

# 삼성전자주식회사

본 사 : 경기도 수원시 팔달구 매탄 3동 416번지  
TEL: (0331)200-1114



# 삼성 콜고루 전자레인지

## 사용설명서 및 요리안내책자

## RE-432RM/RE-432RMS/RE-432A

### 서비스센터 대표번호

# 전국 어디서나 1588-3366

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

휴대폰으로 전화할 경우는 가까운 지역의 아래 번호를 이용하세요.

- 수도권 02-3451-3366    경남 051-550-3366
- 강원 0391-652-3366    전북 0652-240-3366
- 경북 053-430-3366    전남 062-250-3366
- 충청 042-480-3366    제주 064-742-3366



#### 고객상담실

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



#### PC통신

PC통신 (삼성전자 가입 포럼)  
GO SEC (유니텔, 천리안, 하이텔, 나우누리)

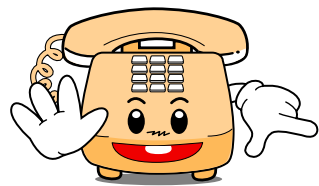


#### 인터넷 홈페이지

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



AS마크란? 사후봉사가 우수한 기업에 대해 국가기관인 국립기술품질원이 품질을 보증하는 인증마크입니다.



### 전자레인지 사용방법/설치가 궁금하세요?

# 080-202-9292 (무료)

상담시간 08:00~17:00 (월요일부터 금요일까지)

Code NO:DE68-00310A



#### 사용방법이 어려울 때면

연락 주시면 직접 성의껏 응답하여 드리겠습니다.

# 080-202-9292 (무료)

상담시간 08:00~17:00 (월요일부터 금요일까지)

이 책자의 맨 뒷장에 제품보증서가 기재되어 있습니다.

이 제품은 220V전용입니다.

이 제품은 국내(대한민국)용입니다.

전원 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.



**안전을 위해  
꼭 읽어주세요!**

## 준비편

안전을 위한 주의사항	3
사용전 준비	4
설치 방법	5
접지 방법	6
제품소개	7
사용하는 그릇 알아두기	9
랩/비닐봉지 사용 방법	10



**버튼 하나로 간편하게  
데우고, 녹이고, 요리까지...**

## 자동 조리편

커피, 한약, 물 등을 데우고 싶어요!	간단 데우기 11
밥, 찌개, 우유를 데우고 싶어요!	자동데우기 12
계란찜, 라면, 김치삼기를 만들고 싶어요!	자동 조리 13
젓병소독도 하고 냉동피자, 냉동만두를 만들고 싶어요!	생활 / 간식 14
육류, 닭류, 생선류가 꽂꽂 얼었어요!	해 동 15



**시간 조절만 하면  
이런 요리도 돼요!**

## 응용 조리편

원하는 시간을 설정하여 음식을 데우고 싶어요!	수동데우기 17
야채를 데치고 싶어요!	데 치 기 19
반찬을 만들고 싶어요!	감자조림/두부회 21 야채쌈과 쌈장 22
간식을 만들고 싶어요!	피자토스트/약식 23
콩도 불리고, 행주 소독도하고..	간단한 맛내기 24



**손질을 깨끗하게...  
고장같으세요.  
다시 한번 확인해 보세요.**

## 서비스 의뢰 전

잠금/탈취/절전기능	25
손질 및 보관방법	26
서비스 의뢰전 확인사항	27
제품 규격	27
제품보증서	28

# 안전을 위한 주의사항

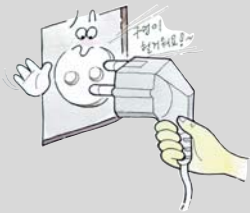
사용자의 안전과 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.  
아래의 내용을 잘 읽고 올바르게 사용해 주세요.

## 전원 관련

전원 및 설치

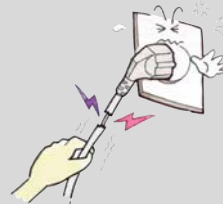
손상된 전원코드나 플러그, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



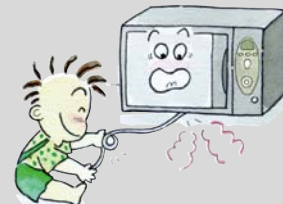
코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



## 설치할 때

기름연기, 습기, 먼지가 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳에 설치하지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



촛불, 담뱃불 등을 전자레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.

- 화재의 위험이 있습니다.

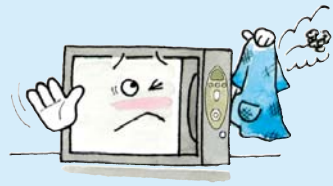


## 사용중에

사용 및 청소

절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

- 화재의 위험이 있습니다.



껍질있는 열매나 뚜껑있는 병은 반드시 흡집을 내거나 뚜껑을 열고 가열하세요.

- 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.



문에 이물질이 낀 채 사용하지 마세요.

- 제품고장의 원인이 됩니다.



## 청소할 때

전원플러그를 뺀 후 청소하고, 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알콜 등으로 닦지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



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

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



## 기타

기타

함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

- 수리할 필요가 있을 때는 서비스센터로 연락하세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.



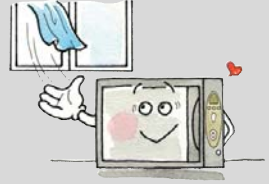
가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 전자레인지와 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

- 폭발, 화재의 위험이 있습니다.



가스가 새 때는 전자레인지나 전원플러그를 만지지 말고 즉시 환기시키세요.

- 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 위험이 있습니다.



전자레인지에서 이상한 소리, 냄새, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스센터로 연락하세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



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

- 전자레인지 내부로 들어가면 감전, 화재의 위험이 있습니다.



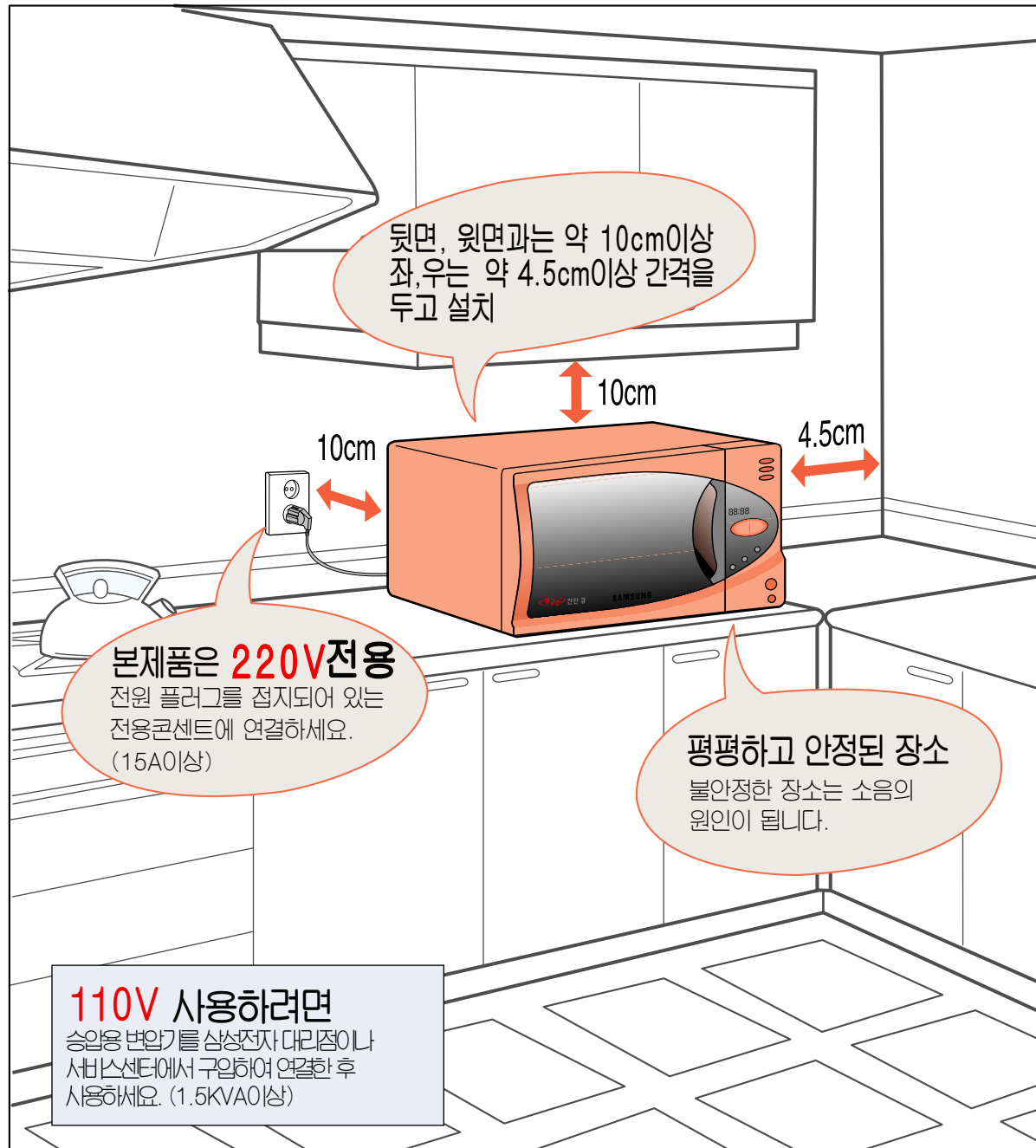
어린이가 전자레인지에 매달리지 못하도록 하세요.

- 전자레인지가 쓰러지거나 문틈에 손이 끼면 다칠 수 있습니다.



# 사용 전 준비

## 설치 방법



## 접지 방법

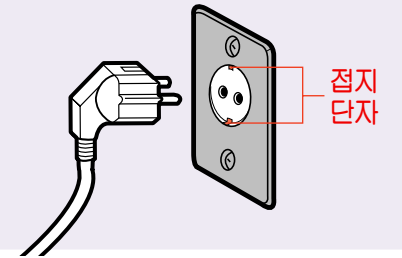


**안전을 위해 접지해 주세요.**

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

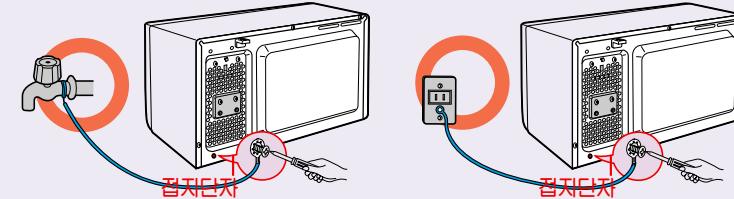
### 콘센트에 접지단자가 있는 경우

- 별도로 접지할 필요가 없습니다.



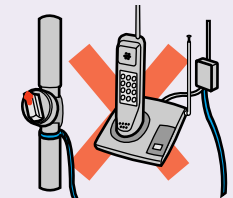
### 콘센트에 접지단자가 없는 경우

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



### 이런곳에는 접지하지 마세요.

- 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등



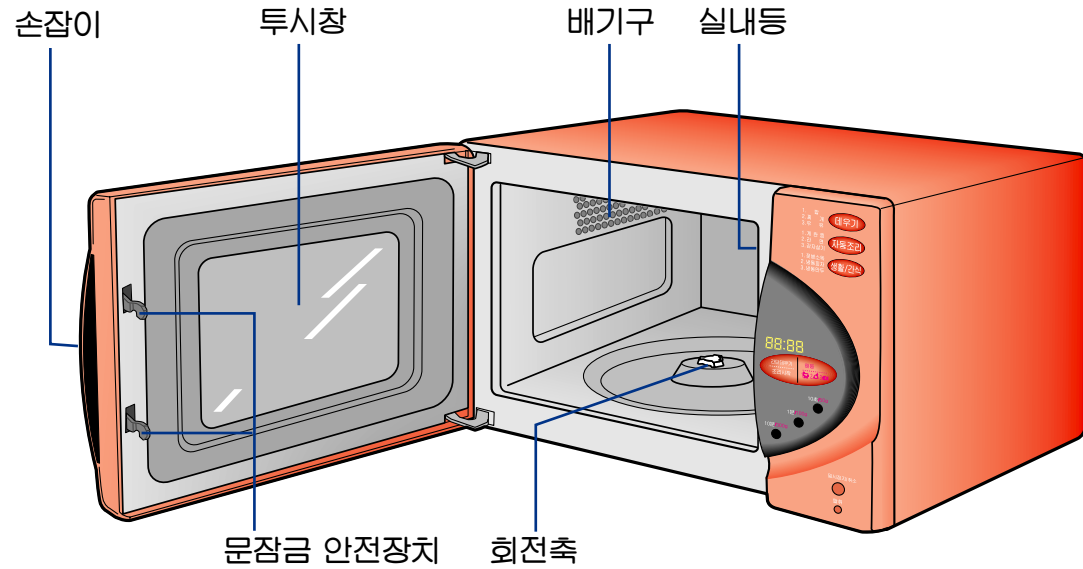
### 잠깐!

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.

# 제품소개

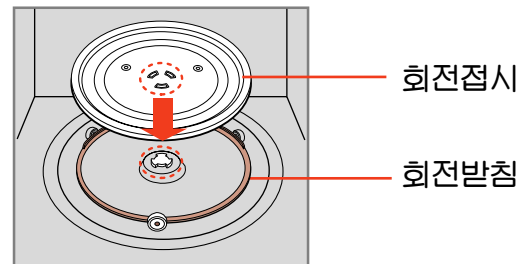


## 앞면 이름



## 부속품 설치하기

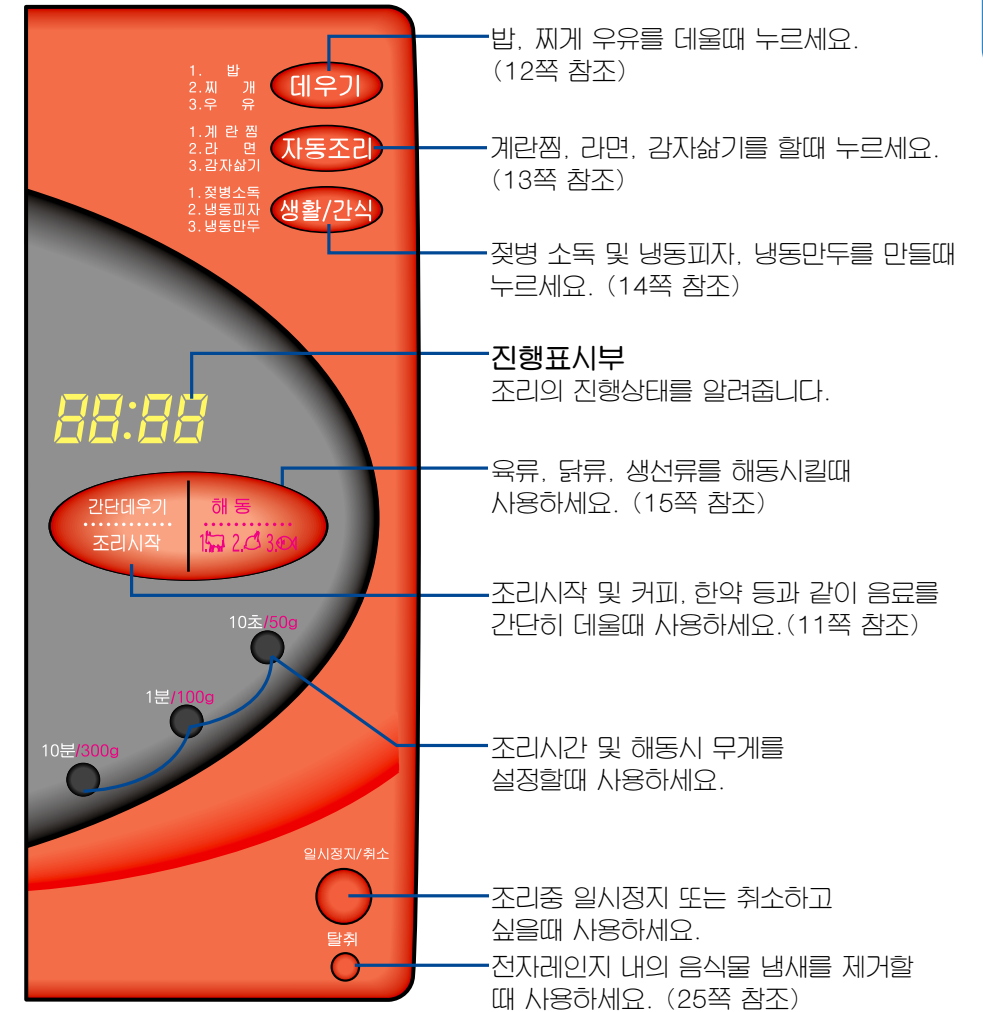
조리실 가운데 회전받침을 넣고 회전축에 잘 맞춰 회전접시를 올려 놓으세요.



## 부속품



## 버튼 소개



# 사용하는 그릇 알아두기

## 사용 가능한 그릇

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

## 주의할 그릇

※ 오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요.

일반 유리	일반 플라스틱	나무, 종이류
<p>물, 우유 등을 간단히 데울때만 사용하세요.</p> 	<p>찬 음식을 간단히 데울때만 사용하세요.</p> 	<p>물을 간단히 데울때만 사용하세요.</p> 

## 사용할 수 없는 그릇

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

**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 데칠때 사용하면 좋습니다.
- 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어 주세요.

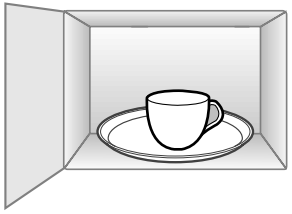
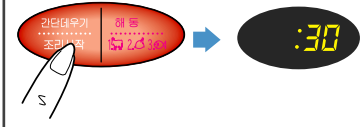
### 잠깐!

- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 알루미늄 뚜껑으로 되어 있는 컵라면등은 뚜껑을 제거한 후 랩을 씌워 조리하세요.



# 간단 데우기(커피, 물, 한약)

동작방법 예) 커피 한잔을 데우려면

<p><b>1</b> 커피를 넣은 후</p> 	<p><b>2</b> 간단데우기를 누르세요.</p> <p>• 누를 때마다 30초씩 증가 됩니다.</p> 
--	---

➔ 자동으로 조리 시작

커피 한잔 (100ml)



간단데우기 버튼을 1회 눌러 30초 선택

한약 한 봉지 (100~140ml)



간단데우기 버튼을 1회 눌러 30초 선택  
 • 봉지채로 넣지 말고 내열용기나 컵에 담아 데우세요.

물 한컵 (100~150ml)



간단데우기 버튼을 4회 눌러 2분 선택

## 조리도중 취소하려면

일시정지/취소

● 버튼을 1회 누르면 동작이 일시정지 되고 다시 누르면 취소됩니다.

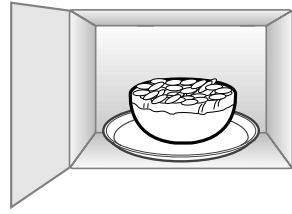



### 잠깐!

- 조리후 음식물을 꺼내지 않은 경우 1분 간격으로 부저음이 1회씩 울립니다.
- 커피, 한약, 물등을 데운후 골고루 저어 드십시오.
- 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 랩 또는 뚜껑을 씌운 후 데우세요.
- 알루미늄 호일 또는 금박, 은박으로 포장 되어 있는 음식물은 가열할 때 불꽃이 발생할 수 있으므로 내열용기에 옮겨 데우세요.

# 자동 데우기(밥, 찌개, 우유)

동작방법 예) 밥을 데우려면

<p><b>1</b> 내열용기에 밥을 담고 랩을 씌워 넣은 후</p> 	<p><b>2</b> 데우기를 1회 눌러 <b>1</b> 선택</p> 
--	--

➔ 2초후 자동으로 조리 시작

밥 한공기 (280~320g)



데우기를 1회 눌러 **1** 선택  
 • 내열용기에 랩을 씌운 후 데우세요.  
 • 밥이 딱딱한 경우 물을 뿌린후 데우세요.

찌개 한 그릇 (300~350g)



데우기를 2회 눌러 **2** 선택  
 • 내열용기에 랩을 씌운 후 데우세요.

우유 한컵 (200ml)



데우기를 3회 눌러 **3** 선택

## 자동데우기란?

- 자동 데우기는 각 음식에 따라 시간이 자동으로 조절되어 있어 버튼 하나로 쉽게 데울 수 있는 편리한 기능입니다.
- 위의 음식 외에 다른 음식들을 데울 경우에는 간단 데우기를 이용하거나 조리시간을 알맞게 설정한 후 데우세요.

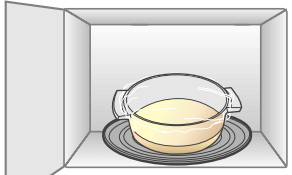



### 잠깐!

- 우유를 팩체 데울 때는 팩을 연후 데워야 터지지 않습니다.
- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.

# 자동조리(계란찜, 라면, 감자삶기)

동작방법 예) 계란찜을 조리하려면

<p><b>1</b> 준비된 계란찜 재료를 내열용기에 담고 뚜껑이나 랩을 씌워 넣은 후</p> 	<p><b>2</b> 자동조리를 1회 눌러 <b>1</b> 선택</p> 
--	---

2초후 자동으로 조리 시작

계란찜 (계란3개)



자동조리를 1회 눌러 **1** 선택

- 내열용기에 계란3개, 물 1/4컵(150ml), 소금등을 넣고 잘 섞은후 뚜껑이나 랩을 씌워 구멍을 낸 후 조리하세요.

라면 (1개)



자동조리를 2회 눌러 **2** 선택

- 라면과 스프, 물 2'1/2컵(500ml)을 같이 내열용기에 넣고 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.

감자 삶기 (중간7개, 큰것3개)



자동조리를 3회 눌러 **3** 선택

- 감자를 깨끗이 씻어 내열용기에 담아 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.

### 조리힌트

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

### 조리힌트

조리중간에 식성에 따라 파, 계란, 김치등을 넣어 조리하세요.

조리시간	1분30초 ~ 2분	3분 ~ 3분30초	5분~6분
재료			
계란	1개	2개	4개
물	1/4 컵	1/3 컵	3/4 컵

# 생활/간식(젓병소독, 냉동피자, 냉동만두)

동작방법 예) 젓병을 소독하려면

<p><b>1</b> 50ml의 물을 넣은 젓병과 젓꼭지를 넣은후</p> <p>● 젓병에는 물을 약 50ml 담고 젓꼭지는 물이 약 90ml 담긴 그릇에 넣어주세요.</p> 	<p><b>2</b> 생활/간식을 1회 눌러 <b>1</b> 선택</p> 
--	--

2초후 자동으로 시작

젓병 소독 (1~3개)



생활/간식을 1회 눌러 **1** 선택

- 소독후 젓병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내주세요.

냉동피자 (300~350g)



생활/간식을 2회 눌러 **2** 선택

- 내열점시에 랩을 씌우고 구멍을 낸 후 조리하세요.

냉동만두 (20개)



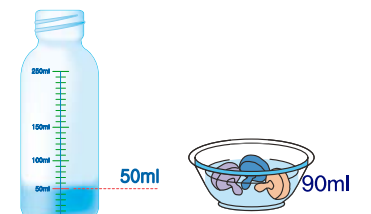
생활/간식을 3회 눌러 **3** 선택

- 냉동만두를 찬물에 살짝 담궜다 건져 내열용기에 담고 랩을 씌우고 구멍을 낸 후 조리하세요.



### 주의!

- 젓병은 빈채로 가열하지 마세요.
- 소독후 젓병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.
- 젓병 소독이 끝나고 1분 정도 지난 후 문을 열어 주세요. - 뜨거운 물이 갑자기 분출하여 화상의 위험이 있습니다.





# 해동(육류, 닭류, 생선류)

동작방법 예) 쇠고기 300g(반근)을 녹이려면

<b>1</b> 쇠고기를 넣은후	<b>2</b> 해동을 1회 눌러 <b>1</b> 선택	<b>3</b> 300g 을 1회 누름.	<b>4</b> 조리시작을 누르세요.	<b>5</b> 해동중 '삐' 소리가 6회 울리면	<b>6</b> 문을 닫고 조리시작을 누르세요.
				<ul style="list-style-type: none"> <li>•문을 열고 고기를 뒤집어 주세요.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•계속 해동됩니다.</li> </ul> 

자동조리편

## 육류



1. 해동을 1회 눌러 **1** 선택
2. 무게버튼(300g/100g/50g)을 이용해 무게 선택
3. 조리시작
  - 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

## 닭류



1. 해동을 2회 눌러 **2** 선택
2. 무게버튼(300g/100g/50g)을 이용해 무게 선택
3. 조리시작
  - 날개 등과 같이 얇은 부분은 알루미늄 호일로 싼 후 녹이면 익는 것을 방지할 수 있습니다.

## 생선류



1. 해동을 3회 눌러 **3** 선택
2. 무게버튼(300g/100g/50g)을 이용해 무게 선택
3. 조리시작
  - 생선의 가장자리 부분을 알루미늄 호일로 싼 후 녹이면 일부 익는 것을 방지할 수 있습니다.



### 잠깐!

- 해동시 설정할 수 있는 양은 50~1500g입니다.
- 해동시 적절한 시기에 부저음이 6회 울립니다. 이때 음식을 뒤집어 주면 좀더 고르게 해동됩니다. 부저음이 울릴때 뒤집어 주지 않으면 해동은 계속 진행됩니다.
- 알루미늄 호일을 써서 해동할 때 호일이 조리실 벽에 닿지 않도록 주의하세요. 불꽃이 될 수도 있습니다.

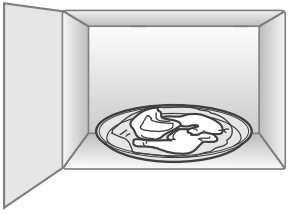
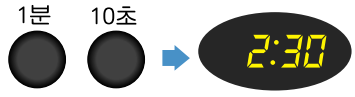
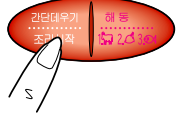


# 수동 데우기

음식의 종류나 양에 따라 알맞은 시간을 설정하여 데울 수 있습니다.



동작방법 예) 2분30초동안 데우려면

<p><b>1</b> 음식을 넣고</p> 	<p><b>2</b> 1분을 2회, 10초를 3회 누르세요.</p> 	<p><b>3</b> 조리시작을 누르면 조리가 시작됩니다.</p> 
--	---	--

치킨 (300g)



1분 을 2회, 10초 를 3회  
눌러 2분30초 설정  
● 기름종이를 씌운 후 데우세요.

카레 1인분 (300g)



1분 을 5회 눌러 5분 설정  
● 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 씌운후  
데우세요.

잡채 한접시 (500g)



1분 을 3회 눌러 3분 설정  
● 내열용기에 랩을 씌운후 구멍을 내고  
데우세요.

## 그외 음식

표를 참조하여 데우세요.

음 식 명	분 량	조리시간	조 리 방 법
밥	1공기	자동데우기 참조	용기에 랩을 씌우고 가열하세요.
	2공기	3분30초~4분	
찌 개	1인분	자동데우기 참조	
	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	컵에 뚜껑없이 가열하세요.
정 종	1잔(200ml)	40초~1분	
단 팔 죽	1인분(200g)	1분30초~2분	뚜껑을 떼어 낸 후 가열하세요.
호 박 죽	1인분(200g)	1분30초~2분	
냉동 만두	10개	2분~3분	
	20개	자동조리 참조	
냉동 감자	1접시(300g)	4분30초~5분30초	접시에 랩을 씌우고 가열하세요.
냉동 핫도그	5개	4분~5분	
냉동 조각피자	1개(100g)	2분	
냉동 식품류 (닭강정, 바베큐바, 치킨바 등)	1인분(200g)	3분30초~4분30초	

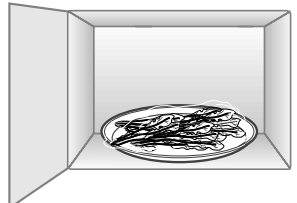




### 잠깐!

● 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.

# 데치기

동작방법 예) 시금치 300g을 3분간 데치려면

<p><b>1</b> 씻은 후 랩을 씌워 회전접시위에 놓은 후</p> 	<p><b>2</b> 1분을 3회 누르세요.</p> 	<p><b>3</b> 조리시작을 누르면 조리가 시작됩니다.</p> 
--	--	---

시금치 (300g)



**1분** 을 3회 눌러 3분 설정  
 ● 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 회전접시위에 놓고 데치세요.

쪽파 (300g)



**1분** 을 3회, **10초** 를 3회 눌러 3분 30초 설정  
 ● 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 회전접시위에 놓고 데치세요.

미나리 (300g)



**1분** 을 4회, **10초** 를 3회 눌러 4분 30초 설정  
 ● 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 회전접시위에 놓고 데치세요.

## 그외 음식

표를 참조하여 데치세요.

음 식 명	분 량	조리시간	랩사용	조리 방법
가 지	300g	3분~3분30초		반으로 갈라서 데친다.
시 금 치	300g	2분40초~3분		앞과 줄기를 엇갈려 놓고 데친다.
취 나 물	300g	3분~3분30초		
숙 갓	300g	2분40초~3분		앞과 줄기를 엇갈려 놓고 데친다.
깻 잎	300g	3분~3분30초		
콩 나 물	300g	4분~4분30초		머리부분을 엇갈려 놓고 데친다.
숙 주	300g	4분30초~5분		
쪽 파	300g	3분~3분30초		머리와 앞부분을 엇갈려 놓고 데친다.
양 배 추	350g	7분		날장으로 떼어서 데친다.
미 나 리	300g	4분30초~5분		
호 박	300g	3분~4분		반자르거나 둥근썰기 등 알맞은 크기로 잘라서 익힌다.
단 호 박	500g	8분~10분		
당 근	300g	3분~4분		둥글썰기하여 익힌다.
느타리버섯	300g	2분30초~3분30초		
완 두 콩	300g	2분30초~3분30초		
브로콜리	300g	5분~6분		적당한 크기로 떼어 데친다.
컬리플라워	300g	5분~6분		
호 박 잎	300g	2분30초~3분		
비듬나물	300g	2분30초~3분		
고 구 마	800g (4~6개)	12분~15분	×	내열용기에 담아 익히면 고르게 익는다.
감 자	800g (4~6개)	14분~15분	×	



### 잠깐!

● 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.

# 감자조림/두부회



## 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 어슷썰기한다.
- 3 내열용기에 감자, 쇠고기, 풋고추를 담고 양념장을 넣은 다음 잘 버무려 랩이나 뚜껑을 덮고 10분버튼과 1분버튼을 사용하여 10~12분을 설정한 후 조리시작을 누른다. 조리후 섞어주고 1분버튼을 눌러 7~8분을 설정한 후 조리시작을 누른다.

## 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 낸다. 1분버튼을 눌러 3~5분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
- 2 오이와 당근은 3cm길이를 곱게 채썰고 고추는 동글게 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



### 재료

양배추 600g, 호박잎 100g, 깻잎 50g, 풋배추 400g

### 만드는 방법

- 1 양배추는 깨끗이 씻은 후 밑동의 뿌리쪽을 도려내고 랩으로 동글게 싸서 내열접시에 담아 놓고 1분버튼을 눌러 7~9분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
- 2 풋배추는 한잎씩 떼어 줄기와 잎을 엇갈리게 놓고 랩으로 싸서 넣은 후 1분버튼을 눌러 5분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
- 3 호박잎은 내열접시에 담고 랩을 씌워 1분버튼을 눌러 2~3분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
- 4 조리후 냉수에 행구어 물기를 짰 후 편다. 깻잎도 같은 방법으로 1분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
- 5 한잎씩 떼어서 접시에 담아낸다.

## 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 1분버튼을 눌러 2분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
  - 2 1의 쇠고기를 키친페이퍼로 눌러 수분과 기름을 흡수시킨다.
  - 3 고추장에 2의 고기와 양념을 모두 넣고 랩을 씌워 구멍을 낸 후 1분버튼을 눌러 3분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
- **쌈된장**
  - 1 멸치를 다듬어서 잘게 썰어 물을 조금 부어 불린다.
  - 2 파, 마늘, 고추를 곱게 다진다.
  - 3 된장에 고추장을 섞고 1의 불린 멸치와 2의 양념을 섞어 내열용기에 넣어 5분을 설정한 후 조리시작을 누른다. 조리후 섞어준다.

**조리힌트** 조리 중간에 한번 고루 섞어준다.

# 피자토스트/약식

## 피자토스트



### 재료

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

### 만드는 방법

- 1 프랑크소세지는 얇고 둥글게 썰고 양송이버섯은 깨끗이 손질하여 모양대로 0.2cm두께로 썰어 준비한다.
- 2 양파는 다지고 토마토케첩, 다진마늘, 소금, 후추를 섞어 1분버튼을 눌러 2분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
- 3 내열접시에 식빵을 놓고 그 위에 2의 소스를 고르게 바르고 1의 재료를 고르게 배열하여 1분버튼을 눌러 3~4분을 설정한 후 조리시작을 누른다.

## 약식



### 재료

참쌀 2컵, 밥 20개, 대추 15개, 잣 1/2컵, 간장 2큰술, 참기름 2큰술, 계피가루 1작은술, 소금 1/4작은술, 후추 약간, 소스(황설탕 2/3컵, 물 3큰술)

### 만드는 방법

- 1 밥을 섞어 지은 찰밥을 준비한다.
- 2 대추는 씨를 발라 2~3조각으로 썰어 놓는다. 잣은 깨끗이 다듬어 놓는다.
- 3 황설탕과 물을 잘 섞어 1분버튼을 눌러 1분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
- 4 준비한 찰쌀밥에 3에서 준비한 소스와 잣, 대추, 계피가루, 후추, 간장, 참기름 등을 넣고 고루 섞어 뚜껑을 연 상태에서 1분버튼과 10분버튼을 사용하여 8~10분을 설정한 후 조리시작을 누른다.

# 간단한 맛내기

## 버터 녹이기



### 만드는 방법

- 1 버터 1숟가락을 내열그릇에 담아 20~30초를 설정한 후 조리시작을 누른다.

## 행주 소독



### 만드는 방법

- 1 젖은 행주에 세제 1~2방울 떨어뜨린 후 행주를 비벼서 비닐봉투에 넣고 3분을 설정한 후 조리시작을 누른다.
  - 비닐봉투가 부풀어 오르지 않도록 구멍을 2~3개 정도 뚫어 주세요.

## 미역 색내기



### 만드는 방법

- 1 100g 정도의 불린 미역에 물 2컵을 넣고 3분~3분30초를 설정한 후 조리시작을 누른다.

## 콩 불리기



### 만드는 방법

- 1 4인분 정도의 콩(1/2컵)에 물 한 컵을 넣고 6~9분을 설정한 후 조리시작을 누른다.

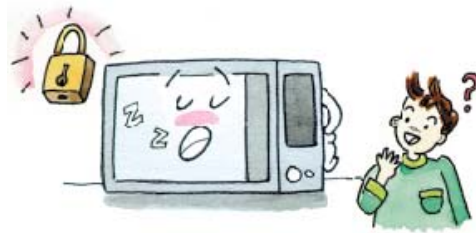
## 표고 버섯 불리기



### 만드는 방법

- 1 마른 표고버섯 3장당 물 한컵 정도를 넣고 3~4분을 설정한 후 조리시작을 누른다.

# 잠금/탈취/절전기능



# 손질 및 보관방법

제품을 항상 깨끗이 손질하면 고장없이 오래 사용할 수 있습니다.  
청소 및 손질시 감전의 위험이 있으니 전원플러그를 반드시 뽑아 주세요.

## 전기를 절약하는 절전기능

문을 열어놓고 오랫동안 방치할때 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.

- 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분후에 자동으로 실내등이 소등됩니다. 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.

## 마음대로 동작을 못하게 하는 방법(잠금기능)

어린이가 마음대로 버튼을 눌러 일으킬 수 있는 고장등을 방지할 수 있도록 하는 기능입니다.

### 버튼을 잠그는 방법 (정지상태에서 가능)

- 일시정지/취소 **○** 와 탈취 **○** 를 동시에 3초이상 누르세요.
- 부저음이 울리면서 **L** 이 표시되고 모든 버튼이 동작되지 않습니다.

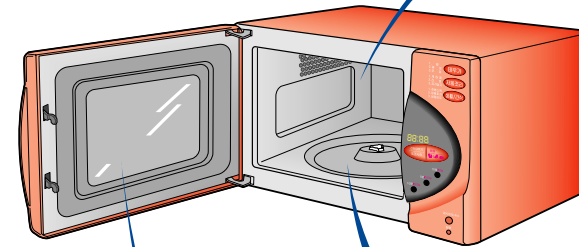
### 잠금 해제 방법

- 일시정지/취소 **○** 와 탈취 **○** 를 동시에 3초이상 누르세요.
- 부저음이 울리면서 'L' 표시가 사라지고 모든 버튼이 동작됩니다.

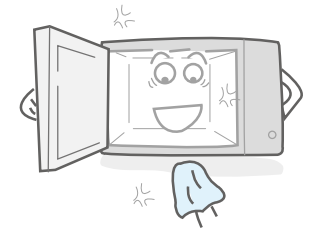
## 조리실 냄새를 없애는 방법(탈취기능)

조리후 조리실에 남아있는 냄새를 제거하는 기능입니다.

- 탈취 **○** 를 누르세요.
- 5분동안 탈취기능이 동작됩니다.
  - 탈취기능을 사용한 후에도 냄새가 나는 경우에는 레몬을 몇조각 넣어서 다시 탈취버튼을 눌러 주면 냄새가 완전히 없어집니다.
- 시간을 추가로 선택하려면 **○** 을 누르세요. (30초씩 15분까지 추가 가능)
- 전자레인지 동작되지 않고 공기순환팬만 작동하여 전자레인지 내부의 냄새를 없애줍니다.



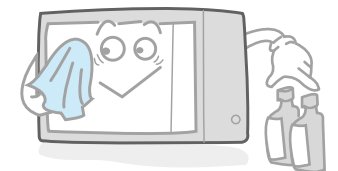
내부 청소시에는 젖은 행주나 중성세제를 묻힌 행주로 깨끗이 닦아 주세요.



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



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





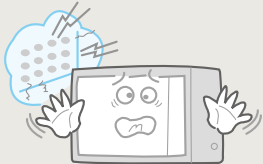

### 잠깐!

- 청소할 때는 벤젠, 신나, 금속 수세미 등을 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 손상될 우려가 있습니다.



# 서비스 의뢰전 확인사항



이럴 땐	이렇게 하세요.
회전접시가 회전하지 않거나 회전이 고르지 않아요. 	<ul style="list-style-type: none"> <li>회전받침이나 회전접시가 잘 놓여져 있는지 확인하세요.</li> <li>식품이나 용기가 내부의 벽에 닿아 있는지 확인하세요.</li> <li>조리실 바닥의 음식 찌꺼기를 깨끗이 닦아주세요.</li> </ul>
동작시 불꽃이 생겨요. 	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리실 벽에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았는지 확인하세요.</li> <li>금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았는지 확인하세요.</li> </ul>
실내등의 밝기나 동작소리가 일정하지 않아요. 	<ul style="list-style-type: none"> <li>출력변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.</li> <li>해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환 됩니다.</li> </ul>
전자레인지 내부에 연기나 악취가 나요. 	<ul style="list-style-type: none"> <li>내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 붙어 있지는 않은지 확인하세요.</li> <li>조리중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아닙니다.</li> </ul>

제품규격			
정격전압	220V 60HZ	고주파 출력	800W
소비전력	1150W	발진주파수	2450MHz
중량	14.5Kg		
외형치수(mm)	외형 : 폭 489× 높이 275× 깊이 368		
	조리실 : 폭 306× 높이 189× 깊이 322		

# 제품보증서

제품명	전자레인지	모델명	
구입일	년 월 일	SERIAL NO.	
구입대리점		판매금액	

전자레인지의 제품보증기간은 1년  
핵심부품(마그네트론) 보증기간은 3년입니다.

## 서비스에 대하여

- 저희 삼성전자에서는 품목별 소비자피해 보상규정에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
- 제품 고장발생시 구입대리점으로 연락하세요. (대리점 이용이 안될 경우 서비스센터로 연락바랍니다.)
- 보상여부 및 내용 통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결해 드립니다.
- 전자레인지의 부품보유년한은 8년입니다.

## 무료서비스

구입 후 1년(제품 보증기간) 이내에 제품이 고장날 경우에만 무료서비스를 받을 수 있습니다.  
\*일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

소비자 피해유형	보상내용	
	보증기간이내	보증기간이후
구입 후 10일 이내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 하자로 중요한 수리를 요할때	교환 또는 환불	
구입 후 1개월 이내에 정상적인 사용상태에서 성능, 기능상의 이상 발생시	제품교환	
수리 가능	동일 하자로 3회까지 고장 발생시 동일 하자로 4회째 고장 발생시	무료수리 제품교환 또는 환불 유료수리 유료수리
수리 불가능	수리용 부품이 있으나 수리 불가능시 (부품보유기간 이내) 수리용 부품이 없어 수리 불가능시 (부품보유기간 이내)	제품교환 또는 환불 제품교환 또는 환불 정액 감가 상각 후 교환 정액 감가 상각 금액에 10% 가산하여 환불

## 유료서비스

### ① 고장이 아닌 경우

고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어 주세요. (수리가 불가능한 경우 별도 기준에 준함)

<ul style="list-style-type: none"> <li>제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시</li> <li>오부안테나 및 유선신호 관련 서비스 요청시</li> <li>판매점에서 제품을 부실하게 설치해 주어 재설치시</li> <li>제품 내부에 들어간 먼지 세척 및 이물 제거시</li> </ul>	2회부터 유료
<ul style="list-style-type: none"> <li>제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 부실시</li> <li>구입시 판매조건이 고객이 설치하게 된 제품의 재설치 요청시</li> <li>소비자 설치 미숙으로 재설치시</li> <li>네트워크 및 타사 프로그램 사용설명서</li> </ul>	1회 무료
<ul style="list-style-type: none"> <li>제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 부실시</li> <li>구입시 판매조건이 고객이 설치하게 된 제품의 재설치 요청시</li> <li>소비자 설치 미숙으로 재설치시</li> <li>네트워크 및 타사 프로그램 사용설명서</li> </ul>	1회부터 유료

### ② 소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급 부주의 또는 함부로 수리, 개조하여 고장 발생시
- 삼성전자 대리점이나 서비스센터 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장 발생시 (예) 110V 제품을 220V 전원에 사용한 경우
- 설치 후 이동시 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 삼성전자에서 미지정된 소모품이나 옵션품 사용으로 고장 발생시

### ③ 그 밖의 경우

- 천재지변(화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리, 황광등, 헤드, 진동자, 램프류, 필터류, 토너, 드럼, 리본 등)



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

