



SK매직 전자레인지

Magic Microwave Oven

MWO-18M1

MWO-18M2

MWO-18M3

SK매직 고객센터 1600-1661 www.skmagic.com

고객상담센터에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서 구입·사용중인 제품중에서 소모품 / 악세사리인 식기세척기 세제, 린스 / 공기청정기 필터 / 정수기 필터 / 비데 필터 / 가스레인지 및 가스오븐레인지 건전지, 버너캡, 버너헤드, 삼발이 / 전기오븐 오븐용기, 스팀용기, 오븐장갑, 구이석쇠, 물통 / 물걸레 청소기 극세사 걸레 등을 통신판매 하고 있습니다.

안전한 사용을 위한 주의 사항

- 다음 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못 사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.

경고 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

주의 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

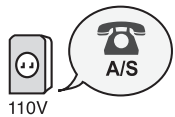
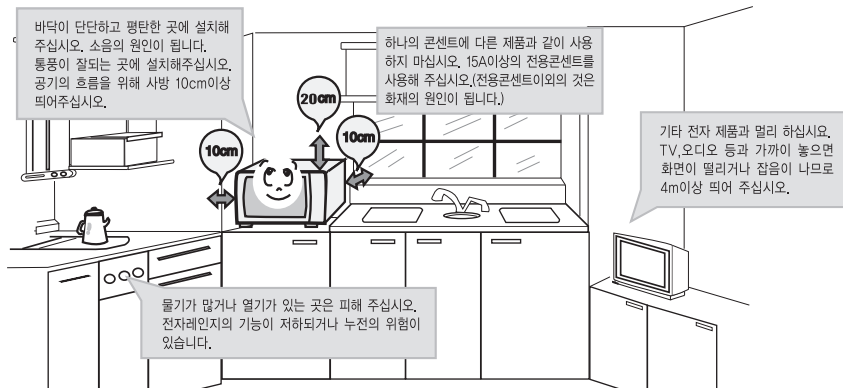
이 그림기호는 위험을 가질 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다.

이 그림기호는 해서는 안되는 금지표시 기호입니다.

이 그림기호는 반드시 지켜야 하는 지킴표시 기호입니다.

전원 편

경고 이 전자레인지가 가정용이므로, 영업용으로 전환하여 사용시 발생하는 품질 및 안전상의 문제에 대해서는 당사의 서비스 및 보상 책임에 제약받을 수 있습니다.



• 본 제품은 220V 전용으로 만들어져 있습니다. 110V를 사용하시는 가정에서는 구입하신 대리점이나 고객센터에 연락하여 주십시오.



• 220V용 콘센트라도 접지공사가 되어있지 않은 가정에서는 감전사고 방지를 위해 꼭 접지를 해 주십시오. (접지선을 가스관, 전화선 등에 연결하시면 화재나 감전의 원인이 됩니다.)



• 물기가 많거나 습한곳에서 사용하실 때에는 구입하신 대리점이나 SK매직 고객센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사(접지저항 100Ω 이하)를 받아 주십시오.



• 물기가 많은 곳에서 사용하실 경우 누전차단기를 설치하시면 더욱 안전합니다.

사용 편

경고 이 전자레인지가 가정용이므로, 영업용으로 전환하여 사용시 발생하는 품질 및 안전상의 문제에 대해서는 당사의 서비스 및 보상 책임에 제약받을 수 있습니다.

<p>1.조리 이외의 다른 용도로 사용 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 수건이나 옷 등을 말리는데 사용하지면 화재의 원인이 될 수 있습니다. 	<p>2.어떤일이 있어도 외부 케이스를 벗기지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 사고의 위험이 있으니 고장시 반드시 SK매직 고객센터에 연락하여 주세요. 	<p>3.문을 꼭 닫고 사용하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 음식 찌꺼기 등 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 될 수 있습니다. 	<p>4.조리실 내부가 비어 있을 때에는 작동시키지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 불꽃이 튀거나 이상 온도상승으로 고장의 원인이 될 수 있습니다. 사용을 안하시더라도 조리실내에 항상 물 한컵을 넣어 두시면 안전합니다.
<p>5.전자레인지의 틈새에 옷, 철사 등 이물질이 끼인 상태로 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전자피가 누출되거나 감전의 위험이 있습니다. 	<p>6.어린이가 문에 매달리지 않도록 주의하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 문이 닫히지 않거나 틈새가 벌어져 전자파가 누출될 수 있습니다. 	<p>7.거친 수세미로 조리실을 닦지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 조리실 내부가 벗겨질 수 있습니다. 	<p>8.전자레인지를 사용하기 전에 표면의 비닐을 제거해 주십시오.</p>
<p>9.깍집이 있는 조리물은 터지므로 주의하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 깍집을 벗기거나 칼집을 낸 후 조리해 주십시오. 계란을 삶는 것을 삼가하시고 후라이 시에는 노른자에 구멍을 낸 후 조리해 주십시오. 	<p>10.밀봉된 식품은 뚜껑을 꼭 열어 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 내부 팽창에 의해 파열될 우려가 있습니다. 입구가 좁은 용기는 넘치는 수가 있으니 넓은 용기에 부어 조리해 주십시오. 	<p>11.음식물은 적당량을 넣고 조리해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 음식물이 타거나 익지않는 경우가 있습니다. 	<p>12.찌개나 국류는 국물이 넘치는 수가 있으니 적당량을 넣고 뚜껑을 덮고 조리해 주십시오.</p>
<p>13.야채를 데치실 때에는 물기를 빼지말고 조리해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 음식물이 건조해 지거나 화재의 원인이 됩니다. 	<p>14.너무 오랜시간 가열하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 음식물이 건조해 지거나 화재의 원인이 됩니다. 	<p>15.생선은 가열시 길이 터지는 경우가 있으니 조리하기 전에 등에 칼집을 내 주십시오.</p>	

사용 편

⚠ 경고

16. 레이스등으로 외곽 케이스를 덮지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.
- 가열되어 발화의 가능성이 있습니다.



17. 작동중 연기가 발견되면 기기의 스위치를 끄거나 플러그를 뽑고, 불을 끄기 위해 문을 닫은 채로 두십시오.



18. 제품문짝이 손상된 경우에는 제품사용을 금지하여 주십시오.

- 고객센터센터에 연락하여 수리 후 사용하십시오.



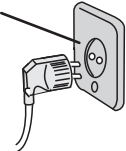
19. 물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.

- 너무 오래가열시키지 마세요.
- 목이 좁고 긴 매끄러운 용기를 사용하지 않도록 하세요.
- 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내 주세요.



20. 반드시 접지가 되어 있는 220V(15A이상) 콘센트를 사용하세요.

접지단자



21. 본 전자레نج은 220V 전용입니다. 110V 지역에서는 승압용 전압변환기를 임의로 사용하지 마세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 110V에서 사용시 SK매직 고객센터에 연락하여 주십시오.



22. 젓병 및 유아식품병의 내용물은 먹이기전에 젓거나 흔들어서 점검하십시오.

- 고온으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.



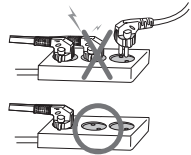
23. 어린이가 제품을 안전하게 사용하도록 지도하여 주십시오

- 부적절한 사용시 위험성을 알려주시고, 위험성을 이해할 수 있을때만 사용토록하여 주십시오.



24. 전자레인지리를 다른 전열 기구와 같은 콘센트에 동시에 꽂아 사용하지 마세요.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



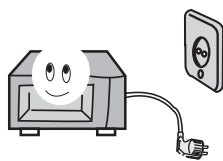
25. 손상된 전원코드, 콘센트가 헐거울때는 사용하지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.



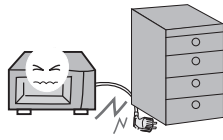
26. 청소할때는 반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.

- 감전 원인이 됩니다.



27. 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



사용 편

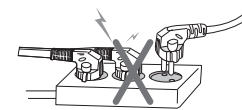
⚠ 경고

28. 코드부분을 잡아당겨 버리거나 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



29. 하나의 콘센트에 여러개의 전원 플러그를 동시에 사용하지 마세요. 콘센트의 이상발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.



30. 타기쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

- 음식물 가열시 고온이 발생 하므로 옆에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.

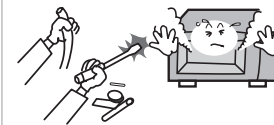


31. 가스가 샅때는 창문을 열어 환기시켜주세요. 전자제품을 작동하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.



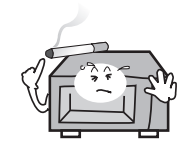
32. 합부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



33. 촛불, 담뱃불등을 전자레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운곳에 설치마세요.

- 화재의 위험성이 있습니다.



34. 플라스틱또는 종이용기내에 넣은 식품을 가열할때, 과다 시간 가열하면 화재의 위험이 있습니다.



35. 껍질이 있는 열매나 뚜껑이 있는(예: 쌍화탕)은 절대 사용하지 마세요.

- 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.



36. 제품위에 물건이나 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등은 올려놓지 마세요.

- 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 외부 케이스 과열로 화재나 고장의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어가 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



37. 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지마세요. 매우 뜨거운 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

앗뜨거!



38. 어린이나 노약자의 오사용이나, 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자 허락없이 사용을 금지해 주세요.



사용 편

⚠ 경고

1.제품 내부 벽면의 도파관 덮개(은색패널)를 떼지 마십시오.

- 오염이 되거나 고장 및 파손의 원인이 될수 있습니다.



2.도어 핸들을 잡고 문을 열어 주십시오.

- 문을 잡고 강제로 당기지 마십시오. 부품의 파손이나 고장의 원인이 됩니다.



3.회전링과 회전접시를 조리실 내부에 설치해 주십시오.

- 회전링을 제대로 놓지 않으면 소음의 원인이 됩니다. 회전접시를 회전축 위에 제대로 놓지않으면 조리 도중 음식물이 쏟아질 수 있습니다.

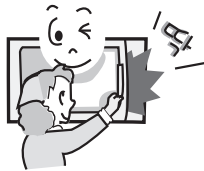


4.요리시 사용용기를 잘 확인해 주시고 회전접시 중앙에 놓아 주십시오.



5.문을 잘 닫아 주십시오.

- 음식물을 다시 한번 확인해 주시고 '딱' 소리가 날 때까지 문을 닫아 주십시오.



6.청소시 광택을 내는 약품이나 신나, 벤젠 등을 사용하지 마세요.

- 표면을 상하게 하거나 변색시킬 우려가 있습니다.



7.장시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 뽑아주세요.

- 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



8.제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

- 제품이 과열되어 고장이나 화재의 원인이 됩니다.
- 커버가 문에 걸 수 있습니다.



사용 편

⚠ 경고

사용할 수 있는 그릇

• 내열성 유리 그릇(파이렉스류)



가열 후 바로 찬물에 넣으면 깨지는 경우가 있으니 주의하십시오.

• 도기, 자기로 된 그릇



금선, 은선이 있는 그릇은 선이 타거나 깨질 위험이 있으니 주의 하십시오.

• 내열성 플라스틱 그릇



내열 온도가 120°C이상 표시가 있는 것을 사용 하되, 기름을 사용하는 요리에는 사용하지 마십시오.

사용할 수 없는 그릇

• 금속그릇



금속 제품은 전자파를 반사시켜 불꽃을 일으키므로 사용하지 마십시오.

• 강화유리



크리스탈, 컷유리등은 가열시 금이 가거나 깨지는 경우가 있으니 사용하지 마십시오.

• 철기 나무로 된 그릇

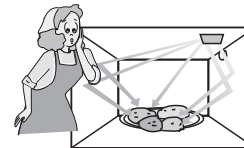


철이 벗겨지고 갈라지는 경우가 있으니 사용하지 마십시오.

※ 플라스틱 또는 종이용기 사용시 수시 확인 하십시오.

- 가열되어 발화의 가능성이 있습니다.

전자레인지 조리 원리



지금까지 사용해오던 조리 기구에 혁신을 가져온 전자레인지는 마이크로(MICRO)파라고하는 초고주파를 이용하여 음식을 조리하는 조리기구입니다. 음식 내부에 있는 물분자에 고주파가 흡수되면 마찰열을 일으키는데 그 열에 의해 음식이 익게 됩니다. 기존의 조리 기구처럼 외부에서 가열되는 것이 아니고 음식내부에서 발생하는 마찰열로 익히므로 영양소 파괴가 거의 없고 매우 짧은 시간에 조리되므로 본래의 맛과 영양뿐만 아니라 색깔까지 그대로 유지시켜 줍니다.



고주파는 음식에 흡수되면서 열에너지로 변해 음식이 익게 됩니다.

고주파는 자기, 유리 등을 그대로 통과하기 때문에 용기 내부의 음식에 흡수됩니다.

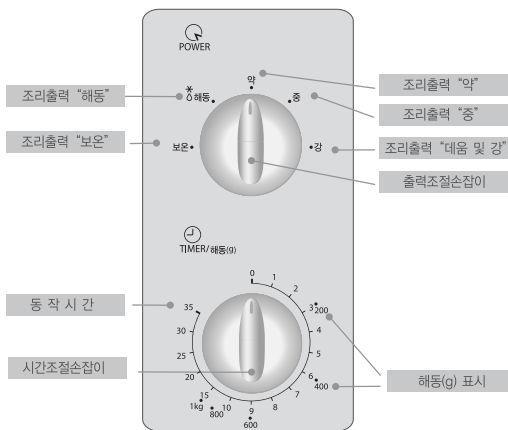
고주파는 금속에 반사되는 성질이 있으므로 금속으로 된 그릇은 사용에 부적당합니다.

각 부의 명칭과 기능을 알아볼까요?

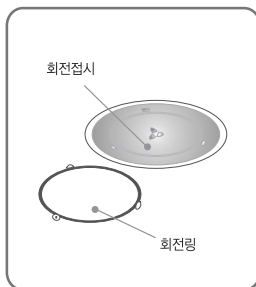
각 부의 명칭



동작조절부



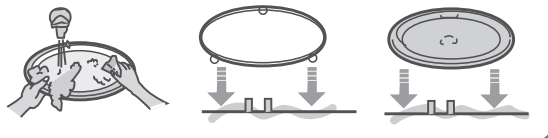
부속품 및 설치방법



1. 회전접시와 회전링을 꺼내 깨끗이 씻어 말립니다.

2. 회전링을 조리실 정중앙에 설치해 주십시오. 소음의 원인이 될 수 있습니다.

3. 조리실 중앙에 있는 회전축에 회전접시의 돌출부를 정확히 끼워주십시오.



해동기능에 대해 알아볼까요?

쇠고기 해동

• 쇠고기, 닭, 생선 등 냉동된 식품을 빠른 시간내에 영양과 맛의 손실을 최대한으로 억제하면서 해동 하고자 할때 사용합니다.

해동일람표

중량	통살(불고기감)	
	조리출력	시간
300g	해 동	2~3분
600g	해 동	5~7분

해동시 요령

1. 조리중에 해동물을 뒤집어 주어야 해동이 잘 됩니다.
2. 랩을 씌우면 익는 부위가 생길수 있으므로 랩을 벗기고 해동하십시오.
3. 너무 많거나 적은양은 해동이 잘 안되므로 적당한 양을 선택해 주세요.
4. 조리가 완료된 후에 10분 정도 그대로 두면 해동 상태가 더 좋아집니다.
5. 반복해서 해동하면 맛과 영양이 저하되므로 가능한 한 빨리 조리하세요.

닭고기 해동

해동일람표

중량	통닭(조각닭)	
	조리출력	시간
300g	해 동	2~3분
600g	해 동	5~7분

해동시 요령

1. 조리중에 해동물을 뒤집어 주어야 해동이 잘 됩니다.
2. 두께가 얇은 부위(날개, 발목, 등등)는 호일로 감싸서 해동하면 익는것을 방지해 줍니다.
※ 알미늄 타입 호일은 사용하지 마십시오.
3. 해동이 완료된 후에 찬물에 5분정도 넣어 두면 해동상태가 더 좋아집니다.
4. 닭의 내장을 제거한후 냉동 시키면 해동후 신선함을 유지 합니다.

생선해동

해동일람표

중량	생 선	
	조리출력	시간
300g	해 동	2~3분
600g	해 동	5~7분

해동시 요령

1. 조리중에 해동물을 뒤집어 주어야 해동이 잘 됩니다.
2. 생선의 내장을 제거하고 냉동시켜야만 해동후 신선함을 유지합니다.
3. 생선의 꼬리 부위처럼 얇은 곳은 호일로 감싸서 해동하면 익지않고 해동이 잘 됩니다.
※ 알미늄 타입 호일은 사용하지 마십시오.
4. 해동이 완료된 후에 찬물에 5분정도 놓아두면 해동 상태가 더 좋아집니다.

• 식품이 냉동된 정도에 따라 해동정도도 다소 달라질수 있습니다.

데침, 데움, 보온기능에 대해 알아보까요?

데침기능

• 시금치, 양배추, 콩나물, 호박, 가지 등 야채를 빠른 시간내에 손쉽게 데칠 때 사용하시면 됩니다.

☞ 데침 일람표

종 량	시 간	
	조리출력	700W
100g	강	1분
200g	강	1~2분
300g	강	2~3분
400g	강	3~4분

데침조리시 요령

- 1.야채를 씻은 다음 물기가 약간 있는 상태로 내열접시에 담아 랍을 씌우거나 내열 비닐 봉지에 담아 여러군데 구멍을 뚫어준 후 가열합니다.
- 2.많은 양을 데칠때는 200g씩 나누어 담아 데쳐주시시오.
- 3.시금치, 쪽파 등은 줄기가 교차하게 놓고, 호박 당근 등은 같은 크기로 썰어 데칩니다.
- 4.식품 자체의 수분함량이나 식품의 크기에 따라 조리물의 상태나 시간의 차이가 있을 수 있습니다.

냉동식품 데움기능

• 냉동식품(냉동피자/냉동만두/냉동핫도그)을 데우 드실때 사용하시면 됩니다.

☞ 냉동식품 데움 일람표			☞ 냉동식품 데움 일람표			☞ 냉동식품 데움 일람표		
크 기 (중량)	시 간		종 량	시 간		종 량	시 간	
	조리출력	700W		조리출력	700W		조리출력	700W
大 (400g)	강	5~6분	10개 (200g)	강	1~2분	2개 (100g)	강	1~2분
中 (300g)	강	4~5분	20개 (300g)	강	2~3분	3개 (200g)	강	2~3분
小 (200g)	강	3~4분	30개 (400g)	강	3~4분	4개 (300g)	강	3~4분
			40개 (500g)	강	4~5분	5개 (400g)	강	4~5분
냉동피자			냉동만두			냉동핫도그		
<ul style="list-style-type: none"> • 대중소 크기에 따라 9인치 또는 10인치 파이렉스 접시에 담고 랍을 씌운후 여러군데 구멍을 뚫어 준다음 가열합니다. 			<ul style="list-style-type: none"> • 식품의 표면이 건조해 질수 있으니 물을 약간 뿌리고 랍을 씌워 조리하십시오. 또한 조리물이 겹치지 않게 놓아야 골고루 조리가 됩니다. 			<ul style="list-style-type: none"> • 1~5개 조리가 가능하며 랍을 씌운후 구멍을 뚫어 가열합니다. 		

*냉동식품 데움시 요령

- 냉동식품 안에 들어있는 비닐이나 알루미늄 포장은 제거하시고 내열그릇에 옮겨 가열합니다.
- 조리완료 후 랍을 바로 벗기지 마시고 2~3분정도 그대로 두시면 촉촉하게 드실 수 있습니다.
- 조리전 음식물의 냉동된 정도에 따라 조리시간에 차이가 있을 수 있습니다.

데움기능

• 조리된 음식이 식었을 때 빠르게 간편하게 사용하는 기능입니다.

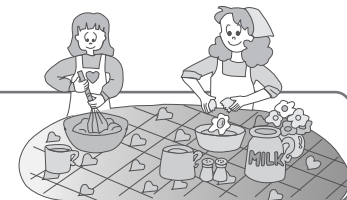
☞ 데침 일람표			☞ 데침 일람표		
인 분 (중 량)	시 간		인 분 (중 량)	시 간	
	조리출력	700W		조리출력	700W
1(200g)	강	1~2분	1(150g)	강	1~2분
2(400g)	강	2~3분	2(300g)	강	2~3분
3(600g)	강	3~4분	3(450g)	강	3~4분
밥류 : 쌀밥, 콩밥, 김밥류			전류 : 전, 구이류, 튀김류		
<ul style="list-style-type: none"> • 밥은 내열 밥공기에 담아 랍 또는 뚜껑을 덮어 데우세요. • 약간의 물을 뿌려 데우시면 더욱 조리상태가 좋아집니다. 			<ul style="list-style-type: none"> • 튀김 · 전류 · 떡 · 구이류는 내열접시에 담고 랍이나 뚜껑은 덮지 않아야 본래의 맛으로 데울 수 있습니다. (랩은 녹을 우려가 있으니 사용하지 마세요.) • 닭튀김 같은 두꺼운 음식은 뚜껑을 덮어 가열하세요. 		
☞ 데침 일람표			☞ 데침 일람표		
인 분 (중 량)	시 간		종 류	시 간	
	조리출력	700W		조리출력	700W
1(150g)	강	1~2분	우유 200ml	1잔	강 50초
2(300g)	강	2~3분		2잔	강 1분30초~2분
3(450g)	강	3~4분	한약봉지	강	20~30초
국 및 찌개류			음료 : 우유, 한약		
<ul style="list-style-type: none"> • 국이나 찌개는 내열 그릇에 담아 뚜껑을 덮어 데우세요. (랩을 씌우면 녹을 우려가 있습니다.) • 한꺼번에 너무 많은 양을 데우면 잘 데워지지 않는 경우가 있는데 수증기로 몇분간 추가 가열하면 됩니다. 			<ul style="list-style-type: none"> • 우유는 우유병이나 내열컵에 담아서 덮지 말고 데우세요. (잘 저어서 드세요.) • 한약은 비닐포장된 한약 1봉지를 가열합니다. (반드시 냉장 보관된 것을 사용 하시고 상온 보관한 것은 강으로 수초간 가열하시면 됩니다.) • 한약은 짧은 시간에 데워지므로 만일 비닐 포장이 부풀어 오를 경우엔 일시정지하시거나 문을 열어 주세요. 		

• 데움 메뉴의 1인분 기준량은 150g~200g 입니다.
• 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 위험이 있으니 종료 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.

보온기능

• 조리한 음식을 드시기 전까지 따뜻하게 해주는 기능입니다.

조리출력을 보온에 설정하고 타이머시간을 보온하시고자 하는 시간에 설정하여 사용하면 됩니다.
(타이머 최대 조정 가능시간 35분)



요리 작동방법에 대해 알아보까요?

밥류 및 죽류

카레라이스

● 재료

밥	4공기	당근	4공기	카레가루	4인분(90g)
돼지고기	300g	마늘	300g	소금	조금
감자	1개	식용유	1큰술	후추	조금
양파	1개	물	1개		

● 만드는 법

1. 돼지고기, 양파, 당근은 적당한 크기로 네모지게 썰어 준비하고 감자는 껍질을 벗겨 깍둑썰기 한다. 마늘은 가늘게 채썰어 놓는다.
2. 1의 재료를 넓은 내열용기에 담고 적당분량의 식용유, 소금, 후추로 간하여 랩 또는 뚜껑을 덮어 아래와 같이 조리한다.

조리출력 "강" → 선택한후 → 7~9분(700W)

3. 2의 재료가 익으면 물에 으갠 카레가루를 붓고 골고루 저은 후 내열용기에 담고 랩 또는 뚜껑을 덮어 아래와 같이 조리한다. 조리도중 한번 섞은 후 뚜껑을 열고 나머지 시간을 조리하면 더욱 맛있게 즐길수 있다.

조리출력 "강" → 선택한후 → 12~14분(700W)

4. 밥에 소스를 끼얹는다.

야 채 죽

● 재료

쌀	1/2컵	감자	20g
물	2 1/2g	시금치	10g
당근	20g		

● 만드는 법

1. 쌀은 깨끗이 씻어 물에 4~5시간 담가 놓는다.
2. 당근, 감자는 껍질을 벗겨 3mm두께로 사각썰기하고 시금치는 깨끗이 씻어 적당한 크기로 썰어 준비한다.
3. 넓은 내열 용기에 쌀을 놓은 당근, 감자, 시금치, 쌀을 넣고 적당 분량의 물을 부어 뚜껑을 덮고 아래와 같이 조리한다.

조리출력 "강" → 선택한후 → 5~6분(700W)

조리출력 "해동" → 선택한후 → 30~35분(700W)

국류 및 찌개류

육 개 장

● 재료

쇠고기	150g	고춧가루	2큰술
살은 고사리	100g	다진마늘	1큰술
양파	1개	국간장	1큰술
홍고추	2개	식용유	1작은술
대파	1뿌리	물	1작은술
물	2 1/2컵	소금	1작은술

● 만드는 법

1. 쇠고기는 길이 3cm로 도톰하게 썰고 고사리는 길긴 부분을 잘라 버리고 길이 5~6cm로 썬다.
2. 대파, 양파, 홍고추는 어슷썰어 준비한다.
3. 1, 2를 용기에 담고 나머지 재료를 담아 아래와 같이 조리한다.

조리출력 "강" → 선택한후 → 12~14분(700W)

콩나물국

● 재료

콩나물	100g	고춧가루	1큰술
다진마늘	1큰술	물	1큰술
소금	1/2큰술	피	1뿌리
홍고추	1개	국간장	약간

● 만드는 법

1. 콩나물은 뿌리를 다듬어 깨끗이 씻어 놓는다.
2. 내열용기에 고춧가루와 참기름을 제외한 모든 재료를 담고 물을 부어뚜껑을 덮어 아래와 같이 조리한다.

조리출력 "강" → 선택한후 → 10~11분(700W)

3. 가열후 고춧가루와 참기름을 섞는다.

찜류

닭 찜

● 재료

닭(토막낸것)	600g	간장	5큰술
감자	1개	설탕	2큰술
당근	1/2개	청주	2큰술
홍고추	1개	참기름	2큰술
		다진파	3큰술
		다진마늘	2큰술
		후추	조금

● 만드는 법

1. 닭은 깨끗이 손질한 다음 먹기좋은 크기로 토막낸 후 물기를 댄다.
2. 감자와 당근은 발품만한 크기로 썰고 홍고추는 씨를 제거하고 네모지게 썰어 준비한다.
3. 준비한 1, 2에 양념장 A를 넣고 골고루 버무린 다음 내열용기에 담고 뚜껑을 덮어 아래와 같이 조리한다. 중간에 한번 섞어준다.

조리출력 "강" → 선택한후 → 16~18분(700W)

복어 찜

● 재료

복어	1마리	실고추	조금
		참기름	1작은술
		간장	4큰술
		설탕	1큰술
		다진파	2큰술
		다진마늘	1큰술
		식용유	2큰술

● 만드는 법

1. 복어는 방망이로 두드려 물에 불린 다음 부드러워지면 행주로 물기를건어낸다. 몸통을 갈라 가시를 발라내고 4~5cm 크기로 썰어 놓는다.
2. A의 재료를 골고루 섞어 양념장을 만들어 놓는다.
3. 내열용기에 복어를 넣어 양념장을 번갈아 뿌리고 랩 또는 뚜껑을 덮어 아래와 같이 조리한다.

조리출력 "강" → 선택한후 → 4~6분(700W)

잠깐! 재료가 잘 익지 않을 때에는 문을 열고 한번 뒤집어 준 다음 가열하시면 더욱 맛있는 요리가 됩니다.

간식류

라 면

● 재료

라면	600g	물	2컵
달걀	1개	대파	약간

● 만드는 법

1. 대파는 깨끗이 씻어서 어슷하게 썰어 준비하고 달걀은 깨뜨려 풀어놓는다.
2. 내열용기에 라면과 물을 넣어 뚜껑을 덮고 아래와 같이 조리한다. 중간에 준비한 대파와 달걀을 넣는다.

조리출력 "강" → 선택한후 → 7~8분(700W)

피자토스트

● 재료

식빵	2조각	※ 소스	
햄	50g	토마토케첩	1/4컵
양송이(통조림)	50g	물	2큰술
양파	1/2개	버터	1큰술
피망	1개	소금, 후추	조금
피자치즈	50g	오레가노	조금
버터	1큰술	다진마늘	1작은술

● 만드는 법

1. 내열용기에 버터, 다진마늘, 토마토케첩, 소금, 후추, 물, 오레가노를 넣고 아래와 같이 조리하여 소스를 만든다.(조리중에 저어준다.)

조리출력 "강" → 선택한후 → 1~2분(700W)

2. 피망, 양파, 햄은 둥글게 썰고 양송이는 물기를 제거한다. 피자치즈는 잘게 썰거나 강판에 갈아 준비한다.

3. 버터를 바른 식빵 위에 소스를 바르고 썰어 놓은 야채와 피자 치즈를 얹어 아래와 같이 조리한다.

조리출력 "강" → 선택한후 → 1~2분(700W)

청소방법에 대해 알아보까요?

• 전자레인지가 깨끗이 사용하시면 오랫동안 사용하실 수 있습니다.

<p>1. 조리실 외부</p> <ul style="list-style-type: none"> • 형광에 세제를 묻혀 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 닦아 주십시오. • 벤젠, 신나 등은 표면에 상할 우려가 있으니 절대로 사용하지 마십시오. 	<p>2. 조리실 내부</p> <ul style="list-style-type: none"> • 조리 후 행주나 스폰지에 세제를 묻혀 벽이나 천장의 식품 찌꺼기를 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 
<p>3. 회전접시</p> <ul style="list-style-type: none"> • 조리실 안에서 회전 접시를 꺼내 세제를 사용하여 깨끗이 씻은 다음 물기를 완전히 없애고 조리실 안에 넣어 주십시오. 	<p>4. 회전링과 회전접시를 조리실 내부에 설치해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 조리실 바닥과 회전링은 자주 닦아 주어야 소음을 방지할 수 있습니다. 세제로 가볍게 닦은 후 물기를 완전히 없애주십시오. 

고장? 수리를 의뢰하시기 전에

• 고장수리를 의뢰하시기전에 아래 사항을 확인해보시고, 그래도 이상이 있으면 고객센터(1600-1661)로 연락하여 주십시오.

증상	원인	조치방법
전자레인지가 작동하지 않는다.	<ul style="list-style-type: none"> • 전원 플러그가 콘센트에 바르게 꽂혀 있습니까? • 문이 확실히 닫혀 있습니까? • 배전판 퓨즈나 차단기가 끊어지지 않았습니까? • 조리방법을 제대로 선택하셨습니까? • 혹시 정전은 아닙니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원 플러그를 바로 꽂아주십시오. • 문을 다시 닫아 주십시오. • 끊어졌으면 교체하고 연결시켜 주십시오. • 휘소를 누르고 다시 시작하십시오.
동작시 불꽃이 튜다.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리실 내벽에 금속 제품들이 닿지 않았습니까? • 금선이나 은선으로 장식된 그릇을 사용하고 개십니까? • 조리실 내에 찌꺼기가 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 벽에 닿지 않도록 하십시오. • 금선이나 은선으로 장식된 그릇은 사용하지 마십시오. • 깨끗이 청소해 주십시오.
조리상태가 나쁘다.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 순서, 시간등 사용 방법을 잘 선택하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 요리책을 다시 한번 확인하시고 사용해 주십시오.
회전 접시가 불균일하게 돌거나 돌지 않는다.	<ul style="list-style-type: none"> • 회전 접시와 회전링이 바르게 놓여 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 정확하게 놓아 주십시오.
불의 밝기나 동작 소리가 불균일하다.	<ul style="list-style-type: none"> • 출력의 변화에 따라 일어난 현상이니 안심하시고 사용하십시오. 	

제품 규격입니다.

구분	모델명		
	MWO18M1	MWO18M2	MWO18M3
색상	외관	흰색	
	조리실	회색	
고주파출력	700W		
소비전력	1,050W		
중량	10,7kg		11,2kg
정격전압	220V~, 60Hz		
조리실크기(mm) (폭X깊이X높이)	306 x 306 x 208		
제품크기(mm) (폭X깊이X높이)	439 x 355 x 258	439 x 340 x 258	439 x 355 x 258
발진주파수	2,450MHz		

제품보증서

전자레인지 (가정용)
품질보증기간: 1년
부품보유기간: 7년

서비스에 대하여
저희 SK매직(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.

판매자 상호 및 연락처	(☎)
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일

○ 일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. (영업장, 합숙시설, 공공장소 등)
○ 품질보증기간은 제품 구입일자 부터 기산하며, 구입일을 확인할 수 없을 때는 제품제조일 또는 수입통관일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.

소비자 피해 유형	보증 내역				
	현탈	멤버십	일시불		
			품질보증기간 이내	품질보증기간 이후	
정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 하자로 고장이 난 경우	구입 후 14일 이내에 발생한 고장에 대하여 고가의 교환 및 환불 요청	제품교환 또는 렌탈등록비 (신남렌탈료 포함)환불	해당없음	제품교환 또는 구입기 환불	해당없음
	구입 후 1년 이내에 고장이 발생하여 수리를 요하는 경우	무상수리	해당없음	무상수리	해당없음
	교환된 제품이 1개월 이내에 고장이 발생하여 수리를 요하는 경우	무상수리	무상수리	무상수리	해당없음
	제품 보증기간내 부품 단종등으로 인한 수리 불가동시	제품교환	해당없음	동급 제품으로 교환	해당없음
	동일하자로 2회 고장이 난 경우	무상수리	유상수리(프리미엄 멤버십은무상수리)	무상수리	유상수리
	동일하자로 3회 고장이 난 경우	제품교환 (1년이내3회발생시)	유상수리(프리미엄 멤버십은무상수리)	제품교환	유상수리
	서로 다른 하자로 5회 고장이 난 경우	제품교환 (1년이내5회발생시)	유상수리(프리미엄 멤버십은무상수리)	제품교환	유상수리
	부품 보유기간내 수리가 불가능한 경우	제품교환	정액가가 상각한 금액이 구입가의 5%를 가산하여 환급	제품교환	정액가가 상각한 금액이 구입가의 5%를 가산하여 환급
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 보실한 경우	제품교환	정액가가 상각한 금액이 구입가의 10%를 가산하여 환급	제품교환 또는 구입가 환급	정액가가 상각한 금액이 구입가의 10%를 가산하여 환급
	제품구입 시 운송과정 및 제품 설치중 발생한 피해	무상수리 또는 제품교환	무상수리 후 미해결시 제품교환	무상수리 또는 제품교환	해당없음
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리	유상수리	유상수리
	부품보유기간내 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액정수 후 대체품으로 교환	유상수리에 해당하는 금액 정수 후 정액 감가상각을 적용하여 제품교환	유상수리에 해당하는 금액 정수 후 정액 감가상각을 적용하여 제품교환	유상수리에 해당하는 금액 정수 후 정액 감가상각을 적용하여 제품교환
기타	천재지변 (낙뢰, 화재, 지진, 풍수에 등) 에 의해 고장이 발생하였을 경우	무상수리	유상수리	유상수리	유상수리
	성능, 기능상 하자가 없는 상태에서 부품교환을 요청하는 경우	유상수리	유상수리	유상수리	유상수리

* 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용자 설명서를 참고해 주십시오.
* 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용자 설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.

