

전기 오븐

설치 및 사용설명서

DOB24M977SM

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



찾아보기

알아두기	4
본 사용설명서에 사용된 기호	4
안전을 위한 주의사항	5
설치 관련	5
전원 관련	6
사용 관련	7
청소 관련	11
오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을!	11
설치하기	12
구성품 확인	12
전기오븐장을 준비하세요.	14
설치 방법	17
준비하기	20
초기 설정	20
최초 동작 시 냄새 제거	20
스마트 안전 기능	20
소프트 클로징 도어: 부드럽고, 안전하고, 조용하게	21
액세서리	21
사용하기	23
조작부	23
일반 설정	25
오븐 기능	29
로스팅 온도센서를 사용해 조리하기 (해당 모델에 한함)	30
바비큐 꼬챙이 및 샤슬릭을 사용하여 조리하기 (해당 모델에 한함)	32
듀얼 쿡 모드	34
듀얼 쿡 모드 온도 설정 범위	36
타이머	45
청소 기능	46
설정	49

스마트 쿠킹	52
수동 조리	52
자동 조리	59
스페셜 기능	67
유지보수	69
청소 기능	69
교체	75
문제해결	76
점검 사항	76
점검 코드	79
제품규격	80
폐 전자 제품 처리안내	81
제품보증서	82
간편 사용 가이드	1
1. 조작부 설명	1
2. 용어 설명	2
3. 자동 조리	4
4. 수동 조리 (일반 세팅)	7
오븐 기능	7
5. 액세서리	8
6. 주의 문구	9

알아두기

DACOR 전기 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

지시사항을 지키지 않았을 경우, 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

주의

지시사항을 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.

설치 관련

⚠ 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 새 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.
- ⊘ 가정용으로 이동식 차량(캠핑카), 선박, 비행기 등 내부에 제품을 설치하지 마세요.

안전을 위한 주의사항

전원 관련

⚠ 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 무리하게 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.

사용 관련

⚠ 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.
- ⊘ 음식물을 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 용기 등은 사용하지 마세요.
 - 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.

안전을 위한 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.
- ⊘** 껌질이 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 새 때에는 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 필요 시 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

- ❗ GreenClean™ 시 주의하세요.
 - GreenClean™ 동작 중 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 젖거나 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 낄 수 있습니다.
- ❗ 제품을 사용하지 않을 때 조리실 내부를 항상 비워주세요.
 - 음식물 또는 가연성 물질이 있는 상태에서 잘못 작동시키면 화재 또는 제품 손상의 원인이 됩니다.
- ❗ 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, 스투)등을 가열 할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.

안전을 위한 주의사항

- 오븐 문 유리를 거친 연마용의 청소도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.
 - 흠집으로 인해 유리가 깨질 수 있습니다.
- ! 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.
- 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 중이나 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.
 - 와이어 랙이나 트레이 등을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

청소 관련

⚠ 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.
 - 청소 시에는 전원 플러그를 빼주세요.
 - 주기적으로 청소하지 않으면 기기의 내구성에 영향을 줄 수 있으며 또한 위험한 상황이 발생할 수 있습니다.

⚠ 주의

- 
 오븐 청소(외부/내부) 시 다치지 않도록 주의하세요.
 - 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.

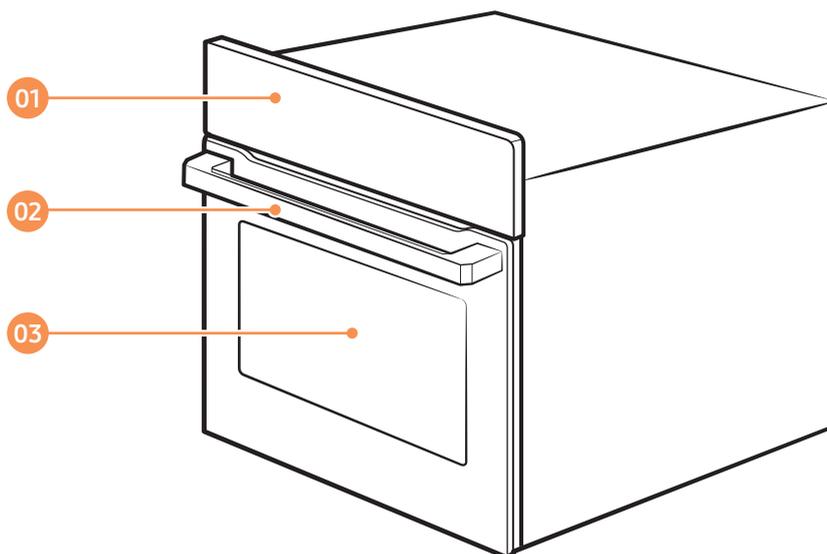
- 안전을 위해 전원스위치를 꺼주세요.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받으세요.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

설치하기

구성품 확인

모든 부품과 액세서리가 제품과 함께 포장되어 있는지 확인하세요.
오븐이나 액세서리에 문제가 있는 경우 가까운 삼성 고객센터 또는 구입업체에 문의하세요.

오븐 외관



01 조작부

02 문 손잡이 (도어 핸들)

03 문 (도어)

액세서리

오븐은 다양한 음식의 조리를 도와주는 여러 가지 액세서리와 함께 제공됩니다.



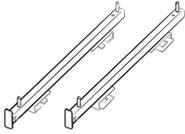
와이어 랙



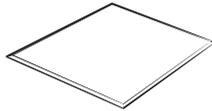
트레이



바비큐 꼬챙이



텔레스코픽 레일



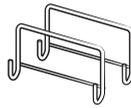
디바이더



로스팅 온도센서



나사 2 개 (M4 L25)



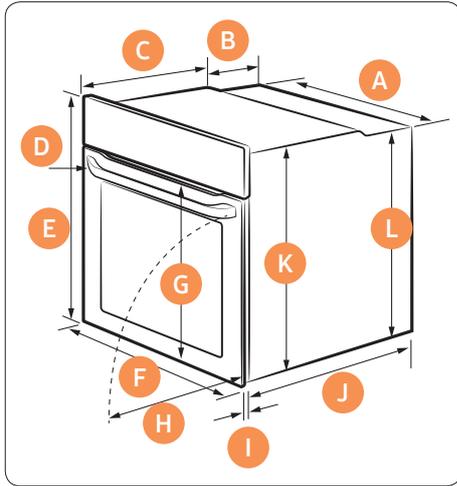
설치용 손잡이

설치하기

전기오븐장을 준비하세요.

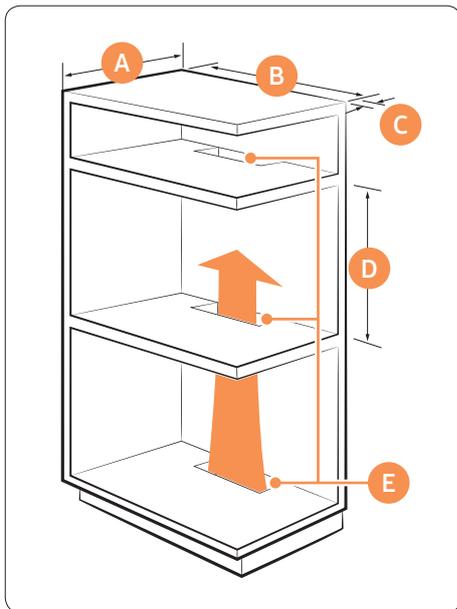
- 상부장은 바닥과 85 cm 이상 간격을 두고 설치하세요.
- 약 50 kg의 무게를 견딜 수 있도록 견고한지 확인하세요.
- 전기오븐장이 뒷벽면에 안정적으로 고정되어 있는지 확인하세요.
- 전기오븐장의 뒷판에 전원 연결구가 뚫어져 있는지, 뒷벽면과 5 cm 이상 간격이 떨어져 있는지 확인하세요.
- 뒷판이 막혀 있으면 전원을 연결할 수 없으며, 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.
- 오븐장을 구성하는 목재, 접착재등의 재질은 안전을 위해 최소 90 °C 온도에 견딜 수 있어야 하며, 인접한 가구 또한 75 °C 이상 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.

설치에 필요한 치수



오븐 (mm)

A	560
B	175
C	370
D	핸들 높이 최대 50
E	595
F	595
G	최대 506
H	최대 494
I	21
J	549
K	572
L	550



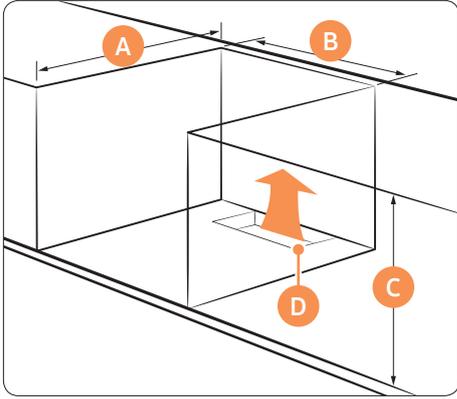
상부장 (mm)

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.

설치하기

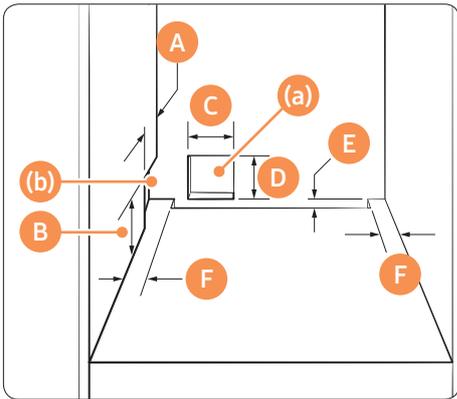


하부장 (mm)

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

참고

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



전원 연결구 (mm)

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

참고

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

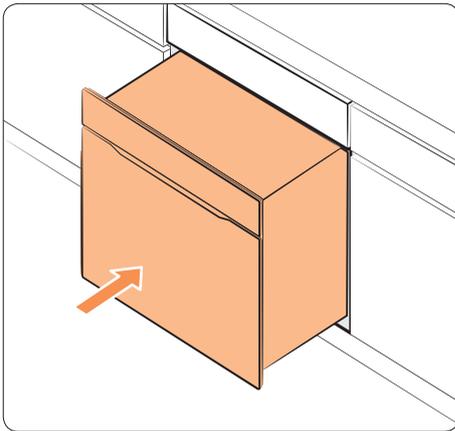
설치 방법

⚠ 경고

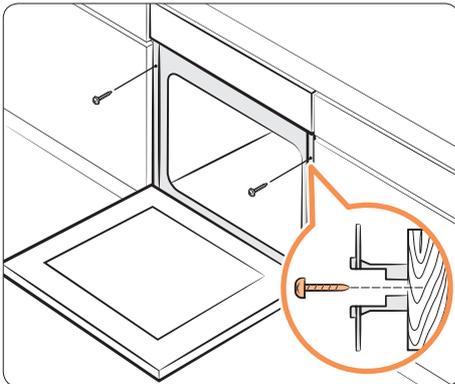
제품설치는 반드시 다음에 지시된 방법으로 해야하며, 허가가 없는 사람은 설치할 수 없습니다.
설치 방법을 준수하지 않으면 제품 오동작 및 안전사고의 원인이 되며 제품의 수명이 짧아집니다.

제품 설치 순서 (하부장 기준)

(상부장/하부장의 설치 순서는 동일합니다.)



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



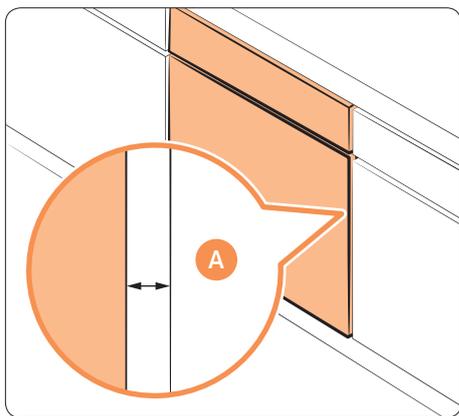
- 2 제품을 완전히 밀어 넣고 도어를 연 후 나사 2 개로 양 측면을 고정시키세요.
- 3 설치가 완료되면 보호 필름, 테이프, 기타 포장재를 제거하고, 오븐 내부에 들어 있는 액세서리를 꺼내세요.

📖 참고

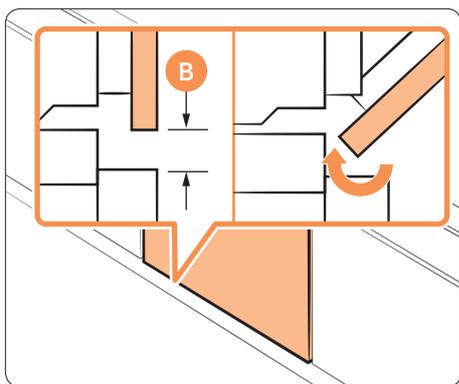
빌트인장에서 오븐을 꺼내려면 우선 오븐의 전원을 분리하고 양 측면에 고정된 나사 2 개를 제거하세요.

설치하기

제품 설치 시 유의사항



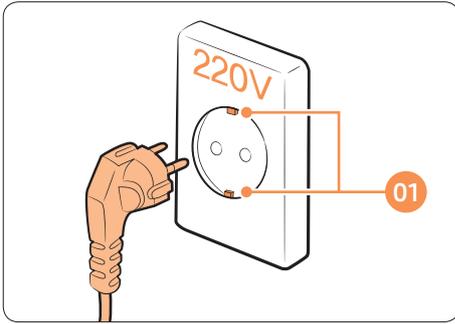
오븐과 빌트인장 내벽 사이에 5 mm 이상 간격 **(A)**을 두세요.



문이 잘 열고 닫히도록 3 mm 이상 간격 **(B)**을 두세요.

TV, 라디오 등과 가까이 두면 화면이 흔들리거나 잡음이 생길 수 있습니다.

전원 연결방법



01 접지 단자

- 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 있는 경우

- 따로 접지할 필요가 없습니다.

콘센트에 접지단자가 없는 경우

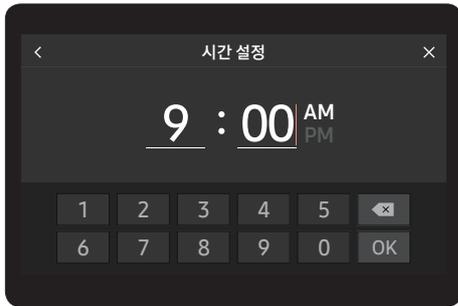
- 접지단자가 있는 전원 플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상 서비스)
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요. 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요. (가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등에는 접지하지 마세요.)
- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3 중 접지공사를 받으세요.

준비하기

초기 설정

오븐을 처음 켜면 DACOR 로고와 함께 시작 화면이 나타납니다. 화면의 지시에 따라 초기 설정을 실행하세요. 이후에는 SETTINGS에서 초기 설정을 변경할 수 있습니다.

1. 시간



현재 시간을 지정합니다.

- 1 숫자를 터치하면 화면에 숫자 키패드가 나타납니다.
- 2 숫자 키패드를 사용하여 시간(시간/분)을 입력하세요.
- 3 AM/PM을 터치하여 시간대를 설정하세요.
- 4 OK를 터치하세요.

참고

설정을 마치면 디스플레이에 간단한 매뉴얼이 표시됩니다.

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 °C**에서 한 시간 동안 오븐을 작동시키세요. 오븐에 남아 있는 이물질이 연소됩니다.
- 3 완료되면 오븐을 끄세요.

참고

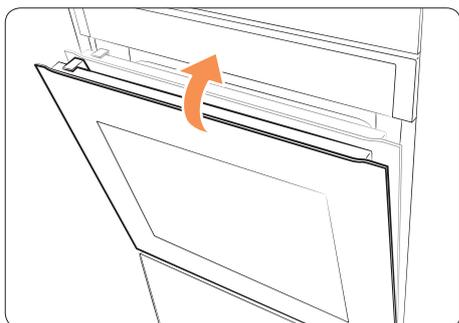
오븐을 맨 처음 사용 시 연기가 발생할 수도 있으나 제품 고장은 아닙니다.

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

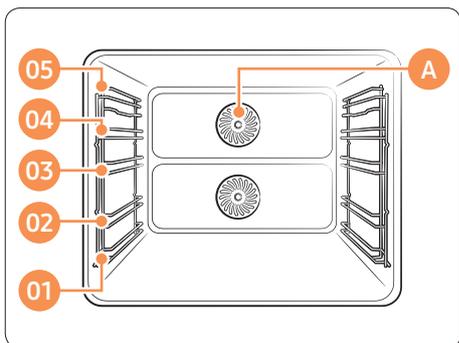
DACOR 빌트인 오븐에는 부드럽고, 안전하고, 조용하게 닫히는 소프트 클로징 도어가 적용되어 있습니다. 문이 완전히 닫히기 직전, 특수 설계된 힌지가 문을 받아줍니다. 문이 조용하고 부드럽게 닫히므로 완벽한 터치감이 편안함을 배가시킵니다.



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

액세서리

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



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

- 액세서리를 오븐 내부의 제자리에 넣어주세요.
- 각 액세서리와 오븐 바닥 사이에 최소 1 cm 이상의 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.
- **컨벡션 팬 (A)** 은 오븐을 사용하면서 더 짙은 색상으로 변할 수 있으나 성능, 내구성에는 문제가 없습니다.

준비하기

기본 사용법

조리 시 활용도를 높이기 위해 각 액세서리의 사용 방법을 숙지하세요.

와이어 랙	그릴링과 로스팅에 사용합니다. 조리 가이드에 따라 올바른 위치에 놓고 조리하세요.
트레이	트레이 (깊이 : 30 mm)는 각종 음식 조리에 사용하며 기름받이로도 사용할 수 있습니다. 기름받이로 사용 시 1 단에 넣어주세요. 경사면이 앞쪽을 향하도록 넣습니다.
바비큐 꼬챙이 *	바비큐 꼬챙이는 치킨과 같은 로스팅 조리 시 사용하세요. 바비큐 꼬챙이는 반드시 싱글 모드에서 사용하고, 꼬챙이 어댑터가 위치한 4 단에 끼워 사용하세요. 꼬챙이 손잡이에 나사를 풀어 조리 시 핸들을 빼고 조리하세요.
텔레스코픽 레일	다음과 같이 텔레스코픽 레일을 사용해 트레이를 삽입하세요. <ol style="list-style-type: none"> 1 오븐에서 레일을 꺼내세요. 2 레일 위에 트레이를 놓고 오븐 안으로 밀어 넣으세요. 3 오븐의 문을 닫으세요. 2 단에 설치하는 것을 권장하며 자세한 내용은 74 페이지를 참조하세요.
디바이더	디바이더는 2 개의 오븐을 분리하여 사용하도록 되어 있습니다. 듀얼 쿡 모드로 디바이더를 사용하세요.
로스팅 온도센서	로스팅 온도센서로 조리할 육류의 내부 온도를 측정합니다. 오븐과 함께 제공되는 로스팅 온도센서만 사용하세요.

⚠ 경고

- 조리물 이동 시에는 바비큐 꼬챙이 손잡이가 제대로 장착되었는지 확인하세요.
- 바비큐 꼬챙이를 사용할 때는 조심하세요. 포크와 핀이 날카롭기 때문에 상해를 입을 수 있습니다.
- 조리가 끝난 후 꼬챙이가 매우 뜨겁습니다. 화상 방지를 위해 반드시 보호 장갑을 끼고 바비큐 꼬챙이를 제거해 주세요.

📖 참고

별표 (*)가 있는 부속품의 사용 가능 여부는 오븐 모델에 따라 다릅니다.



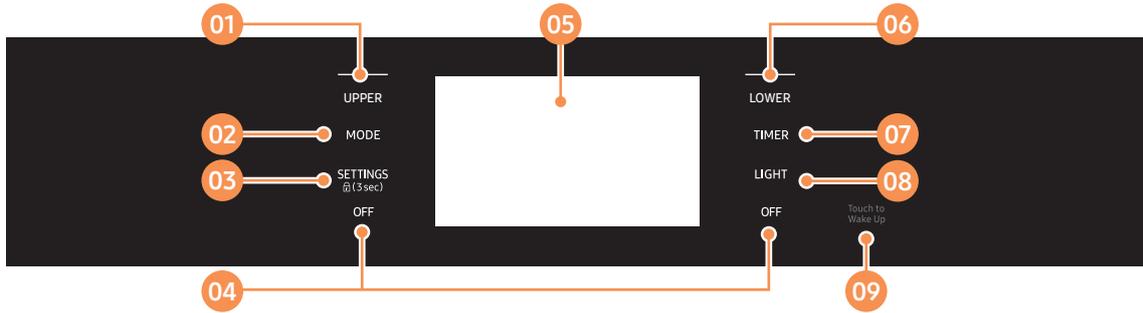
고정홈 (A)이 있는 쪽이 앞면으로 오도록 사용해 주세요.

트레이 / 와이어 랙

사용하기

조작부

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



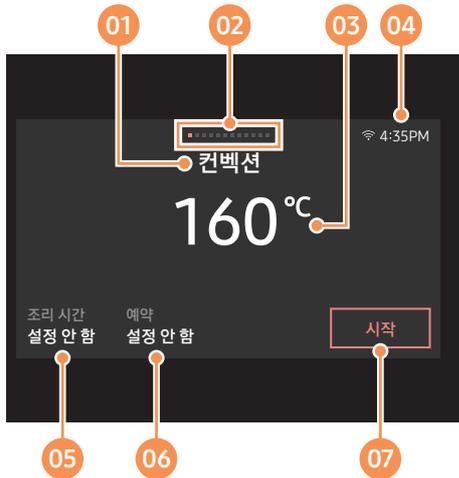
01 UPPER (상단)	디바이더를 넣으면 상단 오븐을 선택할 수 있습니다.
02 MODE (모드)	터치하면 아래와 같은 12 가지 최상위 메뉴가 표시됩니다. 컨벡션, 그릴+컨벡션, 하단 히터+컨벡션, 대형 그릴, 에코 그릴, 그릴 + 하단 히터, 하단 히터, 프로페셔널 로스팅, 자동 조리, 스페셜 기능, 즐거찾기, 청소
03 SETTINGS (설정) ⏸ (3sec) (어린이 보호)	네트워크 연결, 화면 설정, 날짜 및 시간, 언어 설정, 소리 설정, 도움말, 기기정보를 설정할 수 있습니다. 사고를 예방하기 위해 모든 컨트롤을 잠급니다. 3 초간 길게 누르면 조작부가 잠기고, 다시 3 초간 길게 누르면 잠금이 해제됩니다.
04 OFF	터치하면 조리가 일시정지되며 취소를 선택할 수 있습니다.
05 터치 디스플레이	처음 사용할 때는 최상위 메뉴를 표시합니다. 첫 사용 이후에는 가장 자주 사용한 메뉴를 표시합니다. 화면을 좌우로 밀어 메뉴를 탐색하고, 원하는 항목을 터치하여 선택할 수 있습니다.
06 LOWER (하단)	디바이더를 넣으면 하단 오븐을 선택할 수 있습니다.
07 TIMER (타이머)	타이머를 설정하여 음식을 조리하는 동안 시간을 확인할 수 있습니다.
08 LIGHT (오븐 조명)	터치하면 실내등이 켜지거나 꺼집니다. 도어가 열리거나 오븐이 작동하기 시작하면 자동으로 켜집니다. 일정 시간 동안 아무런 작동이 없으면 전기 절약을 위해 자동으로 꺼집니다.
09 Touch to Wake Up	터치하면 오븐이 켜집니다.

참고

- 본 제품은 전자레인지 기능을 가지고 있지 않습니다.
- 고무 장갑이나 오븐 장갑을 착용하고 디스플레이를 터치하면 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.
- 대기모드 진입으로 화면이 꺼져 있을 경우, Touch To Wake Up 버튼을 터치하거나 디스플레이를 터치하면 됩니다.

사용하기

디스플레이

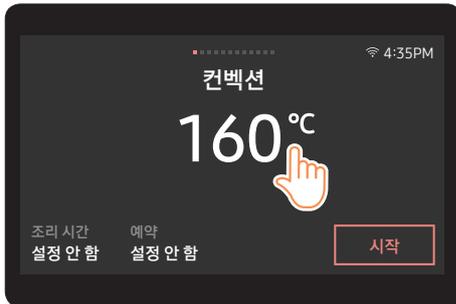


- 01 현재 모드나 선택된 모드를 표시합니다.
- 02 페이지 아이콘 : 현재 모드의 위치를 표시합니다.
- 03 온도를 변경하려면 터치해 주세요.
- 04 표시줄: 왼쪽부터 Wi-Fi 연결, 어린이 보호, 타이머, 현재 시간
 - 타이머 (⌚) : 타이머를 설정하면 표시됩니다.
 - Wi-Fi (📶) : Wi-Fi 신호 강도를 다섯 단계로 표시합니다. Wi-Fi 연결이 끊어지면 📶 아이콘이 표시됩니다.
 - 어린이 보호 (👶) : 어린이 보호 기능을 적용했을 시에 표시됩니다.
 - 현재 시간 : 현재 시간을 표시합니다.
- 05 조리 시간을 변경하려면 터치해 주세요.
- 06 예약을 변경하려면 터치해 주세요.
- 07 조리를 시작하려면 눌러주세요.

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.

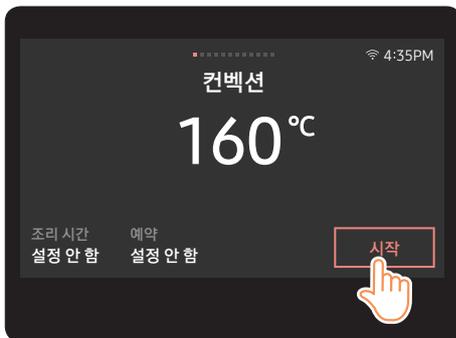
온도



- 1 온도 부분을 터치하면 온도 설정 화면과 함께 숫자 키패드가 나타납니다.



- 2 온도 조절 범위를 확인한 후 숫자 키패드를 사용하여 직접 온도를 입력하세요.
 - 온도는 5 °C 씩 변경할 수 있습니다.
- 3 OK를 터치하여 기본 화면으로 돌아가세요.



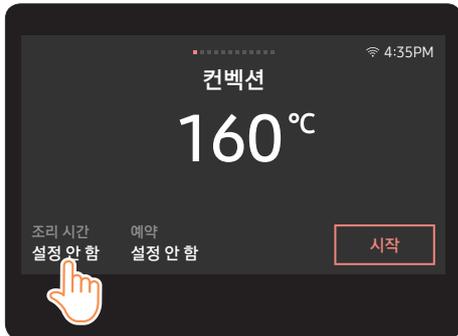
- 4 시작을 터치하여 조리를 시작하세요.

참고

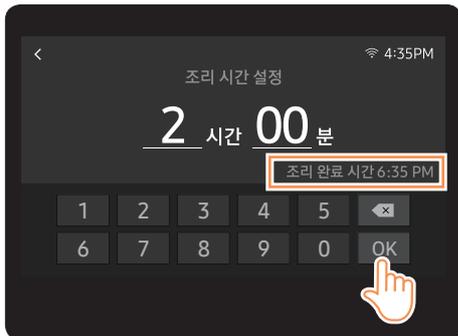
오븐 내부의 정확한 온도는 규격 기관이 정의한 방법으로 측정 가능하며 별도의 온도계로 측정할 경우 오차가 발생할 수 있습니다.

사용하기

조리 시간



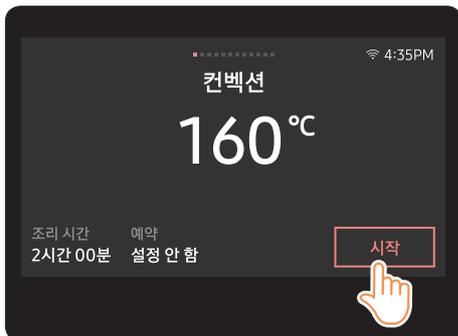
1 조리 시간을 터치하면 조리 시간 설정 화면과 함께 숫자 키패드가 나타납니다.



2 숫자 키패드를 사용하여 원하는 시간 (시간/분)을 입력하세요.

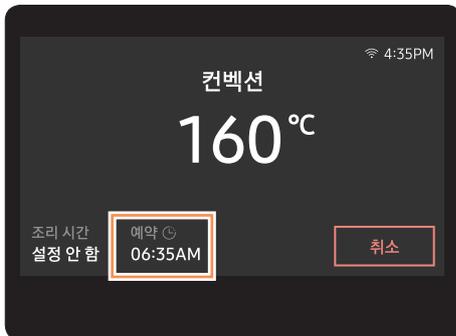
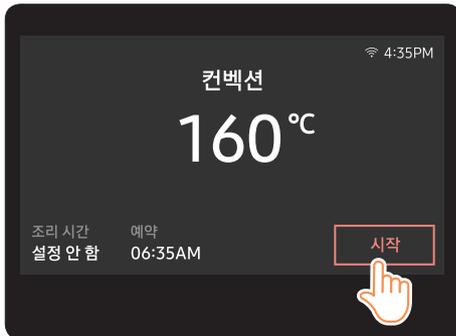
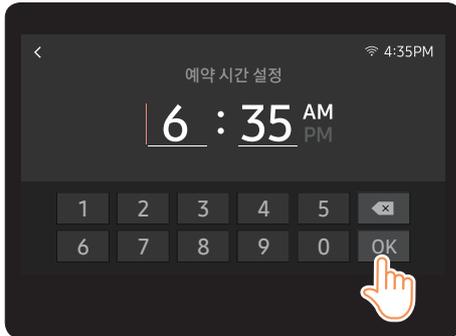
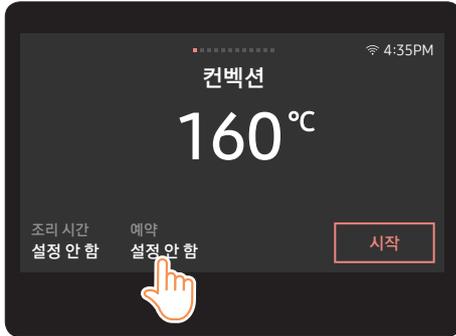
- 조리 완료 시간을 확인하세요.
- 최대 조리 시간 : 23 시간 59 분

3 OK를 터치하여 기본 화면으로 돌아가세요.



4 시작을 터치하여 조리를 시작하세요.

예약



1 예약을 터치하면 예약 시간 설정 화면과 함께 숫자 키패드가 나타납니다.

2 숫자 키패드를 사용하여 예약 시간을 입력하세요.

- 예약한 시간에 조리가 시작됩니다.

3 OK를 터치하여 기본 화면으로 돌아가세요.

4 시작을 터치하여 조리를 시작하세요.

- 예약 (⌚) 표시등이 켜지고 예약 시간이 나타납니다.

사용하기

예약

예약 기능으로 더욱 편리하게 요리할 수 있습니다.

실제 사례 : 오후 2 시에 조리 시간 1 시간짜리 레시피를 선택했는데 오후 5 시에 조리를 마치려고 합니다.

예약 시간을 오후 16:00로 설정하세요.

그러면 오븐이 오후 4 시에 조리를 시작하고, 1 시간 조리한 후 오후 5 시에 완료합니다.

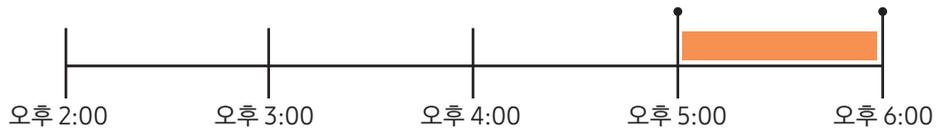
예 1

현재 시각 : 오후 2:00

조리 시간 설정 : 1 시간

예약 시각 설정 : 오후 5:00

오븐이 자동으로 오후 5 시에 조리를 시작하고 오후 6 시에 완료합니다.



예 2

현재 시각 : 오후 2:00

조리 시간 설정 : 2 시간

예약 시각 설정 : 오후 3:00

오븐이 자동으로 오후 3 시에 조리를 시작하고 오후 5 시에 완료합니다.



⚠ 주의

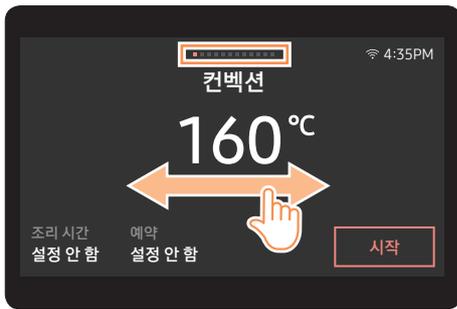
음식을 오븐 안에 너무 오래 두지 마세요. 음식이 상할 수 있습니다.

오븐 기능



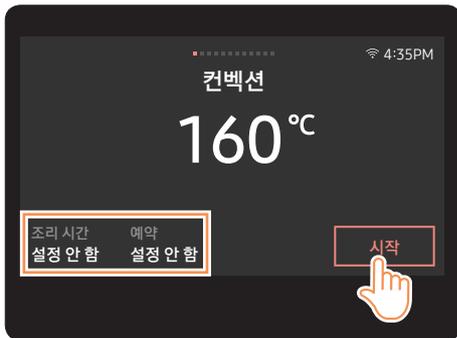
1 **MODE (모드)**를 터치하여 원하는 오븐 모드를 선택하세요.

- 컨벡션, 그릴+컨벡션, 하단 히터+컨벡션, 대형 그릴, 에코 그릴, 그릴 + 하단 히터, 하단 히터, 프로페셔널 로스팅



2 오븐 모드를 선택한 후 다른 오븐 모드를 선택하고 싶다면 좌우로 밀어 선택하세요.

- **MODE (모드)**를 터치하여 재선택할 수 있습니다.



3 기본 온도를 변경하거나 조리 시간, 예약을 설정할 수 있습니다.

4 **시작**을 터치하여 조리를 시작하세요.

참고

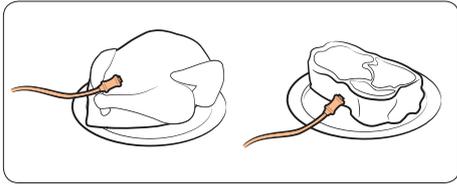
- 사용 가능한 설정은 오븐 모드에 따라 다릅니다.
- 조리 도중 언제라도 오븐 모드를 변경할 수 있습니다.
- 조리가 끝나면 멜로디와 함께 "조리가 완료 되었습니다."라는 메시지가 표시됩니다.
 - 조리 시간을 추가하려면 "+5분"을 터치하여 5 분 단위로 연장하세요.
- 현재 레시피를 저장하려면 **즐거찾기 추가**를 터치하여 즐겨찾기 목록에 추가하세요.
- 예열이 표시되고 완료되면, 조리물을 넣어주세요.

사용하기

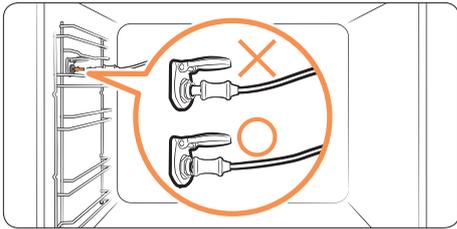
로스팅 온도센서를 사용해 조리하기 (해당 모델에 한함)

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

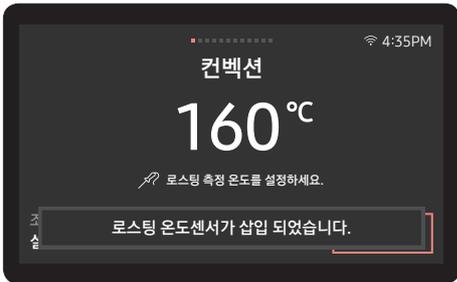
- 오븐과 함께 제공되는 로스팅 온도센서만 사용하세요.
- 로스팅 온도센서를 사용할 경우 조리 시간을 설정할 수 없습니다.



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

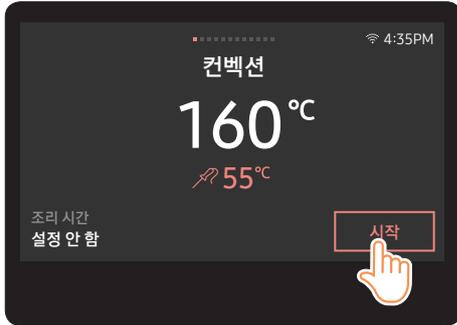


- 2 온도센서 커넥터를 좌측 내벽의 소켓에 연결하세요. 로스팅 온도센서가 정상적으로 연결된 경우 "로스팅 온도센서가 연결되었습니다."라는 메시지가 표시되고 시계 아이콘이 전용 아이콘(🕒)으로 변경됩니다.



- 3 조리 모드 및 온도를 선택하세요.
- 4 온도 부분을 터치한 다음 조리할 육류에 대해 원하는 내부 온도를 설정하세요.





- 5 시작을 터치하세요.
육류 내부 온도가 설정된 온도에 도달하면
멜로디가 울리면서 오븐 조리가 완료됩니다.

⚠ 경고

- 제품 손상을 방지하기 위해 로스팅 온도센서를 꼬챙이와 함께 사용하지 마세요.
- 조리가 끝난 후 로스팅 온도센서가 매우 뜨겁습니다.
 - 화상 방지를 위해 반드시 보호 장갑을 끼고 음식을 꺼내세요.

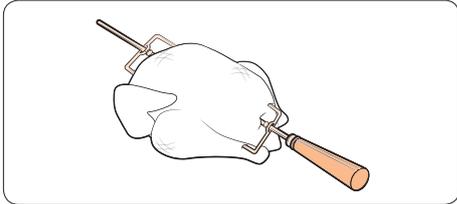
📖 참고

모든 조리 모드가 로스팅 온도센서 사용을 지원하지는 않습니다. 로스팅 온도센서 사용을 지원하지 않는 조리 모드에서 사용 시, 현재 선택된 조리 모드 표시등이 반짝입니다. 이 경우, 로스팅 온도센서를 바로 분리하세요.

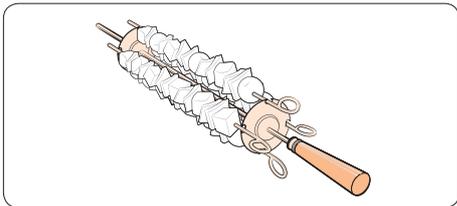
사용하기

바비큐 꼬챙이 및 샤슬릭을 사용하여 조리하기 (해당 모델에 한함)

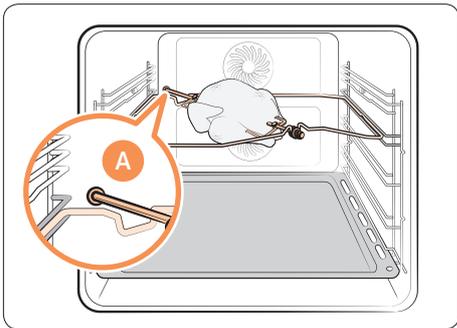
바비큐 조리는 바비큐 꼬챙이와 그릴 또는 그릴+컨벡션 모드를 사용하는 조리입니다.



- 1 손잡이를 분리하세요. 육류 또는 닭류에 꼬챙이를 꽂아주세요. 양쪽 끝에 포크 형태의 꼬치를 나사로 조여 단단히 재료를 고정해 주세요.



- 샤슬릭의 경우, 고기, 해산물 또는 채소 등을 꼬치에 꽂아주세요. 그리고, 꼬치를 꼬챙이에 단단히 고정해 주세요.
- 바비큐 꼬챙이 손잡이는 착탈이 가능합니다. 조리물 이동 시에는 손잡이(핸들)를 바비큐 꼬챙이에 완전히 장착하여 사용하고, 조리 시에는 손잡이를 반드시 제거하세요.



- 2 4 단에 꼬챙이 받침대를 끼우세요. 꼬챙이를 오븐 안에 넣고, 꼬챙이 끝을 오븐 내부 뒤쪽에 위치한 고정구(A)에 꽂아주세요.
- 3 꼬챙이 사용 시, 트레이를 1 단에 끼워주세요.
- 4 그릴 또는 그릴+컨벡션 모드를 선택하여 조리를 시작하세요.
- 5 조리가 끝나면 먼저 꼬챙이를 오븐에서 뺀 후, 꼬챙이에서 요리를 빼주세요.

⚠ 경고

- 조리물 이동 시에는 바비큐 꼬챙이 손잡이가 제대로 장착되었는지 확인하세요.
- 바비큐 꼬챙이를 사용할 때는 조심하세요. 포크와 핀이 날카롭기 때문에 상해를 입을 수 있습니다.
- 조리가 끝난 후 꼬챙이가 매우 뜨겁습니다. 화상 방지를 위해 반드시 보호 장갑을 끼고 바비큐 꼬챙이를 제거해 주세요.

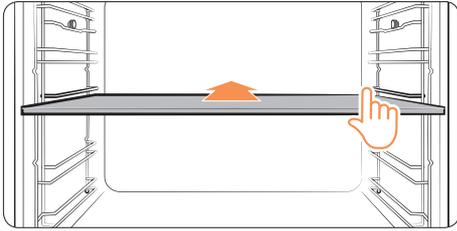
오븐 모드

모드	온도 범위 (°C)			권장 온도 (°C)
	싱글	듀얼		
		상단	하단	
컨벡션	30 - 275	40 - 250	40 - 250	160
	컨벡션 히터와 팬이 열을 골고루 순환시켜 동시에 다단조리를 할 수 있습니다. 베이킹 및 로스팅 등 다양한 오븐 요리가 가능합니다.			
그릴 + 컨벡션	40 - 275	40 - 250	-	180
	컨벡션 히터와 그릴히터가 열을 생성하여 육류, 닭, 생선 등의 로스팅과 그라탕, 라자냐와 같은 베이킹에 적합합니다.			
하단 히터 + 컨벡션	40 - 275	-	40 - 250	200
	하단히터가 열을 생성하면 컨벡션 팬은 열을 균일하게 대류시킵니다. 피자, 빵 또는 케이크 조리에 사용하세요.			
대형 그릴	100 - 300	40 - 250	-	220
	그릴 전체에서 열을 생성하여, 넓은 면적에 두께가 얇은 재료를 조리합니다. 토스트, 스테이크, 소시지, 닭다리 등에 적합합니다.			
에코 그릴	100 - 300	-	-	220
	그릴 가운데서만 열을 생성하여, 소량 그릴 조리에 사용합니다. 소량의 토스트, 스테이크, 소시지, 닭다리 등에 적합합니다.			
그릴 + 하단 히터	30 - 275	-	-	180
	그릴히터와 하부히터가 열을 생성하는 전통적인 오븐 모드입니다. 베이킹 및 로스팅 등 다양한 오븐 요리가 가능합니다.			
하단 히터	100 - 230	-	40 - 250	150
	하단히터에서 열이 발생합니다. 베이킹이 끝날 무렵 키슈나 피자 바닥을 노릇하게 조리할 때 적합합니다.			
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.			

사용하기

듀얼 콕 모드

제품과 함께 제공된 디바이더를 사용하여 조리실을 상/하단으로 나누어 사용할 수 있습니다. 조리실을 나누어 두 가지 조리 모드를 동시에 사용하거나, 상단 또는 하단 오븐 중 하나만 사용할 수도 있습니다.

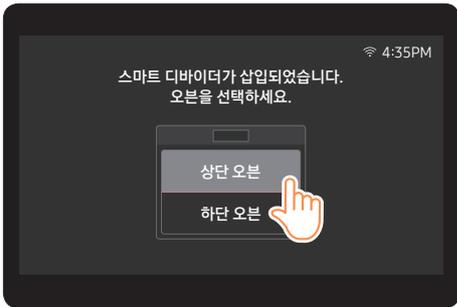


1 디바이더를 3 단계 끼워 조리실을 둘로 나눠주세요.



2 원하는 조리 모드를 선택하세요.

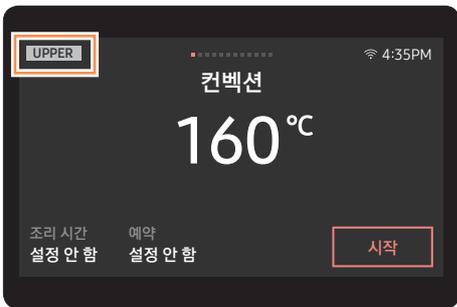
- 상단 오븐에서는 **컨벡션, 그릴 + 컨벡션 모드, 대형 그릴 모드**를 선택할 수 있습니다.
- 하단 오븐에서는 **컨벡션, 하단히터 + 컨벡션, 하단히터 모드**를 선택할 수 있습니다.

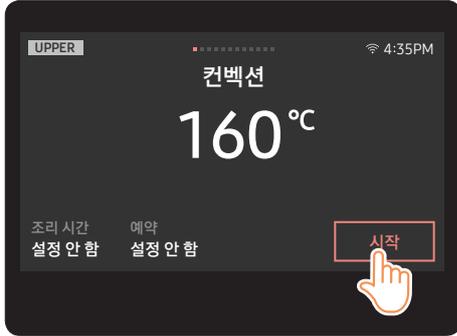


3 상단 오븐 또는 하단 오븐을 선택할 수 있습니다. UPPER 또는 LOWER 아이콘이 표시됩니다.

참고

상단 오븐이나 하단 오븐 세팅 후 다른 하단 오븐이나 상단 오븐을 추가로 동작할 수 있습니다.





4 시작을 터치하세요.

- 기본 온도를 변경하거나 조리 시간, 예약을 설정할 수 있습니다.
- 내부 온도가 설정 온도에 도달할 때까지 예열을 시작합니다. 조리 가이드에 별도로 명시되지 않는 경우를 제외하고 조리 전 오븐을 예열하기를 권장합니다.
- 시작 후 약 30 초 후에 상단 오븐과 하단 오븐의 세팅 상태를 전체화면으로 보여줍니다.

⚠ 주의

상단 또는 하단 오븐 단독 사용 시, 최적의 성능을 위해 다른 쪽 오븐의 히터 및 팬이 작동할 수 있습니다. 사용하지 않는 조리공간은 용도 외 사용을 권하지 않습니다.

📖 참고

듀얼 쿡 모드 지원 여부는 조리 모드에 따라 다를 수 있습니다. 자세한 내용은 오븐 모드 또는 스마트 쿡킹을 참고하세요.

사용하기

듀얼 쿡 모드 온도 설정 범위

상단 및 하단 조리공간을 동시에 다른 요리를 조리하기 위해 사용할 수 있습니다.
 듀얼 쿡 모드에서는 한 조리공간의 온도 설정 범위가 나머지 한 조리공간에 온도 설정에 영향을 줍니다.
 예를 들면, 하단 조리공간의 조리 온도에 따라 상단 조리공간에서 그릴 모드가 제한될 수도 있습니다.
 단, 상단 및 하단 조리공간 모두 온도 설정은 40 °C에서 250 °C 사이에서만 가능하도록 제한되어있습니다.

상단 조리공간 온도 설정 (°C)	하단 조리공간 온도 설정 가능 범위 (°C)	
	최소	최대
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

하단 조리공간 온도 설정 (°C)	상단 조리공간 온도 설정 가능 범위 (°C)	
	최소	최대
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

스페셜 기능

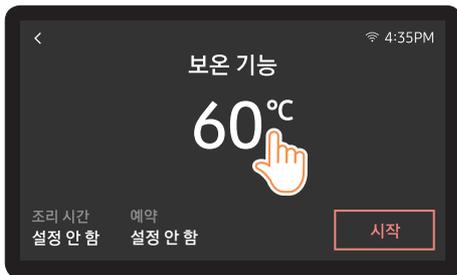
스페셜 또는 추가 기능으로 더욱 만족스럽게 조리하세요.



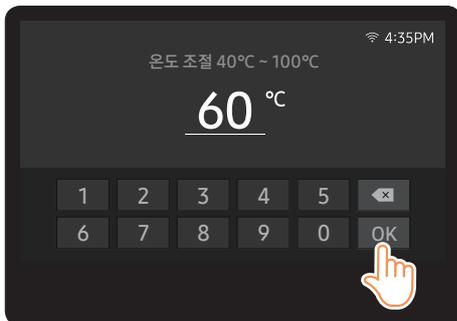
1 **MODE (모드)**를 터치하여 **스페셜 기능**을 선택하세요.



2 해당 카테고리에서 원하는 레시피를 선택하세요.



3 **온도 부분**을 터치하면 온도 설정 화면과 함께 숫자 키패드가 나타납니다.

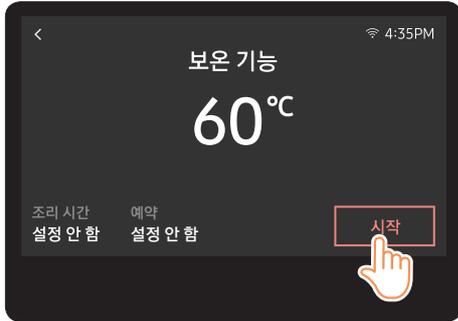


4 온도 조절 범위를 확인한 후 숫자 키패드를 사용하여 직접 온도를 입력하세요.

- 온도는 5 °C 씩 변경할 수 있습니다.

5 **OK**를 터치하여 기본 화면으로 돌아가세요.

사용하기



- 6 **시작**을 터치하여 조리를 시작하세요.
- 기본 온도를 변경하거나 조리 시간, 예약을 설정할 수 있습니다.

참고

- 조리 도중 언제든지 오븐 모드를 변경할 수 있습니다.
- 조리가 끝나면 멜로디와 함께 "조리가 완료되었습니다."라는 메시지가 표시됩니다.
 - 조리 시간을 추가하려면 "+5분"을 터치하여 5 분 단위로 연장하세요.

스페셜 기능

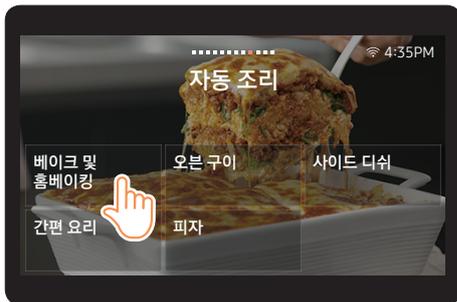
모드	온도 범위 (°C)	권장 온도 (°C)	설명
보온	40 - 100	60	완성된 요리를 따뜻하게 보온하는 용도로 사용하세요.
그릇 데우기	30 - 80	50	접시 또는 오븐 그릇을 데울 때 사용하세요.
해동	30 - 60	30	냉동 제품, 베이킹 재료, 과일, 케이크, 크림, 초콜릿 해동에 사용하세요. 해동 시간은 음식의 종류, 크기, 분량에 따라 다릅니다.
발효	30 - 50	35	이스트 발효와 요거트 등을 만들 때 사용하세요.
피자	160 - 250	200	피자 조리에 적합합니다. 조리 온도와 시간은 피자 크기와 도우의 두께에 따라 다릅니다.
슬로우쿡	70 - 120	80	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	60	과일, 야채, 허브 건조에 사용하세요. 건조 시간은 음식의 종류, 크기, 음식량에 따라 다릅니다.

자동 조리

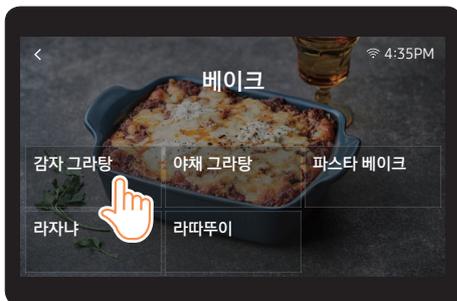
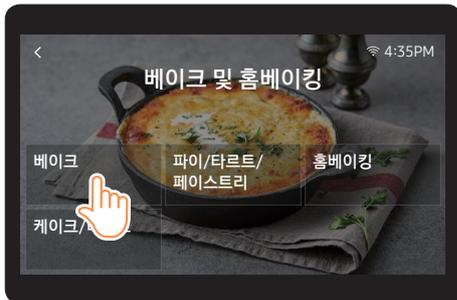
보다 편리한 조리를 위해 5 개 카테고리로 구성된 총 40 개의 자동 조리 프로그램을 제공합니다. 조리 시간과 온도는 선택된 레시피에 따라 자동으로 조정됩니다.



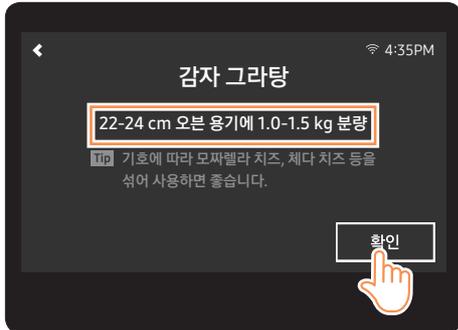
1 MODE (모드)를 터치하여 자동 조리를 선택하세요.



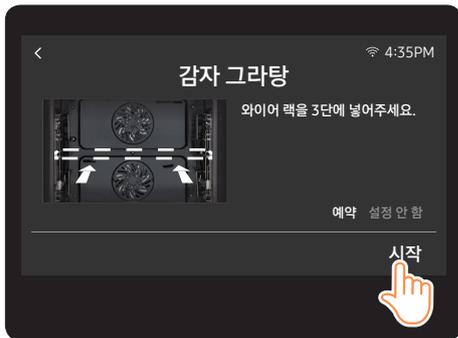
2 카테고리를 선택한 후 해당 카테고리에서 원하는 레시피를 선택하세요.



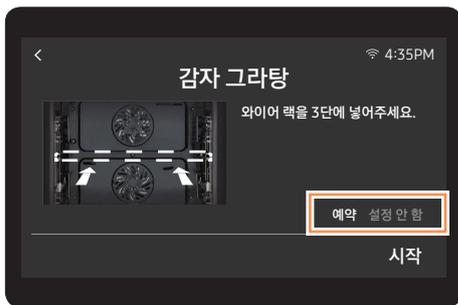
사용하기



- 3 화면 지시에 따라 권장 중량의 음식을 준비하고 **확인**을 터치하세요.
 - < 를 터치하여 이전 화면으로 돌아갈 수 있습니다.



- 4 화면 지시에 따라 음식과 액세서리를 준비한 후 **다음**을 터치하세요.
 - < 를 터치하여 이전 화면으로 돌아갈 수 있습니다.
- 5 **시작**을 터치하여 조리를 시작하세요.



참고

예약을 터치하여 조리 시간을 설정할 수 있습니다.

참고

자세한 요리 항목과 조리 가이드는 59 ~ 66 쪽을 참조하세요.

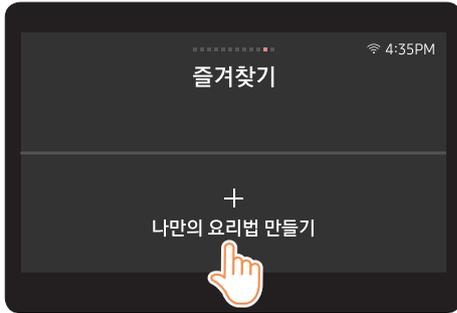
즐거찾기

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

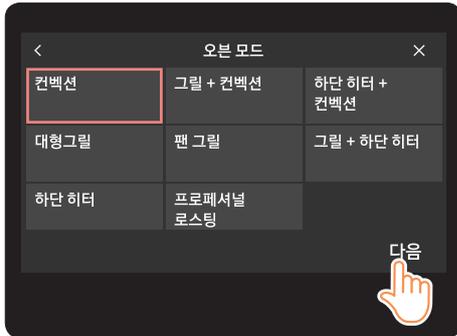
방법 1 - 사용자 지정 레시피 만들기



1 **MODE (모드)**를 터치하여 **즐거찾기**를 선택하세요.



2 **+ 나만의 요리법 만들기**를 터치하세요.

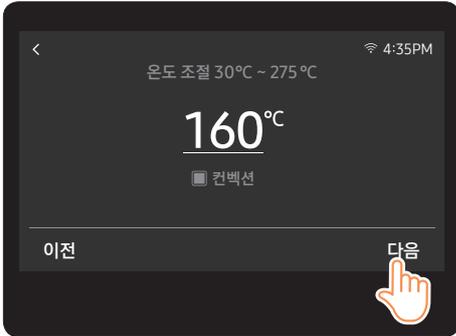


3 오븐 기능 선택 중 해당하는 모드를 선택한 후 **다음**을 터치하세요.

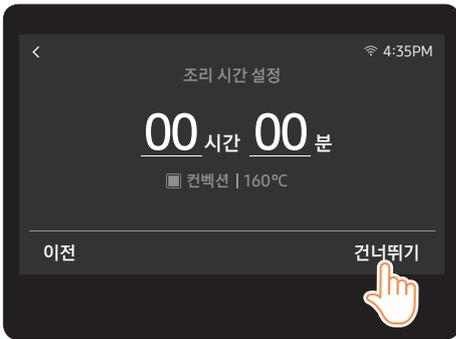


4 오븐 위치를 선택한 후 **다음**을 터치하세요.

사용하기



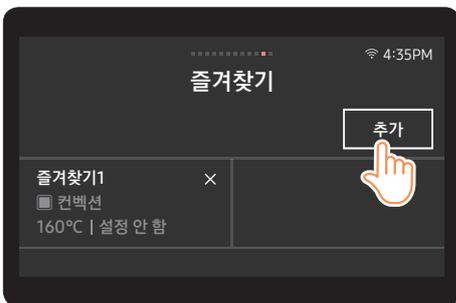
- 5 화면 지시에 따라 오븐 모드, 온도, 조리 시간 및 옵션을 원하는 대로 설정하세요.
- 온도 부분을 터치하면 온도 설정 화면과 함께 숫자 키패드가 나타납니다.
 - 온도 조절 범위를 확인한 후 숫자 키패드를 사용하여 직접 온도를 입력하고 다음을 터치하세요.
 - 온도는 5 °C 씩 변경할 수 있습니다.



- 00 시간 00 분을 터치하면 숫자 키패드가 나타나며 직접 시간을 입력하세요.
 - 최대 조리 시간 : 23 시간 59 분



- 6 화면의 즐겨찾기 이름을 터치하면 키패드가 표시되며 즐겨찾기 이름을 변경하고 저장을 터치하세요.

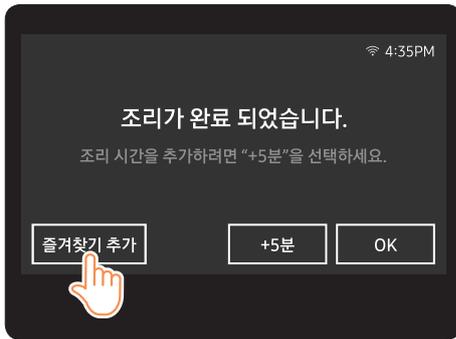


참고

추가한 즐겨찾기 레시피가 있으면 위의 2 단계에서 즐겨찾기 목록이 표시됩니다. 이 경우 **추가**를 터치하여 새로운 레시피를 만드세요.

방법 2 – 현재 레시피를 즐겨찾기에 추가하기

현재 레시피를 즐겨찾기에 새 항목으로 추가할 수 있습니다.



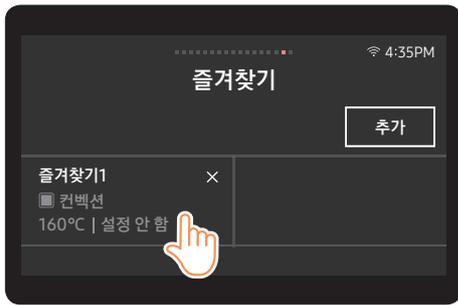
- 1 현재 레시피에 따라 조리를 마친 후 **즐거찾기 추가**를 터치하세요.
- 2 "즐거찾기에 저장하시겠습니까?"라는 메시지가 표시됩니다. **확인**을 터치하여 새로운 레시피를 만드세요.
 - 화면의 즐겨찾기 이름을 터치하면 키패드가 표시되며 즐겨찾기 이름을 변경하고 **확인**을 터치하여 저장하세요.

사용하기

즐거찾기 레시피를 사용하려면

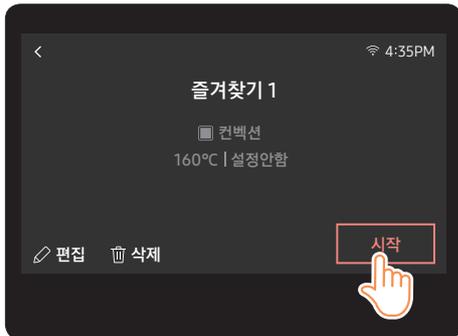


1 **MODE (모드)**를 터치하여 **즐거찾기**를 선택하세요.



2 표시된 목록에서 원하는 레시피를 터치하세요.

- 선택한 레시피에 대한 자세한 정보가 표시됩니다.



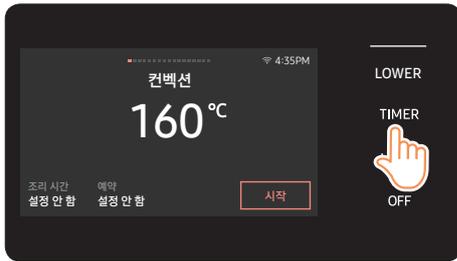
3 **시작**을 터치하여 조리를 시작하세요.

참고

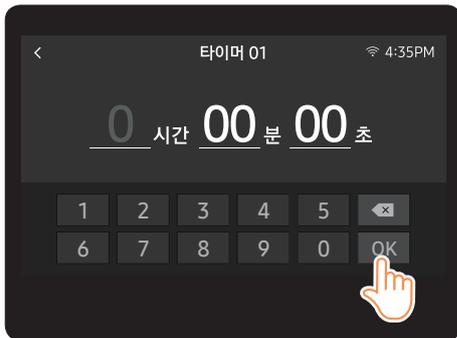
- 즐거찾기 목록에서 레시피를 편집하거나 삭제할 수 있습니다.
 - 레시피명을 편집하려면 레시피를 선택한 후 **편집**을 터치하세요.
 - 목록에서 레시피를 삭제하려면 레시피를 선택한 후 **삭제**를 터치하세요.

타이머

타이머는 음식을 조리하는 동안 시간 확인을 도와줍니다.



1 Timer (타이머)를 터치하세요.



2 숫자를 터치하면 화면에 키패드가 나타납니다.

3 숫자 키패드를 사용하여 원하는 시간 (시간/분/초)을 입력하세요.

4 OK를 터치하세요.

참고

설정된 시점까지 일정 시간이 경과되면 멜로디와 함께 "타이머가 완료 되었습니다."라는 메시지가 표시됩니다.

사용하기

청소 기능

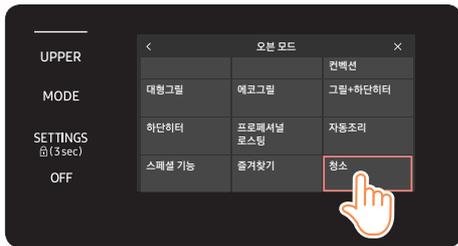
오븐은 2 가지 청소 기능을 제공합니다.

기능	설명
고온 청소	고온 청소는 고온의 열로 청소하는 고급 청소 기능입니다. 기름기있는 잔여물을 태워버리므로 수작업에 의한 청소를 용이하게 합니다.
GreenClean™	가벼운 오염을 GreenClean™ 기능으로 청소합니다.

고온 청소

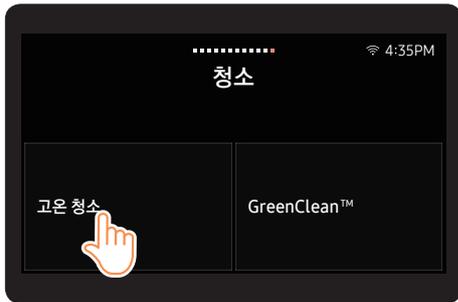
고온 청소는 고온의 열로 청소하는 고급 청소 기능입니다.
기름기있는 잔여물을 태워버리므로 수작업에 의한 청소를 용이하게 합니다.

사용하기

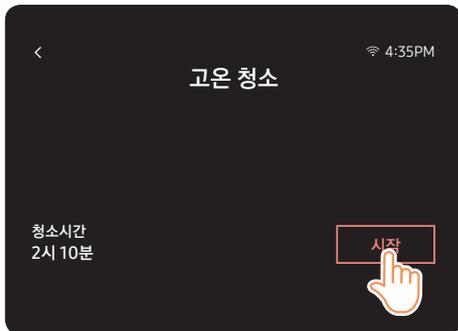


- 1 측면의 선반을 포함해 모든 액세서리를 분리하고 오븐 안에 남아 있는 크기가 큰 이물질들을 제거해 주세요. 그렇지 않으면 청소 도중 불꽃이 일어 화재가 발생할 수 있습니다.

- 2 **MODE (모드) > 청소 > 고온 청소**를 터치하세요.



- 3 청소 시간을 선택 후 **시작**을 터치하세요.
 - 적용 가능한 시간 단계에는 1 시간 50 분, 2 시간 10 분, 2 시간 30 분이 있습니다. 청소 시간이 종료되어도 안전을 위해 제품이 충분히 식을때까지 문이 잠깁니다. (잠금 해제에는 약 30 - 40 분 정도 소요됩니다.)



- 4 화면의 지시에 따라 수행한 다음 **확인**을 터치하세요.
- 5 오븐이 완전히 식을 때까지 기다린 다음 젖은 천으로 문 가장자리와 조리실 내부를 닦아 주세요.

⚠ 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.

📖 참고

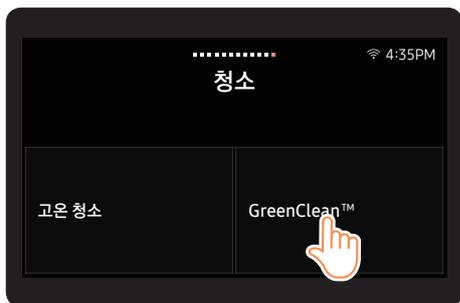
- 고온 청소가 시작되면 오븐 내부는 뜨거워지고 안전을 위해 문이 잠깁니다. 청소가 끝나고 오븐이 식으면 문의 잠금이 해제됩니다.
- 청소 전에 오븐 안에 남아있는 크기가 큰 이물질들을 제거해 주세요. 그렇지 않으면 청소 도중 불꽃이 일어 화재가 발생할 수 있습니다.
- 청소 전에 반드시 모든 액세서리를 빼고 오븐 내부를 비우세요. 오븐 내부의 고온으로 인해 액세서리가 변색 및 변형될 수 있습니다.
- 문 유리에 오랫동안 축적된 오염물은 고온청소시에도 완벽히 제거되지 않을 수 있습니다.
- 정기적으로 스팀청소 및 세제를 이용해 오염물이 축적되지 않도록 해주세요.

GreenClean™

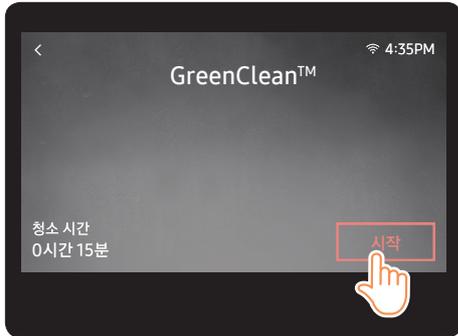
가벼운 오염을 스팀으로 청소할 때 유용합니다.



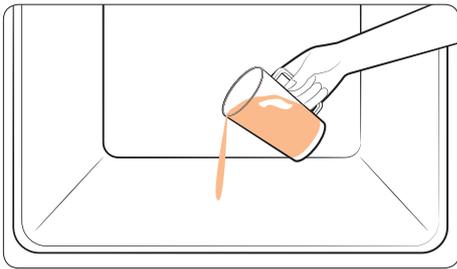
- 1 **MODE (모드) > 청소 > GreenClean™**을 터치하세요.



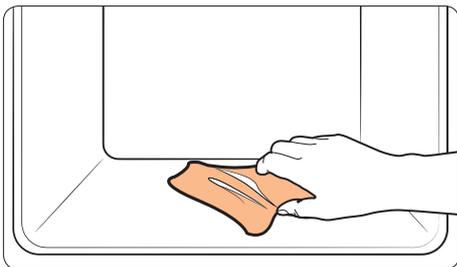
사용하기



- 2 시작을 터치한 후 화면 지시에 따라 모든 액세서리를 꺼낸 다음 **확인**을 터치하세요.



- 3 오븐 바닥에 물 400 ml를 붓고 오븐 문을 닫은 다음 **확인**을 터치하세요.
26 분 후 GreenClean™이 완료됩니다.



- 4 마른 천으로 오븐 내부를 닦아주세요.
GreenClean™이 종료되면 오븐 바닥에는 300 ml 이상의 물이 고여 있습니다.

⚠ 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 GreenClean™을 실시하기 전에 세제를 사용해 심하게 오염된 곳을 직접 청소해 주는 것이 좋습니다.
- 코스가 끝나면 내부의 법랑 코팅면이 완전히 건조되도록 오븐의 문을 약간 열어 두세요.
- 오븐 내부가 뜨거우면 GreenClean™이 실시되지 않습니다. 오븐이 식을 때까지 기다렸다가 다시 시도해 주세요. (오븐 내부가 약 50 °C 이하일 때 동작합니다.)
 - 예: 고온 조리가 끝난 직후에는 GreenClean™ 기능이 동작하지 않을 수 있습니다. 제품이 약 50 °C 이하로 완전히 식은후에 다시 동작시켜 주세요.
- 물이 앞으로 흘러 넘칠 수 있으므로 바닥에 물을 확 들이붓지 말고 천천히 부어 주세요.

설정

기본 설정을 원하는 대로 변경하거나, 진단을 위해 네트워크 연결을 확인할 수 있습니다. **SETTINGS**를 누르세요. 화면에 설정 항목이 표시됩니다.

Wi-Fi

Wi-Fi를 연결하려면

- 1 **SETTINGS** > **네트워크 연결** > **Wi-Fi**로 가서 오른쪽 화면에서 버튼을 오른쪽으로 밀어 켜주세요.
- 2 표시되는 목록에서 Wi-Fi 네트워크를 하나 누르세요.
- 3 보안 네트워크인 경우 암호 입력란이 표시됩니다. 암호를 입력하세요.

IP를 직접 입력하려면

- 1 **SETTINGS** > **네트워크 연결** > **Wi-Fi**로 가서 오른쪽 화면에서 버튼을 오른쪽으로 밀어 켜주세요.
- 2 Wi-Fi 목록 아래에서 **네트워크 추가**를 누르세요.
- 3 직접 IP를 입력한 다음 **연결**을 눌러 설정을 적용하세요.

참고

Wi-Fi 연결을 해제하려면 **SETTINGS** > **네트워크 연결** > **Wi-Fi**로 가서 오른쪽 화면에서 버튼을 왼쪽으로 밀어 꺼주세요.

이지 커넥션

이지 커넥션을 사용해 인증 절차를 포함한 네트워크 설정을 간편하게 구성할 수 있습니다.

- **SETTINGS** > **네트워크 연결** > **이지 커넥션**을 누른 다음 **연결**을 누르세요.

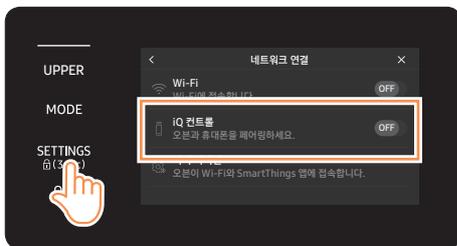
원격 제어 관리

문제가 발생할 때 콜 센터가 제품에 원격으로 액세스하여 내부를 점검할 수 있습니다.

- **SETTINGS** > **네트워크 연결** > **원격 제어 관리**를 누른 다음 **실행**을 누르세요.

iQ 컨트롤

조리 도중 iQ 컨트롤 기능을 켜두면 앱을 사용해 조리 시간 또는 온도를 변경할 수 있습니다. 자세한 내용은 별도로 제공되는 앱 설명서를 참조하세요.



- **SETTINGS** > **iQ 컨트롤**로 iQ 컨트롤 기능을 보다 손쉽게 켜거나 종료할 수 있습니다.

사용하기

화면

밝기

화면의 밝기를 조정할 수 있습니다.

- **SETTINGS > 화면 설정 > 화면 밝기**로 가서 다음 밝기 조절 막대로 화면의 밝기를 조정하세요.

스크린 세이버

스크린 세이버를 꺼두면 시계 테마와 절전 모드 진입 시간 메뉴를 사용할 수 없습니다.

- **SETTINGS > 화면 설정 > 스크린 세이버**로 가서 오른쪽 화면에서 버튼을 왼쪽으로 밀어 꺼주세요.

시계 테마

- **SETTINGS > 화면 설정 > 시계 테마**를 누른 다음 화면을 스와이프 하세요. 테마를 선택할 수 있습니다.

절전 모드 진입 시간

- **SETTINGS > 화면 설정 > 절전 모드 진입 시간**을 누르세요.
5/10/20 min 중 선택할 수 있습니다.

날짜 및 시간

자동 날짜 및 시간을 실행하려면

- 1 Wi-Fi에 연결하세요.
- 2 **SETTINGS > 날짜 및 시간**을 누르고 **날짜 및 시간 > 자동 날짜, 시간 설정**으로 가서 오른쪽 화면에서 버튼을 오른쪽으로 밀어 켜주세요. 날짜와 시간이 자동으로 설정됩니다.

날짜와 시간을 직접 입력하려면

- 1 **SETTINGS > 날짜 및 시간**을 누르고 **날짜 및 시간 > 자동 날짜, 시간 설정**으로 가서 오른쪽 화면에서 버튼을 왼쪽으로 밀어 꺼주세요. 시간대, 설정 날짜, 설정 시간이 실행됩니다.
- 2 시간대, 날짜, 시간을 설정할 수 있습니다.

시간 형식을 변경하려면

- 1 **SETTINGS > 날짜 및 시간 > 시간 단위 설정**을 누르세요.
- 2 12 시간제 또는 24 시간제를 선택할 수 있습니다.

언어 설정

화면 언어를 선택합니다.

- 1 **SETTINGS > 언어 설정**을 누르세요.
- 2 English, 한국어, Français 또는 Español를 선택할 수 있습니다.

소리 설정

경고음과 멜로디의 볼륨 레벨을 조정합니다.

- **SETTINGS > 소리 설정**으로 가서 볼륨 조절 막대로 볼륨을 조정하세요.

도움말

도움말은 선택된 특정 항목에 유용한 팁과 설명을 제공합니다.

문제 해결

화면에서 점검 사항을 바로 눌러 제안된 해결 방법을 시도해 보세요.

사용자 가이드

기본적인 오븐 사용 지침을 간단하게 제공합니다.

기기 정보

오븐 관련 정보를 보고 소프트웨어를 업데이트할 수 있습니다.

소프트웨어를 업데이트하려면

- 1 **SETTINGS > 기기 정보 > 소프트웨어 업데이트**로 가서 오른쪽 화면에서 **업데이트**를 누르세요.
- 2 **설치**를 누르세요. 소프트웨어가 업데이트되고 자동으로 시스템이 다시 시작됩니다.

데모 모드

이 옵션은 소매점에서 전시용으로만 사용하는 용도입니다. (히터는 동작하지 않습니다.)

- 1 **SETTINGS > 데모 모드**를 누르고 오른쪽 화면에서 버튼을 오른쪽으로 밀어 켜주세요.
- 2 화면에 **데모 모드** 표시가 나타납니다.

스마트 쿠킹

수동 조리

⚠ 아크릴아마이드 관련 경고

감자 칩, 감자튀김, 빵 등과 같이 전분이 함유된 음식 조리 시 아크릴아마이드가 발생하여 건강상의 문제를 일으킬 수도 있습니다. 전분이 함유된 음식은 낮은 온도에서 조리를 권장하며, 지나치게 익히거나, 과하게 바삭하게 굽거나, 태우지 않도록 조심하세요.

⚠ 주의

쉽게 상할 수 있는 음식(우유, 달걀, 생선, 육류 및 닭류)은 조리하지 않은 상태로 1 시간 이상 오븐에 두지 않아야 하며, 조리가 완료되면 즉시 꺼내야 합니다. 상한 음식을 섭취하면 식중독에 걸릴 수 있습니다.

📖 참고

- 조리 가이드에 별도로 명시되지 않는 경우를 제외하고 조리 전 오븐을 예열하기를 권장합니다.
- 에코 그릴 모드 사용 시, 음식을 액세서리 트레이 가운데 올려주세요.

액세서리 팁

구매하신 오븐 모델에 따라 제공되는 액세서리의 종류 및 개수가 다를 수 있습니다. 다음 도표에 언급된 액세서리가 오븐과 함께 제공되지 않았을 수도 있습니다. 하지만 이 조리 가이드에서 언급된 특정 액세서리가 제공되지 않았더라도, 이미 가지고 계신 조리 도구를 사용해 같은 조리 결과를 얻을 수 있습니다.

- 트레이는 바꿔 사용할 수 있습니다.
- 기름기 있는 음식 조리 시 떨어지는 기름을 받을 수 있도록 와이어 랙 아래에 트레이를 넣기를 권장합니다.
- 오븐에 트레이 또는 엑스트라 딥 트레이 중 하나 또는 둘 다 제공된 경우, 기름기 있는 음식은 더 깊은 트레이를 사용하는 것이 좋습니다.

베이킹

모든 메뉴는 예열 후에 조리하면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.

예열을 한 후에는 아래의 표와 같이 조리할 수 있습니다. 조리 시, 뜨거운으로 오븐 장갑을 사용해 주세요.

메뉴	액세서리	선반 위치	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
스폰지 케이크*	와이어 랙, 25 - 26 cm 케이크 틀	2	컨벡션	160 - 170	35 - 40
마블 케이크	와이어 랙, 구겔호프 틀	3	그릴 + 하단히터	175 - 185	50 - 60
타르트	와이어 랙, 20 cm 타르트 틀	3	컨벡션	190 - 200	50 - 60
과일과 크럼블이 올라간 이스트 케이크	트레이	2	그릴 + 하단히터	160 - 180	40 - 50
과일 크럼블	와이어 랙, 22 - 24 cm 오븐 용기	3	컨벡션	170 - 180	25 - 30
스콘	트레이	3	컨벡션	180 - 190	30 - 35
라자냐	와이어 랙, 22-24 cm 오븐 용기	3	컨벡션	190 - 200	25 - 30
머랭 쿠키	트레이	3	컨벡션	80 - 100	100 - 150
수플레	와이어 랙, 수플레 컵	3	컨벡션	170 - 180	20 - 25
홈메이드 피자	트레이	2	하단 히터 + 컨벡션	190 - 210	10 - 15
냉동 퍼프 페이스트리	트레이	2	하단 히터 + 컨벡션	180 - 200	20 - 25
키슈	와이어 랙, 22 - 24 cm 오븐 용기	2	하단 히터 + 컨벡션	180 - 190	25 - 35
애플 파이	와이어 랙, 20 - 24 cm 파이틀	2	하단 히터 + 컨벡션	160 - 170	65 - 75
냉장 피자	와이어 랙	3	하단 히터 + 컨벡션	180 - 200	5 - 10

* 프리믹스 사용 시 제조사의 가이드를 참고해 주세요.

스마트 쿠킹

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 경과한 후 뒤집어 주면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.

메뉴	액세서리	선반 위치	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
육류 (소고기/돼지고기)					
로스트 비프	와이어 랙 + 트레이	3 1	컨벡션	160 - 180	50 - 70
통삼겹살 구이	와이어 랙 + 트레이	3 1	그릴 + 컨벡션	200 - 210	50 - 60
바비큐 폭립	와이어 랙 + 트레이	3 1	컨벡션	160 - 180	100 - 120
닭/오리					
통닭*	와이어 랙 + 트레이	3 1	그릴 + 컨벡션	200	65 - 80
치킨 너겟	와이어 랙 + 트레이	3 1	그릴 + 컨벡션	200 - 220	25 - 35
오리 가슴살	와이어 랙 + 트레이	3 1	그릴 + 컨벡션	200 - 210	20 - 30
채소					
모듬 야채 구이	트레이	3	그릴 + 컨벡션	220 - 230	15 - 20
구운 감자	트레이	3	컨벡션	190 - 200	40 - 50
생선					
흰살 생선포 구이	와이어 랙 + 트레이	3 1	그릴 + 컨벡션	200 - 220	20 - 30
생선 구이	와이어 랙 + 트레이	3 1	그릴 + 컨벡션	180 - 200	30 - 40

* 조리 시간 절반이 지나면 뒤집어 주세요.

그릴

그릴의 강한 열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 좋습니다. 가이드한 조리시간이 절반 이상 경과한 후 뒤집어 주세요.

메뉴	액세서리	선반 위치	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
빵					
토스트	와이어 랙	5	대형 그릴	270 - 300	2 - 4
치즈 토스트	트레이	4	대형 그릴	200	4 - 8
소고기/돼지고기					
스테이크 *	와이어 랙 + 트레이	4 1	대형 그릴	240 - 250	15 - 20
햄버거*	와이어 랙 + 트레이	4 1	대형 그릴	250 - 270	13 - 18
소세지	와이어 랙 + 트레이	4 1	대형 그릴	260 - 270	10 - 15
닭					
닭가슴살	와이어 랙 + 트레이	4 1	대형 그릴	230 - 240	30 - 35
닭다리	와이어 랙 + 트레이	4 1	대형 그릴	230 - 240	25 - 30

* 조리 시간의 2/3가 경과한 후 뒤집어 주세요.

스마트 쿠킹

냉동 제품

미리 조리된 냉동 제품을 냉동 상태에서 조리해 주세요.

메뉴	액세서리	선반 위치	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
냉동 피자, 0.4 - 0.6 kg	와이어 랙	3	컨벡션	200 - 220	15 - 25
냉동 라자냐	와이어 랙	3	그릴 + 하단 히터	180 - 200	45 - 50
냉동 감자튀김	트레이	3	컨벡션	220 - 225	20 - 25

프로페셔널 로스팅

예열 없이 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 익혀주어 육즙이 풍부한 로스팅 요리를 맛볼 수 있습니다.

메뉴	액세서리	선반 위치	온도 (°C)	시간
로스트 비프	와이어 랙 + 트레이	3 1	80 - 100	3 - 4
통삼겹살 구이	와이어 랙 + 트레이	3 1	80 - 100	4 - 5
오리 가슴살	와이어 랙 + 트레이	3 1	80 - 100	2 - 3

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	50 - 55
	익힘	60 - 65
	많이 익힘	70 - 75
돼지고기	85 - 90	
닭고기	85 - 90	

듀얼 쿡

듀얼 쿡 기능을 사용하기 전 오븐에 디바이더를 끼워주세요. 모든 메뉴는 예열 후에 조리하면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다. 듀얼 쿡 기능을 사용하여 메인 요리와 사이드 디쉬, 또는 메인 요리와 디저트를 동시에 조리할 수 있습니다.

- 듀얼 쿡 기능을 사용하면, 예열 시간이 길어질 수 있습니다.

번호	조리 공간	메뉴	액세서리	선반 위치	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
1	상단	스폰지 케이크*	와이어 랙, 25 - 26 cm 케이크 틀	4	컨벡션	160 - 170	40 - 45
	하단	홈메이드 피자	트레이	1	하단 히터 + 컨벡션	190 - 210	13 - 18
2	상단	모듬 채소 구이	트레이	4	그릴 + 컨벡션	220 - 230	13 - 18
	하단	애플 파이	와이어 랙, 20 - 24 cm 파이틀	1	하단 히터 + 컨벡션	160 - 170	70 - 80
3	상단	피타 브레드	트레이	4	컨벡션	230 - 240	13 - 18
	하단	감자 그라탕	와이어 랙, 22 - 24 cm 오븐 용기	1	컨벡션	180 - 190	45 - 50
4	상단	닭다리	와이어 랙 + 트레이	4 4	대형 그릴	230 - 250	30 - 35
	하단	라자냐	와이어 랙, 22 - 24 cm 오븐 용기	1	컨벡션	190 - 200	30 - 35
5	상단	흰살 생선포 구이	와이어 랙 + 트레이	4 4	그릴 + 컨벡션	210 - 230	15 - 20
	하단	애플 퍼프 페이스트리	트레이	1	컨벡션	170 - 180	25 - 30

* 프리믹스 사용 시 제조사의 가이드를 참고해 주세요.

스마트 쿠킹

에너지 절약을 위해, 상단 또는 하단 오븐 중 하나만 사용할 수 있습니다. 조리실을 나누어 조리하면 조리 시간은 길어질 수 있습니다. 모든 메뉴는 예열 후에 조리하면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.

상단

메뉴	액세서리	선반 위치	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
감자 그라탕	와이어 랙, 22 - 24 cm 오븐 용기	4	컨벡션	160 - 170	40 - 50
스콘	트레이	4	컨벡션	180 - 190	30 - 35
라자냐	와이어 랙, 22 - 24 cm 오븐 용기	4	컨벡션	180 - 190	25 - 35
닭다리 *	와이어 랙 + 트레이	4 4	대형 그릴	230 - 250	30 - 35

* 오븐을 예열하지 않고 조리해 주세요.

하단

메뉴	액세서리	선반 위치	조리 모드	온도 (°C)	시간 (분)
파운드 케이크	와이어 랙, 24 cm 파운드 케이크 틀	1	컨벡션	170 - 180	50 - 60
마블 케이크	와이어 랙, 구겔호프 틀	1	컨벡션	160 - 170	60 - 70
애플 파이	와이어 랙, 20 - 24 cm 파이틀	1	하단히터 + 컨벡션	160 - 170	70 - 80
홈메이드 피자	트레이	1	하단히터 + 컨벡션	190 - 210	13 - 18

자동 조리

⚠ 주의

쉽게 상할 수 있는 음식(우유, 달걀, 생선, 육류 및 닭류)은 조리하지 않은 상태로 1시간 이상 오븐에 두지 않도록 하며, 조리가 완료되면 즉시 꺼내야 합니다. 상한 음식을 섭취하면 식중독에 걸릴 수 있습니다. 오븐 내부가 완전히 식어있는 상태에서 자동조리를 사용해 주세요.

싱글 조리

자동조리는 총 40 개이며 자동조리 번호 및 중량에 맞게 조리해 주세요. 조리 모드 및 시간은 편의를 위해 미리 프로그램되어 있습니다. 자동조리 1 번부터 19 번, 38 번과 19 번은 예열이 포함되어 있으며, 예열 과정이 표시됩니다. 예열 완료 신호음이 울린 후 오븐에 음식을 넣어주세요. 그리고 조리 시간을 눌러 자동조리를 시작해 주세요.

⚠ 경고

음식을 꺼낼 때는 반드시 오븐 장갑을 사용하세요.

번호	메뉴	중량 (kg)	액세서리	선반 위치
1	감자 그라탕	1.0 - 1.5	와이어 랙	3
		감자 그라탕을 22 - 24 cm 오븐 용기에 준비하세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
2	야채 그라탕	0.8 - 1.2	와이어 랙	3
		야채는 깨끗이 씻고 3 - 5 mm 두께로 썰어 22 - 24 cm 오븐 용기에 차곡차곡 담아주세요. 그 위에 올리브유를 뿌리고, 치즈를 제외한 모든 재료를 고루 섞어 야채 위에 붓고 치즈를 얹어주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
3	파스타 베이크	1.2 - 1.5	와이어 랙	3
		파스타 베이크를 22-24 cm 오븐 용기에 준비하세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
4	라자냐	1.0 - 1.5	와이어 랙	3
		22 - 24 cm 오븐 용기에 삶은 라자냐 면과 토마토 소고기 소스, 모짜렐라 치즈 순으로 반복해서 치즈가 제일 위에 오도록 얹어주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		

스마트 쿠키

번호	메뉴	중량 (kg)	액세서리	선반 위치
5	라따뚜이	1.2 - 1.5	와이어 랙	3
		라따뚜이 재료를 뚜껑이 있는 오븐 용기에 넣어주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요. 뚜껑을 닫은 채로 조리하고, 서빙 전에 저어주세요.		
6	애플 파이	1.2 - 1.4	와이어 랙	2
		애플 파이를 20-24 cm 파이틀에 준비하세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 파이틀을 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
7	크루아상	0.3 - 0.4	트레이	3
		냉동된 크루아상 생지(혹은 반죽)을 준비하세요. 해동 및 발효 후 유산지를 트레이에 깔고 그 위에 생지를 올려주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 트레이를 오븐에 넣어주세요.		
8	애플 퍼프 페이스트리	0.3 - 0.4	트레이	3
		유산지를 트레이에 깔고 그 위에 준비된 애플 퍼프 페이스트리를 올려주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 트레이를 오븐에 넣어주세요.		
9	타르트 베이스	0.4 - 0.5	와이어 랙	3
		22 - 24 cm 파이틀에 버터를 바르고 타르트 베이스 반죽을 넣어주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 파이틀을 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
10	키슈 로렌	1.2 - 1.5	와이어 랙	2
		22 - 24 cm 오븐 용기에 버터를 바르고 키슈 반죽을 넣어주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 반죽 위에 키슈 토핑을 붓고 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
11	식빵	0.6 - 0.7	와이어 랙	2
		25 - 30 cm 직사각틀에 식빵 반죽을 넣어주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 직사각틀을 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
12	잡곡빵	0.8 - 0.9	와이어 랙	2
		25 - 30 cm 직사각틀에 잡곡빵 반죽을 넣어주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 직사각틀을 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		

번호	메뉴	중량 (kg)	액세서리	선반 위치
13	롤빵	0.3 - 0.5	트레이	3
		냉동된 롤빵 생지(혹은 반죽)을 준비하세요. 해동 및 발효 후 유산지를 트레이에 깔고 그 위에 생지를 올려주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 트레이를 오븐에 넣어주세요.		
14	과일 크럼블	0.8 - 1.2	와이어 랙	3
		신선한 과일(딸기, 블랙베리, 잘게 자른 사과 또는 배)을 22 - 24 cm 오븐 용기에 담고 그 위에 크럼블을 골고루 뿌려주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
15	스콘	0.5 - 0.6	트레이	3
		유산지를 트레이에 깔고 그 위에 지름 5 - 6 cm 의 원형 커터로 자른 스콘을 올려주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 트레이를 오븐에 넣어주세요.		
16	스폰지케이크	0.5 - 0.6	와이어 랙	3
		준비된 케이크 반죽을 25 - 26 cm 원형틀에 담아주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 원형틀을 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
17	마블케이크	0.7 - 0.8	와이어 랙	2
		준비된 케이크 반죽을 25 - 26 cm 직사각틀 혹은 구겔호프 틀에 담아주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 직사각틀 혹은 구겔호프 틀을 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
18	파운드케이크	0.7 - 0.8	와이어 랙	2
		준비된 케이크 반죽을 25 - 26 cm 직사각틀에 담아주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 직사각틀을 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
19	브라우니	0.7 - 0.8	와이어 랙	3
		준비된 브라우니 반죽을 20 - 24 cm 오븐 용기에 담아주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
20	로스트 비프*	0.8 - 2.0	와이어 랙	2
			트레이	1
		소고기를 소금과 후추, 로즈마리로 양념하고 냉장고에서 1 시간 정도 숙성시켜 주세요. 고기의 지방 부분이 위로 향하게 하여 와이어 랙에 놓고 중심부에 로스팅 온도센서를 꽂아 구워주세요.		

스마트 쿠킹

번호	메뉴	중량 (kg)	액세서리	선반 위치
21	슬로우 쿡 로스트 비프	0.8 - 2.0	와이어 랙	2
			트레이	1
		소고기를 소금과 후추, 로즈마리로 양념하고 냉장고에서 1 시간 정도 숙성시켜 주세요. 고기의 지방 부분이 위로 향하게 하여 와이어 랙에 놓고 중심부에 로스팅 온도센서를 꽂아 구워주세요.		
22	허브 양갈비 구이	0.4 - 0.8	와이어 랙	4
			트레이	1
		양갈비를 소금과 후추, 허브로 양념하고 냉장고에서 1 시간 정도 숙성시켜 주세요. 와이어 랙에 올려서 구워주세요.		
23	양다리 구이	0.8 - 2.0	와이어 랙	3
			트레이	1
		양다리를 소금과 후추, 허브로 양념하고 냉장고에서 1 시간 정도 숙성시켜 주세요. 와이어 랙에 놓고 다리의 가장 두꺼운 부분에 로스팅 온도센서를 꽂아 구워주세요.		
24	바삭껍질 돼지고기 구이	0.8 - 2.0	와이어 랙	3
			트레이	1
		껍질이 있는 돼지고기를 소금과 후추, 허브로 양념하고 냉장고에서 1 시간 정도 숙성시켜 주세요. 고기의 껍질 부분이 위로 향하게 하여 와이어 랙에 놓고 중심부에 로스팅 온도센서를 꽂아 구워주세요.		
25	바비큐 폭립	0.8 - 1.2	와이어 랙	3
			트레이	1
		돼지갈비에 바비큐 소스를 고루 발라 1 시간 정도 재운 뒤 와이어 랙에 올려 구워주세요.		
26	통닭*	0.8 - 1.5	와이어 랙	2
			트레이	1
		닭은 깨끗이 씻어 안팎의 물기를 제거해 주세요. 닭 전체에 소금과 후추, 올리브유를 잘 섞어 발라주세요. 닭의 날개와 다리는 가지런히 잡고, 가슴 부분이 위로 오도록 하여 와이어 랙에 올려주세요. 가장 두꺼운 부위에 로스팅 온도센서를 꽂아 구워주세요.		

번호	메뉴	중량 (kg)	액세서리	선반 위치
27	닭가슴살	0.5 - 0.9	와이어 랙	4
			트레이	1
		닭가슴살은 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 소금과 후추, 올리브유를 잘 섞어 발라주세요.		
28	닭다리	0.5 - 0.9	와이어 랙	4
			트레이	1
		닭다리는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 소금과 후추, 올리브유를 잘 섞어 발라주세요.		
29	오리 가슴살	0.3 - 0.7	와이어 랙	4
			트레이	1
		오리가슴살은 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 소금과 후추, 올리브유를 잘 섞어 발라주세요. 지방 부분이 위로 향하게 하여 와이어 랙에 올려 구워주세요.		
30	송어 스테이크	0.3 - 0.7	트레이	4
			송어살의 껍질을 위로 향하게 하여 와이어 랙에 올려 구워주세요.	
31	송어	0.3 - 0.7	와이어 랙	4
			트레이	1
		송어는 깨끗하게 씻어 안팎의 물기를 제거해 주세요. 레몬즙, 소금 및 허브를 송어 안팎에 뿌리고 껍질에 칼집을 내주세요.		
32	가자미	0.3 - 0.7	트레이	3
			유산지를 트레이에 깔고 그 위에 가자미를 올려주세요. 레몬즙, 소금 및 허브를 표면에 뿌리고 칼집을 내주세요.	
33	연어 스테이크	0.3 - 0.7	와이어 랙	4
			트레이	1
		연어살의 껍질을 위로 향하게 하여 와이어 랙에 올려 구워주세요.		
34	구운 채소	0.3 - 0.7	트레이	4
			애호박, 가지, 피망, 양파, 토마토 등 신선한 채소를 잘라 소금, 허브 및 올리브유와 잘 섞어주세요. 트레이에 골고루 올려 구워주세요.	

스마트 쿠킹

번호	메뉴	중량 (kg)	액세서리	선반 위치
35	구운 감자	0.5 - 0.9	트레이	3
		감자(약 200g)를 반으로 잘라 소금, 허브 및 올리브유와 잘 섞어주세요. 잘린 면이 위로 향하게 하여 트레이에 올려 구워주세요.		
36	냉동 감자튀김	0.3 - 0.7	트레이	3
		트레이에 냉동 감자튀김을 골고루 올려 구워주세요.		
37	냉동 웨지감자	0.3 - 0.7	트레이	3
		트레이에 냉동 웨지감자를 골고루 올려 구워주세요.		
38	냉동 피자	0.3 - 0.7	와이어 랙	3
		프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 냉동 피자를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
39	홈메이드 피자	0.8 - 1.2	트레이	2
		준비된 홈메이드 피자를 트레이에 올려주세요. 중량은 피자 반죽 및 토핑을 포함한 값입니다. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 트레이를 오븐에 넣어주세요.		
40	반죽	0.3 - 0.7	와이어 랙	2
		반죽을 용기에 넣고 젖은 천이나 비닐 랩으로 덮어주세요. 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		

* 로스팅 온도센서를 사용해 주세요.

듀얼 조리

디바이더를 사용하여 오븐을 상단 또는 하단으로 나누어 사용할 수 있으며, 동시에 사용할 수도 있습니다.

자동조리는 총 10 개이며 자동조리 번호 및 중량에 맞게 조리해 주세요. 조리 모드 및 시간은 편의를 위해 미리 프로그램되어 있습니다.

모든 듀얼 자동조리에는 예열이 포함되어 있으며, 예열 과정이 표시됩니다. 예열 완료 신호음이 울린 후 오븐에 음식을 넣어주세요. 그리고 **조리 시간**을 눌러 자동조리를 시작해 주세요.

⚠ 경고

음식을 꺼낼 때는 반드시 오븐 장갑을 사용하세요.

1. 상단 오븐

번호	메뉴	중량 (kg)	액세서리	선반 위치
1	감자 그라탕	1.0 - 1.5	와이어 랙	4
		감자 그라탕을 22 - 24 cm 오븐 용기에 준비하세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
2	라자냐	1.0 - 1.5	와이어 랙	4
		22 - 24 cm 오븐 용기에 삶은 라자냐 면과 토마토 소고기 소스, 모짜렐라 치즈 순으로 반복해서 치즈가 제일 위에 오도록 얹어주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
3	닭다리	0.5 - 0.9	와이어 랙	4
			트레이	4
		닭다리는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 소금과 후추, 올리브유를 잘 섞어 발라주세요.		
4	구운 감자	0.5 - 0.9	트레이	4
		감자(약 200 g)를 반으로 잘라 소금, 허브 및 올리브유와 잘 섞어주세요. 잘린 면이 위로 향하게 하여 트레이에 올려 구워주세요.		
5	냉동 감자튀김	0.3 - 0.7	트레이	4
		트레이에 냉동 감자튀김을 골고루 올려 구워주세요.		

스마트 쿠킹

2. 하단 오븐

번호	메뉴	중량 (kg)	액세서리	선반 위치
1	애플 파이	1.2 - 1.4	와이어 랙	1
		애플 파이를 20 - 24 cm 파이틀에 준비하세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 파이틀을 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
2	애플 퍼프 페이스트리	0.3 - 0.4	트레이	1
		유산지를 트레이에 깔고 그 위에 준비된 애플 퍼프 페이스트리를 올려주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 트레이를 오븐에 넣어주세요.		
3	키슈 로렌	1.2 - 1.5	와이어 랙	1
		22 - 24 cm 오븐 용기에 버터를 바르고 키슈 반죽을 넣어주세요. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 반죽 위에 키슈 토핑을 붓고 용기를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
4	냉동 피자	0.3 - 0.7	와이어 랙	1
		프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 냉동 피자를 와이어 랙의 가운데에 올려주세요.		
5	홈메이드 피자	0.8 - 1.2	트레이	1
		준비된 홈메이드 피자를 트레이에 올려주세요. 중량은 피자 반죽 및 토핑을 포함한 값입니다. 프로그램을 시작하고 예열 완료 신호음이 울리면 트레이를 오븐에 넣어주세요.		

3. 듀얼 오븐

상단 및 하단 오븐에 자동조리를 하나씩 선택하여 동시에 조리할 수 있습니다.

⚠ 주의

상단 또는 하단 오븐 단독 사용 시, 최적의 성능을 위해 다른 쪽 오븐의 히터 및 팬이 작동할 수 있습니다. 사용하지 않는 조리공간은 용도 외 사용을 권하지 않습니다.

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.

메뉴	액세서리	온도 (°C)	시간 (분)
냉동 제품 (치킨 너겟, 소시지, 감자)	와이어 랙(3 단) + 트레이(1 단)	50	-
베이커리류 (빵, 베이글, 크루아상)	트레이(3 단)	50	-
과일	와이어 랙 (3 단) + 오븐 용기	30	-
케이크/크림/초콜릿	와이어 랙 (3 단) + 오븐 용기	30	-

발효

반죽이나 홈메이드 요거트의 발효에 사용하면 좋습니다.

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

피자모드

피자 조리에 사용하면 좋으며, 조리 온도와 시간은 피자 크기와 반죽의 두께에 따라 달라질 수 있습니다.

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

스마트 쿠킹

슬로우쿡

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.

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

건조

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

메뉴	액세서리	온도 (°C)	시간 (분)
과일	와이어 랙 (3 단)	70 - 80	300 - 420
야채	와이어 랙 (3 단)	70 - 80	200 - 500
허브	와이어 랙 (3 단)	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 닦아주세요.
- 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 GreenClean™ 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 30 분 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.

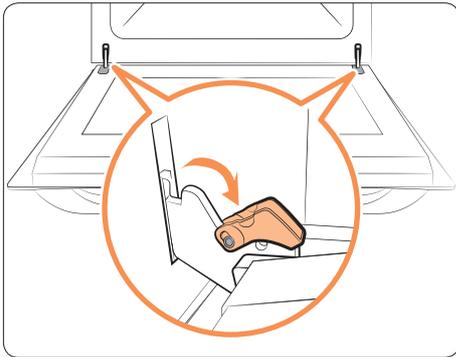
유지보수

문

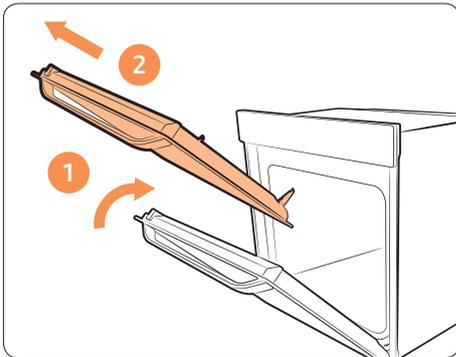
청소 목적 이외에는 오븐의 문을 분리하지 마세요. 청소 목적으로 문을 분리할 경우 아래 지침에 따르세요.

⚠ 경고

오븐의 문은 무겁습니다.

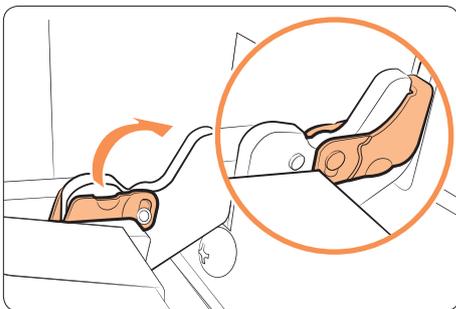


1 문을 열고 양쪽 힌지의 클립을 열어 젖히세요.



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

3 비눗물과 깨끗한 천으로 문을 세척하세요.



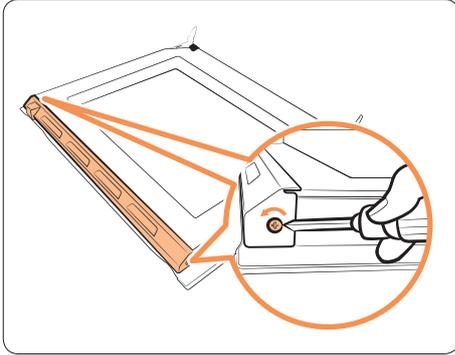
4 세척이 끝나면 위의 1, 2 단계를 역순으로 수행해 문을 다시 조립하세요. 양쪽 클립 모두 힌지에 잘 체결시키세요.

⚠ 경고

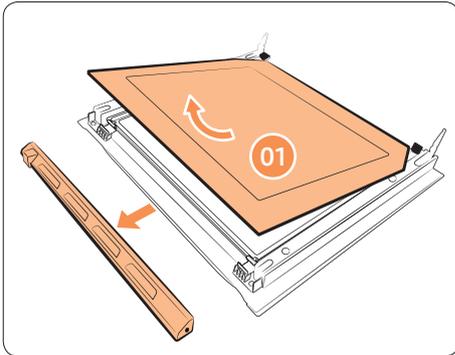
문 체결후에는 정상적으로 문이 잘 닫히는지 꼭 확인해 주세요.

문 유리

모델마다 다르긴 하지만 오븐의 문에는 3 ~ 4 장의 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.

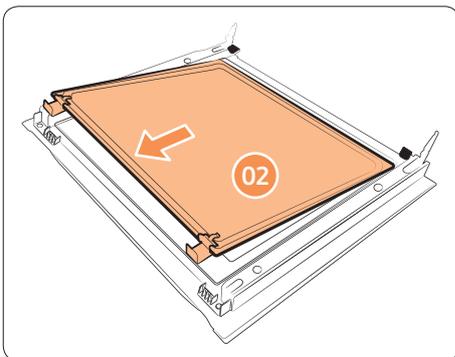


1 드라이버로 좌우 측면의 나사를 풀어 주세요.



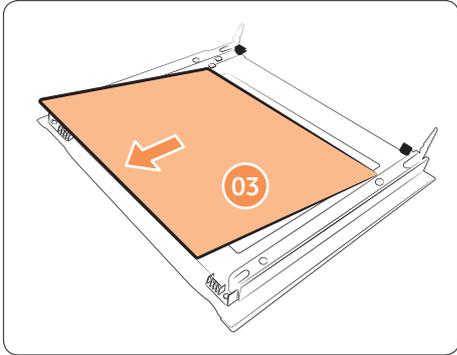
2 화살표 방향으로 커버를 분리하세요.

3 문에서 첫 번째 유리를 분리하세요.

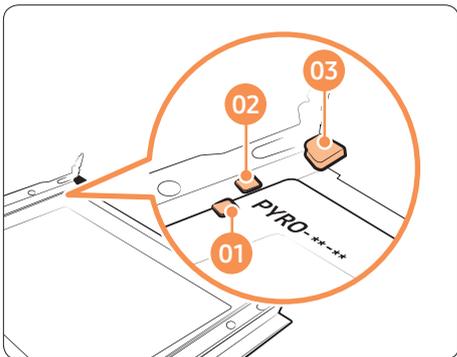


4 화살표 방향으로 두 번째 유리를 분리하세요.

유지보수



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



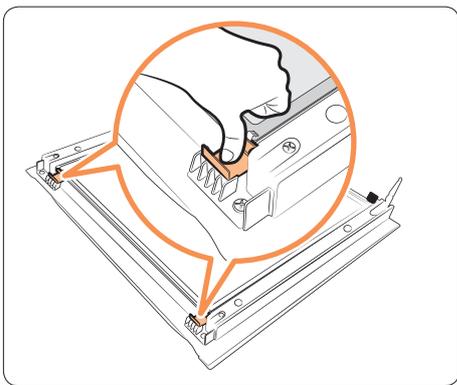
- 7 세척을 마치고 다음과 같이 유리를 다시 조립하세요.
 - 그림을 참조하여 좌우 힌지 주위에 위치한 도어 클립 1, 2, 3을 확인하세요. 순서대로 3 번 유리를 도어 클립 1 하단에 조립하고, 2 번 유리는 도어 클립 1, 2 사이에 조립합니다. 1 번 유리는 도어 클립 3에 조립하세요.

⚠ 주의

유리의 전후면을 구분하기 위해 각 유리 코너부의 “PYRO” 영문 마크가 올바른지 확인하세요.

- 예) 올바른 조립 시 : PYRO-***
- 반대 방향 조립 시 : **-*-ORYY

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

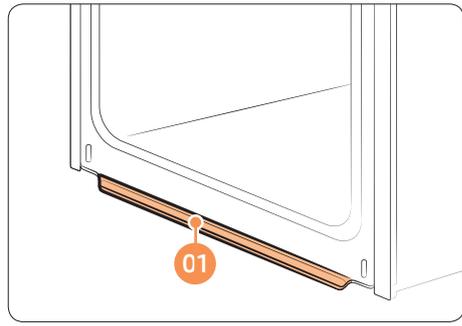


- 8 2 번 유리를 넣은 후 유리 클립을 눌러 보아 유리가 제대로 고정되었는지 확인하세요.
- 9 위의 1, 2 단계를 역순으로 수행해 커버를 다시 조립하세요.

⚠ 경고

문 체결후에는 정상적으로 문이 잘 닫히는지 꼭 확인해 주세요.

물받이



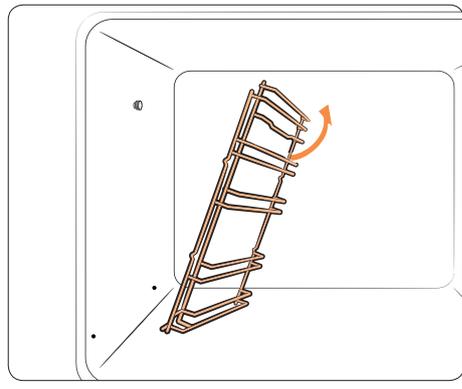
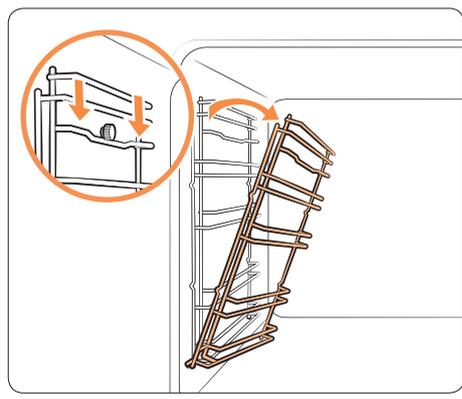
01 물받이

물받이에는 조리 시 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.

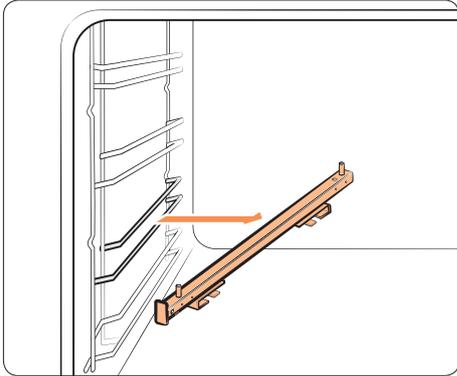
5 세척이 끝나면 위의 1, 2 단계를 역순으로 수행해 선반을 다시 조립하세요.

📖 참고

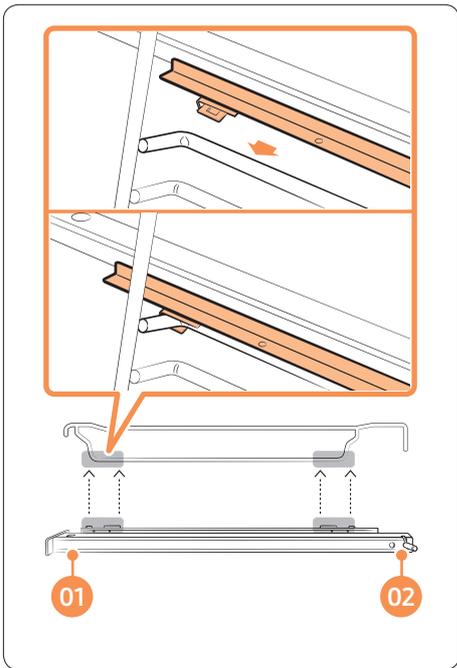
선반과 랙을 장착하지 않아도 오븐은 작동합니다.

유지보수

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.

⚠ 경고

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

📖 참고

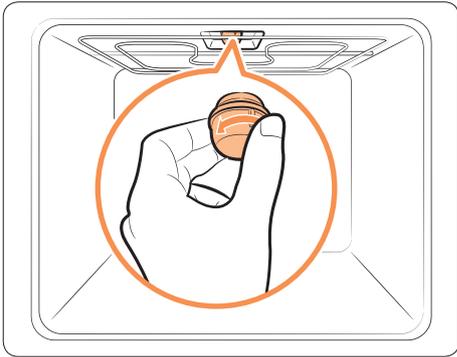
선반의 2 단계 텔레스코픽 레일을 장착하는 것이 좋습니다.

01 앞

02 뒤

교체

상부 전구

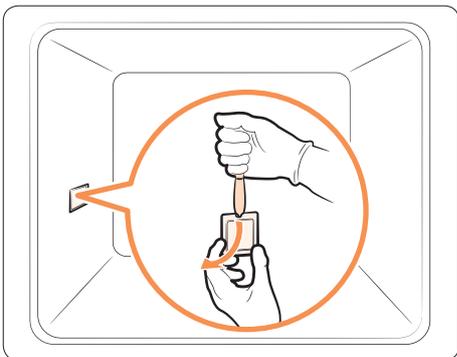


- 1 유리 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌려 분리하세요.
- 2 실내등을 교체하세요.
- 3 유리 뚜껑을 세척하세요.
- 4 세척이 끝나면 유리 뚜껑을 원래 자리에 놓고 시계 방향으로 돌려 다시 장착하세요.

⚠ 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.

측면 전구



- 1 오븐 측면 덮개의 아랫부분을 한 손으로 잡고, 납작한 도구를 사용하여 그림과 같이 덮개를 분리하세요.
- 2 실내등을 교체하세요.
- 3 덮개를 달아주세요.

문제해결

점검 사항

오븐을 사용하는 동안 문제가 발생할 수 있습니다. 그럴 경우에는 우선 아래 표를 참고하여 제시된 해결 방법을 시도해 보세요. 그래도 문제가 계속되거나 디스플레이에 점검 코드가 계속 표시되면 가까운 삼성 서비스센터에 문의하세요. **해당 제품은 DACOR 제품으로 삼성전자 서비스에서 서비스합니다.**

문 제	원 인	해 결 방 법
버튼을 누를 수 없어요.	<ul style="list-style-type: none"> 터치 모델: 외부에 물기가 묻어있습니다. 어린이 보호 기능이 설정되어 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 이물질을 제거하고 다시 시도하세요. 물기를 제거하고 다시 하세요. 어린이 보호 기능이 설정되어 있는지 확인하세요.
시간이 표시되지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 연결되어 있지 않습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 연결되어 있는지 확인하세요.
오븐이 작동하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 연결되어 있지 않습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 연결되어 있는지 확인하세요.
오븐이 조리 중에 멈춰요.	<ul style="list-style-type: none"> 전원 플러그를 뽑았습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 다시 연결하세요.
조리 중에 전원이 꺼집니다.	<ul style="list-style-type: none"> 장시간 계속 조리했습니다. 냉각 팬이 작동하지 않아요. 오븐을 환기가 잘 되지 않는 곳에 설치했습니다. 같은 콘센트에 플러그를 여러 개 꽂아 사용하고 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 장시간 조리 후에는 오븐을 식혀주세요. 냉각 팬 소리를 들어 보세요. 제품 설치설명서에 지정된 간격을 유지하세요. 플러그를 하나만 꽂으세요.
오븐이 켜지지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 연결되어 있지 않습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 연결되어 있는지 확인하세요.
작동 중일 때 오븐 외부가 너무 뜨거워요.	<ul style="list-style-type: none"> 오븐을 환기가 잘 되지 않거나 통풍이 되지 않는 오븐설치장에 설치했습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 제품 설치설명서에 지정된 간격을 유지하세요.
문을 잘 열 수 없어요.	<ul style="list-style-type: none"> 문과 제품 내부 사이에 음식물 찌꺼기가 끼어 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 오븐을 잘 청소한 다음 문을 다시 여세요.
실내등이 침침하거나 켜지지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 실내등을 켜다가 껐습니다. 조리 도중 실내등에 이물질이 묻었습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전기를 절약하기 위해 실내등은 일정 시간 동안 켜져 있다가 자동으로 꺼집니다. 실내등을 눌러 다시 켤 수 있습니다. 오븐 내부를 청소한 다음 다시 확인하세요.

문 제	원 인	해 결 방 법
본체에 전기가 흘러요.	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 제대로 접지되지 않았습니다. 콘센트가 접지되지 않았습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 제대로 접지되어 있는지 확인하세요.
물이 떨어져요.	<ul style="list-style-type: none"> 조리 중인 음식에 따라 물이나 증기가 나올 수 있습니다. 제품 이상이 아닙니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 오븐을 식힌 다음 마른 행주로 닦아 주세요.
문틈으로 김이 나와요.		
오븐에 물이 남아 있어요.		
오븐 내부 밝기가 일정하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 전기 출력이 변경되면 밝기도 변경됩니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 조리 도중 발생하는 전기 출력 변동은 이상이 아니므로 걱정하지 마세요.
조리가 끝났는데도 팬이 계속 돌아가요.	<ul style="list-style-type: none"> 팬은 오븐 내부를 냉각시키느라 일정 시간 동안 자동으로 작동합니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 제품 이상이 아니므로 걱정하지 마시고, 오븐의 팬이 안전온도가 확보되어 정지할때까지 오븐 전원을 차단하지 마세요.
오븐의 온도가 올라가지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 문이 열려 있습니다. 오븐 조작부를 제대로 설정하지 않았습니다. 가정용 퓨즈가 나갔거나 회로 차단기가 작동했습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 문을 닫고 다시 시작하세요. 오븐 조작 및 재설정 관련 장을 참조하세요. 퓨즈를 교체하거나 회로 차단기를 재설정하세요. 계속 반복되면 전기 기사에게 서비스를 요청하세요.
조리 중에 연기가 나와요.	<ul style="list-style-type: none"> 최초 사용 중입니다. 히터에 음식이 묻어 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 내열성이 없는 플라스틱 등의 용기를 사용하고 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 고온에 적합한 유리 용기를 사용하세요.

문제해결

문 제	원 인	해 결 방 법
요리가 제대로 되지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 조리 도중 문을 자주 열었습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 조리 중에 뒤집어 주어야 하는 경우가 아니라면 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 내부 온도가 낮아져 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.
고온 청소 도중 제품이 뜨거워요.	<ul style="list-style-type: none"> 고온 청소는 고온으로 진행되기 때문입니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 제품 이상이 아니므로 걱정하지 마세요.
고온 청소 중에 타는 냄새가 나요.	<ul style="list-style-type: none"> 고온으로 진행되는 고온 청소 도중 남아 있던 음식 찌꺼기가 타기 때문입니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 제품 이상이 아니므로 걱정하지 마세요.
GreenClean™이 안 돼요.	<ul style="list-style-type: none"> 온도가 너무 높아서 그렇습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 오븐을 식힌 다음 다시 하세요.

점검 코드

오븐이 작동하지 않을 경우 화면에 점검 코드가 표시될 수 있습니다. 아래 표를 참고하여 제시된 해결 방법을 시도해 보세요.

코드	설명	해결 방법
C-d1	문 잠금 이상입니다.	오븐을 끄고 다시 시작하세요. 문제가 계속되면 30 초 이상 오븐의 전원을 껐다가 다시 켜세요. 문제가 해결되지 않으면 삼성전자(DACOR) 서비스센터에 문의하세요.
C-20	온도 센싱 관련 이상입니다.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	EEPROM 읽기/쓰기 도중에 발생합니다.	
C-F0	메인 PCB와 보조 PCB 간의 통신에 문제가 있습니다.	
C-F2	터치 IC <-> 메인 또는 보조 마이컴 간에 통신에 문제가 있습니다.	오븐을 끄고 다시 시작하세요. 문제가 계속되면 30 초 이상 오븐의 전원을 껐다가 다시 켜세요. 문제가 해결되지 않으면 삼성전자(DACOR) 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(DACOR) 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.

참고

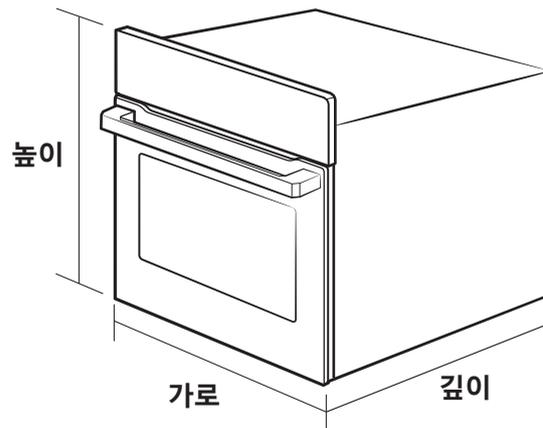
해당 제품은 DACOR 제품으로 삼성전자 서비스에서 서비스합니다.

제품규격

모델명	DOB24M977SM
정격전압	220 V ~ 60 Hz
소비전력	Max 2,700 W
제품 용량	75 L
제품 중량	45.6 kg
제품 외관 치수 (핸들 미포함)	595 (가로) x 595 (높이) x 570 (깊이) mm

참고

이 기기는 가정용(B급) 전자파 적합 기기로서 주로 가정에서 사용하는 것을 목적으로 하며, 모든 지역에서 사용할 수 있습니다.



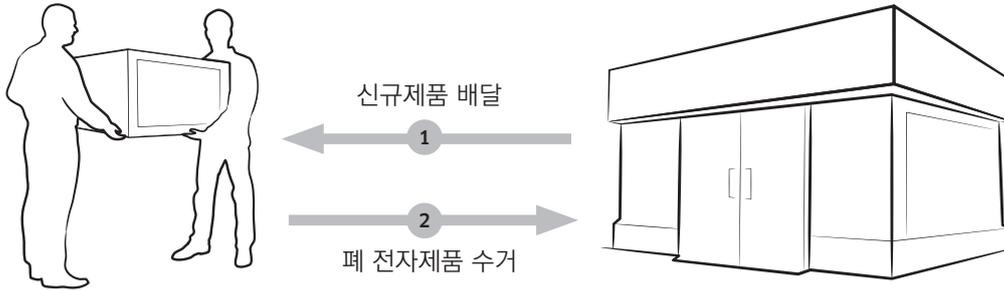
[빌트인형]

폐 전자 제품 처리안내

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

무료 처리방법

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

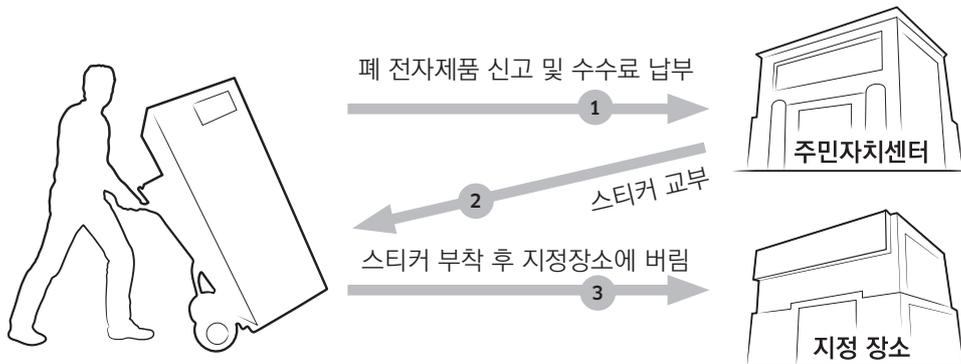


Tip!

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

유료 처리방법

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



제품보증서

제품보증서

서비스에 대하여

해당 제품은 DACOR 제품으로 삼성전자 서비스에서 서비스합니다.
 저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 (공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시 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	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판 매 금 액	

제품 보증기간은 3년
 부품 보유기간은 6년입니다.

무상서비스

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

1. 부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시

소비자 피해유형	제품 보증기간 이내	제품 보증기간 이후
• 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
• 제품구입 시 운송과정 및 제품설치 중 발생한 피해	제품교환	해당없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생 및 교환 불가능 시	구입가 환급	해당없음
• 교환 불가능 시	구입가 환급	해당없음
• 동일 하자로 2회까지 고장 발생 시	무상수리	해당없음
• 동일 하자로 3회째 고장 발생 시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생 시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 부실한 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 잔여금액에 구입가의 10%를 가산하여 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각후 환급

2. 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해유형	제품 보증기간 이내	제품 보증기간 이후
• 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환 또는 환급	정액 감가상각한 잔여금액에 구입가의 10%를 가산하여 환급
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

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

유상서비스

1. 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등은 제품고장이 아님)

- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제 시
- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정 시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치 시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경 시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거 시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명 시
- 구입 시 고객요구로 설치한 후 재설치 시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청 시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명 시

2. 소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생 시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장 발생된 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
- 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생 시
- 삼성전자(주) 서비스 위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생 시
- 사용설명서 내에 주의사항을 지키지 않아 고장 발생 시

3. 그 밖의 경우

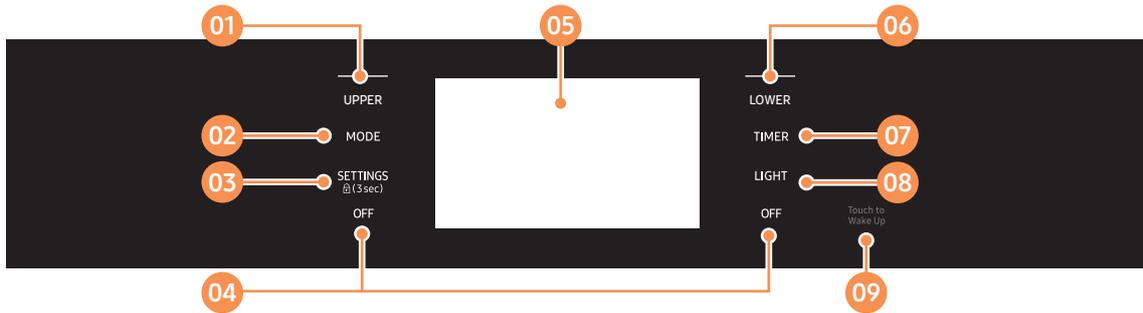
- 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생 시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리, 형광등, 램프류, 필터류, 리본 등)



간편 사용 가이드

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

1. 조작부 설명



01 UPPER (상단)	디바이더를 넣으면 상단 오븐을 선택할 수 있습니다.
02 MODE (모드)	터치하면 아래와 같은 12 가지 최상위 메뉴가 표시됩니다. 컨벡션, 그릴+컨벡션, 하단 히터+컨벡션, 대형 그릴, 에코 그릴, 그릴 + 하단 히터, 하단 히터, 프로페셔널 로스팅, 자동 조리, 스페셜 기능, 즐거찾기, 청소
03 SETTINGS (설정) 🔒 (3sec) (어린이 보호)	네트워크 연결, 화면 설정, 날짜 및 시간, 언어 설정, 소리 설정, 도움말, 기기정보를 설정할 수 있습니다. 사고를 예방하기 위해 모든 컨트롤을 잠급니다. 3 초간 길게 누르면 조작부가 잠기고, 다시 3 초간 길게 누르면 잠금이 해제됩니다.
04 OFF	터치하면 조리가 일시정지되며 취소를 선택할 수 있습니다.
05 터치 디스플레이	처음 사용할 때는 최상위 메뉴를 표시합니다. 첫 사용 이후에는 가장 자주 사용한 메뉴를 표시합니다. 화면을 좌우로 밀어 메뉴를 탐색하고, 원하는 항목을 터치하여 선택할 수 있습니다.
06 LOWER (하단)	디바이더를 넣으면 하단 오븐을 선택할 수 있습니다.
07 TIMER (타이머)	타이머를 설정하여 음식을 조리하는 동안 시간을 확인할 수 있습니다.
08 LIGHT (오븐 조명)	터치하면 실내등이 켜지거나 꺼집니다. 도어가 열리거나 오븐이 작동하기 시작하면 자동으로 켜집니다. 일정 시간 동안 아무런 작동이 없으면 전기 절약을 위해 자동으로 꺼집니다.
09 Touch to Wake Up	터치하면 오븐이 켜집니다.

📖 참고

- 본 제품은 전자레인지 기능을 가지고 있지 않습니다.
- 고무 장갑이나 오븐 장갑을 착용하고 디스플레이를 터치하면 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.
- 대기모드 진입으로 화면이 꺼져 있을 경우, Touch To Wake Up 버튼을 터치하거나 디스플레이를 터치하면 됩니다.

간편 사용 가이드

2. 용어 설명

오븐 모드

모드	온도 범위 (°C)			권장 온도 (°C)
	싱글	듀얼		
		상단	하단	
컨벡션	30 - 275	40 - 250	40 - 250	160
	컨벡션 히터와 팬이 열을 골고루 순환시켜 동시에 다단조리를 할 수 있습니다. 베이킹 및 로스팅 등 다양한 오븐 요리가 가능합니다.			
그릴 + 컨벡션	40 - 275	40 - 250	-	180
	컨벡션 히터와 그릴히터가 열을 생성하여 육류, 닭, 생선 등의 로스팅과 그라탕, 라자냐와 같은 베이킹에 적합합니다.			
하단 히터 + 컨벡션	40 - 275	-	40 - 250	200
	하단히터가 열을 생성하면 컨벡션 팬은 열을 균일하게 대류시킵니다. 피자, 빵 또는 케이크 조리에 사용하세요.			
대형 그릴	100 - 300	40 - 250	-	220
	그릴 전체에서 열을 생성하여, 넓은 면적에 두께가 얇은 재료를 조리합니다. 토스트, 스테이크, 소시지, 닭다리 등에 적합합니다.			
에코 그릴	100 - 300	-	-	220
	그릴 가운데서만 열을 생성하여, 소량 그릴 조리시에 사용합니다. 소량의 토스트, 스테이크, 소시지, 닭다리 등에 적합합니다.			
그릴 + 하단 히터	30 - 275	-	-	180
	그릴히터와 하부히터가 열을 생성하는 전통적인 오븐 모드입니다. 베이킹 및 로스팅 등 다양한 오븐 요리가 가능합니다.			
하단 히터	100 - 230	-	40 - 250	150
	하단히터에서 열이 발생합니다. 베이킹이 끝날 무렵 키슈나 피자 바닥을 노릇하게 조리할 때 적합합니다.			
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.			

스페셜 기능

모드	온도 범위 (°C)	권장 온도 (°C)	설명
보온	40 - 100	60	완성된 요리를 따뜻하게 보온하는 용도로 사용하세요.
그릇 데우기	30 - 80	50	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.
피자	160 - 250	200	피자 조리에 적합합니다. 조리 온도와 시간은 피자 크기와 도우의 두께에 따라 다릅니다.
슬로우쿡	70 - 120	80	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	60	과일, 야채, 허브 건조에 사용하세요. 건조 시간은 음식의 종류, 크기, 음식량에 따라 다릅니다.

청소 기능

오븐은 2 가지 청소 기능을 제공합니다.

기능	설명
고온 청소	고온 청소는 고온의 열로 청소하는 고급 청소 기능입니다. 기름기있는 잔여물을 태워버리므로 수작업에 의한 청소를 용이하게 합니다.
GreenClean™	가벼운 오염을 GreenClean™ 기능으로 청소합니다.

간편 사용 가이드

3. 자동 조리

보다 편리한 조리를 위해 5 개 카테고리로 구성된 총 40 개의 자동 조리 프로그램을 제공합니다.
조리 시간과 온도는 선택된 레시피에 따라 자동으로 조정됩니다.

싱글 조리

카 테 고 리		메 뉴		무 게 (k g)
1	베이킹 및 홈베이킹	1	감자 그라탕	1.0 - 1.5
		2	야채 그라탕	0.8 - 1.2
		3	파스타 베이킹	1.2 - 1.5
		4	라자냐	1.0 - 1.5
		5	라따뚜이	1.2 - 1.5
		6	애플 파이	1.2 - 1.4
		7	크루아상	0.3 - 0.4
		8	애플 퍼프 페이스트리	0.3 - 0.4
		9	타르트 베이스	0.4 - 0.5
		10	키슈 로렌	1.2 - 1.5
		11	식빵	0.6 - 0.7
		12	잡곡빵	0.8 - 0.9
		13	롤빵	0.3 - 0.5
		14	과일 크럼블	0.8 - 1.2
		15	스콘	0.5 - 0.6
		16	스폰지 케이크	0.5 - 0.6
		17	마블 케이크	0.7 - 0.8
		18	파운드 케이크	0.7 - 0.8
		19	브라우니	0.7 - 0.8

카 테 고 리		메 뉴		무 게 (k g)
2	오븐구이	20	로스트 비프	0.8 - 2.0
		21	슬로우 쿡 로스트 비프	0.8 - 2.0
		22	허브 양갈비 구이	0.4 - 0.8
		23	양다리 구이	0.8 - 2.0
		24	바삭껍질 돼지고기 구이	0.8 - 2.0
		25	바비큐 폭립	0.8 - 1.2
		26	통닭	0.8 - 1.5
		27	닭가슴살	0.5 - 0.9
		28	닭다리	0.5 - 0.9
		29	오리가슴살	0.3 - 0.7
		30	송어 스테이크	0.3 - 0.7
		31	송어	0.3 - 0.7
		32	가자미	0.3 - 0.7
		33	연어 스테이크	0.3 - 0.7
3	사이드 디쉬	34	구운 채소	0.3 - 0.7
		35	구운 감자	0.5 - 0.9
4	간편 요리	36	냉동 감자튀김	0.3 - 0.7
		37	냉동 웨지감자	0.3 - 0.7
5	피자	38	냉동 피자	0.3 - 0.7
		39	홈메이드 피자	0.8 - 1.2
		40	반죽	0.3 - 0.7

간편 사용 가이드

듀얼 조리

오븐	메뉴		무게 (kg)
상단 오븐	1	감자 그라탕	1.0 - 1.5
	2	라자냐	1.0 - 1.5
	3	닭다리	0.5 - 0.9
	4	구운 감자	0.5 - 0.9
	5	냉동 감자튀김	0.3 - 0.7
하단 오븐	1	애플 파이	1.2 - 1.4
	2	애플 퍼프 페이스트리	0.3 - 0.4
	3	키슈 로렌	1.2 - 1.5
	4	냉동 피자	0.3 - 0.7
	5	홈메이드 피자	0.8 - 1.2

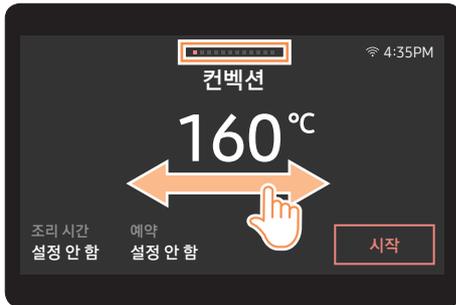
4. 수동 조리 (일반 세팅)

오븐 기능



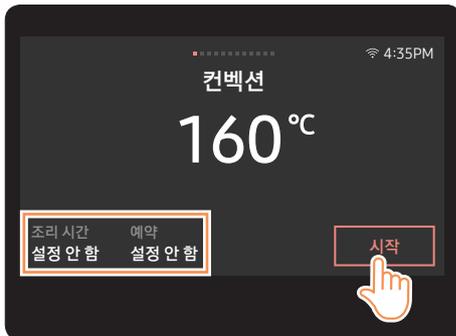
1 **MODE (모드)**를 터치하여 원하는 오븐 모드를 선택하세요.

- 컨백션, 그릴+컨백션, 하단 히터+컨백션, 대형 그릴, 에코 그릴, 그릴 + 하단 히터, 하단 히터, 프로페셔널 로스팅



2 오븐 모드를 선택한 후 다른 오븐 모드를 선택하고 싶다면 좌우로 밀어 선택하세요.

- **MODE (모드)**를 터치하여 재선택할 수 있습니다.



3 기본 온도를 변경하거나 조리 시간, 예약을 설정할 수 있습니다.

4 **시작**을 터치하여 조리를 시작하세요.

간편 사용 가이드

5. 액세서리

오븐은 다양한 음식의 조리를 도와주는 여러 가지 액세서리와 함께 제공됩니다.



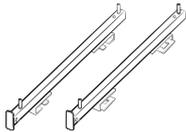
와이어 랙



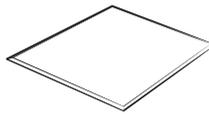
트레이



바비큐 꼬챙이



텔레스코픽 레일



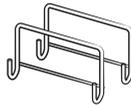
디바이더



로스팅 온도센서



나사 2 개 (M4 L25)



설치용 손잡이

기본 사용법

조리 시 활용도를 높이기 위해 각 액세서리의 사용 방법을 숙지하세요.

와이어 랙	그릴링과 로스팅에 사용합니다. 조리 가이드에 따라 올바른 위치에 놓고 조리하세요.
트레이	트레이 (깊이 : 30 mm)는 각종 음식 조리에 사용하며 기름받이로도 사용할 수 있습니다. 기름받이로 사용 시 1 단에 넣어주세요. 경사면이 앞쪽을 향하도록 넣습니다.
바비큐 꼬챙이 *	바비큐 꼬챙이는 치킨과 같은 로스팅 조리 시 사용하세요. 바비큐 꼬챙이는 반드시 싱글 모드에서 사용하고, 꼬챙이 어댑터가 위치한 4 단에 끼워 사용하세요. 꼬챙이 손잡이에 나사를 풀어 조리 시 핸들을 빼고 조리하세요.
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. 2 단에 설치하는 것을 권장하며 자세한 내용은 74 페이지를 참조하세요.
디바이더	디바이더는 2 개의 오븐을 분리하여 사용하도록 되어 있습니다. 듀얼 쿡 모드로 디바이더를 사용하세요.
로스팅 온도센서	로스팅 온도센서로 조리할 육류의 내부 온도를 측정합니다. 오븐과 함께 제공되는 로스팅 온도센서만 사용하세요.

6. 주의 문구

⚠ 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.

사용 설명서

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.dacor.com/kr
삼성전자주식회사 제조자 : 삼성전자(주) / 제조국가 : 말레이시아	



한국서비스품질 우수기업이란?

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



DG68-01131A-01