

SAMSUNG

삼성 전자레인지



제품사용설명서



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

이 제품은 국내(대한민국)용입니다.
전원전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

RE-MP20

특징

수동조리

시간조리 (데우기)

- 원하는 시간을 맞추어 조리할 때 또는 밥, 찌개등 이미 조리된 식품을 데울경우에 사용됩니다.

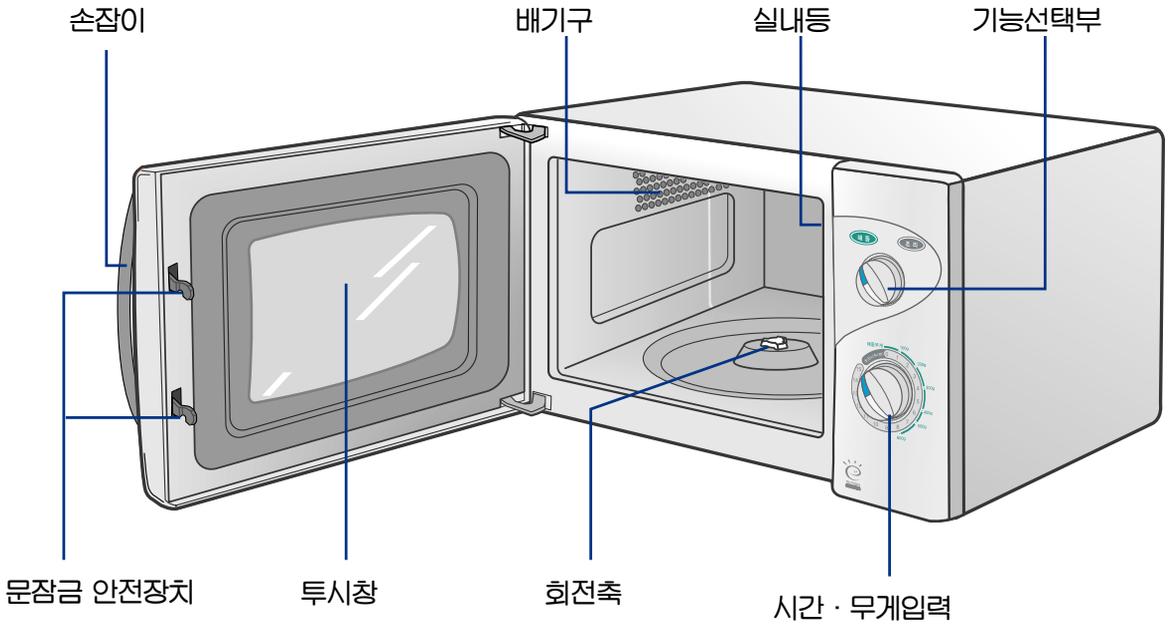
해 동

- 냉동상태인 고기, 육류, 어패류 등을 영양소 파괴없이 단시간 내에 부드럽게 녹여줍니다.

차례

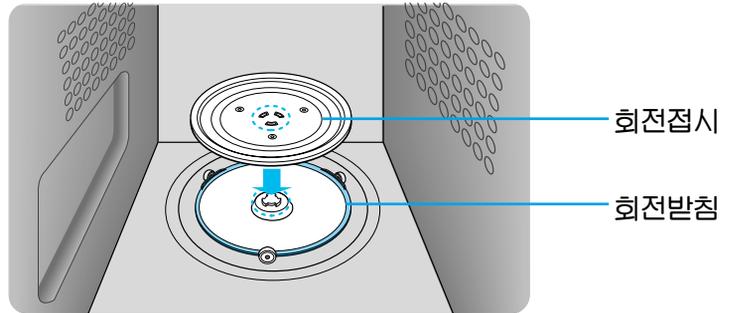
특징	1
차례	1
각부의 명칭	2
안전을 위한 주의사항	3
사용 전 준비	7
사용하는 그릇 알아두기	9
랩/비닐봉지 사용방법	10
데우기	11
해동	13
야채데치기	15
계란찜, 두부회	17
야채쌈과 쌈장	18
감자조림, 라면, 감자삼기	19
간단한 맛내기	20
손질방법	21
서비스 의뢰 전 확인사항	22
제품규격	22
제품 보증서	23

각부의 명칭



부속품설치하기

조리실 가운데에 회전반침을 넣고
회전축에 잘 맞춰 회전접시를
올려 놓으세요.



부속품



사용설명서



회전접시



회전반침

안전한 사용을 위해 꼭 지켜주세요.

사용자의 안전과 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.
아래의 내용을 잘 읽고 올바르게 사용해 주세요.

전원 관련

전원

⚠경고 손상된 전원코드나 플러그, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



⚠경고 코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



⚠경고 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



설치할 때

설치 및 청소

⚠경고 기름연기, 습기, 먼지가 많은 곳, 물(빗물)이 튄 곳에 설치하지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



⚠주의 촛불, 담뱃불 등을 전자 레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.

- 화재의 위험이 있습니다.



⚠주의 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

- 제품이 과열되고 고장이나 화재의 원인이 됩니다.
- 커버가 문에 끼일 수 있습니다.



사용중에

사용 및 기타

⚠경고 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

- 화재의 위험이 있습니다.



⚠경고 껍질이 있는 열매나 뚜껑이 있는 병(예: 설탕)은 절대 사용하지 마십시오.

- 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.



⚠경고 조리실이 비어있는 상태에서 동작시키지 마세요. 화재 및 제품고장의 원인이 됩니다. 단, 탈취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용가능 합니다.



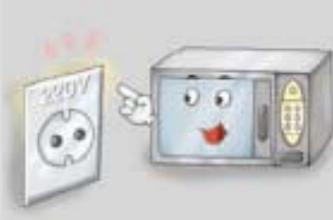
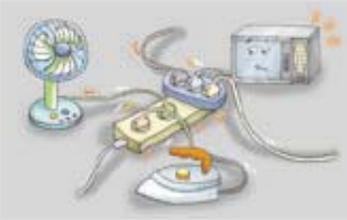
⚠경고 지시사항을 위반할 시 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠주의 지시사항을 위반할 시 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠경고 하나의 콘센트에 여러 개의 전원플러그를 동시에 사용하지 마세요. 콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.

⚠경고 본 제품은 220V전용입니다. 반드시 접지되어 있는 전원콘센트에 연결하세요. (15A이상)

⚠주의 장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아 주세요.
●절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



청소할 때

⚠주의 전원플러그를 뺀 후 청소하고, 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알콜 등 인화, 폭발성이 강한 물질로 닦지 마세요.
●감전, 화재의 위험이 있습니다.

⚠주의 전원플러그의 핀과 접촉 부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.
●감전, 화재의 위험이 있습니다.

⚠주의 전자레인지 청소(외부/내부)시 주의하세요.
●상해의 위험이 있습니다.



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

⚠경고 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 과다시간 가열하면 화재의 위험이 있습니다.

⚠경고 어린이나 노약자가 오사 용이나 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자 허락없이 사용을 예방하여 주세요.



안전한 사용을 위해 꼭 지켜주세요.

사용자의 안전과 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.
아래의 내용을 잘 읽고 올바르게 사용해 주세요.

사용중예

사용
및
기
타

⚠경고 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지마세요.

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



⚠경고 가스가 썰 때는 창 문을 열어 환기시켜 주세요.

- 전자제품을 동작하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.



⚠주의 문을 꼭 닫고 사용하십시오.

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



사용중예

사용
및
기
타

⚠경고 석쇠가 벽면에 닿으면 불꽃이 발생할 수 있으므로 유리접시의 중앙에 맞춰주세요.

- 화재의 원인이 됩니다.



⚠주의 그릴(구이)조리중이나 종료직후 문, 히터, 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의 하세요.

- 매우 뜨거워 화상의 우려가 있습니다.



⚠주의 석쇠 위에 음식을 놓고 그릴(구이) 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의 하세요.

- 화재나 고장의 원인이 됩니다.



기타

사용
및
기
타

⚠주의 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 전자레인지와 가까운 곳에서 사용 하거나 보관 하지 마세요.

- 폭발, 화재의 위험이 있습니다.



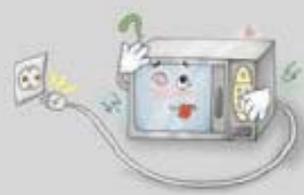
⚠주의 조리물을 신문지 등으로 포장하지 마세요.

- 화재의 위험이 있습니다.



⚠주의 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 문을 닫아 둔 채로 삼성 전자 서비스센터로 의뢰하세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



⚠경고 지시사항을 위반할 시 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠주의 지시사항을 위반할 시 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠주의 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

- 화재의 위험이 있습니다.

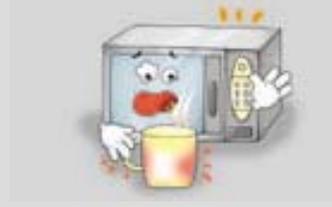


⚠주의 금속성의 용기 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.



⚠주의 데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의 하세요. 데우기한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의 하세요.



기타

⚠경고 함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

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



⚠경고 문이 손상된 경우에는 서비스맨이 수리할 때까지 사용하지 마세요. 전파 누설의 원인이 됩니다.



⚠경고 제품 위에 물건이나 물이 담긴 그릇, 약품 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요. 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 외부케이스 과열로 화재나 고장의 원인이 됩니다.



⚠주의 문을 당기거나 매달리지 마세요.

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



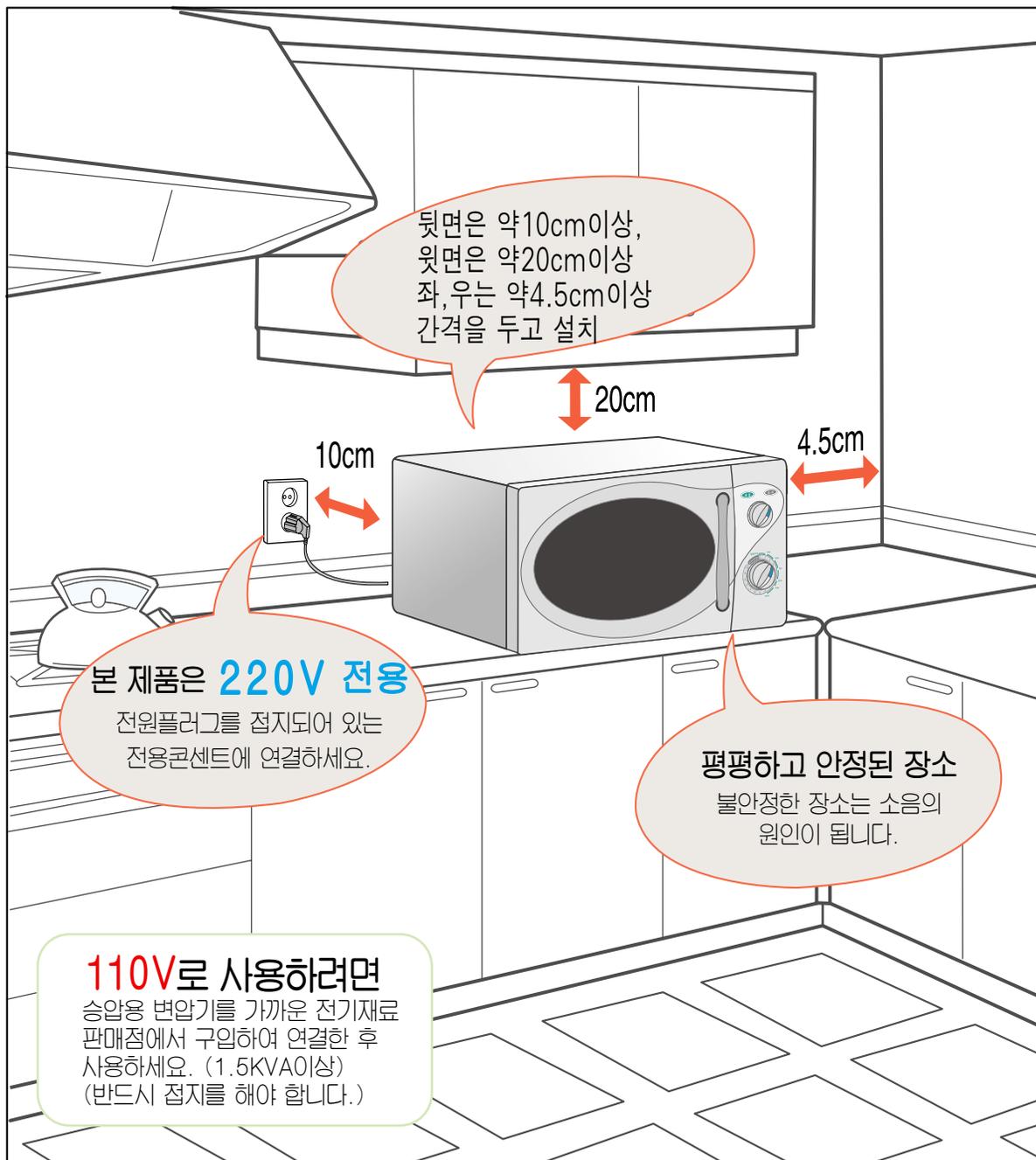
⚠주의 전자레인지 위에 물이 담긴 그릇, 약품 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.

- 전자레인지 내부로 들어가면 감전 화재의 위험이 있습니다.



사용전 준비

설치방법 통풍이 잘 되는 곳에 설치해 주세요.
다른 전기 제품과는 간격을 두고 설치해 주세요.



접지방법

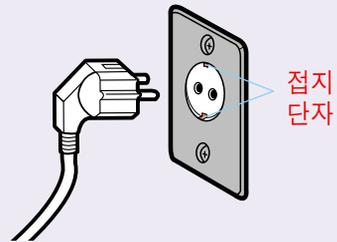


안전을 위해 접지해 주세요.

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

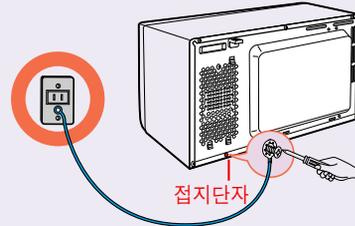
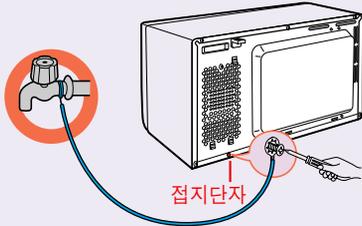
콘센트에 접지단자가 있는 경우

- 별도로 접지할 필요가 없습니다.



콘센트에 접지단자가 없는 경우

- 접지전용 전선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관 또는 콘센트 등에 연결하세요. (서비스센터 전화번호는 표지 뒷면 참조)



이런 곳에는 접지하지 마세요.

- 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등



주의!

물을 많이 사용하여 습기가 많은 곳에 제품을 설치해야 할 경우에는 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3종의 접지공사를 받으세요. 또한 누전될 위험이 있는 곳에는 누전차단기를 설치하세요.

사용하는 그릇 알아보기

사용 가능한 그릇

열에 강한 유리	열에 강한 플라스틱	도자기류
불에 직접 올려 놓을 수 있는 유리그릇을 사용하세요.	120℃까지 열에 견디는 그릇을 사용하세요.	보통 사용하는 도자기류의 그릇을 사용하세요.
		

주의할 그릇

※ 오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요.

일반 유리	일반 플라스틱	나무, 종이류
물, 우유 등을 간단히 데울 때만 사용하세요.	찬 음식을 간단히 데울 때만 사용하세요.	물을 간단히 데울 때만 사용하세요.
		

사용할 수 없는 그릇

금선/은선 무늬	금속류
금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어 색이 변하거나 깨질 수 있습니다.	스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여 식품이 가열되지 않습니다.
	

잠깐! 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.

랩/비닐봉지 사용방법



랩



데우기(냉동식품, 찌개)

- 수분손실을 막기 위해 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.
- '전자레인지에 사용 가능' 이라고 표시되어 있는 것을 사용해 주세요.
- 사용시 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 막기 위해 구멍을 뚫어 주세요.

잠깐!

구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.

비닐봉지



데치기

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

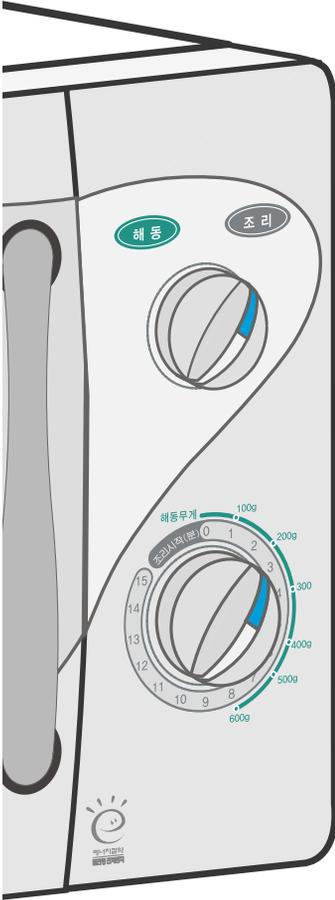
잠깐!

- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 알루미늄 호일을 사용하지 마세요.

데우기

예 조리(데우기)를 할 경우

준비 회전접시 위에 조리할 음식물을 올려놓고 문을 닫아 주세요.



1 조리할 음식물을 넣고 문을 닫으세요.

- 음식물을 회전접시 중앙에 놓으세요.
- 문을 닫을 때에는 “딱” 소리가 날때까지 밀어 주세요.

2 조리를 선택하세요.

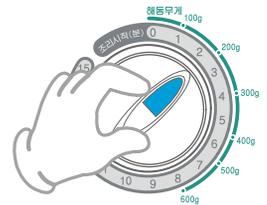
- 기능선택 손잡이를 돌려서 선택하세요.



3 조리시간을 맞추세요.

- 조리시작 손잡이를 돌려서 조리시간을 맞추세요.
- 조리가 끝나면 “땡” 하는 소리와 함께 램프가 꺼집니다.

※ 1분 이내 요리시 시간 무게 입력 손잡이를 5분이상 회전한 후 반대로 돌려서 설정하십시오.



데우기 요령(조리기능 사용)

- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.
 - 냉동식품이외의 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 드실수 있습니다.
 - 소량의 음식물을 데울 때라도 반드시 랩이나 뚜껑이 있는 용기를 사용하세요. 수분 증발을 방지합니다.
 - 같은 음식을 여러번 데우면 수분이 빠져나가 맛이 저하되므로 필요한 양만큼 덜어서 가열하세요.
- *만두류는 수분을 첨가하여 가열하면 표면의 건조를 막을 수 있습니다.

음 식 명	분 량	조리시간	조 리 방 법
밥	1공기	2분15초	용기에 랩을 씌우고 가열하세요.
	2공기	3분30초~4분	
찌 개	1인분	4분30초	
	2인분	6분~7분30초	
스 프	1인분(200g)	2분30초~3분	오목한 용기에 랩이나 뚜껑을 씌우고 가열하세요.
햄 버 거	1개(150g)	1분~1분30초	냅킨으로 싼 상태에서 가열하세요.
고 로 케	2개	1분~1분30초	접시에 랩을 씌우고 가열하세요.
송 편	1인분(300g)	1분30초~2분30초	
약 식	1인분(300g)	1분30초~2분30초	
전 유 어	1접시(300g)	2분~3분	
정 종	1잔(200ml)	40초~1분	컵에 뚜껑없이 가열하세요.
단 팔 죽	1인분(200g)	1분30초~2분	뚜껑을 떼어 낸 후 가열하세요.
호 박 죽	1인분(200g)	1분30초~2분	
냉동 만두	10개	2분~3분	접시에 랩을 씌우고 가열하세요.
	20개	4분~4분30초	
냉동 감자	1접시(300g)	4분30초~5분30초	
냉동 핫도그	5개	4분~5분	
냉동 조각피자	1개(100g)	2분	
냉동 식품류 (닭강정, 바베큐바, 치킨바 등)	1인분(200g)	3분30초~4분30초	

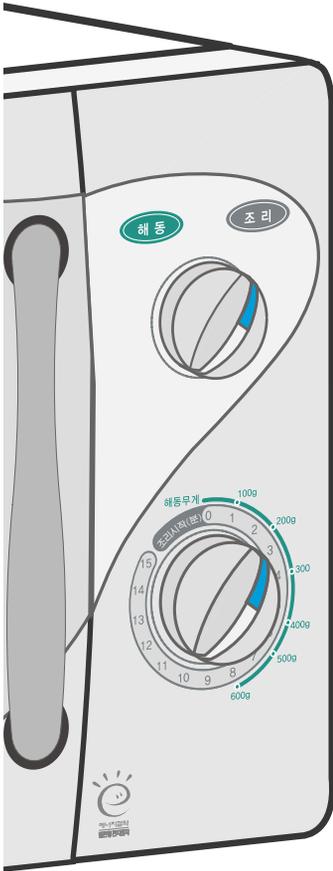
해동

냉동상태인 고기, 육류, 어패류 등을 영양소 파괴없이 단시간 내에 녹여 줍니다.

예 해동을 할 경우

준비

회전점시 위에 해동할 음식을 올려놓고 문을 닫아 주세요.



1 해동할 음식을 넣고 문을 닫으세요.

- 음식을 회전점시 중앙에 놓으세요.
- 문을 닫을 때에는 “딱” 소리가 날때까지 밀어 주세요.

2 “해동”을 선택하세요.

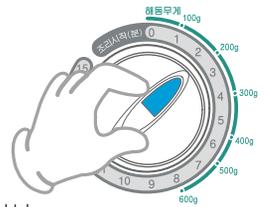
- 기능선택 손잡이를 돌려서 선택하세요.



3 무게를 맞추세요.

- 조리시작 손잡이를 돌려서 해동무게를 맞추세요.
- 조리가 끝나면 “땡” 하는 소리와 함께 램프가 꺼집니다.

※ 1분 이내 요리시 시간 무게 입력 손잡이를 5분이상 회전한 후 반대로 돌려서 설정하십시오.



- 해동시 조리의 무게와 제품에 표기된 무게는 다를수도 있으니 해동 조리표를 참조 후 사용하십시오.

해동요령

- 한번 해동된 것을 다시 냉동시키면 맛과 영양이 저하되므로 필요한 만큼 해동하세요.
- 얇고 가느다란 부분은 알루미늄 호일로 싸서 해동하면 고기가 익는 것을 방지해 줍니다.
- 표면 건조를 방지하기 위해 랩이나 비닐을 벗기지 말고 내열접시 위에 놓고 해동하세요.
- 해동이 끝난 후 가운데 부분이 덜 해동 되었을 경우 10분 정도 실온에 방치해 두면 완전히 해동됩니다.
- 고기를 냉동시킬 때는 표면이 건조될 우려가 있으므로 사용하실 양만큼 비닐 봉지나 랩으로 싸서 냉동실에 넣어 두었다가 해동하세요.
- 닭고기의 경우는 전체 해동시간중 3/4시간이 지나면 뒤집어 나머지 시간을 가열하세요.
- 닭고기외 고기는 600g이상 해동 할때 해동시간의 3/4시간이 지나면 뒤집어 나머지 시간을 가열하세요.
- 표면 건조를 방지하기 위해 비닐을 벗기지 말고 해동하세요.
- 해동시 완전히 해동된 상태가 아니고 칼로 자르기 좋은 상태의 해동시간을 설정하였습니다.

음식명	분 량	조리시간	비 고
통쇠고기 통돼지고기	200g	2분 30초	<ul style="list-style-type: none"> ● 해동시간 3/4가 지나면 뒤집어 나머지 1/4시간을 조리하세요. ● 덩어리 고기의 모서리 부분은 호일로 싸 주세요.
	400g	5분 30초	
	600g	8분	
	1200g	15분	
불고기감	300g	3분	<ul style="list-style-type: none"> ● 해동시간 3/4가 지나면 뒤집어 나머지 1/4시간을 조리하세요. ● 가장자리의 얇은 부위는 호일로 싸 주세요.
	600g	6분	
	900g	12분	
같은 쇠고기 같은 돼지고기	200g	2분 30초	<ul style="list-style-type: none"> ● 비닐 봉지에 넣어 해동합니다. ● 덜 해동 되었을 경우 5분 정도 실온에 방치해 두면 완전히 해동됩니다.
	600g	8분	
	900g	12분	
조각닭	400g	5분	<ul style="list-style-type: none"> ● 목, 다리, 날개등 얇은 부위는 호일로 싸 준다.
	900g	13분	
통 닭	700g	9분	<ul style="list-style-type: none"> ● 해동시간 3/4가 지나면 뒤집어 나머지 1/4시간을 조리하세요. ● 목, 다리, 날개등 얇은 부위는 호일로 싸 준다.
	900g	13분	
	1200g	15분	
생 선 류	100g	1분	<ul style="list-style-type: none"> ● 해동시간 3/4가 지나면 뒤집어 나머지 시간을 조리하세요.
	300g	3분	
	500g	5분	
	700g	7분	

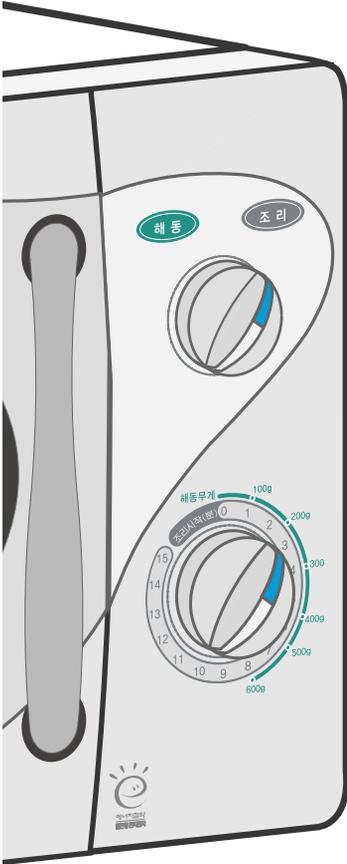
*호일은 사용하지 않는 것이 좋으나 사용시에는 실내용의 벽에 닿지 않도록 주의하세요.
불꽃이 튀는 경우가 있습니다.

야채 데치기

예 야채 데치기를 할 경우

준비

회전점시 위에 데치기할 음식을 올려놓고 문을 닫아 주세요.



1 깨끗히 씻은 야채를 랩 또는 비닐봉지에 담아 넣고 문을 닫으세요.

- 음식을 회전점시 중앙에 놓으세요.
- 문을 닫을 때에는 “딱” 소리가 날때까지 밀어 주세요.

2 조리를 선택하세요.

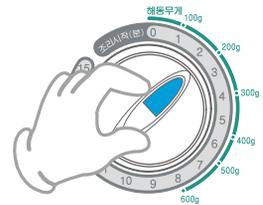
- 기능선택 손잡이를 돌려서 선택하세요.



3 조리시간을 맞추세요.

- 조리시작 손잡이를 돌려서 조리시간을 맞추세요.
- 조리가 끝나면 “땡” 하는 소리와 함께 램프가 꺼집니다.

※ 1분 이내 요리시 시간 무게 입력 손잡이를 5분이상 회전한 후 반대로 돌려서 설정하십시오.



효과적인 데치기 요령

물기있는 채로 랩을 씌워 데친다!

- 야채내 수분이 많은 야채는 그대로 수분이 적은 야채는 씻은후 물기있는 채로 랩을 씌워 데쳐주세요.

같은 크기끼리 모아서 데친다!

- 호박, 당근, 컬리플라워, 브로컬리는 같은 크기로 자르거나 나누어 랩에 싸서 데치면 좋습니다.

야채의 잎과 줄기는 엇갈리게 놓는다!

- 익는 속도가 다른 것은 엇갈리게 놓아 데치면 고루 데쳐집니다.

정해진 양에 맞춰 데친다!

- 너무 많은 양은 골고루 데쳐지지 않습니다. 정해진 양은 16page의 야채 데치기 요령을 참조 하세요.

랩이나 뚜껑을 사용한다!

- 식품의 수분증발을 막기 위해 랩으로 빈틈없이 싸거나 뚜껑을 덮어 데쳐 주세요.

야채데치기 요령

음 식 명	분 량	조리시간	랩사용	조 리 방 법
가 지	300g	3분30초 ~4분		반으로 갈라서 데친다.
시 금 치	300g	3분~3분30초		앞과 줄기를 엇갈려 놓고 데친다.
취 나 물	300g	3분30초 ~4분		
썩 갓	300g	3분~3분30초		앞과 줄기를 엇갈려 놓고 데친다.
깻 잎	300g	3분30초 ~4분		
콩 나 물	300g	4분30초~5분		머리부분을 엇갈려 놓고 데친다.
숙 주	300g	5분~5분30초		
쪽 파	300g	3분30초~4분		머리와 앞부분을 엇갈려 놓고 데친다.
양 배 추	350g	7분~8분		날장으로 떼어서 데친다.
미 나 리	300g	5분~5분30초		
호 박	300g	3분30초~4분30초		반자르거나 둥근썰기 등 알맞은 크기로 잘라서 익힌다.
단 호 박	500g	9분~11분		
당 근	300g	3분30초~4분30초		둥글썰기하여 익힌다.
느타리버섯	300g	3분~4분		
완 두 콩	300g	3분~4분		
브로콜리	300g	5분30초~6분30초		적당한 크기로 떼어 데친다.
컬리플라워	300g	5분30초~6분30초		
호 박 잎	300g	3분~3분30초		
비름나물	300g	3분~3분30초		
고 구 마	800g (4~6개)	13분~15분	×	내열용기에 담아 익히면 고르게 익는다.
감 자	800g (4~6개)	15분	×	

잠깐!

- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.

조리방법

계란찜, 두부회

계란찜

재료

계란 2개, 물 1/2컵(100ml),
소금, 야채, 후추, 참기름을 적당량
(계란1개, 3개는 아래표 참조)

만드는 방법

- 1 내열용기에 계란을 노른자와 흰자가 잘 섞이도록 혼합한 후 소금과 물을 넣고 저어준다.
- 2 1에 야채, 후추, 참기름등을 취향에 따라 적당량 섞은후 뚜껑이나 랩을 덮는다.
- 3 2를 회전접시 중앙에 올려놓고 “조리”에서 4분 ~4분30초간 가열한다.

계란찜 조리표

조리시간	2분30초~3분	4분~4분30초	5분~5분30초
계란	1개	2개	3개
물	1/3 컵 (약70ml)	1/2 컵 (100ml)	3/4 컵 (150ml)

- 취향에 따라 야채를 추가했을 경우에는 적당히 시간을 조절하세요.
- 물 100ml는 종이컵으로 1/2컵 정도의 양을 말합니다.
- 조리시 랩을 씌우고 구멍을 낸후 가열하세요.

두부회

재료

두부 2모, 오이1/3개, 당근1/4개, 홍고추 1/2개,
풋고추 1/2개, 부추 20g, 깻잎 한장, 상추 한장

양념 초간장 :

간장 3큰술, 설탕 1작은술, 식초 1큰술, 고춧가루 1/2큰술, 물 2큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1작은술

겉절이 양념 :

간장 1큰술, 설탕 1작은술, 고춧가루 1/2 작은술

만드는 방법

- 1 두부를 4등분하여 내열접시에 담아 랩을 씌우고 구멍을 낸다음 “조리”에서 3~5분간 가열한다.
- 2 오이와 당근은 3cm길이를 곱게 채썰고 고추는 둥글게 썬다.
- 3 부추는 2cm길이를 자르고, 깻잎과 상추는 곱게 채썬다.
- 4 접시에 1의 두부를 담고 그 위에 2의 오이, 당근, 고추를 얹고 겉절이 양념을 곁들인다.

야채쌈과 쌈장

야채쌈

야채쌈 재료

양배추 600g, 호박잎 100g, 깻잎 50g, 풋배추 400g

만드는 방법

- 1 양배추는 깨끗이 씻은 후 밑동의 뿌리쪽을 도려내고 랍으로 둥글게 싸서 내열접시에 담아 넣고 “조리”에서 7~9분간 가열한다.
- 2 풋배추는 한잎씩 떼어 줄기와 잎을 엇갈리게 놓고 랍으로 싸서 넣은 후 “조리”에서 5분간 가열한다.
- 3 호박잎은 내열접시에 담고 랍을 씌워 “조리”에서 2~3분간 가열한다.
- 4 조리후 냉수에 행구어 물기를 짰 후 편다. 깻잎은 “조리”에서 1분간 가열한다.
- 5 한잎씩 떼어서 접시에 담아낸다.

쌈장

쌈장 재료

약고추장 :

고추장 1/2컵, 물 3큰술, 쇠고기 50g, 설탕 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 2작은술, 참기름 2작은술, 물엿 1작은술

쌈된장 :

된장 1/2컵, 고추장 1큰술, 멸치 20g, 다진파 3큰술, 다진마늘 1큰술, 풋고추 3개, 참기름 2작은술, 깨소금 1큰술

만드는 방법

● 약고추장

- 1 쇠고기를 다져서 접시에 키친페이퍼를 깔고 그위에 펼쳐 “조리”에서 2분간 가열한다.
- 2 1의 쇠고기를 키친페이퍼로 눌러 수분과 기름을 흡수시킨다.
- 3 고추장에 2의 고기와 양념을 모두 넣고 랍을 씌워 구멍을 낸 후 “조리”에서 3분간 가열한다.

● 쌈된장

- 1 멸치를 다듬어서 잘게 썰어 물을 조금 부어 불린다.
- 2 파, 마늘, 고추를 굵게 다진다.
- 3 된장에 고추장을 섞고 1의 불린 멸치와 2의 양념을 섞어 내열용기에 넣어 “조리”에서 조리후 섞어준다.

조리힌트 조리 중간에 한번 고루 섞어준다.

감자조림, 라면, 감자삶기

감자조림

재료

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

만드는 방법

- 1 감자는 깨끗이 손질하여 알맞은 크기로 자르고 물에 한번 씻어둔다.
- 2 쇠고기는 한입 크기로 썰어놓고 풋고추는 어슷썰기 한다.
- 3 내열용기에 감자, 쇠고기, 풋고추를 담고 양념장을 넣은 다음 잘 버무려 랩이나 뚜껑을 덮고 “조리”에서 10~12분간 가열한다. 조리후 섞어주고 “조리”에서 7~8분간 더 가열한다.

라면

재료

라면 1봉지, 물 2¼컵(550ml)

만드는 방법

- 1 내열용기에 라면과 스프, 물을 같이 넣고 뚜껑을 덮는다.
- 2 1을 회전 접시 중앙에 올려 놓고 “조리”에서 8~10분간 가열한다.

조리힌트

조리중간에 식성에 따라 파, 계란, 김치등을 넣어 조리하세요.

감자삶기

재료

감자(중간것 150~200g) 4개

만드는 방법

- 1 감자를 깨끗이 씻어 내열용기에 담아 뚜껑을 덮고 “조리”에서 14~15분간 가열한다.

잠깐!

- 고구마삶기를 하려면 고구마를 깨끗이 씻어 각각의 고구마에 포크로 작게 구멍을 낸 후 내열용기에 담아 뚜껑을 덮고 12~15분간 가열하면 됩니다.

간단한 맛내기

버터 녹이기



만드는 방법

- 1 버터 1숟가락을 내열그릇에 담아 “조리”에서 20~30초간 가열한다.

행주 소독



만드는 방법

- 1 젖은 행주에 세제 1~2방울 떨어뜨린 후 행주를 비벼서 비닐봉투에 넣고 “조리”에서 3분간 가열한다.
 - 비닐봉투가 부풀어 오르지 않도록 구멍을 2~3개 정도 뚫어 주세요.

미역 색내기



만드는 방법

- 1 100g 정도의 불린 미역에 물 2컵을 넣고 “조리”에서 3~3분30초간 가열한다.

콩 불리기



만드는 방법

- 1 4인분 정도의 콩(1/2컵)에 물 한 컵을 넣고 “조리”에서 6~9분간 가열한다.

표고 버섯 불리기



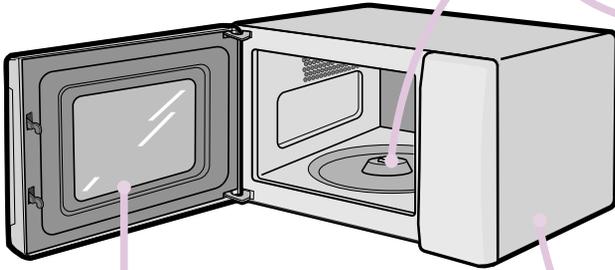
만드는 방법

- 1 마른 표고버섯 3장당 물 한컵 정도를 넣고 “조리”에서 3~4분간 가열한다.

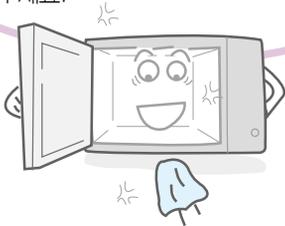
손질방법

제품을 항상 깨끗이 손질하여 고장없이 오래 사용하세요.
먼저 전원플러그를 뽑아 주세요.

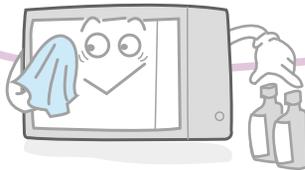
회전접시와 받침은 조리후 바로 씻어 주세요.
중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은다음 물기를 없애고 조리실 안에 넣어주세요.



내부 청소시에는 젖은 행주나
중성세제를 묻힌 행주로 깨끗이 닦아
주세요.



외부 청소시에는 젖은 행주 또는 중성세제를
사용하여 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를
닦아 주세요.



잠깐!

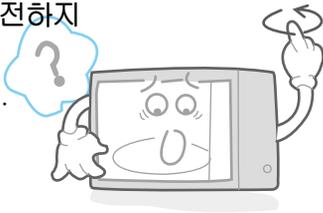
- 청소시 벤젠, 신나, 금속 수세미 등으로 닦지 마세요.
색이 변하거나 표면이 긁힐 수 있습니다.

서비스 의뢰 전 확인사항



이렇게 하세요.

회전접시가 회전하지 않거나 회전이 고르지 않아요.



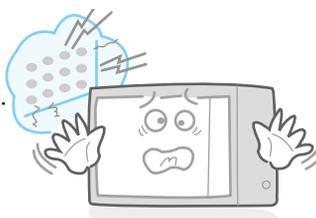
- 회전받침이나 회전접시가 잘 놓여져 있는지 확인하세요.
- 식품이나 용기가 내부의 벽에 닿아 있는지 확인하세요.
- 조리실 바닥의 음식 찌꺼기를 깨끗이 닦아주세요.

동작시 불꽃이 생겨요.



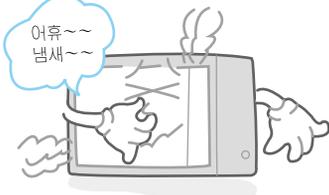
- 조리실 벽에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았는지 확인하세요.
- 금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았는지 확인하세요.

실내등의 밝기나 동작소리가 일정하지 않아요.



- 출력변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.
- 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.

전자렌지 내부에 연기나 악취가 나요.



- 내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 붙어 있지 않은지 확인 하세요.
- 조리중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아닙니다.

제품규격

정 격 전 압	220V 60Hz	
소 비 전 력	1100W	
고주파 출력	700W	
발진주파수	2450MHz	
중 량	12.5Kg	
외형치수(mm)	외형 : 폭489×높이275×깊이397	조리실 : 폭330×높이201×깊이320



서비스센터 대표전화번호

전국 어디서나 **1588-3366**

제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면
고객 여러분의 궁금증을 언제나 친절하게 상담,
빠른 서비스를 제공합니다.

서비스센터 홈페이지

www.samsungsvc.co.kr

고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및
실시간 사이버 상담이 가능한 서비스센터를 운영하고
있습니다.



고객 상담실

서울 02-541-3000, 080-022-3000
부산 051-861-3000, 080-051-3000



인터넷 쇼핑물

<http://www.gosamsung.co.kr>



인터넷 홈페이지

<http://www.sec.co.kr>



[한국 AS 우수 기업]마크는 국가 기관인 산업자원부
기술표준원에서 소비자에 대한 품질정보나 고객 서비스가
우수한 기업임을 인증하는 마크입니다.