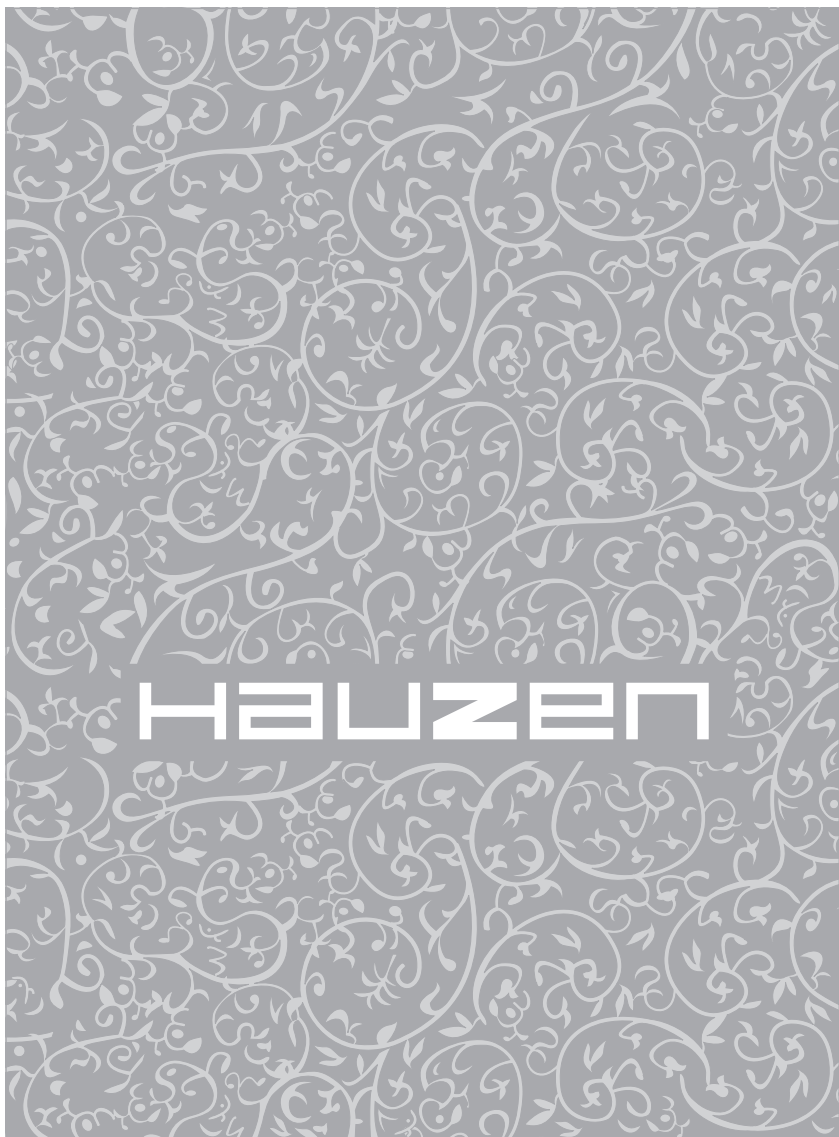




하우젠 오븐™
Oven™

전자레인지 겸용

HS-C363AB, HS-C364AB, HS-C364AS
HS-C365AS, HS-C365AST

정통 유럽향 오븐

오븐의 본 고장인 유럽 정통 오븐을 그대로 옮겨왔습니다. 상하그릴을 이용한 열풍오븐의 가열방식과 오븐 내부의 세라믹 재질은 정통오븐이 갖춰야 할 필수 사항입니다.

한국 요리는 기본, 다양한 요리를 손쉽게

한국요리를 포함해 자주 먹는 다양한 음식들에 대한 자동조리 기능이 제공되므로 원하는 메뉴만 선택하면 요리사가 조리한 것과 같은 맛을 손쉽게 즐길 수 있습니다. 또한 기름이 분리되어 담백할 뿐 아니라 번거롭게 뒤집지 않고도 양면이 동시에 구워지는 웰빙 다용도 팬이 제공 되므로 한국인이 자주먹는 생선구이도 빠르고 맛있게 즐길 수 있습니다.

복합 열원으로 맛있고 빠르게

오븐, 그릴, 전자레인지의 복합 열원으로 일반 오븐보다 3배 빠르면서 전기요금도 절약할 수 있습니다.

컴팩트한 외관, 충분한 조리 용량

외관은 컴팩트하여 전자레인지대를 포함하여 주방 어디에나 두고 손쉽게 자주 사용할 수 있으면서도 조리공간이 36리터 이므로 한번에 충분한 양을 조리할 수 있습니다.

깨끗하고 위생적인 스팀청소

힘들고 어려운 오븐청소를 스팀청소 기능을 활용하면 깨끗하면서도 위생적으로 관리하실 수 있습니다. 그리고 상단그릴을 회전(듀얼 무빙 그릴 채용)시킬 수 있어 상단 그릴 안쪽까지도 손쉽게 청소가 가능하므로 항상 새 것같이 사용할 수 있습니다.



준비편

안전을 위한 주의사항	4
전원관련	4
설치할 때	5
사용할 때	5
청소할 때	9
설치방법	10
일반형 설치하기	10
접지하기	10
알아두기	11
각 부분의 이름	11
부속품과 사용방법	11
선반정보	12
사용가능한 그릇의 종류	13

사용편

조작부와 표시부	14
조작부	14
진행 표시부	16
기능설명	16
처음 사용할 때	17
현재시간 설정	17
소리 꺼짐/켜짐 기능	17
잠금기능	18
절전 기능	18
자동냉각 기능	18
수동 조리	19
오븐	19
그릴	20
레인지	21
그릴/레인지	22
웰빙건조	23
발효	24
자동 조리	25
한국형요리	25
한국형요리 메뉴	26
해동	29
편리한 기능	30
메모리	30
탈취	31
스팀청소	32

기타편

청소 및 손질방법	33
고장신고 전 확인사항	34
고장신고 전 확인사항	34
자가진단 표시	35
폐 가전제품 처리	36
폐 가전제품 처리안내	36
제품 규격	37



■ 전원관련

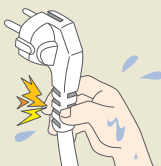
경고 손상된 전원코드, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 전원코드 손상시 서비스 센터에 수리를 의뢰하세요.



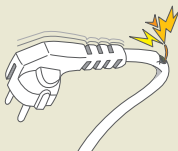
경고 코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



경고 전원코드를無理하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.

- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



본 제품은 220V를 정격전압으로 사용하는 제품입니다.



경고

지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.



주의

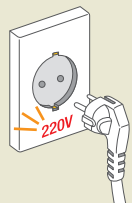
지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

경고 하나의 콘센트에 여러 개의 전원플러그를 동시에 사용하지 마세요.

- ▶ 콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.

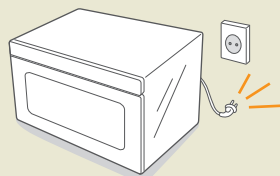


경고 본 제품은 220V 전용입니다. 반드시 접지되어 있는 전원콘센트에 연결 하세요. (15A이상)



주의 장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아 주세요.

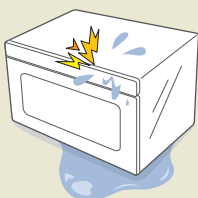
- ▶ 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



■ 설치할 때

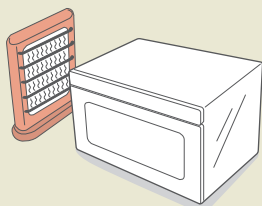
경고 기름, 연기, 습기, 먼지 많은 곳, 물(빗물)이 튕는 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



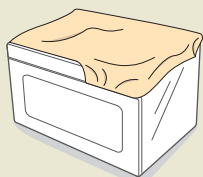
주의 전열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



주의 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

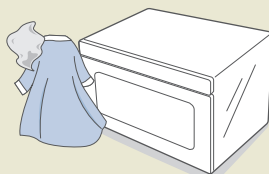
▶ 제품이 과열되어 고장이나 화재의 원인이 됩니다.
▶ 커버가 문에 걸 수 있습니다.



■ 사용할 때

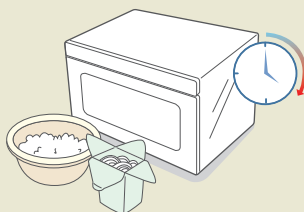
경고 조리 외에 다른 용도로 절대 사용하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



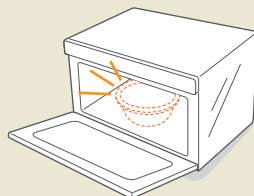
경고 플라스틱 또는 종이 용기는 절대 과다시간 가열하거나 오븐기능에서 사용하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



경고 조리실이 비어있는 상태에서 레인지 및 해동 기능을 동작시키지 마세요.

▶ 화재 및 제품고장의 원인이 됩니다.
▶ 오븐기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



■ 사용할 때

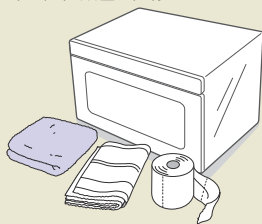
경고 물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 주의 하세요.

- ▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.
- ▶ 너무 오래 가열시키지 마세요.
- ▶ 조리중이나 후에 항상 저어 주세요.
- ▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
- ▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.



경고 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

- ▶ 음식물 가열시 고온이 발생하므로 옆에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.



경고 뚜껑이 닫힌 병이나 밀봉된 음식물 (쌍화탕, 젓병, 우유, 달걀, 밤 등)은 가열하면 터질 위험이 있으므로 절대 밀봉된 채 사용하지 마세요.

- ▶ 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.



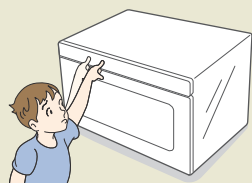
경고 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요. 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

- ▶ 화상을 입은 경우 10분 동안 찬물에 담갔다가 깨끗하고 마른 붕대로 감싸 주세요. 단, 크림, 로션, 오일 등은 절대로 바르지 마세요.



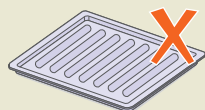
경고 보호자의 허락 없는 사용을 예방하여 주세요.

- ▶ 제품 오작동으로 인해 상해를 입을 수 있습니다.



경고 웰빙 다용도 팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대로 사용하지 마세요.

- ▶ 불꽃 발생의 원인이 됩니다.



■ 사용할 때

경고 ! 가스가 켜진 때는 오븐이나 전원플러그를 만지지 마시고 즉시 환기시키세요.

- ▶ 전자제품을 동작하면 불꽃이 튀어 화재 및 상해의 위험이 있습니다.



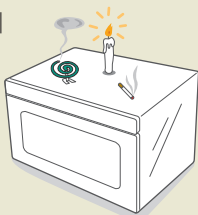
경고 ! 제품 위에 물건이나 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.

- ▶ 물건이 떨어져 다치거나 고장의 원인이 됩니다.
- ▶ 제품에 물이 들어가 감전, 화재의 위험이 있습니다.



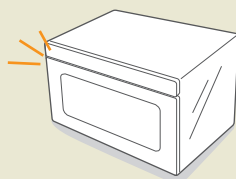
주의 ! 촛불, 담뱃불 등을 제품 위에 올려 놓지 마세요.

- ▶ 화재의 위험이 있습니다.



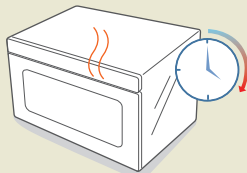
주의 ! 문을 꼭 닫고 사용하세요.

- ▶ 음식 찌꺼기 등 이물질이 끼인 상태로 사용하시면 고장의 원인이 될 수 있습니다.



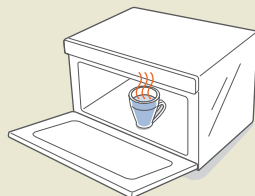
주의 ! 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

- ▶ 화재의 위험이 있습니다.



주의 ! 데우기 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

- ▶ 특히 어린아에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의하세요.

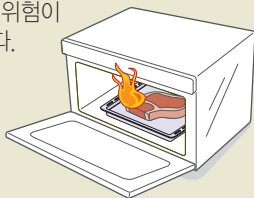


■ 사용할 때

! 부속품 위에 음식을 놓고 오븐 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

주의

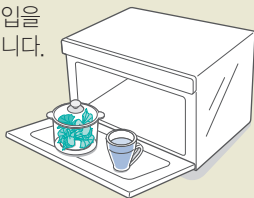
- ▶ 화재의 위험이 있습니다.



! 조리후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.

주의

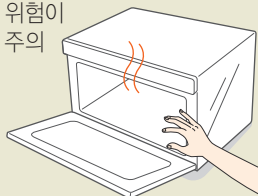
- ▶ 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상 및 상해를 입을 수 있습니다.



! 조리중이나 종료직후 문, 히터, 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의하세요.

주의

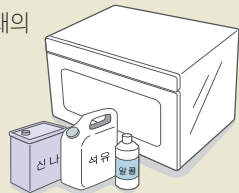
- ▶ 매우 뜨거운 화상의 우려가 있습니다.
- ▶ 세라믹 접시 및 웰빙 다용도 팬을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 위험이 있으니 주의하세요.



! 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 하우젠 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

주의

- ▶ 폭발, 화재의 위험이 있습니다.



! 문을 당기거나 매달리지 마세요.

주의

- ▶ 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게 되어 다치거나 제품 고장의 원인이 됩니다.



! 금속성의 용기 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마세요.

주의

- ▶ 화재의 위험이 있습니다.



! 조리물을 신문지 등으로 포장하지 마세요.

주의

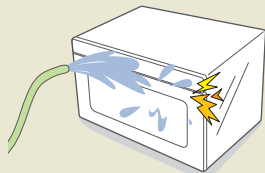
- ▶ 화재의 위험이 있습니다.



■ 청소할 때

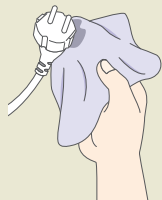
! 전원플러그를 뺀 후 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알코올 등 인화, 폭발성이 강한 물질로 닦지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



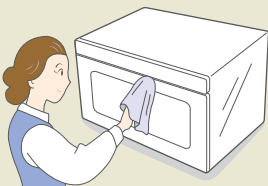
! 전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



! 하우스엔 오븐 청소(외부/내부)시 주의하세요.

▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 위험이 있습니다.



■ 기타

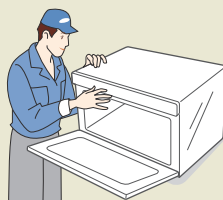
! 함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

- ▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 벗기지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다
- ▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.



! 문이 손상된 경우에는 서비스맨이 수리할 때까지 사용하지 마세요.

▶ 전파누설의 원인이 됩니다.



! 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 문을 닫아 둔 채로 삼성전자 서비스센터로 의뢰하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



■ 일반형 설치하기

설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

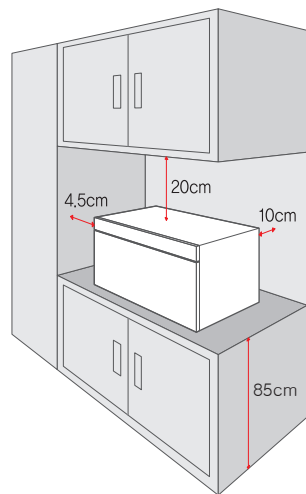
다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의내용을 함께 읽어 주세요.

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10cm, 윗면과 약 20cm, 좌우 약 4.5cm 이상 간격을 두고 설치 하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

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



■ 접지하기

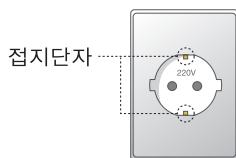
⚡ 안전을 위해 접지해 주세요.

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

접지는 일반형과 빌트인형 모두 방법은 같습니다.

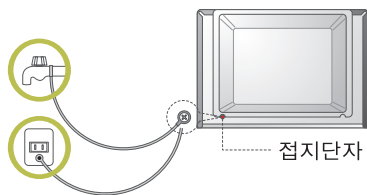
콘센트에 접지단자가 있는 경우

- ▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.



콘센트에 접지단자가 없는 경우

- ▶ 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)
- ▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.



이런 곳에는 접지하지 마세요.

- ▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등

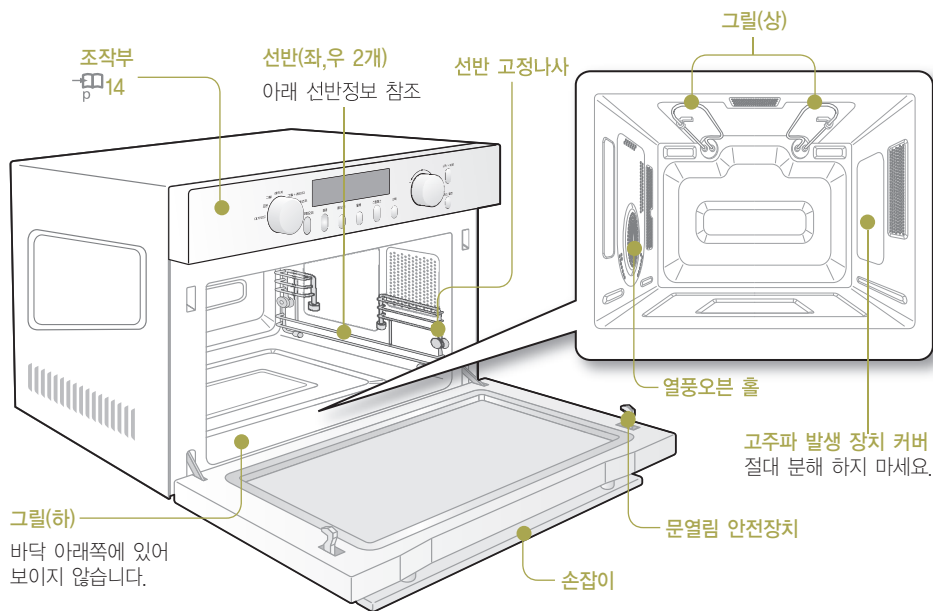


- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

사용하기 전에 알아두세요

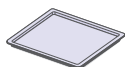
제품을 사용하기 전에 미리 알아두면
더 안전하고 쉽게 사용할 수 있습니다.

■ 각 부분의 이름

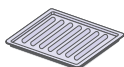


■ 부속품과 사용방법

부속품 구성



세라믹접시



웰빙 다용도 팬



접시용석쇠



사용설명서



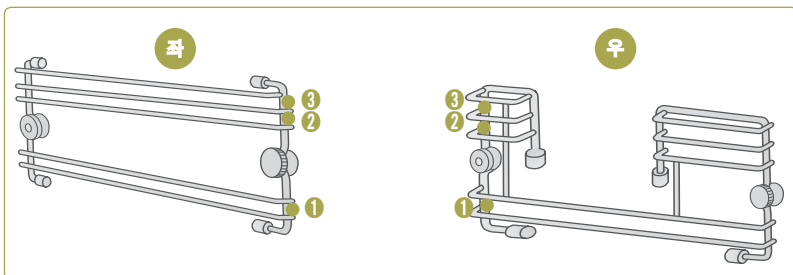
요리책



장갑

- 주의**
- 부속품은 반드시 선반에 끼워 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. (불꽃이 발생할 수 있습니다.)

■ 선반정보



부속품 사용방법

부속품	오븐	레인지	사용방법
세라믹접시	O	O	- 주로 레인지 · 해동 기능에서 사용합니다. - 유리용기, 내열접시 및 접시용 석쇠 등의 받침 용도로 사용합니다.
웰빙 다용도 팬	O	X	- 오븐 기능에서 제과 · 제빵(파이, 쿠키 등)시 주로 사용합니다. - 그릴 기능에서 생선구이, 스테이크 등 두께가 얇은 음식물의 조리시 주로 사용합니다.
접시용석쇠	O	O	- 통닭, 통삼겹살 등의 조리시 기름기를 빼주는 용도로 사용됩니다. - 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.



주의

- 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 웰빙 다용도 팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 부속품들은 가스레인지, 전기레인지 등의 직화열에서 절대 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.

■ 사용가능한 그릇의 종류

- 사용할 수 있습니다.
- ×** 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)
- △** 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리시에는 사용하지 마시고 사용중 자주 확인하세요.)

그릇의 종류	오븐	레인지
 도자기류	○	○
 내열유리 그릇	○	○
 내열 플라스틱 그릇	×	○
 일반 플라스틱 그릇	×	△
 일반 유리그릇	×	△

그릇의 종류	오븐	레인지
 나무, 종이 그릇	×	△
 금선/은선 무늬 그릇	×	×
 비닐봉지	×	○
 랩	×	○
 호일	○	×



주의

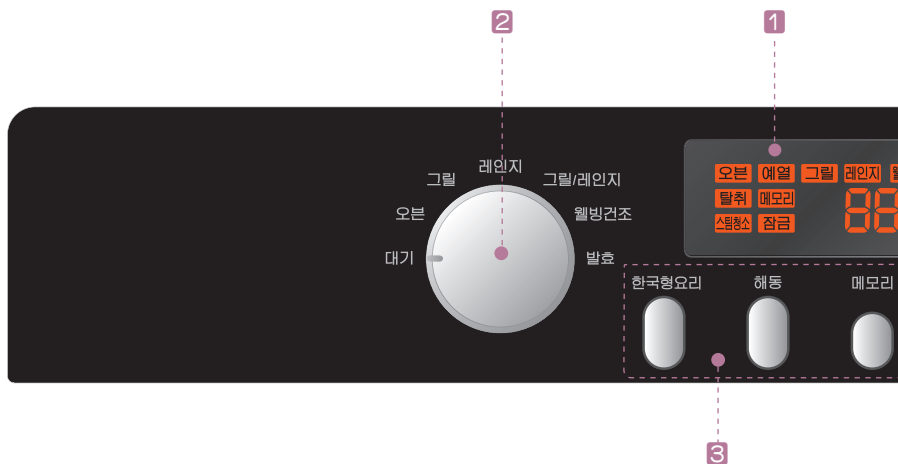
- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- 비닐봉지나 랩은 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

준비편

조작부의 기본 기능을
알아 두세요

조작부의 명칭과 기능을 익혀두세요.
기본적인 기능들을 제대로 알면 조리가 더 편리해집니다.

■ 조작부



진행표시부 16

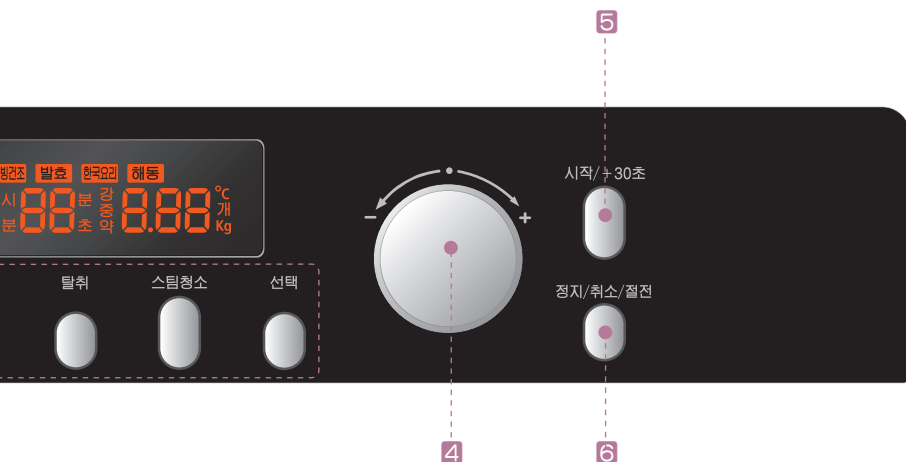
- 1 현재시간, 조리모드 및 조리의 진행상태, 조리시간, 출력/온도, 자동조리의 메뉴및 분량 등을 표시합니다.

기능선택 다이얼

- 2 대기, 오븐, 그릴, 레인지, 그릴/레인지, 웰빙건조, 발효 기능을 선택할 때 사용합니다.

일반기능 버튼부

- 3 한국형요리, 해동, 메모리, 탈취, 스팀청소, 선택 기능을 선택할 때 사용합니다.



- 4 시간/무게 다이얼**
조리시간, 조리온도, 조리세기, 메뉴종류, 분량/무게 등을 조절할 때 사용합니다.

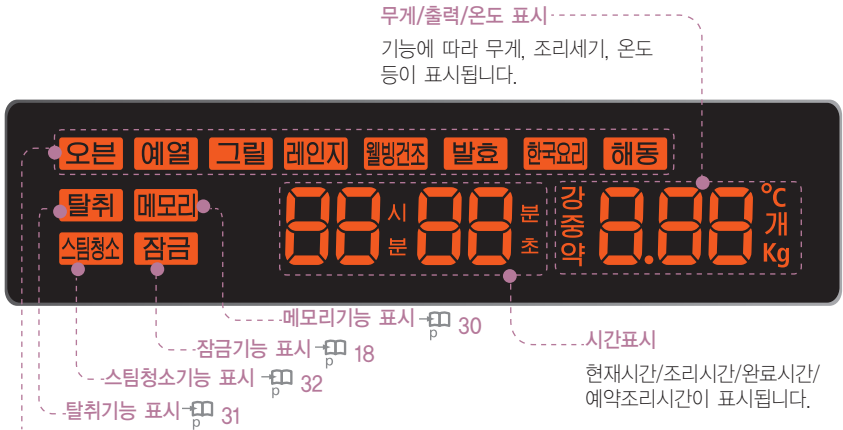
- 5 시작/+30초 버튼**
선택한 기능을 시작할 때 사용합니다.
그릴, 레인지, 그릴/레인지 기능에서 누를때마다 조리시간을 30초씩 증가시킬 수 있습니다.

- 6 정지/취소/절전 버튼**
- 작동중 정지/취소/절전 기능에 사용합니다.
 - 조리중에 한번 누르면 일시정지, 두번 누르면 취소 됩니다.
 - 절전 기능은 진행표시부의 표시가 모두 사라집니다.

표시부와 각 기능에 대해 알아 두세요

표시부와 각 기능의 특징에 대해 알아두세요.
요리에 맞게 알맞은 기능을 사용하면 요리가 더 맛있어 집니다.

■ 진행 표시부



■ 기능설명

수 동 조 리	오븐  19 상, 하 그릴과 함께 열풍오븐 팬을 이용함으로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다. 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용 하면 좋습니다.
	예열 오븐조리시 온도설정 후 시작 버튼을 누르면 표시부에 문구가 나타난 후 예열이 완료되면 사라집니다.
	그릴  20 상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.
	레인지  21 음식물을 데우거나 데치기, 냉동식품 조리 등에 주로 사용합니다.
	그릴/레인지  22 두꺼운 음식물을 사용할 경우 조리시간을 단축시킬 수 있습니다.
	웰빙건조  23 고추, 무, 버섯, 과일, 해산물 등을 건조할 때 사용합니다.
자 동 조 리	발효  24 요구르트 제조 및 빵 반죽(식빵, 크로와상 등)의 발효 기능에 사용합니다.
	한국형요리  25 한국형요리 40가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.
	해동  29 해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.

사용전 미리 설정 해주세요

전원 플러그를 꽂은 후 사용하기 전에
나에게 맞는 설정을 해 주세요.

■ 현재시간 설정

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



1 [시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (시)를 설정하고 [선택] 버튼을 누르세요.

2 ▶ 분을 표시하는 부분이 깜빡입니다.

3 [시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (분)을 설정하고 [선택] 버튼을 누르세요.

4 ▶ 시간 입력이 완료됩니다.



참고

- 현재시간을 변경하고자 할 때는 현재시간이 표시되는 상태에서 [선택] 버튼을 누른 후 위의 1~4 단계로 설정하세요.
- [선택] 버튼을 누른후 5초 이내에 시간을 설정하지 않으면 설정전 상태로 돌아갑니다.

■ 소리 꺼짐/켜짐 기능

- ▶ 버튼 조작음, 부저음, 예러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.
- ▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.



1 소리를 끄려면 [시작/+/30초] 버튼과 [취소] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.

▶ (OFF) 가 표시되고 소리가 나지 않습니다.

소리를 켜려면 [시작/+/30초] 버튼과 [취소] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.

▶ (On) 이 표시되고 다시 소리가 납니다.

■ 잠금기능

- ▶ 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는 것을 방지하기 위한 기능입니다.
- ▶ 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을 때는 잠금기능을 설정해 두는것이 좋습니다.
- ▶ 현재 시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.



잠금을 설정하려면 [정지/취소/절전] 버튼과 [선택] 버튼을 3초간 동시에 누르세요.

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



잠금을 해제하려면 [정지/취소/절전] 버튼과 [선택] 버튼을 3초간 동시에 누르세요.

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

■ 절전 기능

전기를 절약하는 절전기능 입니다.

- ▶ 현재 시간이 표시되는 상태에서 [정지/취소/절전] 버튼을 누르면 진행표시부에 표시가 사라집니다.



[정지/취소/절전] 버튼을 누르세요.



- 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분 후에 자동으로 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
- 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.

■ 자동냉각 기능

조리실 내부를 식혀주는 냉각기능 입니다.

- ▶ 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 3분 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.
- ▶ 자동냉각 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다.

조리방법을 내가 직접 설정하고 싶어요

음식의 종류와 양에 따라 조리온도, 조리세기, 조리시간을
직접 조절해 보세요.

■ 오븐

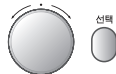
▶ 오븐은 제과·제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.



1 [기능선택] 다이얼을 돌려 **오븐**을 선택하세요.



2 180°C 온도표시 깜빡임 상태에서 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를
3 선택한 후 [선택] 버튼을 눌러주세요.



▶ [선택] 버튼을 누르지 않은 상태에서 온도 표시가 5초간 깜빡인 후 정지하면 온도설정이 완료됩니다.

4 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.



▶ 조리시간은 조리중 언제든지 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

※ **예열이 필요 할 경우 온도 설정 후 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.**



▶ 예열이 끝나면 예열문구가 사라 집니다.
▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

조리할 음식물에 따른 부속품과 선반의 위치를 확인해 주세요.

- ▶ 제과제빵류 : 웰빙 다용도 팬 / 선반 ① 또는 ②
- ▶ 얇은육류 : 웰빙 다용도 팬 / 선반 ②
- ▶ 두꺼운 육류 : 세라믹 접시 + 접시용 석쇠 / 선반①

5 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.



▶ 조리가 시작됩니다.



참고

- 자세한 조리방법은 제공된 요리책의 “수동요리” 부분을 참조하세요.

■ 그릴

- ▶ 상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.



1



[기능선택] 다이얼을 돌려 **그릴** 모드를 선택하세요.

2



그릴 조리를 할 경우 온도설정 없이 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 시간을 선택하세요.

조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품(웰빙 다용도 팬) 위에 놓고 선반 ② 또는 ③에 끼우세요.

3



[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

- ▶ 조리가 시작됩니다.
- ▶ 조리중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.



참고

- 생선구이 등의 경우 레몬 1~2 조각을 함께 넣고 조리하면 생선 비린내를 줄일 수 있습니다.
- 자세한 조리방법은 제공된 요리책의 “수동요리” 부분을 참조하세요.

■ 레인지

▶ 음식의 데치기, 찌기, 데우기 기능을 수동으로 조절해 사용 할 수 있습니다.



1 [기능선택] 다이얼을 돌려 **레인지**에 맞추세요.



세라믹 접시에 조리할 음식을 올리고 선택 **1**에 끼우세요.

▶ 레인지 기능은 선택 **1**에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 조리됩니다.

2 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요,



※ 조리세기(강,중,약)의 조절을 원하시면 [선택] 버튼을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리세기에 맞추세요.

▶ 조리세기는 제공되는 요리책의 “수동요리” 부분을 참조하세요.

3 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.



▶ 레인지 조리가 시작됩니다.

▶ 조리중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.

주의

- 레인지 기능을 사용할 때 웰빙 다용도 팬이나 알루미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀, 밤 등)은 조리중 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.

참고

- [기능선택] 다이얼이 레인지에 있는 경우에는 취소상태 에서도 [시작/+30초] 버튼을 누르면 조리세기 “강” 에서 30초간 조리할 수 있으므로 간단데우기를 할 경우 편리하게 사용하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누를때마다 30초씩 조리시간이 증가됩니다.

■ 그릴/레인지

▶ 두꺼운 음식물을 사용할 경우 조리시간을 단축시킬 수 있습니다.



1



[기능선택] 다이얼을 돌려 **그릴/레인지**에 맞추세요.

반드시 세라믹 접시에 조리할 음식을 올리고 선반 ① 또는 ②에 끼우세요.

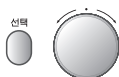
▶ 육류의 경우 세라믹접시 위에 접사용 석쇠를 함께 사용하면 기름기를 뺄 수 있습니다.

2



[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요,

※



조리세기(강,중,약)의 조절을 원하시면 [선택] 버튼을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리세기에 맞추세요.

▶ 조리세기는 제공되는 요리책의 “수동요리” 부분을 참조하세요.

3



[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 그릴/레인지 조리가 시작됩니다.

▶ 조리중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.

■ 웰빙건조

▶ 식품 자체의 수분을 제거하여 식품 고유의 맛을 방부제 없이도 오랜기간 보관할 수 있습니다.

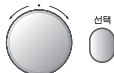


1 [기능선택] 다이얼을 돌려 **웰빙건조**에 맞추세요.



2 70℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택] 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도범위 40℃ ~ 100℃)

3 ▶ [선택] 버튼을 누르지 않은 상태에서 온도 표시가 5초간 깜빡인 후 정지하면 온도설정이 완료됩니다.



4 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.

- ▶ 기본 조리 시간이 2시간으로 자동 설정되어 있습니다.
- ▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.



건조시킬 식품을 웰빙 다용도 팬 위에 올리고 선반 **1** 또는 **2**에 끼우세요.

5 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 건조가 시작됩니다.



웰빙건조 방법

- 건조할 재료는 0.2 ~ 0.5cm 두께로 자른 후 웰빙 다용도 팬에 올려서 건조 합니다.
(감자/고구마 : 2~3시간, 버섯류 : 3~4시간, 나물류 : 2~3시간, 과일류 : 4~6시간)

■ 발효

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



1



[기능선택] 다이얼을 돌려 **발효**에 맞추세요.

2



[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 발효시간을 선택하세요.

- ▶ 기본 조리 시간이 1시간으로 자동 설정되어 있습니다.
- ▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

발효시킬 반죽을 세라믹접시 위에 올리고 선반 ①에 끼우세요.

- ▶ 발효기능은 선반 ①에서 사용하는 것이 가장 좋습니다.

3



[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

- ▶ 발효가 시작됩니다.



참고

요구르트 만드는 법

- 우유 500ml를 내열용기에 담아 레인지(강)에서 1분간 조리하세요.
- 시판용 떠먹는 요구르트 1개(100g)를 넣고 잘 저어준 후 발효 기능으로 4~5시간 조리하세요.
- 발효가 완료되면 랍 또는 뚜껑을 덮어 냉장고에서 숙성 시키세요.

하우젠 오븐이 맛있는
조리법을 찾아드려요

하우젠 오븐의 자동조리 기능들을 사용하면 직접 조리시간과 온도(출력)등을 입력하지 않아도 알아서 척척 요리해 드립니다.

■ 한국형요리

▶ 음식물에 따라 시간, 온도, 조리세기를 설정하지 않아도 한국형요리 40가지 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.



1 [기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

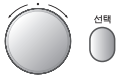


2 한국형요리 버튼을 눌러 A1 ~ A5 중 하나를 선택하세요.



3 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요.

4 ▶ 메뉴 리스트는 26~28 페이지를 참조하세요.



5 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리량을 선택하세요.

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



6 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
▶ 한국형요리 자동조리가 시작됩니다.



※ 조리중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 눌러 다시 시작하세요.



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



참고

- 동작중에는 시간/무게 다이얼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- 자세한 조리방법은 제공된 요리책의 '자동요리(한국형요리)' 부분을 참조하세요.



주의

- 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.

하우젠 홈페이지 (www.hauzen.com) 를 방문해 보세요.

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

자동 조리

■ 한국형요리 메뉴

분류	NO.	메뉴명	분량	부속품	선반위치
스피드	A1-1	바베큐통닭	0.9kg 1.1kg 1.3kg	세라믹접시+접시용석쇠 	1단
	A1-2	닭다리	4개 6개 8개		2단
	A1-3	통감자	2개 4개 6개		2단
	A1-4	통고구마	2개 4개 6개		2단
	A1-5	통삼겹살	0.5kg 1.0kg		1단
	A1-6	LA갈비	0.3kg 0.6kg	웰빙 다용도 팬 	3단
	A1-7	바베큐립	0.4kg 0.8kg	세라믹접시+접시용석쇠 	2단
	A1-8	스테이크	0.2kg 0.4kg	웰빙 다용도 팬 	3단
홈베이킹	A2-1	쿠키	1판	웰빙 다용도 팬 	1단
	A2-2	유자머핀	1판		
	A2-3	스폰지케익	1판		
	A2-4	파운드케익	1판		
	A2-5	시리얼바	1판		
	A2-6	마들렌	1판		
	A2-7	피자	1판		
	A2-8	미니호떡	1판		

사용편

분류	NO.	메뉴명	분량	부속품	선반위치
구이	A3-1	고등어구이	1마리 2마리 3마리	웰빙 다용도 팬 	3단
	A3-2	갈치구이	2조각 4조각 6조각		
	A3-3	새우구이	10개 14개		
	A3-4	황태구이	0.5마리 1마리		
	A3-5	통오징어	1마리 2마리		
	A3-6	소시지구이	2개 4개 6개		
	A3-7	고추장삼겹	0.2kg 0.3kg		2단
	A3-8	더덕구이	1판		3단
간식 & 안주	A4-1	피자바게트	2개 4개 6개	웰빙 다용도 팬 	3단
	A4-2	떡꼬치	2개 4개 6개		
	A4-3	콘치즈	4개 6개		
	A4-4	누룽지	1판		
	A4-5	쥐포구이	1개 2개 3개		
	A4-6	웨이감자	1개 2개		
	A4-7	은행구이	4개 8개 12개		
	A4-8	베이컨	4개 8개		

하우젠 홈페이지 (www.hauzen.com) 를 방문해 보세요.

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

분류	NO.	메뉴명	분량	부속품	선반위치
찜 & 데우기	A5-1	양배추찜	0.4kg 0.8kg	세라믹접시 	1단
	A5-2	깻잎찜	1(30장) 2(50장)		
	A5-3	브로콜리찜	0.2kg 0.4kg		
	A5-4	김치찜	0.2kg 0.4kg		
	A5-5	단호박찜	0.5kg 1.0kg		
	A5-6	달걀찜	1인분 2인분 3인분		
	A5-7	밥데우기	1인분 2인분 3인분		
	A5-8	국데우기	1인분 2인분 3인분		

■ 해동

- ▶ 하우젠 오븐의 해동 기능을 사용하면 냉동된 음식을 간편하게 해동할 수 있습니다.
- ▶ 해동시에는 랍이나 비닐을 씌우지 말고 사용하세요.



- 1** [기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.



- 2** **해동** 버튼을 눌러 해동메뉴를 선택 하세요. (1~2)



세라믹접시에 해동할 음식을 올리고 하단 선반 **1**에 끼우세요.

- ▶ 해동 기능은 하단 선반 **1**에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 해동 됩니다.

- 3** [시간/무게] 다이얼을 돌려 음식물의 무게를 선택하세요.



- ▶ 무게를 설정하지 않으면 각 해동 메뉴별 최소 무게로 동작됩니다.

- 4** [시작/+30초] 버튼을 누르세요.



- ▶ 해동이 시작됩니다.

- 5** 해동 중에 부저음이 울리면 문을 열고 음식을 뒤집어준 후 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 눌러 계속 해동하세요.



- ▶ 부저음이 울려도 문을 열지 않으면 해동기능은 그대로 진행됩니다.



해동메뉴 무게선택

- 메뉴 1 : 육류 (0.2~1.2kg)
- 메뉴 2 : 생선류 (0.2~1.2kg)



주의

- 해동기능 사용시 웰빙 다용도 팬은 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 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.

조리기능 외에 편리한
기능들을 알고 싶어요

조리기능 외에도 메모리, 탈취, 스팀청소 등의
편리한 기능들을 제공합니다.

■ 메모리

▶ 자주 사용하는 조리 방법을 메모리해 두면 보다 편리하게 사용하실 수 있습니다.

1. 메모리 저장하는 방법



1

[기능선택] 다이얼을 돌려 원하는 기능을 선택하고 시작 단계 전까지 입력하세요.
(입력 방법은 각 기능 페이지를 참조하세요.)

2



입력이 완료된 상태에서 **메모리** 버튼을 눌러 메모리 저장 번호를 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요. (1~3)

3

- ▶ 부저음이 1초 울리면서 저장이 완료 됩니다.
- ▶ 저장된 후에는 선택한 조리기능 상태로 복귀 됩니다.



- 메모리 저장은 3개까지 가능하며 저장된 메모리에 언제든지 새로운 내용으로 수정 가능합니다.
- 메모리 번호 선택시 번호가 점멸하면 해당 메모리에 저장된 내용이 없다는 뜻이며 내용이 있으면 켜져 있는 상태가 됩니다.
- 전원 플러그를 뺀 후에는 기존에 저장된 메모리는 지워집니다.

2. 저장된 메모리 실행하는 방법



1



[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

2



메모리 버튼을 눌러 원하는 [메모리] 번호를 선택하세요. (1~3)

- ▶ 메모리 번호 선택 후 3초간 입력이 없거나 선택 버튼을 누르면 입력된 내용이 표시 됩니다.

3



[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

- ▶ 조리중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 현재 설정을 변경할 수 있습니다.

■ 탈취

▶ 탈취를 원하실 경우 사용하면 좋습니다.



1



[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

2



탈취 버튼을 누르시면 자동으로 탈취가 진행 됩니다.

▶ 탈취중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 탈취 시간을 연장할 수 있습니다. (최대 15분)

■ 스팀청소

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



오븐 내부의 부속품과 선반을 모두 분리해서 꺼내세요.

▶ (33쪽 선반 분리방법 참조) 조리실 바닥에 약 100ml의 물을 붓고 문을 닫아주세요.

1



[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

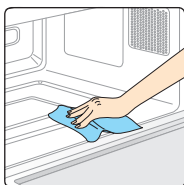
2



스팀청소 버튼을 누르세요.

▶ 15분간 스팀청소 기능이 동작됩니다.

▶ 스팀청소 동작중에 불림 구간은 실내등 및 다른 동작은 멈추고 시간만 동작하는데, 이는 정상이므로, 끝날때까지 문을 열지 말고 기다리시기 바랍니다.

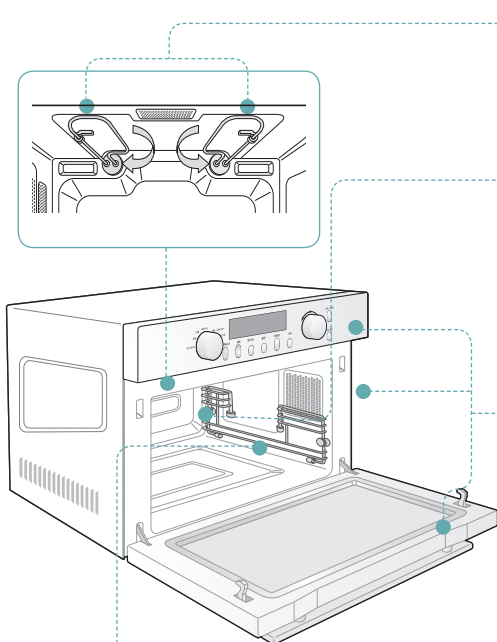


동작이 끝나면 문을 열고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.



- 스팀청소중 문을 열면 내부의 스팀이 빠져나가 청소가 제대로 되지 않습니다. 문을 열지 마세요.
- 스팀청소가 끝나고 청소할 때 조리실 내부가 뜨거우니 주의하세요.
- 물 이외에 다른세제를 사용하지 마세요.

■ 청소 및 손질방법



상단그릴 청소방법

- ▶ 상단그릴 히터를 그림과 같이 좌,우로 젖히면 상부를 쉽게 청소 할 수 있습니다. (청소가 끝난 뒤에는 반드시 원상태로 돌려 놓아 주십시오.)

조리실 내부 청소방법

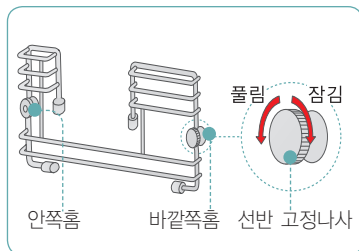
- ▶ 좌, 우의 선반을 분리하고 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.
- ▶ 청소가 끝나면 선반을 다시 조립해 주세요.
- ▶ 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀 청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법

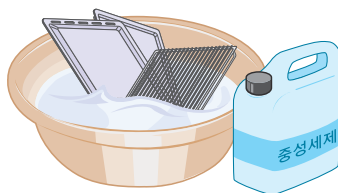
- ▶ 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겂으로 물기를 완전히 닦아주세요.
- ▶ 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 힘껏 닦지 마세요.
- ▶ 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겂으로 물기를 완전히 없애 주세요.

선반 분리방법

- ▶ **선반 분리방법:** 선반 고정나사를 왼쪽으로 돌려 빼내면 선반이 분리 됩니다.



- ▶ **선반 조립방법:** 선반을 안쪽 홈에 맞춰 끼운 후 바깥쪽 홈에 맞추고 선반 고정나사를 오른쪽으로 돌려 끼워 완전히 고정 시키세요.



부속품 청소방법

- ▶ 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요.
- ▶ 부속품 청소시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.

- 주의**
- 청소시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
 - 제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

고장신고 전에 꼭
확인해 주세요

제품 사용중 아래와 같은 증상이 나타나면 다시한번 확인해 주세요.
고장이 아닐 수 있습니다.

■ 고장신고 전 확인사항

	이런증상엔	이렇게 조치하세요.
조리 중 이상 해 요	조리중에 불꽃이 생겨요.	▶ 레인지/해동 기능에서 웰빙 다용도 팬이나 금선 은선이 들어간 그릇을 사용하면 불꽃이 튈 수 있습니다. 절대 사용하지 마세요.
	요리가 제대로 되지 않아요.	▶ 조리중 뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.
	조리중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	▶ 제품에서 발생하는 높은 열을 식혀주기 위해 냉각팬 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.
	조리실 안에서 음식물이 터져요	▶ 밀봉된 음식이나 뚜껑이 닫힌 용기를 사용하지 않았나 확인하세요. 조리중 내부 팽창으로 터질 수 있으니 사용하지 마세요.
	오븐 내부에서 연기가 나요	▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아니니 안심하세요.
동작 이 이상 해 요	실내등의 밝기나 동작 소리가 일정하지 않고 '딱딱' 소리가 나요.	▶ 조리중 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다. ▶ 출력을 교체하는 스위치의 소리입니다. 안심하고 사용하세요.
	버튼을 눌러도 동작이 않되요.	▶ 제품 문이 제대로 닫혀있는지 확인하세요. ▶ 잠금기능을 설정해 두었는지 확인하세요. (잠금기능에 대해선 18페이지 설명을 참조하세요.) ▶ 기능선택 다이얼이 [대기]에 맞춰져 있는지 확인하세요.
	조리실 실내등이 꺼져요.	▶ 오랫동안 입력이 없으면 절전을 위해 자동으로 실내등이 꺼집니다. 버튼을 누르면 조명이 다시 들어옵니다.

■ 고장신고 전 확인사항

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

■ 자가진단 표시

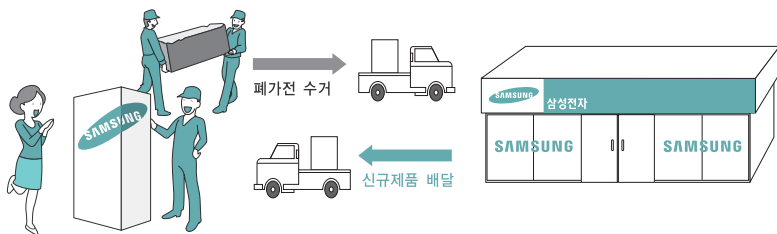
아래와 같은 메시지가 안내표시부에 나타나면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요.	아래와 같은 메시지가 안내표시부에 나타나면 지시대로 조치를 하고 계속해서 동작이 안되면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요.
E-21 E-22 E-23 E-A1	E-25 [취소] 버튼을 눌러 동작을 정지시키고 제품을 충분히 식힌 후 다시 동작해 보세요.

■ 폐 가전제품 처리안내

환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 가전제품은 다음과 같이 처리하여야 합니다.

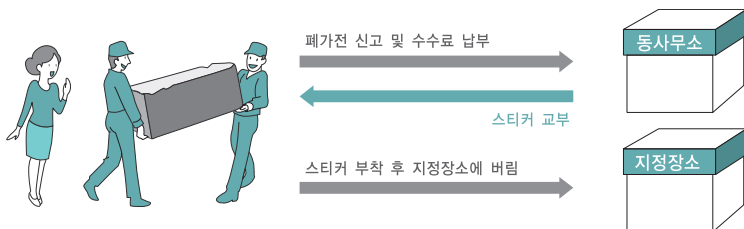
무료 처리방법

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



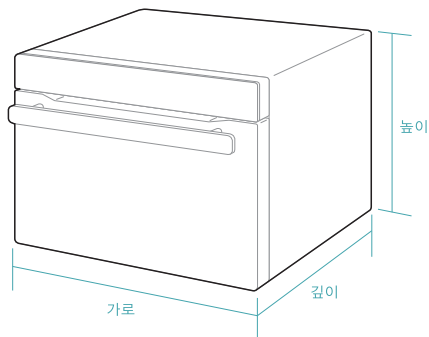
유료 처리방법

신규 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 동사무소에 연락하시어 처리하면 됩니다.



■ 제품 규격

모 델 명		HS-C363AB, HS-C364AB, HS-C364AS, HS-C365AS, HS-C365AST	
소 비 전 력	전 자 레 인 지	1,400W	
	그릴+레인지	2,750W	
	오븐	1,870W	
	그릴	1,400W	
고 주 파 출 력	800W		
정 격 전 압	220V, 60Hz		
발 진 주 파 수	2,450MHz		
제 품 중 량	HS-C363AB, HS-C364AB, HS-C364AS : 24kg HS-C365AS, HS-C365AST : 25kg		
제 품 용 량	36L		
치 수	외관	520(가로) X 438(깊이) X 385(높이) mm	
	조리실	400(가로) X 385(깊이) X 235(높이) mm	

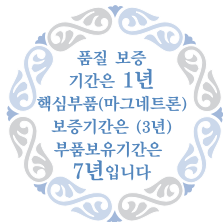




Note

Handwriting practice lines consisting of multiple horizontal grey lines.

제품보증서



서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자피해보상규정(재경경제부 고시 제2005-21호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.

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

무상서비스

※ 일반제품을 영업용으로 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	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생한 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 3회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 4회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 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 감가상각후 환불
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각후 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

유상서비스

고장이 아닌 경우

(가구세척, 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, 필트류, 리본 등)

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

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

삼성전자주식회사

http://www.sec.co.kr



SAMSUNG

- 하우젠 오븐을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 잘 읽어 보세요.
- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 이 제품은 국내(대한민국)용입니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품개량을 위해 사전예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용 설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.

서비스센터 대표번호 전국 어디서나

1588-3366

사이버 서비스센터 홈페이지

www.samsungsvc.co.kr

- 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 궁금한점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.
- 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및 실시간 사이버 상담이 가능한 서비스 센터를 운영하고있습니다.

하우젠 홈페이지

www.hauzen.com

- 다양한 요리정보와 관련 커뮤니티를 하우젠 홈페이지에서 만나실 수 있습니다.

- 삼성전자주식회사
제조자명 : 삼성전자 (태국)

- 고객상담실
서울 02-541-3000 / 080-022-3000
- 인터넷 홈페이지 www.sec.co.kr / www.hauzen.com
- 인터넷 쇼핑몰 www.gosamsung.co.kr



한국서비스품질 우수기업이란?

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

DE68-03437A