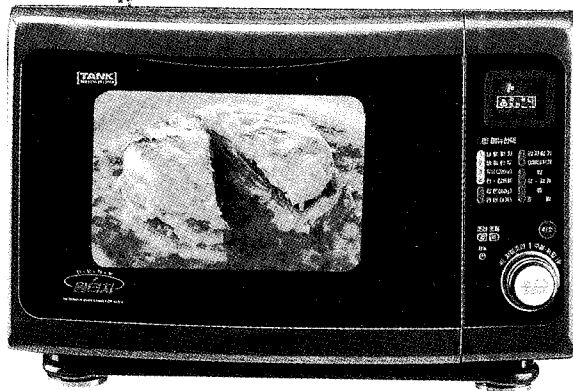


# 전자레인지



가전기기의 붐은 가계에 상당한 부담을 주고 있으나, 한편으로는 주부들로 하여금 가사노동으로 부터의 해방은 물론, 보건, 오락 및 여유있는 생활을 즐길수 있게 하였다. 이제는 많은 가전제품에도 마이컴이 탑재되어 가정이나 직장에서 OA나 퍼스컴 통신 또는 패미컴 게임 등등 소위 "고도 정보화 사회"로 접어들어 첨단산업이 세계를 지배하는 시대가 되었다.

따라서 이 시대에 사는 사람이라면 누구나 전기·전자 제품에 관한 전문적인 학습이 절실하게 요구되기에 이르러 「가전시대」에서는 매달 한 제품씩 선정하여 상품집중분석 코너를 마련하였다.

■ 글/편집자

- 1 전자레인지의 구조와 원리
- 2 올바른 전자레인지 사용법
- 3 전자레인지 판매상품 비교

# 전자레인지의 구조와 원리

**사발**에 담은 차디찬 밥이나 국도 눈 깜빡할 사이  
에 김이 무럭무럭나게 뿜혀주고, 봉지에 찐  
냉동만두나 피자도 단숨에 댕혀 줄수만 있다면 얼마  
나 좋을까. 옛날 아낙네들에게는 그것이 하나의 꿈  
이었다.

늦게 돌아오시는 시아버님 또는 남편과 자식의 밥  
상을 눈 깜빡할 사이에 차려 드릴수만 있다면 얼마  
나 좋겠는가 말이다. 그런데 이제 이 꿈은 영락없이  
실현이 되었다. 다름아닌 마법의 주방도구라 불리는  
전자레인지 덕택이다.

그러면 전자레인지는 어떠한 원리에 의하여 어떻  
게 작동되는지 알아 보도록 하자.

## 기본 원리

전자레인지는 어떤 원리로 음식을 가열시킬 수  
있을까? 레인지 가열은 이제까지와 같이 불로 조리  
하는 것이 아니고, 텔레비전 등에 사용되고 있는 것  
과 같은 전파로 가열한다. 알다시피 모든 전파는 공  
중 또는 물체내를 지나갈때 수시로 전기장과 자기장  
을 발생 또는 소멸을 되풀이 하고, 더 적절하게는 그  
방향(+ -의 방향)과 크기를 변화시켜 가면서 진  
행을 한다.

전자레인지에 사용되고 있는 전파는 2,450MHz(1  
초동안에 24억 5천만번 진동한다)라고 하는 마이크  
로파(극초단파)이다.

한편 모든 음식물에는 수분이 많이 포함(육포나

어포등 말린 음식물에 마저도 10% 전후의 수분이  
들어 있고 야채의 경우에는 90% 이상) 되어 있어  
마이크로파가 식품에 조사되면 주로 식품자체에 함  
유된 물의 분자의 진동을 유도하여, 이 분자끼리의  
진동에 의해서 생기는 마찰열로 식품이 요리가 되는  
것이다.

마치 추운 겨울날 손을 비벼대면 곱아진 손이 따  
뜻해지는 이치와 같다.

그런데 이 마이크로파는 종이나 플라스틱·비닐 또  
는 유리나 도자기 등으로 된 주머니 또는 그릇안으  
로도 쉽게 지나가지만 금속은 표면에서 반사 되기  
때문에 지나갈 수가 없다. 또 이 마이크로파는 수분  
이 많은 음식물 속에서는 위에서 설명한 가열의 원  
리에 의해 재빨리 흡수되어 음식물을 빠른 속도로 가  
열시켜 준다. 이것이 바로 전자레인지의 가열원리이다.

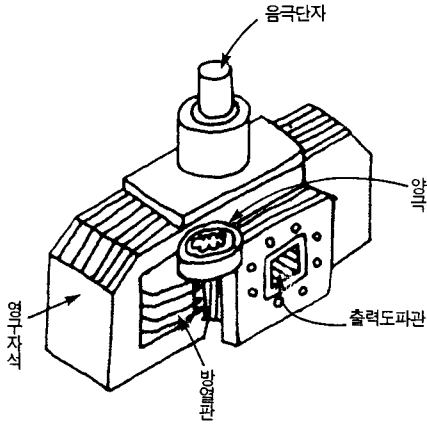
## 전자레인지의 구조

전자레인지는 크게 나누어 다음의 부분으로 구성  
되어 있다.

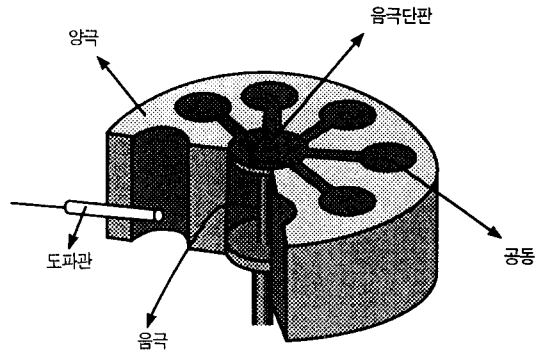
### · 마그네트론

전자레인지가 필요로하는 마이크로파 발생장치이다.  
그림에서와 같이 중앙부 음극에서부터 전자가 방  
출되어 외측 양극부를 향하게 되는데 결국 공동  
(空洞)에 도달하게 되고 여기에서 진동전류를 일  
으켜 마이크로파가 발생되어 도파관을 통하여 방  
출되고 이것이 음식물자체에 열을 발생하도록  
한다.

〈연속파용 마그네트론〉



〈마그네트론의 구조〉



음극에서 방출된 전자는 양극으로 향하여 공동에 도달하고 공명현상으로 마이크로파가 발생해서 도파관을 통하여 방출한다.

• 오븐

식품을 넣는 금속제의 상자로서 내부에는 식품을 놓는 트레이 또는 테이블이 있다. 천정에 전파가 조사되는 도파관 개구(내열수지로 씌워져 있다)가 있으며 히터가 설치되어 있다.

• 문

문에는 앞으로 여는식과 옆으로 여는식이 있고, 방열용 구멍이 있는 금속판(전파가 통하지 않음)과 유리판으로 된 창이 설치되어 있다. 문과 본체의 접촉부에는 전파누설을 방지하는 안전기가 설치되어 있다.

• 캐비닛

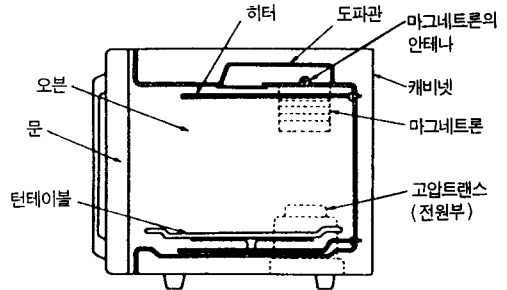
전자레인지 본체를 씌워서 잡음 전파를 차단하는 역할도 겸하고 있는 금속제 커버이다.

• 조작판넬

조리메뉴에 따라서 가열조건을 설정하고, 가열원인 마그네트론이나 히터를 제어하는 부분으로서, 소위 전자레인지의 두뇌에 해당한다.

또한 조리프로그램을 기억시킨 마이콤을 내장하여 메뉴 키를 누르는 것만으로 자동으로 조리해준다 되어 있다. 또 조리정보를 알려주는 표시판이 있어 조리시간과 각종 조리정보를 문자나 그림으로 알려주고 있다.

이들 외에도 오븐내의 조명을 위한 오븐램프, 문을 열때에 전원을 끄는 안전스위치, 식품의 완성을



〈전자레인지의 구조〉

감지하는 센서, 전기부품을 냉각하는 송풍팬 등이 있다.

조리시간

전자레인지로 쓰면 180ml들이 우유팩 하나를 가열시키는데 2분도 채 안걸린다. 또 감자를 삶거나 석유곤로를 쓰면 25분~30분이나 걸리고, 열 에너지도 약 800Kcal(킬로 칼로리)나 소모된다.

그러나 전자레인지로 쓰면 단 5분이면 되고 소모 열량도 90Kcal면 충분하다. 그러니 시간적으로도

약 1/5, 에너지적으로도 약 1/9밖에 들지 않는다. 그러나 아무리 전기값이 석유나 가스연료에 비해 2배~3배 정도나 비싸다 해도 실질적 에너지는 적게 들고 편리하다.

그것은 가열방식이 다르기 때문이다. 즉 가스콘로나 석유콘로 등 재래식의 불을 이용한 가열법은 식품의 바깥쪽에서 열을 가하여, 그 열이 서서히 안쪽으로 전도에 의해 스며들어 가게 되어 있기 때문에 감자안까지 열이 도달하는 데도 적어도 25분 정도가 걸리기 때문이다.

전자레인지의 경우는 감자를 담은 유리그릇이나 종이 접시 또는 플라스틱은 마이크로파를 그냥 통과시키기 때문에 그릇자체가 가열되는 일이 없이 감자만이 직접 가열되도록 되어 있어 에너지가 절약된다고 볼 수 있다.

또 전자레인지의 경우 마이크로파는 감자 안쪽이나 바깥쪽에 거의 동시에 도달됨으로 감자를 밖에서 안쪽으로 서서히 데우는 것이 아니라 안밖 모두에서 동시에 가열함으로 남비를 쓸때처럼 열전도에 필요한 시간이 단축된다.

## 첨단 전자 기술

### “가전에도 적자생존 유전자원리”

**삼성전자** 빨래오염도 스스로 판단 세탁기 개발

**LG 전자** 조리환경 자동조절 전자레인지 선별

적자생존과 유전자 원리를 응용해 만든 전자제품이 잇따라 등장하고 있다.

삼성전자는 유전자 이론을 적용, 빨래에 묻어있는 때의 양을 스스로 분석, 적합한 세탁 코스를 선택하는 첨단세탁기 개발에 성공했다고 밝혔다.

LG전자도 뒤질세라 적자생존 이론과 유전자원리를 응용한 전자레인지를 개발, 시판에 들어갔다.

LG전자가 내놓은 「GA숯불 구이 전자레인지」는 참나무 숯불의 온도 변화에 따른 주파수

별 숯불 에너지의 분포영역을 파악하고 팬과 그릴 히터를 유전공학적 원리로 제어해 최적의 구이요리를 할 수 있도록 만든 첨단 제품이다. GA는 Genetic Algorithm(유전자 알고리즘)의 약자다. 林亨澤 LG전자 선임연구원은 『유전자 알고리즘은 자연상태의 생명체가 도태·돌연변이·재탄생등의 과정을 거치면서 적응력이 높은 것만 살아남는 적자생존의 원리를 응용, 전자레인지가 스스로 조리 환경에 적용해 맛있는 숯불구이 요리를 만들도록 하는 첨단기

술』이라고 밝혔다.

이 회사는 이 제품과 관련된 37건의 기술을 국내와 미국 일본등에 출원해 놓고 있다.

삼성전자의 유전자 세탁기는 오염정도에 따라 세탁과정을 자동조절하는 획기적인 제품이다. 세탁물에 따라 적정 세탁 환경을 조성해 전기료를 대폭 절감할 수 있다. 물살과 탈수시간을 주부들이 임의로 조절하는 기존 세탁기에 비해 옷감 마모 방지 효과가 훨씬 뛰어난 제품이다.

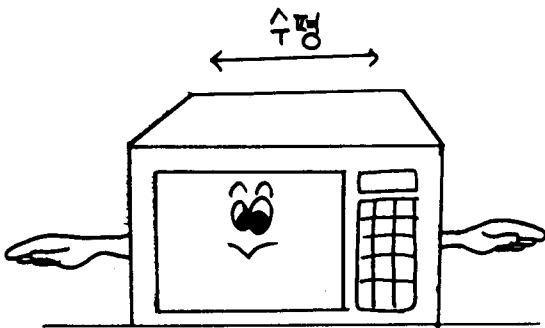
# 올바른 “전자레인지” 사용법

## 구입시 주의사항

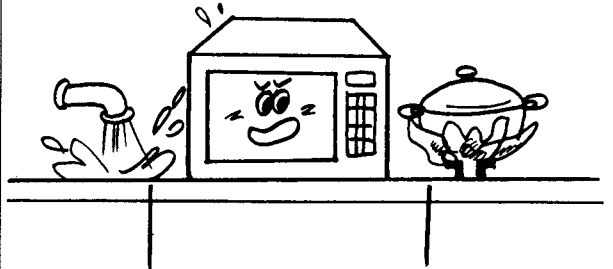
- 제품 구입시에 반드시 제품 보증서의 소정란을 기입한 후 영수증과 함께 보관해 두셔야 서비스를 충실히 받을수 있습니다.
- 수입품인 경우 모든 작동기능이 한글 표기화가 되었는지, 어디에서나 쉽게 애프터 서비스를 받을 수 있는지 확인하여 보시기 바랍니다.
- 가전제품은 곧 바로 써서 없어지는 소모품이 아니기 때문에 소비자의 편이 되어 상담에 응해주고, 나중까지도 애프터 서비스를 잘 해주는 곳을 택해야 합니다.
- 놓을 장소의 넓이를 잘 생각하여 기능 중심으로 구입 목적에 맞는 종류의 전자레인지를 선정합니다.

## 설치시 주의사항

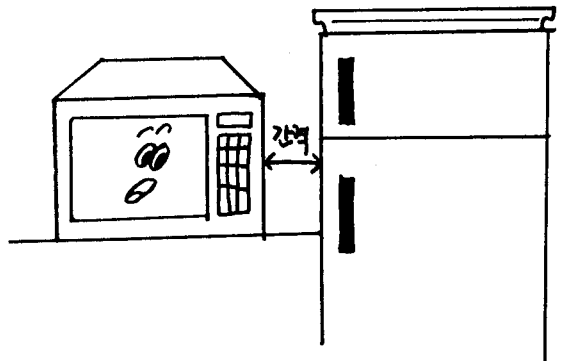
- 설치할 때는 반드시 어스(접지)를 하여 주십시오
- 바닥이 단단하고 평평한 곳에 설치하십시오



- 열기가 있는 곳이나 물이 튀는 곳은 피하여 설치해 주십시오



- 천정이나 벽의 좌·우측 면과 충분한 간격을 유지하십시오



- 오디오 제품이나 TV등과 4m이상 거리를 두고 사용하십시오

## 사용전 그릇의 선택

### 사용가능한 그릇

#### 1. 도자기로 된 그릇

평상시 사용하는 도자기, 질그릇 등의 모든 식기를 사용해도 됩니다.

- 금선, 은선이 들어 있는 도자기는 가열되면 금, 은분에 불꽃이 나면서 그 부분이 까맣게 되므로 사용해서는 안됩니다.
- 색칠한 그림이 있는 도자기를 가열하면 극히 미량의 납이 용출되므로 특히, 술이나 과즙을 함유한 식품에는 사용하지 마십시오.
- 도자기 중 가는 금이나 홈 모양이 있는 것은 갈라지기 쉬우므로 되도록이면 사용하지 마십시오.

#### 2. 내열 유리그릇

파이렉스등 내열성 그릇

#### 3. 내열성 플라스틱 그릇

폴리프로필렌(Polypropylene) 용기는 120℃까지 가열 가능한 내열성 플라스틱이므로 기름을 사용하지 않는 조리에는 사용할 수 있습니다. (용기의 사용 가능온도를 확인하기 바랍니다.)



### 주의해서 사용해야 되는 그릇

#### 1. 일반 플라스틱 그릇

내열온도 100℃이하의 플라스틱 그릇을 사용하면 갈라지거나 녹게 되므로 사용해서는 안됩니다.

#### 2. 유리 그릇

크리스탈, 커트 유리, 강화유리 그릇, 화채 그릇은 가열하면 금이 가거나 갈라지는 수가 있습니다. 보통 유리컵은 우유, 물, 술을 데울 때만 사용하십시오.

#### 3. 철판, 나무, 대나무, 종이로 된 그릇

철판은 철판이 벗겨지고 갈라지는 경우가 있습니다. 종이컵 등은 커피, 물, 술 등을 데울 때만 사용하십시오.



### 사용 불가능한 그릇

#### 금속제 그릇

냄비, 주전자, 스텐 그릇, 법랑, 석쇠, 쇠꼬챙이 등 금속제는 전파가 반사되어 불꽃이 일어날 수 있으며 또한 내부의 식품이 가열되지 않으므로 사용해서는 안됩니다.

## 전자레인지 조리의 기본

### ■ 삶는 조리

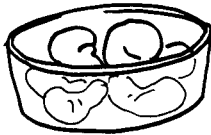
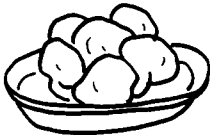
야채를 데칠 경우에는 식품의 수분이 가열되어 증발되지 않도록 랩으로 씌우든가 뚜껑을 덮어 조리하는 것이 기본입니다.

씻을 때는 물기를 남겨 두고, 잎과 줄기가 교차되도록 포깁니다.

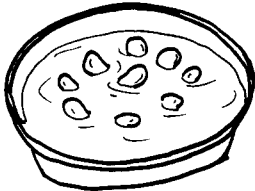
랩은 음식물 전체를 밀폐하도록 씌우고 가열한 후 찬물에 헹구어 냅니다.



중앙 부분 보다는 바깥 부분의 에너지 흡수가 더 빨라 바깥 부분이 먼저 가열되므로 가능하면 그립과 같이 두꺼운 쪽이 바깥 부분을 향하도록 배열해 주십시오.



콩과 같이 마른 식품은 물을 가득 담아서 가열해 주십시오.



감자, 당근 등을 조리할 때는 되도록이면 둥근 모양 그대로 조리해 주십시오.



### ■ 찜 조리

찜 조리는 재료를 충분히 양념에 재워 두었다 하면 맛이 더 좋습니다.

찜을 할 때는 뚜껑을 덮어서 하고, 반대로 졸일 때는 뚜껑을 연 채 가열해 주십시오.



찌개 조리의 경우 찌개 재료가 국물 위로 떠오르지 않도록 뚜껑을 덮어 주십시오.



분량이 많은 경우에는 조리 도중 아래 위를 잘 섞어 준 다음 조리하는 것이 좋습니다.



재료가 큼직한 것은 적당한 크기로 가지런히 잘라 주고, 단단한 재료는 되도록 잘게 썰어 주며, 부드러운 재료는 크게 썰어 주십시오.

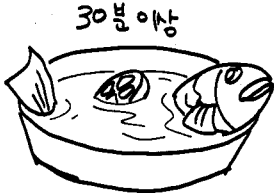


## ■ 굽는 조리

구이를 할 경우에는 간장을 기본으로 설탕, 기름 등으로 양념을 하면 예쁘게 구워집니다.



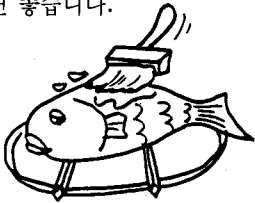
육류나 어류 조리에는 술, 레몬즙, 생강즙 등을 첨가하면 냄새가 없어지며, 재료에 간이 스며 들도록 최소한 30분 이상 재워두면 좋습니다.



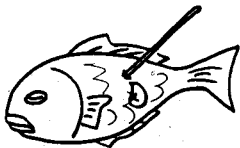
특히 생선에는 생선 껍이 터지는 수가 있으므로 조리전 껍질쪽에 칼집을 여러 곳에 내 주십시오.



재워 놓은 육류나 어류를 구울 때에는 소독저 위에 얹어서 조리 도중에 양념장이나 기름을 1~2회 발라 주면 좋습니다.



구워 놓은 조리를 확인할 때에는 젓가락으로 찌러 보아서 투명한 육즙이 스며나오면 잘 구워진 것이며 탁한 육즙이 스며나오면 가열시간이 부족한 것 입니다.



## ■ 달걀 조리

달걀을 조리하실 경우에는 충분한 주의가 필요합니다.

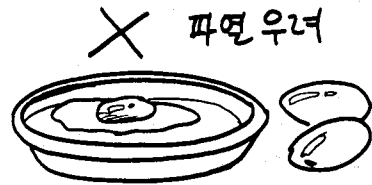
달걀을 삶기에는 전자레인지가 부적당합니다.

급격하게 가열하면 달걀이 파열되기 때문입니다.

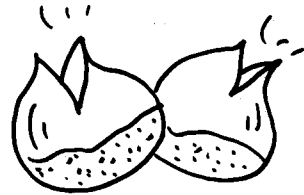


달걀을 후라이하기에는 전자레인지가 부적당합니다.

전자레인지에 후라이를 하면 달걀의 흰자나 노른자가 소리를 내며 튀기 때문입니다.



껍질이 단단한 열매(밤, 은행)는 파열될 수 있습니다. 열매에 깊이 칼자국을 내어 주십시오.





## 사용시 주의사항

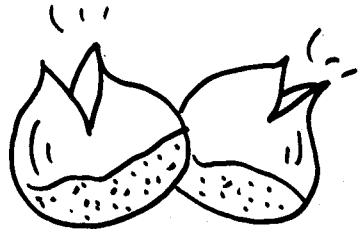
### ■ 폭발위험이 있으므로 꼭 지켜 주십시오.

뚜껑이 닫힌 병이나 밀봉된 음식물은 내부 팽창에 의해 깨질 염려가 있으니 반드시 개봉시켜 주십시오.

우유병 등의 입구가 좁은 용기는 내용물이 넘쳐 나오는 수가 있으므로 입구가 넓은 용기에 부어서 데워 주십시오.



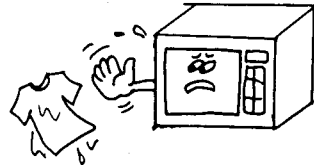
껍질이 있는 열매를 그대로 조리하면 열에 의해 터지므로 미리 홈집을 내어 조리하십시오.



### ■ 화재 위험이 있으므로 꼭 지켜 주십시오.

음식물을 필요 이상으로 가열하거나 레이스 등으로 외부케이스를 덮지 마십시오. 화재가 발생할 수 있습니다.

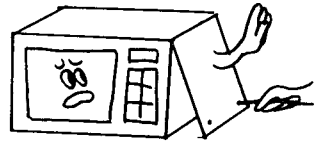
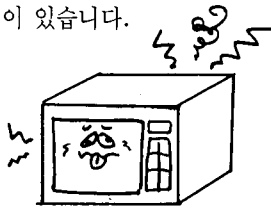
음식물 조리 외에 옷을 말리거나 다른 용도로 사용하지 마십시오. 옷이 타거나 불이 날 수 있습니다.



### ■ 감전위험이 있으므로 꼭 지켜주십시오.

케이스 내부로 이물질을 넣을 경우, 부품 고장 및 감전의 위험이 있습니다.

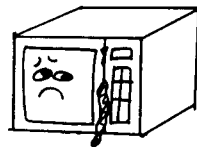
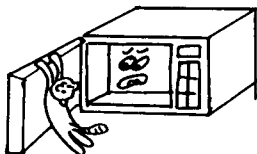
외부케이스는 절대로 벗기지 마십시오. 케이스 내부에는 고압이 흐르고 있으므로 감전 사고의 위험이 있습니다.



### ■ 고장원인이 될 수 있습니다.

문을 당기거나 매달리면 문이 잘 여닫히지 않거나, 동작이 되지 않을 경우가 있습니다.

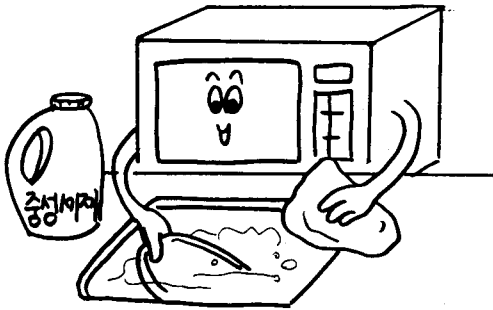
문에 음식물 찌꺼기나 이물질이 끼인 채로 사용하면 문에 이상이 생기거나 고장의 원인이 될 수 있습니다. 문을 꼭 닫고 사용하십시오.



## 청소 및 손질방법

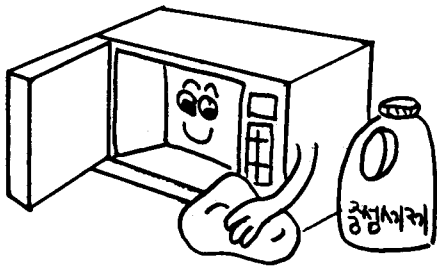
### ■ 원형접시

- ▶ 원형접시는 세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 맑은 물로 헹구어 마른 헹겂으로 물기를 없애 주십시오.



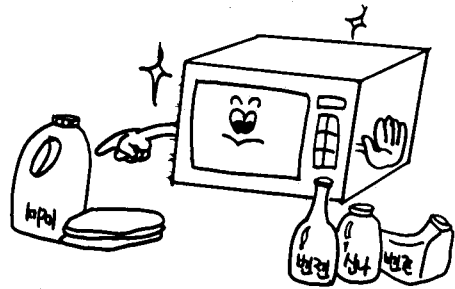
### ■ 투시창

- ▶ 문은 오물은 헹겂에 세제를 묻혀 닦은 후 마른 헹겂으로 물기를 없애 주십시오.
- ▶ 광택이 나게 하는 약품이나 금속수세미 등으로 닦으면 표면이 상하므로 사용하지 마십시오.



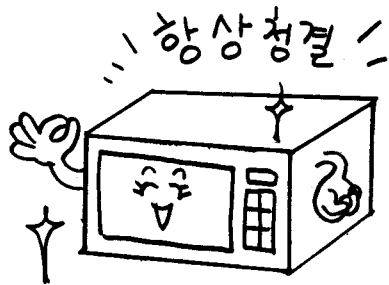
### ■ 몸체바깥

- ▶ 문과 조절부, 외부케이스 등은 헹겂에 세제를 묻혀 닦은 후 마른 헹겂으로 물기를 없애 주십시오.
- ▶ 벤젠, 신나, 벤졸 등은 표면을 상하게 하고 철판이 벗겨질 수도 있으니 절대로 사용하지 마십시오. 이때 동작조절부를 너무 힘껏 닦지 마십시오. 글자가 지워질 염려가 있습니다.



### ■ 조리실 안

- ▶ 행주나 스폰지에 세제를 묻혀 더러워진 곳이나 오물이 끼인 곳을 말끔히 닦아 주십시오.
- ▶ 사용후에 물기가 있는 상태로 오랫동안 방치해 두면 녹이 생길 수도 있는데, 이때는 세제를 묻혀 마른 헹겂으로 닦아 주십시오.
- ▶ 광택을 내는 약품이나 금속수세미는 표면을 상하게 하므로 절대로 사용하지 마십시오.



## 전자레인지 판매상품 비교

회사명	모델명	권장소비자가격 (원)	용량 (ℓ)	제품의특징
LG전자 ('95. 3. 1기준)	MH-720CJ (카오스+숫불구이)	331,000	32	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 첨단카오스이론으로 정통 숫불구이맛 실현 · 통닭, 생선구이에서 갈비, 꼬치, 튀김요리까지 OK! · 10분대 쾌속통닭구이 · 저콜레스테롤 건강튀김기능 · 조리실청소가 편리한 회전그릴채용</li> <li>· 초간편 다이얼채용 · 원터치 자동해동, 데우기 · 조리후 사용전기로 확인기능 · 건강요구르트 제조기능 · 인공지능 쪄병, 행주소독 · 인체공학적 핸들 채용으로 사용편리 · 멜로디기능</li> <li>· 탈취기능 · 투웨이 가열방식 · 5대안심기능 · 220V전용</li> <li>· 외형크기(W×H×D) : 520×345×411mm</li> </ul>
	MH-640CJ (카오스숫불구이)	299,000	24	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 첨단카오스이론으로 정통 숫불구이맛 실현 · 통닭, 생선구이에서 갈비, 꼬치, 튀김요리까지 OK! · 10분대 쾌속숫불구이 · 저콜레스테롤 건강튀김기능 · 조리실 청소가 편리한 회전그릴채용</li> <li>· 초간편 다이얼조작 · 원터치 자동해동, 데우기 · 조리후 사용전기로 확인기능 · 멜로디기능 · 탈취기능 · 건강요구르트 제조기능 · 인공지능 쪄병, 행주소독 · 인체공학적 핸들 채용으로 사용편리 · 투웨이 가열방식 · 5대안심기능 · 220V전용</li> <li>· 외형크기(W×H×D) : 509×306×395mm</li> </ul>
	MH-600M (최엽가형숫불구이)	248,000	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 통닭, 생선구이에서 튀김 요리까지 OK! · 건강튀김(야채, 새우, 돈가스)기능 · 조리실 상단면 특수 알루미늄 법랑코팅으로 청소가 용이 · 사용후 사용전기로 확인기능 · 다이얼 채용 · 콤팩트한 디자인 · 망각방지 알람기능 · 어린이 보호장치 · 절전기능 · 220V전용 · 외형크기(W×H×D) : 483×280×354mm</li> </ul>
	MR-349SJ (건강 바이오)	275,000	35	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영계백숙등 4가지 건강 요리를 한번만 눌러주면 OK! · 조리실 항균 바이오 코팅으로 청결 위생적인 조리실유지 · 바쁜 아침식사 2가지 요리를 한꺼번에! 동시조리기능 · 초간편 다이얼채용 · 원터치 자동해동/데우기 · 인공지능 쪄병, 행주소독 · 건강요구르트 제조기능 · 조리후 사용전기로 확인기능 · 투웨이 가열방식 · 5대안심기능 · 220V전용 · 외형크기(W×H×D) : 551×317×438mm</li> </ul>
	MR-289SJ (건강 바이오)	255,000	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영계백숙등 4가지 건강 요리를 한번만 눌러주면 OK! · 조리실 항균 바이오 코팅으로 청결 위생적인 조리실유지 · 바쁜 아침식사 2가지 요리를 한꺼번에 동시조리기능 · 초간편 다이얼채용 · 원터치 자동해동/데우기 · 인공지능 쪄병, 행주소독 · 건강요구르트 제조기능 · 조리후 사용전기로 확인기능 · 투웨이 가열방식 · 5대안심기능 · 220V전용 · 외형크기(W×H×D) : 531×307×394mm</li> </ul>

회 사 명	모 델 명	권장소비자가 가 격 (원)	용량(ℓ)	제 품 의 특 징
LG전자 ('95. 3. 1기준)	MR-239SJ (건강 바이오)	235,000	24	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영계백숙등 4가지 전강 요리를 한번만 눌러주면 OK!</li> <li>• 조리실 항균 바이오 코팅으로 청결, 위생적인 조리실유지</li> <li>• 초간편 다이얼채용</li> <li>• 원터치 자동해동/데우기</li> <li>• 인공지능 질병, 행주소독</li> <li>• 건강요구르트 제조기능</li> <li>• 조리후 사용전기로 확인기능</li> <li>• 투웨이 가열방식</li> <li>• 5대안심기능</li> <li>• 220V전용</li> <li>• 외형크기(W×H×D) : 509×306×365mm</li> </ul>
	MR-216MJ (보급형패션디자인)	150,000	23	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 신감각 계란형 패션디자인</li> <li>• 투웨이 가열방식 채용</li> <li>• 조리실 항균바이오 코팅으로 청결, 위생적인 조리실유지</li> <li>• 3가지 자동데우기</li> <li>• 간편조리기능</li> <li>• 220V전용</li> <li>• 외형크기(W×H×D) : 498×275×348mm</li> </ul>
	MR-170 (선물용전자레인지)	119,000	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 실속파를 위한 선물용전자레인지</li> <li>• 조리실내 항균바이오 코팅으로 청결하고 위생적인 조리실유지</li> <li>• 투웨이 가열방식 채용</li> <li>• 유럽형 컴팩트 디자인</li> <li>• 외형크기(W×H×D) : 460×260×331mm</li> </ul>
	MH-MS1 (말하는 전자레인지)	538,000	32	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조작순서, 진행요리 및 용기 잘못사용을 33가지 음성으로 안내해주는 음성안내기능</li> <li>• 하나의 버튼으로 32가지 메뉴를 자동으로 조리가능</li> <li>• 원격외선 쾌속 통닭, 생선구이</li> <li>• 인공지능 질병, 행주소독기능</li> <li>• 건강요구르트 제조기능</li> <li>• 투웨이 가열방식</li> <li>• 300°C고화력 오븐</li> <li>• 다이얼 하나로 한식, 간식, 건강 요구르트 및 질병, 행주 소독까지</li> <li>• 저소음</li> <li>• 220V전용</li> <li>• 외형크기(W×H×D) : 463×436×488mm</li> </ul>
대우전자 ('95. 2월 기준)	KOC-960KS (열풍순환오븐)	425,000	29	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 피자팬채용</li> <li>• 열풍순환 오븐</li> <li>• 국내최초 전강튀김 메뉴</li> <li>• 쾌속가열</li> <li>• 센서 자동해동</li> <li>• 고품격 라운드 디자인</li> <li>• 사용이 편리한UP/DOWN도어</li> <li>• 원터치 광다이얼</li> <li>• 중량, 습도, 온도 센서</li> <li>• 자가전시 기능</li> <li>• 조리후 잊음방지 알림기능</li> <li>• 그릴조리시 뒤집기 알림기능</li> <li>• 자동 램프 정지기능 (절전기능)</li> <li>• 인터리어 FOOT</li> <li>• 외형크기 : 525×358×496mm(WHD)</li> <li>• 색상 : 진갈색</li> </ul>
	KOG-961KS (쾌속가열 그릴렌지)	368,000	31	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 피자팬채용</li> <li>• 구이 전문 그릴 렌지</li> <li>• 국내최초 전강튀김 메뉴</li> <li>• 쾌속가열</li> <li>• 센서 자동해동</li> <li>• 고품격 라운드 디자인</li> <li>• 사용이 편리한UP/DOWN도어</li> <li>• 원터치 광다이얼</li> <li>• 중량, 습도 센서</li> <li>• 자가전시 기능</li> <li>• 조리후 잊음방지 알림기능</li> <li>• 그릴조리시 뒤집기 알림기능</li> <li>• 자동 램프 정지기능 (절전기능)</li> <li>• 인터리어 FOOT</li> <li>• 외형크기 : 525×358×446mm(WHD)</li> <li>• 색상 : 진갈색</li> </ul>
	KOR-962KS (센서한국형)	298,000	31	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 피자팬채용</li> <li>• 센서 자동해동</li> <li>• 고품격 라운드 디자인</li> <li>• 사용이 편리한UP/DOWN도어</li> <li>• 원터치 광다이얼</li> <li>• 중량, 습도 센서</li> <li>• 자가전시 기능</li> <li>• 조리후 잊음방지 알림기능</li> <li>• 자동 램프 정지기능 (절전기능)</li> <li>• 인터리어 FOOT</li> <li>• 외형크기 : 525×358×435mm(WHD)</li> <li>• 색상 : 진갈색</li> </ul>
	KOR-841KS (센서한국형)	259,000	24	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 고품격 라운드 진주 디자인</li> <li>• 국내 최초 부메랑 기능</li> <li>• 광다이얼</li> <li>• 튼튼한 포켓팬들 채용</li> <li>• 자가 전시 기능</li> <li>• 조리 기억 기능</li> <li>• 외형크기 : 500×320×427mm(WHD)</li> </ul>

회 사 명	모 델 명	권장소비자 가 격 (원)	용량 (ℓ)	제 품 의 특 징
대우전자 ('95. 2월 기준)	KOR-602K (최저가 보급형)	148,000	19	· 국내최저가보급형 · 간편조리기능 · ONE-TOUCH자동조리 · 시계기능 · 다이얼에 의한 간편조리 · 6단 출력채용 · 외형 크기: 461×253×361mm(WHD) · 색상: 연회색
	KOR-102KS (한국형 이중가열센서형)	268,000	29	· 국내최초 이중 회전 가열방식 · 최대출력: 750W · 센서에 의한 자동조리 · 국내 최초 부메랑기능 · 초간편 조작버튼 · 돔 형태의 라운드 디자인 · 외형크기: 560×319×380mm(WHD) · 색상: 진회색
	KOR-805KS (한국형 이중가열센서형)	247,500	24	· 국내최초 이중 가열방식 · 최대출력: 700W · 센서에 의한 자동조리 · 국내 최초 부메랑기능 · 돔 형태의 라운드 디자인 · 외형크기: 485×334×350mm(WHD) · 색상: 진회색
	KOR-811K (한국형 이중가열센서형)	148,000	24	· 국내최저가 보급형 전자렌지 · 간편조리기능 · 원터치 자동 조리 · 자동조리시간 증가 감소 · 다양한 해동기능 · 잠금장 치 · 유럽식 10, 1, 10채용 · 튼튼한 탱크디자인 · 외형크기: 494×289×382mm(WHD) · 색상: 회색
	KOR-661KS (한국형센서형)	207,000	19	· 국내최초 부메랑기능 · 김구이기능 · 한국요리 및 5가지테우 기 원터치조리 · 초간편 조작버튼 · 외형크기: 490×280×350 mm(WHD) · 색상: 연회색
삼성전자 ('95. 3월 기준)	RE-840B (삼성바이오그릴 전자레인지돌구이)	318,000	-	· 돌구이(그릴)+오븐+전자레인지 · 원적외선 돌구이맛 · 원 터치 쾌속조리(상하이동 히터+고주파 동시가열) · 돌가루 코팅 으로 간단청소, 탈취 · 인공지능 자동조리(13가지) · 원터치테 우기 · 항균기능 · 요술다이얼 · 간편조리(돈까스, 피자) · 220V 전용 · 크기(가로×높이×깊이): 530×314×373mm
	RE-901B (생선그릴 +전자레인지)	295,000	28	· 바이오기능, 원적외선 돌구이, 그릴(구이) · 고효력 히터의 구 수한 돌구이기능 · 원적외선 조리, 바이오 코팅의 청소편리 · 예약조리 · 인공지능자동조리 · 220V · 자동해동 기능 · 외 관크기(가로×높이×깊이): 529×340×387mm
	RE-851B (오븐+생선그릴 +전자레인지)	430,000	26	· 바이오기능, 간단버튼, 오븐+그릴(구이) · 고효력 히터의 구수 한 돌구이기능 · 원터치 테우기 간단버튼 · 원적외선조리, 바이 오 돌가루 코팅으로 간단청소 · 인공지능 자동조리(테우기, 찌개, 밥, 찜, 데침, 냉동식품) · 간단큐 조리(1분) · 밝은 조리실(할로 젠램프 채용) · 자동해동기능 · 조리종료알람(1분간격) · 220V · 외관크기(가로×높이×깊이): 550×314×373mm
	RE-6960 (오븐+생선그릴 +전자레인지)	464,000	31	· 국내최대 3가지센서, 인공지능, 바베큐, 오븐그릴형 · 오븐/콤비/그 릴 · 발효 · 원적외선 쾌속조리로 구수한 숯불 구이맛 · 조리메뉴 세분화(한식, 양식, 간식) · 3중센서(가스, 온도, 무게) · 저울기능 · 110/220V 겸용 · 외관크기(가로×높이×깊이): 477×407×446mm
	RE-551B (바이오 간단큐)	250,000	32	· 요술다이얼, 자동탈취 · 원적외선 조리, 바이오 돌가루 코팅의 간단청소 · 테우기에서 탈취까지 다이얼 하나로 · 넓어진 조리 실(30mm) · 2배 확커진 조리판 글씨 · 원터치 테우기 간단버튼 · 간단큐조리(30초간격) · 220V · 외관크기(가로×높이×깊 이): 547×327×410mm

회사명	모델명	권장소비자가격(원)	용량(ℓ)	제품의특징
삼성전자 ('95. 3월 기준)	RE-471B (바이오간단큐)	268,000	26	· 요술다이얼, 자동탈취 · 원적외선 조리, 바이오 돌가루 코팅의 간단 청소 · 데우기에서 탈취까지 다이얼 하나로 · 넓어진 조리실(20mm) · 2배 확! 커진 조리판 글씨 · 원터치 간단버튼(데우기/해동) · 간단큐조리(30초간격) · 포도주빛 대리석 · 220V · 외관크기(가로×높이×깊이): 520×315×375mm
	RE-406B (바이오간단큐)	150,000	22	· 엽가형, 간단버튼, 자동조리 · 원적외선 조리, 바이오 코팅으로 청소편리 · 원터치데우기(밥, 찌개, 우유) · 원터치 냉동식품 조리(만두, 팝콘, 데치기) · 편리기능(라면, 데치기) · 간단큐조리(1분) · 조리종료알람(1분 간격) · 220V · 외관크기(가로×높이×깊이): 496×325×352mm
	RE-410B (바이오간단큐)	250,000	22	· 바이오기능, 간단버튼, 이중가열, 프리볼트 · 이중가열방식(회전테이블+회전날개) · 한번만 눌러주면 OK(원터치데우기, 간단큐조리) · 청소편리(조리실내 바이오코팅) · 자동해동기능 · 인공지능 자동요리(데우기, 찌개, 밥, 찜, 데침, 냉동식품) · 편리기능(라면, 젓병소독) · 간단큐조리(1분) · 조리종료알람(1분간격) · 외관크기(가로×높이×깊이): 496×325×352mm
	RE-530A	311,000	27	· 간단버튼, 이중가열, 휘젓기 기능, 프리볼트(휘젓기그릇 포함) · 결과 속을 골고루, 이중가열방식(회전테이블+회전날개) · 한번만 눌러주면 OK(원터치데우기, 자동해동, 간단큐조리) · 휘젓기 기능(카레, 죽, 스프, 찜 등 휘젓는 요리) · 인공지능 자동요리 · 간단큐조리(1분) · 편리기능(젓병소독, 라면) · 조리종료알람(1분간격) · 외관크기(가로×높이×깊이): 530×337×402mm

- ※ 1. 위 자료는 시판 카다로그에 의함  
 2. 회사명은 가, 나, 다 순임  
 3. 위 내용은 업체에서 제품 개선을 위하여 예고없이 일부 수정될 수 있음.

## 알림

### 회사동정 및 신제품소개 게재 안내

월간 『가전시대』에서는 회원사에 대한 서비스 일환으로 회사동정 및 신제품소개를 다음과 같이 무료로 게재해 드리오니 참고하시고 많은 참여 바랍니다.

1. 회사동정 : 200자 원고지 5매 이내 또는 보도자료
2. 신제품소개 : 200자 원고지 5매 이내(제품 사진포함) 또는 보도자료
3. 제출처 : 137-130 서울시 서초구 양재동 20-19  
 한국전기용품안전관리협회 월간 「가전시대」 담당자  
 전화 : (02)579-3291~5 팩스 : (02)578-3640
4. 원고 마감 : 매월 15일까지