



사용설명서 및 요리안내

LG전자레인지

사용설명서는 언제나 볼 수 있는 장소에 보관하세요.
사용전 “안전을 위한 주의사항” 을 반드시 읽고 사용하세요.
사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.
본 제품은 가정용이므로
상업용 또는 산업용 등으로는 사용을 금합니다.

MW250PAS
MW250PES

P/No.: MFL30378979

www.lge.co.kr

6가지 특징



조리실 항균 코팅

조리실 내부를 항균 코팅 처리하여 청결하고 위생적입니다.



잊음방지 기능

조리가 끝난 뒤 음식을 꺼내도록 알려 주는 기능입니다.



간편조리 기능

「조리시작/간편조리」 버튼을 누름과 동시에 자동으로 조리가 시작됩니다.



절전 기능

절전기능이 동작하지 않는 상태에서 「취소/절전」 버튼을 누르거나 문이 열려 있거나 닫아 둔채로 5분이 지나면 실내등과 진행표시부가 자동으로 꺼지는 기능으로 전기료를 절약할 수 있습니다.



잠금 기능

어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 사고나 고장을 방지합니다. 「취소/절전」 버튼을 약 4초간 누르면 잠기며 다시 4초간 누르면 해제됩니다.



스팀 용기 조리 기능

뜨거운 수증기를 이용한 찜요리와 가열팬을 사용하여 구이요리도 할 수 있는 신기능의 다용도 조리용기입니다.

차례 / Contents

사용하기 전에

안전을 위한 주의사항	4-7
각 부분의 이름 및 기능	
* 전면 • 내부	8
* 조작부	9
설치는 이렇게 하세요	10
사용 가능한 그릇인지 확인하세요	11



사용하기

간편조리를 하려면	12
해동을 하려면	13
데우기를 하려면	
* 밥•국/찌개•우유	14
스팀용기/가열팬 사용방법	15
자동조리를 하려면	
* 웰빙-브로콜리•버섯구이•단호박찜	16
* 위생-젓병소독•탈취•스팀타월	17
* 냉동-냉동밥•냉동만두•냉동피자	18
* 간식-계란찜•라면•고구마삶기	19
스팀요리를 하려면	
* 찜만두•야채데치기•떡/찐빵	20
구이요리를 하려면	
* 누룽지•너겟•생선구이	21
수동데우기를 하려면	22

야채를 데치려면	
* 호박엿•시금치•미나리•양배추	23
수동조리를 하려면	
* 김치찌개•감자조림	24
스팀•구이 수동조리를 하려면	25-26
알아두면 편리한 생활의 지혜	27

알아두기

절전 기능/잠금 기능	28
이렇게 청소하세요	29
고장신고 전에 확인하세요	30-31
제품보증서/소비자분쟁해결기준 안내	32
고객 서비스에 대하여/폐가전제품 처리절차	33
제품규격	

본 제품은 220V 전용입니다.

전원플러그는 반드시 접지된 220V 전용 콘센트에 꽂아주세요.

110V를 승압용 트랜스를 통해 220V로 사용할 경우 안전에 지장을 줄 수 있으므로 절대 사용하지 마세요.



안전을 위한 주의사항

다음에 표기되어 있는 안전 관련 주의사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예기치 못한 위험이나 손해를 사전에 방지하기 위한 것입니다.

경고/주의내용



위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다.
위험발생을 피하기 위하여 주의깊게 살펴보고 지시에 따라 주세요.



경고

지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

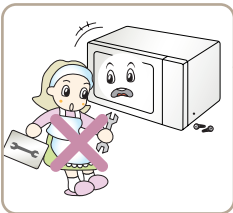


주의

지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

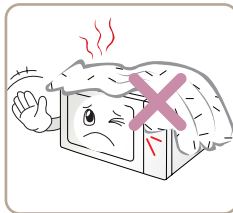
! 경고

설치할 때



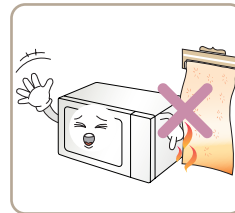
제품 케이스를 서비스기사 외에 절대 분해하지 마세요.

케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 분해하지 마세요.



제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

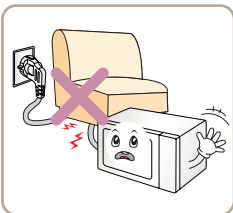
고장이나 화재의 위험이 있으며, 커버가 끼어 문이 닫히지 않을 수 있습니다.



타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지마세요.

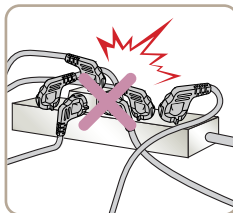
화재의 위험이 있습니다.

전원관련



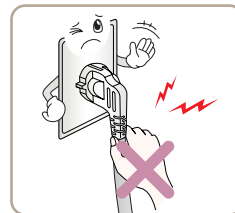
전원코드를無理하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하세요.

화재 및 감전의 위험이 있습니다.



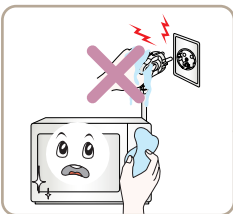
멀티콘센트 사용시 여러가기를 동시에 사용하지 마세요.

콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 위험이 있습니다.



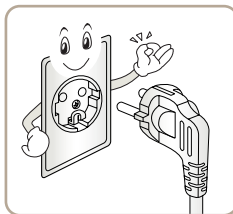
플러그를 뺄 때는 플러그를 잡고 빼세요.

전선안의 선이 끊어지면 화재 및 감전의 위험이 있습니다.



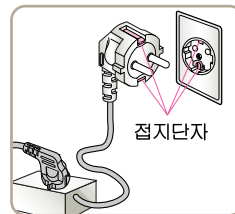
젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마시고, 제품 청소나 손질시 전원플러그를 뽑아 주세요.

감전사고의 위험이 있습니다.



본 제품은 교류 220V 전용입니다. 전원플러그는 반드시 접지된 220V 전용 콘센트를 사용하세요.

고장이 날 수 있으며, 누전시 감전의 위험이 있습니다.

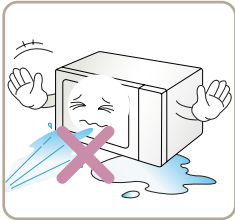


연장콘센트 사용시 반드시 접지형 콘센트를 사용하세요.

비접지형 사용시 감전 및 상해의 원인이 됩니다.

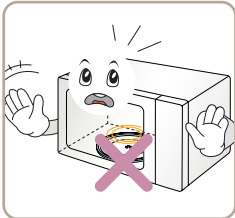
! 경고

사용할 때



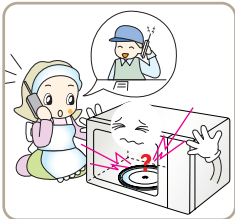
제품 내부에 물이 들어가지 않게 하세요.

화재 및 감전의 위험이 있습니다.



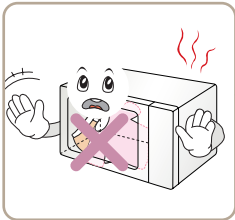
조리실이 비어있는 상태에서 동작하지 마세요.

화재 및 제품고장의 원인이 됩니다. 단, 탈취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



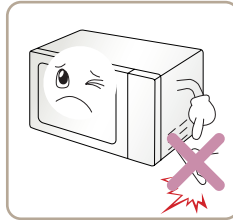
사용 중 유리접시가 회전하지 않으면 전원을 빼고 서비스센터로 연락하세요.

고장이나 화재의 위험이 있습니다.



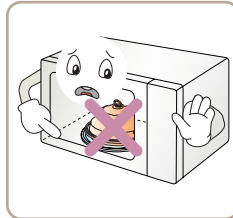
다음과 같이 사용설명서에 명시되지 않은 다른 용도로는 사용하지 마세요.

- 과열이나 이상동작을 하여 화재의 위험이 있습니다.
- 습기말리기 (옷, 신문, 인형, 소형 가전제품, 휴대용 기기, 애완동물 등)
- 살균용 (버섯 재배용 원료(배지) 살균 등)
- 시험용 (대학, 회사 등)



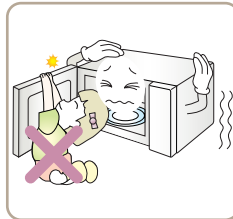
케이스 내부에 핀이나 철사 등의 금속물을 넣지 마세요.

감전의 위험이 있습니다.



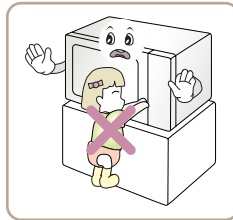
스팀용기 속에 음식물이 없는 상태에서는 가열하지 마세요.

용기가 일그러지며 제품 고장의 원인이 됩니다.



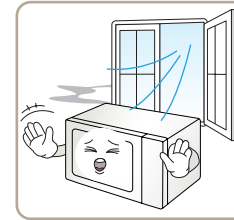
제품에 충격을 가하거나 문을 당기거나 매달리지 마세요.

제품 변형 시 전자파가 새어 나올 수 있으며, 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게 되어 제품 고장의 원인 또는 어린이 상해의 원인이 됩니다.



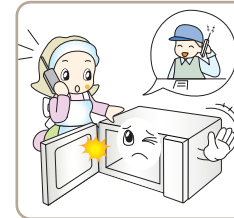
어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고, 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.



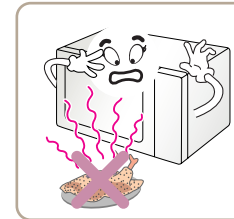
가스가 새 때는 전자레인지나 콘센트를 만지지 말고 조심스럽게 문을 열어 환기 시키세요.

불꽃이 튀어 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



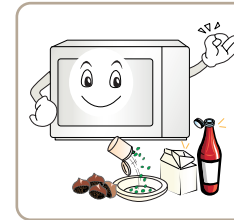
문 또는 문의 경첩이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마시고 반드시 서비스센터로 연락하세요.

전자파가 새어 나올 수 있습니다.



음식물을 사용설명서에 명시된 시간 이상으로 가열하지 마세요.

화재의 위험이 있습니다.



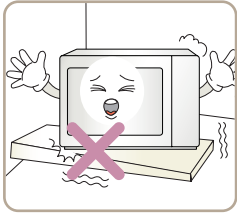
껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트 식품 등은 그대로 가열하지 마세요.

- 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
- 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.



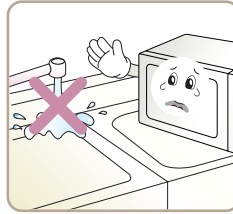
안전을 위한 주의사항

! 주의



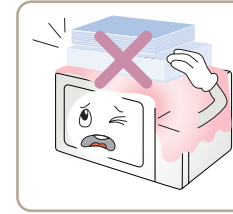
불안전한 장소 및 진동이 심한 곳에는 설치하지 마세요.

떨어지거나 뒤집혀서 다칠 수 있습니다.



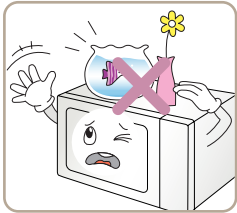
습기가 많거나 물이 튀는 곳에는 설치하지 마세요.

절연이 나빠져 누전의 원인이 됩니다.



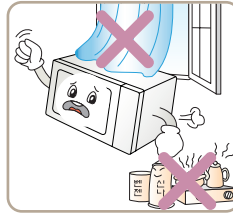
제품 위에 무거운 물건을 놓거나 레이스를 씌우지 마세요.

물건이 떨어져 다칠 수 있으며, 제품 과열로 고장의 원인이 됩니다.



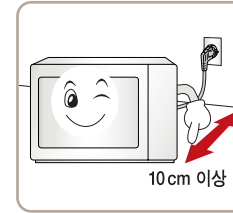
꽃병, 화분, 컵, 약품 등 액체용기 및 장식용품, 촛불 등을 올려 놓지 마세요.

화재, 감전 및 낙하로 인한 부상의 원인이 됩니다.



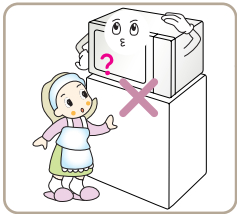
커튼 등으로 통풍구가 막히지 않도록 하고 인화성 물질은 가까이 두지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



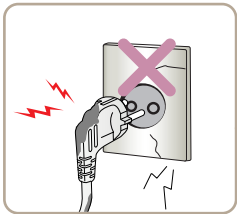
제품 설치시 벽으로 부터 일정거리(10cm 이상)를 두어 통풍이 잘되게 하세요.

내부온도 상승으로 인한 화재의 원인이 됩니다.



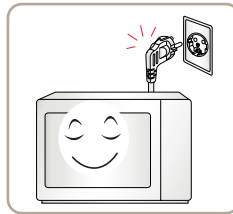
제품을 사용자 눈높이 이상의 위치에 설치하지 마세요.

너무 높이 설치하여 내부 음식을 볼 수 없으면, 사용 중에 화상 또는 다른 피해를 입을 수 있습니다.



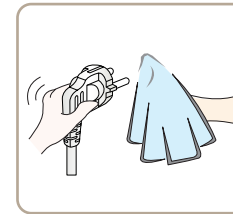
전원 코드가 파손되었거나 헐거운 콘센트인 경우에 사용하지 마시고, 서비스 센터로 연락하세요.

감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼세요.

감전, 누전 및 발화의 원인이 됩니다.



전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.

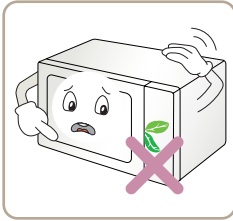
감전, 화재의 원인이 됩니다.

설치할 때

전원 관련

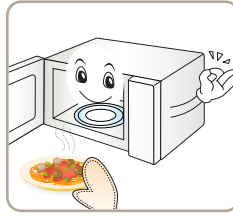
! 주의

사용할 때



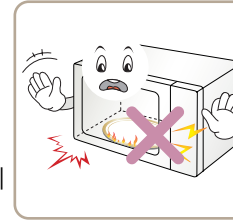
문이나 조리실 내부에 이물질
이나 음식을 찌꺼기가 낀 채로
사용하지 마시고 주기적으로
청소하세요.

항상 깨끗한 상태로 유지하지
않으면 표면이 악화되거나
기기의 수명에 영향을 주어 고장,
화재 등의 우려가 있습니다.



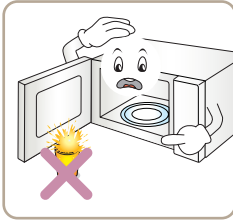
조리가 끝나자마자
음식물이나 부속품을
잡지 마세요.

화상을 입을 수 있으므로
조리용 장갑을 사용하세요.
(특히, 어린이는 어른의 보호하에
사용하도록 하세요.)



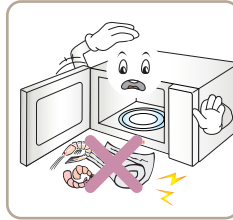
금속성의 용기 및 금선이나
은선을 두른 용기 등은 불꽃이
발생할 수 있으므로 사용하지
마세요.

화재의 원인이 됩니다.



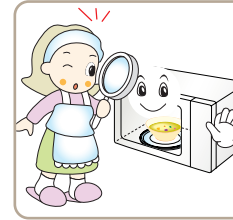
음료수를 전자레인지로
가열할 때는 주의해서
용기를 다루어 주세요.

갑자기 끓어 넘쳐
화상의 위험이 있습니다.



조리물을 잡지, 신문지 등으로
포장하여 가열하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



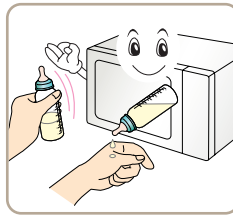
플라스틱 또는 종이 용기 내에
넣은 식품을 가열할 때,
발화의 가능성이 있으므로
자주 확인하세요.

화재의 원인이 됩니다.



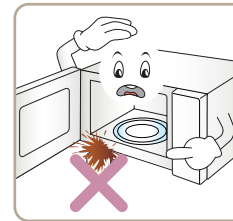
사용 중에 이상한 소리, 냄새
또는 연기가 나면 즉시 전원
플러그를 빼고 문을 닫아 둔
상태로 서비스센터로
연락하세요.

제품 손상, 감전, 화재의
우려가 있습니다.



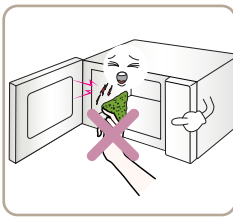
데우기 후 매우 뜨거울 수
있으므로 주의하세요.

- 특히 데우기한 음료나 음식을
어린이에게 줄 때는 뜨겁지
않도록 주의해 주세요.
- 젖병이나 유아용 식품병을
데운 후에는 내용물을 젖거나
흔들어서 먹이거나, 충분히
식힌 후 먹이세요.



물을 끓인 직후 커피 등을
넣거나 충격을 가하면 내용물이
갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을
위험이 있습니다.

- 가열이 끝난 후 적어도 30초
정도 지난 후에 용기를 꺼내세요.
- 너무 오래 가열하지 마세요.
- 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는
사용하지 마세요.



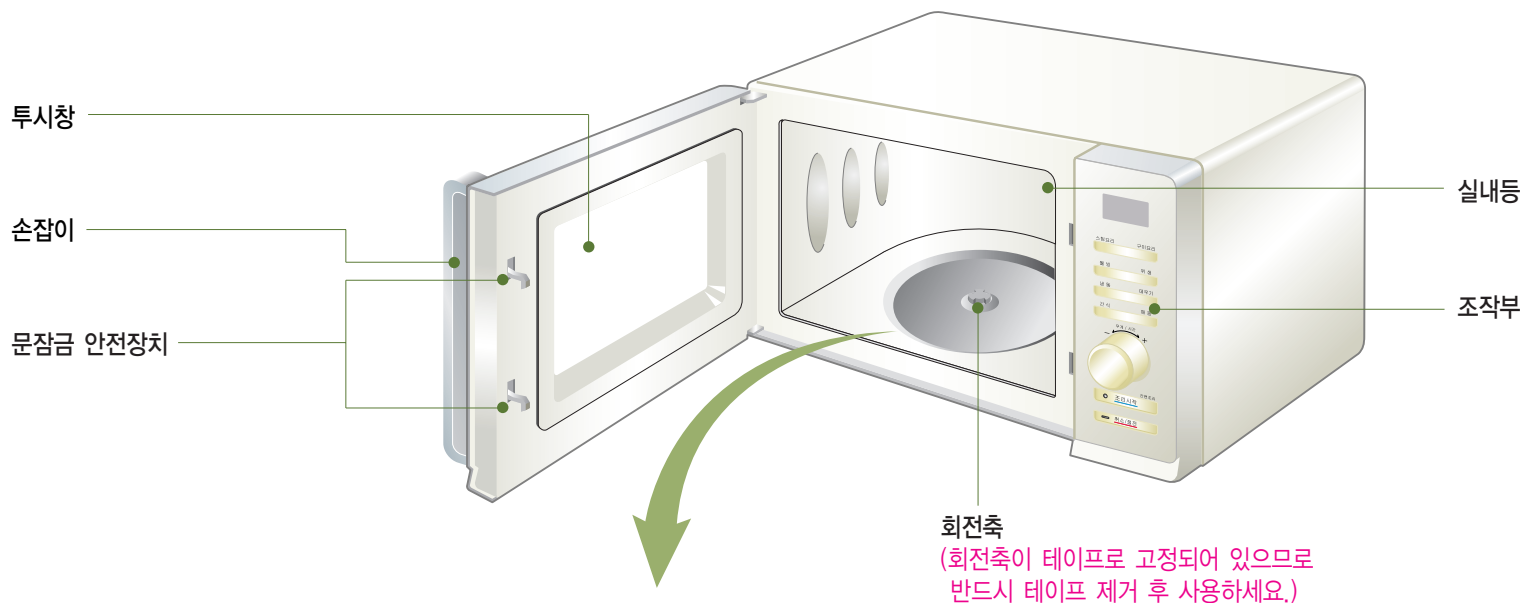
제품 내/외부 청소 할 때
주의하세요.

상해의 위험이 있으며,
안쪽면의 코팅이 벗겨질 수
있습니다.



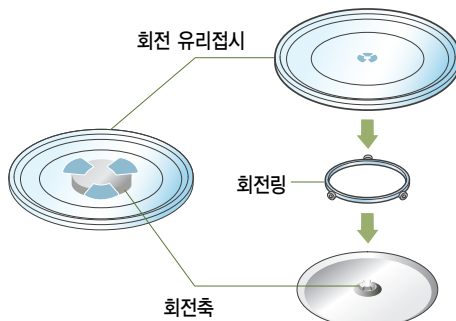
각 부분의 이름 및 기능

전면 • 내부



부속품인 회전링과 회전 유리접시를 조리실 회전축에 올려 놓으세요.

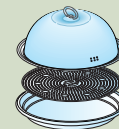
회전축이 조리실 밑면 바닥에 꽂혀 있는지 확인 후 조리실 가운데 회전링을 놓고 회전축에 잘 맞춰 회전 유리접시를 올려 놓으세요.



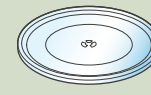
부속품



사용 설명서



스팀용기



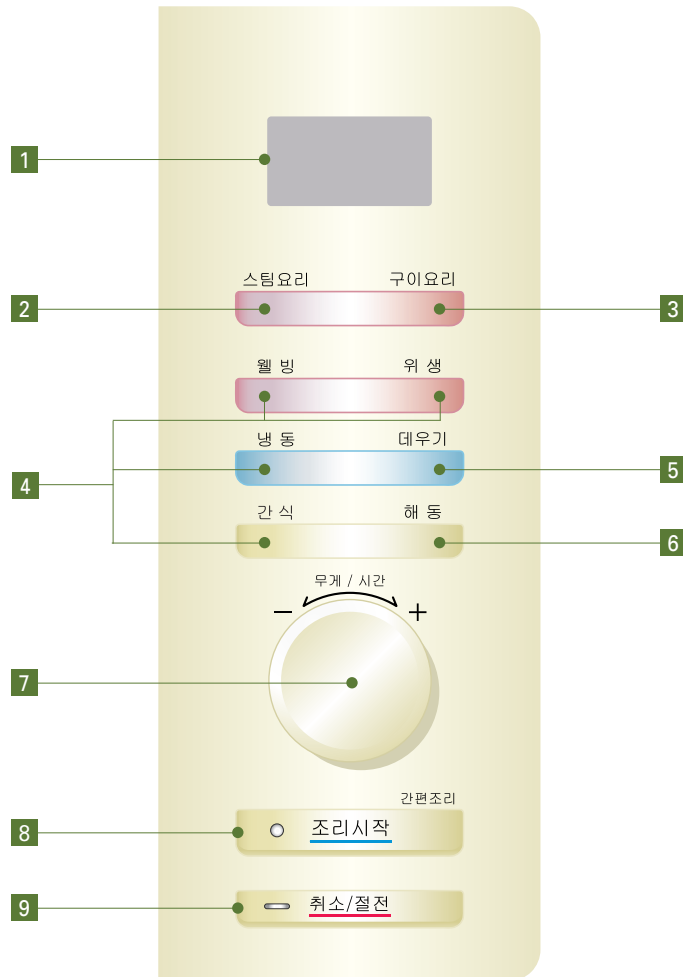
회전 유리접시



회전링



회전축



1 진행 표시부

동작상태가 나타납니다.

2 「스팀요리」 버튼

메뉴를 직접 선택하여 편리하게 스팀 조리할 때 조리하세요. (20쪽 참조)

3 「구이요리」 버튼

메뉴를 직접 선택하여 편리하게 구이 조리할 때 조리하세요. (21쪽 참조)

4 「자동조리」 버튼

메뉴를 직접 선택하여 편리하게 조리하세요. (16쪽 참조)

5 「데우기」 버튼

밥 • 국/찌개 • 우유를 자동으로 데울 때 사용하세요. (14쪽 참조)

6 「해동」 버튼

냉동된 육류, 닭류, 생선류를 녹일 때 사용하세요. (13쪽 참조)

7 「무게/시간」 다이얼

수동조리의 조리시간을 설정할 때 사용합니다. 동작중인 조리시간을 늘리거나 줄이고자 할 때에도 사용할 수 있습니다. (22~26쪽 참조)

8 「조리시작/간편조리」 버튼

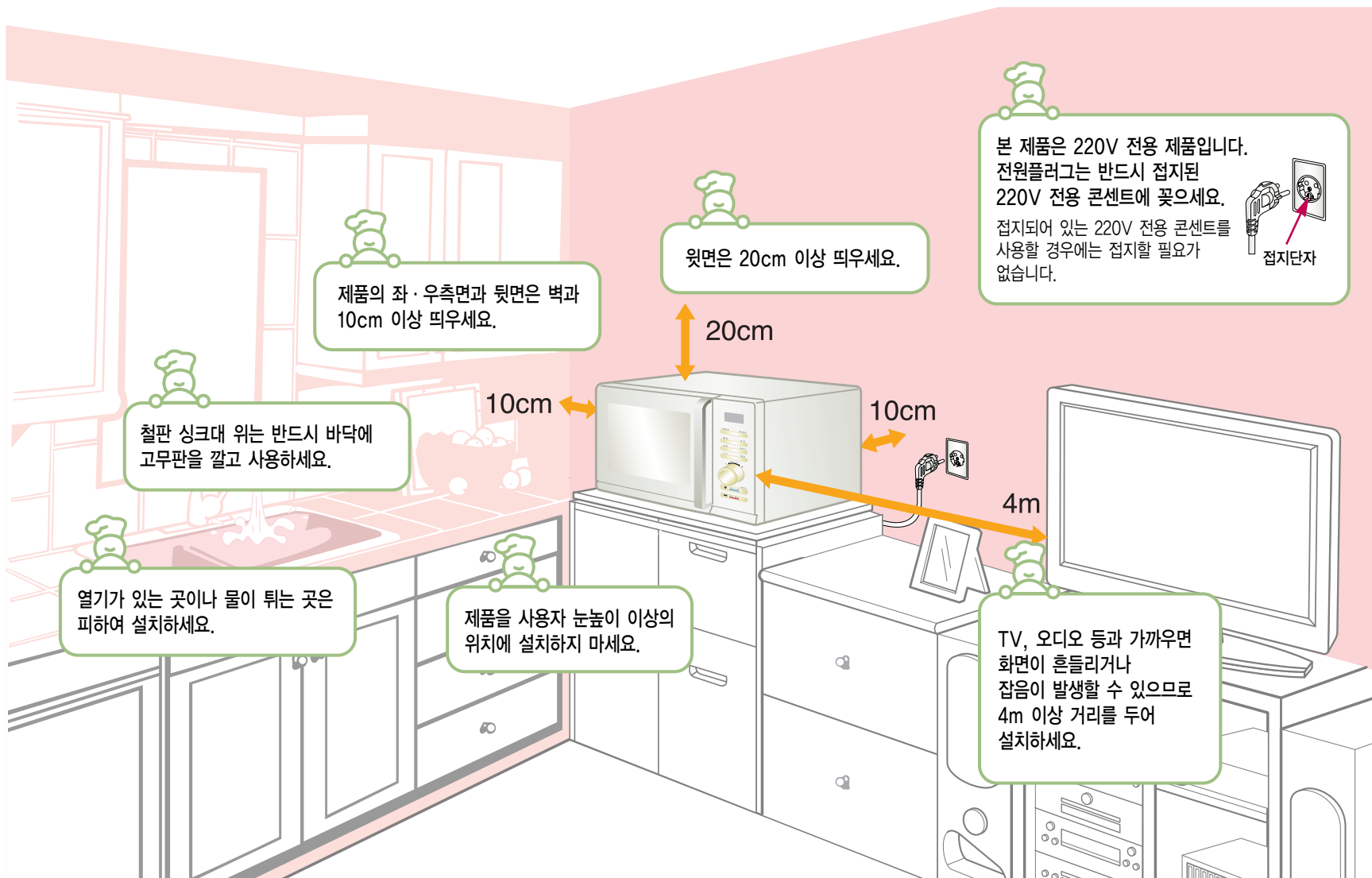
조리시작 및 간편조리시 사용하세요. (12쪽 참조)

9 「취소/절전」 버튼

동작중인 기능을 취소할 때, 절전/잠금을 설정 또는 해제할 때 사용하세요. (28쪽 참조)



설치는 이렇게 하세요





사용 가능한 그릇인지 확인하세요

사용하기 전에

Life's Good

● 사용할 수 있는 그릇(내열용기)이에요



보통 사용하는
도자기류



불에 직접 올려 놓을
수 있는 유리그릇



120℃까지 견디는
플라스틱 그릇

● 주의해서 사용하세요



일반 플라스틱 그릇
내열온도 100℃
이하로 간단히 데울 때



일반 유리 그릇
우유, 물, 술 등을
간단히 데울 때



나무, 종이 그릇
음식물을
간단히 데울 때

● 사용할 수 없는 그릇이에요



금속류

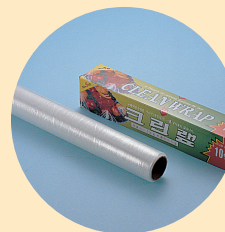
스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여
식품이 가열되지 않습니다.



금선/은선 무늬

금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어
색이 변하거나 깨질 수 있습니다.

● 랩이나 비닐팩은 이렇게 사용하세요



랩

- 수분 손실을 막아주므로 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.
- 「전자레인지에 사용 가능」 표시를 확인하세요.
- 사용중 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 방지하기 위해 랩을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫으세요.



비닐팩

- 짧은 시간 데치거나 삶기에 사용하면 좋습니다.
- 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫으세요.

알아두기

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 랩이나 비닐팩을 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식은 기름 종이를 사용하시고, 빵이나 튀김요리 등을 살짝 데울 때는 키친타월을 덮어 짧은 시간 가열하세요.



간편조리를 하려면

음식을 넣은 후 조리시작/간편조리 버튼을 누름과 동시에 자동으로 조리가 시작됩니다.



2

예를 들어, 1분 30초간 조리하려면

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 간편조리 조리시작 버튼을 3회 누르세요.

- 버튼을 누를 때마다 30초씩 올라가며 최대 10분까지 올라갑니다.

3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 밥, 국/찌개, 우유 이외의 음식을 데우려면 수동데우기(22 쪽)를 참조하세요.
- 조리중에도 시간을 연장할 수 있습니다. 단, 해동을 할 때는 시간조절이 되지 않습니다.



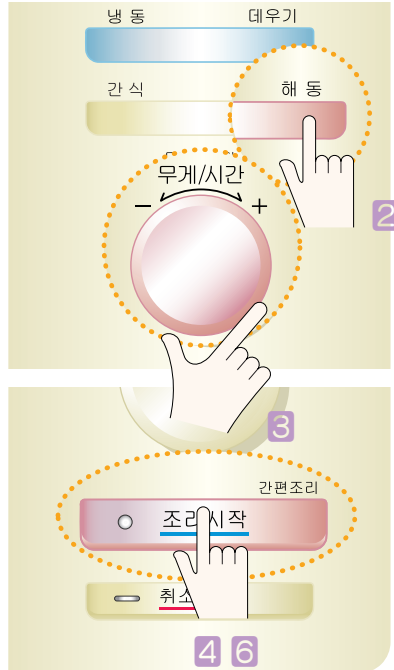
해동을 하려면

사용하기

Life's Good

육류, 닭류, 생선류 등 식품의 무게를 선택하여 녹일 수 있습니다.

500



해동이란?

- 삼겹살과 같이 지방부위가 쉽게 익는 육류나 부피가 큰 식품을 내부까지 완전히 해동할 때 사용하세요.
- 설정 무게는 100g~1200g입니다.



예를 들어, 냉동된 쇠고기 500g을 녹이려면

1 고기를 넣고 문을 닫으세요.

2 **해동** 버튼을 누르세요.

3 **무게/시간** 다이얼을 500g이 될때까지 돌리세요.

4 **간편조리** 버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.

5 “삐삐”하는 소리가 나면 문을 열고 고기를 뒤집으세요.

6 다시 문을 닫고 **간편조리** 버튼을 누르세요.

❖ 주의

- 반드시 랩이나 포장 비닐을 벗긴 후 해동하세요.
- 돼지 삼겹살과 저민 고기를 해동할 때는 고기가 익을 수도 있으므로 주의하세요.

알아두기

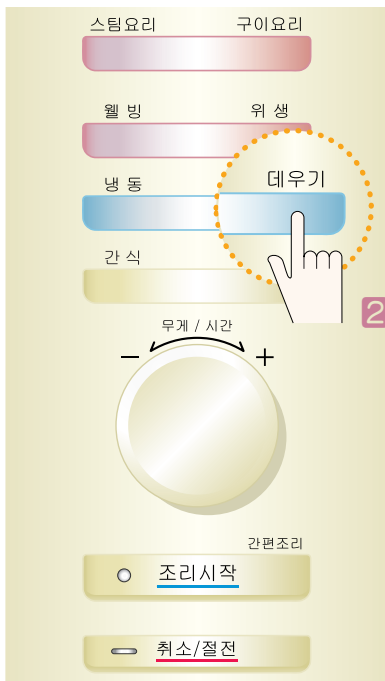
- 키친타월 위에 냉동식품을 놓고 해동하면 좋습니다.
- 식품의 상태나 해동 시간에 따라 가장자리나 얇은 부분은 익을 수도 있습니다.
- 조리직전에 녹이면 냉동식품 질의 변화를 막을 수 있습니다.



데우기를 하려면

밥 • 국/찌개 • 우유

지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 데워집니다.



1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 **데우기** 버튼으로 원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다 1 → 2 → 3 순으로 선택됩니다.

밥 국/찌개 우유

3 자동으로 데우기가 시작됩니다.



밥

• 1인분 (200g)

- 1 밥이 딱딱하면 물을 약간 뿌려서 랍을 씹으세요.
- 2 「데우기」 메뉴에서 **1.밥**을 선택하세요.
- 3 자동으로 데우기가 시작됩니다.



국 / 찌개

• 1인분 (250g)

- 1 내열용기에 국이나 찌개를 담고 랍을 씹으세요.
- 2 「데우기」 메뉴에서 **2.국 / 찌개**를 선택하세요.
- 3 자동으로 데우기가 시작됩니다.



우유

• 1개 (200ml)

- 1 컵에 담을 경우 뚜껑을 덮지 마세요. 종이팩을 그대로 데울 경우는 팩의 입구를 벌려 주세요.
- 2 「데우기」 메뉴에서 **3.우유**를 선택하세요.
- 3 자동으로 데우기가 시작됩니다.

알아두기

- 밥, 국/찌개, 우유 이외의 음식을 데우려면 수동데우기(22쪽) 또는 간편조리(12쪽)를 참조하세요.
- 냉장고에 보관한 우유는 데우기 후 위, 아래 온도 차이가 있을 수 있으니 흔들어 드세요.

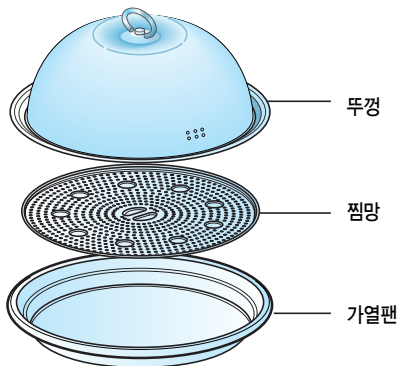


스팀용기/가열팬 사용방법

사용하기

Life's Good

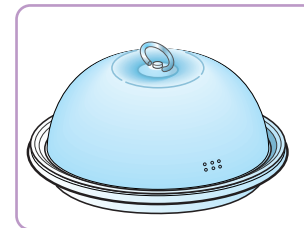
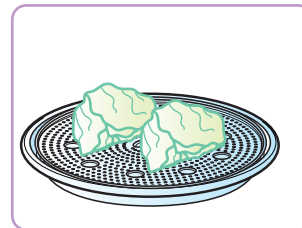
본 스팀용기는 뜨거운 수증기를 이용한 찜요리와 가열팬의 발열을 이용한 구이요리를 할 수 있는 신기능의 다용도 조리용기입니다.



! 주의

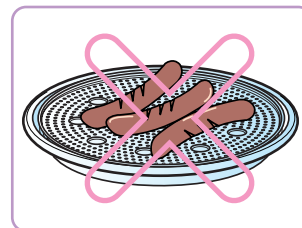
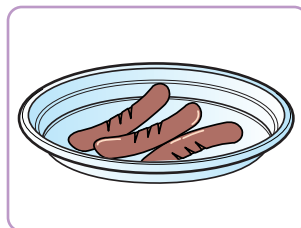
- 찜요리/구이요리시 부주의로 인해 뚜껑, 찜망, 가열팬이 변형된 경우 절대 사용하지 마세요.
(제품 고장 및 불꽃, 화재가 발생할 수 있으므로 반드시 새것으로 교체한 후 사용하여 주세요.)
- 찜요리/구이요리가 끝난 후 용기를 꺼낼 때 매우 뜨거우니 주의하세요. 화상을 입을 수 있으니 장갑을 착용한 후 꺼내세요.
- 찜요리/구이요리시 가열팬과 뚜껑을 잘 맞춰 사용하지 않거나 이물질이 있으면 불꽃이 발생할 수 있습니다.
- 본 제품의 스팀용기는 본제품에만 사용할 수 있으며 다른 제품에 사용시 고장, 화재의 원인이 됩니다.

● 스팀 용기 사용방법 (찜요리)



- 1 가열팬에 물 200ml를 넣으세요.
- 2 가열팬 위에 찜망을 올려놓은 후 음식을 겹치지 않게 올려 놓으세요.
- 3 뚜껑을 가열팬과 잘 맞춰 덮어주세요.

● 가열팬 사용방법 (구이요리)



- 1 가열팬에 음식을 올려 놓으세요
- 2 뚜껑을 가열팬과 잘 맞춰 덮어주세요.

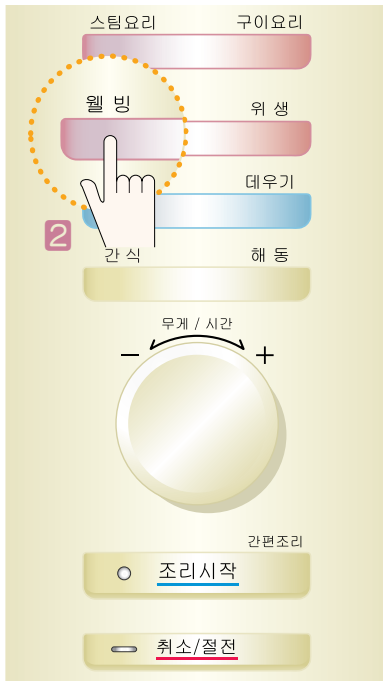
❖ 주의 찜망을 반드시 빼고 가열팬에 음식을 놓아야 바삭한 구이요리가 됩니다.
가열팬에 물을 넣고 요리하면 구이요리가 되지 않습니다.



자동조리를 하려면

웰빙-브로콜리•버섯구이•단호박찜

지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 웰빙 버튼으로 원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다 1 → 2 → 3 순으로 선택됩니다.

브로콜리 버섯구이 단호박찜

3 자동으로 조리가 시작됩니다.



브로콜리

- 브로콜리 200g
- 물 한컵(200ml)

- 1 깨끗이 씻어 한입 크기로 먹기 좋게 준비한 후, 가열팬에 물을 붓고 찜망 위에 겹치지 않게 놓고 뚜껑을 덮어주세요.
- 2 「웰빙」 메뉴에서 1. 브로콜리를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.



버섯구이

- 버섯 1팬 분량
- 올리브유, 참기름 등

- 1 버섯에 기호에 맞게 올리브유, 참기름 등을 얇게 발라 가열팬 위에 겹치지 않게 놓은 후 뚜껑을 덮어주세요.
- 2 「웰빙」 메뉴에서 2. 버섯구이를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.
- 4 뽀-뽀 하는 부저소리가 나면 한 번 뒤집어 준 후 다시 가열해 주세요.

알아두기

- 새송이 버섯은 길이 방향으로 3mm 정도의 두께로 잘라 준비하세요. 양송이 버섯은 기둥을 떼어두고 길이로 3등분하여 준비하세요. 팽이 버섯은 뿌리 부분을 잘라내어 몇가닥으로 나누어 준비하세요.



단호박찜

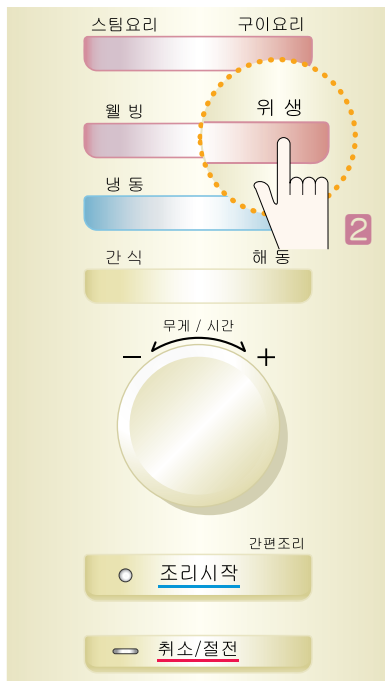
- 단호박 1개 (1~1.2kg)
- 물 한컵(200ml)

- 1 깨끗이 씻어 꼭지부분을 떼어내고 8등분하여 씨를 파낸 후, 가열팬에 물을 붓고 찜망 위에 겹치지 않게 놓고 뚜껑을 덮어주세요.
- 2 「웰빙」 메뉴에서 3. 단호박찜을 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 요리가 끝나면 꿀, 조청 등을 곁들여 내세요.

지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



1 젓병이나 젖은 수건을 넣고 문을 닫으세요.

※ 탈취를 할 경우에는 전자레인지 내부에 아무것도 넣지 마세요.

2 위생 버튼으로 원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다 1 → 2 → 3 순으로 선택됩니다.

젓병소독 탈취 스팀타월

3 자동으로 조리가 시작됩니다.



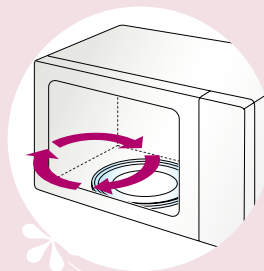
젓병소독

- 젓병 2개
- 물 50ml
- 내열 용기 1개 (물 90ml)

- 1 젓병에 물 50ml를 넣으세요.
꼭지부는 물 90ml 정도를 담은 내열용기에 넣으세요.
- 2 「위생」 메뉴에서 1. **젓병소독**을 선택하세요.
- 3 자동으로 소독이 시작됩니다.

알아두기

- 젓병은 소독전 깨끗이 씻고 반드시 젓병에 물을 담아 소독하세요.
- 시간을 직접 입력하여 소독 할 경우 젓병 속의 물이 끓기 시작하면 1분 후 「절전/취소」 버튼을 눌러 종료하세요.
- 젓병 소독이 끝난 후 바로 문을 열면 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 문을 열어주세요.
- 젓병 종류에 따라 물이 끓을 때 물 끓는 소리가 크게 나거나 뜨거운 물이 될 수 있으니 주의하세요.



탈취

- 제품의 불쾌한 냄새를 제거하는 기능입니다.

- 1 조리실 내부에 아무것도 넣지 마세요.
- 2 「위생」 메뉴에서 2. **탈취**를 선택하세요.
- 3 내부팬이 동작하면서 5분동안 자동으로 탈취가 시작됩니다.



스팀타월

- 물에 적신 수건 1개

- 1 물에 적신 수건을 화염유리 접시위에 올려 주세요.
- 2 「위생」 메뉴에서 3. **스팀타월**을 선택하세요.
- 3 자동으로 가열이 시작됩니다.

알아두기

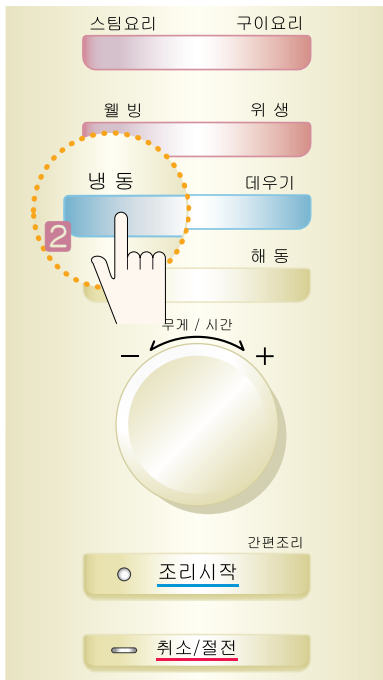
- 시간을 직접 선택하여 가열할 경우는 1분~1분 30초 또는 따뜻해질 때 까지만 가열하세요.



자동조리를 하려면

냉동-냉동밥·냉동만두·냉동피자

지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 **냉동** 버튼으로 원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다 1 → 2 → 3 순으로 선택됩니다.

냉동밥 냉동만두 냉동피자

3 자동으로 조리가 시작됩니다.



냉동밥

• 1인분 (200g)

- 1 랩이나 비닐팩에 담긴 냉동된 밥을 넣으세요.
- 2 「냉동」 메뉴에서 **1. 냉동밥**을 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

• 내열용기에 밥을 담을 경우 랩이나 뚜껑을 씌우세요.



냉동만두

• 20개

- 1 냉동만두를 찬물에 담근 후 꺼내 내열접시에 놓고 랩을 씌우세요.
- 2 「냉동」 메뉴에서 **2. 냉동만두**를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

• 내열접시 위에 물에 적신 키친타월을 깔 후 냉동만두를 놓고 랩을 씌워 가열하면 만두피가 마르지 않습니다.
• 찜용 만두 사용을 권장합니다.



냉동피자

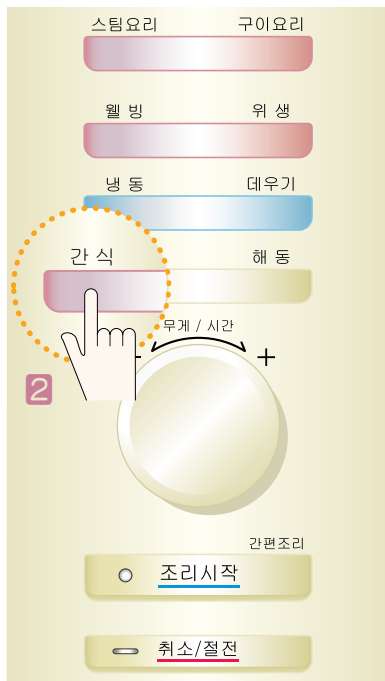
• 1개(300g~400g)

- 1 포장을 제거한 후 내열접시 위에 냉동피자를 놓으세요.
- 2 「냉동」 메뉴에서 **3. 냉동피자**를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

• 큰 피자(700g~800g)는 조각을 내어 수동조리로 가열하세요.
• 내열접시 위에 키친타월을 깔고 피자를 올려 가열하면 빵이 눅눅해 지는 것을 막을 수 있습니다.

지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 **간식** 버튼으로 원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다 1 → 2 → 3 순으로 선택됩니다.

계란찜 라면 고구마삶기

3 자동으로 조리가 시작됩니다.



계란찜

- 계란 3개
- 물(우유) 한컵(200ml)
- 다진 당근, 실파, 소금

- 1 노른자와 흰자를 잘 섞은 후 소금과 물(우유)을 넣고 골고루 섞어 내열용기에 담아 램을 씌우세요.
- 2 「간식」 메뉴에서 **1. 계란찜**을 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 넘칠 수 있으니 적당한 크기의 내열용기를 사용하세요.
- 수동조리를 할 경우 계란 1개 당 물 분량은 ½컵(65ml)이 적당합니다.
- 물 대신 우유를 사용하면 변색되는 것을 방지합니다.
- 소금이 고루 섞이지 않으면 끓어 넘칠 수 있으니 충분히 저어 주세요.



라면

- 1 봉지
- 상온의 물 550ml

- 1 내열용기에 라면과 스프, 물을 넣고 램이나 뚜껑을 덮으세요.
- 2 「간식」 메뉴에서 **2. 라면**을 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 1봉지만 가능하며, 넘칠 수 있으니 적당한 크기의 내열용기를 사용하세요.
- 컵라면은 전자레인지에서 조리하지 마세요.
- 뜨거운 물로 조리할 때는 수동으로 3~5분 가열하세요.



고구마

- 고구마 3~4개 (600g~800g)

- 1 깨끗이 씻어 비닐팩에 담아 입구를 살짝 말아서 넣어주세요.
- 2 「간식」 메뉴에서 **3. 고구마삶기**를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

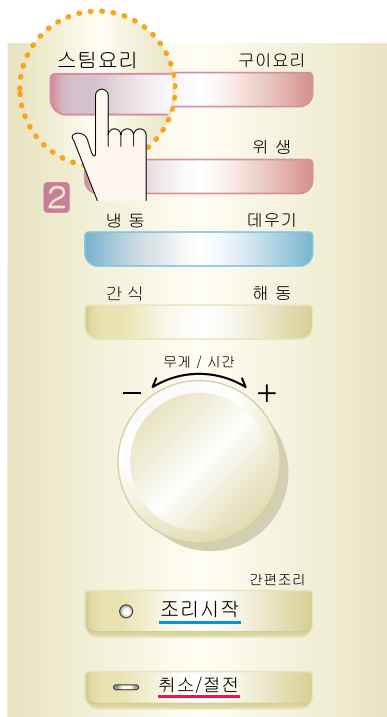
- 고구마는 1개가 200g 정도 되는 주먹만한 크기를 사용하시고, 너무 크거나 작으면 수동 기능을 이용하세요.



스팀요리를 하려면

찐만두 • 야채데치기 • 떡/찐빵

스팀요리는 스팀용기 전용 요리입니다.



1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 **스팀 요리** 버튼으로 원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다 1 → 2 → 3 순으로 선택됩니다.

찐만두 야채데치기 떡/찐빵

3 자동으로 조리가 시작됩니다.



찐만두

- 냉동만두 20개
- 물 한컵(200ml)

- 1 가열팬에 물을 붓고 찐망 위에 겹치지 않게 놓고 뚜껑을 덮어주세요.
- 2 「스팀요리」 메뉴에서 1. 찐만두를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.



야채데치기

- 시금치, 콩나물, 미나리 등의 야채 300g
- 물 한컵(200ml)

- 1 깨끗이 손질하여 씻어서 준비한 후, 가열팬에 물을 붓고 찐망 위에 겹치지 않게 놓고 뚜껑을 덮어주세요.
- 2 「스팀요리」 메뉴에서 2. 야채데치기를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.



떡/찐빵

- 떡(냉동), 찐빵(냉장) 500g
- 물 한컵(200ml)

- 1 가열팬에 물을 붓고 찐망 위에 겹치지 않게 놓고 뚜껑을 덮어주세요.
- 2 「스팀요리」 메뉴에서 3. 떡/찐빵을 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 냉동 상태의 떡이나 냉장 상태의 찐빵을 데울 때 사용합니다.
- 떡은 종류에 따라 중앙부 가열이 완전히 되지 않을 수도 있습니다. 기호에 따라 수동으로 추가 가열하여 요리하시면 됩니다.



구이요리를 하려면

누룽지 • 너겟 • 생선구이

사용하기

Life's Good

구이요리는 스팀용기 전용 요리입니다.



1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 **구이요리** 버튼으로 원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다 1 → 2 → 3 순으로 선택됩니다.

누룽지 너겟 생선구이

3 자동으로 조리가 시작됩니다.



누룽지

• 식은 밥 200g

- 1 가열팬에 식은 밥을 얇게 전체로 펴서 뚜껑을 덮어주세요.
- 2 「구이요리」 메뉴에서 1. **누룽지**를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

• 뜨거운 밥을 사용하면 요리상태가 달라질 수 있으므로 가열시간을 조절하세요.



너겟

• 냉동식품(치킨너겟, 미니돈까스, 고로케 등) 300g
• 식용유 1큰술

- 1 냉동식품의 표면에 식용유를 골고루 바른 후, 가열팬에 겹치지 않게 놓고 뚜껑을 덮어주세요.
- 2 「구이요리」 메뉴에서 2. **너겟**을 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.
- 4 “빠-빠”하는 부저소리가 나면 한 번 뒤집어 준 후 다시 가열해 주세요.

알아두기

• 간식으로 시중에 판매되는 치킨 너겟, 미니돈까스, 고로케 등의 냉동식품을 기름에 튀기는 번거로움 없이 간편하고 맛있게 요리할 수 있어서 좋습니다.



생선구이

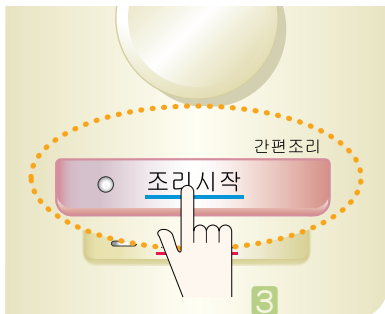
• 생선-조기 3마리 (150g/마리)
고등어 1마리 (약 300g)
• 식용유 1작은술

- 1 손질한 생선을 물기를 닦고 껍질에 칼집을 내어서 준비한 후, 가열팬에 식용유를 고루 바르고 가지런히 놓고 뚜껑을 덮어주세요.
- 2 「구이요리」 메뉴에서 3. **생선구이**를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.



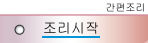
수동데우기를 하려면

각 음식의 양에 따라 원하는 조리시간을 설정할 수 있습니다.



1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2  다이얼로 원하는 조리시간을 선택하세요.

3  버튼을 누르면 데우기가 시작됩니다.

수동 데우기 조리표

음 식	분 량	초기상태	시 간	방 법
한 약	100~140ml	냉장	30초~1분	• 컵에 부어서 데우세요.
정 종	1잔(150ml)	실온	30초	
물	1잔(150cc)		1분~1분 30초	
닭 찜	4인분	냉장	3분~5분	• 내열접시에 랩 또는 뚜껑을 씌워 데우세요.
불 고 기	300g		2분~3분	
오징어볶음	4인분		2분~3분	
생 선 조 림	4인분		1분~3분	
치 킨	300g		1분~1분 30초	• 내열접시나 키친타월 위에 놓고 뚜껑없이 데우세요.
피 자	2조각		1분~1분 30초	
햄 버 거	1개		30초~1분	
고 로 케	2개		30초~1분	
김 밥	1인분		30초~2분	• 비닐팩에 넣어 데우세요.
호 빵	1개	실온	30초	
죽	1인분	냉장	1분~3분	
잡 채	1접시(500g)		2분~3분	• 내열그릇에 랩 또는 뚜껑을 씌워 데우세요.
카 레	200g	실온	1분~3분	

알아두기

- 조리할 때 랩 또는 뚜껑을 사용하면 수분의 증발을 막을 수 있고 전자레인지 내부가 지저분해지는 것을 방지할 수 있습니다.
- 액체를 끓인 후 뜨거운 내용물이 갑자기 튀어 화상을 입을 수도 있으니 데우기 완료 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내세요.
- 튀김류 등의 음식물은 랩이나 뚜껑없이 가열해야 바삭거림을 유지할 수 있습니다.
- 조리시간은 음식물의 초기온도나 상태에 따라 차이 날 수 있습니다.
- 조리중에 한번 저어주거나 음식물의 중앙과 가장자리 위치를 재배열해 주면 고르게 데워집니다.



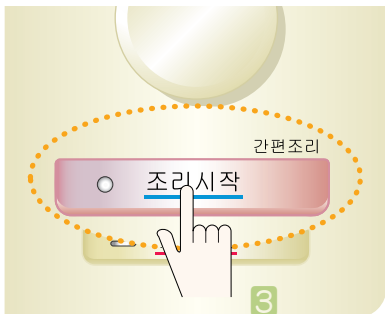
야채를 데치려면

호박잎 • 시금치 • 미나리 • 양배추

사용하기

Life's Good

각 식품의 양에 따라 원하는 조리시간을 설정하여 데칠 수 있습니다.



1 야채를 물기가 있는 상태로 내열 용기에 담아 랩이나 비닐팩을 씌우세요.

2 다이얼로 원하는 시간을 선택하세요.

3 버튼을 누르면 데치기가 시작됩니다.



호박잎

분 량	시 간
100g	1분 ~ 2분
200g	2분 ~ 3분
300g	3분 ~ 4분



시금치

분 량	시 간
100g	30초 ~ 1분
200g	1분 ~ 2분
300g	2분 ~ 3분



미나리

분 량	시 간
100g	1분 ~ 2분
200g	2분 ~ 3분
300g	3분 ~ 4분



양배추

분 량	시 간
100g	2분 ~ 3분
200g	3분 ~ 4분
300g	4분 ~ 5분

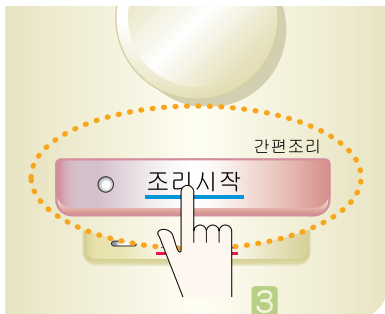
알아두기

- 데친 직후 덜 데쳐진 경우에 잠시 그대로 놓아두면 식품 내부의 열에 의해 완전히 데쳐집니다.
- 시금치 같은 푸른잎 야채는 데친 후에 찬물로 헹구세요.



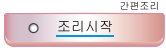
수동조리를 하려면

김치찌개 • 감자조림



1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2  다이얼로 원하는 조리시간을 선택하세요.

3  버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.



김치찌개

- 김치 200g
- 돼지고기 100g
- 물 2컵
- 대파 1뿌리
- 다진마늘 3작은술
- 참기름 1½큰술
- 고춧가루 1½큰술
- 국간장 1큰술

- 1 돼지고기는 잘게 썰어 먹기 좋게 하세요.
- 2 김치는 잘게 썰고 대파는 깨끗이 씻은 후 먹기 좋게 썬주세요.
- 3 내열용기에 돼지고기와 김치, 양념된 재료를 혼합하여 잘 섞어준 후 물을 붓고 뚜껑을 덮어 「무게/시간」 다이얼로 **10분 ~ 15분** 동안 가열하세요.

알아두기

- 찌개는 넘칠 수 있으니 적당한 크기의 내열용기를 사용하세요.



감자조림

- 감자 2개(360g)
- 설탕 1½큰술
- 파리고추 10개
- 통깨 조금
- 간장 3큰술
- 식용유 2큰술

- 1 감자는 껍질을 벗겨 밤통 모양으로 먹기 좋게 썰고 파리고추는 깨끗이 씻은 후 채에 받쳐 물기를 빼내세요.
- 2 내열용기에 준비된 재료를 혼합하여 랩 또는 뚜껑을 덮고 「무게/시간」 다이얼로 **6분 ~ 9분** 동안 가열하세요.

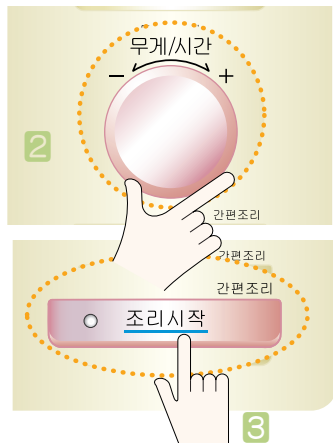


스팀·구이 수동조리를 하려면

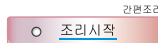
사용하기

Life's Good

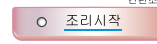
찜망을 이용한 찜요리나 가열팬을 이용한 구이요리를 할 때 원하는 조리 시간을 설정하여 사용하세요.



● 찜요리 조작방법

- 1 가열팬에 물을 붓고 찜망위에 음식을 올려놓고 뚜껑을 덮어주세요.
- 2  다이얼로 원하는 조리시간을 선택하세요.
- 3  버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

● 구이요리 조작방법

- 1 가열팬에 음식을 올려놓고 뚜껑을 덮어주세요.
- 2  다이얼로 원하는 조리시간을 선택하세요.
- 3  버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

● 스팀요리 수동조리표

* 가열팬에 물 1컵(200ml)을 붓고 찜망위에 음식물을 놓아 뚜껑을 덮고 요리하세요.

음 식	분 량	초기상태	용 기	시 간	방 법
수 육	돼지고기 1kg	냉 장	가열팬+찜망+뚜껑	70~90분	청주, 마늘, 생강 등을 이용하여 돼지고기 특유의 누린내를 제거한 후 찜망에 올려 놓고 요리하세요.
새 우	300g			12~14분	새우는 껍질째 찜망에 올려 놓고 요리하세요.
꽃 게	3마리 (450g)			23~26분	깨끗이 손질하여 찜망에 올려 놓고 요리하세요.
킹 크 랩	1마리 (최대 1.7kg)			60~80분	깨끗이 손질하여 찜망에 올려 놓고 요리하세요.
홍 합	400g			9~11분	깨끗이 손질한 홍합을 찜망에 올려 놓고 요리하세요.
피 조 개	500g			14~16분	깨끗이 손질한 피조개를 찜망에 올려 놓고 요리하세요.
계 란	9개			상 온	18~22분
양 배 추	1/2개 (750g)	28~32분	양배추는 1/4 크기로 잘라 요리하세요.		
깻 잎	30장	4~6분	깻잎에 고루 양념을 발라 요리하세요.		
레 토르트 식품 (짜장, 카레 등)	2인분	14~16분	레토르트 식품을 봉지 그대로 찜망에 올려 놓고 가열하세요.		
물 오 징 어	1마리	냉 장		11~15분	오징어를 손질하여 찜망에 올려 놓고 요리하세요.



스팀 · 구이 수동조리를 하려면



구이요리 수동조리표

* 가열팬에 음식물을 놓고 뚜껑을 덮어 요리하세요. 찜망은 사용하지 않습니다.

음 식	분 량	초기상태	용 기	시 간	방 법
냉 동 군 만 두	400g (한 접시)	냉 동	가열팬+뚜껑	18~22분	가열팬에 식용유 1작은술을 고루 바르고 냉동 군만두를 요리하세요. 요리 도중 한 번 뒤집어 주세요.
냉 동 피 자	400g		가열팬+뚜껑 → 뚜껑 열어 가열	13~15분	3~5분 남았을 때 뚜껑을 열어 치즈가 녹을 때까지 가열하세요.
가 래 떡 구 이	400g (길이 10cm, 7 조각 정도)	냉 장	가열팬+뚜껑	18~22분	약간 굳은 떡을 이용하세요.요리도중 한 번 뒤집어 주세요.
인 절 미 구 이	400g (한 접시)			7~9분	약간 굳은 떡을 이용하세요.요리도중 한 번 뒤집어 주세요.
계 란 프 라 이	4개			5~7분	가열팬에 식용유 1작은술을 고루 바르고 계란을 넣고 요리하세요. 요리 도중 한 번 뒤집어 주세요.
고 구 마 구 이	1kg (5개 정도)	상 온		40~50분	요리 도중 한 번 뒤집어 주세요.
밤 구 이	600g			35~45분	밤은 반드시 껍질에 칼집을 내어 가열팬에 올려 놓고 요리하세요.
조 개 구 이	대합 6개	냉 장		18~22분	다진 조개살을 양념하여 조개껍질에 채워서 요리하세요.
소 시 지 구 이	6개 (330g)			9~11분	가열팬에 식용유 1작은술을 고루 바르고 칼집을 낸 소시지를 넣고 요리하세요. 요리 도중 한 번 뒤집어 주세요.
튀 김 데 우 기	400g			9~11분	요리 도중 한 번 뒤집어 주세요.
팬 케 이 크	반죽 450g 정도 (가루 250g 분량)	상 온		9~11분	가열팬에 식용유 1작은술을 고루 바르고 팬케이크 반죽을 부어 요리하세요.
오 징 어 구 이	1마리			7~9분	마른 오징어에 붙어있는 나무조각을 떼어내고 가열팬 위에 올려 놓고 요리하세요.
쥐 포 구 이	3마리	냉 장		4~6분	마른 쥐포를 겹치지 않게 가열팬 위에 올려 놓고 요리하세요.
새 우 구 이	대하 10마리 (350g)			10~12분	새우 껍질에 올리브유를 살짝 발라 요리하세요.



알아두면 편리한 생활의 지혜

사용하기

Life's Good



표고버섯 불리기

- 1 표고버섯을 미지근한 물에 잠길 정도로 담으세요.
- 2 표고버섯 3장당 「무게/시간」 다이얼로 **2분 30초~3분 30초** 동안 가열하세요.



콩 불리기

• 4인분의 경우
콩 반컵 정도가
적당합니다.

- 1 콩이 잠길 정도의 물을 부으세요.
- 2 「무게/시간」 다이얼로 **5분 30초~7분 30초** 동안 가열하세요.



미역 예쁜색 내기

- 1 불린 미역 100g에 물 2컵을 부으세요.
- 2 「무게/시간」 다이얼로 **3분~4분** 동안 가열하세요.



음식냄새 제거하기

- 1 물 반컵과 레몬 2~3조각을 그릇에 담으세요.
- 2 「무게/시간」 다이얼로 **2분~3분** 동안 가열하세요.



젖은 소금, 고춧가루를 뽀송뽀송 하게

- 1 젖은 소금이나 고춧가루를 그릇에 펼쳐 담으세요.
- 2 젖은 소금은 「무게/시간」 다이얼로 **1분** 가열한 후 뒤섞어 놓으면 건조해집니다. 고춧가루는 그릇에 펼쳐 담고 「무게/시간」 다이얼로 **1분~2분** 동안 가열하세요.
• 가열한 후 보관하면 잡균의 번식도 막고 습기도 제거되어 장시간 매운 고춧가루 향이 그대로 보존됩니다.



건포도를 부드럽게

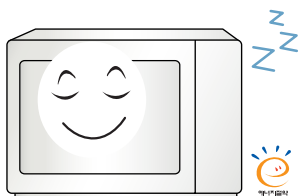
- 1 건포도를 물이나 포도주를 뿌려 랍 또는 뚜껑을 씌우세요.
- 2 「무게/시간」 다이얼로 **1분~2분** 동안 가열하세요.



절전 기능 / 잠금 기능



절전 기능



설정할 때

절전 기능이 동작하지 않은 상태에서

취소/절전 버튼을 누르세요.

- 실내등과 진행표시부가 자동으로 꺼지는 기능으로 전기료를 절약할 수 있습니다.
- 문을 열어두거나 닫아 둔채로 5분동안 사용하지 않으면 실내등과 진행표시부가 자동으로 꺼집니다.

해제할 때

절전 기능 동작 후에는 문을 열거나 아무버튼을 누르면 조리를 할 수 있습니다.

잠금 기능

조작부 기능을 정지시켜 어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 사고나 고장 등을 방지하는 기능입니다.

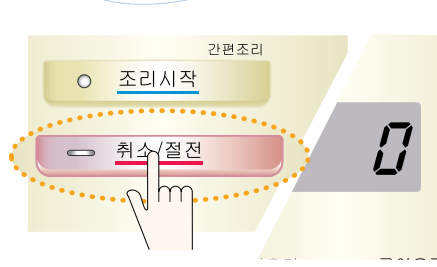
설정할 때



취소/절전 버튼을 약 4초간 누르세요.

- 부저음 소리와 함께 진행 표시부에 'L'이 나타나며 잠금기능이 설정됩니다.

해제할 때



취소/절전 버튼을 약 4초간 누르세요.

- 부저음 소리와 함께 진행 표시부에 'L'이 사라지며 잠금기능이 해제됩니다.



이렇게 청소하세요

알아두기

Life's Good

몸체 외부



- 조작부는 글자가 지워질 수 있으므로 너무 힘껏 닦지 마세요.

투시창



- 행주나 스폰지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 말끔히 마무리 하세요.

조리실 내부



- 행주나 스폰지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 말끔히 마무리 하세요.

조리 용기



- 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 없애주세요.
- 회전 유리접시가 뜨거울 때 찬물에 담그면 깨질 수 있으므로 식힌 후 씻으세요.



주의

- 손질을 할 때는 반드시 물기가 없는 손으로 전원플러그를 빼고 본체의 열이 식은 후에 청소하세요.
- 청소시 벤젠, 시너(신나) 등을 사용하면 변색 및 변형의 원인이 되니 사용하지 마세요.



고장신고 전에 확인하세요

제품 사용 중 아래의 증상이 나타나면 다시한번 확인해 주세요. 고장이 아닐 수 있습니다.

	이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
작 동 이 상	Q 진행표시부에 불이 들어오지 않아요.	A 220V 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하세요. A 문을 열어 두거나 닫아 둔채로 5분이 지나면 실내등과 진행 표시부가 자동으로 꺼지는 절전 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. 전자레인지 문을 열거나 「취소/절전」 버튼을 누른 후 사용하세요. (28쪽 참조)
	Q 조리실 실내등과 진행 표시부가 꺼져요.	A 절전 기능이 설정되어 있습니다. 전자레인지 문을 열거나 「취소/절전」 버튼을 누른 후 사용하세요. (28쪽 참조)
	Q 버튼을 눌러도 작동되지 않아요.	A 전자레인지 문에 덮개 등 이물질이 끼어 있는지 확인한 후 전자레인지 문을 잘 닫고 「조리시작」 버튼을 눌러 보세요. 혹시 잠금장치 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. 「취소/절전」 버튼을 약 4초간 누르면 잠금장치 기능이 해제됩니다. (28쪽 참조)
	Q 내부에서 연기나 악취가 나요.	A 음식찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있을 수 있습니다. 항상 깨끗이 청소해 주세요.
	Q 전자레인지 작동시 앞으로 바람이 나와요.	A 본체 뒷면의 팬이 작동되어 바람의 일부가 내부 전기부품을 식혀주기 위해 앞으로 나올 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
	Q 조리 중 회전 유리접시가 회전하지 않거나 소리가 나요.	A 회전링이나 회전 유리접시가 회전축에 올바르게 올려져 있는지 확인하세요. A 음식이나 용기가 내부 바닥면에 닿지 않도록 하세요. A 내부 바닥과 회전링의 음식 찌꺼기를 제거하면 '덜컹덜컹' 거리는 소음이 없어집니다.

	이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
작 동 이 상	Q 조리 후 문이나 진행 표시부에 습기가 생겨요.	A 조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찰 수 있으므로 문을 열어 두세요.
	Q 계란찜 조리시 음식이 튀어요.	A 소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 저어 주세요. (19쪽 참조) 적당한 크기의 내열용기에 담아 랩을 씌우세요.
조 리 중 이 상	Q 조리시 랩이 터져요.	A 랩을 너무 팽팽하게 싸면 조리시 부풀어 오르면서 터질 수 있으므로 약간 느슨하게 씌우거나 구멍을 내세요.
	Q 조리중에 불꽃이 일어나요.	A 조리실 내부에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았는지 확인하세요. A 금선이나 은선이 있는 그릇은 사용 하지 마세요. (11쪽 참조)
	Q 스팀용기 요리시 불꽃이 일어납니다.	A 스팀용기가 내부벽에 닿거나, 뚜껑을 제대로 덮지는 않았는지 확인하세요. A 불꽃이 일어난 스팀 용기는 사용하지 마시고 LG전자 서비스센터에서 새 스팀용기를 교체한 후 사용하십시오.
	Q 오징어, 쥐포를 구울 때나 생선을 데울 때 '딱딱' 소리가 나요.	A 익거나 데워지면서 나는 소리이므로 안심하고 사용하세요.
	Q 조리 중 몸체 외부가 뜨거워 저요.	A 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

제품보증서

제 품 명 : 전자레인지	모델명 :
구 입 일 : 년 월 일	
고객 성명 : 전화 : 주소 :	
대리점 상호 : 전화 : 주소 :	

보증기간
1년



서울특별시 영등포구 여의도동 20



수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

- 1 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- 2 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
(제품의 구입일자 확인이 곤란한 경우 제조년월일 또는 수입 통관일로 부터 3개월이 경과한 날로 부터 품질보증기간을 기산한다.)
- 3 가정용 제품을 영업용(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다.(핵심부품포함)
- 4 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
- 5 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

■ 주요부품 보증기간

- 냉장고, TV, 전축, 전자레인지, 에어컨, 진공청소기, 가습기, 제습기, 냉온풍기, 정수기 등 7년
- VTR, DVD플레이어, 전기(가스)오븐, 가스레인지, 전화기, 홈씨어터, 비디오카메라, 안마의자, 전기야력발출 등 6년
- 세탁기, 네비게이션, 팬·로터리히터, 온풍기, 공기청정기, 선풍기 등 5년
- PC 및 주변기기, 노트북, MP3, 카세트, CD플레이어 등 4년
- 휴대폰 등 3년

※ 상기 이외 제품은 유사 제품의 기준에 한합니다.

■ 핵심부품 보증기간

- 에어컨의 콤프레서 4년
- 냉장고의 콤프레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT, 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VTR의 헤드드럼, 팬히터/로터리히터의 버너 3년
- PC의 Mother Board, LCD TV/PDP TV/LCD모니터의 패널(단, 노트북 모니터는 제외) 2년

※ 단, 핵심부품 보증기간 이내라도 사용시간이 모니터의 CDT는 10,000시간 LCD TV, PDP TV, LCD 모니터의 패널은 5,000시간을 초과한 경우에는 기간이 만료된 것으로 함.

소비자분쟁해결기준 안내

소비자 피해 유형	보 상 내 역	
	보증기간 이내	보증기간 경과 후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시	구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환불
	구입 후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 무상수리
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환불
	교환 불가능 시	
	하자 발생 시	
	동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)	제품교환 또는 구입가 환불
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)	
	수리 불가능 시	
	부품 보증기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환
	제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	
소비자의 고의 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환
■ 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의한 고장이 발생하였을 경우. ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우. ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우. ■ LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요. ■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정 시 (1회 무료, 2회부터 유료)		유상수리
		유상수리

- LG전자는 “불친절” 서비스에 대해서는 요금을 받지 않습니다. (No Delight, No Payment)
- 상기 보상기준은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결기준에 의거합니다.
- 명시되지 않은 사항은 「소비자분쟁해결기준」에 따릅니다.
- 기구 세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

고객상담실(수신자 부담) : 080-023-7777 / FAX : 02-2630-3565

고객서비스에 대하여

고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장이 발생할 경우, 구입일로 부터 1년 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다.
단, 고객과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상 기간내라도 유상 처리됨을 알려드립니다.

유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

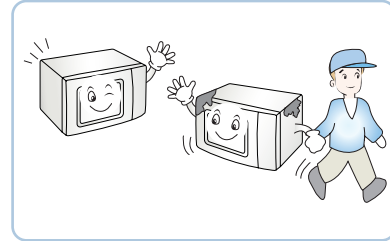
서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 기간내라도 유상 처리 됩니다.

- ① 제품 내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)이 들어있어 고장이 발생하였을 경우
- ② 제품을 떨어뜨리거나, 충격으로 인하여 제품파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- ③ 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- ④ LG전자 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
(어댑터, 배터리, 필터, 이어폰 등) → LG전자 정품은 가까운 LG전자 서비스 센터에서 구입 가능
- ⑤ 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- ⑥ 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- ⑦ LG전자 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- ⑧ 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- ⑨ LG전자 제품 사용설명서 내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 ("안전을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- ⑩ 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리절차

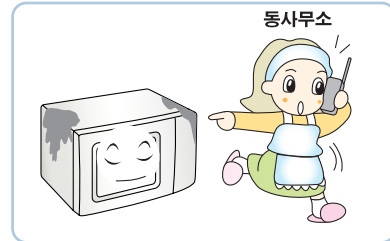
신규 제품 구입시

LG전자 대리점에서
신제품을 구입한 후, 기존 제품을
버리고자 할 경우에는
신규제품 배달시 무상으로
처리해 드립니다.



단순 폐기시

가전제품, 가구 등
대형 생활 폐기물을 버리고자
할 경우에는 지역 동사무소로
연락하시면 됩니다.



제품 규격

모델명 : MW250PAS / MW250PES

정격전압	220V/60Hz	정격 소비전력	1050 W
정격 고주파 출력	700 W	발진 주파수	2450 MHz
조리실 치수(mm) (폭×높이×깊이)	331×211×360	외형치수(mm) (폭×높이×깊이)	505×285×390

메모

메모



LG전자 서비스센터 대표 전화번호

사용불편 및 고장접수는 (전국 어디서나)

1544-7777, 1588-7777

• 전화 걸기 전

제품 모델명, 고장상태, 전화번호, 주소를 정확히
알고 계시면 보다 빠른 서비스를 받으실 수 있습니다.

• 전화 연결 시

ARS 안내에 따라 제품을 정확하게 선택하시면
해당 제품의 전문 상담원에게 최고의 서비스를
받으실 수 있습니다.

고객 상담실 (제안 및 불만사항) 080-023-7777

인터넷 서비스 신청

www.lgservice.co.kr

- 인터넷 서비스를 이용하시면 제품에 대한 자가진단,
원하는 날짜와 시간에 서비스 신청,
실시간 PC 원격 상담이 가능하여 보다 편리하게
이용하실 수 있습니다.
- 인터넷으로 출장 서비스를 신청하시면 수리비 할인
혜택을 드립니다.
(단, 당사의 사정에 의해 변경될 수 있습니다.)



서비스 품질(ISQ) 인증마크란?

서비스 품질이 우수한 기업에 대한 품질을 국가 기관인
지식경제부가 보증하는 인증마크입니다.

사용설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.