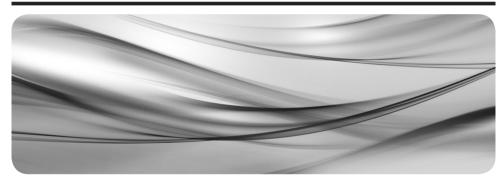


# 삼성 스마트 오븐

True Built In Smart Oven

사용설명서



DG68-00052G-04



이 사용설명서는 100 % 재생지를 사용하였습니다.

#### HSB-C420HS HSB-C421HS HSB-C427HSTA

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다. (FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

#### True Built In Smart Over

#### 빠르고 맛있는 요리

▶ 오븐, 그릴, 전자레인지 기능이 모두 있어 복합 열원의 입체가열로 겉과 속을 동시에 익혀 주기 때문에 일반 오븐보다 3배로 빠른 시간에 맛있는 조리가 가능합니다.

#### 알아서 척척! 자동조리

▶ 자주 먹는 음식 13가지에 대해 메뉴와 분량만 선택하면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

#### 깨끗하고 위생적인 스팀청소

▶ 오븐 요리 후 청소가 어렵고 불편하셨나요? 뜨거운 스팀으로 세제 없이도 내부의 찌든 음식물 찌꺼기도 쉽게 청소할 수 있는 스마트 오븐의 스팀청소 기능을 이용하시면 청소가 간편해집니다.



▶ 스마트 오븐은 오븐, 그릴, 전자레인지 기능이 한 공간에 모여 있기 때문에 주방의 공간을 보다 넓게 활용할 수 있으며, 세련된 디자인으로 주방의 품격까지 한층 올려 드립니다.

# 준비편

중요 안전 설명서4안전을 위한 주의사항4설치 관련4전원 관련5사용 관련6청소 관련14설치방법15일반형 설치하기15접지하기16	빌트인형 설치하기 17 오븐 장 준비 17 제품 설치하기 18 <b>알아두기 19</b> 각 부분의 이름 19 선반정보 19 부속품과 사용방법 20 법랑접시 사용할 때 20 사용가능한 그릇의 종류 21
사용편	
버튼과 표시부22조작부22기능선택 다이얼22일반기능 버튼부23알아두기26진행 표시부26기능설명26처음 사용할 때28현재시간 설정28소리 꺼짐 / 켜짐 기능28잠금 기능29자동냉각 기능29	정지 / 취소 / 절전 기능 29 <b>수동조리 30</b> 열풍오븐 / 파워그릴 30 레인지 33 <b>자동조리 34</b> 스피드 자동조리 34 스피드 자동조리 35 해동 38 <b>편리한 기능 39</b> 발효 39 보온 40 스팀청소 41
기타편	
청소 및 손질방법42선반 분리방법42부속품 청소방법42고장신고 전 확인사항43고장신고 전예43고장신고 전 확인사항43자가가다 표시44	제품규격 45 폐 전자제품 처리안내 46

# 중요 안전 설명서

주의 깊게 읽고 향후를 대비해서 잘 보관하세요.

▲ 경고 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

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

강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.

○ 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.

감전예방을 위한 접지 표시입니다.

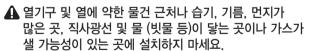
전원을 차단하라는 표시입니다.

분해금지 표시입니다.

# **1** 안전을 위한 주의사항

#### [설치 관련]

- ▲ 설치는 전문기사에게 의뢰하세요.
  - ▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.



- ▶ 감전. 화재의 원인이 됩니다.
- ▲ 안전을 위해서 반드시 접지하세요. 단. 가스관. 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.
  - ▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.







#### [설치 관련]

- ▲ 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.
- ⚠ 바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.
  - ▶ 이상 진동 및 소음. 고장의 원인이 됩니다.



0

- ⚠ 벽과의 간격을 두고 설치하세요.
  - ▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.

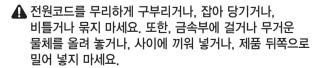


- ⚠ 제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
  - ▶ 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.



#### [전원 관련]

- ▲ 정기적으로 전원 플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.
  - ▶ 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.
  - ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.





#### [전원 관련]

- ⚠ 전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원 플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▲ 전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.
  - ▶ 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.
  - ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▲ 전원 플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.
  - ▶ 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- ▲ 전원 플러그나 전원코드가 파손되었을 때는 위험이 생기지 않도록 서비스센터에 연락하여 교환 받으세요.
- ↑ 장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요.
  - ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

- ▲ 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.
  - ▶ 화재의 원인이 됩니다.













- ▲ 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.
  - ▶ 감전의 원인이 됩니다.



- ▲ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.
  - ▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.



- ▲ 제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.
  - ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



- ▲ 제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.
  - ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



- ▲ 동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.
  - ▶ 다시 꽂을 경우. 불꽃이 발생하여 감전. 화재의 원인이 됩니다.

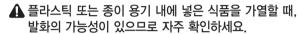


- ▲ 히터가 있는 모델의 경우 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의 하세요.
  - ▶ 화재의 원인이 됩니다.

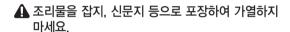


#### [사용 관련]

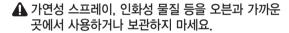
- ▲ 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.
  - ▶ 화재의 원인이 됩니다.



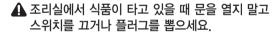
▶ 화재의 원인이 됩니다.



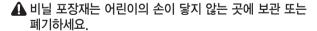
▶ 화재의 원인이 됩니다.



▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.



▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.



▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.







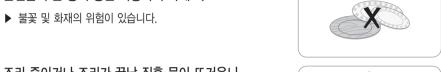






#### [사용 관련]

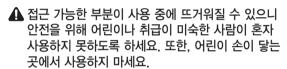
▲ 알루미늄 호일. 금속성 물질(용기. 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 사용하지 마세요.



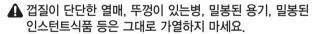
▲ 조리 중이거나 조리가 끝난 직후 문이 뜨거우니 주의하세요.

히터가 있는 모델의 경우. 오븐 내부의 부속품등이 인체에 닿지 않도록 주의 하세요.

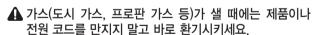
▶ 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.



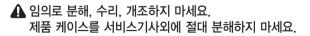
- ▶ 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문을 열고 닫을 때. 문에 부딪히거나 손이 끼어 상해의 원인이 됩니다.



- ▶ 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
- ▶ 은행. 계란. 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.



- ▶ 이때. 환기 팬을 사용하지 마세요.
- ▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.



- ▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.
- ▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.













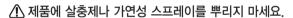
#### [사용 관련]

- ▲ 조리실이 비어 있는 상태에서 작동하지 마세요.
  - ▶ 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 워인이 됩니다
  - 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오.
  - ▶ 단. 오븐기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.
- ▲ 웰빙다용도팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대로 사용하지 마세요.
  - ▶ 불꽃 발생의 원인이 됩니다.



0

- ⚠ 제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇. 약품. 금속 등)을 올려 놓지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
  - ▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다.



▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전. 화재. 고장의 원인이 됩니다.



- ⚠ 조리 중이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓는 등의 행동으로 급하게 냉각시키지 마세요.
  - ▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해. 화상의 원인이 됩니다.



- ⚠ 젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.
  - ▶ 감전의 원인이 됩니다.



- ⚠ 데우기 후 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.
- ▲ 문 또는 문의 경첩 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.
  - ▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
  - ▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
  - ▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.
- ▲ 어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고, 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.
  - ▶ 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.
- ▲ 히터가 있는 모델의 경우 복합 모드 (전자레인지+히터)로 동작될때 본체가 뜨거울 수 있으니 어린이는 어른의 보호하에서만 사용하도록 하세요.
  - ▶ 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.
- ⚠ 문을 꼭 닫고 사용하세요.
  - ▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.
- ▲ 휴대용 및 가정용 핫팩을 전자레인지에 오래 가열할 경우 화재가 발생할 수 있으므로 주의하세요.











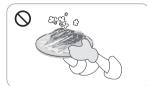


- ⚠ 물과 같은 음료(커피, 차, 술, 물 등)나 액체를 데울 시에는 주의하세요.
  - ▶ 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요.
  - ▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
  - ▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
  - ▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
  - ▶ 숟가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
  - ▶ 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 스프, 스튜)을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.
- ▲ 조리 중이거나 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.
  - ▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요.
  - ▶ 석쇠나 접시 등을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.
- ⚠ 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 랩을 벗길 때에는 주의하세요.
  - ▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.
- ▲ 오븐 조명용 램프 교체 필요시 서비스 센터에 연락하세요. 경고: 감전의 위험이 있으므로 램프를 교환하기 전에 전원을 확실하게 차단하세요.



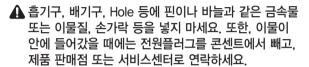




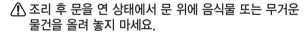




- ↑ 오븐 문 유리를 거친 연마용의 청소도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.
  - ▶ 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.



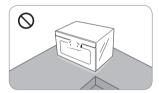
- ▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.
- ⚠ 열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.
  - ▶ 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.



- ▶ 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.
- ⚠ 급수 카트리지가 파손된 경우에는 사용하지 마세요.
  - ▶ 금이 가거나 조각이 난 경우에는 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.
  - ▶ 상해의 원인이 됩니다.





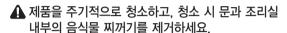






#### [청소 관련]

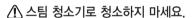
- ▲ 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요
  - ▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.



- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 청소 시에는 전원 플러그를 빼주세요.
- ▶ 주기적으로 청소하지 않으면 기기의 내구성에 영향을 줄 수 있으며 또한 위험한 상황이 발생할 수 있습니다.



▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.



▶ 부식의 원인이 됩니다.









#### 오래 사용한 전자레인지의 소비자 안전점검을!

# 안전점검

#### 이러한 증상이 있습니까?

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

#### 이럴 땐 사용 금지

- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
  - 절대 소비자 임의로 수리하지 마시기 바랍니다.

#### [일반형 설치하기]

설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의 내용을 함께 읽어 주세요.

#### 다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

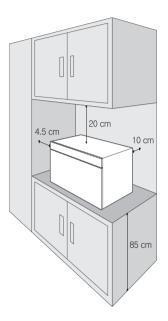
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10 cm, 윗면과 약 20 cm, 좌, 우 약 4.5 cm 이상 간격을 두고 설치하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

#### 통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

- ▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.
- ▶ 바닥과 85 cm 이상 간격을 두고 설치하세요.

#### 110 V로 사용하려면

▶ 승압용 변압기를 가까운 전기 재료 판매점에서 구입하여 연결한 후 사용하세요. (1.5 KVA 이상) 반드시 접지를 해야 합니다.



#### [접지하기]

안전을 위해 접지해 주세요.

접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

접지는 일반형과 빌트인 형 모두 방법은 같습니다.

#### 콘센트에 접지단자가 있는 경우

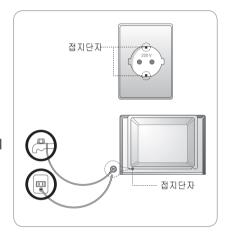
▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.

#### 콘센트에 접지단자가 없는 경우

- ► 접지단자가 있는 전원 플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상 서비스)
- ▼ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.

#### 이런 곳에는 접지하지 마세요.

▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등.





▶ 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.

▶ 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

#### [빌트인 형 설치하기]

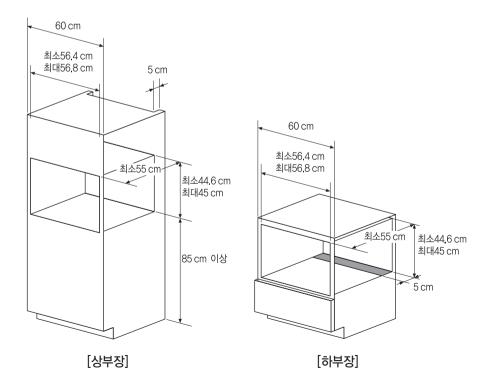
설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

- ▶ 반드시 설치 설명서를 잘 읽고 숙지한 후에 설치해 주세요.
- ▶ 전원코드를 연장하여 사용할 경우 반드시 자격증을 소지한 전기기술자에게 의뢰하세요.
- ▶ 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.

#### [오븐 장 준비]

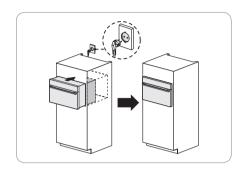
아래 그림과 같이 오븐 장을 준비하세요.

- ▶ 약 50 kg의 무게를 견딜 수 있도록 견고한지 확인하세요.
- ▶ 오븐 장이 뒤 벽면에 안정적으로 고정되어 있는지 확인하세요.
- ▶ 오븐 장의 뒤판이 뚫어져 있는지, 뒤 벽면과 5 cm 이상 간격이 떨어져 있는지 확인하세요. 뒤판이 막혀 있으면 전원을 연결할 수 없으며, 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

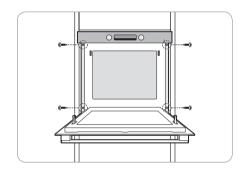


#### [제품 설치하기]

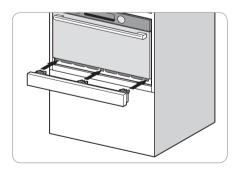
1. 제품을 오븐 장에 반정도 밀어넣고 전원을 연결한 후 제품을 완전히 밀어 넣으세요.



2. 제품의 문을 열고 4개의 나사(3 X 20 mm)를 이용하여 제품을 오븐 장에 완전히 고정시키세요.

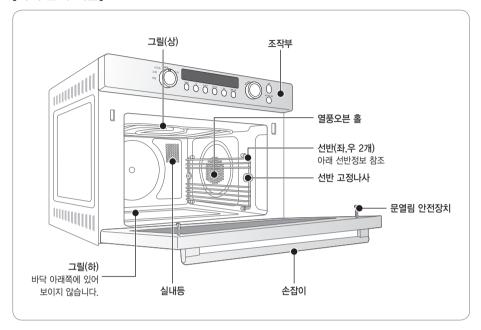


3. 제공된 하단커버를 제품 아랫쪽 3개의 홈에 맞춰 끼우세요.

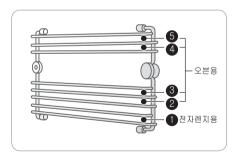


# **말아두기**

#### [각 부분의 이름]



#### [선반정보]



### 기능에 따른 선반사용 권장 표

기능	권장 선반
레인지/해동	전자렌지용 선반 🚺
열풍오븐	오븐용 선반 ② 또는 ③
파워그릴	오븐용 선반 4 또는 5
발효/보온	오븐용 선반 3
스피드 자동조리	35~37 페이지에서 권장하는 선반

<u>(1)</u> 주의 ▶ 부속품은 반드시 선반에 끼워 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. (요리의 결과가 나빠지거나 불꽃이 발생할 수 있습니다.)

# 알아두기

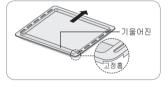
#### [부속품과 사용방법]

#### 부속품 구성



#### 부속품 사용방법

부속품	오븐	레인지	사용방법
세라믹접시	0	0	주로 레인지 · 해동 기능에서 사용합니다.      접시용 석쇠나 케이크 틀, 유리용기, 스팀쿠커 등의 받침 용도로 사용됩니다.
법량접시	0	X	열풍오븐 기능에서 제과 · 제빵(파이, 쿠키 등)시 주로 사용합니다.     구이 기능에서 두께가 얇은 고기류(스테이크 등) 조리시 주로 사용합니다.
접시용 석쇠	0	0	통닭, 통삼겹살 등의 조리 시 기름기를 빼주는 용도로 사용됩니다.      반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.



#### [법랑접시 사용할 때]

- ▶ 법랑접시 기울어진 면이 앞쪽이 되도록 잡고 아래의 고정홈 2군데가 선반에 제대로 고정되도록 끝까지 밀어 끼우세요.
- ▶ 꺼낼 때는 법랑접시를 살짝 들어올린 후 평행으로 당겨 꺼내세요.
- ▶ 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 법랑접시는 레인지 및 해동 기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 세라믹접시는 깨질 위험이 있으니 사용할 때 주의하세요. ▶ 부속품들은 가스레인지, 전기레인지 등의 진하역에서 적대로
- ▶ 부속품들은 가스레인지, 전기레인지 등의 직화열에서 절대로 사용하지 마세요. 본 제품 전용 부속품이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- ▶ 음식물을 넣지 않은채로 부속품을 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.
- ▶ 조리 중이나 조리완료 후 부속품을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 사용하세요. 부속품이 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 부속품은 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.

# 알아두기

#### [사용가능한 그릇의 종류]

그릇의 종류	오븐	레인지	그릇의 종류	오븐	레인지
도자기류	0	0	나무, 종이 그릇	×	Δ
내열유리 그릇	0	0	금선/은선 무늬 그릇	×	×
내열 플라스틱 그릇	×	0	비닐봉지	×	0
일반 플라스틱 그릇	×	Δ	甜	×	0
일반 유리그릇	×	Δ	호일	0	×

- 사용할 수 있습니다.
- ★ 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)
- ↑ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리 시에는 사용하지 마시고 사용 중 자주 확인하세요.)
  - ▶ 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.

  - ♪ 비닐봉지나 랩은 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
  - 주의 ▶ 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

# 버튼과 표시부 (HSB-C420HS, HSB-C421HS)

#### [조작부]



### [기능선택 다이얼]



#### 대기

모든 기능을 종료하고 스마트 오븐을 꺼둘 때 선택합니다.



#### 오븐

열풍오븐, 파워그릴, 발효, 보온의 오븐 기능을 사용할 때 선택합니다.



#### 스피드

스피드 자동조리기능을 사용할 때 선택합니다.



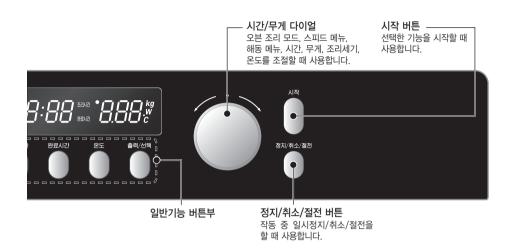
#### 해동

해동 기능을 사용할 때 선택합니다.



#### 레인지

전자레인지 기능을 사용할 때 선택합니다.

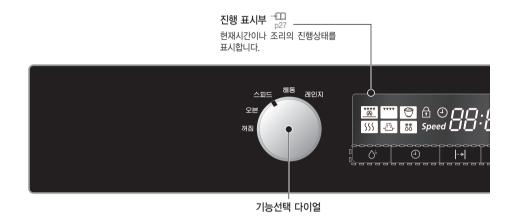


# [일반기능 버튼부]

스팀청소	스팀청소 버튼 →대 스팀을 이용해 조리실을 청소할 때 사용합니다. (기능선택 다이얼을 대기에 놓고 사용합니다.)
AIAI	<b>시계 버튼</b> → □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
조리시간	조리시간 버튼 오븐 기능에서 조리시간을 입력할 때 사용합니다.
완료시간	<b>완료시간 버튼</b> 오븐 기능에서 조리가 완료될 시간을 입력할 때 사용합니다.
25	온도 버튼 오븐 기능에서 온도를 조절할 때 사용합니다.
출력/선택	출력/선택 버튼 전자레인지 기능에서 조리세기를 조절할 때 사용하고 해동과 스피드 기능에서 메뉴, 무게를 선택할 때 사용합니다.

# 버튼과 표시부 (HSB-C427HSTA)

#### [조작부]



### [기능선택 다이얼]



#### 꺼짐

모든 기능을 종료하고 스마트 오븐을 꺼둘 때 선택합니다.



#### 오븐

열풍오븐, 파워그릴, 발효, 보온의 오븐 기능을 사용할 때 선택합니다.



#### 스피드

스피드 자동조리기능을 사용할 때 선택합니다.



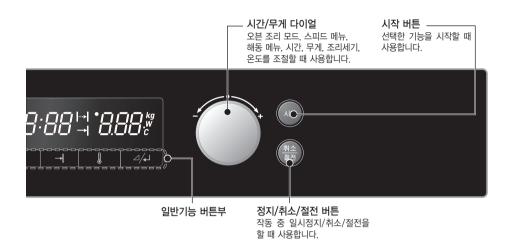
#### 해동

해동 기능을 사용할 때 선택합니다.



#### 레인지

전자레인지 기능을 사용할 때 선택합니다.



### [일반기능 버튼부]

♦,	스팀청소 버튼 스팀을 이용해 조리실을 청소할 때 사용합니다. (기능선택 다이얼을 꺼짐에 놓고 사용합니다.)
4	<b>시계 버튼</b> 현재시간을 설정하거나 변경할 때 사용합니다.
··•	조리시간 버튼 오븐 기능에서 조리시간을 입력할 때 사용합니다.
<b>→</b>	<b>완료시간 버튼</b> 오븐 기능에서 조리가 완료될 시간을 입력할 때 사용합니다.
	<b>온도 버튼</b> 오븐 기능에서 온도를 조절할 때 사용합니다.
△/₄	출력/선택 버튼 전자레인지 기능에서 조리세기를 조절할 때 사용하고 해동과 스피드 기능에서 메뉴, 무게를 선택할 때 사용합니다.

# 말아두기 (HSB-C420HS, HSB-C421HS)

#### [진행 표시부]



#### [기능설명]

	열풍오븐 대 장, 하 그릴과 함께 오븐 팬을 이용함으로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다. 제과ㆍ제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.
	파워그릴 다고 가장 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.
수동조리	발효 대 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의 의
	보온 대 보온 기능을 이용하면 요리를 방금한 것처럼 따뜻하게 유지해 줍니다.
	레인지 <sup></sup>
	해동 입 등 등 등 등 등 등 등 등 등 등 등 등 등 등 등 등 등 등
자동조리	스피드 권 534 자주먹는 음식 13가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

# 말아두기 (HSB-C427HSTA)

#### [진행 표시부]



#### [기능설명]

		열풍오븐 급요 상, 하 그릴과 함께 오븐 팬을 이용함으로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다. 제과·제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.
	****	파워그릴 중에 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.
수동조리	•	발효 → 급39 식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.
	SSS	보온 급 보온 기능을 이용하면 요리를 방금한 것처럼 따뜻하게 유지해 줍니다.
	_ <b>//\</b> _	레인지 등을 위한 에 시간 이 생동식품 조리 등이 주로 쓰입니다.
	**	해동 급명 해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.
자동조리	Speed	스피드 권 p34 자주먹는 음식 13가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

# 처음 사용할 때

#### [현재시간 설정]

- ▶ 처음 전원 플러그를 꽂으면 현재시간을 설정할 수 있습니다.
- ▶ 표시부가 모두 켜졌다가 꺼지고. 표시부에 (12:00)이 깜박일 때 현재시간을 설정하세요.



- \*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.
- ① [시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (시)을 설정하고 [시계] 버튼 ( ② )을 누르세요.
- ③ [시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (분)을 설정하고 [시계] 버튼 ( □ □ )을 누르세요.
  - ▶ 현재시간을 변경하고자 할 때는 [시계] 버튼을 누르고 위의 1~4의 단계를 다시 해 주세요.
  - 현재시간을 정확히 설정해 주세요. 현재시간이 정확하지 않으면 완료시간을 이용한
     조리나 예약조리 등을 사용할 수 없습니다.

### [소리 꺼짐/켜짐 기능]

▶ 버튼 조작음, 부저음, 에러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.



- \*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.
- - 소리를 켜려면 [시작] 버튼과 [정지/취소/절전] 버튼 ( 🔮 )을 1초간 동시에 누르세요.
  - ▶ (On) 이 표시되고 다시 소리가 납니다.

# 처음 사용할 때

#### [잠금 기능]

- ▶ 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는것을 방지 하기 위한 기능입니다.
- ▶ 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을때는 잠금 기능을 설정해 두는것이 좋습니다.



 \*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다



잠금을 설정하려면 [스팀청소] 버튼 ( ♂ )과 [시계] 버튼 ( ② )을 3초간 동시에 누르세요.

▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (잠금) 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

잠금을 해제하려면 [스팀청소] 버튼 ( ਂ ਂ ਂ ਂ )과 [시계] 버튼 ( ਂ ਂ ਂ ਂ )을 3초간 동시에 누르세요.

▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (잠금) 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

#### [자동냉각 기능]

조리실 내부를 식혀주는 냉각 기능 입니다.

- ▶ 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 10분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- ▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

#### [정지/취소/절전 기능]

\*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.





정지/취소/절전 기능을 사용하려면 [정지/취소/절전] 버튼 ( 🥞 )을 누르세요.

- ▶ 작동 중 정지/취소/절전 기능에 사용합니다.
- ▶ 조리 중에 한번 누르면 일시정지, 두번 누르면 취소 됩니다.
- ▶ 절전 기능은 진행표시부의 표시가 모두 사라집니다.



▶ 자동냉각 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다.

#### [열풍오븐/파워그릴]

- ▶ 열풍오븐과 파워그릴은 오븐 조리기능입니다
- ▶ 열풍오븐은 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.
- ▶ 파워그릴은 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.
- ▶ 오븐 조리를 사용하는 방법은 아래부터 이어지는 세가지가 있습니다. 상황에 맞게 사용하세요.
  - 1. 조리시간을 입력하여 사용하는 방법
  - 2. 완료시간을 입력하여 사용하는 방법
  - 3. 예약조리 방법

#### 조리시간을 입력하여 사용하는 방법

▶ 현재시간부터 입력한 시간만큼 조리 후 자동으로 정지합니다.



\*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.





[기능선택] 다이얼을 돌려 오븐에 맞추세요.





[시간/무게] 다이얼을 돌려 열풍오븐과 파워그릴 중 원하는 모드를 선택하세요.

3 85



[온도] 버튼 ( ■ 및 ■ )을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택하세요.

Ж



예열이 필요한 조리를 할 경우 온도 입력 후 [시작] 버튼 ( 🜆 )을 눌러 예열하세요.

- ▶ 예열이 끝나면 부저음이 울리고 예열 중 표시가 깜빡입니다.
- ▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

조리할 음식물을 종류에 맞게 부속품 위에 놓고 오븐용 선반 ②~⑤에 끼우세요.

- ▶ 열풍오븐 조리시에는 오븐용 선반 ② 또는 ③을 사용하세요.
- ▶ 파워그릴 조리시에는 오븐용 선반 4 또는 5를 사용하세요.

5 ARIAN -

[조리시간] 버튼을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [조리시간] ( ► 1-1 ► ), [완료시간] ( ► -1 ► ) 버튼을 눌러 변경할 수 있습니다.

7



[시작] 버튼 ( 🔎 )을 누르세요.

▶ 조리가 시작됩니다.

#### [열풍오븐/파워그릴]

완료시간을 입력하여 사용하는 방법

▶ 조리가 완료될 시점의 시간을 입력하여 현재시간부터 완료될 시점의 시간까지 조리하고 자동으로 정지합니다.

(예 : 현재시간이 12:00 일때 완료시간을 13:00로 입력하면 바로 조리를 시작하여 13시까지 1시간동안 조리하고 자동으로 정지합니다.)



\*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.



[기능선택] 다이얼을 돌려 오븐에 맞추세요.



[시간/무게] 다이얼을 돌려 열풍오븐과 파워그릴 중 원하는 모드를 선택하세요.



[온도] 버튼 ( )을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택하세요.

▶ 온도는 예열 중이나 조리 중 언제라도 [온도] 버튼 ( ● ● ● )을 눌러 변경할 수 있습니다.

Ж



예열이 필요한 조리를 할 경우 온도 입력 후 [시작] 버튼 ( 🙌 )을 눌러 예열하세요.

- ▶ 예열이 끝나면 부저음이 울리고 예열 중 표시가 깜빡입니다.
- ▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

조리할 음식물을 종류에 맞게 부속품 위에 놓고 오븐용 선반 2~5에 끼우세요.

- ▶ 오븐 조리시에는 오븐용 선반 ② 또는 ③을 사용하세요.
- ▶ 구이 조리시에는 오븐용 선반 ④ 또는 ⑤를 사용하세요.
- 5 SEANZI

[완료시간] 버튼을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 조리가 완료되길 원하는 시간을 선택하세요.

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [조리시간] ( ■ H → ), [완료시간] ( ■ H → ) 버튼을 눌러 변경할 수 있습니다.



[시작] 버튼 ( 시작 )을 누르세요. ▶ 조리가 시작됩니다

[열풍오븐/파워그릴]

예약조리 방법

- ▶ 예약해둔 시간에 조리를 시작해서 설정한 시간만큼 조리하고 자동으로 정지합니다.
- ▶ 예열이 필요한 요리에 사용할 때에는 예열 되는 시간을 고려해 조리시간을 조절하세요.



\*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.



[기능선택] 다이얼을 돌려 **오븐**에 맞추세요.



[시간/무게] 다이얼을 돌려 열풍오본과 파워그릴 중 원하는 모드를 선택하세요.



[온도] 버튼 ( )을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택하세요.

▶ 온도는 예열 중이나 조리 중 언제라도 [온도] 버튼 ( ■ 🌡 ■ ) 눌러 변경할 수 있습니다.

조리할 음식물을 종류에 맞게 부속품 위에 놓고 오븐용 선반 2~5 에 끼우세요.

- ▶ 오븐 조리시에는 오븐용 선반 ② 또는 ③ 을 사용하세요.
- ▶ 구이 조리시에는 오븐용 선반 4 또는 5 를 사용하세요.



[조리시간] 버튼을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.



[완료시간] 버튼을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 조리가 완료되길 원하는 시간을 선택하세요.



[시작] 버튼 ( 📭 )을 누르세요.

▶ 예약이 완료되고 설정해둔 시간이 되면 자동으로 조리를 시작합니다.



- ▶ 오븐 기능에서 조리시간을 설정하지 않으면 최대 10시간 동안 동작됩니다.
- ▶ 조리시간, 완료시간, 온도 버튼을 누르고 5초 이내에 [시간/무게] 다이얼로 조절하지 않으면 조절 기능이 취소됩니다. 다시 버튼을 눌러서 조절하세요.
- ▶ 필요 이상 과열하지 마세요. 화재의 위험이 있습니다.



- ▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- ▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

#### [레인지]

- ▶ 스마트 오븐의 레인지 기능을 이용해 음식의 데치기나 데우기, 냉동식품의 조리를 수동으로 조절해 사용할 수 있습니다.
- ▶ 냉동된 음식을 해동할 때는 해동 기능을 사용하는 것이 더 효과적이고 편리합니다.



- ※ HSB-C420HS. HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.

[기능선택] 다이얼을 돌려 **레인지**에 맞추세요.

세라믹접시에 조리할 음식을 올리고 하단 전자레인지용 선반 🕕 에 끼우세요.

▶ 레인지 기능은 하단 전자레인지용 선반 1 에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 조리됩니다.



[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간은 선택하세요



[출력/선택] 버튼 ( 🌃 🗸 🕽 )을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리세기를 선택하세요.

- 6
- [시작] 버튼 ( 시작 )을 누르세요.
- ▶ 레인지 조리가 시작됩니다.
- ▶ 조리 중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.
- ▶ 레인지 기능을 사용할 때 법랑접시나 알류미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀. 밤 등)은 조리 중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다. 반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요.



▶ 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다. 조리 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 꺼내어 주세요.

#### 젖병을 소독할 때

- ▶ 젖병은 빈 채로 가열하지 마세요.
- ▶ 소독 후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.
- ▶ 뜨거운 물이 갑자기 분출하여 화상을 입을 수 있으니 물의 양이 50 ml 를 넘지 않도록 하시고 소독이 끝나고 1분 정도 지난 후 문을 열어 주세요.



# 자동조리

#### [스피드 자동조리]

▶ 스피드 자동조리를 사용하면 음식물에 따라 시간, 온도, 조리세기를 설정하지 않아도 스피드 기능의 13가지 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.



\*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.



[기능선택] 다이얼을 돌려 스피드에 맞추세요.

2

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 스피드 메뉴를 선택하세요.

▶ 1~13까지 스피드 메뉴를 선택할 수 있습니다.

3 and det

[출력/선택] 버튼 ( 🌃 🕩 )을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리량을 선택하세요.

- ▶ 조리량은 메뉴별로 다르며 조리량 선택이 없는 메뉴도 있습니다.
- ▶ 분량선택이 없는 메뉴의 경우 이 단계를 생략하세요.
- **5**

[시작] 버튼 ( 🔎 )을 누르세요.

▶ 스피드 자동조리가 시작됩니다.

\*

스피드 자동조리 중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [시작] 버튼 ( 🛝 )을 눌러 다시 시작하세요.

- ▶ 부저음이 울리면 조리시간이 정지합니다.
- ▶ 메뉴에 따라 뒤집지 않아도 되는 조리도 있습니다.



- ▶ 스피드 자동조리 중에는 조리시간과 온도, 조리세기를 변경할 수 없습니다.
- ▶ 자세한 조리방법은 35~37 페이지의 요리법을 참조하세요.

- ▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- 주의 ▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

# 자동조리

네이버 지펠 스마트 오븐 카페 http://cafe.naver.com/amysoven▼ 에서 다양 레시피 및 제품정보를 만나보세요.

주기적으로 새로운 요리방법이 소개되어 더 풍성한 요리 세계를 체험할 수 있습니다.

### [스피드 자동조리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	선반	조리과정
1	감자 구이	감자 4개 (200~220 g)	세라믹접시 + 접시용 석쇠	4	감자는 모양이 둥글고 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻어 세라믹접시 + 접시용 석쇠 위에 놓는다.      '스피드 자동조리'에서 '1번'을 선택하고, 감자의 갯수를 선택하여 구워낸다.
2	고구마 구이	고구마 4개 (200~220 g)	세라믹접시 + 접시용 석쇠	4	1. 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아 세라믹접시 + 접시용 석쇠 위에 놓는다. 2. '스피드 자동조리'에서 '2번'을 선택하고, 고구마의 갯수를 선택하여 구워 낸다.
3	불고기	양념불고기 (550~600 g)	범랑접시	5	<ol> <li>'스피드 자동조리'에서 '3번'을 선택하고 불고기의 양(무게)을 선택한다.</li> <li>예열이 완료된 후 신호음이 들리면 법랑접시 위에 불고기를 놓고 구워 낸다.</li> <li>조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 불고기를 섞은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.</li> </ol>
4	케이크	박력분 120 g, 우유 4큰술, 달걀 4개, 설탕 120 g, 버터 40 g, 바닐라 오일 한방울	세라믹접시 + 케이크 틀	3	<ol> <li>케이크 틀에 버터를 얇게 바른다.</li> <li>달걀은 노른자와 흰자로 나눈다.</li> <li>흰자에 설탕의 반 분량을 조금씩 넣어 가며 거품기를 들어 보아 끝이 뾰족하고 살짝 숙여질 때까지 거품을 낸다.</li> <li>노른자에 나머지 설탕을 넣어 저으면서 거품을 낸다.</li> <li>흰자와 노른자로 만든 거품을 섞고 바닐라 오일을 첨가한다.</li> <li>⑤에 박력분을 체에 치면서 넣고, 거품이 없어지지 않도록 살짝 밑에서 위로 반죽을 들어 올리 듯이 섞는다.</li> <li>녹인 버터에 우유를 섞어 ⑥에 재빨리 혼합한다.</li> <li>반죽을 케이크 틀에 붓고 틀을 한 번 들었다 바닥에 놓아 반죽 속의 기포를 고르게 한다.</li> <li>세라믹접시 + 접시용 석쇠 위에 케이크 틀을 놓고 '스피드 자동조리'에서 '4번'을 선택하여 구워 낸다.</li> </ol>
5	냉동 피자	냉동피자 (300~400 g)	세라믹접시 + 접시용 석쇠	2	냉동피자의 포장을 제거한 후 세라믹접시 + 접시용 석쇠 위에 놓는다.     '스피드 자동조리'에서 '5번'을 선택하여 구워 낸다.

# 자동조리

# [스피드 자동조리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	선반	조리과정
6	생선 구이	생선 2마리 (275~325 g)	세라믹접시 + 접시용 석쇠	4	<ol> <li>생선은 비늘을 긁고 내장을 제거한 다음 깨끗이 손질하여 소금을 뿌려둔다.</li> <li>생선 앞뒤에 식용유를 바르고 칼집을 낸 후 세라믹접시 + 접시용 석쇠 위에 놓는다.</li> <li>'스피드 자동조리'에서 '6번'을 선택하고 생선의 마릿수를 선택한다.</li> <li>조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 생선을 뒤집은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.</li> </ol>
7	아채빵	박력분 200 g, 설탕 20 g, 드라이이스트 4 g, 우유 30 cc, 버터 30 g, 달걀 1개, 양파 1/3개, 당근1/3개, 피망 1/3개, 햄 30 g, 마요네즈·소금 약간씩	법랑접시	3	1. 강력분은 체에 내린 후 드라이이스트, 설탕, 소금을 넣어 섞는다. 2. 달걀과 우유를 섞어 ①에 넣어 반죽한다. 3. 버터를 조금씩 넣으며 반죽한 후 볼에 넣고 젖은 면보를 덮어 따뜻한 곳에 두고 40분간 1차 발효한다. 4. 1차 발효된 반죽을 면보를 덮어 발효 기능에서 15분간 중간 발효시킨다. 5. 양파, 당근, 피망, 햄을 모두 채썰어 마요네즈에 버무린다. 6. 밀대로 반죽을 밀고 그 위에 ⑤의 야채를 얇게 편다. 7. 둥글게 말아 2 cm 두께로 썰어 은박컵에 1개씩 놓는다.(10~12개) 8. 젖은 면보를 덮어 발효 기능에서 40분간 2차 발효시킨다. 9. 법랑접시 위에 은박컵을 나란히 놓고 '스피드 자동조리'에서 '7번'을 선택하여 구워 낸다.
8	쿠키	박력분 200 g. 베이킹파우더 1/2 작은술, 설탕 80 g, 버터 80 g, 달걀 1개		3	<ol> <li>박력분, 베이킹파우더는 체에 내린다.</li> <li>버터를 부드럽게 만든 후 설탕을 두 번에 나누어 넣어 가며 저어준다.</li> <li>달걀을 풀어 세 번에 나누어 섞은 후 밀가루를 넣어 가볍게 섞어준다.</li> <li>반죽을 5 mm 두께의 쿠키 모양으로 12개를 만들어 법량접시 위에 고르게 놓는다.</li> <li>'스피드 자동조리'에서 '8번'을 선택하여 구워 낸다.</li> </ol>
9	바비큐 (통닭)	생닭 1100~1200 g 1마리, 소금 · 후추 약간, 버터 2큰술, 청주 2큰술	세라믹접시 + 접시용 석쇠	3	<ol> <li>닭은 씻어서 물기를 닦고 깨끗이 손질하여 껍질에 칼집을 내고 소금, 후추, 청주에 재운다.</li> <li>닭껍질에 녹인 버터를 바른다.</li> <li>'스피드 자동조리'에서 '9번'을 선택하고 닭의 무게를 선택한 뒤 세라믹접시 + 접시용 석쇠 위에 닭의 가슴 부분이 아래를 향하게 넣어 굽는다.</li> <li>조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 닭을 뒤집은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.</li> </ol>

## 자동조리

### [스피드 자동조리 메뉴]

NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	선반	조리과정
10	미트로프	최고기 다짐육 650 g, 양파 다진 것 3/4컵, 빵가루 1/2컵, 달걀 1개, 토마토 케첩 2큰술, 우유 1컵, 소금ㆍ후추 약간	세라믹접시	3	<ol> <li>큰 볼에 쇠고기 다짐육, 양파 다진 것, 빵가루, 달걀, 토마토 케첩, 우유, 소금, 후추를 넣고 잘 섞어준다.</li> <li>내열 용기에 ①의 재료를 넣고 윗부분이 볼록 나오도록 단단하게 누른다.</li> <li>'스피드 자동조리'에서 '10번'을 선택하고 생선의 마릿수를 선택한다.</li> </ol>
11	햄버거	다진 쇠고기 150 g, 다진 돼지고기 150 g, 빵가루 5큰술, 밀가루 2큰술, 우유 2큰술, 달걀 1개, 양파 1/2개, 소금ㆍ후추 약간, 토마토 케첩 1큰술, 식용유 약간	법랑접시	5	<ol> <li>다진 쇠고기, 다진 돼지고기, 빵가루, 우유, 밀가루, 달걀, 양파 다진 것, 소금, 후추, 토마토 케첩을 함께 치대면서 반죽한다.</li> <li>4등분하여 각각의 덩어리를 둥글 넙적하게 빚는다. (두께 1.5 cm).</li> <li>법랑접시에 식용유를 바르고 빚어 놓은 고기를 고르게 배열한다.</li> <li>'스피드 자동조리'에서 '11번'을 맞춘다.</li> <li>조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 햄버거를 뒤집은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.</li> </ol>
12	닭다리 구이	닭다리 (1100~1200 g), 소금 · 후추 · 청주 · 버터 약간	세라믹접시 + 접시용 석쇠	4	닭다리에 칼집을 넣고 소금, 후추, 청주에 재운다.      닭다리에 녹인 버터를 바른 후 세라믹접시 + 접시용 석쇠 위에 놓는다.      '스피드 자동조리'에서 '12번'에 맞추고 닭다리의 갯수를 선택하여 굽는다.      조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 닭다리를 뒤집은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.
13	로스트 비프	쇠고기 600 g, 소금 1큰술, 후추 1작은술, 우스타소스 1큰술	세라믹접시 + 접시용 석쇠	3	<ol> <li>쇠고기는 덩어리로 준비해 소금, 후추로 밑간을 하여 소스를 발라 실로 1 cm 간격이 되도록 꽁꽁 묶어둔다.</li> <li>세라믹접시 + 접시용 석쇠 위에 ①을 놓고 '스피드 자동조리'에서 '13번'에 맞추고 굽는다.</li> <li>조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 로스트 비프를 뒤집은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.</li> </ol>

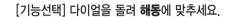
## 자동조리

### [해동]

- ▶ 스마트 오븐의 해동 기능을 사용하면 냉동된 음식을 간편하게 해동할 수 있습니다.
- ▶ 해동시에는 랩이나 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.



- \*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.
- **1** M5



2

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 해동 메뉴를 선택하세요.

- ▶ 1~5번까지 해동 메뉴를 선택할 수 있습니다.
- ▶ 아래 해동 메뉴 표를 참조하세요.

세라믹접시에 해동할 음식을 올리고 하단 전자레인지용 선반 ●에 끼우세요.

- ▶ 해동 기능은 하단 전자레인지용 선반 **1**에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 해동 됩니다.
- ③ [출력/선택] 버튼 ( 4/4 )을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 음식물의 무게를 선택하세요.
  - ▶ 무게를 설정하지 않으면 각 해동 메뉴별 최소 무게로 동작됩니다.
- [시작] 버튼 ( 시작 )을 누르세요.
  ▶ 해동이 시작됩니다.
- 해동 중에 부저음이 울리면 문을 열고 음식을 뒤집어준 후 문을 닫고 [시작] 버튼 ( 🔎 )을 눌러 마저 해동하세요.
  - ▶ 부저음이 울려도 문을 열지 않으면 해동 기능은 그대로 진행됩니다.

해동 메뉴 표	육류	닭류	생선류	빵/케이크류	과일류
메뉴 번호	1	2	3	4	5
사용가능 무게	$0.2\sim2.0~\mathrm{kg}$	$0.2\sim2.0~\mathrm{kg}$	$0.2\sim2.0~\mathrm{kg}$	$0.1\sim 1.0~\mathrm{kg}$	$0.1\sim 1.0~\mathrm{kg}$



- ▶ 해동 기능 사용시 법랑접시는 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 다른조리 후 바로 해동을 할 경우 조리실 내부 온도가 올라가 있어 원하는 대로 해동이 되지 않을 수 있습니다. 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

### 편리한 기능

#### [발효]

- ▶ 식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.
- ▶ 스마트 오븐의 (발효) 기능을 사용하면 조리실 내부온도를 약 40 °C 정도로 유지시켜 이스트균의 발효에 최적의 상태를 만들어 줍니다



- \*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.
- 1 오븐 꺼짐

[기능선택] 다이얼을 돌려 오븐에 맞추세요.

2

凬

참고

<u>(1)</u> 주의 [시간/무게] 다이얼을 돌려 발효 모드를 선택하세요.

발효시킬 반죽을 법랑접시 위에 올리고 오븐 선반 3에 끼우세요.

- ▶ 발효 기능은 오븐 선반 ③에서 사용하는것이 가장 좋습니다.
- ③ 조보시 : [조리시간] 버튼 ( HH )을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 발효시간을 선택하세요.
- [시작] 버튼 ( 시작 )을 누르세요. ▶ 발효가 시작됩니다.
  - ▶ 발효 기능을 사용할 때 반죽을 젖은면보 등으로 덮어주거나 오븐바닥에 소량의 물을 부어주면 반죽이 마르는것을 방지하는 동시에 발효에 필요한 수분을 제공해 주어 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.
  - ▶ 이스트에는 드라이이스트와 생이스트 2종류가 있으며 드라이이스트에는 예비발효가 필요한 드라이아이스트와 예비발효가 필요없는 활성형 드라이이스트 2종류가 있습니다. 이스트의 종류에 맞게 발효시간을 설정하세요.
  - ▶ 발효 기능은 온도조절을 할 수 없습니다.
  - ▶ 다른 조리기능을 사용하고 난 뒤에는 조리실 내부 온도가 올라가 있는 상태이므로 발효가 제대로 되지 않습니다. 반드시 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

## 편리한 기능

#### [보온]

▶ 보온 기능을 사용하면 요리를 방금한 것처럼 따뜻하게 유지할 수 있습니다.



- \*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.
- 1 [기능선택] 다이얼을 돌려 오븐에 맞추세요.
- ② [시간/무게] 다이얼을 돌려 **보온** 모드를 선택하세요.

보온할 음식을 법랑접시 위에 올리고 오븐 선반 3에 끼우세요.

- ▶ 보온 기능은 오븐 선반 ③에서 사용하는것이 가장 좋습니다.
- ③ [조리시간] 버튼 ( )을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 보온시간을 선택하세요.
- [시작] 버튼 ( 시작 )을 누르세요. ▶ 보온이 시작됩니다.
  - ► 장시간 보온할 때에는 요리가 상할 수 있으므로 주의를 기울여 주세요.
  - 참고 ▶ 보온 기능은 온도조절을 할 수 없습니다.
    - 보온이 제대로 되지 않습니다. 반드시 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

      ▶ 보온 기능은 따뜻한 음식의 온도를 유지해 주는 기능입니다. 음식이 상할 염려가 있으니 찬 음식을 데우는 용도로는 사용하지 마세요. (찬 음식을 데울 때에는 레인지 기능을 사용 하세요.)

▶ 조리후 바로 음식을 보온할 때에는 조리실 내부 온도가 올라가 있는 상태이므로

40

주의

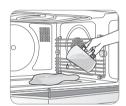
### 편리한 기능

### [스팀청소]

▶ 조리실 내부의 찌든때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등을 쉽게 청소할 수 있도록 스팀으로 불려주는 기능입니다.



\*\* HSB-C420HS, HSB-C421HS 기준으로 설명되어 있으며 HSB-C427HSTA 모델은 버튼 그림을 참고 바랍니다.



오븐 내부의 부속품과 선반을 모두 분리해서 꺼내세요.

닫아주세요.



[기능선택] 다이얼이 대기에 있는지 확인하세요.

▶ 스팀청소 기능은 대기 상태에서만 동작합니다.



[스팀청소] 버튼 ( ♂ )을 누르세요.

▶ 15분간 스팀청소 기능이 동작됩니다.



동작이 끝나면 문을 열고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.

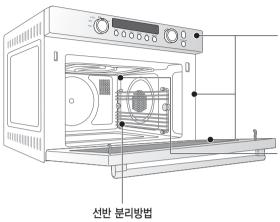


▶ 스팀청소중 문을 열면 내부의 스팀이 빠져나가 청소가 제대로 되지 않습니다. 문을 열지 마세요.

주의 ▶ 스팀청소가 끝나고 청소할 때 조리실 내부가 뜨거우니 주의하세요.

▶ 물 이외에 다른세제를 사용하지 마세요.

### ■ 청소 및 손질방법



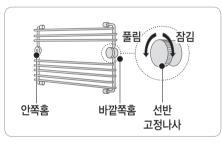
오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법

- ▶ 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겊으로 물기를 완전히 닦아주세요.
- ▶ 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 힘껏 닦지 마세요.
- 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요

#### 조리실 내부 청소방법

- ▶ 좌. 우의 선반을 분리하고 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.
- 청소가 끝나면 선반을 다시 조립해 주세요.
- ▶ 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

### [선반 분리방법]



▶ 선반 분리방법 : 선반 고정나사를 왼쪽으로 ▶ 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 돌려 빼내면 선반이

분리됩니다.

▶ 선반 조립방법 : 선반을 안쪽 홈에 맞춰 끼운 후 바깥쪽 홈에 맞추고 선반 고정나사를 오른쪽으로 돌려

끼워 완전히 고정 시키세요.

### [부속품 청소방법]



- 물기를 닦아내고 조리 실에 넣어주세요.
- ▶ 부속품 청소 시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.



- ▶ 청소 시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전. 화재의 위험이 있습니다.

## 고장신고 전 확인사항

### [고장신고 전에]

▶ 제품이상으로 삼성전자 서비스센터나 구입하신 대리점에 신고하시기 전에 꼭 한 번 확인해 주세요.

### [고장신고 전 확인사항]

	이런 증상엔	이렇게 조치하세요.		
	조리 중에 불꽃이 생겨요.	▶ 레인지/해동 기능에서 법랑접시나 금선 은선이 들어간 그릇을 사용하면 불꽃이 튈 수 있습니다. 절대 사용하지 마세요.		
	요리가 제대로 되지 않아요.	▶ 조리 중 뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.		
조 리 중	조리 중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	▶ 제품에서 발생되는 높은 열을 식혀주기 위해 냉각팬 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.		
이상해요	조리실 안에서 음식물이 터져요.	▶ 밀봉된 음식이나 뚜껑이 닫힌 용기를 사용하지 않았나 확인하세요. 조리 중 내부 팽창으로 터질 수 있으니 사용하지 마세요.		
	오븐 내부에서 연기가 나요.	<ul> <li>조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아니니 안심하세요.</li> </ul>		
	실내등의 밝기나 동작 소리가 일정하지 않고 '딱딱' 소리가 나요.	<ul> <li>▼ 조리 중 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.</li> <li>▼ 출력을 교체하는 스위치의 소리입니다. 안심하고 사용하세요.</li> </ul>		
동작이	버튼을 눌러도 동작이 않되요.	<ul> <li>▶ 제품 문이 제대로 닫혀있는지 확인하세요.</li> <li>▶ 잠금 기능을 설정해 두었는지 확인하세요.</li> <li>(잠금 기능에 대해선 □22 잠금 기능 설명을 참조하세요.)</li> </ul>		
이상해요	조리실 실내등이 꺼져요.	▶ 오랫동안 입력이 없으면 절전을 위해 자동으로 실내등이 꺼집니다. 버튼을 누르면 조명이 다시 들어옵니다.		

## ■ 고장신고 전 확인사항

### [고장신고 전 확인사항]

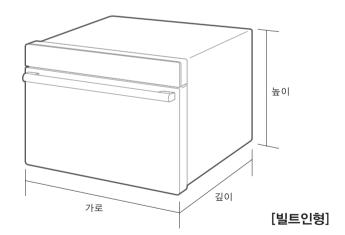
이런 증상엔		이렇게 조치하세요.		
동작이	조리가 끝났는데도 냉각팬이 계속 동작해요.	▶ 조리가 끝나도 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 10분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.		
이상해요	진행 표시부에 아무 표시가 없어요.	<ul> <li>▶ 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요.</li> <li>▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요.</li> <li>▶ 220 V 콘센트에 맞게 꽂았는지 확인하세요.</li> <li>▶ [정지/취소/절전] 버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 보세요.</li> </ul>		

### [자가진단 표시]

	안내표시부에 나타나면 에 고장 신고를 하세요.	아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 지시대로 조치를 하고 계속해서 동작이 안되면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요.
E09	E22	E24
E2 I		[정지/취소/절전] 버튼을 눌러 동작을 정지 시키고 제품을 충분히 식힌 후 다시 동작해 보세요.

## 제품규격

모 델 명		빌트인형	HSB-C420HS, HSB-C421HS, HSB-C427HSTA	
	전자레인지	1,550 W		
소비전력	콤 비	2,950 W		
포미전력	오븐	2,900 W		
	구 이	2,550 W		
고주파출력		800 W		
정격전압		220 V, 60 Hz		
발진주파수		2,450 MHz		
제품중량		33 Kg		
총중량	총중량		42 L	
	외 관	일반형 -		
치 수	기 건	빌트인형	595(가로) X 520(깊이) X 460(높이) mm	
	조리실		429(가로) X 430(깊이) X 229(높이) mm	



### ■ 폐 전자제품 처리안내

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

#### 무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고 기존 제품을 버리고자 하는 경우, 신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.



#### 유료 처리방법

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



્રુ

## → 중요 제품보증서 **안 중** ~



#### 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 악세서리류)은 인근 서비스센터로 방문해 주세요. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

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

무상서비스
※일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등 )

#### ■ 소비자 피해유형

#### 품질보증기간이내 품질보증기간이후

부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시

- 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때 제품교환 또는 구입가 환급 해당 없음
- 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때 제품교환 또는 무상수리 해당 없음
- 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해 제품교환 해당없음
- 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 구입가 환급 해당없음
- 요하는 고장발생
- 구입가 환급 ■ 교환불가능시 해당없음
- 동일 하자로 2회까지 고장 발생시 무상수리 유상수리 ■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시 제품교환 또는 구입가 환급 유상수리
- 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시 제품교환 또는 구입가 환급 유상수리
- 소비가가 수리 의뢰한 제품을 제품교환 또는 구입가 환급 정액 감가상각한 금액에
- 사업자가 분실한 경우 10 %를 가산하여 환급 ■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 제품교환 또는 구입가 환급 정액 감가상각한 전여 금액에 있지 않아 수리가 불가능한 경우 구입가의 5 %를 가산하여 환급
- 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시 제품교환 또는 구입가 환급 정액감가상각후 환불

#### 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

- ※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.
- ※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

#### 유상서비스

#### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 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

#### 소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 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

#### 그 밖의 경우

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





# 삼성 스마트 오븐

- ※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.
  - · 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
  - · 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 <b>1588-3366</b> 전국 어디서나 <b>1588-3366</b> 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/
사성전자주식회사 제조자명 : 삼성전자 (태국)	



한국서비스품질 우수기업이란?

소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여 지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.