

# 삼성 전자레인지

## 사용 설명서

Microwave Oven



SAMSUNG

# 찾아보기

안전을 위한 주의사항	3	레인지로 요리하기	43
설치 관련	3	레인지 조리란?	43
전원 관련	4	레인지 조리 요령	43
사용 관련	4	레인지 조리방법	43
청소 관련	8		
설치 시 알아두기	9	청소하기	46
설치 및 장소 고르기	9		
접지하기	9	고장신고 전 확인하기	47
사용 전 알아두기	10	안심하세요! 고장이 아닙니다 (공통)	47
랩/비닐봉지 사용 방법	10	안심하세요! 고장이 아닙니다 (Turn/Table)	49
사용 가능한 그릇의 종류	11		
각 부분의 이름	13	제품규격	50
버튼의 기능 사용하기	14		
버튼과 표시부	14	폐 전자 제품 처리안내	51
사용하기	17		
전자레인지 기본기능	17	제품보증서	52
전자레인지 기본버튼	18		
간단데우기	19		
데우기	20		
스팀요리	22		
자동조리	29		
쾌속해동 Plus	31		
레인지 (데우기)	33		
레인지 (데치기)	36		
현재시간 설정	39		
탈취/절전/잠금기능	40		
보온기능	41		
소리 꺼짐/켜짐 기능	42		

# 안전을 위한 주의사항

안전을 위한 주의 사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.  
반드시 읽고 향후를 대비해서 잘 보관하세요.

## ⚠ 경고

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

## ⚠ 주의

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

## 설치 관련

### ⚠ 경고

제품 설치는 반드시 설치 기사에게 의뢰하세요.

- 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.

열기구 및 열에 약한 물건 근처, 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물(빗물 등)이 닿는 곳, 가스가 샐 가능성이 있는 곳 등에 설치하지 마세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

안전을 위해 반드시 접지단자가 있는 콘센트를 사용하세요.

- 감전, 화재, 고장의 위험이 있습니다.
- 콘센트에 접지단자가 없는 경우 접지선을 별도 구입하여 접지선로에 연결하세요.
- 가스관, 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

전원은 교류 220 V/60 Hz 정격 15 A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하고, 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.
- 접지 단자에 내부 배선이 연결되어 있지 않은 콘센트는 별도로 접지해 주세요.

## ⚠ 주의

바닥이 튼튼하고 평평한 곳에 제품을 설치하세요.

- 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.

벽과의 간격을 두고 설치하세요.

- 과열로 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그를 끼우고 빼기 쉬운 곳에 제품을 설치하세요.

- 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

가정용으로 이동식 차량(캠핑카), 선박, 비행기 등 내부에 제품을 설치하지 마세요.

## 전원 관련

### ⚠ 경고

정기적으로 전원 플러그와 콘센트 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아주세요.

- 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전선 위에 무거운 물체를 올려놓거나, 잡아 당기거나 무리하게 구부리거나 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지마세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원 플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원코드는 전선을 당기지 말고 반드시 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.

- 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원코드는 반드시 전선이 휘어지지 않도록 아래로 향하게 하고 콘센트에 꽉 꽂으세요.

- 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

전원 플러그나 전원코드가 손상되었을 때는 위험이 생기지 않도록 서비스센터에 연락하여 교환받으세요.

### ⚠ 주의

제품을 장기간 사용하지 않거나 천동 번개가 칠 때에는 전원 플러그를 빼 주세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 빼면 5 분 정도 지난 후에 다시 꽂아 주세요.

## 사용 관련

### ⚠ 경고

조리 외에 다른 용도로 절대 사용하지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 전원 플러그를 만지거나 제품을 동작하지 마세요.

- 감전의 원인이 됩니다.

제품이 침수되었을 경우에는 전원 플러그를 빼고 반드시 서비스센터에 연락하세요.

- 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 날 경우 즉시 전원코드를 빼고 서비스센터에 연락하세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

제품에 물이나 이물질이 들어갔을 경우 즉시 전원코드를 빼고 서비스센터에 연락하세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

제품 동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.

- 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.

히터가 있는 모델의 경우 조리 시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

- 화재의 원인이 됩니다.

음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.

플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 음식은 조리 시 불이 붙지 않는지 자주 확인하세요.

- 화재의 원인이 됩니다.

잡지, 신문지 등으로 싼 음식물을 조리하지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.

온도에 민감한 제품(가연성 스프레이, 불에 잘 타는 물질, 드라이아이스 등) 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

- 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

조리실에 음식이 타고 있을 때에는 문을 열지 말고 전원코드를 빼세요.

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

비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하거나 버리세요.

- 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식할 위험이 있습니다.

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

- 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.

조리 중이거나 끝난 직 후 부속품이나 음식물을 만지지 마세요. 히터가 있는 모델의 경우, 오븐 내부의 부속품 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요.

- 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요.

접근 가능한 부분이 사용 중에 뜨거워질 수 있으니 안전을 위해 어린이나 제품 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용하지 않도록 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

- 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다.

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

껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트 식품 등은 그대로 가열하지 마세요.

- 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
- 걸껍질을 벗기지 않은 은행, 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.

가스(도시가스, 프로판가스 등)가 셀 때에는 제품이나 전원코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

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

임의로 제품을 분해, 수리, 개조하지 마세요.

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

조리실이 비어 있는 상태에서 작동하지 마세요.

- 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온 상태가 되어 화상의 위험이 있습니다.
- 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 마세요.
- 단, 오븐기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.

문 또는 문의 경첩 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.

- 변형되어 전파 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.

어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고, 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

- 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

히터가 있는 모델의 경우 복합 모드(전자레인지+히터)로 동작될 때 본체가 뜨거울 수 있으니 어린이는 어른의 보호하에서만 사용하세요.

- 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

오븐 조명용 램프 교체 필요 시 서비스센터에 연락하세요.

- 감전의 위험이 있으므로 램프를 교환하기 전에 전원을 확실하게 차단하세요.

흡기구, 배기구, 훈 등에 뾰족한 물체, 손가락 등을 넣지 마세요. 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원코드를 빼고 서비스센터에 연락하세요.

- 감전, 상해의 원인이 됩니다.

휴대용 및 가정용 핫팩을 전자레인지에 오래 가열할 경우 화재가 발생할 수 있으므로 주의하세요.

제품 뒷면(커버)에 충격을 주지 마세요.

제품 안에 휘발성이 있거나 발화성이 있는 물질(벤젠, 시너, 프로판가스 등), 전기제품 등을 보관하지 마세요.

### ⚠ 주의

제품 위에 올라가거나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속, 액체류 등)을 옮겨놓지 마세요.

- 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- 천 등이 문에 낀 수 있습니다.

제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

- 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

급히 열을 식히기 위해 물을 냇지 마세요.

- 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.

- 감전의 원인이 됩니다.

데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

- 음식물을 데운 후 유아나 어린이에게 줄 때에는 매우 뜨거우므로 주의하세요.
- 젖병이나 유아용 식품 병을 데운 후에는 내용물을 젓거나 훔들어서 먹이거나, 충분히 식힌 후 먹이세요.

문을 꼭 닫고 사용하세요.

- 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

조리 종이거나 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

- 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요.
- 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)나 발열팬을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

조리 종이거나 끝난 직 후 문을 열 때 얼굴이나 신체를 가까이하지 마세요.

- 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.
- 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.

- 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.

오븐 문 유리를 거친 청소도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.

- 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.

열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.

- 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.

제품을 사용하지 않을 때 조리실 내부를 항상 비워주세요.

- 음식물 또는 가연성 물질이 있는 상태에서 잘못 작동시키면 화재 또는 제품 손상의 원인이 됩니다.

조리 중이거나 끝난 직후 어린이가 가까이 오지 않도록 주의하세요.

불과 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 30 초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.
- 내용물이 갑자기 끓어넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
- 숟가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
- 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 수프, 스튜)을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.

## 청소 관련

### ⚠ 경고

청소 시에는 전원 플러그를 빼세요.

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 빼 주세요.
- 주기적으로 청소하지 않으면 기기의 내구성에 영향을 줄 수 있으며 또한 위험한 상황이 발생할 수 있습니다.

### ⚠ 주의

제품 청소(외부/내부) 시 다치지 않도록 주의하세요.

- 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.

스팀 청소기로 청소하지 마세요.

- 부식의 원인이 됩니다.



제품 내 부품을 보호하는 커버입니다. 임의로 보호 커버를 제거하지 마세요.

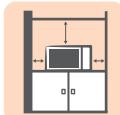
- 제품 기능에 문제가 발생할 수 있습니다.

청소 시 날카로운 부분에 다치지 않도록 주의하세요.

- 제품 내 보호 커버를 제거하지 마세요.

# 설치 시 알아두기

## 설치 및 장소 고르기



### 다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

- 간격이 좁은 수납공간 또는 밀폐된 공간에 제품을 설치하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 뒷면과 약 10 cm, 윗면과 약 20 cm, 좌, 우 약 4.5 cm 이상 간격을 두고 설치하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.
- TV, 라디오 등과 가까이 두면 화면이 흔들리거나 잡음이 생길 수 있습니다.



### 통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

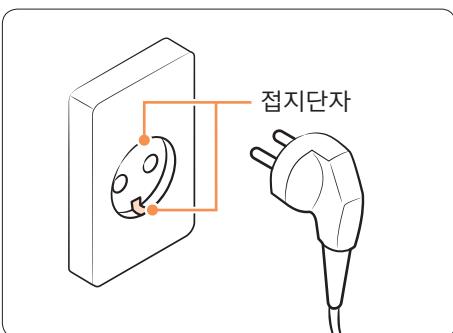


### 110 V로 사용하려면

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

## 접지하기

안전을 위해 반드시 접지단자가 있는 콘센트를 사용하세요.



- 감전, 화재, 고장의 위험이 있습니다.
- 콘센트에 접지단자가 없는 경우 접지선을 별도 구입하여 접지선로에 연결하세요.

### 주의

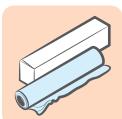
가스관, 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

## 참고

- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3 종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

# 사용 전 알아두기

## 랩/비닐봉지 사용 방법



### 랩 : 데우기(냉동식품, 찌개)

- 수분 손실을 막기 위해 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.
- [전자레인지에 사용 가능]이라고 표시되어 있는 것을 사용하세요.
- 동작 중 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 막기 위해 구멍을 뚫어주세요.



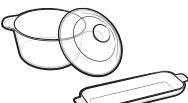
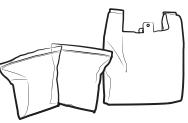
### 비닐봉지 : 데치기

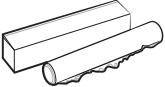
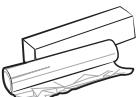
- 짧은 시간 데칠 때 사용하면 좋습니다.
- 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어주세요.

## ⚠ 주의

- 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 조리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 낱킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 알루미늄 호일은 사용하지 마세요.
- 그릴, 오븐 기능 동작 시 사용하지 마세요.

## 사용 가능한 그릇의 종류

그릇의 종류		오븐, 그릴	레인지
	<p><b>도자기류</b> 보통 사용하는 도자기류의 그릇을 사용하세요.</p>		
	<p><b>나무, 종이 그릇</b> 물을 간단히 데울 때만 사용하세요. • 조리 중 자주 점검하세요.</p>		
	<p><b>내열유리 그릇</b> 불에 직접 올려 놓을 수 있는 유리그릇을 사용하세요.</p>		
	<p><b>금선/은선 무늬 그릇</b> 금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어 색이 변하거나 깨질 수 있습니다.</p>		
	<p><b>내열 플라스틱 그릇</b> 120 °C까지 열에 견디는 전자레인지용 그릇을 사용하세요.</p>		
	<p><b>일반 플라스틱 그릇</b> 찬 음식을 간단히 데울 때만 사용하세요. • 오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요.</p>		
	<p><b>일반 유리 그릇</b> 물, 우유 등을 간단히 데울 때만 사용하세요.</p>		
	<b>비닐봉지</b>		

그릇의 종류	오븐, 그릴	레인저
 랩	×	○
 호일	○	×
 금속류	×	×

### ⚠ 주의

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

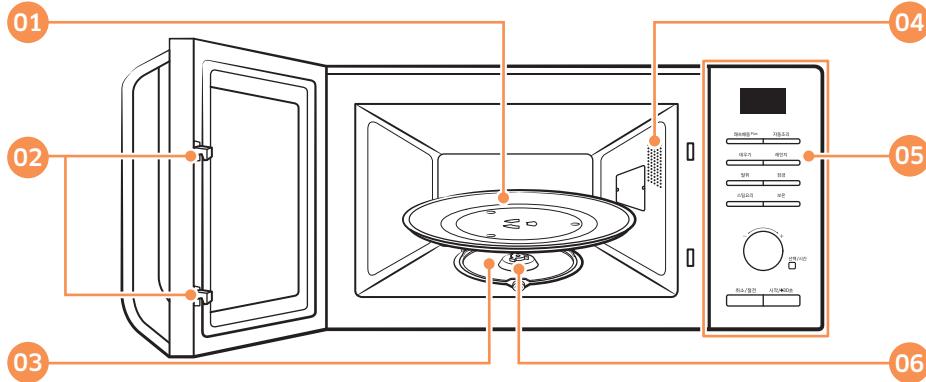
### ▣ 참고

○ 사용할 수 있습니다.

✗ 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)

⚠ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리 시에는 사용하지 마시고 사용 중 자주 확인하세요.)

# 각 부분의 이름



**01** 회전접시

**02** 문열림 안전장치

**03** 회전받침

**04** 배기구

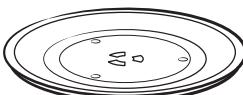
**05** 조작부

**06** 회전축

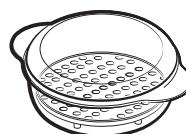
## 부속품



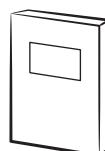
회전받침



회전접시



유리 스팀 용기

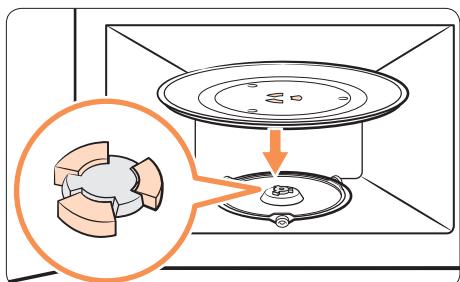


사용설명서

## 참고

자재구입(회전받침, 회전접시 등)이 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하세요.

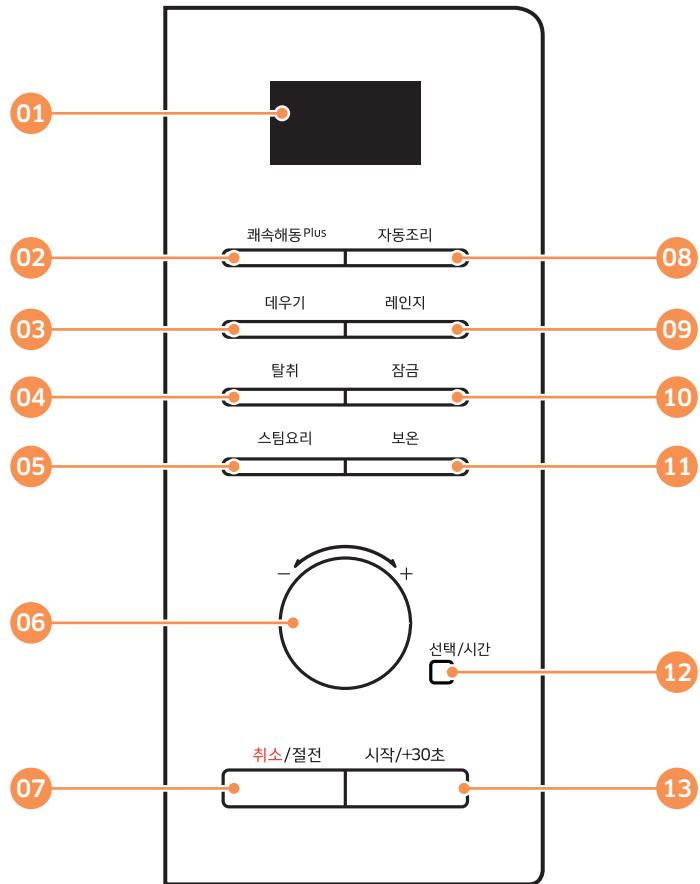
## 부속품 설치하기



- 회전접시와 회전받침을 회전축 가운데에 일치하도록 놓아 주세요.
- 조리실 내부, 특히 회전 받침 주변에 이물질이 없도록 해 주세요.

# 버튼의 기능 사용하기

## 버튼과 표시부



**01** 진행표시부

**08** 자동조리 버튼

**02** 쾌속해동Plus 버튼

**09** 레인지 버튼

**03** 데우기 버튼

**10** 잠금 버튼

**04** 탈취 버튼

**11** 보온 버튼

**05** 스팀요리 버튼

**12** 선택/시간 버튼

**06** 조절 다이얼

**13** 시작/+30초 버튼

**07** 취소/절전 버튼

## 01. 진행표시부

기능 명	설 명
진행표시부	조리의 진행 상태를 알려줍니다.

## 02. 쾌속해동Plus 버튼

기능 명	설 명
쾌속해동Plus 버튼	고기류, 생선류를 해동시킬 때 사용하세요.

## 03. 데우기 버튼

기능 명	설 명
데우기 버튼	밥, 찌개, 우유를 데울 때 누르세요.

## 04. 탈취 버튼

기능 명	설 명
탈취 버튼	전자레인지 내의 음식물 냄새를 제거할 때 사용하세요.

## 05. 스팀요리 버튼

기능 명	설 명
스팀요리 버튼	글라스 스팀찜기와 함께 스팀메뉴를 조리할 때 사용하세요.

## 06. 조절 다이얼

기능 명	설 명
조절 다이얼	자동조리, 시간, 무게 등을 조절할 때 사용하세요.

## 07. 취소/절전 버튼

기능 명	설 명
취소/절전 버튼	조리 중 일시정지/취소 또는 절전할 때 사용하세요.

## 08. 자동조리 버튼

기능 명	설 명
자동조리 버튼	계란찜, 라면, 감자삶기를 할 때 누르세요.

## 09. 레인지 버튼

기능 명	설 명
레인지 버튼	전자레인지 기능을 사용할 때 누르세요.

## 10. 잠금 버튼

기능 명	설 명
잠금 버튼	잠금기능을 설정할 때 3 초간 눌러 사용하세요.

## 11. 보온 버튼

기능 명	설 명
보온 버튼	조리가 끝난 요리를 따뜻하게 보관할 때 사용하세요.

## 12. 선택/시간 버튼

기능 명	설 명
선택/시간 버튼	기능을 선택하거나 현재 시간을 변경할 때 사용하세요.

## 13. 시작/+30초 버튼

기능 명	설 명
시작/+30초 버튼	선택한 기능을 시작하거나, 조리시간을 30 초씩 증가시킬 때 사용하세요.

# 사용하기

## 전자레인지 기본기능

### 간단데우기(수동)



식은 음식을 따뜻하게 하기

시작/+30초



- 1 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 2 [시작/+30초] 버튼을 누를 때마다 30 초씩 시간이 추가됩니다. 간단히 음식을 데울 때 사용하세요.

### 자동조리(데우기, 스팀요리, 자동조리)



각종 자동조리 만들기

자동조리



- 1 [자동조리] 버튼을 누르고, [조절 다이얼]로 조리방법을 선택하세요.

시작/+30초

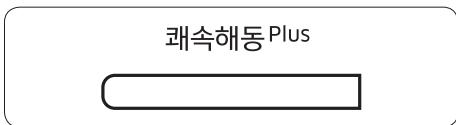


- 2 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

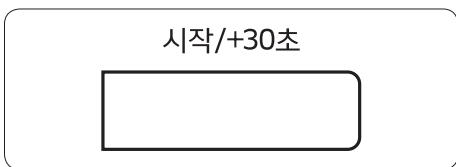
## 쾌속해동Plus



냉동 음식을 녹이기



- 1** [쾌속해동Plus] 버튼을 누르세요. 해동 종류 (1.고기, 2.생선) 선택 후, 원하는 무게의 숫자를 선택하세요.



- 2** [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

## 전자레인지 기본버튼

<span>시작/+30초</span> 	<b>[시작/+30초] 버튼</b> 조리 중에 문을 열면 동작이 일시정지 됩니다. 이 때 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 누르면 다시 조리가 진행됩니다.
<span>탈취</span> 	<b>[탈취] 버튼</b> 조리실 내부에 남아 있는 습기 또는 냄새 제거를 위해 사용할 수 있는 [탈취] 버튼이 있습니다.
	<b>[조절 다이얼] 버튼</b> 조리시간 설정 시 [조절 다이얼]을 돌리면 10 초 단위로 증가/감소 됩니다.
<span>취소/절전</span> 	<b>[취소/절전] 버튼</b> 조리 중에 [취소/절전] 버튼을 1회 누르면 동작이 정지되고, 다시 1회 누르면 동작이 취소됩니다.

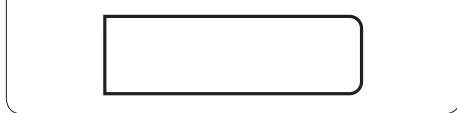
## 간단데우기



커피 한잔을 데우려면



시작/+30초



**1** 회전접시 위에 커피를 올려 놓으세요.

**2** [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

- [시작/+30초] 버튼을 누를 때마다 조리시간이 30 초씩 증가됩니다.
- 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전] 버튼을 1회 누르면 동작이 정지되고, 다시 1회 누르면 취소됩니다.

### ⚠ 경고

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 한약은 팩째로 데우면 터질 수도 있으니 다른 내열용기에 담아 뚜껑이나 랩을 씌우지 말고 데우세요.
- 밀폐된 용기는 반드시 뚜껑을 열고 데우세요.
- 레인지 조리의 최대 조리시간은 99 분입니다.
- 커피, 한약, 물 등을 데운 후 골고루 저어 드세요.
- 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 랩 또는 뚜껑을 씌운 후 데우세요.
- 알루미늄 호일 또는 금박, 은박으로 포장되어 있는 음식물은 가열할 때 불꽃이 발생할 수 있으므로 내열용기에 옮겨 데우세요.
- 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 수도 있으니 종료 후 적어도 30 초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내세요. (안전을 위한 주의사항 참조)



**커피한잔(100 ml)**

[시작/+30초] 버튼을 눌러 30 초 가열하세요.



**한약 한봉지(100 ~ 140 ml)**

- [시작/+30초] 버튼을 눌러 30 초 가열하세요.
- 봉지째로 넣지 말고 내열용기나 컵에 담아 데우세요.



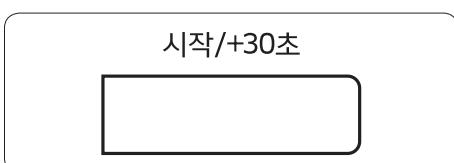
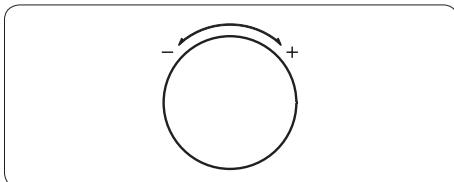
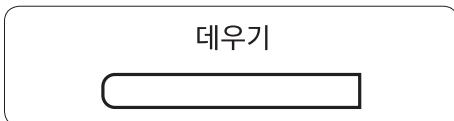
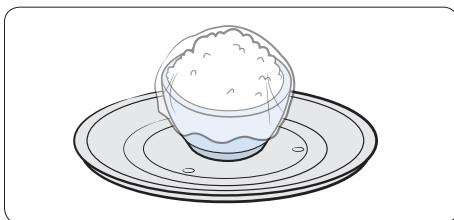
**물 한컵(100 ~ 150 ml)**

[시작/+30초] 버튼을 눌러 30 초 가열하세요.

## 데우기



밥을 데우려면



**1** 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 밥을 올려 놓으세요.

**2** [데우기] 버튼을 누른 뒤, [조절 디이얼]을 돌려 '1'을 선택하세요.

**3** [시작/+30초] 버튼을 누르세요

- 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전] 버튼을 1회 누르면 동작이 정지되고, 다시 1회 누르면 취소됩니다.

### ⚠ 경고

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 우유를 팍째 데우지 마세요.
- 랩 사용 시 구멍을 낸 후 조리하세요.



### 밥(한공기, 280 ~ 320 g)

- [데우기] 버튼을 누른 뒤, [조절 다이얼]을 돌려 '1'을 선택하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 내열용기에 랩을 씌운 후 데우세요.
- 밥이 딱딱한 경우 물을 뿌린 후 데우세요.



### 찌개(280 ~ 320 g)

- [데우기] 버튼을 누른 뒤, [조절 다이얼]을 돌려 '2'를 선택하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 내열용기에 랩을 씌운 후 데우세요.



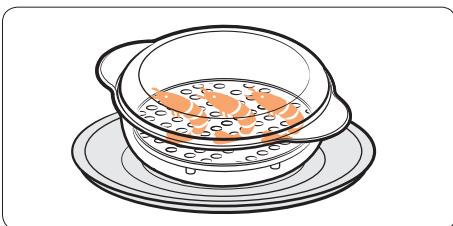
### 우유(200 ml)

- [데우기] 버튼을 누른 뒤, [조절 다이얼]을 돌려 '3'을 선택하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

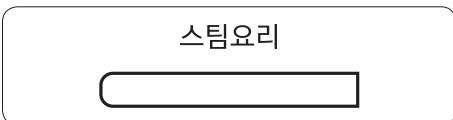
## 스팀요리



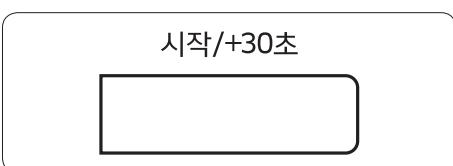
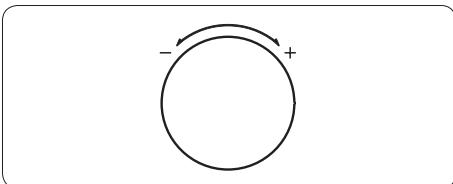
새우찜을 조리하려면



1 회전접시 위에 준비된 유리 스팀 용기를 올려 놓으세요.



2 [스팀요리] 버튼을 누른 뒤, [조절 디이얼]을 돌려 '7'을 선택하세요.



3 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

- 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전] 버튼을 1회 누르면 동작이 정지되고, 다시 1회 누르면 취소됩니다.

## ⚠ 주의

### 유리 스팀 용기 사용 시 주의 사항(전자레인지, 오븐)

- 본 제품은 전자레인지 및 오븐용으로 사용 가능한 용기입니다.
- 빈 용기를 전자레인지 및 오븐으로 가열하지 마세요.
- 기름기가 있는 음식을 오래 가열하지 마세요.
- 냉동된 것을 전자레인지 및 오븐에 바로 사용 시 용기 파손의 원인이 될 수 있습니다. 반드시 해동한 후에 가열하세요.
- 용기가 뜨거워졌을 때 젖은 수건이나 젖은 곳에 달지 않도록 주의하세요.
- 직접 불 위에서 가열하지 마세요. 파손과 손상의 원인이 됩니다.
- 전자레인지 및 오븐에서 용기를 꺼낼 때는 반드시 주방 장갑 또는 오븐 장갑을 사용하세요.
- 전자레인지 사용 시 알루미늄 호일을 사용하지 마세요.
- 실리콘 트레이는 260 °C 이상에서 형태가 변형될 수 있습니다. (안전 가용 온도 -40 °C ~ 200 °C)

### 유리 스팀 용기 사용 시 주의 사항(사용법)

- 제품을 사용하기 전 아래 내용을 반드시 확인하세요.
- 금이 가거나 이 빠짐 등이 있는 제품은 가벼운 충격으로도 파손될 수 있으므로 사용하지 마세요.
- 세척 시 파손의 위험이 있으니 조심히 세척해 주세요.
- 세척 시 부드러운 스펀지에 중성 세제를 묻혀 사용하세요.
- 딱딱한 솔, 철 수세미, 연마성이 있는 세제 사용은 제품 파손의 원인이 될 수 있습니다.
- 부상 및 손상을 방지하기 위하여 강한 힘으로 제품을 취급하지 마세요.
- 숟가락 등과 같은 딱딱한 물질로 부딪힐 경우 제품이 손상될 수 있습니다.
- 어린이가 사용 시에는 사용 시 주의사항을 숙지시켜 주세요.
- 강한 충격으로 인하여 파손될 수 있습니다. 파손으로 인하여 상해를 입을 수 있으므로 주의하세요.
- 원래 의도한 목적으로만 제품을 사용하세요.

## 돼지 수육

재료 및 분량	조리과정
<p>삼겹살 덩어리(400 g), 새송이 버섯 1개, 대파 1개, 흥고추 2개, 양파 1개          (양념 재료 : 소금, 후추 약간, 다진 마늘 1큰술, 통마늘 5쪽, 다진 생강 1작은술, 된장 2큰술, 커피 1큰술)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 삼겹살은 4 cm 간격으로 썰어 양념 재료를 넣고 잘 버무려주세요.</li> <li>2 새송이 버섯은 먹기 좋은 크기로 자르고, 양파와 흥고추는 채 썰어 준비해 주세요.</li> <li>3 유리 스팀 용기에 물 1/2컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 놓아주세요.</li> <li>4 실리콘 트레이 위에 4 cm로 자른 대파를 깔고 1에서 버무려 놓은 돼지고기를 올려주세요.</li> <li>5 돼지고기 위에 준비한 새송이 버섯, 양파, 흥고추와 통마늘을 올리고 뚜껑을 덮어주세요.</li> <li>6 스팀요리 1 번을 선택한 후 조리해 주세요.</li> </ol>

## 돼지고기 묵은지찜

재료 및 분량	조리과정
<p>삼겹살(250 g), 묵은지(200 g), 양파 1개          (양념 재료 : 다진마늘 1큰술, 고추장 2큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 삼겹살과 양념 재료를 잘 버무려주세요.</li> <li>2 양파는 채 썰고 묵은지는 먹기 좋은 크기로 손질해 주세요.</li> <li>3 유리 스팀 용기에 1과 2 를 넣고 뚜껑을 덮어주세요.</li> <li>4 스팀요리 2 번을 선택한 후 조리해 주세요.</li> </ol>

## 훈제 오리찜

재료 및 분량	조리과정
<p>훈제오리(250 g), 무 1/6개, 빨강 주황 파프리카 1/4개, 통마늘 4쪽, 부추 1/4단</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 무는 1 cm 폭 반달 모양으로 썰고 파프리카는 손가락 굽기로 썬다. 마늘은 편으로 썰어 준비해 주세요.</li> <li>2 유리 스팀 용기에 물 1/4컵(50 ml)을 넣고, 실리콘 트레이를 놓아주세요.</li> <li>3 실리콘 트레이 위에 무를 깔고 훈제오리, 파프리카, 마늘, 부추를 넣어주세요.</li> <li>4 스팀요리 3 번을 선택한 후 조리해 주세요.</li> </ol>

## 도미찜

재료 및 분량	조리과정
황돔 1마리(270 g), 양파 1개, 대파 1개 (밀간 재료 : 소금, 후추, 청주 2큰술, 생강즙 / 조림간장 재료 : 양조간장 2큰술, 국간장 1큰술, 물 3큰술, 조청 1큰술, 맛술 1큰술, 청양고추 1개, 레몬 1/8개)	<p><b>1</b> 도미는 비늘을 긁고 지느러미를 잘라주어 깨끗이 손질해 주세요.</p> <p><b>2</b> 도미 양면(등)에 칼집을 내고 밑간을 붓으로 발라주어 30분간 재워 놓으세요.</p> <p><b>3</b> 유리 스팀 용기에 물 1/2컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 놓아주세요.</p> <p><b>4</b> 실리콘 트레이 위에 양파와 대파를 깔고 그 위에 도미를 올린 뒤 편으로 썬 마늘을 얹으세요.</p> <p><b>5</b> 뚜껑을 덮은 뒤 스팀요리 4번으로 조리해 주세요.</p> <p><b>6</b> 따로, 냄비에 조림간장 재료를 넣고 끓으면 불을 줄여 5분 정도 더 끓여주세요.</p> <p><b>7</b> 완성된 도미찜에 조림간장을 부어주세요.</p>

## 통오징어

재료 및 분량	조리과정
통오징어 1마리	<p><b>1</b> 오징어는 내장을 제거하고 몸통과 다리 부분으로 나눈 후 깨끗하게 씻어주세요.</p> <p><b>2</b> 유리 스팀 용기에 물 1컵(200 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 올린 후 그 위에 오징어를 겹치지 않도록 놓아주세요.</p> <p><b>3</b> 뚜껑을 덮은 후 유리 스팀 용기를 유리 접시에 올려 스팀요리 5번으로 조리해 주세요.</p>

## 북어찜

재료 및 분량	조리과정
북어채 50 g (양념재료 : 간장 2큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 참기름 1/2큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루, 실고추)	<p><b>1</b> 북어채는 흐르는 물에 씻은 뒤 북어가 잠기도록 물을 넉넉하게 붓고 1시간 동안 불려주세요.</p> <p><b>2</b> 북어채가 부드러워지면 물기를 닦아주세요.</p> <p><b>3</b> 손질한 북어를 양념장과 버무려 놓아주세요.</p> <p><b>4</b> 스팀 용기에 물 1/2컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 올려주세요.</p> <p><b>5</b> 실리콘 트레이 위에 버무린 북어를 올리고 뚜껑을 덮어주세요.</p> <p><b>6</b> 스팀요리 6번을 선택하여 조리해 주세요.</p>

## 새우찜

재료 및 분량	조리과정
새우 중하 10마리(250 g), 소금, 후추	<p><b>1</b> 새우는 깨끗하게 씻은 후 등쪽의 두 번째 마디에 이쑤시개를 넣어 내장을 제거해 주세요.</p> <p><b>2</b> 손질된 새우를 물기를 제거한 후 소금과 후추를 뿌려 밀간을 해 주세요.</p> <p><b>3</b> 유리 스팀 용기에 물 1/2컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 올린 후 그 위에 새우를 놓아주세요.</p> <p><b>4</b> 뚜껑을 덮은 후 스팀요리 7 번을 선택하여 조리해 주세요.</p>

## 홍합찜

재료 및 분량	조리과정
홍합 20개(300 g)	<p><b>1</b> 홍합은 소금물에 3 시간 정도 담가 해감하고 박박 문질러 찬물로 씻어주세요.</p> <p><b>2</b> 유리 스팀 용기에 물 1/2컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 놓아주세요.</p> <p><b>3</b> 실리콘 트레이 위에 홍합을 놓은 뒤 뚜껑을 덮어주세요.</p> <p><b>4</b> 스팀요리 8 번을 선택하여 조리해 주세요.</p>

## 바지락찜

재료 및 분량	조리과정
바지락 400 g, 청주 1/4 컵	<p><b>1</b> 바지락은 소금물에 3시간 정도 담가 해감하고 박박 문질러 찬물로 씻어주세요.</p> <p><b>2</b> 유리 스팀 용기에 청주 1/4컵(50 ml)과 물 1/4컵(50 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 놓아주세요.</p> <p><b>3</b> 실리콘 트레이 위에 바지락을 놓은 뒤 뚜껑을 덮어주세요.</p> <p><b>4</b> 스팀요리 9번을 선택하여 조리해 주세요.</p>

## 브로콜리찜

재료 및 분량	조리과정
브로콜리 2송이(250 g)	<p><b>1</b> 브로콜리는 한입 크기로 잘라주세요.</p> <p><b>2</b> 유리 스팀 용기에 물 1/2컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 올린 후 그 위에 브로콜리를 놓아주세요.</p> <p><b>3</b> 뚜껑을 덮은 후 스팀요리 10번으로 조리해 주세요.</p>

## 양념 가지찜

재료 및 분량	조리과정
가지 2개(270 g) (양념 재료 : 간장 4큰술, 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 설탕 1/2큰술, 매실 2큰술, 참기름 2큰술, 통깨 1큰술, 후추, 다진파, 다진 청고추)	<p><b>1</b> 가지는 5cm 길이로 자른 뒤 반으로 길게 나눠 잘라주세요.</p> <p><b>2</b> 유리 스팀 용기에 물 1/2컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 올린 후 그 위에 손질된 가지를 놓아주세요.</p> <p><b>3</b> 뚜껑을 덮은 후 스팀요리 11번으로 조리해 주세요.</p> <p><b>4</b> 양념장을 잘 섞어 쪄낸 가지 위에 고루 발라준 뒤 통에 담아 두었다가 냉장고에 차게 보관해 주세요.</p>

## 단호박찜

재료 및 분량	조리과정
단호박 1/2개	<p><b>1</b> 단호박은 깨끗이 씻어 6등분하여 준비해 주세요.</p> <p><b>2</b> 유리 스팀 용기에 물 ½컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 올린 후 그 위에 단호박을 놓아주세요.</p> <p><b>3</b> 뚜껑을 덮은 후 스팀요리 12 번으로 조리해 주세요.</p>

## 찐만두

재료 및 분량	조리과정
냉동만두 4~7개(300 g)	<p><b>1</b> 유리 스팀 용기에 물 ½컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 올린 후 그 위에 냉동만두를 겹치지 않게 놓아주세요.</p> <p><b>2</b> 뚜껑을 덮은 후 스팀요리 13 번으로 조리해 주세요.</p>

## 찐고구마

재료 및 분량	조리과정
고구마 2개(500 g)	<p><b>1</b> 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗하게 씻은 후 물기를 닦아 껍질을 포크로 찔러주세요.</p> <p><b>2</b> 유리 스팀 용기에 물 ½컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 올린 후 그 위에 고구마를 놓아주세요.</p> <p><b>3</b> 뚜껑을 덮은 후 스팀요리 14 번으로 조리해 주세요.</p>

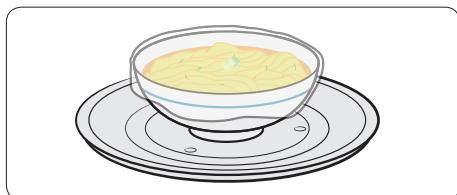
## 찐빵

재료 및 분량	조리과정
찐빵 3개	<p><b>1</b> 유리 스팀 용기에 물 ½컵(100 ml)을 넣고 실리콘 트레이를 올린 후 그 위에 찐빵을 놓아주세요.</p> <p><b>2</b> 뚜껑을 덮은 후 스팀요리 15 번으로 조리해 주세요.</p>

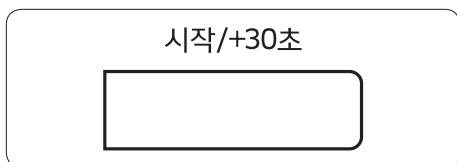
## 자동조리



라면을 조리하려면



자동조리



시작/+30초

**1** 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 라면을 올려 놓으세요.

**2** [자동조리] 버튼을 누른 뒤, [조절 다이얼]을 돌려 '2'를 선택하세요.

**3** [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

- 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전] 버튼을 1회 누르면 동작이 정지되고, 다시 1회 누르면 취소됩니다.

### ⚠ 경고

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.

### 계란찜(3개)



- [자동조리] 버튼을 누른 뒤, [조절 다이얼]을 돌려 '1'을 선택하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 내열용기에 계란 3개, 물 ¾컵(150 ml), 소금 등을 넣고 잘 섞은 후 뚜껑이나 랩을 씌워 구멍을 낸 후 조리하세요.

### 계란찜 수동조리표

계란	조리 시간	물량
1개	2분 30초 ~ 3분	¼컵
2개	4분 ~ 4분 30초	½컵
4개	7분 ~ 7분 30초	¾컵

### 라면(1개)



- [자동조리] 버튼을 누른 뒤, [조절 다이얼]을 돌려 '2'를 선택하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 라면과 스프, 물 2½컵(500 ml)을 같이 내열용기에 넣고 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.
- 조리 중간에 식성에 따라 파, 계란, 김치 등을 넣어 조리하세요.

### 감자 삶기(200 ~ 800 g - 중간것 4개, 큰것 3개)



- [자동조리] 버튼을 누른 뒤, [조절 다이얼]을 돌려 '3'을 선택하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 감자를 깨끗이 씻어 내열용기에 담아 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.
- 고구마 삶기를 하려면 고구마를 깨끗이 씻어 각각의 고구마에 포크로 작게 구멍을 낸 후 내열용기에 담아 뚜껑을 덮고 12 ~ 15분간 가열하면 됩니다.

## 쾌속해동 Plus



쇠고기 300 g(반근)을 녹이려면



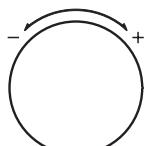
**1** 해동할 음식을 회전접시 위에 올려 놓으세요.

쾌속해동 Plus



**2** [쾌속해동Plus] 버튼을 누른 뒤, [1. 고기] 설정 후 [선택/시간] 버튼을 누르세요.

- 1. 고기류
- 2. 생선류



**3** [조절 디이얼]을 돌려 300 g을 선택하세요.

시작/+30초



**4** [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

- 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전] 버튼을 1회 누르면 동작이 정지되고, 다시 1회 누르면 취소됩니다.

시작/+30초



**5** 해동 중에 부저음이 울리면(6회 울림) 해동 음식을 뒤집어 주세요.

**6** 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

**육류**

- [쾌속해동Plus] 버튼을 누르고 "1"를 선택하세요.
- [조절 다이얼]을 돌려 무게를 선택하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

**닭류**

- [쾌속해동Plus] 버튼을 누르고 "1"를 선택하세요.
- [조절 다이얼]을 돌려 무게를 선택하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

**생선류**

- [쾌속해동Plus] 버튼을 누르고 "2"를 선택하세요.
- [조절 다이얼]을 돌려 무게를 선택하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

**⚠ 경고**

- 해동 시 설정할 수 있는 양은 100 g 단위로 200 ~ 1500 g 입니다.
- 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

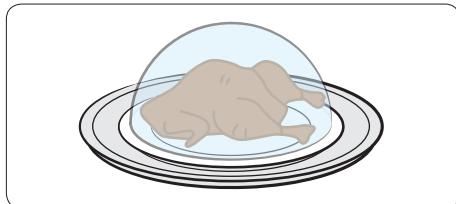
**▣ 참고**

- 해동 시 적절한 시기에 부저음이 울립니다. 이때 음식물을 뒤집어 주면 좀 더 고르게 해동됩니다.
- 부저음이 울릴 때 뒤집어 주지 않으면 해동은 계속 진행됩니다.

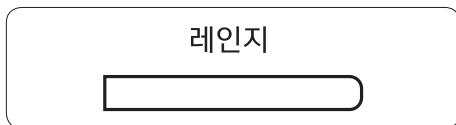
## 레인지 (데우기)



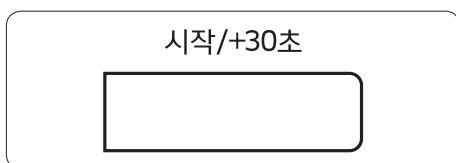
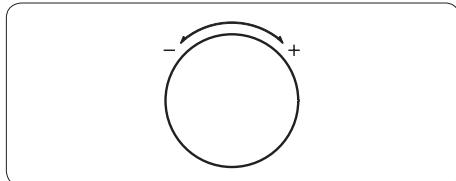
2 분 30 초 동안 데우려면



**1** 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 음식을 올려 놓으세요.



**2** [레인지] 버튼을 누른 뒤 [조절 다이얼]을 돌려 3 분 30 초를 설정하세요.



**3** [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

- 조리 도중 [시작/+30초] 버튼을 누를 때마다 조리시간이 30 초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 99 분입니다.
- 조리 중 [조절 다이얼]을 돌릴 때마다 10 초씩 증가, 감소 됩니다.
- 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전] 버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

### 참고

- 그 외 음식은 데우기 수동조리표를 참조하여 데우세요.
- 조리 도중 [조절 다이얼]을 이용해 시간을 증가 또는 감소 할 수 있습니다.



### 조각 치킨(300 g, 냉장상태)

- [레인지] 버튼을 누른 뒤 [조절 다이얼]을 돌려 2 분 30 초를 설정하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 키친타월을 써운 후 조리하세요.



### 카레 1인분(300 g, 냉장상태)

- [레인지] 버튼을 누른 뒤 [조절 다이얼]을 돌려 3 분을 설정하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 써운 후 데우세요.



### 잡채 1인분(250 g, 냉장상태)

- [레인지] 버튼을 누른 뒤 [조절 다이얼]을 돌려 2 분 30 초를 설정하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 써운 후 데우세요.

## 데우기 수동조리표

음식명	랩 사용	분량	조리시간	비고
밥		1공기	2분~2분30초	용기에 랩을 씌우고 조리하세요.
		2공기	3분30초~4분	
		1인분	4분30초~5분30초	
		2인분	6분~7분30초	
스프	1인분(200g)	2분30초~3분	1개(150g)	오목한 용기에 랩이나 뚜껑을 씌우고 조리하세요.
햄버거			1분~1분30초	
고로케	2개	1인분(300g)	1분~1분30초	냅킨으로 싸 상태에서 조리하세요.
송편			1분30초~2분30초	
약식			1분30초~2분30초	
전유어			2분~3분	
정종	1잔(200ml)	1인분(200g)	40초~1분	접시에 랩을 씌우고 조리하세요.
단팥죽			1분30초~2분	
호박죽			1분30초~2분	
냉동만두	10개	2분~3분	1인분(200g)	물에 담갔다가 조리하세요.
	20개	3분30초~4분30초		
냉동감자	1접시(300g)	5개	4분30초~5분30초	접시에 랩을 씌우고 조리하세요.
냉동핫도그			4분~5분	
냉동조각피자			2분	
냉동식품류 (닭강정, 바베큐바, 치킨바 등)	1인분(200g)	3분30초~4분30초		

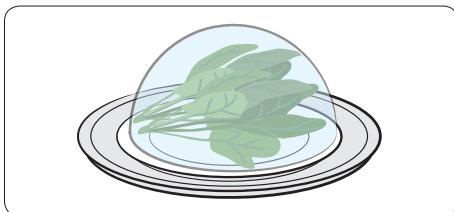
### 참고

- 랩 사용 시 구멍을 낸 후 조리하세요.
- 냉동식품이 외의 음식들은 냉장보관 상태를 기준으로 하였으므로 냉동상태에서 보관된 음식을 조리할 때는 시간을 더 추가하시고, 상온에서 보관한 음식을 조리할 때는 시간을 다소 줄여서 조리하세요.
- 딱딱해진 밥이나 빵은 물을 약간 뿌리고 데우면 부드럽고 따뜻하게 드실 수 있습니다.
- 소량의 음식물은 데울 때라도 반드시 랩이나 뚜껑이 있는 용기를 사용하세요. 수분 증발을 방지합니다.
- 같은 음식을 여러번 데우면 수분이 빠져나가 맛이 저하되므로 필요한 양만큼 덜어서 조리하세요.
- 만두류는 수분을 첨가하여 가열하면 표면의 건조를 막을 수 있습니다.

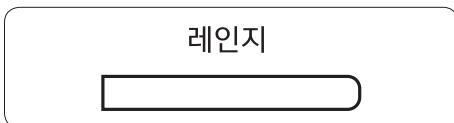
## 레인지 (데치기)



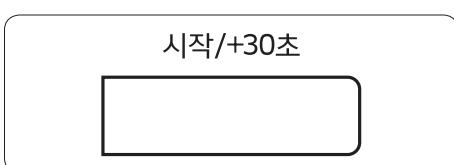
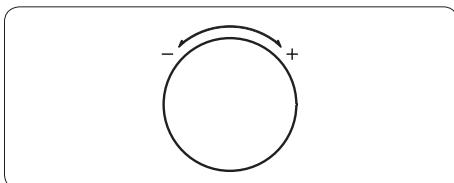
시금치 300 g을 3 분 30 초간 데치려면



**1** 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 음식을 올려 놓으세요.



**2** [레인지] 버튼을 누른 뒤 [조절 다이얼]을 돌려 3 분 30 초를 설정하세요.



**3** [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

- 조리 도중 [시작/+30초] 버튼을 누를 때마다 조리시간이 30 초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 99 분입니다.
- 조리 중 [조절 다이얼]을 돌릴 때마다 10 초씩 증가, 감소 됩니다.
- 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전] 버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

### 참고

그외 음식은 데치기 수동조리표를 참조하여 데우세요.

**쪽파(300 g)**

- [레인지] 버튼을 누른 뒤 [조절 디이얼]을 돌려 4 분을 설정하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

**시금치(300 g)**

- [레인지] 버튼을 누른 뒤 [조절 디이얼]을 돌려 3 분 30 초를 설정하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

**미나리(300 g)**

- [레인지] 버튼을 누른 뒤 [조절 디이얼]을 돌려 5 분을 설정하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누르세요.
- 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

**효과적인 데치기 요령**

- 같은 크기끼리 모아서 데치세요.
  - 호박, 당근, 컬리플라워, 브로콜리는 같은 크기로 자르거나 나누어 랩에 싸서 데치면 좋습니다.
- 야채의 잎과 줄기는 엇갈리게 놓으세요.
  - 익는 속도가 다른 것은 엇갈리게 놓아 데치면 고루 데쳐집니다.
- 정해진 양에 맞춰 데치세요.
  - 너무 많은 양은 골고루 데쳐지지 않습니다.
- 랩이나 뚜껑을 사용하세요.
  - 식품의 수분증발을 막기 위해 랩으로 빈틈없이 싸거나 뚜껑을 덮어 데치세요.

## 데치기 수동조리표

음식명	랩 사용	분량	조리시간	비고
시금치		300 g	3분30초 ~ 4분	잎과 줄기를 엉갈리게 포개어 물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
쑥갓		300 g	3분 ~ 3분30초	
쪽파		300 g	3분30초 ~ 4분	
가지		300 g	3분30초 ~ 4분	
호박		300 g	3분30초 ~ 4분30초	
브로콜리		300 g	5분30초 ~ 6분30초	
컬리플라워		300 g	5분30초 ~ 6분30초	
양배추		350 g	7분 ~ 8분	
단호박		500 g	9분 ~ 11분	
당근		300 g	3분30초 ~ 4분30초	
취나물		300 g	3분30초 ~ 4분	
깻잎		300 g	3분30초 ~ 4분	
미나리		300 g	5분 ~ 5분30초	
호박잎		300 g	3분 ~ 3분30초	
비름나물		300 g	3분 ~ 3분30초	물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
느타리버섯		300 g	3분 ~ 4분	
콩나물		300 g	4분30초 ~ 5분	
숙주		300 g	5분 ~ 5분30초	
완두콩		300 g	3분 ~ 4분	
고구마	-	800 g (4개 ~ 6개)	13분 ~ 16분	내열용기에 담아 조리하세요.
감자		800 g (4개 ~ 6개)	15분 ~ 16분	

### ⚠ 주의

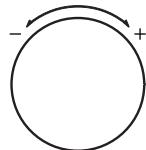
랩 사용 시 구멍을 낸 후 조리하세요.

## 현재시간 설정

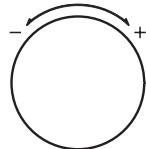


11 시 20 분을 설정하려면

선택/시간



선택/시간



선택/시간



1 [선택/시간] 버튼을 누르세요.

- '시'가 깜빡입니다.

2 [조절 다이얼]을 돌리세요.

- [조절 다이얼]을 이용하여 '11'에 맞추세요.

3 [선택/시간] 버튼을 누르세요.

- 시간 설정이 완료되고 '분'이 깜빡입니다.

4 [조절 다이얼]을 돌리세요.

- [조절 다이얼]을 이용하여 '20'에 맞추세요.

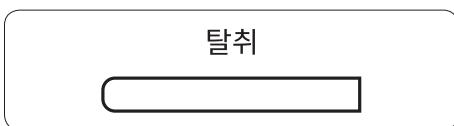
5 [선택/시간] 버튼을 누르세요.

- 시간 입력이 완료됩니다.

## 탈취/절전/잠금기능

### 탈취기능

조리실 안의 냄새나 연기를 없앨 때 사용합니다. 전자레인지 내부를 닦아 주세요.



#### 1 [탈취] 버튼을 누르면 탈취가 시작됩니다.

- 초기에는 5 분이 선택되며 [시작/+30초] 버튼을 누름에 따라 30 초씩 15 분까지 추가로 시간을 선택할 수 있습니다.
- 초기에는 5 분이 선택되며 [조절 다이얼]을 돌려 10 초씩 15 분까지 추가로 시간을 선택할 수 있습니다.
- 탈취기능을 사용한 후에도 냄새가 나는 경우에는 레몬을 몇조각 넣어서 다시 [탈취] 버튼을 눌러주면 냄새가 완전히 없어집니다.
- 전자레인지는 동작되지 않고 공기 순환팬만 작동하여 전자레인지 내부의 냄새를 없애줍니다.

### 절전기능



#### 1 전기를 절약하는 절전 기능입니다.

- 문을 열어놓고 오랫동안 방치할 때 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
- 문을 열어놓고 닫지 않으면 5 분 후에 자동으로 실내등이 소등됩니다.  
버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.
- 조리 후 [취소/절전] 버튼을 한번 누르면 모든 표시가 사라집니다.

### 잠금기능

어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장 등을 일으키는 것을 방지하기 위한 기능입니다.



#### 1 버튼을 잠그는 방법 (취소 상태에서 가능)

- [잠금] 버튼을 3 초 이상 누르세요.
- 부저음이 울리면서 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

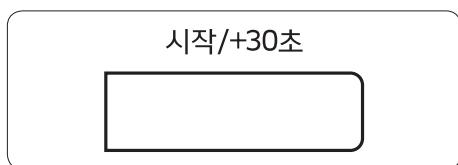
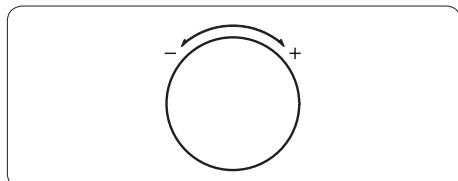
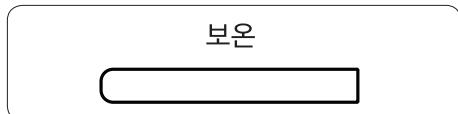
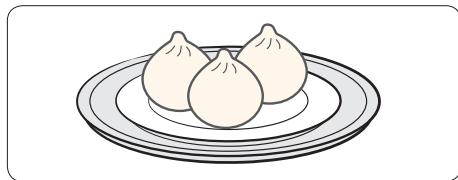
#### 2 잠금 해제 방법

- [잠금] 버튼을 3 초 이상 누르세요.
- 부저음이 울리면서 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

## 보온기능



조리가 끝난 음식물을 따뜻하게 보관할 때 주로 사용합니다.



**1** 보온하려는 조리된 음식물을 용기에 담아 회전접시 위에 올려놓으세요.

**2** [보온] 버튼을 누르세요.

**3** [조절 디이얼]을 돌려 시간을 선택하세요.

- 초기에는 99 분이 설정됩니다.

**4** [시작/+30초] 버튼을 누르세요 .

- 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전] 버튼을 1회 누르면 동작이 정지되고, 다시 1회 누르면 취소됩니다.
- [시작/+30초] 버튼을 누름에 따라 30 초씩 99 분까지 추가로 시간을 선택할 수 있습니다.
- [조리 디이얼]을 돌릴 때마다 10 초씩 증가, 감소 됩니다.

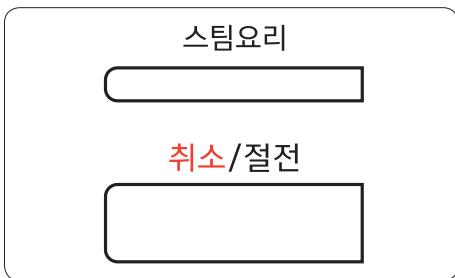
### ⚠ 경고

- 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 보관하세요.
- 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부 및 외부가 뜨겁습니다. 반드시 보호 장갑을 착용하세요.

## 소리 꺼짐/켜짐 기능

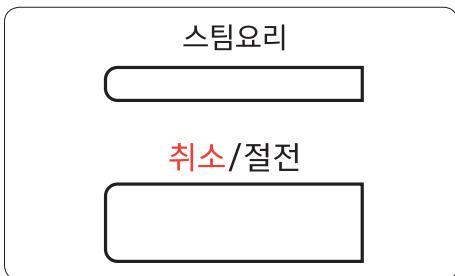
### 소리 꺼짐

소리 꺼짐/켜짐 기능 : 제품의 소리를 끄거나 켈 때 사용합니다.



- 1 소리를 끄려면 [스팀요리] 버튼과 [취소/절전] 버튼을 동시에 1 ~ 3 초 동안 누르세요.
  - (OFF)가 표시되고 소리가 나지 않습니다.

### 소리 켜짐



- 1 소리를 켜려면 [스팀요리] 버튼과 [취소/절전] 버튼을 동시에 1 ~ 3 초 동안 누르세요.
  - (On)이 표시되고 다시 소리가 납니다.

### ⚠ 주의

- 버튼 조작음, 부저음, 에러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.
- 현재 시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.

# 레인지로 요리하기

## 레인지 조리란?

- 음식의 영양소와 색을 유지하면서 원하는 요리에 따라 조리시간 및 방법을 응용해 보세요. 가정에서도 다양한 요리를 만들어 드실 수 있습니다.
- 음식의 겉과 속을 동시에 익혀주어 영양소 파괴가 거의 없고 익는 속도가 빨라 식품의 맛과 색을 그대로 유지시켜 주는 조리법입니다.

## 레인지 조리 요령

- 랩에 구멍을 뚫어 씌우거나 뚜껑을 덮어 식품 자체의 수분을 활용하세요.
- 밀봉된 포장식품은 별도의 용기에 옮겨 가열하세요. 그대로 넣을 수 있는 용기로 판매되는 식품도 있습니다.
- 재료의 크기를 고르게 하세요. 재료가 고르게 익습니다.
- 은근한 맛을 내려면 뜸을 들이세요.
- 음식을 골고루 익히려면 배열을 잘 하세요.
- 감자나 닭다리 같이 작은 것을 여러 개 익힐 때는 바깥쪽으로 배열하고 평평하게 펼쳐 놓으면 고르게 익힐 수 있습니다.

## 레인지 조리방법

### 감자조림



조리시간

12 ~ 14 분

재료

감자 4개(400 g), 쇠고기 50 g, 풋고추 5개, 간장 3큰술, 설탕 1½큰술,  
식용유 1큰술, 다진파 1큰술, 깨소금 적당량

- 1 감자는 깨끗이 손질하여 알맞은 크기로 자르고 물에 한번 씻어주세요.
- 2 쇠고기는 한입 크기로 썰어놓고 풋고추는 어슷썰기 해주세요.
- 3 내열용기에 감자, 쇠고기, 풋고추를 담고 양념장을 넣은 다음 잘 버무려 랩이나 뚜껑을 덮고 [조절 다이얼]을 돌려 7 ~ 8 분을 설정한 후 [시작/+30초] 버튼을 눌러주세요. 조리 후 잘 저은 뒤 [조절 다이얼]을 돌려 5 ~ 6 분을 설정한 후 [시작/+30초] 버튼을 눌러주세요.

## 두부회



조리시간

4 ~ 6 분

재료

두부 1모, 오이 1/4개, 당근 1/4개, 흉고추 1/2개, 풋고추 1/2개, 부추 10 g, 깻잎 한장, 상추 한장

[양념 초간장]

간장 1½큰술, 설탕 ½작은술, 식초 ½큰술 고춧가루 1작은술, 물 1큰술, 깨소금 ½큰술, 참기름 1작은술

[겉절이 양념]

간장 ½큰술, 설탕 ½작은술, 고춧가루 ½작은술

- 1 두부를 4 등분하여 내열접시에 담아 랩을 씌우고 구멍을 내주세요. [조절 다이얼]을 돌려 4 ~ 6 분을 설정한 후 [시작/+30초] 버튼을 눌러주세요.
- 2 오이와 당근은 3 cm 길이로 곱게 채썰고 고추는 둥글게 썰어주세요.
- 3 부추는 2 cm 길이로 자르고, 깻잎과 상추는 굵게 채 썰어주세요.
- 4 접시에 1의 두부를 담고 그 위에 2의 오이, 당근, 고추를 얹고 겉절이 양념을 곁들여 주세요.

## 피자토스트



조리시간

5 ~ 6 분

재료

식빵 4조각, 프랑크소세지 2개, 피망 1개, 양송이버섯 3개, 피자토스트 치즈 4장, 토마토케찹 4큰술, 양파 ½개, 다진마늘 1큰술, 소금, 후추 약간

- 1 프랑크소세지는 얇고 둥글게 썰고 양송이버섯은 깨끗이 손질하여 모양대로 0.2 cm 두께로 썰어 준비해주세요.
- 2 양파는 다지고 토마토케찹, 다진마늘, 소금, 후추를 섞어 [조절 다이얼]을 돌려 2 분을 설정한 후 [시작/+30초] 버튼을 눌러주세요.
- 3 내열접시에 식빵을 놓고 그 위에 2의 소스를 고르게 바르고 1의 재료를 고르게 배열하여 [조절 다이얼]을 돌려 3 ~ 4 분을 설정한 후 [시작/+30초] 버튼을 눌러주세요.

## 약식



조리시간

11 ~ 14 분

재료

찹쌀 2컵, 밤 20개, 대추 15개, 잣 1/2컵, 간장 2큰술, 참기름 2큰술, 계피가루 1작은술  
소금 1/4작은술, 후추 약간

[소스]

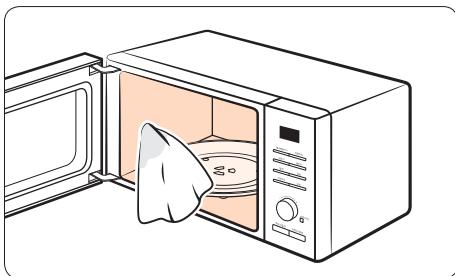
황설탕 2/3컵, 물 3큰술

- 1** 밤을 섞어 지은 찰밥을 준비해 주세요.
- 2** 대추는 씨를 발라 2 ~ 3조각으로 썰어 놓아주세요. 잣은 깨끗이 다듬어 놓아주세요.
- 3** 황설탕과 물을 잘 섞어 [조절 다이얼]을 돌려 1분 ~ 2 분을 설정한 후 [시작/+30초] 버튼을 눌러주세요.
- 4** 준비한 찹쌀밥에 3에서 준비한 소스와 잣, 대추, 계피가루, 후추, 간장, 참기름 등을 넣고 고루 섞어 뚜껑을 연 상태에서 [조절 다이얼]을 돌려 10 ~ 12 분을 설정한 후 [시작/+30초] 버튼을 눌러주세요.

# 청소하기

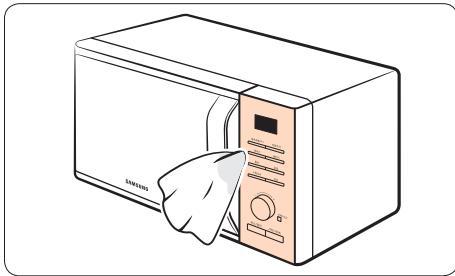


반드시 물기가 없는 손으로 전원 플러그를 빼고 제품의 열이 식은 후 청소하세요.



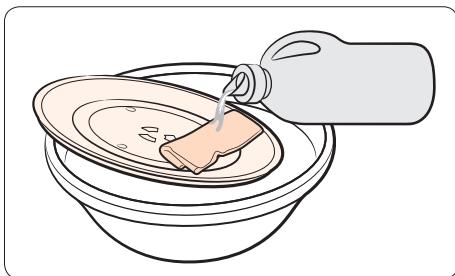
## 조리실 내부를 깨끗이 닦아주세요.

- 조리 후 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아주세요.
- 오랫동안 조리실 내부 청소를 하지 않으면 기름때 등이 놀어붙어 쉽게 떨어지지 않을 수 있으며, 찌든 때 등에 의해 냄새가 발생하게 됩니다.



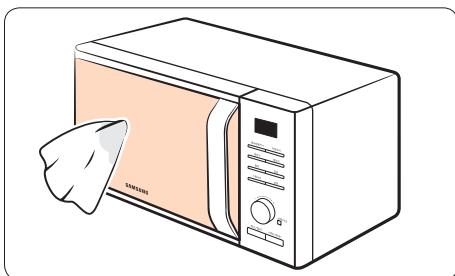
## 몸체 바깥을 깨끗이 닦아주세요.

- 조작부는 너무 힘껏 닦지마세요.



## 조리 후 회전접시는 씻어주세요.

- 회전접시는 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어주세요.



## 투시창을 깨끗이 닦아주세요.

- 투시창의 바깥쪽이나 안쪽은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

### ⚠ 주의

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

# 고장신고 전 확인하기

고장신고 전에 제품이상으로 삼성전자 서비스센터나 구입하신 대리점에 신고하시기 전에 꼭 한 번 확인 해 주세요.

## 안심하세요! 고장이 아닙니다(공통)

### 버튼이 잘 눌러지지 않습니다.

- 버튼 사이에 이물질이 끼었을 경우 이물질을 제거 한 후 다시 동작해보세요.
- Touch 모델 : 외관에 물기가 있을 경우 물기를 제거하세요.
  - 버튼 부를 젖은 행주로 닦은 후에는 마른 형검으로 물기를 완전히 없애주세요.
- 잠금기능이 설정된 경우 잠금기능이 설정되어 있는지 확인하세요.

### 시간 표시가 안됩니다.

- 전원 플러그가 콘센트에 확실히 연결되어 있는지 확인하세요.
- Eco(절전)기능이 설정된 경우 절전기능을 해제하세요.

### 작동이 안됩니다.

- 전원 플러그가 콘센트에 확실히 연결되어 있는지 확인하세요.
- 문이 열려 있는 경우 문을 닫고 동작하세요.
- 문열림 안정장치에 이물질이 묻은 경우 이물질을 제거 한 후 다시 동작해보세요.

### 작동 중에 동작을 멈춥니다.

- 조리에 따라서 뒤집기 기능이 있는 경우가 있습니다.
- 음식물을 뒤집어주신 후 시작 버튼을 다시 눌러 동작시키세요.

### 작동 중에 전원이 깨집니다.

- 연속 조리를 장시간 할 경우 장시간 조리를 진행한 후 냉각시켜주세요.
- 냉각팬이 동작하지 않을 경우 냉각팬 동작하는 소리가 들리는지 확인하세요.
- 전자레인지 동작시 음식물 없이 동작시킬 경우 전자레인지 동작 시 꼭 음식물을 넣어주세요.

### 작동 중에 전원이 깨집니다.

- 통풍이 잘안되는 곳에 설치한 경우
- 제품 후면과 옆면에 제품을 식혀주는 흡입구/배기구가 있습니다.
  - 제품 설치방법에 나와있는 간격을 지켜주세요.
- 하나의 콘센트에 여러 개의 전원 플러그를 사용할 시 단독 콘센트를 사용하세요.

### 전원이 안 들어 옵니다.

- 전원 플러그가 콘센트에 확실히 연결되어 있는지 확인하세요.

### 작동 중 평 소리가 나면서 작동을 안합니다.

- 밀봉된 음식이나, 뚜껑이 닫힌 용기를 사용시 조리 중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있으니, 밀봉된 용기를 사용하지 마세요.

### 실내등의 밝기가 일정하지 않아요.

- 기능에 따른 출력 변화에 따른 밝기 변화 : 조리 중 출력변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.

### 작동 시 전자렌지 외관이 너무 뜨거워집니다.

- 통풍이 잘 안되는 곳에 설치한 경우나 제품 상단에 천이나 물건이 올려져있는 경우 제품 후면과 옆면에 제품을 식혀주는 흡입구/배기구가 있습니다.
  - 제품 설치방법에 나와있는 간격을 지켜주세요.
  - 제품 위에 천이나 물건을 올리지 마세요.

### 문이 잘 안열립니다.

- 문과 제품내부 사이에 음식물 찌꺼기가 붙어 있는 경우 제품을 깨끗이 청소한 뒤 문을 다시 열어보세요.

### 가열이 안됩니다. / 가열이 약하고 느립니다. / 데우기 기능이 안됩니다. / 해동 기능이 안됩니다.

- 전자레인지 기능이 안될 경우나 음식물이 너무 많은 경우, 적절한 용기를 사용하지 않은 경우 전자레인지 기능을 사용 가능한 용기에 물 한 컵을 넣고, 전자레인지 1~2 분을 동작시켜 물이 가열되는지 확인하세요. 음식물의 양을 줄여서 기능을 다시 동작해보세요.
  - 용기의 바닥이 평평한 조리 용기를 사용하세요.

### 실내등이 약하거나 켜지지 않습니다.

- 문을 열고 장시간 놔뒀을 경우 절전 기능이 동작되어 실내등이 자동으로 꺼질 수 있습니다. 문을 닫고 다시 열거나, 취소키를 눌러보세요.
- 음식 조리 중 이물질이 실내등 홀을 가렸을 경우 제품 내부를 청소한 뒤 확인하세요.

### 조리 중 삐삐 소리가 납니다.

- Auto Cook 기능이 있는 경우 해동기능에서 뒤집기를 하라는 지시로 삐삐 소리가 납니다.
- 음식물을 뒤집은 후 시작 버튼을 다시 눌러 동작시키세요.

### 제품의 균형이 안맞습니다.

- 평평하지 않은 장소에 설치했을 경우 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

### 조리 중에 불꽃이 생깁니다.

- 레인지/행동 기능에서 금속이 포함된 그릇을 사용할 경우 발생할 수 있습니다. 금속이 포함된 그릇은 절대 사용하지 마세요.

### 물방울이 떨어져요. / 문 틈새로 증기가 새요. / 조리실에 물이 남아요.

- 메뉴에 따라서 물방울이 나오거나 증기가 새는 경우가 있습니다. 제품의 이상이 아닙니다.
- 제품이 식은 후 마른 행주로 닦아 주세요.

### 조리가 끝났는데 냉각팬이 동작해요.

- 조리실 내부의 열을 배출하기 위해서 3 분 정도 자동으로 회전합니다.
- 제품 이상이 아니니 걱정말고 사용하세요.

### +30초 누르니 전자레인지가 동작해요.

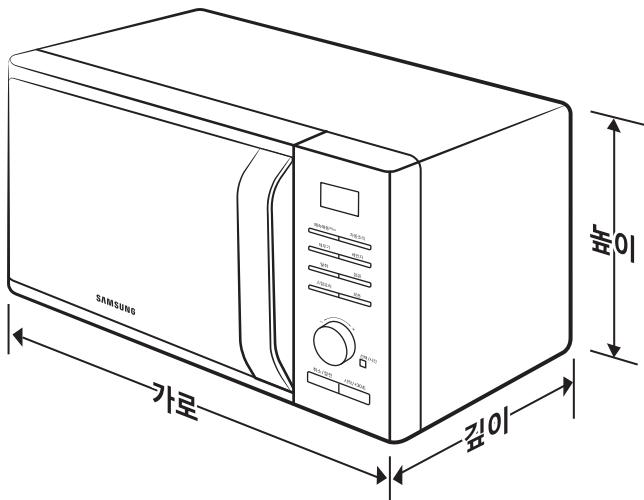
- 오븐, 그릴 등 수동조리 동작 중이 아닐때 +30초 버튼 눌렀을 경우, 자동적으로 전자레인지가 동작하게 설정되어 있습니다.

## 안심하세요! 고장이 아닙니다 (Turn/Table)

회전접시가 회전 할 때 어긋나거나, 회전하지 않습니다. / 회전접시가 돌아갈 때 빽빽합니다. / 회전접시가 회전할 때 덜그럭 소리가 나고, 소음이 심합니다.

- 가이드 롤러가 없을 경우, 가이드 롤러가 제대로 놓아져 있지 않은 경우, 음식물의 양이 너무 많은 경우, 용기의 크기가 너무 커서 전자레인지 내부에 닿는 경우, 조리실 바닥에 음식 찌꺼기가 붙어있는 경우 가이드 롤러를 제대로 장착 후 다시 동작시키세요.
- 음식의 양을 조절해 주시고, 너무 큰 용기를 사용하지 마세요.
- 바닥에 음식 찌꺼기를 제거해주세요.

# 제품규격



모델명	MS23K3555EK
소비전력	1,100 W
고주파출력	700 W
정격전압	220 V ~ 60 Hz
발진주파수	2,450 MHz
제품중량	12.0 kg
치수	외관(핸들 포함) : 489(가로) X 275(높이) X 374(깊이) mm 조리실 : 330(가로) X 211(높이) X 324(깊이) mm

## 참고

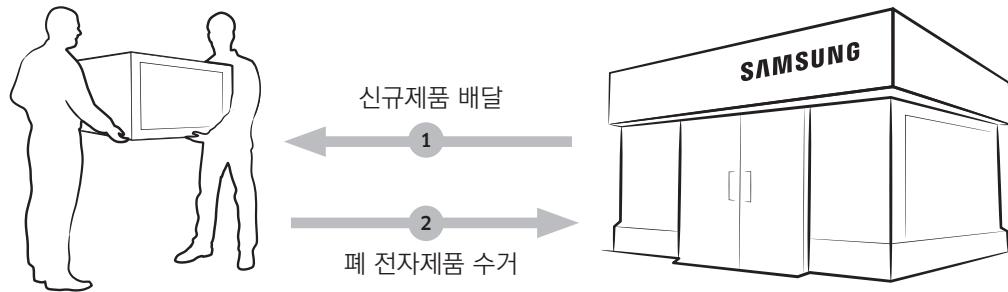
디자인 및 제품사양은 품질향상을 위해 예고없이 변경될 수도 있습니다.

# 폐 전자 제품 처리안내

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

## 무료 처리방법

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

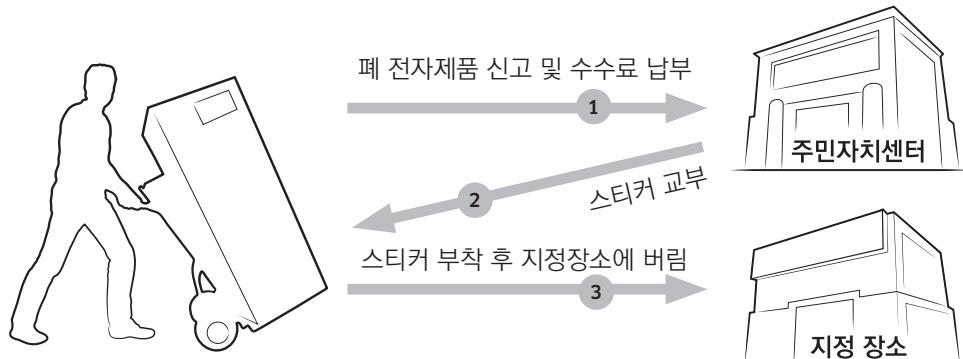


### Tip!

직접 운반 (Hand Carry)이 가능한 소형 폐 제품은 제품 구매 및 수리와 상관없이 가까운 삼성전자 대리점 또는 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

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 운반비 용이한 제품(예시 : 중량 15kg 미만 제품, 부속품 및 악세사리류)은 인근 서비스센터로 방문해 주세요. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제품명	모델명
구입일	년 월 일
구입대리점	판매금액

제품 보증기간은 1년  
핵심부품(마그네트론) 보증기간은 3년  
부품 보유기간은 7년입니다.

\* 핵심부품 보증기간이 남아 있어도 제품 보증기간(1년)이 경과 하였다면 교환, 환불이 아닌 핵심부품 무상보증(수리)만 가능합니다.

### 무상서비스

\* 일반 제품을 영업용도로 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 발생된 피해	제품교환	해당없음
• 고장된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생 및 교환 불가능 시	구입가 환급	해당없음
• 교환 불가능 시	구입가 환급	해당없음
• 동일하자로 2회까지 고장 발생 시	무상수리	유상수리
• 동일하자로 3회째 고장 발생 시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생 시	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 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 10%를 가산하여 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 후 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 잔여 금액에 구입가의 10%를 가산하여 환급
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

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

\* 이 보증서는 한국에서만 사용되며, 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해주세요.

### 유상서비스

#### 1. 고장이 아닌 경우

- (기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등을 제품고장이 아님)  
• 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정 시  
• 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제 시  
• 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치 시  
• 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치변경 시  
• 제품 내부에 먼지 세척 및 이를 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  
• 당시에서 미지정한 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생 시  
• 삼성전자(주) 서비스 위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생 시  
• 사용설명서 내에 '주의사항'을 지키지 않아 고장 발생 시

#### 3. 그 밖의 경우

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

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



## 사용 설명서

### 삼성 전자레인지

※ 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 <b>전국 어디서나 1588-3366</b> 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	<b>02-541-3000</b> <b>080-022-3000</b>
사이버 서비스센터 홈페이지	인터넷 홈페이지
<b>www.samsungsvc.co.kr</b> 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	<b>www.samsung.com/sec/</b>

삼성전자주식회사

제조자 : 삼성전자(주) / 제조국가 : 말레이시아



한국서비스품질 우수기업이란?

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