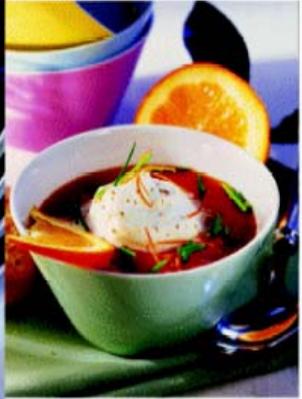


# SIEMENS



사용설명서 HF15M561K

---



# SIEMENS

## 즐거운 요리

본 사용설명서를 자세히 읽고, 제품의 기능을 충분히 활용하시기 바랍니다.

본 설명서는 안전에 대한 주의 사항 및 제품의 구성, 사용방법 등을 소개하고 있습니다. 본 사용설명서를 통해 제품에 더욱 친숙해 지고, 제품 사용방법을 충분히 익히시기 바랍니다. 제품의 사용법 및 프로그램 설정 방법은 매우 쉽습니다.

본 설명서에 예로 나타낸 음식물의 무게 및 시간 등은 본사 쿠킹스튜디오에서의 테스트를 기초로 작성되었습니다.

제품 사용 중 문제가 발생한 경우에는, 본 사용설명서 '문제의 해결'편을 참조하십시오. 간단한 문제의 경우 표를 참조하면 보다 빠르게 문제를 해결할 수 있습니다. 문제를 스스로 해결할 수 없는 경우, 본사 고객 서비스 센터로 문의하여 주십시오.

# 차례

<b>제품의 연결</b> .....	5
설치하기 전에 .....	5
<b>설치와 연결</b> .....	5
<b>주의사항</b> .....	6
설치하기 전에 .....	6
작동시 안전사항 .....	9
<b>컨트롤판넬</b> .....	11
Push-in 조절다이얼 .....	12
액세서리 .....	12
<b>처음 사용하기 전에</b> .....	13
시간설정하기 .....	13
<b>마이크로파</b> .....	14
전자레인지용 그릇 .....	14
프로그램 세기 선택 .....	15
프로그램 설정 .....	16
<b>사용예와 팁</b> .....	17
전자레인지용 그릇 .....	17
해동 .....	17
해동, 냉동음식의 조리 및 데우기 .....	18
데우기 .....	19
자동으로 끄기 .....	18
조리하기 .....	21
사용팁 .....	22
<b>오토프로그램</b> .....	23
설정하기 .....	23
해동 프로그램 .....	24
조리 프로그램 .....	25
테스트디쉬 .....	26
설정하기 .....	27

시작하기 .....	27
신호음 작동시간 변경하기 .....	28
사용예와 팁 .....	29
문제의 해결 .....	30
고객서비스 .....	31
제품보증서 .....	32

---

## 제품의 연결

### 주의사항

제품을 보다 올바르게 안전하게 사용하기 위해 본 사용설명서를 자세히 읽으십시오.  
사용설명서는 편리한 곳에 잘 보관하여 필요시 누구나 참고할 수 있게 하십시오.

---

## 설치하기 전에

### 포장재의 처리



제품의 포장재를 모두 벗기십시오.

본 제품은 전자 및 전기 제품 처리 관련 European Directive 2002/96/EC 규정을 따르고 있습니다.

사용하시던 구제품은 해당 재활용센터 및 가까운 수거 업체에 문의하여 알맞은 방법으로 처리하여 주시기 바랍니다.

### 운송중의 파손

제품의 포장을 벗기고 제품에 파손된 부분이 있는지 확인하십시오. 운송 중 제품이 손상된 경우에는 절대 전원을 연결하지 마십시오.

### 전기의 연결

공인된 기술자를 통해 제품을 설치하고, 전원을 연결하십시오. 제품을 올바르게 설치 및 전기연결하지 않아 발생한 손해에 대해서는 본사가 보상하지 않습니다.

### 제품의 설치

제품의 설치메뉴얼을 참조하십시오.

---

## 설치와 연결

본 제품은 가정용으로, 빌트-인 방식으로 설치하여 사용하십시오.

제품의 설치메뉴얼을 참조하십시오.

본 제품은 바닥면에서 85cm 이상 떨어진 곳에 가로

60cm, 깊이 30cm 이상으로 따내기 한 장에 설치하여야 합니다.

제품에 연결된 플러그는 반드시 접지된 소켓에 연결하여야 합니다. 퓨즈 프로텍션은 10암페어 이상을 견딜 수 있어야 합니다. 제품에 부착된 라벨을 통해 제품의 규격과 전기사양이 사용하기에 알맞는지 확인하십시오.

본 제품의 수리 또는 부품 교체는 반드시 숙련된 기술자에게 받으십시오.

멀티탭 등을 이용하여 여러가지 가전제품을 하나의 콘센트에 연결하여 사용하면 화재 등의 위험이 있을 수 있습니다.

---

## 주의사항

---

### 설치하기 전에

본 제품은 가정용 전기제품의 안전 규칙을 준수합니다. 수리는 본사 고객센터를 통해 숙련된 기술자에게 의뢰하십시오. 제품을 올바른 방법으로 수리하지 않으면, 심각한 상해 및 손해를 입을 수 있습니다.

본 제품은 가정용으로, 음식의 조리용으로만 사용하십시오.

다음의 경우 반드시 보호자의 감독하에 제품을 사용하여야 합니다.

- 어린이, 신체적 또는 정신적으로 장애가 있어 제품을 혼자서 사용할 수 없는 자
- 제품 사용법을 잘 모르거나, 경험이 없는 자

## 어린이의 사용



어린이의 경우, 제품 사용 전 충분히 사용 방법을 교육받아야 합니다. 제품을 올바르게 사용할 수 있어야 하며, 사용 시 발생할 수 있는 위험에 대해서도 잘 이해하고 있어야 합니다. 반드시 보호자의 감독 하에 제품을 사용하도록 하고, 제품으로 장난을 하지 않도록 주의시켜 주십시오.

## 뜨거운 표면



제품이 동작되면서 표면이 뜨거워 질 수 있으므로, 손으로 만지지 마십시오. 작동 중에는 일정 거리를 유지하여 주십시오. 화상의 위험이 있습니다.

전선은 전자레인지 문 안에 넣지 마십시오. 절연체가 손상될 수 있으며, 감전의 위험이 있습니다.

전자레인지를 조리대로 사용하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

## 쿠킹 존



전자레인지 안에 폭발성 물질을 넣지 마십시오. 제품이 작동하면 화재가 발생할 수 있습니다.

제품 안쪽에서 연기가 발생한 경우, 절대로 제품의 문을 열지 마십시오. 전원 코드를 즉시 뽑으십시오.

전자레인지에 사용 가능한 그릇을 짧게 테스트 하는 경우를 제외하고, 음식을 넣지 않은 상태로 절대 제품을 작동시키지 마십시오. 제품이 과열될 수 있습니다.

유리 턴테이블 없이 제품을 절대 작동시키지 마십시오.

유리 턴테이블 위에 음식을 직접 놓지 마십시오. 반드시 전자레인지에 사용 가능한 그릇을 이용하십시오.

국물 등의 액체가 끓어 넘쳐 턴테이블 드라이브로 흘러 들지 않도록 해야 합니다. 과정을 잘 관찰하고, 필요 시에는 짧은 시간을 반복하여 작동시키십시오.

럼, 꼬냑 등의 주류를 섞은 요리의 경우 주의하십시오. 주류의 경우 높은 온도에서 수증기를 발생시키며, 일정 환경에서는 전자레인지 쿠킹 존에 화재를 유발할 수 있으므로 주의하십시오.

알코올 도수가 높은 주류를 사용한 경우 적은 양의

## 문과 씬

식을 넣어 작동시키고, 문을 열 때 주의하십시오.  
전자레인지의 문에 손상이 있는 경우에는 절대 제품을 작동시키지 마십시오. 전자레인지의 에너지가 외부로 방출될 수 있습니다. 고객센터로 연락하십시오.  
전자레인지의 문을 반드시 올바르게 닫으십시오.  
전자레인지의 씬이 매우 더러우면, 작동시 문이 올바르게 닫히지 않을 수 있습니다. 이 경우 주변의 기기가 손상을 입을 수 있으므로, 항상 씬을 깨끗하게 유지하여 주십시오.

## 주변환경 청소



전자레인지가 열, 습기 등에 노출되지 않도록 하십시오.  
고압 클리너 또는 제트류를 이용하여 청소하지 마십시오. 단전 또는 감전의 위험이 있습니다.  
전자레인지를 규칙적으로 청소하십시오. 올바른 방법으로 제품을 청소하지 않으면 제품의 표면이 파손 또는 부식될 수 있으며, 이런 경우 전자레인지의 에너지가 외부로 방출될 수 있습니다.

## 수리



제품의 수리는 본사 서비스센터를 통하여 숙련된 기술자에게 의뢰하셔야 합니다. 제품을 올바른 방법으로 수리하지 않으면 사용자에게 큰 손해 및 손실을 입힐 수 있습니다.  
수리 또는 청소시 제품의 외부 케이스를 열어야 하는 경우는 반드시 본사 서비스팀에게 의뢰하십시오.  
본 제품은 높은 전압을 사용하므로 절대 직접 외관을 분리하지 마십시오.  
손상된 제품을 절대로 사용하지 마십시오. 전원을 뽑고 고객센터로 연락하십시오.  
내부 전구를 절대로 직접 교체하지 마십시오. 본사 고객센터 서비스센터에 의뢰하십시오.  
**주의 :** 수리 또는 청소시 제품의 외부 케이스를 열어야 하는 경우는 사고의 위험이 높으므로 반드시 숙련된 기술자가 제품을 다루어야 합니다.

## 작동시 안전사항

### 음식의 준비



본 제품은 반드시 음식의 조리용으로만 사용하십시오. 제품을 다른 목적으로 사용하는 것은 매우 위험한 결과를 초래할 수 있습니다. 예: 곡류 베갯속 등을 넣어 가열하면, 사용 후 몇시간이 지난 이후에도 화재가 발생할 수 있습니다.

### 사용 세기 및 시간



필요 이상으로 높은 세기로 또는 장시간으로 사용하지 마십시오. 음식에 불이 붙을 수 있으며 제품이 손상될 수 있습니다. 사용설명서의 안내를 따라 알맞게 사용하십시오.

### 전자레인지용 용기



전자레인지 사용에 안전한 그릇만을 사용하십시오. 사기 및 도자기류의 그릇은 손잡이 또는 뚜껑에 작은 구멍들이 있을 수 있습니다. 이 구멍은 아래쪽에 작은 공간을 형성하게 되고 이 구멍을 액체가 통과하게 되면 그릇이 깨질 수 있습니다. 상해의 위험이 있으므로 주의하십시오.

음식이 가열되면 그릇에 열을 전달하므로, 그릇이 뜨거워질 수 있습니다. 화상에 주의하십시오.

전자레인지 사용 후 음식을 꺼낼 때에는 반드시 장갑 또는 헝겊 등을 이용하시기 바랍니다.

### 포장재



열을 방지하는 포장재에 넣어 음식을 가열하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

플라스틱, 종이 등의 용기에 넣어 가열할 때에는 반드시 자리를 비우지 말고, 과정을 지켜보십시오.

압축 포장재는 열이 가해지면 터질 수 있습니다. 화재의 위험이 있습니다.

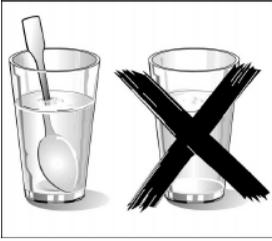
포장재에 명시된 안내를 따르십시오.

전자레인지 사용 후 음식을 꺼낼 때에는 반드시 장갑 또는 헝겊 등을 이용하시기 바랍니다.

### 드링크류



액체류를 가열하여 끓일 때에는 시간이 더 걸릴 수 있습니다. 이는 일반적으로 가열시 생성되는 증기가 배출



되는 과정없이 액체가 끓는 점에 도달하게 되기 때문입니다. 만약 용기가 조금이라도 흔들리게 되면, 급격히 액체가 끓어 넘치거나 주변으로 튀길 수 있습니다. 화상의 위험이 있으므로 주의하십시오.

액체류를 가열할 때에는 스푼 등을 넣어 같이 가열하면 끓는 점에 늦게 도달하는 것을 방지할 수 있습니다.

액체류는 뚜껑을 꼭 닫아 가열하지 마십시오. 폭발의 위험이 있습니다.

### 유아식



유아용 음식을 데울 때에는 뚜껑을 꼭 닫아 가열하지 마십시오. 반드시 뚜껑 또는 덮개를 열린 상태로 이용하십시오.

가열 후에는 음식을 골고루 잘 저어주십시오. 이것이 음식을 고른 온도로 데울 수 있는 유일한 방법입니다. 유아에게 먹이기 전에 반드시 음식의 온도를 확인하십시오. 화상의 위험이 있습니다.

### 조개, 계란, 열매 등의 껍질이 두꺼운 음식



계란을 깨트리지 않은 상태로 껍질째 요리하지 마십시오. 찢계란을 다시 가열하게 되면 껍질에 금이 가거나 터질 수 있습니다. 새우, 게 등의 요리에도 주의하십시오. 화상의 위험이 있습니다.

계란을 삶거나 튀길 경우에는 껍질에 구멍을 내어 요리하십시오. 소시지, 토마토, 감자 등의 요리시에도 전자레인지에 가열하기 전에 껍질을 약간 벗기어 재료가 터지지 않도록 주의하십시오.

### 수분함량이 낮은 음식류



빵 등의 수분 함량이 낮은 음식을 매우 높은 온도로 또는 너무 오랫동안 가열, 해동하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

### 오일류



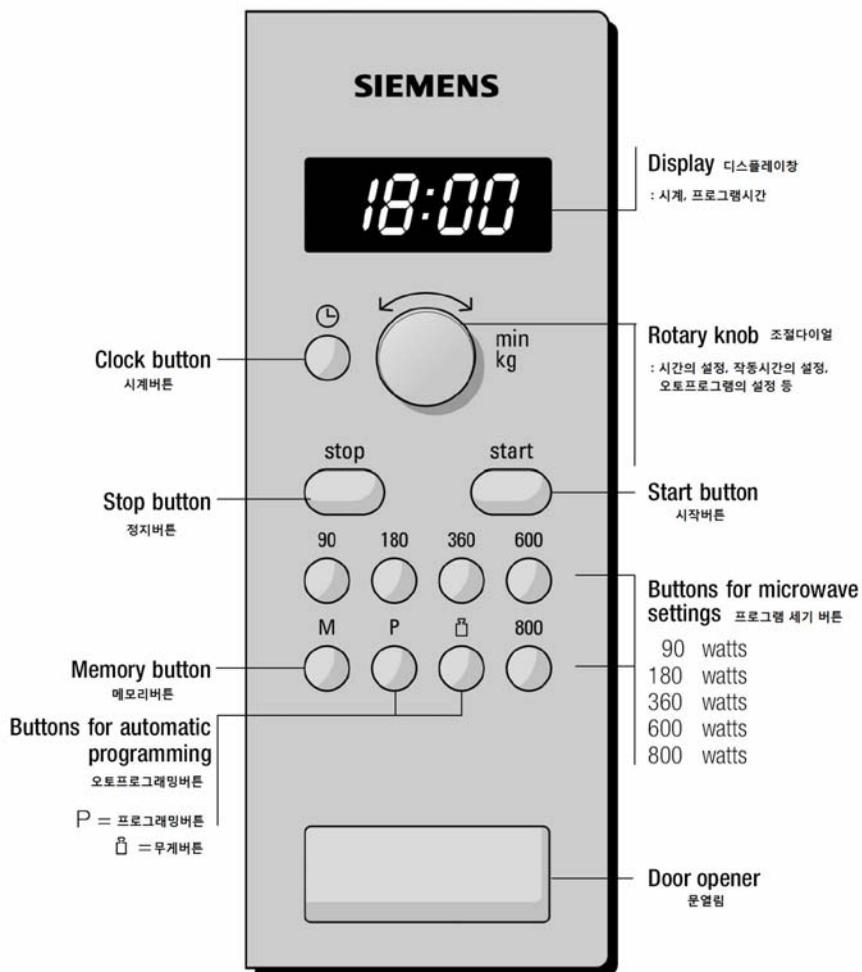
식용유를 뜨겁게 만들기 위해 식용유 자체를 전자레인지에 넣어 가열하지 마십시오. 화재가 발생할 수 있습니다.

### 건조식품류



마른 음식을 전자레인지에 가열하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

## 컨트롤판넬

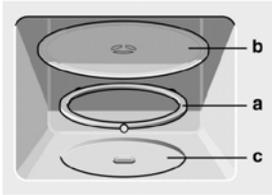


## Push-in 조절다이얼

조절다이얼은 다이얼이 어느 위치에 놓여 있는지와 상관없이 조절다이얼을 눌러 고정하실 수 있습니다. 눌린 상태(push-in)의 다이얼을 다시 한번 누르면 다시 원위치로 돌아오며, 다이얼을 돌려 조정하실 수 있습니다. 조절다이얼은 왼쪽, 또는 오른쪽으로 돌아갑니다.

## 액세서리

### 유리턴테이블



유리턴테이블을 넣을 때에는 :

1. 써포트 링(a)를 아랫면 (c)의 중심에 위치시키십시오.
2. 유리턴테이블(b)를 써포트 링(a)위에 올려 놓으십시오.

유리턴테이블이 없는 상태로 제품을 사용하지 마십시오. 써포트 링이 올바르게 놓여졌는지 확인하십시오. 유리턴테이블은 시계방향 또는 반시계방향으로 돌아갑니다.

### 별도액세서리

고객서비스센터를 통하여 추가 액세서를 구입하실 수 있습니다. 추가 액세서리 구입시에는 별도의 비용이 청구됩니다.

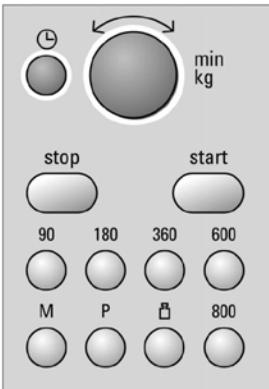
Steamer dish : HZ 86 D 000

## 처음 사용하기 전에

제품을 전원에 처음 연결하였거나, 단전 후 다시 전원에 연결하면, 디스플레이창에 세개의 0이 표시됩니다.

### 시간설정하기

아래 그림에 진하게 표시된 두개의 버튼을 이용하여 설정하십시오.



1.  버튼을 누르십시오.  
12:00와 가 디스플레이창에 나타납니다.
2. 조절다이얼을 돌려 시간을 설정하십시오.
3.  버튼을 누르십시오.  
가 디스플레이창에서 사라집니다.

현재시간이 설정되었습니다.

### 시계 안보이게 하기

 버튼을 누르고 stop 정지버튼을 누르십시오.  
디스플레이창에 현재시간이 표시되지 않습니다.

### 시계 다시 설정하기

 버튼을 누르십시오.

12:00가 표시됩니다. 위의 2와 3의 방법으로 시간을 설정하십시오.

### 시계 변경하기

위의 1~3의 방법으로 시간을 설정하십시오.

예:섬머타임 적용

---

## 마이크로파

마이크로파는 열로 전환되어 음식을 가열하게 됩니다. 냉동음식의 해동, 음식의 데우기, 요리 등을 빠르게 하는데 마이크로파의 이용은 매우 이상적인 방법입니다. 마이크로파의 에너지를 직접 시험하여 보십시오. 예를 들어,커피 또는 차를 타기 위해 물을 데울 수 있습니다. 금 또는 은장식의 테두리가 없는 큰 사이즈의 컵에 물을 넣고 티스푼을 꽂습니다. 컵을 유리테이블 위에 놓습니다.

1. 800 버튼을 누르십시오.
2. 조절다이얼을 이용하여 1:30에 맞추십시오.
3. start 시작 버튼을 누르십시오.

1분 30초 후에 신호음이 들립니다. 물이 뜨겁게 데워졌습니다.

만드신 커피 또는 차를 드시는 동안 앞쪽의 안전사항 및 주의사항을 다시 한번 주의 깊게 읽으십시오. 제품을 올바르게 안전하게 사용하기 위해 매우 중요한 과정입니다.

---

## 전자레인지용 그릇 사용에 알맞은 그릇

전자레인지는 열 저항성이 강한 유리, 세라믹 유리, 사기, 도자기 또는 내열성 플라스틱류 그릇을 사용하셔야 합니다.

음식을 담아낼 그릇에 직접 놓고 전자레인지에 사용하셔도 좋습니다. 금 또는 은 테두리가 있는 그릇은 반드시 그릇제조사 안전 확인이 있는 경우에만 전자레인지에 사용하십시오.

## 사용에 알맞지 않은 그릇

금속류의 그릇은 사용하지 마십시오. 금속은 마이크로 파를 반사시키므로, 그릇에 담긴 음식이 뜨거워지지 않습니다.

주의! 금속물유리컵 안의 티스푼 등의 금속물은 전자레인지의 내부 벽과 문에서 적어도 2cm 이상 떨어져야 합니다. 금속이 접촉되면 스파크가 일어 유리컵이 깨질 수 있습니다.

## 그릇 테스트

전자레인지 안에 음식을 넣지 않은 상태로 전자레인지를 작동시키지 마십시오. 아래에 안내된 그릇 테스트의 경우에만 예외입니다.

그릇이 전자레인지에 사용하기에 알맞은지 확인하고자 할 때 아래와 같이 테스트를 실행하십시오.

빈 그릇을 넣고, 최대 파워로 30~60초간 전자레인지를 작동시키십시오. 이 시간 동안 그릇이 가열된 정도를 살펴봅니다. 그릇이 아직 차갑거나 미지근한 정도이면, 전자레인지에 사용이 가능합니다. 그릇이 매우 뜨거워졌거나, 작동중에 스파크를 일으켰다면, 전자레인지에 사용하면 그릇이 깨지게 되므로 사용하기에 알맞지 않습니다.

---

## 프로그램 세기 선택

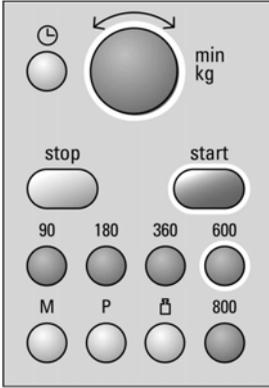
프로그램의 세기	용도
800watts	액체류 데우기
600watts	음식 데우기 및 조리하기
360watts	육류 조리 및 음식 데우기
180watts	해동 및 후반조리
90watts	해동

## 안내

800watts는 최대 30분, 600watts는 최대 1시간, 나머지 프로그램은 최대 1시간39분까지 설정하실 수 있습니다.

## 프로그램 설정

예 : 600watts



1. 원하는 프로그램 세기의 버튼을 눌러 선택하십시오. 선택된 프로그램 버튼에 불이 켜지고 디스플레이창에는 1:00이 나타납니다.
2. 조절다이얼을 돌려 시간을 선택하십시오.
3. start 시작 버튼을 누르십시오.

작동이 시작되면 디스플레이창에 표시된 시간이 감소되기 시작합니다.

### 작동시간이 경과되면

신호음이 울립니다. 문을 열거나 stop 정지 버튼을 누르십시오. 디스플레이창에 시계가 다시 표시됩니다.

### 작동시간의 변경

조절다이얼을 돌려 작동시간을 변경하고 start 시작버튼을 누르십시오.

### 일시정지

stop 정지버튼을 누르거나, 문을 여십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 누르십시오.

### 취소하기

stop 정지버튼을 두번 누르거나, 문을 열고 stop 정지버튼을 누르십시오.

### 안내

작동시간을 먼저 설정하고 원하는 프로그램세기를 나중에 선택하셔도 좋습니다.

---

## 사용예와 팁

---

### 전자레인지용 그릇

다음의 표들은 전자레인지의 다양한 사용방법을 안내합니다. 나타난 수치들은 가이드라인이며, 사용하는 그릇, 음식의 양, 온도 등에 따라 달라질 수 있습니다.

작동 시간을 얼마나 설정할지 잘 모를 때에는, 우선 짧은 시간을 먼저 선택하였다가, 과정을 살펴보며 시간을 연장하십시오.

음식의 양이 표와 일치하지 않고 다를 때에는 경험에 의한 방법을 선택하십시오. 가장 근접한 예시를 선택하고 음식의 양이 두배면, 작동시간을 두배로, 음식의 양이 반이면, 작동시간을 반으로 선택하십시오.

그릇은 항상 유리텐테이블 위에 놓으십시오.

---

### 해동

음식을 해동할 때에는 그릇의 뚜껑을 열린 채로 작동시키십시오.

생선 또는 육류를 해동시키면 수분이 생성될 수 있습니다. 이때 만들어진 액체는 따라 버리십시오. 다른 용도로 사용하지 않으며, 다른 음식에 닿지 않도록 합니다.

해동 중간에 한두번정도 뒤집어 주거나, 저어주십시오. 큰 사이즈의 음식은 여러 번 뒤집어 주십시오.

해동한 음식은 실온에 10~20분 동안 놓아두어 골고루 일정한 온도가 될 수 있도록 합니다. 닭고기류의 경우 이때 내장 등을 떼어내며 손질을 하셔도 좋습니다. 육류의 경우 중심부분이 아직 해동되지 않은 상태이더라도 음식을 준비하실 수 있습니다.

	Amount 음식의 양	Microwave setting in watts Time in minutes	세기 시간	Notes 안내
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal 덩어리 육류	800 g 1,000 g 1,500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.		
Diced or sliced beef, pork and veal 슬라이스 한 육류	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.		뒤집을 때 각 조각 사이를 떨어뜨려 주십시오.
Mixed minced meat 다져서 혼합한 육류	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.		가능하면 평편하게 냉동시키십시오. 해동시 여러번 뒤집어 주며, 이미 녹 은 부분은 먼저 빼내십시오.
Poultry or poultry portions 닭고기류	600 g 1,200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.		
Fish 생선류 fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.		해동된 아이템은 분리하십시오.
Vegetables e.g. peas 야채류	300 g	180 W, 10 - 15 min.		
Fruit 과일류 e.g. raspberries	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.		해동 하는 동안 잘 저어주며, 해동된 부분은 분리하십시오.
Butter 버터	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.		포장을 모두 벗기십시오.
Whole loaf 로프류	500 g 1,000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.		
Dry cakes 일반케이크류 e.g. creaming method cakes	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.		뒤집을 때 각 케익조각 사이를 떨 어뜨려 주십시오. 아이스케이크 및 크림케이크를 제외한 모든 케이크.
Juicy cakes 촉촉한케이크류 e.g. fruit cake and quark cake	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.		아이스케이크 및 크림케이크를 제 외한 모든 케이크.

## 해동, 냉동음식의 조리 및 데우기

해동할 냉동 완전 조리 음식의 포장을 벗기십시오. 전자 레인지용 그릇에 놓고 작동하면 보다 빠르고 고르게 데우실 수 있습니다. 각 부위에 따라 데워지는 정도가 다를 수 있습니다.

그릇에 평편하게 담은 음식이 여러겹 겹쳐 담은 음식보

다 빠르게 데워집니다. 따라서 그릇에 평편하게 담고, 겹쳐 담지 않는 것이 효과적입니다.

가능한 뚜껑으로 덮으십시오. 용기에 알맞은 뚜껑이 없으면, 랩 등을 이용하십시오.

작동 완료 후, 음식의 온도가 고르게 될 수 있도록 약 2~5분간 기다리십시오.

기호에 맞게 소금 또는 후추 등을 뿌려 드십시오.

	<b>Amount</b> 음식의 양	<b>Microwave setting in watts</b> 세기 <b>Time in minutes</b> 시간	<b>Notes</b> 안내
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts 메인요리, 냉동조리식품 2-3개	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soups 수프	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews 스투	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash 굴라시 소스가 곁들여진 고기	500 g	600 W, 12 - 17 min.	저울 때 각 조각 사이를 떨어뜨려 주십시오.
Fish, e.g. fillets 생선	400 g	600 W, 10 - 15 min.	물, 레몬즙, 와인 등을 넣어도 좋습니다.
Bakes e.g.lasagne and cannelloni 라자냐,카넬로리등의 베이크	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes 사이드 디쉬	250 g	600 W, 3 - 5 min.	약간의 물 또는 우유 등을 넣으십시오.
rice and pasta 라이스, 파스타	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots 콩,브로커리,당근 등 야채	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	그릇의 바닥이 잠길 정도로 물을 넣으십시오.
Creamed spinach 크림 스피나치	450 g	600 W, 11 - 16 min.	물을 넣지 말고 조리하십시오.

## 데우기

완전 조리 음식의 포장을 벗기십시오. 전자레인지용 그릇에 놓고 작동하면 보다 빠르고 고르게 데우실 수 있습니다. 각 부위에 따라 데워지는 정도가 다를 수 있습니다.



니다.

액체를 가열할 때에는 반드시 티스푼 등을 그릇에 꽂아 끓어 넘치는 것을 방지하십시오. 끓는 점이 낮아지면, 버블 없이도 갑자기 끓을 수 있으며, 그릇이 조금만 흔들려도 액체가 끓어오르거나 튀 수 있습니다. 상해 및 화상의 위험이 있으므로 주의하십시오.

가능한 뚜껑으로 덮으십시오. 용기에 알맞은 뚜껑이 없으면, 랩 등을 이용하십시오.

데우는 동안 음식을 뒤집거나 저어 주십시오. 데워지는 정도를 확인하십시오.

데우기 완료 후, 음식의 온도가 고르게 될 수 있도록 약 2~5분간 기다리십시오.

	Amount 음식의 양	Microwave settings in watts 세기 Time in minutes 시간	Notes 안내
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts 메인요리,완전조리식품 2-3개	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drinks 드링크류	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	컵에 스푼을 꽂아 데우십시오. 알코올류는 과열되지 않도록 하십시오. 과정을 잘 관찰하십시오.
Baby food e.g. baby's bottles 유아식,병에 담긴 유아식	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, approx. ½ min. 360 W, approx. 1 min. 360 W, approx. 1½ - min.	뚜껑을 열고 데우십시오. 데운 후에는 잘 흔들어 주십시오. 음식의 온도를 반드시 확인하십시오.
Soup 스프	1 bowl 1인분 200 g 2 bowls 2인분 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Meat in sauce 소스 곁들인 고기	500 g	600 W, 8 - 11 min.	고기 조각을 각각 떨어뜨려 주십시오.
Stew 스투	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Vegetables 야채	1 portion 1인분 150 g 2 portions 2인분 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	물 등의 액체를 조금 넣어 주십시오.

## 조리하기

항상 뚜껑으로 덮어 조리하십시오. 조리하는 동안 음식을 뒤집거나 저어 주십시오.

기호에 맞게 소금 또는 후추 등을 뿌려 드십시오.

그릇에 평편하게 담은 음식이 여러겹 겹쳐 담은 음식보다 빠르게 데워집니다. 따라서 그릇에 평편하게 담고, 겹쳐 담지 않는 것이 효과적입니다.

조리 완료 후, 음식의 온도가 고르게 될 수 있도록 약 2~5분간 기다리십시오.

	Amount 음식의 양	Microwave settings in watts Time in minutes	세기 시간	Notes 안내
Fresh whole chicken without giblets 내장 제거한 생닭	1.2 kg	600 W, 25 - 30 min.		조리 시간이 반쯤 경과하면, 뒤집어 주십시오.
Fish fillet 생선살	400 g	600 W, 5 - 10 min.		
Fresh vegetables 신선한 야채류	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.		야채를 동일한 크기로 여러 조각으로 잘라 담으십시오. 야채 100g 당 약 1~2 티스푼의 물을 넣으십시오.
Side dishes e.g. potatoes 감자 등의 사이드디쉬	250 g 500 g 750 g	600 W, 8- 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.		감자를 동일한 크기로 여러 조각으로 잘라 담고, 높이가 약 1cm가 되도록 물을 넣으십시오. 잘 저으십시오.
Rice 라이스	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.		2배의 물 또는 육수를 넣으십시오.
Sweets e.g. pudding 푸딩, 절인 과일 등의 (instant), 달콤한 디저트류 fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.		푸딩을 만들 때에는 요리 중간에 거품기를 이용하여 2-3번 저어주십시오.

---

## 사용팁

---

**예시표에 준비한 재료에 사용할 프로그램과 동일한 경우의 사용법이 나와 있지 않으면** 다음과 같이 시간을 늘이거나 줄여 보십시오.  
2배의 음식 = 2배의 시간  
1/2배의 음식 = 1/2배의 시간

---

**음식이 너무 건조해지면** 다음번에는 작동시간을 조금 줄이고, 프로그램 세기를 조금 줄여 사용하십시오. 뚜껑으로 덮고, 물을 넣으십시오.

---

**작동이 끝난 후에도 해동이 덜 되었거나 음식이 데워지지 않으면** 작동시간을 연장하십시오. 많은 양의 음식, 여러겹으로 겹쳐 담은 음식에는 더 많은 시간이 필요합니다.

---

**작동 후, 음식의 바깥쪽 부분은 너무 뜨겁고, 가운데 부분은 아직 안데워졌으면** 중간에 저어 주십시오. 다음번에는 프로그램 세기를 조금 낮게 선택하고 더 오랫동안 작동시키십시오.

---

**작동 후, 육류 및 닭고기류의 외부는 해동되었으나, 중심부분은 아직 해동되지 않았으면** 다음번에는 프로그램 세기를 조금 줄여 사용하고, 더 오랫동안 작동시키십시오. 중간에 뒤집어 주십시오. 생선 또는 육류를 해동시키면 수분이 생성될 수 있습니다. 이때 만들어진 액체는 따라 버리십시오. 다른 용도로 사용하지 않으며, 다른 음식에 닿지 않도록 합니다.

---

**안내** 사용 중 전자레인지의 벽, 도어 안쪽, 바닥 등에 습기가 생성될 수 있습니다. 이것은 자연적인 현상이며, 전자레인지의 성능에는 영향을 주지 않습니다. 사용 후 수분이 생성되었으면, 마른 헝겊으로 닦아 주십시오.

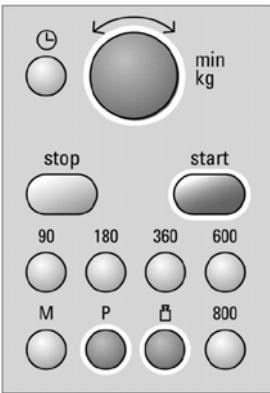
---

## 오토프로그램

오토프로그램을 이용하여, 음식을 매우 편리하게 해동하고, 빠르고 쉽게 준비하실 수 있습니다.

7가지 오토프로그램을 설정하실 수 있습니다.

### 설정하기



1. 원하는 프로그램 숫자가 표시될 때까지 P 프로그래밍 버튼을 반복하여 누릅니다.
2.  무게버튼을 누르십시오.  
P와 무게버튼에 불이 들어옵니다.
3. 조절다이얼을 돌려 무게를 설정합니다.
4. Start 시작버튼을 누릅니다.

프로그램의 작동시간이 카운트되는 것을 확인할 수 있습니다.

### 작동시간이 경과되면

신호음이 울립니다. 전원이 꺼집니다. 문을 열거나 stop 정지 버튼을 누르십시오.

### 변경

stop 정지버튼을 두번 누르고 재설정 하십시오.

### 일시정지

문을 여십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 눌러 다시 시작하십시오.

### 취소하기

stop 정지버튼을 두번 누르십시오.

### 안내

일부 프로그램은 일정 시간이 경과한 후 신호음이 납니다. 전자레인지의 문을 열고 음식을 저어주거나, 뒤집어 주십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 눌러 다시 시작하십시오.

P와 에 관계된 숫자 및 무게는 약 3초 동안 디스플레이창에 표시됩니다.

## 해동 프로그램

- 육류, 닭고기류, 빵 등을 4가지 프로그램을 이용하여 해동하실 수 있습니다.
- 음식의 준비** 얇게, 또는 알맞게 잘려 -18°C 에서 냉동되어 보관된 음식을 사용하십시오.
- 해동시킬 음식의 포장을 모두 벗기고 무게를 재십시오. 알맞은 프로그램을 선택하려면 무게가 필요합니다.
- 사용하기에 알맞은 그릇** 유리, 사기 등의 얇은 접시, 전자레인지에 사용 가능한 접시에 음식을 담으십시오. 뚜껑으로 닫지 마십시오.
- 상온에 놓아두기** 해동한 음식은 실온에 10~30분 동안 놓아두어 골고루 일정한 온도가 될 수 있도록 합니다. 많은 양의 음식은 적은 양의 음식보다 오랫동안 놓아두도록 합니다. 얇게 슬라이스한 고기 또는 잘게 저민 고기 등은 놓아두기 전에 미리 분리시켜 주십시오.
- 큰 덩어리 고기의 중심부가 아직 얼어있는 상태라도 이 시간을 거쳐 준비될 수 있습니다.
- 닭고기류의 경우 이 때 내장을 제거하는 등 손질하실 수 있습니다.
- 신호음** 일부 프로그램은 일정 시간이 경과한 후 신호음이 납니다. 전자레인지의 문을 열고 음식을 저어주거나, 뒤집어 주십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 눌러 다시 시작하십시오.
- 주의!** 생선 또는 육류를 해동시키면 수분이 생성될 수 있습니다. 이때 만들어진 액체는 따라 버리십시오. 다른 용도로 사용하지 않으며, 다른 음식에 닿지 않도록 합니다.

Food	Programme number	Weight range
Minced Meat	P 01	0,2-1,0 kg
Meat in pieces	P 02	0,2-1,0 kg
Poultry, Poultry in portion	P 03	0,4-1,8 kg
Bread	P 04	0,2-1,0 kg

## 조리 프로그램

### 사용하기에 알맞은 그릇

라이스, 감자, 야채 등의 음식 등을 3가지 프로그램을 이용하여 조리하실 수 있습니다.

뚜껑이 있는 전자레인지에 사용 가능한 그릇을 사용하십시오. 라이스를 조리할 때에는 크고 깊이가 깊은 그릇을 사용하는 것이 좋습니다.

### 음식의 준비

재료의 무게를 재십시오. 알맞은 프로그램을 선택하려면 무게가 필요합니다.

라이스 : 재료의 특성에 맞게 물을 넣으십시오. 보통 쌀의 양에 2-3배의 물을 넣으십시오.

감자 : 감자를 삶을 때에는, 감자를 고른 크기로 작게 자르고, 감자 100g당 1테이블 스푼의 물과 약간의 소금을 넣어 조리하십시오.

야채 : 깨끗하게 씻은 신선한 야채의 무게를 재십시오. 일정한 크기로 알맞게 자르십시오. 100g당 약 1테이블 스푼의 물을 넣어 조리하십시오.

### 신호음

프로그램 작동 중 일정 시간이 경과한 후 신호음이 납니다. 음식을 저어주십시오.

### 상온에 놓아두기

프로그램이 끝나면 음식은 한번 더 저어주십시오. 실온에 약 5~10분 동안 놓아두어 골고루 일정한 온도가 될 수 있도록 합니다.

조리 결과는 재료의 양과 특성에 따라 다르게 나타납니다.

Food	Programme number	Weight range
Rice	P 05	0.05-0.2 kg
Potatoes	P 06	0.15-1.0 kg
Vegetables	P 07	0.15-1.0 kg

## 테스트디쉬

### EN60705

제품의 성능 및 기능은 관련 시험 협회의 기준에 따라 아래와 같이 시험되었습니다.

#### Microwave cooking 조리

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Custard, 565 g	180 watts, 25 - 30 mins + 90 watts, 20 - 25 mins	Place the 20 x 17 cm Pyrex dish on the turntable
Sponge	600 watts, 8 - 10 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable
Meat loaf	600 watts, 20 - 25 mins	Place the Pyrex dish on the turntable

#### Microwave defrosting 해동

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Meat	180 watts, 5 - 7 mins + 90 watts, 10 - 15 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable

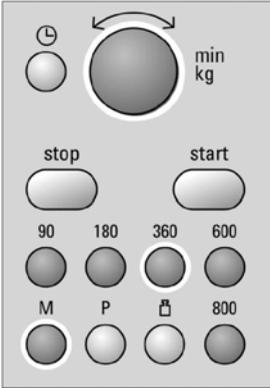
## 메모리프로그램

메모리 기능을 이용하여 자신만의 프로그램을 설정하여 사용할 수 있습니다. 메모리 기능은 특정한 하나의 음식을 자주 준비하실 때 사용하면 매우 유용합니다. 프로그램을 저장하였다가 필요시 언제든지 사용할 수 있습니다.

---

## 설정하기

예 : 360W, 25분



1. M 메모리 버튼을 누릅니다.
2. 원하는 프로그램 세기 버튼을 누릅니다.  
M, 선택한 프로그램 세기, 1:00분이 디스플레이창에 표시됩니다.
3. 조절다이얼을 돌려 작동 시간을 설정합니다.
4. M 메모리 버튼을 눌러 저장합니다.  
디스플레이창에 시계가 다시 표시됩니다.

프로그램이 저장되었습니다.

메모리프로그램을 설정하여 바로 프로그램을 시작하실 수 있습니다. 마지막 단계에서 M 메모리버튼 대신 start 시작 버튼을 누르십시오.

## 안내

한 개 이상의 프로그램세기를 설정하실 수는 없습니다. 오토프로그램은 메모리프로그램으로 저장하여 사용할 수 없습니다.

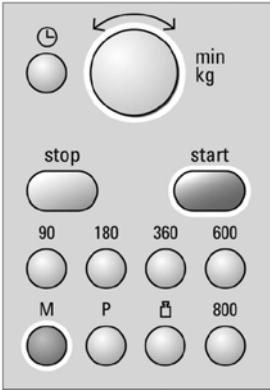
메모리프로그램을 더 설정하시려면 :

M 메모리버튼을 누르면 이미 설정한 메모리프로그램이 표시됩니다. 위의 1~4의 방법으로 새 메모리프로그램을 저장하십시오.

---

## 시작하기

저장한 메모리프로그램을 작동 시키는 방법은 매우 간단합니다. 음식을 전자레인지에 넣고, 문을 닫으십시오.



1. M 메모리버튼을 누르십시오.
2. start 시작버튼을 누르십시오.

**작동시간이 경과되면**

신호음이 울립니다. 전원이 꺼집니다. 문을 열거나 stop 정지 버튼을 누르십시오.

**일시정지**

문을 여십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 누르면 일시정지 되었던 프로그램이 이어서 시작됩니다.

**취소하기**

stop 정지버튼을 두번 누르거나, 문을 열고 stop 정지버튼을 누르십시오.

---

## 신호음 작동시간

### 변경하기

작동이 종료되면 신호음이 납니다. 신호음이 울리는 시간을 조정하실 수 있습니다.

약 6초간 start 시작버튼을 누르십시오.

신호음의 작동시간이 변경되고, 디스플레이창에는 시계가 다시 표시됩니다.

짧은 신호음의 경우 : 약 -3단계까지 가능

긴 신호음의 경우 : 약 -30단계까지 가능

---

## 사용예와 팁



고압 청소도구, 스팀 제트류 등을 이용하여 제품을 청소하지 마십시오. 단전의 위험이 있습니다.

부식성의 또는 성분이 강한 세제를 사용하지 마십시오. 제품의 표면이 손상될 수 있습니다. 만약 이러한 강한 성분이 제품에 묻은 경우, 즉시 수건에 물을 적셔 닦아내어 주십시오.

---

## 청소용 세제

---

### 스테인레스스틸 전면을 포함한 외관 청소

스펀지에 비눗물을 묻혀 청소하고 마른수건으로 닦아내십시오.

스펀지 및 수건은 부드러운 재질을 사용하십시오.

기름, 계란, 석회질 등의 물질은 즉시 제거하여 주십시오.

스테인레스스틸 청소용 전용 세제는 전문샵을 통하여 구입하실 수 있습니다.

---

### 전자레인지 내 쿠킹존

따뜻한 비눗물, 또는 식초를 이용하여 청소하고, 마른 수건으로 닦아 건조시키십시오.

오븐스프레이, 성분이 강한 세제 등으로 청소하지 마십시오. 연마용 패드, 거친 스펀지 등의 소재는 사용에 알맞지 않습니다. 제품의 표면을 손상시킬 수 있습니다.

---

### 유리텐테이블 및 써포트링

물로 직접 닦아 청소하고, 전자레인지에 다시 넣기 전에 물기를 잘 건조시켜 주십시오.

유리텐테이블 아래쪽을 젖은 행주 등으로 닦으십시오. 절대로 텐테이블드라이브에 물이 직접 닿지 않도록 주의하십시오. 써포트링을 올바르게 위치시키고 유리텐테이블을 그 위에 놓으십시오.

---

### 문

유리를 청소하는 일반적인 방법으로 청소하십시오.

---

## 문제의 해결

사용 중 문제가 발생했을 때, 많은 경우에 그 해결법이 단순할 수 있습니다. 다음의 표를 참고하여 주십시오.

문제	원인	해결방법
제품이 작동되지 않습니다.	플러그가 잘 꽂아지지 않았습니 다.	플러그를 꽂아 주십시오.
	단전	전원이 공급되고 있는지 확인하십시오.
	퓨즈가 끊어졌습니 다.	배전반을 확인하십시오.
000이 깜박입니다.	이상 컨트롤	배전반을 내려 전원을 차단했다가 약 10초 후 배전반을 다시 올리십시오.
	단전되었습니 다.	시간을 다시 설정하십시오.
조리시간은 표시되나 제품이 작동하지 않습니다.	모르는사이 조절다이얼이 눌렸습니 다.	stop 정지 버튼을 누르십시오.
	프로그램을 설정한 후 동작을 실행하지 않았 습니다.	start 시작버튼을 누르거나, stop 정지버튼을 눌러 설정한 프로그램을 취소하십시오.
제품이 작동되지 않습니다.	문이 잘 닫히지 않았 습니다.	음식이나 이물체가 문 사이에 끼이지 않았는지 확인하십시오.
	start 시작버튼이 눌러 지지 않았습니 다.	start 시작버튼을 누르십시오.
보통 때보다 더 많은 시간이 걸립니다.	프로그램세기가 너무 낮게 선택되었습니 다.	더 높은 세기의 프로그램을 선택하십시오.
	보통 때보다 음식의 양이 너무 많습니 다.	음식의 양이 두 배이면, 두 배의 시간을 설정하십시오.
	음식이 보통 때보다 덜 뜨거워졌습니 다.	작동 중에 음식을 젖거나 뒤집어 주십시오.
유리텐테이블 주위에서 굽히는 소리가 납니다.	텐테이블 드라이브 먼지 또는 이물질이 있 습니다.	롤러 링과 주변을 청소하여 주십시오.
특별한 이유없이 작동이 취소되었 습니다.	전자레인지에 이상이 발생하였습니다.	이런 경우가 반복하여 발생하면, 고객센터서비스센터에 연락하여 주십시오.

## 고객서비스

고객 여러분이 스스로 해결할 수 없는 문제일 경우 본사 고객센터센터 및 구입처에 연락하여 주십시오.

**제품의 수리 및 점검은 반드시 본사 고객센터팀의 숙련된 기사에게 받으셔야 합니다.** 올바르지 않은 방법으로 제품을 수리 또는 개조하면 심각한 상해의 위험이 있습니다.

### 모델명 및 일련번호

고객서비스센터에 문의하실 때에는 원활하고 신속한 상담을 위해 먼저 제품에 붙은 라벨을 통해 제품의 모델명(E-No.)과 일련번호(FD No.)를 확인하여 주시기 바랍니다. 이 번호로 보다 정확한 서비스를 받으실 수 있습니다. 제품의 모델명 및 일련번호는 제품의 문을 열면 제품 앞부분 오른쪽에 붙여진 라벨에서 확인하실 수 있습니다.

E no. **HF15M561/00**      FD no.

### 고객서비스센터

After-sales service ☎ **02 - 6293 - 9393**

## 제품보증서

품 명	전자레인지	모 델 명	HF15M561K
규 격	220V / 60Hz	구 입 처	
구 입 일	년 월 일	구 입 자	

1. 제품을 사용하기 전에 반드시 사용설명서를 읽고, 사용설명서의 내용을 준수하십시오.
2. 본 제품은 독일 **SIEMENS**사의 탁월한 기술과 철저한 품질 관리로 생산되고 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
3. 소비자가 사용 중 제품 구입 후 1년 이내에 제조상의 결함 또는 자연 발생적인 고장이 발생할 경우에는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해 드립니다.
4. 보증기간이 지났거나 사용상의 부주의, 당사 서비스 요원 이외의 수리 및 개조, 천재지변에 의한 고장 등의 경우에는 별도의 서비스 비용이 청구될 수 있습니다. 본 제품의 수리용 부품 최저 보유 기간은 최종 수입일로부터 5년입니다.
5. 사용 중 문의사항이 있거나 서비스가 필요할 때에는 당사 고객센터 비스센터 및 각 지역 판매점으로 연락하여 주십시오.

수입판매원 : (주)화인어프라이언스

서울 송파구 방이동 65-2

Tel : 02-6293-939332