

전자레인지 구매 요령



전자레인지 없는 집이 없을 정도로 주방의 필수 가전으로 자리 잡은 지 오래다. 빠르게 조리되면서 영양소 파괴가 적고, 사용이 간편한 전자레인지. 그러나 막상 구입하려고 하면 브랜드마다 디자인이나 성능이 비슷비슷해 보이고, 가격대에 따라 어떤 차이가 있는지 구별하기가 쉽지 않다. 전자레인지를 구입하기 전 고려해보아야 할 구입 요령과 사용법에 대해 알아본다.

전자레인지는 주로 데우기, 해동 위주로 사용하지만 간편하고 손쉬운 요리에 관심 있는 소비자라면 다양한 기능의 전자레인지를 선택할 수 있다. 최근에는 토스트 겸용 전자레인지나 찜 요리가 가능한 스팀 전자레인지 등 다양한 기능의 전자레인지가 인기를 끌고 있다. 전용 용기를 이용해 찜이나 구이, 데치기 등을 간편하게 할 수 있어서 전자레인지의 활용도가 높다.

전자레인지의 가격대는 고가형의 경우 40~50만원대이고, 저가형의 경우 8만~13만원대이다. 조리 용량과 액정 표시, 찜 기능 여부 등에 따라 가격 차이가 난다.

구입 시 체크포인트

· 기능

전자레인지는 조리 기기이므로 사용하는 사람이 편리하게 활용할 수 있도록 기능이 구성돼 있느냐가 주요 관건이다. 해동이나 데우기 등 간단한 기능만 사용할 경우 단순 기능의 저렴한 상품을 구입하는 게 현명하다. 주방에 오븐이 없는 경우 전자레인지로 기본적인 요리를 하고자 한다면 찜 요리와 구이 요리 기능이 있는 제품을 선택한다.

· 용도

토스트 기능이 함께 있는 전자레인지도 판매되고 있는데, 자취생이나 맞벌이 부부의 경우 우유 데우기와 토스트를 한꺼번에 해결할 수 있다. 이런 제품은 빵 부스러기 청소가 간편한지, 토스트 용기에 의한 화상 위험은 없는지 등을 중점적으로 체크해본다.

또 가족 수를 고려한 용량을 따져봐야 한다. 용량이 크다고 다 좋은 것은 아니다. 전자레인지를 설치할 공간의 높이와 폭, 깊이 등을 고려해 적당한 제품을 선택한다. 일반 가정에서는 23리터가 적당하다. 이 밖에 문을 열 수 있는 공간의 확보도 체크해본다.

· 청소

요즘 출시된 웬만한 전자레인지는 내부에 특수 코팅 처리가 돼 있어서 세균 증식이나 냄새의 유발을 억제시킨다. 그러나 문제는 청소를 간편하게 할 수 있느냐이다. 전자레인지를 7년 이상 사용한다고 할 때 내부에 음식 찌꺼기나 찌든 때가 낀다면 사용할 때마다 냄새가 나고 비위생적이어서 여간 골칫거리가 아니다. 내부 청소를 손쉽게 할 수 있는 구조인지, 탈취 기능이 있는지 등을 체크해본다. 만약 탈취 기능이 없는 제품이라면 물 1/2컵에 레몬 조각 2~3개를 넣고 2~3분간 가열하면 효과적으로 냄새를 제거할 수 있다.

· 절전

전자레인지는 대부분 24시간 내내 전원을 연결해놓고 사용하기 때문에 전기세가 우려되는 소비자라면 대기 전력을 체크해보는 것이 좋다. TV나 오디오, 전자레인지 등 외부에 표시창이 있는 가전제품은 보통 전원만 연결해 놓아도 몇 W의 전기가 소모된다. 이때 소모되는 전력을 시간당 1W 이하로 줄인 제품에는 에너지 절약 마크를 부착할 수 있게 되어 있다. 따라서 에너지 절약 마크가 있는지 유심히 살펴본다.

· 조작 버튼

기계식 : 둥근 꼭지 모양의 조작부가 있어 단순하게 사용할 수 있고, 기계 조작이 서투른 사람에게 알맞다. 가격이 저렴한 대신 다양한 기능이 없는 최소형 제품이다.

터치식 : 조작부가 하나의 필름으로 된 것으로서 버튼식에 비해 가격이 저렴하다. 오래 사용하면 필름이 손상되는 현상이 나타날 수 있다.

버튼식/버튼식 & 다이얼식 : 각각의 기능이 버튼 또는 버튼 & 다이얼로 구성되어 사용이 편리하고, 고급스럽다. 고가이며, 초보자에게는 필요 없는 기능이 많다.

사용 시 체크포인트

· 설치할 때

오디오나 TV 가까이에 두면 잡음이 나거나 영상이 흔들릴 우려가 있으므로 주의한다. 가스레인지와 같은 발열 제품이나 물이 많이 튀는 싱크대 옆에 두면 기능이 저하되고 고장

의 원인이 된다. 또 감전의 위험이 있으므로 습기가 많은 곳은 피한다.

· **조리할 때**

조리 시간이 너무 길면 내용물이 딱딱하게 굳어지거나 식품 중심부가 타버린다. 수분이 적은 식품은 옆에 물컵을 함께 넣고 가열하는 것이 좋다. 껍질이 단단한 열매는 칼집을 내고 달걀은 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 않는다. 병을 데울 때는 뚜껑을 개봉해서 데운다.

· **화재를 예방하려면**

2007년 한 해 동안 한국소비자원에 접수된 전자레인지 관련 상담 53건을 살펴보면, 폭발이나 화재로 인한 피해가 12건이나 된다. 그만큼 전자레인지는 올바른 사용 방법이 매우 중요하다. 전자레인지를 사용할 때는 화재나 폭발을 예방하기 위한 안전 사용 수칙을 염두에 둔다.

- 조리실이 비어 있는 상태에서는 동작하지 않는다. 단, 탈취 기능은 조리실이 비어 있는 상태에서 사용이 가능하다.
- 커튼이나 블라인드 등으로 통풍구가 막히지 않도록 하고 인화성 물질은 가까이에 두지 않는다.
- 제품 설치 시 벽으로부터 일정 거리(10cm 이상)를 두어 통풍이 잘되게 한다. 내부 온도 상승으로 인한 화재의 원인이 된다.
- 제품을 사용자의 눈높이 이상 되는 곳에 설치하지 않는다. 너무 높이 설치하면 내부의 음식물을 볼 수 없어서 지나친 조리로 인한 화재나 다른 피해를 입을 수 있다.
- 플라스틱 또는 종이 용기의 식품을 가열할 때는 발화의 가능성이 있으므로 자주 확인해본다.
- 제품 외부에 커버를 씌우지 않는다. 고장이나 화재의 위험이 있고, 커버가 끼어 문이 닫히지 않을 수 있다.
- 멀티콘센트 사용 시 여러 가지를 동시에 사용하지 않는다. 콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 위험이 있다.

· **화상을 예방하려면**

물을 끓인 직후 커피나 티백 등을 넣으면 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있다. 이를 돌비 현상이라고 하는데, 액체가 끓는점이 되어도 끓지 않고 가열된 후 충격이나 이물질의 첨가 등에 의해 돌발적으로 끓는 현상을 말한다. 커피와 같은 분말은 표면적이 넓고 거칠기 때문에 더 격하게 끓어올라 화상을 입을 수 있다.

〈돌비 현상으로 인한 화상 예방 요령〉

- 물을 데우기 전에 미리 커피나 티백을 넣고 데운다.
- 물을 데울 때 제시된 시간보다 너무 오래 데우지 말아야 한다.
- 액체를 데울 경우 종료 후 20~30초 정도의 시간을 둔 다음 컵을 꺼낸다.
- 전자레인지에서 컵을 꺼낼 때는 되도록 얼굴을 멀리 두도록 한다.

[출처: 최재희, 한국소비자원 소비자시대]