 절반을 넣고 반죽해 주세요. 남은 물을 조금씩 넣어 가며 반죽을 완성하고, 따뜻한 곳에서 반죽이 2배가 될 때까지 발효시켜 주세요.

* 베이퍼 컨벡션 조리를 위해 물통에 물을 500 ml 채워주세요.

5. 케이크/디저트

모든 메뉴는 예열 후에 조리합니다. 예열이 완료되면 예열 완료 신호음이 울립니다.

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
1	스펀지케이크	0.5-0.6	와이어 랙 (2단)	중력분 200 g, 베이킹파우더 3 g, 설탕 150 g, 버터 150 g, 계란 3개
		설탕과 버터를 크림 상태가 될 때까지 섞은 뒤, 계란을 넣고 조금 더 섞어주세요. 체 친 중력분과 베이킹파우더도 함께 섞어주세요. 반죽을 24-26 cm 케익틀에 담아 구워주세요.		
2	마블케이크	0.7-0.8	와이어 랙 (2단)	중력분 200 g, 베이킹파우더 3 g, 설탕 150 g, 버터 150 g, 계란 3개, 우유 50 ml, 바닐라 에센스 1작은술, 코코아파우더 2큰술
		설탕과 버터를 크림 상태가 될 때까지 섞은 뒤, 계란을 넣고 조금 더 섞어주세요. 체 친 중력분과 베이킹파우더도 함께 섞어주세요. 반죽을 두 볼에 나눠 담고 한 쪽에는 바닐라 에센스를, 다른 쪽에는 코코아파우더를 첨가하여 함께 섞어주세요. 두 반죽을 케익틀에 번갈아 담고, 칼로 휘저어서 마블 모양을 만들어 주세요.		
3	파운드케이크	0.7-0.8	와이어 랙 (2단)	중력분 200 g, 베이킹파우더 4 g, 설탕 160 g, 버터 160 g, 계란 3개, 소금 2 g, 따뜻한 물 40 ml, 바닐라 에센스 2 g
		설탕과 버터를 크림 상태가 될 때까지 섞은 뒤, 소금과 계란을 넣어 함께 섞고, 따뜻한 물을 조금씩 부어주세요. 체 친 중력분과 베이킹파우더, 바닐라 에센스도 함께 넣어 섞어준 뒤, 25 cm 케익틀에 담아 구워주세요.		
4	브라우니	0.3-0.4	와이어 랙 (3단)	중력분 45 g, 설탕 1/2컵, 버터 1/4컵, 계란 1개, 코코아파우더 20 g (시판 브라우니 믹스 사용 가능)
		설탕과 계란을 충분히 섞은 뒤, 녹인 버터를 넣고 함께 섞어주세요. 체 친 중력분과 베이킹파우더를 넣어 부드럽게 섞어주세요. 버터를 바른 오븐 용기에 반죽을 붓고 구워주세요.		
5	과일 크림볼	0.8-1.2	와이어 랙 (3단)	과일 600 g 반죽: 중력분 200 g, 버터 100 g, 설탕 100 g, 소금 2 g, 시나몬 가루 2 g
		중력분과 버터, 설탕, 소금, 시나몬 가루를 모두 섞어 크림볼을 만들어 주세요. 과일을 한 입 크기로 잘라 오븐 용기에 깔고, 그 위에 크림볼을 골고루 뿌려 주세요.		

스마트 쿠킹

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
6	스콘	0.5-0.6	트레이 (3단)	중력분 300 g, 베이킹파우더 6 g, 버터 60 g, 계란 3개, 우유 100 ml, 설탕 30 g, 소금 3 g, 바닐라 에센스 5 g
		중력분과 베이킹파우더, 설탕과 소금을 섞다 작게 썬 냉장버터를 넣고 크럼블을 만들어 주세요. 크럼블에 계란 2개와 우유를 넣어 반죽을 완성하고 냉장고에 1시간 정도 휴지시켜 주세요. 휴지한 반죽은 25 mm 두께로 밀어 6-8 cm 지름의 원형 커터로 찍어내어 계란물을 바르고 구워주세요.		

6. 오븐 구이

재료 본연의 맛을 내기 위해 신선한 재료를 사용해 주세요. 만일 냉동 재료를 사용하게 될 경우, 충분히 해동해 주세요. 오븐 구이의 메뉴들은 예열 없이 조리합니다. 육류나 닭고기는 완성 후 호일을 덮어 약 10분 정도 두면 촉촉한 식감을 즐길 수 있습니다. 일부 메뉴는 가이드에 따라 로스팅 온도센서를 사용해주세요.

1) 육류

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
1	로스트 비프*	0.8-2.0	트레이 + 인서트 랙 (3단)	등심(또는 안심) 1 kg, 로즈마리 약간, 소금 및 후추 약간
		등심을 소금과 후추, 로즈마리로 양념하고 냉장고에서 1시간 정도 숙성시켜 주세요. 와이어 랙에 숙성시킨 등심을 놓고 중심부에 로스팅 온도센서를 꽂아 익힘 단계를 조절하여 구워주세요.		
2	바삭겹질 돼지고기 구이*	0.8-2.0	트레이 + 인서트 랙 (3단)	통삼겹살 1.5 kg, 다진 로즈마리 2큰술, 다진 마늘 4쪽, 올리브유 3큰술, 소금 약간
		기름이 빠질 수 있게 통삼겹살의 겹질에 칼집을 몇 군데 내어 주세요. 다진 마늘과 로즈마리, 소금, 올리브유를 발라 양념하고, 중심부에 로스팅 온도센서를 꽂아 익힘 단계를 조절하여 구워주세요.		
3	바비큐 폭립	0.8-1.6	트레이 + 인서트 랙 (3단)	돼지갈비 2대, 바비큐 소스 1-2컵
		준비한 돼지갈비에 바비큐 소스를 고루 발라 1시간 정도 재운 뒤 구워주세요.		

* 로스팅 온도센서를 사용해 주세요.

2) 닭고기

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
1	통닭*	0.8-1.6	트레이 + 인서트 랙 (2단)	통닭 1마리, 버터 1큰술, 소금 및 후추 약간
		닭은 깨끗이 씻어 안팎의 물기를 제거해 주세요. 닭 전체에 소금과 후추를 뿌려 간하고, 버터를 발라주세요. 닭의 날개와 다리는 가지런히 접고, 가슴 부분이 위로 오도록 인서트 랙에 놓아주세요.		
2	닭다리	0.5-1.0	트레이 + 인서트 랙 (3단)	닭다리 5-6개, 올리브유 1큰술, 소금 및 후추 약간
		닭다리는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고, 소금과 후추, 올리브유를 잘 섞어 닭다리에 발라주세요.		
3	치킨 케밥	0.6-0.8	트레이 + 인서트 랙 (3단)	닭가슴살 3장, 올리브유 1큰술 소스: 간장 3큰술, 꿀 2큰술, 소금 1작은술, 마늘 1작은술, 후추 1작은술, 허브 믹스 1작은술
		닭가슴살을 한 입 크기로 잘라 올리브유를 제외한 소스 재료들을 모두 섞어 30분 이상 재워주세요. 꼬치에 닭가슴살을 꿰고 올리브유를 발라 구워주세요.		

* 로스팅 온도센서를 사용해 주세요.

3) 생선

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
1	고등어	0.3-0.8	트레이 + 인서트 랙 (3단)	고등어 1~2마리, 소금 약간
		손질된 고등어를 깨끗이 씻은 후 물기를 제거해 주세요. 고등어는 2~3토막 내어 등쪽에 칼집을 넣고, 껍질이 위로 오게끔 인서트 랙에 놓아주세요.		
2	삼치	0.3-0.8	트레이 + 인서트 랙 (3단)	삼치 1~2마리, 소금 약간
		손질된 삼치를 깨끗이 씻은 후 물기를 제거해 주세요. 삼치는 2~3토막 내어 등쪽에 칼집을 넣고, 껍질이 위로 오게끔 인서트 랙에 놓아주세요.		
3	꽂치	0.3-0.8	트레이 + 인서트 랙 (3단)	꽂치 2~4마리, 소금 약간
		내장과 지느러미를 제거한 꽂치를 깨끗이 씻은 후 물기를 제거해 주세요. 등쪽에 2 cm 간격으로 칼집을 넣고, 소금을 뿌려 간한 뒤 인서트 랙에 놓아주세요.		

스마트 쿠킹

7. 한식

오븐을 이용하여 깊은 풍미의 한식 요리를 만들 수 있습니다. 일부 메뉴는 예열 후에 조리합니다. 예열이 완료되면 예열 완료 신호음이 울립니다. 보다 전문적인 요리를 위해 일부 메뉴는 베이퍼 기능을 사용합니다. 가이드에 따라 물을 넣어주세요.

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
1	연저육찜*	1.0-1.2	와이어 랙 (2단)	통삼겹살 1 kg, 대추 5알, 인삼 3뿌리, 호두 40 g, 마늘 5쪽, 생강 1톨 양념: 간장 70 ml, 물 130 ml, 설탕 20 g, 파 50 g, 맛술 10 ml, 계피 60 g, 마늘 25 g, 생강 30 g
				삼겹살은 청주와 후추로 비린내를 제거해 주세요. 생강과 마늘, 대파, 소금을 넣고 끓인 물에 삼겹살을 약 30분간 미리 삶아주세요. 삶은 삼겹살을 오븐 용기에 담고, 양념 재료를 고루 섞어 조리합니다. 신호음이 울리면 손질한 인삼과 대추, 껍질을 벗긴 호두를 고기 위에 얹고, 더 조리해 주세요.
2	맥적*	0.8-1.0	트레이 + 인서트 랙 (3단)	돼지고기 목살 1 kg, 맛술 3큰술, 소금 약간, 생강즙 3작은술, 부추 90 g 양념: 된장 3큰술, 물엿 3큰술, 맛술 3큰술, 다진마늘 3작은술, 국간장 1과 1/2 작은술, 설탕 3작은술, 참기름 1큰술, 물 150 ml
				핏물을 제거한 목살에 잔 칼집을 넣고, 맛술, 소금, 생강즙을 섞어 10분간 재워주세요. 양념 재료를 고루 섞어 목살에 바른 뒤 30분간 숙성시켜 구워주세요. 요리가 완성되면 부추를 얹어 완성하세요.
3	단호박 갈비찜*	1.0-1.5	트레이 (2단)	소갈비 400 g, 대파 반뿌리, 마늘 3쪽, 통후추 5알, 소주 50 ml, 물 1 L, 단호박 1개, 당근 25 g, 밤 5알, 대추 5알, 은행 5알 양념: 갈비육수 50 ml, 진간장 2큰술, 설탕 1큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1큰술, 깨소금 1/2 큰술, 양파 50 g, 후추 약간
				핏물을 제거한 갈비살을 삶아 불순물을 제거하고 찬물에 헹구 대파, 통마늘, 통후추, 소주를 넣고 한번 더 끓여주세요. 갈비살에 칼집을 살짝 넣고, 양념 재료를 고루 섞어 재워주세요. 밤과 당근은 미리 익혀주세요. 단호박은 살짝 익혀 속을 파내고 모든 재료를 넣고 익혀주세요.

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
4	새송이 떡갈비*	0.5-0.7	트레이 (3단)	소갈비 600 g, 새송이버섯 3개, 풋고추 1개, 홍고추 1개 양념: 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 양조간장 3큰술, 키위즙 2큰술, 후추 약간, 다진마늘 1/2 작은술, 다진 파 2 작은술, 참기름 1작은술
				핏물을 제거한 갈비는 살만 발라 곱게 다져주세요. 새송이버섯은 0.3 cm 두께로 길게 썰고 풋고추와 홍고추는 다져주세요. 볼에 갈비살과 다진 고추, 양념 재료를 넣고 고루 섞어 치댄 뒤, 새송이버섯에 양념한 갈비살을 돌려가며 붙여 구워주세요.
5	너비아니*	0.3-0.4	트레이 (3단)	소고기(채끝, 안심) 300 g 양념: 설탕 2큰술, 양조간장 4큰술, 청주 2큰술, 배즙 4큰술, 다진 파 2 작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1 작은술, 후추 약간
				소고기는 사방 6 cm 크기, 0.5 cm 두께로 포를 떠 잔 칼집을 내어주세요. 볼에 양념 재료를 모두 넣고 고루 섞은 뒤, 소고기를 넣고 버무려 30분간 재워 구워주세요.
6	한방통닭*	1.0-1.2	트레이 + 인서트 랙 (2단)	통닭 1마리, 우유 1컵, 소금과 후추 약간, 찹쌀 1/2컵, 대추 5개, 은행 10개, 인삼 1뿌리, 구기자 감초 약간, 간장 2 큰술, 육수 1컵
				닭은 손질하여 우유 1컵을 붓고 10분간 재웠다가 씻어주세요. 찹쌀은 충분히 불려 고슬고슬하게 미리 익혀주세요. 닭에 소금, 후추로 간하고 속재료를 담은 후 다리를 실로 묶어 구워주세요.
7	장어구이	0.5-0.8	트레이 + 인서트 랙 (3단)	장어 500 g, 파 35 g, 마늘 35 g, 생강 35 g, 유장 10 g 양념: 간장 90 g, 고추장 25 g, 설탕 15 g, 물엿 15 g, 꿀 15 g, 청주 20 g, 다진 마늘 10 g, 후추 약간, 물 100 g
				손질한 장어는 핏물을 제거하고 길이로 이등분하여 유장을 발라주세요. 냄비에 양념 재료를 모두 넣어 끓이고 체에 걸러 주세요. 유장을 바른 장어는 애벌구이 한 뒤, 만들어 둔 양념장을 고루 발라 오븐에서 구워주세요.

스마트 쿠킹

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
8	전복구이*	0.8-1.0	트레이 + 인서트 랙 (3단)	전복 10마리, 실온버터 4큰술, 다진 파슬리 2작은술, 다진 마늘 2작은술, 레몬즙 2작은술, 소금 및 후추 약간
				전복은 끓는 물에 살짝 데쳐 살만 떼어내고, 껍데기는 깨끗이 씻어주세요. 내장과 쓸개, 모래주머니와 입을 제거한 후 칼집을 내어주세요. 전복을 제외한 재료를 모두 섞고 껍데기 위에 전복을 얹은 뒤 재료를 올려 구워주세요.
9	대하구이*	0.5-0.6	트레이 (3단)	대하 8~16마리, 굵은 소금
				새우는 깨끗이 씻어 수염을 자르고 내장을 제거해 주세요. 트레이에 굵은 소금을 깔고 대하를 올려 구워주세요.
10	키조개 쌈장구이*	0.5-0.6	트레이 + 인서트 랙 (3단)	키조개 2마리, 양파 1/4개, 청양고추 1개, 홍고추 반개, 쪽파 3뿌리, 다진 마늘 1작은술, 피자치즈 1/2컵 양념: 청주 1큰술, 된장 1/2 큰술, 설탕 1작은술, 고춧가루 1작은술, 통깨 1/2 작은술, 양조간장 1작은술, 고추장 1/2 작은술, 참기름 1작은술
				키조개는 살을 떼어내고 껍데기는 깨끗이 씻어주세요. 내장을 제거하고 3 cm 길이로 썰어주세요. 양파와 청양고추, 홍고추, 쪽파는 잘게 다지고, 볼에 키조개살과 모든 재료를 넣고 섞은 후 껍데기에 나눠 담아 피자치즈를 올려주세요.
11	두부선*	0.3-0.5	와이어 랙 (3단)	두부 1모, 중하 6마리, 홍피망 1/3개, 청피망 1/3개, 표고버섯 2개, 계란 1개, 다진 마늘 약간, 소금 및 후추 약간, 식용유 약간
				두부는 물기를 짜서 칼등으로 곱게 으깨고, 나머지 재료들은 잘게 다져주세요. 모든 재료를 섞고 다진 마늘, 소금, 후추를 넣어 골고루 치대주세요. 사각 오븐 용기에 식용유를 바르고 두부선을 눌러 담아주세요.
12	명란달걀찜*	0.2-0.3	와이어 랙 (3단)	계란 4개, 명란젓 60 g, 양파 반개, 대파 10 cm, 청주 2작은술, 참기름 1작은술, 멸치 육수 1컵, 후추 약간
				계란은 곱게 풀어 체에 내리고, 양파와 대파는 잘게 다져주세요. 오븐 용기에 계란물과 껍질을 제거한 명란, 나머지 재료를 넣고 잘 섞어주세요.

번호	메뉴	무게 (kg)	액세서리	재료
13	어선*	0.6-0.8	와이어 랙 (3단)	민어살 500 g, 소고기 150 g, 목이버섯 5 g, 표고버섯 15 g, 당근 50 g, 오이 150 g, 계란 2개, 후추 약간, 녹말 1/3 컵, 잣 1큰술 양념: 간장 1큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 설탕 1작은술, 참기름 1작은술 깨소금 1작은술, 후추 약간
				민어살은 넓게 포를 떠서 소금과 후추를 뿌려주세요. 버섯과 소고기는 가늘게 썰어 양념하여 볶아주세요. 당근과 오이는 채 썰어 소금에 약간 절였다가 양념하여 볶고, 계란은 황백지단을 부쳐 곱게 채 썰어주세요. 민어살을 칼등으로 두드려 얇게 펴고 녹말을 뿌려주세요. 준비한 모든 재료를 민어살 위에 놓고 돌돌 만 후, 오븐 용기에 담아주세요.
14	식혜	2.0-3.0	와이어 랙 (2단)	엿기름 2컵, 물 10컵, 따뜻한 밥 1컵, 설탕 1과 1/2컵
				엿기름은 따뜻한 물에 담가 3~4시간 정도 우려 후, 체에 걸러주세요. 오븐 용기에 우려낸 물의 윗물만 따라낸 후, 밥을 넣고 잘 섞어 랩을 씌우고 오븐에서 8시간 정도 조리해 주세요. 요리가 완성된 후 기호에 따라 설탕으로 단맛을 조절하세요.
15	육포	0.6-0.8	와이어 랙 (3단)	소고기(홍두깨) 600 g 양념: 배 1/4개, 사과 1/4개, 대파 1 뿌리, 마늘 4쪽, 생강 2톨, 양조간장 240 g, 물 1과 1/2컵
				소고기는 0.3 cm 두께로 얇게 저며 물에 담가 핏물을 빼고 물기를 제거해 주세요. 볼에 양념 재료를 고루 섞어 쇠고기를 넣고 냉장고에서 하룻밤 정도 재워 오븐에서 건조시켜 주세요.

* 베이퍼 컨벡션 조리를 위해 물통에 물을 500 ml 채워주세요.

스마트 쿠킹

스페셜 기능

해동

냉동 제품이나 베이커리류, 과일 및 케이크, 크림, 초콜릿 등의 해동에 사용하면 좋습니다. 해동에 걸리는 시간은 음식의 종류나 크기, 양에 따라 달라질 수 있습니다.

메뉴명	액세서리	온도 (°C)	시간 (분)
냉동 제품치킨 너겟, 소시지, 감자	트레이 + 인서트 랙 (3단)	50	-
베이커리류빵, 베이글, 크로와상	트레이 + 인서트 랙 (3단)	50	-
과일	와이어 랙 (3단) 오븐 용기	30	-
케이크/크림/초콜릿	와이어 랙 (3단) 오븐 용기	30	-

발효

반죽이나 홈메이드 요거트의 발효에 사용하면 좋습니다.

메뉴명	액세서리	온도 (°C)	시간 (분)
피자 반죽	와이어 랙 (2단) 오븐 용기	30-40	30-40
케이크/빵 반죽	와이어 랙 (2단) 오븐 용기	30-40	40-50
홈메이드 요거트	와이어 랙 (2단) 오븐 용기	30-40	6-7 (시간)

피자모드

피자 조리기에 사용하면 좋으며, 조리 온도와 시간은 피자 크기 및 반죽의 두께에 따라 달라질 수 있습니다.

메뉴명	액세서리	온도 (°C)	시간 (분)
홈메이드 피자	트레이 (2단)	190-210	15-25
홈메이드 썬 피자	트레이 (2단)	210-230	10-15

슬로우콕

재료의 부드러운 식감을 위해 저온에서 조리하는 기능으로, 소고기나 돼지고기를 부드러운 식감으로 즐기고 싶을 때 사용하면 좋습니다. 조리 직전, 쿡탑에서 육류의 겉면을 단시간에 구워 놓으면 조리 도중 육즙의 손실을 줄일 수 있습니다.

메뉴명	액세서리	온도 (°C)	시간 (시간)
로스트 비프	트레이 + 인서트 랙 (3단)	80-100	3-4
통삼겹살 구이	트레이 + 인서트 랙 (3단)	80-100	4-5
소고기 등심 구이, 두께 5-6 cm	트레이 + 인서트 랙 (3단)	70-80	4-5

건조

과일이나 야채, 허브 등의 건조에 사용하면 좋습니다. 건조에 걸리는 시간은 재료의 종류나 두께, 양에 따라 달라질 수 있습니다.

메뉴명	액세서리	온도 (°C)	시간 (분)
과일	와이어 랙 (3단)	70-80	300-420
야채	와이어 랙 (3단)	70-80	200-500
허브	와이어 랙 (3단)	70-80	60-90

유지보수

청소 기능

⚠ 경고

- 반드시 오븐과 액세서리가 식은 다음에 청소하세요.
- 연마 성분이 함유된 세제, 거친 솔, 수세미나 연마포, 철수세미, 칼이나 기타 연마제를 사용하지 마세요.

오븐 내부

- 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.
- 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀 청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

오븐 외관

문, 손잡이, 디스플레이 등과 같은 오븐 외관을 청소하려면 깨끗한 천과 순한 세제나 따뜻한 비눗물을 사용하고 키친타월이나 마른 수건으로 닦아 주세요.

내부에서 더운 공기가 나오므로 특히 손잡이 주변에 기름과 먼지가 남을 수 있습니다. 오븐을 사용한 후에는 손잡이를 청소하는 것이 좋습니다.

액세서리

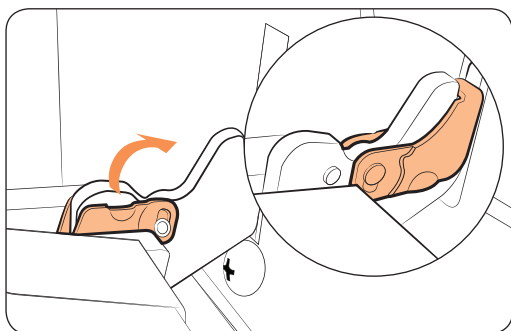
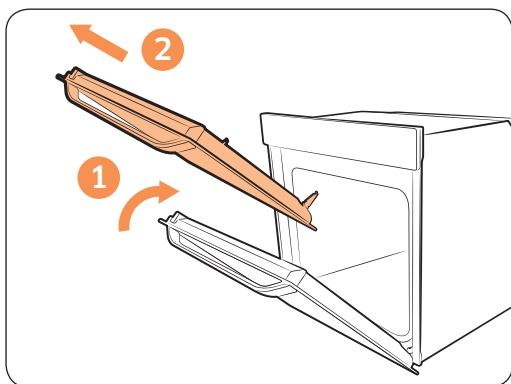
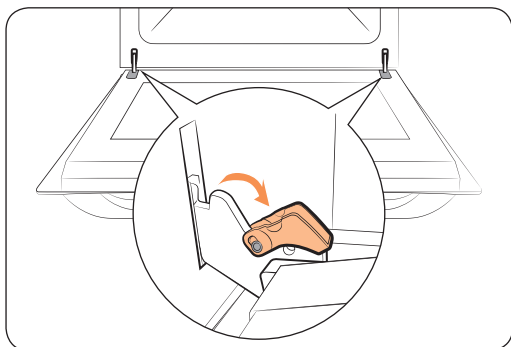
- 오븐을 사용한 후에는 항상 액세서리를 세척하고 마른 행주로 닦아 주세요. 심한 오염을 제거하려면 사용한 액세서리를 따뜻한 비눗물에 30분 정도 담가두었다가 세척하세요.
- 액세서리 청소 시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.
- 청소 시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요.

문

청소 목적 이외에는 오븐의 문을 분리하지 마세요. 청소 목적으로 문을 분리할 경우 아래 지침에 따르세요.

⚠ 경고

오븐의 문은 무겁습니다.



1. 문을 열고 양쪽 힌지의 클립을 열어젖히세요.

2. 문을 약 70° 정도 닫으세요. 양손으로 문의 측면을 잡고 힌지가 분리될 때까지 위로 당기세요.

3. 비눗물과 깨끗한 천으로 문을 세척하세요.

4. 세척이 끝나면 위의 1, 2 단계를 역순으로 수행해 문을 다시 조립하세요. 양쪽 클립 모두 힌지에 잘 체결시키세요.

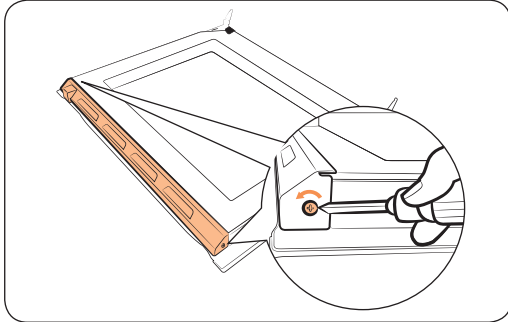
⚠ 경고

문 체결후에는 정상적으로 문이 잘 닫히는지 꼭 확인해 주세요.

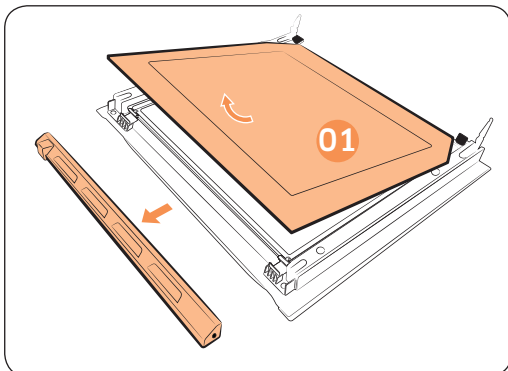
유지보수

문 유리

모델마다 다르긴 하지만 오븐의 문에는 3~4장의 유리가 서로 맞대 설치되어 있습니다. 청소 목적 이외에는 문 유리를 분리하지 마세요. 청소 목적으로 문 유리를 분리할 경우 아래 지침에 따르세요. 유리를 분리하기 이전에 장갑을 꼭 착용해 주세요.

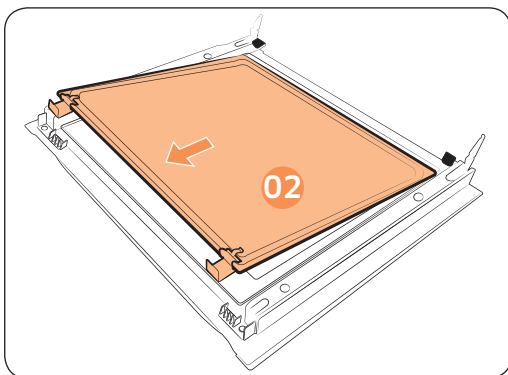


1. 드라이버로 좌우 측면의 나사를 풀어 주세요.

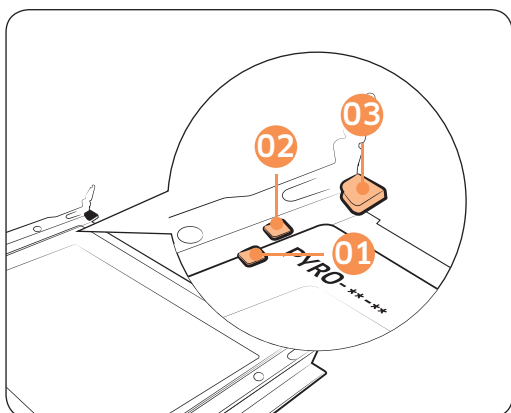
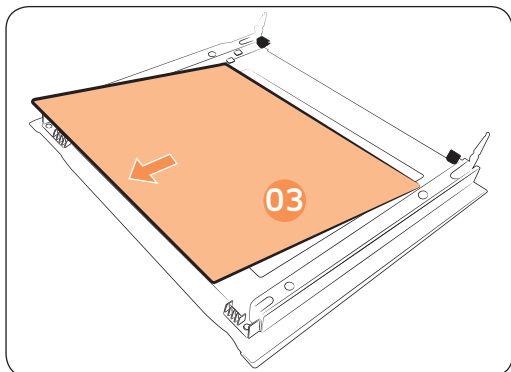


2. 화살표 방향으로 커버를 분리하세요.

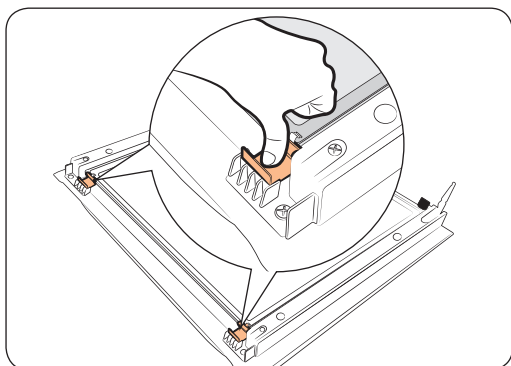
3. 문에서 첫 번째 유리를 분리하세요.



4. 화살표 방향으로 두 번째 유리를 분리하세요.



- 01 도어 클립 1
- 02 도어 클립 2
- 03 도어 클립 3



5. 화살표 방향으로 세 번째 유리를 분리하세요.
6. 비눗물과 깨끗한 천으로 유리를 세척하세요.

7. 세척을 마치고 다음과 같이 유리를 다시 조립하세요.
 - 그림을 참조하여 좌우 힌지 주위에 위치한 도어 클립 1, 2, 3을 확인하세요. 순서대로 3번 유리를 도어 클립 1 하단에 조립하고, 2번 유리는 도어 클립 1, 2 사이에 조립합니다. 1번 유리는 도어 클립 3에 조립하세요.

⚠ 주의

유리의 전후면을 구분하기 위해 각 유리 코너부의 "PYRO" 영문 마크가 올바르게 확인하세요.

예) 올바른 조립시 : PYRO-**-**

반대 방향 조립시 : **--**-OAYY

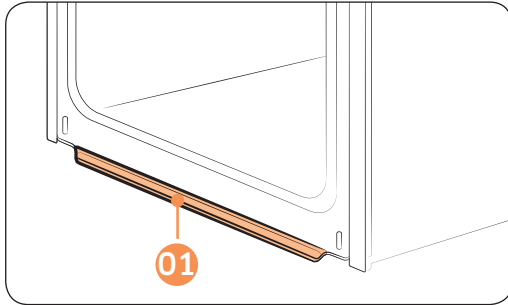
8. 2번 유리를 넣은 후 유리 클립을 눌러 보아 유리가 제대로 고정되었는지 확인하세요.
9. 위의 1, 2 단계를 역순으로 수행해 커버를 다시 조립하세요.

⚠ 경고

열기가 새는 것을 막기 위해 유리를 제대로 다시 장착했는지 확인하세요.

유지보수

물받이



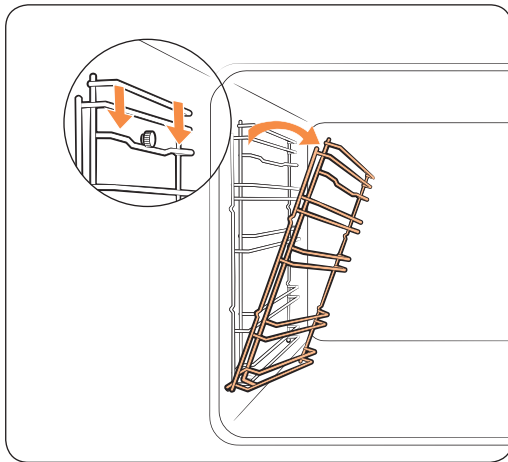
01 물받이

물받이에는 조리시 발생하는 과도한 수분과 잔여 음식이 모입니다. 정기적으로 물받이를 비우고 청소하세요.

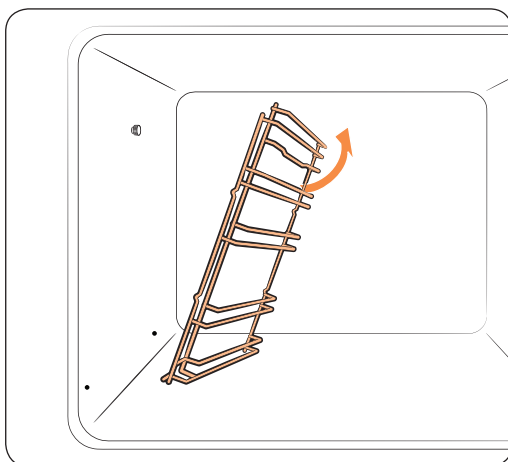
⚠ 경고

물받이에서 물이 샐 경우 해당 지역 삼성전자 서비스센터에 문의하세요.

측면 선반



1. 왼쪽 선반의 윗 부분을 누르고 약 45° 정도 내리세요.

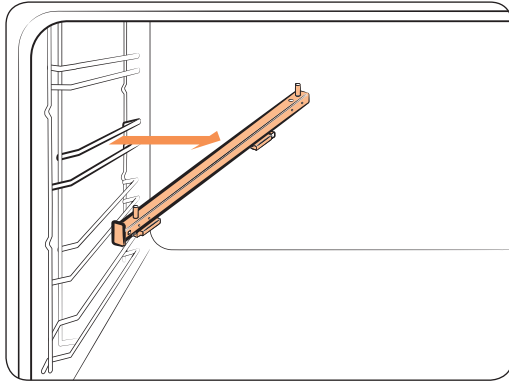


2. 왼쪽 선반의 아랫 부분을 당겨 분리하세요.
3. 같은 방법으로 오른쪽 선반을 분리하세요.
4. 양쪽 선반을 세척하세요.
5. 세척이 끝나면 위의 1, 2 단계를 역순으로 수행해 선반을 다시 조립하세요.

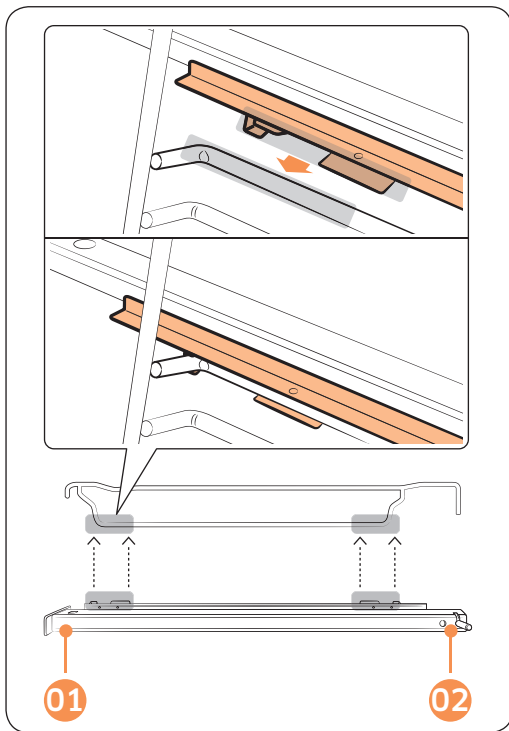
📖 참고

선반과 랙을 장착하지 않아도 오븐은 작동합니다.

텔레스코픽 레일



1. 왼쪽 선반의 레일 상단면을 살짝 눌러 화살표 방향으로 분리하세요.
2. 같은 방법으로 오른쪽 선반의 레일도 분리하세요.
3. 비눗물과 깨끗한 천으로 좌우 텔레스코픽 레일을 세척하세요.



4. 세척이 끝나면 반복해서 위의 1, 2 단계를 거꾸로 수행해 좌우 텔레스코픽 레일을 다시 장착하세요.
레일의 앞뒤 클립이 선반에 들어맞는지 확인하세요.

참고

선반의 3단에 텔레스코픽 레일을 장착하는 것이 좋습니다.

경고

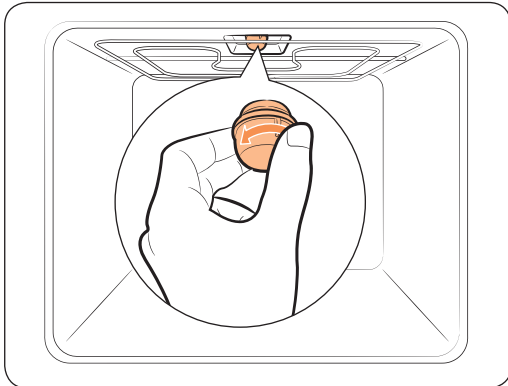
오븐의 문을 닫기 전에 반드시 텔레스코픽 레일을 먼저 밀어넣은 후 문을 닫아주세요.

01 앞
02 뒤

유지보수

교체

전구



1. 유리 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌려 분리하세요.
2. 실내등을 교체하세요.
3. 유리 뚜껑을 세척하세요.
4. 세척이 끝나면 유리 뚜껑을 원래 자리에 놓고 시계 방향으로 돌려 다시 장착하세요.

⚠ 경고

- 전구를 교체하기 전에 오븐을 끄고 전원 코드를 분리하세요.
- 25-40 W / 220-240 V, 300 °C 내열 전구만 사용하세요. 해당 지역 삼성전자 서비스센터에서 공인된 전구를 구입할 수 있습니다.
- 할로겐 전구를 만질 때에는 반드시 마른 천을 사용하세요. 전구 표면에 지문이나 땀이 묻어 수명이 단축되는 것을 막아 줍니다.

문제해결

점검 사항

오븐에 문제가 생기면 우선 아래 표를 참고하여 제시된 해결 방법을 시도해보고, 문제가 계속되면 해당 지역 삼성전자 서비스센터에 문의하세요.

문제	원인	해결 방법
버튼을 누를 수 없어요.	- 터치 모델: 외부에 물기가 묻어있습니다. - 어린이 보호 기능이 설정되어 있습니다.	- 이물질을 제거하고 다시 시도하세요. - 물기를 제거하고 다시 하세요. - 어린이 보호 기능이 설정되어 있는지 확인하세요.
시간이 표시되지 않아요.	전원이 연결되어 있지 않습니다.	전원이 연결되어 있는지 확인하세요.
오븐이 작동하지 않아요.	전원이 연결되어 있지 않습니다.	전원이 연결되어 있는지 확인하세요.
오븐이 조리 중에 멈춰요.	전원 플러그를 뽑았습니다.	전원을 다시 연결하세요.
조리 중에 전원이 꺼집니다.	- 장시간 계속 조리했습니다. - 냉각 팬이 작동하지 않아요. - 오븐을 환기가 잘 되지 않는 곳에 설치했습니다. - 같은 콘센트에 플러그를 여러 개 꽂아 사용하고 있습니다.	- 장시간 조리 후에는 오븐을 식혀주세요. - 냉각 팬 소리를 들어 보세요. - 제품 설치설명서에 지정된 간격을 유지하세요. - 플러그를 하나만 꽂으세요.
오븐이 켜지지 않아요.	전원이 연결되어 있지 않습니다.	전원이 연결되어 있는지 확인하세요.
작동 중일 때 오븐 외부가 너무 뜨거워요.	오븐을 환기가 잘 되지 않거나 통풍이 되지 않는 오븐설치장에 설치했습니다.	제품 설치설명서에 지정된 간격을 유지하세요.
문을 잘 열 수 없어요.	문과 제품 내부 사이에 음식물 찌꺼기가 끼어 있습니다.	오븐을 잘 청소한 다음 문을 다시 여세요.

문제해결

문제	원인	해결 방법
실내등이 침침하거나 켜지지 않아요.	- 실내등을 켜다가 껐습니다. - 조리 도중 실내등에 이물질이 묻었습니다.	- 전기를 절약하기 위해 실내등은 일정 시간 동안 켜져 있다가 자동으로 꺼집니다. 실내등을 눌러 다시 켤 수 있습니다. - 오븐 내부를 청소한 다음 다시 확인하세요.
본체에 전기가 흘러요.	- 전원이 제대로 접지되지 않았습니니다. - 콘센트가 접지되지 않았습니니다.	전원이 제대로 접지되어 있는지 확인하세요.
물이 떨어져요.	조리 중인 음식에 따라 물이나 증기가 나올 수 있습니다. 제품 이상이 아닙니다.	오븐을 식힌 다음 마른 행주로 닦아 주세요.
문틈으로 김이 나와요.		
오븐에 물이 남아 있어요.		
오븐 내부 밝기가 일정하지 않아요.	전기 출력이 변경되면 밝기도 변경됩니다.	조리 도중 발생하는 전기 출력 변동은 이상이 아니므로 걱정하지 마세요.
조리가 끝났는데도 팬이 계속 돌아가요.	팬은 오븐 내부를 냉각시키느라 일정 시간 동안 자동으로 작동합니다.	제품 이상이 아니므로 걱정하지 마시고, 오븐의 팬이 안전온도가 확보되어 정지할때까지 오븐 전원을 차단하지 마세요.
오븐의 온도가 올라가지 않아요.	- 문이 열려 있습니다. - 오븐 조작부를 제대로 설정하지 않았습니니다. - 가정용 퓨즈가 나갔거나 회로 차단기가 작동했습니다.	- 문을 닫고 다시 시작하세요. - 오븐 조작 및 재설정 관련 장을 참조하세요. - 퓨즈를 교체하거나 회로 차단기를 재설정하세요. 계속 반복되면 전기 기사에게 서비스를 요청하세요.

문제	원인	해결 방법
조리 중에 연기가 나와요.	- 최초 사용 중입니다. - 히터에 음식이 묻어 있습니다.	- 오븐을 처음 사용할 때 히터에서 연기가 발생할 수 있습니다. 제품의 이상이 아니며, 설명서내 “최초 동작 시 냄새 제거” 부분을 참조하여 청소를 수행합니다. - 오븐을 충분히 냉각시키고 히터에 묻은 오물을 제거하세요.
오븐을 사용할 때 타는 냄새나 플라스틱 냄새가 나요.	내열성이 없는 플라스틱 등의 용기를 사용하고 있습니다.	고온에 적합한 유리 용기를 사용하세요.
요리가 제대로 되지 않아요.	조리 도중 문을 자주 열었습니다.	조리 중에 뒤집어 주어야 하는 경우가 아니라면 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 내부 온도가 낮아져 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.
베이퍼 조리 중에 물 끓는 소리가 나요.	스팀 히터를 사용해 물이 데워져서 그렇습니다.	제품 이상이 아니므로 걱정하지 마세요.
베이퍼 조리가 안 돼요.	물통에 물이 없습니다.	물통에 물을 넣고 다시 하세요.
고온 청소 도중 제품이 뜨거워요.	고온 청소는 고온으로 진행되기 때문입니다.	제품 이상이 아니므로 걱정하지 마세요.
고온 청소 중에 타는 냄새가 나요.	고온으로 진행되는 고온 청소 도중 남아 있던 음식 찌꺼기가 타기 때문입니다.	제품 이상이 아니므로 걱정하지 마세요.
스팀 청소가 안 돼요.	온도가 너무 높아서 그렇습니다.	오븐을 식힌 다음 다시 하세요.
배수중에 소리가 나요.	배수 펌프가 작동하는 소리입니다.	배수가 완료된 뒤에는 소리가 멈추니 걱정하지 마세요.

문제해결

점검 코드

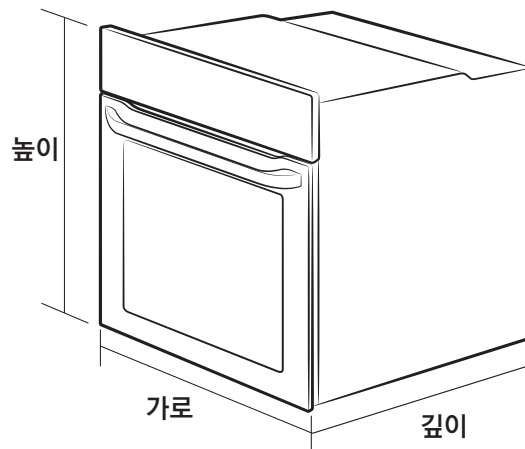
오븐이 작동하지 않을 경우 디스플레이에 점검 코드가 표시되기도 합니다. 아래 표를 확인해 제시된 해결 방법을 시도하세요.

코드	의미	해결 방법
C-d1	문 잠금 이상입니다.	오븐을 끄고 다시 시작하세요. 문제가 계속되면 30초 이상 오븐의 전원을 껐다가 다시 켜세요. 문제가 해결되지 않으면 삼성전자 서비스센터에 문의하세요.
C-20	온도 센싱 관련 이상입니다.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1		
C-70	베이퍼 관련 문제입니다.	
C-72		
C-F0	메인 PCB와 보조 PCB 간의 통신에 문제가 있습니다.	
C-F2	터치 IC <-> 메인 또는 보조 마이크 컴퓨터 간에 통신에 문제가 있습니다.	오븐을 끄고 다시 시작하세요. 문제가 계속되면 30초 이상 오븐의 전원을 껐다가 다시 켜세요. 문제가 해결되지 않으면 삼성전자 서비스센터에 문의하세요.
C-d0	버튼 이상입니다. 일정 시간 동안 버튼을 누르고 있을 때 발생합니다."	버튼을 청소하고 주변에 물기가 없는지 확인하세요. 오븐을 껐다가 다시 하세요. 문제가 계속되면 해당 지역 삼성전자 서비스센터에 문의하세요.
S-01	안전 차단 오븐을 설정 온도에서 권장 시간 이상으로 계속해서 사용했습니다. • 105 °C 이하 - 16 시간 • 105 °C ~ 240 °C - 8 시간 • 245 °C 이상 - 최대 4 시간	설정 온도별 권장시간 초과에 대한 안전 차단으로, 제품 고장이 아닙니다. 오븐 동작을 종료하고 다시 설정하여 사용하세요.

부록

제품 규격

모델명	NV73J9770RS
정격전압	220 V ~ 60 Hz
소비전력	Max 2,800 W
제품 용량	73 L
제품 중량	45.9 kg
제품 외관 치수 (핸들 미포함)	595 (가로) x 595 (높이) x 566 (깊이) mm



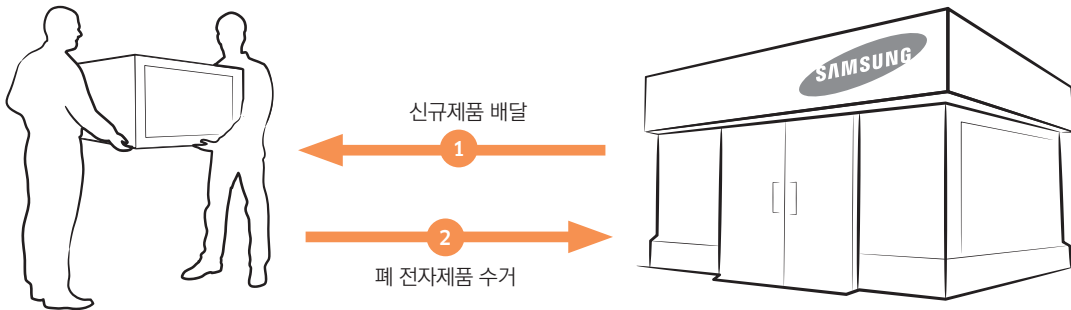
부록

폐 전자제품 처리안내

환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

무료 처리방법

고객께서 삼성전자 제품을 새로 구입하고 폐 제품을 버리고자 하는 경우, 새 제품 배달 설치 시 제조자 구분 없이 설치기사가 모든 제품을 무료로 수거해 드립니다.

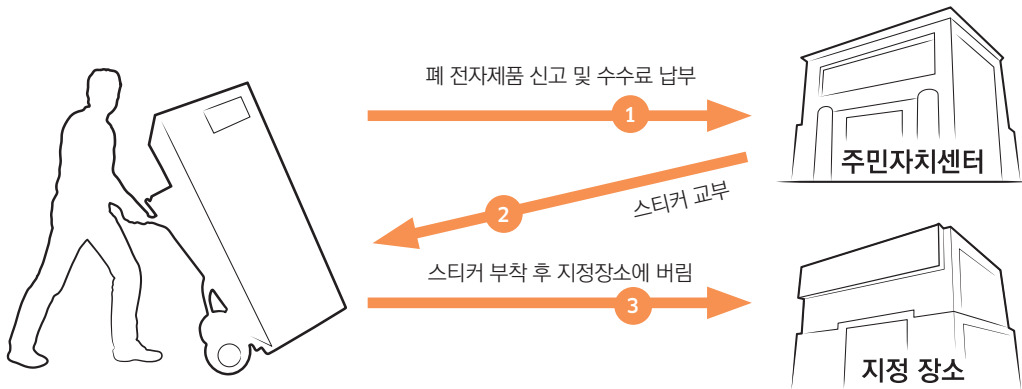


Tip!

직접 운반 (Hand Carry)이 가능한 소형 폐 제품은 제품 구입 및 수리와 상관없이 가까운 삼성전자 대리점 또는 서비스센터로 가져오시면 무료로 처리해 드립니다.

유료 처리방법

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 주민자치센터에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



제품보증서

제품보증서

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 (공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 1588-3366으로 전화주세요. 상담서비스에 의한 조치에도 불구하고 증상이 해결되지 않을 경우 휴대 및 운반이 용이한 제품 (예시 : 중량 15kg 미만 제품, 부속품 및 액세서리류)은 인근 서비스센터로 방문해 주세요. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명	모 델 명
구 입 일	Serial No.
구입대리점	판매금액

품질 보증 기간은 **1년**

부품 보유기간은 **6년**입니다.

무상서비스

※일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축되어 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

1. 부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시

소비자 피해유형	품질 보증기간 이내	품질 보증기간 이후
• 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
• 제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품교환	해당없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생	구입가 환급	해당없음
• 교환불가ensi	구입가 환급	해당없음
• 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	해당없음
• 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
• 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

2. 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해유형	품질 보증기간 이내	품질 보증기간 이후
• 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리에 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

1. 고장이 아닌 경우

- 기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

2. 소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시

3. 그 밖의 경우

- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리, 형광등, 램프류, 필터류, 리본 등)

삼성전자주식회사

<http://www.samsung.com/sec/>



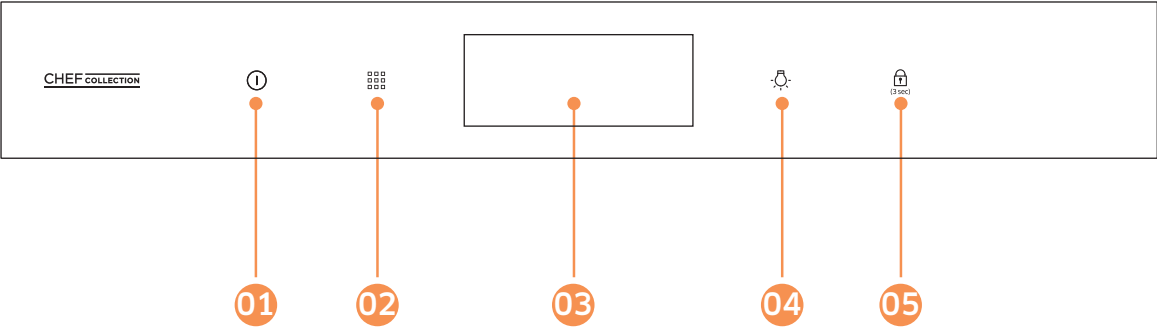
SAMSUNG

메모

간편 사용 가이드

제품 사용에 대한 간편 사용 가이드입니다. 절취선을 잘라 쉽게 볼 수 있는 곳에 두고 사용하세요.

1. 조작부 설명



01 전원	누르면 오븐이 켜집니다. 끄려면 1초간 길게 눌러 주세요. 터치 반응이 약하거나 빈 화면이 나타날 경우 (시스템 다운) 7초간 길게 누르면 오븐이 다시 시작됩니다.
02 메뉴	누르면 아래와 같이 10개의 메뉴가 표시됩니다. 오븐 기능, 스페셜 기능, 자동 조리, 셰프 레시피, 즐겨찾기, 청소 기능, 타이머, 스마트 컨트롤, 설정, 도움말
03 터치 디스플레이	처음 사용할 경우 메뉴가 표시됩니다. 처음 사용한 이후에는 최근 사용된 메뉴가 표시됩니다. 화면을 좌우로 밀어 메뉴를 탐색하고 원하는 항목을 터치하여 선택할 수 있습니다.
04 실내등	누르면 실내등이 켜지거나 꺼집니다. 문이 열리거나 오븐이 작동되기 시작하면 자동으로 켜지고 일정 시간이 지나면 전기 절약을 위해 자동으로 꺼집니다.
05 어린이 보호	사고를 예방하기 위해 모든 컨트롤을 잠급니다. 3초 간 길게 누르면 조작부가 잠기고 다시 3초 간 길게 누르면 잠금이 해제됩니다. 잠금시에는 전원 버튼만 동작합니다.

참고

본 제품은 전자레인지 기능을 가지고 있지 않습니다.

간편 사용 가이드

2. 용어 설명

조리모드

모드		온도 범위 (°C)	권장 온도 (°C)	옵션 바삭굽기	로스팅 온도센서
	컨벡션	30-275	170	O	O
		컨벡션 히터와 팬이 열을 골고루 순환시켜 동시에 다단조리를 할 수 있습니다. 베이킹 및 로스팅 등 다양한 오븐 요리가 가능합니다.			
	그릴 + 하단히터	30-275	200	-	O
		그릴히터와 하부히터가 열을 생성하는 전통적인 오븐 모드입니다. 베이킹 및 로스팅 등 다양한 오븐 요리가 가능합니다.			
	대형그릴	100-300	240	-	X
		그릴 전체에서 열을 생성하여, 넓은 면적에 두께가 얇은 재료를 조리합니다. 토스트, 스테이크, 소시지, 닭다리 등에 적합합니다.			
	에코그릴	100-300	240	-	X
		그릴 가운데서만 열을 생성하여, 소량 그릴 조리시에 사용합니다. 소량의 토스트, 스테이크, 소시지, 닭다리 등에 적합합니다.			
	팬그릴	100-275	240	-	X
		그릴에서 생성한 열을 팬이 균일하게 대류시켜, 뒤집지 않아도 위아래를 고루 익혀줍니다. 두께가 얇은 육류나 생선 그릴링에 적합합니다.			
	하단히터	100-230	190	-	X
		하단히터에서 열이 발생합니다. 베이킹이 끝날 무렵 키슈나 피자 바닥을 노릇하게 조리할 때 적합합니다.			
	그릴 + 컨벡션	40-275	190	O	O
		컨벡션 히터와 그릴히터가 열을 생성하여 육류, 닭, 생선 등의 로스팅과 그라탕, 라자냐와 같은 베이킹에 적합합니다.			
	하단히터 + 컨벡션	40-275	190	O	O
		하단히터가 열을 생성하면 컨벡션 팬은 열을 균일하게 대류시킵니다. 피자, 빵 또는 케이크 조리에 사용하세요.			
	에코 컨벡션	30-275	170	O	O
		에코 컨벡션은 최적화된 가열 시스템을 사용해 조리시 사용되는 에너지를 절약합니다. 조리시간은 길어질 수 있으며, 예열하지 않고 사용합니다.			

모드		온도 범위 (°C)	권장 온도 (°C)	옵션 바삭굽기	로스팅 온도센서
	프로페셔널 로스팅	80-200	160	-	○
		예열없이 식재료를 넣고 조리온도를 세팅하면, 자동으로 고온에 빠르게 도달하여 일정시간 동안 바삭한 표면 굽기를 합니다. 이후 미리 세팅한 온도로 변경되어 조리됩니다. 부드러운 육질을 위해 저온에서 조리해 주세요. 육류, 닭 또는 생선 조리 시에 적합합니다.			
	다면조리	40-275	170	○	○
	베이퍼 컨벡션	120-275	170	-	○
		컨벡션 모드에 고온의 베이퍼를 추가하여, 보다 전문적인 베이킹과 로스팅이 가능합니다. 베이퍼 단계는 상중하로 조정할 수 있습니다. 바게트, 식빵, 파이, 페이스트리 베이킹과 육류 및 생선 로스팅에 적합합니다.			
	베이퍼 그릴 + 컨벡션	120-275	170	-	○
		그릴+컨벡션 모드에 고온의 베이퍼를 추가하여, 보다 전문적인 로스팅을 할 수 있습니다. 베이퍼 단계는 상중하로 조정할 수 있습니다. 육류, 닭, 생선 등을 보다 바삭하게 로스팅 할 수 있습니다.			
	베이퍼 하단히터 + 컨벡션	120-275	170	-	○
		하단히터+컨벡션 모드에 고온의 베이퍼를 추가하여, 보다 전문적인 베이킹을 할 수 있습니다. 베이퍼 단계는 상중하로 조정할 수 있습니다. 피자, 발효빵, 키슈 등에 적합합니다.			

옵션

바삭굽기	음식의 윗부분에 바삭한 식감을 주려면 이 옵션을 사용하세요. 냉동 감자나 너겟과 같은 냉동 튀김류 또는 베이킹의 마지막 단계에 사용해 주세요.
------	---

스페셜 기능

모드	온도 범위 (°C)	권장 온도 (°C)	설명
보온	40-100	80	완성된 요리를 따뜻하게 보온하는 용도로 사용하세요.
그릇 데우기	30-80	60	접시 또는 오븐 그릇을 데울 때 사용하세요.

간편 사용 가이드

모드	온도 범위 (°C)	권장 온도 (°C)	설명
해동	30~60	30	냉동 제품, 베이킹 재료, 과일, 케이크, 크림, 초콜릿 해동에 사용하세요. 해동 시간은 음식의 종류, 크기, 분량에 따라 다릅니다.
발효	30~50	35	이스트 발효와 요거트 등을 만들 때 사용하세요.
피자모드	160~250	220	피자 조리에 적합합니다. 조리 온도와 시간은 피자 크기와 도우의 두께에 따라 다릅니다.
슬로우쿡	70~120	100	부드러운 육질을 위해 저온에서 요리할 때 사용하세요. 쇠고기, 돼지고기, 양고기 등을 부드럽게 로스팅할 때 적합합니다. 로스팅하기 전에 후라이팬에서 육류 표면을 바삭하게 익히는 단계를 거치는 것이 좋습니다.
건조	40~90	70	과일, 야채, 허브 건조에 사용하세요. 건조 시간은 음식의 종류, 크기, 음식량에 따라 다릅니다.

청소 기능

오븐은 4가지 청소 기능을 제공합니다.

기능	설명
고온 청소	고온 청소는 고온의 열로 청소하는 고급 청소 기능입니다. 기름기있는 잔여물을 태워버리므로 수작업에 의한 청소를 용이하게 합니다.
스팀 청소	가벼운 오염을 스팀 청소 기능으로 청소합니다.
디스케일링	요리의 맛과 질에 영향을 미치는 스팀발생기와 관 내부를 청소합니다. 오븐은 베이퍼 조리의 사용 시간을 계산하여 디스케일링이 필요한 경우 실행 여부를 묻습니다. 이때 디스케일링을 바로 실시하지 않더라도 베이퍼기능을 추가로 2시간 더 사용할 수 있습니다. 하지만 추가 2시간 이후에는 디스케일링을 완료할 때까지 더 이상 베이퍼 기능을 사용할 수 없으니, 오븐의 가이드에 따라 디스케일링을 꼭 완료해주시시오.
배수	베이퍼 기능이 끝나면, 오븐은 오븐 내부에 남아있는 물을 제거하기 위해 배수 가이드를 합니다. 청소 목적을 위해 추가적으로 배수기능을 수행하고자 할 때 사용하세요.

3. 자동 조리

보다 편리한 조리를 위해 7개 카테고리로 구성된 총 50개의 자동 조리 프로그램을 제공합니다.

조리 시간과 온도는 선택된 레시피에 따라 자동으로 조정됩니다.

조리물의 크기나 두께에 따라 익힘 및 브라우닝을 5단계로 조절할 수 있습니다.

카테고리		메뉴		무게 (kg)
1	베이킹 및 그라탕	1	감자 그라탕	1.0-1.5
		2	야채 그라탕	0.8-1.2
		3	라자냐	1.0-1.5
		4	라따뚜이	1.2-1.5
		5	파스타 베이킹	1.2-1.5
		6	무사카	1.2-1.5
		7	프리타타	1.2-1.5
2	피자	1	홈메이드 피자	1.0-1.2
		2	냉동 피자	0.4-0.6
		3	칼조네	0.8-1.2
3	파이/타르트/ 페이스트리	1	키슈 로렌	1.2-1.5
		2	애플 파이	1.2-1.4
		3	애플 퍼프 페이스트리	0.3-0.4
		4	마들렌	0.1-0.3
		5	클라푸티	1.0-1.2
4	홈베이킹	1	식빵	0.6-0.7
		2	잡곡빵	0.8-0.9
		3	포카치아	0.8-0.9
		4	호두빵	1.0-1.1
		5	피타빵	0.4-0.5
5	케이크/디저트	1	스폰지케이크	0.5-0.6
		2	마블케이크	0.7-0.8
		3	파운드케이크	0.7-0.8
		4	브라우니	0.3-0.4
		5	과일 크럼블	0.8-1.2
		6	스콘	0.5-0.6

간편 사용 가이드

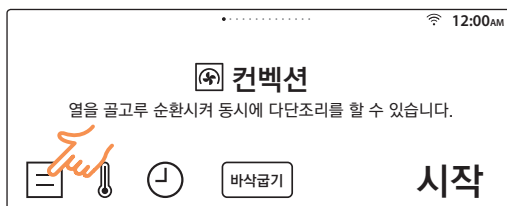
카테고리		메뉴				무게 (kg)
6	오븐 구이	1	육류	1	로스트 비프	0.8-2.0
				2	바삭껍질 돼지고기 구이	0.8-2.0
				3	바비큐 폭립	0.8-1.6
		2	닭고기	1	통닭	0.8-1.6
				2	닭다리	0.5-1.0
				3	치킨 케밥	0.6-0.8
		3	생선	1	고등어	0.3-0.8
				2	삼치	0.3-0.8
				3	꽂치	0.3-0.8
7	한식	1	연저육찜			1.0-1.2
		2	맥적			0.8-1.0
		3	단호박 갈비찜			1.0-1.5
		4	새송이 떡갈비			0.5-0.7
		5	너비아니			0.3-0.4
		6	한방통닭			1.0-1.2
		7	장어구이			0.5-0.8
		8	전복구이			0.8-1.0
		9	대하구이			0.5-0.6
		10	키조개 쌈장구이			0.5-0.6
		11	두부선			0.3-0.5
		12	명란달걀찜			0.2-0.3
		13	어선			0.6-0.8
		14	식혜			2.0-3.0
		15	육포			0.6-0.8

4. 수동 조리 (일반 세팅)

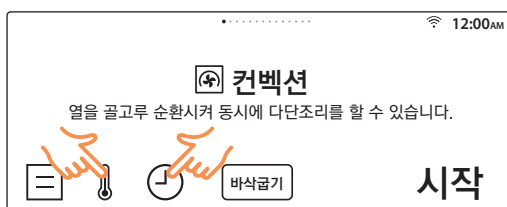
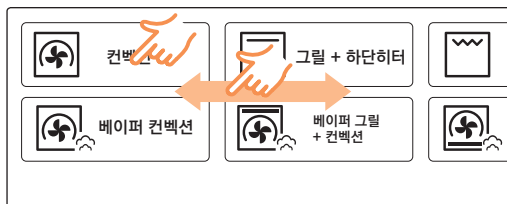
오븐 기능



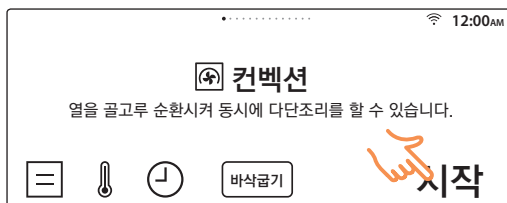
1. 기본 화면에서 좌우로 밀어 조리 모드를 선택하세요.



또는 왼쪽 하단의 목록 아이콘을 터치하여 표시되는 목록에서 원하는 조리 모드를 선택할 수 있습니다.



2. 온도 및 조리 시간, (필요한 경우) 베이퍼 단계를 변경하거나 원하는 옵션을 선택하세요.

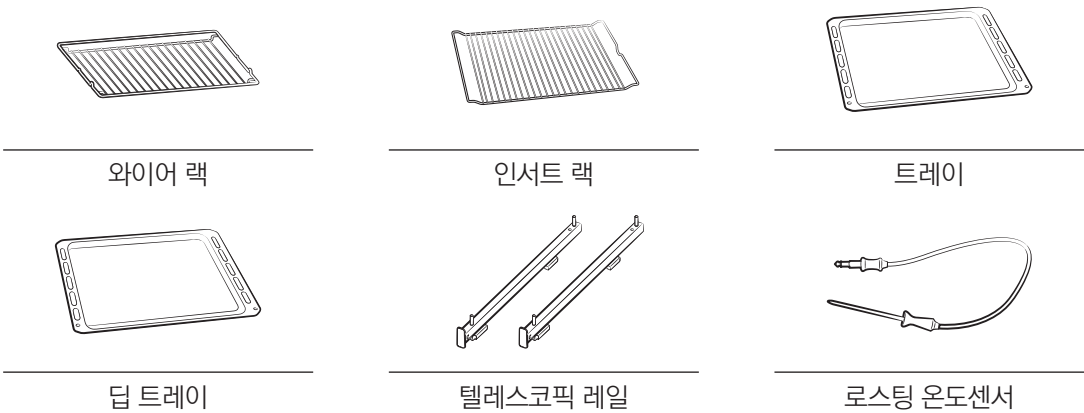


3. 시작을 터치하세요.

간편 사용 가이드

5. 액세서리

오븐은 다양한 음식의 조리를 도와주는 여러가지 액세서리와 함께 제공됩니다.



기본 사용법

조리시 활용도를 높이기 위해 각 액세서리의 사용 방법을 숙지하세요.

와이어 랙	그릴링과 로스팅에 사용합니다. 조리 가이드에 따라 올바른 위치에 놓고 조리하세요.
인서트 랙	트레이와 함께 사용하며, 오븐 바닥에 찰이 떨어지는 것을 막아줍니다.
트레이	트레이 (깊이 : 30 mm)는 각종 음식 조리 및 로스팅에 사용합니다. 오븐 바닥으로 찰이 떨어지지 않도록 인서트 랙을 사용하세요. 경사면이 앞쪽을 향하도록 넣습니다.
딥 트레이	딥 트레이 (깊이: 50 mm)는 로스팅에 사용되며, 인서트 랙을 함께 사용하기도 합니다. 경사면이 앞쪽을 향하도록 넣습니다.
텔레스코픽 레일	다음과 같이 텔레스코픽 레일을 사용해 트레이를 삽입하세요. 1. 오븐에서 레일을 꺼내세요. 2. 레일 위에 트레이를 놓고 오븐 안으로 밀어 넣으세요. 3. 오븐의 문을 닫으세요.
로스팅 온도센서	로스팅 온도센서로 조리할 육류의 내부 온도를 측정합니다. 오븐과 함께 제공되는 로스팅 온도센서만 사용하세요.

6. 주의 문구

⚠ 주의

- 스팀 조리 후 위생을 위해 배수를 디스플레이 안내에 따라 실시해주세요.
- 완벽한 배수를 위해 반드시 오븐이 자동으로 배수를 종료할때까지 기다려주시고, 물통의 물은 위생을 위해 반드시 비워주세요.

⚠ 주의

- 조리 중이나 종료 직후 문, 히터, 부속품 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요. 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.
- 조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요. 뜨거운 수증기가 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 주의

- Built-in 가구장은 약 50 kg의 무게를 견딜 수 있도록 견고한지, 고온(95 °C 이상)용 인지 확인하세요.
- 빌트인장에는 반드시 환기 및 통풍을 위한 환기통로가 있어야 합니다.

메모

메모

메모

메모



사용설명서

전기 오븐

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 전국 어디서나 1588-3366 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	02-541-3000 080-022-3000
사이버 서비스센터 홈페이지	인터넷 홈페이지
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	www.samsung.com/sec/
삼성전자주식회사 제조자 : 삼성전자(주) / 제조국가 : 태국	

DG68-00618K-02



한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
산업통상자원부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.