

전자레인지 사용설명서

imagine the possibilities

삼성전자 전자레인지를 구입해 주셔서
감사합니다. 아래 웹 사이트에 제품을
등록해 주세요.

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

제품의 특징점

- **고급스러운 디자인**

외부 재질을 스테인레스(STSS)로 만들어 주방에 고급스러움을 더합니다. 다른 주방 제품들과 완벽하게 어울리는 디자인으로 조화로운 주방 분위기를 선사해 드립니다.

- **맞춤식 컨트롤 배기 시스템**

덕트 위치에 따라 배기 방향을 설정할 수 있습니다. 선택한 조리에 따라 High(고속), Low(저속), Off(꺼짐) 중에서 배기 능력을 선택할 수도 있습니다.

- **원터치 즉석 조리**

원터치 조리로 시간을 절약할 수 있으며, 자주 사용하는 옵션으로 구성된 다양한 즉석 조리 옵션으로 편리하게 조리를 시작할 수 있습니다. 또한, 이 후드 겸용 (OTR) 전자레인지는 다양한 음식물에 적합한 최적의 조리 설정으로 고객 만족을 보장해 드립니다.

- **쿡탑 조명**

쿡탑 조명과 On(켜짐)/Night(야간)/Off(꺼짐) 등 전자레인지 조명 레벨 제어로 밝은 조리 환경을 체험하세요.

- **Sensor Cooking(센서 조리) 기능**

요리하는 방법을 모르신다구요? 삼성의 새 OTR 센서 기술이 항상 완벽한 요리를 보장하는 사전 설정 기능을 지원해 드립니다. 요리 메뉴를 선택하기만 하면, 멋진 요리에 놀라게 되실 겁니다.

- **VFD 표시부**












유익한 정보를 알려주는 VFD(진공 형광 표시부) 덕분에, 구입하신 OTR의 모든 기능을 쉽게 이용하실 수 있습니다.

주요 안전 지시사항

이 설명서 전반에 걸쳐 경고 및 주의 표시가 나옵니다. 이러한 경고, 주의, 주요 안전 지시사항이 발생할 수 있는 모든 조건과 상황을 포괄하는 것은 아닙니다.

구입하신 전자레인지의 설치, 유지 관리, 작동할 때 상식에 따라 주의와 조심을 기울이는 것은 사용자의 몫입니다. 삼성전자는 부적절한 사용으로 인한 손상에 대해 책임을 지지 않습니다.

이 설명서에 사용된 아이콘과 기호의 의미:

	경고: 심각한 부상 또는 사망으로 이어질 수 있는 위험 요소나 위험한 행동.
	주의: 경미한 부상 또는 재산 피해로 이어질 수 있는 위험 요소나 위험한 행동.
	시도하거나 사용하지 마세요.
	수리하지 마세요.
	만지지 마세요.
	주의하세요.
	지시를 정확하게 따르세요.
	벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑으세요.
	반드시 제품을 접지하여 감전을 예방하세요.
	서비스 센터에 지원을 요청하세요.
	참고

과도한 마이크로파 에너지에 노출될 가능성을 피하기 위한 주의사항:

- 이 전자레인지의 문을 열지 마세요. 문을 열어 둔 채로 작동하면 유해한 마이크로파 에너지에 노출될 수 있습니다. 문열림 안전장치가 고장나거나 변형되지 않게 하세요.


전자레인지 앞면과 문 사이에 아무 물건도 넣지 말고, 문 패킹 표면에 오물이나 세제 찌꺼기가 남지 않게 하세요.

이 지시사항을 꼭 지키세요.

주요 안전 지시사항

손상된 전자레인지의 작동하지 마세요. 전자레인지 문을 제대로 닫는 것과 전자레인지의 다음 부분이 손상되었는지 확인하는 것은 특히 중요합니다.


- 문(휘거나 패였는지)
- 힌지와 걸쇠(파손되거나 느슨한지)
- 문 패킹 및 패킹 표면

 적합한 유자격 서비스 전문가가 아닌 다른 사람이 이 전자레인지를 정비하거나 수리해서는 안 됩니다.

주요 안전 지시사항

모든 전기 제품을 사용할 때에는 다음과 같은 기본적인 안전 주의사항을 따라야 합니다.

경고

 전자레인지를 사용할 때 안전 주의사항을 항상 준수하세요. 전자레인지를 직접 수리하려 하지 마세요. 위험한 전압이 내부에 있습니다. 전자레인지를 수리해야 하는 경우에는 1-800-SAMSUNG(7267864)으로 전화해서 가까운 공식 서비스 센터에 문의하세요.

연소, 감전, 화재, 부상, 과도한 마이크로파 에너지의 노출을 막으려면 다음 사항을 지키세요.

 모든 안전 지시사항을 읽고 제품을 사용하세요.

3페이지에 나온 “과도한 마이크로파 에너지에 노출될 가능성을 피하기 위한 주의사항” 을 읽고 준수하세요.

이 제품은 반드시 접지하여 사용해야 합니다. 제대로 접지된 콘센트에만 연결하세요. 이 설명서 7페이지의 “주요 접지 지시사항” 을 참조하세요.

제공된 설치 지시사항을 준수하는 방식으로만 이 제품을 설치하거나 배치하세요.

이 설명서에 나온 원래 용도로만 이 제품을 사용하세요. 부식성 화학물이나 증기를 이 제품에 사용하지 마세요. 이러한 종류의 전자레인지는 음식을 데우거나, 조리하거나, 건조하도록 설계되었으며, 산업용이나 연구용으로 제작된 것이 아닙니다.

어린이가 제품을 사용할 때에는 면밀한 감독이 필요합니다.

전자레인지 내부를 청결하게 유지하세요. 음식 찌꺼기나 음식에서 튀 기름이 전자레인지 벽이나 바닥에 들러붙으면, 도장이 손상되며 전자레인지 성능의 효율성이 저하될 수 있습니다.

전원 코드는 열원에서 떨어진 곳에 놓으세요.

이 지시사항을 꼭 지키세요.

문과 전자레인지 표면을 청소할 때에는 순한 비연마성 비누나 세제만을 스폰지나 부드러운 천에 묻혀 사용하세요.

유아식품은 뚜껑을 열고 데우세요. 유아식품을 데운 다음에는 잘 저어서 맛을 보며 온도를 확인한 후 아기에게 먹이세요.

이 후드 겸용 전자레인지는 36인치보다 폭이 좁은 렌지 위에서 사용하도록 설계되었습니다. 가스 및 전기 조리 기구 위에 설치할 수 있습니다.

- ❗ 물, 커피, 차와 같은 액체는 끓는 것처럼 보이지 않으면서 끓는 점을 넘어 가열될 수 있습니다. 전자레인지에서 용기를 꺼낼 때 거품이나 끓는 기포가 항상 보이는 것은 아닙니다. 이 때문에 숟가락이나 다른 조리용구를 용기 안쪽 액체에 넣어 저을 때 매우 뜨거워진 액체가 갑자기 끓어 넘치는 현상이 나타날 수 있습니다.

용기 덮개를 열 때는 손이나 얼굴로 증기가 향하지 않도록 조심하세요.

이 전자레인지로 달걀을 껍질 채 조리하거나 밀봉한 용기에 담은 음식 등을 데우면 폭발할 수 있습니다.

- ⊠ 전원 코드나 플러그가 파손되었거나, 제품이 제대로 작동하지 않거나, 제품이 손상된 경우에는 제품을 작동하지 마세요.

이 제품의 어떠한 개방부도 막거나 차단하지 마세요.

제품을 실외에 보관하지 마세요. 주방 싱크대 옆, 축축한 지하실, 수영장 옆 등과 같이 물기 곁에서 제품을 사용하지 마세요.

전원 코드나 플러그를 물에 담그지 마세요.

탁자나 조리대 끝 부분에 전원 코드를 걸어두지 마세요.

전자레인지를 예열하거나 조리실을 비운 상태에서 작동하지 마세요.

전자레인지 바닥에 있는 회전접시를 빼고 조리하지 마세요. 회전접시가 제자리에 없으면 제대로 조리할 수 없습니다.

입구가 좁은 병에 넣고 열린 음료를 해동하지 마세요. 용기가 깨질 수 있습니다.

그릇과 용기가 뜨거워질 수 있습니다. 조심해서 취급하세요.

싱크대 위에 올려놓지 마세요.

제품이 작동 중일 때에는 제품 위쪽에 어떤 물건도 직접 올려 놓지 마세요.

- ⊠ 이 제품은 유자격 서비스 전문가만 서비스해야 합니다. 시험, 수리, 정비에 대한 내용은 가까운 공식 서비스 센터에 문의하세요.

이 지시사항을 꼭 지키세요.

주요 안전 지시사항

전자레인지 내부의 화재 위험을 줄이려면:

- 비닐 조리 주머니를 전자레인지에 넣기 전에 주머니를 묶은 철제 끈을 풀어주세요.
- 전자레인지 조리실에 물건을 보관하지 마세요. 전자레인지를 사용하지 않을 때 종이 제품, 조리 용구, 음식 등을 넣어두지 마세요.

필요 이상으로 조리하지 마세요. 종이, 플라스틱, 기타 가연성 소재를 안에 넣었을 때는 전자레인지를 잘 지켜보세요.
- 전자레인지에 넣은 재료에서 불꽃이 발생하면, 전자레인지 문을 닫은 상태에서 전원을 끈 다음, 전원 코드를 분리하거나 퓨즈 또는 회로 차단기를 차단하세요. 문을 열어 두면 화재가 퍼질 수 있습니다.

인체 부상의 위험을 줄이려면:

- 액체를 데울 때는 데우기 전과 중간쯤 데웠을 때 잘 저어주세요.

데우기가 끝나면 용기를 전자레인지 안에 잠시 그대로 두었다가 용기를 꺼내세요.
- 옆면이 수직이며 입구가 좁은 용기는 사용하지 마세요.




필요 이상으로 액체를 데우지 마세요.
- 손가락이나 다른 조리용구를 용기에 넣을 때는 각별히 주의하세요.

이 지시사항을 꼭 지켜세요.




주요 접지 지시사항

- 이 제품은 반드시 접지하여 사용해야 합니다. 접지를 해주면, 단락이 발생할 때 전류가 빠져나갈 전선 통로를 제공하여 감전 위험을 줄일 수 있습니다. 이 제품에는 접지선과 접지 플러그가 포함된 전원 코드가 달려 있습니다. 이 플러그는 올바르게 설치 및 접지한 콘센트에 연결해야 합니다. 표준 115~120V, 60Hz의 올바르게 접지된 콘센트에 3꼭지 전원 코드를 꽂으세요. 이 전자레인지가 이 회로에서 사용하는 유일한 기기여야 합니다.

경고

-  주의 접지 플러그를 잘못 사용하면 감전 위험을 초래할 수 있습니다. 접지 지시사항을 이해하지 못했거나 제품이 제대로 접지되어 있는지 확인할 수 없는 경우에는 유자격 전기기사 또는 서비스 전문가에게 문의하세요.
-  이 제품에 연장 코드를 사용하지 마세요. 전원 코드가 너무 짧으면, 유자격 전기기사 또는 서비스 기술자에게 의뢰하여 제품 주변에 콘센트를 설치하세요.
어떠한 상황에서도 전원 코드의 세 번째(접지) 꼭지를 잘라내거나 제거하지 마세요.
-  15A 전용 회로에만 전자레인지를 연결하세요.

배기 팬

-  팬은 특정 상황에서 자동으로 작동합니다. 배기 팬이 돌아가는 상태에서 조리할 때 실수로 불이 나거나 퍼지지 않게 조심하세요.
전자레인지 아래 표면 장치에서 기름 때문에 불이 나면, 뚜껑, 알루미늄 쿠키 시트, 평평한 선반으로 불이 붙은 접시를 완전히 덮어 불을 끄세요.
배기 후드를 자주 청소하세요. 배기 후드에 기름 때가 쌓이면 안 됩니다.
후드 아래에서 음식에 불이 붙으면 팬을 켜세요.
-  배기 후드 필터는 조심해서 청소하세요. 알칼리성 전자레인지 세척제와 같은 부식성 세제는 필터를 손상시킬 수 있습니다.
-  고열로 설정한 상태에서 전자레인지 아래 표면 장치를 그냥 두지 마세요. 필요 이상으로 가열하면 연기가 나고, 기름기가 지나치게 가열되면 불이 붙으며, 전자레인지 배기 팬이 작동 중이면 불길 퍼질 수 있습니다. 자동 팬 작동을 최소화하려면, 적절한 크기의 그릇을 사용하고 필요할 때만 표면 장치에서 고열을 사용하세요.

이 지시사항을 꼭 지키세요.

목차

새 전자레인지 설치하기

10

- 10 구성품 확인하기
- 11 보증 및 서비스 정보
- 11 전자레인지 설치하기
- 12 조작부 확인하기
- 14 시간 설정하기

전자레인지 사용하기

15

- 15 Kitchen Timer(주방 타이머) 버튼 사용하기
- 15 One Minute+(1분+) 버튼 사용하기
- 15 More/Less(증가/감소) 버튼 사용하기
- 15 Vent Hi/Lo/Off(배기 고속/저속/꺼짐) 버튼 사용하기
- 15 Light On/night/Off(조명 켜짐/야간/꺼짐) 버튼 사용하기
- 16 Turntable On/Off(회전접시 켜짐/꺼짐) 버튼 사용하기
- 16 석쇠 사용하기
- 17 Sensor Cook(센서 조리) 버튼 사용하기
- 18 Auto Defrost(자동 해동) 버튼 사용하기
- 20 Sensor Reheat(센서 재가열) 버튼 사용하기
- 21 Custom Cook(맞춤 조리) 버튼 사용하기
- 21 Handy Helper(간편도우미) 버튼 사용하기
- 22 Kids Meals(아동요리) 버튼 사용하기
- 23 Snack Bar(스낵바) 버튼 사용하기
- 24 전자레인지 조리 시간 및 가열 수준

사용 가능한 그릇 안내

26

- 26 전자레인지에서 사용 가능한 그릇

조리 안내

28

- 28 마이크로파

전자레인지 청소 및 유지 관리

31

- 31 외부 청소하기
- 31 내부 청소하기
- 31 문과 문 패킹 청소하기
- 31 회전접시와 롤러 가이드 링 청소하기
- 32 쿡탑 필터 청소하기
- 32 전자레인지 보관 및 수리하기
- 33 쿡탑/조명 교체하기
- 33 전자레인지 조명 교체하기
- 34 후드 필터 교체하기

문제 해결

35

- 35 전자레인지가 이상할 때 확인하세요...

부록

36

- 36 사양

보증서

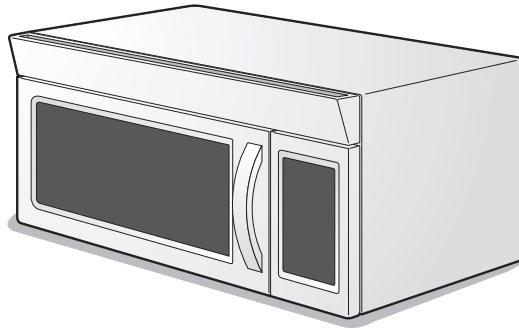
37

새 전자레인지 설치하기

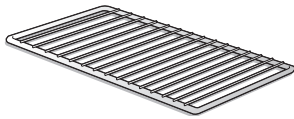
구입하신 전자레인지가 제대로 작동하도록 이 지시사항을 확실히 따라야 합니다.

구성품 확인하기

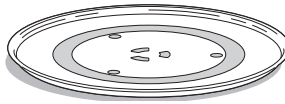
전자레인지 포장을 조심스럽게 풀어, 아래 그림과 같은 구성품을 모두 받았는지 확인하세요. 출고 중에 전자레인지가 파손되었거나 구성품이 전부 들어 있지 않은 경우에는 삼성전자 서비스 센터에 문의해 주세요. (11페이지 "보증 및 서비스 정보"를 참조하세요.)



전자레인지



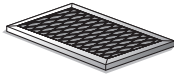
석쇠
DE75-00032A



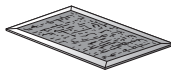
회전접시
DE74-20016A



롤러 가이드 링
DE92-90495A



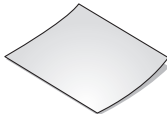
후드 필터
DE63-00367A



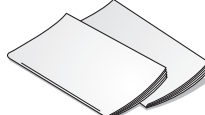
쿡탑 필터
DE63-00196B



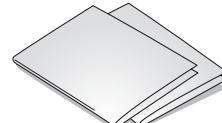
설치 키트
DE68-90505E



등록 카드
6801-001581



설명서
(사용설명서 DE68-00355C 및
설치 안내서 DE68-00357Q)



템플릿
(상단 DE68-01682H 및
벽면 DE68-02230P)

보증 및 서비스 정보

더 나은 서비스를 제공해 드릴 수 있도록 동봉된 등록 카드를 작성하여 우편으로 신속하게 발송해 주세요. 등록 카드가 없으면 삼성전자에 문의하실 수 있습니다.

전화 1-800-SAMSUNG(726-7864) 또는 온라인 www.samsung.com/global/register에서도 등록하실 수 있습니다.

삼성전자에 문의하실 때는 보통 제품 뒤쪽이나 바닥에 있는 고유 모델 및 일련 번호 정보를 제공해 주세요. 다른 요청 정보와 함께 이 번호를 아래에 기록해 두세요. 도난 또는 분실 시, 제품 구매 확인을 위한 영구 기록으로 사용할 수 있도록 안전한 곳에 이 정보를 보관하세요. 보증 서비스가 필요할 때 구매의 증거로 사용할 판매 영수증 사본도 잘 보관하세요.

모델 번호

일련 번호

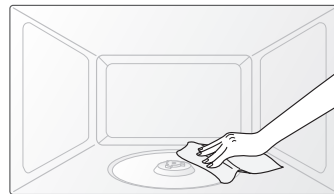
구매 날짜

구매처

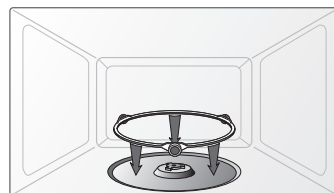
보증 서비스는 삼성 공식 서비스 센터에서만 실시할 수 있습니다. 보증 서비스가 필요한 경우에는 삼성전자 공식 서비스 센터에 판매 영수증 사본과 함께 위 정보를 제공해 주세요. 서비스 지원과 가까운 서비스 센터 위치를 확인하려면 **1-800-SAMSUNG(7267864)**에 문의하세요.

전자레인지 설치하기

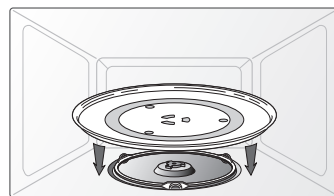
1. 문 오른쪽에 있는 손잡이를 당겨 문을 여세요.
2. 젖은 천으로 전자레인지 안쪽을 닦으세요.



3. 전자레인지 가운데 홈 부분에 롤러 가이드 링을 설치하세요.

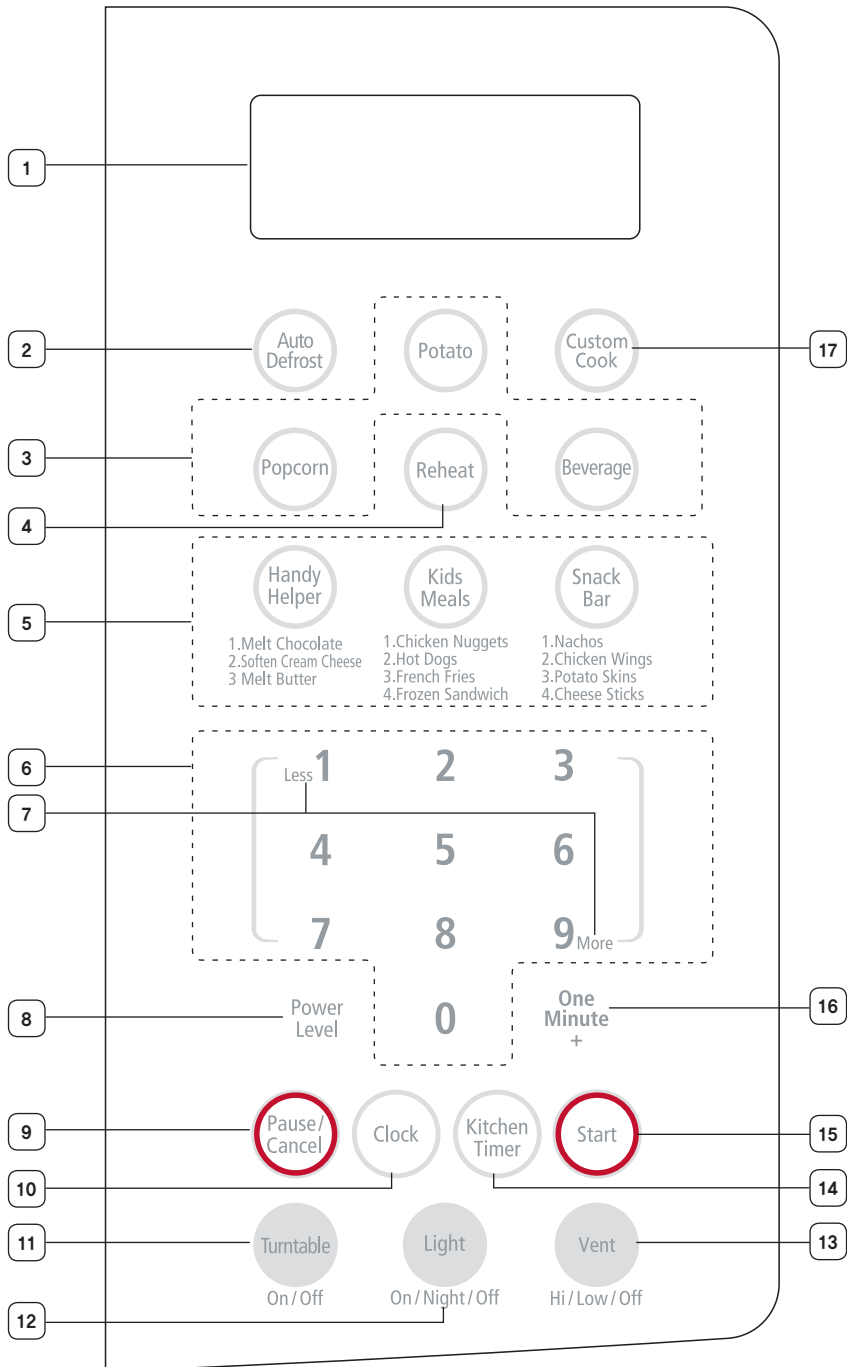


4. 롤러 가이드 링의 중앙부에 회전접시를 안전하게 놓으세요.



새 전자레인지 설치하기

조작부 확인하기



1 표시부	전자레인지 사용하지 않을 때에는 표시부에 시간이 표시되며, 선택한 조리 시간 설정과 조리 기능도 표시됩니다.
2 AUTO DEFROST (자동 해동) 버튼	무게에 따라 적절하게 음식을 해동할 때 사용하는 버튼입니다.
3 SENSOR COOK (센서 조리) 버튼	사전 설정 조리 코스를 선택할 때 사용하는 버튼입니다.
4 SENSOR REHEAT (센서 재가열) 버튼	저녁 식사, 캐서롤 요리, 파스타 등을 다시 데울 때 사용하는 버튼입니다.
5 HANDY HELPER (간편도우미), KIDS MEALS (아동요리), SNACK BAR(스낵바) 버튼	특정 음식을 조리할 때 이 버튼을 누르세요. 음식 종류는 버튼 아래 나와 있습니다.
6 숫자 버튼	조리 시간 입력, 가열 수준, 수량, 무게 등을 입력할 때 숫자 버튼을 사용하세요.
7 MORE/LESS (증가/감소) 버튼	조리를 시작한 후 More/Less(증가/감소) 버튼을 누르면, 미리 설정한 조리 시간을 조절할 수 있습니다.
8 POWER LEVEL (가열 수준) 버튼	조리 가열 수준을 선택할 때 이 버튼을 누르세요.
9 PAUSE/CANCEL (일시중지/취소) 버튼	전자레인지를 중지/일시중지하거나 입력한 내용을 모두 지울 때 이 버튼을 누르세요.
10 CLOCK(시계) 버튼	시간을 입력할 때 사용하는 버튼입니다.
11 TURNTABLE ON/OFF(회전접시 켜짐/꺼짐) 버튼	회전접시를 켜거나 끌 때 사용하는 버튼입니다.
12 LIGHT(조명) 버튼	Light(조명) 버튼으로 전자레인지의 조명 설정을 선택할 수 있습니다.
13 VENT(배기) 버튼	배기를 통해 스팀과 요리 표면에 있는 다른 수증기를 없앨 수 있습니다.
14 KITCHEN TIMER (주방 타이머) 버튼	이 전자레인지는 타이머를 설정하여 사용할 수 있습니다. Kitchen Timer(주방 타이머) 버튼은 99분 99초까지 설정할 수 있습니다.
15 START(시작) 버튼	선택한 기능을 시작할 때 사용하는 버튼입니다. 전자레인지에서 조리를 시작한 후 문을 열었을 때, 문을 닫고 Start(시작) 버튼을 다시 누르세요.
16 ONE MINUTE+ (1분+) 버튼	Start(시작) 버튼을 누를 필요 없이 100% 가열 수준으로 조리를 빨리 시작하는 간편한 조작부로 시간을 절약할 수 있습니다.
17 CUSTOM COOK (맞춤 조리) 버튼	조리법을 저장하거나 나중에 메모리에서 불러올 때 사용하는 버튼입니다.

 위 표에 나온 버튼에 대한 자세한 내용은 아래 설명된 "전자레인지 사용하기"를 참조하세요.

새 전자레인지 설치하기

시간 설정하기

이 전자레인지에는 시계가 내장되어 있습니다. 전자레인지를 처음 설치할 때와 전원이 끊어진 다음에는 시계를 맞추세요. 전자레인지를 사용하지 않을 때는 항상 시간이 표시됩니다.

1. **Clock(시계)** 버튼을 누르세요.
2. **Clock(시계)** 버튼을 눌러 AM/PM을 선택하세요.
3. 시간을 입력하세요.
4. **Clock(시계)** 버튼을 누르세요.

전자레인지 사용하기

구입하신 삼성 전자레인지를 사용하면 요리가 이보다 더 쉬울 수 있습니다. 다음 섹션에서는 전자레인지 사용 시 알아야 할 모든 정보를 설명합니다.

KITCHEN TIMER(주방 타이머) 버튼 사용하기

이 전자레인지는 타이머를 설정하여 사용할 수 있습니다. Kitchen Timer(주방 타이머)는 99분 99초까지 설정할 수 있습니다.

1. 숫자 버튼을 눌러 시간을 입력하세요.
2. **Kitchen Timer(주방 타이머)** 버튼을 누르세요.
시간이 종료되면 신호음이 네 번 울리면서 *End(끝)*가 표시됩니다.

ONE MINUTE+(1분+) 버튼 사용하기

START(시작) 버튼을 누를 필요 없이 100% 가열 수준으로 조리를 빨리 시작하는 간편한 조작부로 시간을 절약할 수 있습니다.

1. **One Minute+(1분+)** 버튼을 눌러 음식을 조리하려는 시간을 1분씩 더하세요. 예를 들어, 이 버튼을 두 번 누르면 2분 동안 조리합니다. 시간이 표시되며, 전자레인지가 자동으로 시작됩니다.
2. 조리 중인 음식에 1분씩 시간을 추가하려면 **One Minute+(1분+)** 버튼을 누르세요.

MORE/LESS(증가/감소) 버튼 사용하기

More (9)(증가 (9))/Less (1)(감소 (1)) 버튼을 누르면 미리 설정한 조리 시간을 조절할 수 있습니다. 이 버튼은 "Reheat(재가열)", "Auto Cooking(자동 조리)", "One Minute+(1분+)", "Time Cook(예약 조리)" 모드에서만 작동합니다. 위 모드 중 하나로 조리를 시작한 다음에만 **More (9)(증가 (9))/Less (1)(감소 (1))** 버튼을 사용하세요.

1. 시간을 추가하여 자동 조리 절차에 시간을 더하려면 **More (9)(증가 (9))** 버튼을 누르세요.
2. 자동 조리 절차의 시간을 줄이려면 **Less (1)(감소 (1))** 버튼을 누르세요.
 - 수동으로 조리하는 동안 More (9)(증가 (9)) 버튼을 누를 때마다, 현재 조리 시간이 10초씩 늘어납니다. Less (1)(감소 (1)) 버튼을 누르면 10초씩 줄어듭니다.
 - "Auto Defrost(자동 해동)" 및 "Beverage(음료)" 옵션에서는 이 기능을 사용할 수 없습니다.

VENT HI/LO/OFF(배기 고속/저속/꺼짐) 버튼 사용하기

배기를 통해 스팀과 요리 표면에 있는 다른 수증기를 없앨 수 있습니다. Vent(배기) 설정은 직접 선택할 수 있습니다.

1. **Vent Hi/Lo/Off(배기 고속/저속/꺼짐)** 버튼을 한 번 누르면 고속으로 팬이 돌아갑니다.
2. **Vent Hi/Lo/Off(배기 고속/저속/꺼짐)** 버튼을 두 번 누르면 저속으로 팬이 돌아갑니다.
3. **Vent Hi/Lo/Off(배기 고속/저속/꺼짐)** 버튼을 세 번 누르면 팬이 꺼집니다.
전자레인지 주변 온도가 너무 뜨거워지면, 저속 설정으로 배기 후드 팬이 자동으로 켜져 전자레인지를 식혀줍니다. 전자레인지가 충분히 식으면 팬이 자동으로 꺼집니다. 이 절차는 자동으로 진행되며 끌 수 없습니다.

LIGHT ON/NIGHT/OFF(조명 켜짐/야간/꺼짐) 버튼 사용하기

Light On/Night/Off(조명 켜짐/야간/꺼짐) 버튼으로 전자레인지의 조명 설정을 선택할 수 있습니다.

1. **Light On/Night/Off(조명 켜짐/야간/꺼짐)** 버튼을 한 번 누르면 조명이 밝게 켜집니다.
2. **Light On/Night/Off(조명 켜짐/야간/꺼짐)** 버튼을 두 번 누르면 야간 조명입니다.
3. **Light On/Night/Off(조명 켜짐/야간/꺼짐)** 버튼을 세 번 누르면 조명이 완전히 꺼집니다.

전자레인지 사용하기

TURNTABLE ON/OFF(회전접시 켜짐/꺼짐) 버튼 사용하기

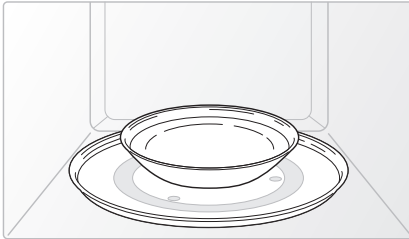
최상의 조리 결과를 얻으려면 회전접시를 켜주세요. 단, 큰 그릇을 사용할 때는 꺼둘 수 있습니다. 회전접시를 켜거나 끄려면 TURNTABLE ON/OFF(회전접시 켜짐/꺼짐) 버튼을 누르세요.

ⓘ 회전접시는 만질 수 없을 만큼 뜨거워질 수 있습니다. 조리 중과 조리 후에 회전접시를 만지려면 조리용 장갑을 사용하세요.

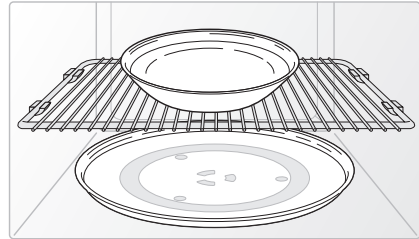
석쇠 사용하기

석쇠를 사용하면 한 번에 하나 이상의 요리를 만들 수 있습니다.

- ⓘ 주의
- 전자레인지용 내열용기는 석쇠에 올려 사용하지 마세요. 석쇠가 과열될 수 있습니다.
 - 전자레인지 바닥 위에 석쇠를 직접 올려 놓고 전자레인지를 사용하지 마세요. 전자레인지가 파손될 수 있습니다.
 - 석쇠는 뜨거울 수 있으므로 조리용 장갑을 끼고 만지세요.
 - 팝콘을 만들 때는 석쇠를 사용하지 마세요.
회전접시를 사용해야 가장 잘 조리됩니다.

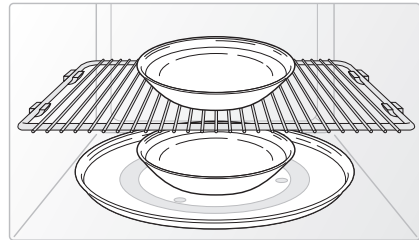
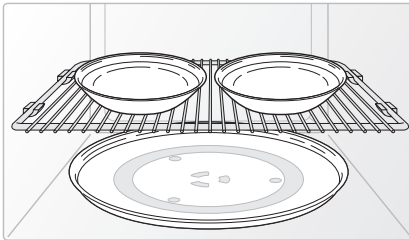


최상의 조리 결과



고르지 못한 결과

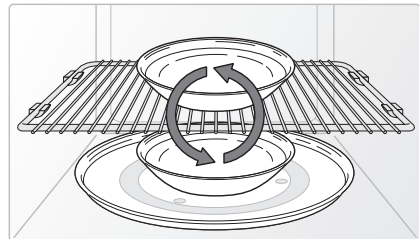
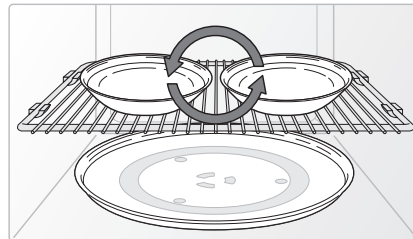
석쇠를 사용하면 하나 이상의 음식을 동시에 다시 데울 수 있습니다.



음식 재가열


2단으로 음식을 재가열하거나 하단부에 있는 음식을 재가열하려면:

- 재가열 시간을 1.5배 늘리세요.
- 재가열 과정 중간 쯤에 위치를 섞어 놓으세요.



SENSOR COOK(센서 조리) 버튼 사용하기


Sensor Cook(센서 조리) 버튼은 자주 사용하는 설정을 빠르고 편리하게 선택할 수 있도록 구성되어 있습니다. **More (9)(증가 (9))/Less (1)(감소 (1))** 버튼을 눌러 원하는 온도를 설정하세요. 자동 조리 기능을 사용하여 음식을 완전히 조리하거나 재가열하지 못한 경우에는 가열 수준과 조리 시간을 직접 선택하여 조리 과정을 완료하세요.


 **Sensor Cook(센서 조리)** 버튼을 계속해서 사용하지 마세요. 5분 사용 후에는 전자레인지를 식혀야 하며, 그러지 않으면 음식이 필요 이상으로 조리됩니다.

센서 조리 용구 및 덮개


이 기능을 사용하여 훌륭한 조리 결과를 얻으려면 26페이지 조리기구 섹션에 설명된 적절한 용기와 덮개를 선택하는 지침을 따르세요.


언제나 전자레인지에 사용할 수 있는 용기를 뚜껑이나 랍으로 덮어 사용하세요. 랍을 사용할 때에는 스팀이 빠져나갈 수 있도록 한쪽 모서리에 구멍을 내주세요.

 항상 용기에 적합한 뚜껑을 사용하세요. 조리 용구에 자체 뚜껑이 없으면 랍을 사용하세요.

 용기를 적어도 반은 채워 주세요.

 젓거나 돌려줘야 하는 음식은 Sensor Cook(센서 조리) 주기가 끝날 때, 즉 표시부에 카운트다운이 시작될 때, 젓거나 돌려줘야 합니다.

 Auto Sensor(자동 센서) 조리 기능을 계속 사용하지 마세요. 5분 정도 기다렸다가 다른 센서 조리 작동을 선택하세요.

 좋지 않은 결과를 피하기 위해 실내 주변 온도가 너무 높거나 너무 낮으면 Auto Sensor(자동 센서)를 사용하지 마세요.

Sensor Cook(센서 조리) 표

음식	분량	조리 절차
팝콘	3.0~3.5 oz 1통	한 번에 전자레인지용 팝콘 종이백 하나만 사용하세요. 뜨거운 팝콘 종이백을 전자레인지에서 꺼내서 뜯을 때 조심하세요. 다시 사용하려면 5분 이상 전자레인지를 식혀 주세요.
감자	감자 1~6개	포크로 감자를 여러 차례 찌러 구멍을 내세요. 부채꼴 모양으로 잘 퍼서 회전접시 위에 올리세요. 조리가 끝나면 3~5분 정도 그대로 두세요. 다시 사용하려면 5분 이상 전자레인지를 식혀 주세요.
음료	8 oz.	뚜껑을 덮지 말고 계량컵이나 머그컵을 사용하세요. 전자레인지에 음료를 넣으세요. 데우기가 끝나면 잘 저어 주세요. 다시 사용하려면 5분 이상 전자레인지를 식혀 주세요.

적절한 음식 온도는 사람마다 다릅니다. 개인적으로 원하는 온도를 설정하려면 **More (9)(증가 (9))/Less (1)(감소 (1))** 버튼을 누르세요.


전자레인지 사용하기

AUTO DEFROST(자동 해동) 버튼 사용하기

해동 옵션은 전자레인지에 사전 설정되어 있습니다. 해동 코스를 사용하면, 냉동식품의 무게에 따라 전자레인지에서 해동 시간을 자동으로 설정하므로, 가장 적합한 해동 방법을 선택할 수 있습니다. 해동 중인 음식을 확인하거나 뒤집을 시기를 알려주는 Auto Defrost(자동 해동) 기능 신호음으로 요리가 한결 편리해집니다.

Auto Defrost(자동 해동) 버튼을 한 번 눌러 음식 무게를 선택하세요. 0.1~6.0 lbs 중에서 무게 범위를 선택할 수 있습니다.

1. **Auto Defrost(자동 해동)** 버튼을 누르세요.
2. 숫자 버튼을 눌러 무게를 입력하거나 **Auto Defrost(자동 해동)** 버튼을 눌러 무게를 선택하세요.
3. 제품이 자동으로 커집니다.

 해동이 **시작**되면, 남은 해동 시간이 표시부에 나타납니다. 해동 중에 전자레인지 신호음이 두 번 울립니다. 이 때 문을 열고 필요하면 음식을 뒤집어 주세요. 해동이 끝난 부분은 꺼내고 해동이 덜 된 부분은 다시 넣은 다음, **START(시작)** 버튼을 눌러 해동 코스를 다시 시작하세요. 전자레인지 신호음이 울리면서 해동 코스는 계속되며, 문을 열어야만 해동이 끝납니다.

해동 요령

자동 해동 기능을 사용할 때 입력하는 무게는 (용기 무게를 제외한) 순중량을 파운드와 10분의 1파운드 단위로 표시한 값입니다.

자동 해동 코스는 날음식에만 사용하세요. 자동 해동 코스는 해동할 음식의 온도가 0 °F 이하일 때 (즉, 냉동실에서 바로 꺼낸 음식일 때) 최적의 결과를 발휘합니다. 5 °F 이하로 온도를 유지하지 못하는 냉장고의 냉동실에 보관해둔 음식을 해동할 때에는 음식이 조리되지 않도록 음식 무게를 낮춰 설정하세요. (이렇게 하면 해동 시간이 짧아집니다.)

냉동실에서 최대 20분까지 음식을 꺼내둔 경우에는 음식 무게를 낮춰 입력하세요.

포장 모양에 따라 해동 시간이 달라집니다. 얇은 직사각형 포장은 두꺼운 덩어리보다 빨리 해동됩니다.

음식이 녹기 시작하면 여러 덩어리로 나눠 주세요. 이렇게 분리하면 더 쉽게 해동됩니다.


음식물이 따뜻해지면 호일을 작게 잘라 음식을 부분 부분 덮어 주세요.

알루미늄 호일을 작게 잘라 닭날개, 다리 끝부분, 생선 꼬리 등을 덮을 수 있지만, 이 때 전자레인지 측면에 호일이 닿지 않게 해야 합니다. 호일이 닿으면 불꽃으로 인해 전자레인지 안쪽이 손상될 수 있습니다.

Auto Defrost(자동 해동) 표

다양한 종류의 음식을 해동할 때 아래 지시사항을 참조해 주세요.

음식	분량	조리 절차
구운 쇠고기, 돼지고기	2.5~6.0 lbs.	지방 부분을 밑에 놓고 시작하세요. 각 단계마다 음식을 뒤집고 따뜻한 부분이 있으면 얇게 자른 알루미늄 호일로 덮어 주세요. 잘 덮은 상태에서 10~20분 동안 그대로 두세요.
스테이크, 다진 고기, 생선	0.5~3.0 lbs.	단계마다 음식을 다시 잘 놓으세요. 음식에 따뜻하거나 녹은 부분이 있으면, 얇게 자른 알루미늄 호일로 덮어 주세요. 음식에 거의 다 해동된 부분이 있으면 전자레인지에서 꺼내세요. 잘 덮은 상태에서 5~10분 동안 그대로 두세요.
갈아놓은 고기	0.5~3.0 lbs.	각 단계마다, 음식에 거의 다 해동된 부분이 있으면 전자레인지에서 꺼내세요. 호일로 잘 덮은 상태에서 5~10분 동안 그대로 두세요.
통닭	2.5~6.0 lbs.	가금류는 내장을 꺼내서 얼리세요. 가슴살 부분을 밑에 놓고 해동을 시작하세요. 첫 단계가 끝난 다음, 닭고기를 뒤집고 닭고기에 따뜻한 부분이 있으면 얇게 자른 알루미늄 호일로 덮어 주세요. 두 번째 단계가 끝나면, 알루미늄 호일을 얇게 잘라 따뜻한 부분을 다시 덮어 주세요. 잘 덮은 상태에서 30~60 분 동안 냉장고에 넣어 두세요.
자른 닭고기	0.5~3.0 lbs.	각 단계마다, 음식에 거의 다 해동된 부분이 있으면 전자레인지에서 꺼내거나 다시 잘 놓으세요. 10~20 분 동안 그대로 두세요.
빵	0.1~2.0 lbs.	회전접시 가운데에 키친타올을 놓고 동그랗게 빵을 올리세요. 해동 과정 중간 쯤에 뒤집어 주세요.

-  전자레인지에서 신호음이 들리면 음식을 확인하세요. 마지막 단계가 끝난 후에도 얼어 있는 부분이 약간 있으면, 녹을 때까지 그대로 두세요. 얼어 붙은 부분이 모두 녹을 때까지 해동하지 마세요. 음식 가운데 부분이 해동되기 전에 가장자리 부분이 조리되지 않도록, 구운 고기와 스테이크는 호일을 작게 잘라 막아 주세요. 음식 가장자리와 얇은 부분을 덮을 알루미늄 호일은 얇고, 평평하며, 매끄러운 띠 모양으로 잘라 사용하세요.

전자레인지 사용하기

SENSOR REHEAT(센서 재가열) 버튼 사용하기

구입하신 전자레인지로 남은 음식과 반조리 식품을 쉽게 데우실 수 있습니다. 음식을 가열할 때 발산되는 습도를 자동으로 감지하여, 반조리 식품의 종류와 분량에 따라 전자레인지의 가열 시간이 자동으로 조절됩니다.

 반조리 상태인 음식만 사용하세요. 음식 접시와 캐서롤은 냉장실 온도로 보관해야 합니다.

반조리 식품 재가열을 시작하려면 **Sensor Reheat(센서 재가열)** 버튼을 누르세요. **REHEAT(재가열)** 가 표시부에 나타나면서 전자레인지가 자동으로 시작됩니다. **More (9)(증가 (9))**/**Less (1)(감소 (0))** 버튼을 눌러 가열 시간을 조절하세요. 재가열 중에 VFD로 현재 시간을 확인하고 싶으면 **Clock(시계)** 버튼을 누르세요.

Sensor Reheat(센서 재가열) 표

다양한 종류의 음식을 다시 데울 때 아래 지시사항을 참조해 주세요.

음식	분량	조리 절차
접시요리	1인분 (1접시)	반조리, 냉장 식품만 사용하세요. 랩이나 파라핀지에 구멍을 낸 다음 밀부분까지 접시를 감싸 덮으세요. Sensor Reheat(센서 재가열) 기능을 사용한 다음에도 음식이 충분히 뜨겁지 않으면 추가 시간 및 가열로 계속 데워 주세요. 재료: 3~4 oz. 육류, 가금류 또는 생선(뼈 포함 최대 6oz.) 전분 ½컵(감자, 파스타, 쌀 등) 채소 ½컵(약 3~4 oz.)
캐서롤 파스타 다시 데우기	1~4인분	뚜껑이나 구멍을 낸 랩으로 접시를 덮으세요. "Sensor Reheat(센서 재가열)" 기능을 사용한 다음에도 음식이 충분히 뜨겁지 않으면 추가 시간 및 가열로 계속 데워 주세요. 내놓기 전에 한 번 잘 저어 주세요. 재료: 캐서롤, 냉장 식품. 파스타: 캔에 든 스파게티 및 라비올리

CUSTOM COOK(맞춤 조리) 버튼 사용하기

Custom Cook(맞춤 조리) 버튼을 사용하면 조리법을 저장하고, 나중에 메모리에서 이를 불러와 빠르게 조리를 시작할 수 있습니다.

조리법 저장/기억하기

1. **Custom Cook(맞춤 조리)** 버튼을 누르세요. (패드를 두 번 누르면 기존 맞춤 설정을 삭제할 수 있습니다.)
2. 조리 시간을 입력하세요.
3. **Power Level(가열 수준)** 버튼을 누르세요.
4. 가열 수준을 입력하세요.
5. **Custom Cook(맞춤 조리)** 버튼을 누르세요.

저장된 조리법 불러오기

1. **Custom Cook(맞춤 조리)** 버튼을 누르세요.
2. **START(시작)** 버튼을 누르세요.
3. 조리 시간이 끝나면 신호음이 네 번 울리면서 *End(끝)*가 표시됩니다.
 - 저장된 조리법은 한 번에 하나만 불러올 수 있습니다.

HANDY HELPER(간편도우미) 버튼 사용하기

1. **Handy Helper(간편도우미)** 버튼을 누르세요. 표시부에 *MELT CHOCOLATE 1CUP CHIPS* (초콜릿 칩 1컵분 녹이기)가 나타납니다. (Handy Helper(간편도우미) 표를 참조하세요.) 버튼을 반복해서 누르면 사용할 수 있는 항목을 한 바퀴 전환할 수 있습니다.
2. 숫자 1 또는 2 버튼을 눌러 음식물 서빙 크기를 선택하세요. 숫자 1(서빙)은 Melt Chocolate(초콜릿 녹이기)과 Soften Cream Cheese(크림 치즈 부드럽게) 옵션에만 사용할 수 있습니다. (서빙 크기는 Handy Helper(간편도우미) 표를 참조하세요.)
3. **Start(시작)** 버튼을 눌러 조리를 시작하세요.

Handy Helper(간편도우미) 표





항목	분량	비고
Melt Chocolate (초콜릿 녹이기)	초콜릿 칩 1컵 또는 큰 조각 1 개	전자레인지용 용기에 초콜릿 칩이나 조각을 놓으세요. 신호음이 울리면 초콜릿을 잘 저어서 전자레인지를 다시 시작하세요. 잘 저은 다음 1분 동안 그대로 두세요.
Soften Cream Cheese (크림 치즈 부드럽게)	8 oz 포장	포장을 벗긴 크림 치즈를 전자레인지용 용기에 놓으세요. 수직으로 반을 자르세요. 2분 동안 그대로 두세요.
Melt Butter (버터 녹이기)	1조각(서빙) 2조각(서빙)	포장을 벗긴 버터를 수직으로 잘라 반으로 나누세요. 버터를 접시에 놓고 파라핀지로 덮으세요. 조리가 끝나면 잘 저어서 1~2분 동안 그대로 두세요.

전자레인지 사용하기

KIDS MEALS(아동요리) 버튼 사용하기

1. Kids Meals(아동요리) 버튼을 누르세요. 표시부에 CHICKEN NUGGETS(치킨 너겟)가 표시됩니다. (Kids Meals(아동요리) 표를 참조하세요.) 버튼을 반복해서 누르면 사용할 수 있는 항목을 한 바퀴 전환할 수 있습니다.
2. 숫자 1 또는 2 버튼을 눌러 음식물 서빙 크기를 선택하세요. (서빙 크기는 Kids Meals(아동요리) 표를 참조하세요.)
3. Start(시작) 버튼을 눌러 조리를 시작하세요.


Kids Meals(아동요리) 표

항목	분량	비고
치킨 너겟(냉동)	1인분 2인분	<p>접시 위에 키친타올 한 장을 놓고, 부채꼴 모양으로 너겟을 잘 펴서 키친타올 위에 놓으세요. 닭개를 덮지 마세요. 가열이 끝나면 1분 동안 그대로 두세요.</p> <p> 서빙 크기와 음식의 양은 음식 포장에 나온 안내를 참조하세요. 치킨 너겟이 충분히 뜨겁지 않으면 More (9)(증가 (9)) 버튼을 눌러 조리 시간을 추가하세요.</p>
핫도그	핫도그 2개 핫도그 4개	<p>핫도그에 구멍을 내서 접시 위에 올리세요. 신호음이 울리면 빵을 추가하고 전자레인지를 다시 시작하세요. 가열이 끝나면 1분 동안 그대로 두세요.</p> <p> 질감을 최대한 살리려면 신호음이 울릴 때 핫도그에 빵을 추가해야 합니다.</p>
감자튀김(냉동)	1인분 2인분	<p>전자레인지용 접시에 키친타올 두 장을 놓고, 서로 겹치지 않도록 키친타올 위에 프렌치 프라이 감자를 잘 펴놓으세요. 전자레인지에서 꺼낸 다음에는 새 키친타올로 기름기를 흡수해 주세요. 1분 동안 그대로 두세요.</p> <p> 서빙 크기와 음식의 양은 음식 포장에 나온 안내를 참조하세요.</p>
(크리스핑 슬리브로 싸) 냉동 샌드위치 9 oz 포장	샌드위치 1개 샌드위치 2개	<p>서셉터 "크리스핑 슬리브"로 냉동 샌드위치를 싸서(포장된 그대로) 전자레인지용 접시에 놓으세요. "크리스핑 슬리브"를 제거하세요. 가열이 끝나면 2분 동안 그대로 두세요.</p> <p> 크기가 큰 샌드위치는 More (9)(증가 (9)) 버튼을 눌러 가열 시간을 늘리세요.</p>

SNACK BAR(스낵바) 버튼 사용하기

1. **Snack Bar(스낵바)** 버튼을 누르세요. 표시부에 *NACHOS 1 SERVING(나초 1인분)*이 표시됩니다. (Snack Bar(스낵바) 표를 참조하세요.) 버튼을 반복해서 누르면 사용할 수 있는 항목을 한 바퀴 전환할 수 있습니다.
2. 숫자 **1** 또는 **2** 버튼을 눌러 음식물 서빙 크기를 선택하세요. 나초에는 숫자 **1**(서빙)만 사용할 수 있습니다. (서빙 크기는 Snack Bar(스낵바) 표를 참조하세요.)
3. **Start(시작)** 버튼을 눌러 조리를 시작하세요.

Snack Bar(스낵바) 표


항목	분량	비고
나초	1인분	서로 겹치지 않게 접시 위에 나초를 올려 놓으세요. 나초 위에 치즈를 고르게 뿌려 주세요. 재료: 또띠아 칩 2컵 분말 치즈 1/3컵
닭날개	5~6 oz. 7~8 oz.	반조리, 냉장 닭날개를 사용하세요. 접시 위에 부채꼴 모양으로 닭날개를 잘 펴서 놓고 파라핀지로 덮으세요. 1~2분 동안 그대로 두세요.
포테이토 스킨	삶은 포테이토 1개 삶은 포테이토 2개	삶은 포테이토를 4조각 웨지 모양으로 자르세요. 껍질에서 1/2인치 정도만 남기고 감자를 떼내세요. 껍질만 남은 감자를 부채꼴 모양으로 접시에 올리세요. 베이컨, 양파, 그리고 치즈를 뿌리세요. 덮개를 덮지 마세요. 1~2분 동안 그대로 두세요.
치즈스틱(냉동)	5~7개 8~10개	치즈스틱을 부채꼴 모양으로 접시에 올리세요. 덮개를 덮지 마세요. 가열이 끝나면 1~2분 동안 그대로 두세요.  치즈스틱의 크기는 다를 수 있습니다. 치즈스틱 크기가 작으면 Less (1)(감소 (1)) 버튼을 눌러 가열 시간을 줄이세요. 치즈스틱 크기가 크면 More (9)(증가 (9)) 버튼을 눌러 가열 시간을 늘리세요.

전자레인지 사용하기

전자레인지 조리 시간 및 가열 수준

이 전자레인지에서는 두 가지 조리 단계를 설정할 수 있으며, 각 단계마다 시간과 가열 수준이 다릅니다. 가열 수준을 통해 Warm (1, 따뜻하게)부터 High (10, 높게)까지 가열 강도를 조절할 수 있습니다.

높은 가열 수준에서 조리하기

1. 숫자 버튼을 눌러 조리 시간을 입력하세요.
 2. **START(시작)** 버튼을 누르세요.
 3. 조리 시간이 끝나면 신호음이 네 번 울리면서 *End(끝)*가 표시됩니다.
-  가열 수준을 입력하지 않으면, 기본적으로 High(높게) 가열 수준에서 음식이 조리됩니다.

낮은 가열 수준에서 조리하기

로스트, 베이킹, 커스타드와 같이 천천히 조리해야 하는 음식도 있으므로, 높은 가열 수준이 언제나 가장 좋은 것은 아닙니다. 이 전자레인지에는 High(높게) 외에도 9가지 추가 가열 설정이 있습니다.

1. 숫자 버튼을 눌러 조리 시간을 입력하세요.
2. **Power Level(가열 수준)** 버튼을 누르세요.
3. 숫자 버튼을 눌러 가열 수준을 입력하세요.
4. **START(시작)** 버튼을 누르세요.
5. 조리 시간이 끝나면 신호음이 네 번 울리면서 *End(끝)*가 표시됩니다.

조리 코스 1회보다 오래 조리하기

한 가지 가열 수준으로 일정 시간 동안 조리한 후, 다른 가열 수준으로 일정 시간 조리해야 최상의 결과가 발휘되는 조리법도 있습니다. 최초 코스가 해동 코스인 경우에는 가열 수준을 자동으로 변경하도록 설정할 수 있습니다.

1. 숫자 버튼을 눌러 조리 시간을 입력하세요.
2. **Power Level(가열 수준)** 버튼을 누르세요.
3. 숫자 버튼을 눌러 가열 수준을 입력하세요.
4. 숫자 버튼을 눌러 두 번째 조리 시간을 입력하세요.
5. **Power Level(가열 수준)** 버튼을 누르세요.
6. 숫자 버튼을 눌러 가열 수준을 입력하세요.
7. **START(시작)** 버튼을 누르세요.
8. 조리 시간이 끝나면 신호음이 네 번 울리면서 *End(끝)*가 표시됩니다.

가열 수준

10가지 가열 수준 중에서 요리할 음식에 필요한 최적의 가열 수준을 선택할 수 있습니다. 아래 표에는 각각의 가열 수준과 전자레인지 출력별로 가장 잘 조리되는 음식과 액체의 예가 나와 있습니다.

가열 수준	전자레인지 출력	용도
10(높음)	100 %	물 끓이기. 다진 쇠고기 조리하기. 사탕 만들기. 신선한 과일과 채소 조리하기. 생선 및 가금류 조리하기. 내열용기 예열하기. 음료 다시 데우기. 베이컨 조각.
9	90 %	얇게 썬 육류 빨리 다시 데우기. 양파, 셀러리, 청고추 살짝 튀기기.
8	80 %	모든 종류의 음식 다시 데우기(저녁 식사, 파스타, 고기, 수프, 소스 등). 스크램블 에그 조리하기.
7	70 %	빵과 시리얼 제품 조리하기. 치즈요리, 송아지고기 조리하기. 케이크, 머핀, 브라우니, 컵케이크 조리하기.
6	60 %	파스타 조리하기.
5	50 %	육류 조리하기, 가금류 통째로 조리하기. 커스타드 데우기 통닭, 칠면조, 스페어립, 립 로스트, 서로인 로스트 조리하기.
4	40 %	썰어 놓은 질긴 육류 조리하기. 냉동 패스트푸드 다시 데우기.
3	30 %	육류, 가금류, 해산물 녹이기. 소량의 음식 조리하기. 캐서롤, 스튜, 소스 조리 마무리하기.
2	20 %	버터, 크림치즈 녹이기. 소량의 음식 데우기.
1	10 %	아이스크림 녹이기. 효모 반죽 부풀리기.

사용 가능한 그릇 안내

전자레인지에서 음식을 조리하려면, 마이크로파가 그릇에 반사되거나 흡수되지 않고 음식에 스며들 수 있어야 합니다.

적절한 그릇을 고르는 것이 중요하므로, 전자레인지에서 사용할 수 있다고 표시된 그릇을 구하세요.

다음 표에는 다양한 종류의 그릇과 함께 이러한 그릇을 전자레인지에서 사용하는 방법이 나와 있습니다.

전자레인지에서 사용 가능한 그릇

전자레인지에서 사용할 수 있는 그릇인지 확인할 수 없는 경우에는 다음과 같이 간단한 테스트를 해볼 수 있습니다.

1. 유리 계량컵 1컵에 물을 채우고, 테스트할 그릇과 함께 전자레인지에 넣습니다.
2. **One Minute+(1분+)** 버튼을 한 번 눌러 높은 가열 수준에서 그릇 두 개를 모두 가열하세요. 1분이 지난 다음, 물은 따뜻해져도 테스트 중인 그릇은 차가워야 합니다. 이 그릇이 따뜻하다면 전자레인지 에너지를 흡수한다는 뜻이므로 전자레인지에서 사용할 수 없습니다.

그릇	전자레인지 사용 가능	설명
알루미늄 호일	✓ X	심하게 익거나 타지 않도록 조금씩 사용할 수 있습니다. 전자레인지 벽에 호일이 너무 가깝거나 호일을 너무 많이 사용하면, 불꽃이 발생할 수 있습니다.
내열용기	✓	8분 이상 예열하지 마세요.
세라믹, 자기류, 석기류	✓	금속선이 없는 자기류, 도기류, 유광 질그릇, 분차이나 제품은 일반적으로 사용할 수 있습니다.
일회용 폴리에스테르 판지	✓	이러한 재질로 포장된 냉동식품이 있습니다.
패스트푸드 포장		
폴리스티렌 컵/용기	✓	음식을 데울 때 사용할 수 있습니다. 지나치게 가열하면 폴리스티렌이 녹을 수 있습니다.
종이백이나 신문	X	불이 날 수 있습니다.
재활용지 또는 금속 테두리 유리그릇	X	불꽃이 발생할 수 있습니다.
유리그릇		
전자레인지/식탁 겸용 그릇	✓	금속선 장식이 없으면 사용할 수 있습니다.
얇은 유리그릇	✓	음식이나 액체를 데울 때 사용할 수 있습니다. 약한 유리는 갑자기 가열하면 깨지거나 금이 갈 수 있습니다.
유리병	✓	보통 유리병은 너무 얇아서 전자레인지에 사용할 수 없으며, 깨질 수 있습니다.
금속		
그릇, 조리용구	X	불꽃이나 불이 날 수 있습니다.
철심으로 묶은 냉동 주머니	X	

그릇	전자레인지 사용 가능	설명
종이		
접시, 컵, 냅킨, 키친타올	✓	잠깐 조리하거나 데울 때 사용할 수 있습니다. 이 재질은 수분을 너무 많이 흡수합니다.
재활용지	✓	재활용지 키친타올은 사용하지 마세요. 금속이 함유되어 있을 수 있으며, 불이나 불꽃이 발생할 수 있습니다.
플라스틱		
용기	✓	열에 강한 열가소성이면 사용할 수 있습니다. 고온에서 뒤틀리거나 변색되는 플라스틱도 있습니다. 멜라민 플라스틱은 사용하지 마세요.
랩	✓	수분을 유지하기 위해 사용할 수 있습니다. 음식을 너무 뽁뽁하게 싸지 마세요. 랩을 벗길 때 분출되는 뜨거운 증기에 주의하세요.
냉동 주머니	✓ X	끓일 수 있거나 전자레인지에 사용할 수 있는 제품만 사용하세요. 밀봉하면 안 됩니다. 필요하면, 포크로 구멍을 뚫어 주세요.
파라핀지 또는 내지지	✓	수분을 유지하고 음식물이 튀지 않게 해줍니다.
온도계	✓	"전자레인지용" 표시가 있는 제품만 지침에 따라 사용하세요. 여러 위치에서 온도를 확인하세요. 일반적인 온도계는 전자레인지에서 음식을 꺼낸 다음에 사용할 수 있습니다.
빨대, 수저, 나무	✓ X	이러한 재질은 가연성이 있으므로 잠깐 동안만 가열하세요.

- ✓ : 권장
 ✓ X : 사용 시 주의
 X : 위험

조리 안내

마이크로파

마이크로파 에너지는 물과 지방, 당분에 끌려 흡수되면서 음식에 스며듭니다.

마이크로파는 음식의 분자를 빠르게 이동시키는데, 이 같은 분자의 빠른 이동으로 마찰이 생기며, 이렇게 생긴 열로 음식이 조리되는 것입니다.

육류 조리하기

전자레인지용 그릇 위에 전자레인지용 구이 선반을 올리고 지방 부분이 아래 오도록 고기를 올리세요. 뼈 끝 부분이나 얇은 살 부분에는 알루미늄 호일을 얇게 잘라 덮어 주세요. 여러 부위의 온도를 확인한 후, 권장 시간 동안 고기를 뜸들여 주세요.

고기를 꺼내야 할 온도는 다음과 같습니다. 뜸들이는 시간 동안 음식 온도가 올라갑니다.

음식	조리 시간/가열 수준	조리법
(뼈없는) 쇠고기 구이 최대 4 lbs.	조리 시간: 145 °F에서 10~15분/lb. - 레어 160 °F에서 12~17분/lb. - 미디움 170 °F에서 14~19분/lb. - 웰던	지방 부분이 아래 오도록 구이용 선반 위에 고기를 놓고 파라핀지로 덮으세요. 조리 과정 중간 쯤에 뒤집어 주세요. 10~15분 동안 뜸을 들이세요.
	가열 수준: 최초 5분간 High (10, 높게), 이후 Medium (5, 중간).	
돼지고기(뼈가 있거나 없는 경우 모두) 최대 4 lbs.	조리 시간: 170 °F에서 15~20분/lb. - 웰던	지방 부분이 아래 오도록 구이용 선반 위에 고기를 놓고 파라핀지로 덮으세요. 조리 과정 중간 쯤에 뒤집어 주세요. 10~15분 동안 뜸을 들이세요.
	가열 수준: 최초 5분간 High (10, 높게), 이후 Medium (5, 중간).	

뜸들이는 시간 동안 온도가 10 °F 올라갑니다.

음식		전자레인지에서 꺼낼 때	기다린 후(10분)
쇠고기	레어	135 °F	145 °F
	미디움	150 °F	160 °F
	웰던	160 °F	170 °F
돼지고기	미디움	150 °F	160 °F
	웰던	160 °F	170 °F
가금류	짙은색 살코기	170 °F	180 °F
	흰 살코기	160 °F	170 °F

가금류 조리하기

전자레인지용 그릇 위에 전자레인지용 구이 선반을 올리고 그 위에 가금류를 놓은 다음, 내용물이 튀지 않게 파라핀지를 덮으세요. 알루미늄 호일을 사용하여 뼈 끝 부분이나 얇은 살 부위, 타기 시작하는 부위를 덮어 주세요. 여러 부위의 온도를 확인한 후, 권장 시간 동안 뜸을 들여 주세요.

음식	조리 시간/가열 수준	조리법
통닭 최대 4 lbs.	조리 시간: 6~10분/lb. 짙은색 살코기 180 °F 흰 살코기 170 °F	가슴살이 아래로 오도록 구이용 선반에 닭을 올려 놓으세요. 파라핀지를 덮으세요. 조리 과정 내내 앞뒤로 뒤집어 주세요. 맑은 육즙이 흐르고, 뼈 주변 분홍색 살코기가 다른 색으로 변할 때까지 조리하세요. 5~10분 동안 뜸을 들이세요.
	가열 수준: Medium High(7, 약간 높게).	
자른 닭고기 최대 2 lbs.	조리 시간: 6~10분/lb. 짙은색 살코기 180 °F 흰 살코기 170 °F	뼈 부분이 아래를 향하도록 그릇 위에 닭고기를 놓으세요. 두꺼운 부위가 그릇 바깥쪽에 와야 합니다. 파라핀지를 덮으세요. 조리 과정 중간 뜸에 뒤집어 주세요. 맑은 육즙이 흐르고, 뼈 주변 분홍색 살코기가 다른 색으로 변할 때까지 조리하세요. 5~10분 동안 뜸을 들이세요.
	가열 수준: Medium High(7, 약간 높게).	


해산물 조리하기

전자레인지용 그릇 위에 전자레인지용 구이 선반을 올리고, 그 위에 생선을 놓으세요. 스팀이 빠지지 않게 생선을 꼭 덮으세요. 파라핀지나 키친타올같이 약한 덮개를 덮으면 찜이 잘 되지 않습니다. 포크로 쉽게 으개질 때까지 생선을 조리하세요. 필요 이상으로 생선을 조리하지 말고, 최소 조리 시간 후에 상태를 확인하세요.

음식	조리 시간/가열 수준	조리법
참치 스테이크와 연어 스테이크 최대 1.5lbs.	조리 시간: 7~11분/lb.	살코기 부분이 선반 바깥쪽을 향하도록 구이용 선반에 스테이크를 올리세요. 파라핀지를 덮으세요. 조리 시간이 반쯤 지났을 때 뒤집어 주세요. 포크로 쉽게 으개질 때까지 생선을 조리하세요. 3~5분 동안 뜸을 들이세요.
	가열 수준: Medium-High(7, 약간 높게).	
생선 휠레 최대 1.5lbs.	조리 시간: 4~8분/lb.	얇은 살 부분이 아래 오도록 구이용 접시 위에 생선살을 잘 펴놓으세요. 파라핀지를 덮으세요. 생선살이 ½ 인치보다 두꺼우면 조리 과정 중간 뜸에 뒤집어 주세요. 포크로 쉽게 으개질 때까지 생선을 조리하세요. 2~3분 동안 뜸을 들이세요.
	가열 수준: Medium-High(7, 약간 높게).	
새우 최대 1.5lbs.	조리 시간: 4~6½분/lb.	구이용 접시 위에 겹치거나 층이 지지 않게 새우를 올리세요. 파라핀지를 덮으세요. 단단하고 불투명해질 때까지 2~3회 저어가며 조리하세요. 5분 동안 뜸을 들이세요.
	가열 수준: Medium-High(7, 약간 높게).	

조리 안내

달걀 요리하기

 껍질 채로 달걀을 요리하지 말고, 삶은 달걀을 껍질 채로 데우지 마세요. 달걀이 터질 수 있습니다. 달걀이 터지지 않도록 항상 구멍을 뚫어 주세요.

채소 요리하기

채소는 요리 전에 반드시 씻어야 합니다. 보통은 물을 더할 필요가 없습니다. 감자, 당근, 깍지콩과 같이 밀도가 높은 채소를 조리할 때는 $\frac{1}{2}$ 컵 가량 물을 더하세요.

채썬 당근, 완두콩, 리마콩같이 작은 채소는 큰 채소보다 빨리 익습니다.

감자, 도토리 모양 호박, 통 옥수수과 같은 통 채소는 회전접시에 동그랗게 올려 조리해야 합니다. 조리 시간 중간 쯤에 뒤집어 주면 더 고르게 익습니다.

아스파라거스와 브로콜리 같은 채소는 항상 줄기가 접시 가장자리를 향하고, 끝 부분이 접시 가운데 오도록 놓으세요.

작게 자른 채소를 조리할 때에는 항상 뚜껑을 덮거나 전자레인지용 랩에 구멍을 뚫어 덮으세요.

감자, 호박, 가지와 같이 껍질을 벗기지 않은 통 채소는 구멍을 낸 다음 조리해야만 터지지 않습니다.

더 고르게 익히려면, 조리 시간 중간 쯤에 통 채소를 휘젓거나 잘 섞어 주세요.

일반적으로 밀도가 높은 음식은 뜸들이는 시간도 깁니다. (뜸들이기란 밀도가 높은 다량의 음식이나 채소를 조리한 후 전자레인지에서 꺼내 마무리하는 데 필요한 시간을 말합니다.)

구운 감자는 조리대에 올려 놓고 5분 동안 뜸을 들인 후 먹어야 하지만, 완두콩은 조리 즉시 바로 먹을 수 있습니다.

전자레인지 청소 및 유지 관리

전자레인지의 깨끗하게 유지하면 성능이 향상되고, 불필요한 수리가 없으며, 수명이 길어집니다.

외부 청소하기

전자레인지 외부에 생긴 얼룩은 발생 즉시 청소하는 것이 가장 좋습니다. 비누를 푼 따뜻한 물을 부드러운 천에 적셔 닦으세요. 비눗기를 없애고 말리세요.

! 배기구에 물이 들어가지 않게 하세요. 연마용 제품이나 화학 용제는 사용하지 마세요.

주의

내부 청소하기

! 부상을 방지하기 위해 전자레인지를 식힌 다음 청소하세요.

주의

! 유리선반을 빼낸 다음 전자레인지와 선반을 청소하세요.

주의 유리선반은 깨지지 않도록 조심해서 취급해야 하며, 조리 직후에 유리선반을 물에 바로 담그면 안 됩니다. 따뜻한 거품 물에 넣거나 전자레인지 안에서 조심스럽게 유리선반을 닦으세요.

전자레인지의 안쪽 표면(조리실)을 주기적으로 청소하여 튀 음식물이나 얼룩을 제거하세요. 말라 붙은 음식 찌꺼기와 냄새를 제거하려면 4컵 계량컵에 물 2컵을 붓고 High(높게)에서 5분 동안 또는 끓을 때까지 가열하세요. (레몬즙을 추가하면 더 깨끗해집니다.) 컵을 꺼내지 말고 1~2분 정도 전자레인지 안에 그대로 두세요.

문과 문 패킹 청소하기

문 패킹이 항상 깨끗해야만 문이 제대로 닫힙니다. 문 패킹에 먼지가 쌓여 문이 제대로 닫히지 않는 경우가 발생하지 않도록 주의해서 청소하세요. 유리 문은 아주 연한 비눗물로 닦으세요. 부드러운 천을 사용해야 문이 긁히지 않습니다.

! 오븐 문 안쪽과 바깥쪽에 증기가 쌓여 있으면 부드러운 천으로 닦아내세요. 높은 습도에서 전자레인지를 작동하면 증기가 쌓일 수 있지만, 마이크로파가 누출되는 것은 아닙니다.

회전접시와 롤러 가이드 링 청소하기

롤러 가이드 링은 주기적으로 청소하고, 회전접시는 필요에 따라 씻어 주세요. 회전접시는 전자레인지 안에서 닦아도 안전합니다.

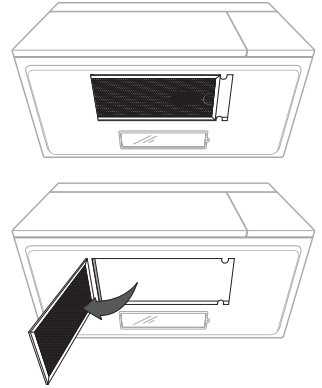
전자레인지 청소 및 유지 관리

쿡탑 필터 청소하기

기름 필터는 적어도 한 달에 한 번 분리하여 청소해야 합니다.

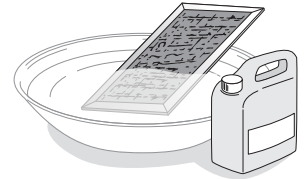
경고 부상이나 재산 피해의 위험을 방지하기 위해, 필터를 제자리에 끼우지 않은 상태에서 전자레인지 후드를 작동하지 마세요.

1. 부상이나 재산 피해의 위험을 방지하기 위해, 필터를 제자리에 끼우지 않은 상태에서 전자레인지 후드를 작동하지 마세요.

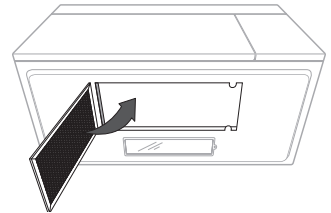


2. 뜨거운 물과 연성 세제에 쿡탑 필터를 담그세요. 잘 행군 다음 흔들어서 말리세요.

경고 암모니아를 사용하거나 전자레인지 안에 쿡탑 필터를 넣지 마세요. 알루미늄이 검게 변합니다.



3. 필터를 제자리에 다시 놓으려면, 측면 슬롯에 필터를 밀어 넣고, 위로 누르면서 잠길 때까지 오븐 가운데로 밀어 주세요.



전자레인지 보관 및 수리하기

잠시, 혹은 오랫동안 전자레인지를 보관해야 하는 경우에는 먼지가 없는 건조한 장소를 선택하세요. 먼지와 습기는 전자레인지 부속품의 기능에 악영향을 미칠 수 있습니다.

경고 전자레인지의 어떤 부분도 직접 수리, 교체하거나 서비스하지 마세요. 유자격 서비스 기술자만 수리를 하도록 하세요. 전자레인지가 고장나거나 수리가 필요한 경우, 상태에 의문이 생기는 경우에는 전원 콘센트에서 전자레인지를 뽑고 가까운 서비스 센터에 문의해 주세요.

파손된 전자레인지는 사용하지 마세요. 특히 문이나 문 패키지가 파손된 경우에는 절대 사용하면 안 됩니다. 이러한 사례에는 힌지 파손, 느슨해진 패키징, 구부러지거나 휘어진 외장 등이 있습니다.

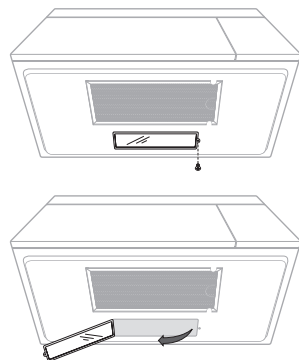
외장에서 전자레인지를 분리하지 마세요.

이 전자레인지는 가정용이며 상업용으로 제작되지 않았습니다.

국립/조명 교체하기

전자레인지 조명을 교체할 때에는 전구에서 나오는 열 때문에 부상을 당하지 않도록 반드시 장갑을 착용하세요.

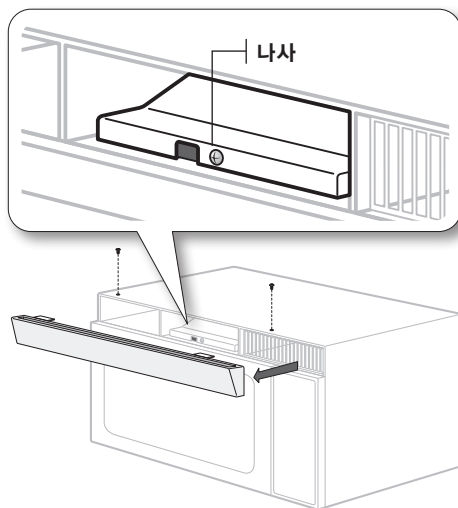
1. 전자레인지 플러그를 뽑거나 주 전원 공급장치의 전원을 끄세요.
2. 전구 덮개를 제거한 후 나사를 푸세요.
3. 40W 가정용 전구로 전구를 교체하세요.
4. 전구 덮개를 다시 덮고 나사를 조이세요.
5. 주 전원 공급장치의 전원을 다시 켜세요.



전자레인지 조명 교체하기

전자레인지 조명을 교체할 때에는 전구에서 나오는 열 때문에 부상을 당하지 않도록 반드시 장갑을 착용하세요.

1. 전자레인지 플러그를 뽑거나 주 전원 공급장치의 전원을 끄세요.
2. 문을 여세요.
3. 배기 덮개 장착 나사(가운데 나사 2개)를 제거하세요.
4. 배기 그릴을 왼쪽으로 밀어 쪽 잡아 당기세요.
5. 그을음 필터가 있으면 떼어내세요.
6. 덮개를 분리하세요. 전구를 천천히 돌려 분리하세요.
7. 40W 가정용 전구로 전구를 교체하세요.
8. 전구 홀더를 다시 놓으세요.
9. 배기 그릴과 나사 두 개를 다시 조립하세요.
10. 전원을 다시 켜세요.



전자레인지 청소 및 유지 관리

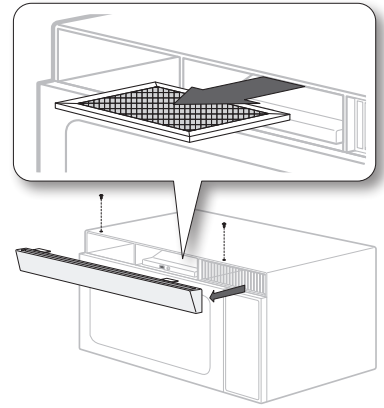
후드 필터 교체하기

전자레인지 후드가 안쪽을 향하는 경우에는 후드 필터를 6~12개월마다 교체해야 하며, 필요하면 더 자주 교체해야 합니다. 후드 필터는 청소할 수 없습니다. 새 후드 필터를 주문하려면 1-800-627-4368로 부속품 담당 부서에 문의하거나 삼성 매장에 문의해 주세요. 웹 사이트에서도 온라인 주문이 가능합니다.

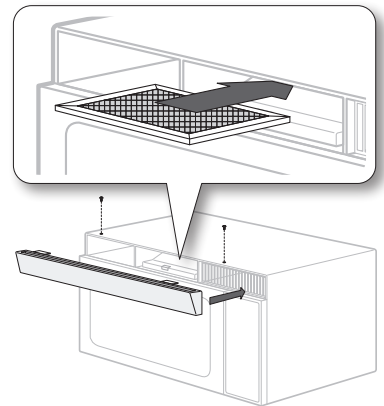
www.samsungparts.com

(후드 필터 부품 번호: DE63-00367A)

1. 전자레인지 플러그를 뽑거나 주 전원 공급장치의 전원을 끄세요.
2. 문을 여세요.
3. 배기 그릴 장착 나사(가운데 나사 2개)를 제거하세요.
4. 배기 그릴을 왼쪽으로 밀어 쪽 잡아 당기세요.
5. 고리를 눌러 기존 필터를 빼내세요.



6. 새 필터를 제자리에 밀어 넣으세요. 그림과 같은 각도로 필터가 놓여야 합니다.
7. 배기 그릴과 나사 두 개를 다시 조립하고 문을 닫으세요. 전원을 다시 켜고 시계를 맞추세요.



문제 해결

전자레인지가 이상할 때 확인하세요...

문제	해결방법
표시부가 작동하지 않아요.	접지된 콘센트에 플러그를 제대로 연결했는지 확인하세요. 벽면 스위치가 있는 벽면 콘센트를 사용하는 경우에는 스위치를 켜는지 확인하세요. 콘센트에서 플러그를 뽑고, 10초 동안 기다린 후 다시 꽂아 보세요. 회로 차단기를 리셋하거나 끊긴 퓨즈를 모두 교체하세요. 다른 제품을 이 콘센트에 꽂아 보세요. 다른 제품도 작동하지 않으면 유자격 전기기사에게 연락하여 벽면 콘센트를 수리하세요. 다른 콘센트에 전자레인지를 꽂으세요.
표시부가 작동하지만 전원이 켜지지 않아요.	문을 제대로 닫았는지 확인하세요. 문 패키징에 포장재나 다른 물건이 걸리지 않았는지 확인하세요. 문이 파손되지 않았는지 확인하세요. Cancel(취소)을 두 번 터치한 후 조리법을 모두 다시 입력하세요.
설정된 시간이 되기 전에 전원이 꺼져요.	정전이 발생하면 시간 표시가 다음과 같이 나타납니다. 88:88. 정전이 발생하면 콘센트에서 플러그를 뽑고, 10초 동안 기다린 후 다시 꽂아 보세요. 시계와 모든 조리법을 재설정하세요. 회로 차단기를 리셋하거나 끊긴 퓨즈를 모두 교체하세요.
음식이 너무 늦게 익어요.	전자레인지가 20암페어 회선을 단독으로 사용하고 있는지 확인하세요. 같은 회로에서 다른 제품을 함께 작동하면 전압 강하가 발생할 수 있습니다. 필요하다면, 전용 회로로 전자레인지를 이동하세요.
불꽃이 생겨요.	금속 조리 용구, 그릇, 철제 끈을 빼주세요. 호일은 얇게 잘라서만 사용하고, 전자레인지 내부 벽에서 1인치 이상 떼어서 사용하세요.
회전접시에서 소리가 나거나 접시가 걸려요.	회전접시, 롤러 링, 전자레인지 바닥을 청소하세요. 회전접시와 롤러 링이 제자리에 놓여 있는지 확인하세요.
TV나 라디오에 전파 간섭이 생겨요.	이러한 간섭은 헤어드라이어 같은 다른 소형 제품이 유발하는 간섭과 유사합니다. 전자레인지(또는 다른 제품)를 TV, 라디오 등의 제품에서 멀리 옮기세요.

부록

사양

모델 번호	SMH8165
전자레인지 조리실	1.6 큐빅피트
조작부	10가지 가열 수준(해동 포함)
타이머	99분, 99초
전원 소스	120VAC, 60Hz
전력 소모	1650 W
전원 출력	1000 W
전자레인지 조리실 치수	20 1/4인치(W) X 9 1/4인치(H) X 14 13/32인치(D)
외부 치수	29 7/8인치(W) X 16 1/2인치(H) X 15 1/16인치(D)
출고시 치수	33 3/8인치(W) X 19 15/16인치(H) X 19 13/32인치(D)
순중량	STSS: 52.9 lbs 플라스틱: 52.2 lbs
총중량	STSS: 59.5 lbs 플라스틱: 58.9 lbs

보증서

삼성 후드 겸용(OTR) 전자레인지

원 구매자 대상 제한 보증

Samsung Electronics America, Inc.(이하 삼성)에서 공급 및 배포하며, 오리지널 상자에 넣어 원 구매 소비자에게 새 제품으로 배송한 이 삼성 브랜드 제품은 재료 및 공정 등 제조상 결함에 대한 다음 기간 동안의 제한 보증을 통해 삼성에서 보증합니다.

부품 및 공임 일(1) 년, 마그네트론 부품 보증 십(10) 년

이 제한 보증은 원 구매일부터 시작되며, 미국에서 구입하여 사용하는 제품만 유효합니다. 보증 서비스를 받으려는 구매자는 문제 확인과 서비스 절차를 삼성에 문의해야 합니다. 보증 서비스는 삼성 공식 서비스 센터에서만 실시할 수 있습니다. 요청에 따라, 날짜가 찍힌 판매 영수증을 구매의 증거로 삼성 또는 삼성 공식 서비스 센터에 제시해야 합니다.

위에 명시된 제한 보증 기간 동안 결함이 있는 것으로 판명된 경우, 삼성은 여기 명문화된 내용을 바탕으로 자체 재량에 따라 무료로, 새 부품 또는 제품이나 수리된 부품 또는 제품으로 이 제품을 수리 또는 교체해 드립니다. 교체된 모든 이전 부품과 제품은 삼성의 자산이 되어 삼성으로 반납해야 합니다. 교체된 새 부품 및 제품은 남은 원래 보증 기간이나 구십(90) 일 중, 긴 기간 동안 보증을 받을 수 있습니다.

가정 방문 서비스는 보증 기간 동안 제공되며, 인접한 미국 지역 내에서만 가능합니다. 모든 지역에서 가정 방문 서비스가 가능한 것은 아닙니다. 가정 방문 서비스를 받으려면 서비스 인력이 방해받지 않고 제품에 접근할 수 있어야 합니다. 가정 방문으로 서비스 수리를 완료할 수 없는 경우에는 제품을 분해, 수리, 반품해야 할 수 있습니다. 가정 방문 서비스가 불가능한 상황이라면, 삼성은 자체 재량에 따라 삼성전자 공식 서비스 센터를 왕복하는 운송편을 제공하기로 할 수 있습니다. 그렇지 않은 경우, 삼성전자 공식 서비스 센터를 왕복하는 운송편은 구매자가 책임져야 합니다.

이 제한 보증은 일반적이며 비상업적인 용도로 이 제품을 사용할 때 발생한 재료 및 공정 등 제조상 결함에 적용되며, 출고, 배송, 설치 중 발생한 손상, 원래 용도가 아닌 용도로의 적용 및 사용, 제품 또는 일련 번호 개조, 표면 손상 또는 외부 마גע재, 사고, 오용, 부주의, 화재, 수해, 번개 또는 자연의 행위 영역, 삼성에서 공급하거나 승인하지 않았으며 이 제품을 손상하거나 서비스 결과에 영향을 미칠 수 있는 제품, 기기, 시스템, 유틸리티, 서비스, 부품, 소모품, 액세서리, 애플리케이션, 설치, 수리, 외부 배선, 연결부의 사용, 부적절한 전선 전압, 맥동, 서지 현상, 고객의 자체 조정 및 사용설명서에 적용되어 기술되어 있는 작동, 유지 관리 및 환경 지시사항 위반, 유해물 침입, 사용자의 과도한 가열 또는 과도한 조리, 유리선반 또는 회전접시, 정상적인 노후와 관련된 마그네트론 파워 출력 등으로 인해 발생한 손상에는 적용되지 않습니다. 삼성은 이 제품이 어떠한 간섭과 오류도 없이 작동할 것이라고 보증하지 않습니다.

위에 기재 및 진술한 보증을 제외하고 명시된 다른 보증은 없으며, 어떠한 상업성 또는 특정 목적에 대한 적합성을 포함하되 이에 제한되지 않는 명시적 또는 묵시적 보증도 위에 명시된 보증 기간 이후에 적용되지 않으며, 이 제품에 관해 다른 사람, 회사 또는 기업에서 제공한 어떠한 보증이나 보장도 삼성에 대해 구속력을 갖지 못합니다. 삼성은 매출이나 이익의 손실, 절약 또는 기타 혜택의 인지 실패, 제품의 사용, 오용, 사용 불능으로 인해 유발된 특수적, 부수적 또는 필연적인 모든 손상에 대해, 이러한 청구의 기반이 되는 법적 이론과 상관 없이, 삼성에서 이러한 손상의 가능성을 통지했다 하더라도 책임을 지지 않습니다. 또한 삼성에서 판매한 제품의 구입가보다 많은 금액으로 삼성에 대해, 증거 없이 손상이라 주장하는 모든 종류의 복구에 대해서도 어떠한 책임도 지지 않습니다. 진술한 부분 외에도, 구매자는 삼성에서 판매한 이 제품의 사용, 오용 또는 사용 불능으로 인해 발생하는 구매자와 구매자의 자산, 다른 사람과 이들의 자산에 대한 손실, 피해 또는 부상에 대한 위험 부담과 책임을, 삼성의 부주의가 직접적인 원인이 되어 발생하지 않은 경우, 모두 지는 것으로 합니다. 이 제한 보증은 이 제품의 원 구매자를 제외한 다른 누구에게도 확장 적용되지 않으며, 양도가 불가능하고, 원 구매자에게만 한정되는 배상을 진술하고 있습니다.

일부 주에서는 묵시적인 보증의 지속 기간에 대한 제한, 부수적 또는 필연적 손상에 대한 배제나 제한을 허용하지 않으므로, 위에 진술한 제한 또는 배제가 귀하에게 적용되지 않을 수 있습니다. 이 보증은 귀하에게 특정한 법적 권리를 부여하며, 주에 따라 또 다른 권리를 보유할 수도 있습니다.

보증 서비스를 받으려면 아래 연락처로 삼성에 문의해 주세요.

1-800-SAMSUNG (7267864) 및 www.samsung.com

메모

메모



질문이나 의견이 있으세요?

국가	전화	온라인 웹 사이트
미국	1-800-SAMSUNG(7267864)	www.samsung.com

코드 번호: DE68-00355C