



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.

MW231EK

MW231EW

MW-231EE

MW231EE

MW-231EK

MW-231EW



MFL67233102

www.lge.co.kr



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.



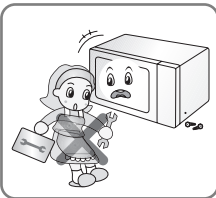
주의

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



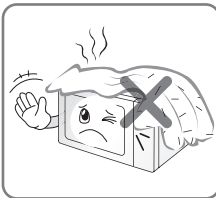
경고

설치할 때



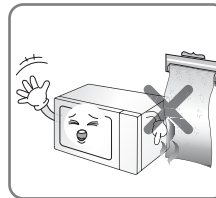
제품 케이스를 서비스기사 외에 절대 분해하지 마세요.

케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 분해하지 마세요.



제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

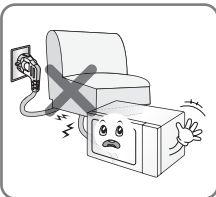
고장이나 화재의 위험이 있으며, 커버가 끼어 문이 닫히지 않을 수 있습니다.



타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

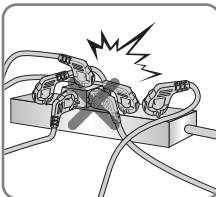
화재의 위험이 있습니다.

전원 관련



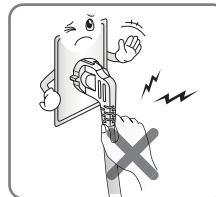
전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하세요.

화재 및 감전의 위험이 있습니다.



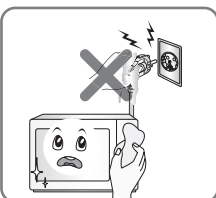
멀티콘센트 사용시 여러기기를 동시에 사용하지 마세요.

- 콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 위험이 있습니다.
- 반드시 15 A 이상 용량의 콘센트를 사용해 주시기 바랍니다.



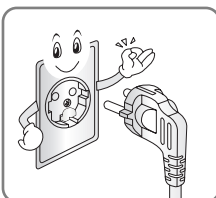
플러그를 뺄 때는 플러그를 잡고 빼세요.

전선안의 선이 끊어지면 화재 및 감전의 위험이 있습니다.



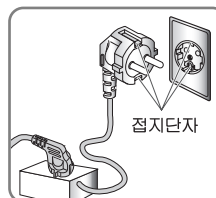
젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마시고, 제품 청소나 손질시 전원 플러그를 뽑아 주세요.

감전사고의 위험이 있습니다.



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

고장이 날 수 있으며, 누전시 감전의 위험이 있습니다.



연장콘센트 사용시 반드시 접지형 콘센트를 사용하세요.

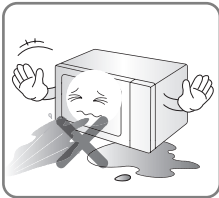
비접지형 사용시 감전 및 상해의 원인이 됩니다.



안전을 위한 주의사항

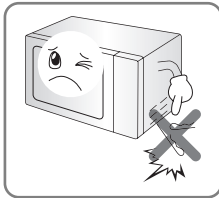
경고

사용할 때



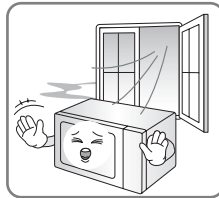
제품 내부에 물이 들어가지 않게 하세요.

화재 및 감전의 위험이 있습니다.



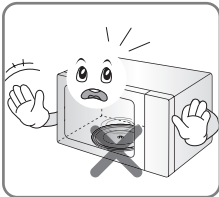
케이스 내부에 핀이나 철사 등의 금속물을 넣지 마세요.

감전의 위험이 있습니다.



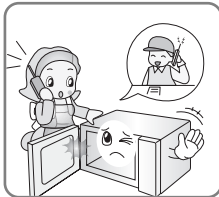
가스가 새 때는 전자레인지나 콘센트를 만지지 말고 조심스럽게 문을 열어 환기 시키세요.

불꽃이 튀어 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



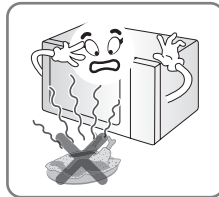
조리실이 비어있는 상태에서 동작하지 마세요.

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



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

전자파가 새어 나올 수 있습니다.



음식물을 사용설명서에 명시된 시간 이상으로 가열하지 마세요.

화재의 위험이 있습니다.



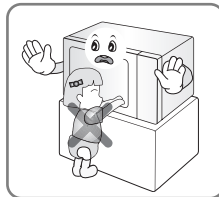
사용 중 유리접시가 회전하지 않으면 전원을 빼고 서비스센터로 연락하세요.

고장이나 화재의 위험이 있습니다.



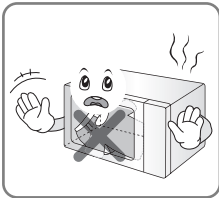
제품에 충격을 가하거나 문을 당기거나 매달리지 마세요.

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.

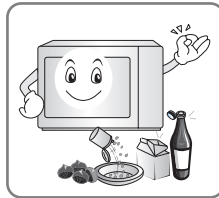
감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.



다음과 같이 사용설명서에 명시되지 않은 다른 용도로는 사용하지 마세요.

과열이나 이상동작을 하여 화재의 위험이 있습니다.

- 습기말리기 (옷, 신문, 인형, 소형 가전제품, 휴대용 기기, 애완용 동물 등)
- 살균용 (버섯 재배용 원료(배지) 살균 등)
- 시험용 (대학, 회사 등)

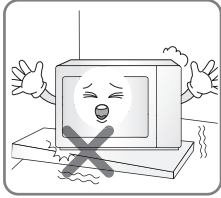


껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트 식품 등은 그대로 가열하지 마세요.

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

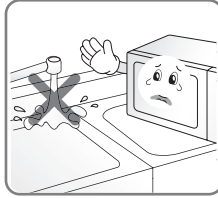
⚠ 주의

설치할 때



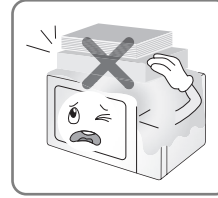
불안정한 장소 및 진동이 심한 곳에는 설치하지 마세요.

떨어지거나 뒤집혀서 다칠 수 있습니다.



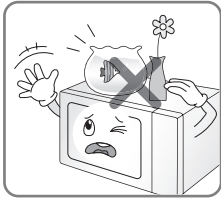
습기가 많거나 물이 튀는 곳에는 설치하지 마세요.

절연이 나빠져 누전의 원인이 됩니다.



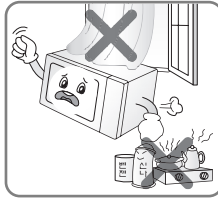
제품 위에 무거운 물건을 놓거나 레이스를 씌우지 마세요.

물건이 떨어져 다칠 수 있으며, 제품 과열로 고장의 원인이 됩니다.



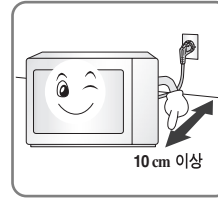
꽃병, 화분, 컵, 약품 등 액체용기 및 장식용품, 촛불 등을 올려 놓지 마세요.

화재, 감전 및 낙하로 인한 부상의 원인이 됩니다.



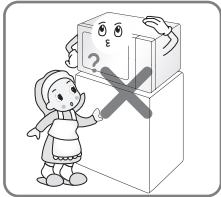
커튼 등으로 통풍구가 막히지 않도록 하고 인화성 물질은 가까이 두지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



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

내부온도 상승으로 인한 화재의 원인이 됩니다.



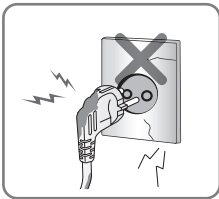
제품을 사용자 눈높이 이상의 위치에 설치하지 마세요.

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

⚠️ 안전을 위한 주의사항

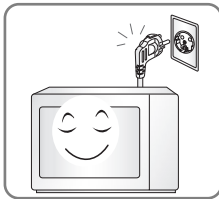
⚠️ 주의

전원 관련



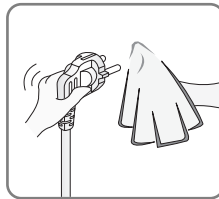
전원 코드가 파손되었거나
헐거운 콘센트인 경우에
사용하지 마시고,
서비스 센터로 연락하세요.

감전, 누전, 화재의 원인이
됩니다.



장시간 사용하지 않을 때는
전원플러그를 빼세요.

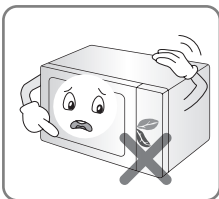
고감전, 누전 및 발화의
원인이 됩니다.



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

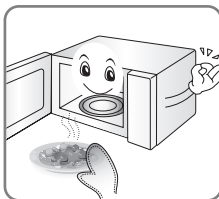
감전, 화재의 원인이 됩니다.

사용할 때



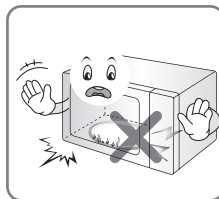
문이나 조리실 내부에
이물질이나 음식을 끼우거나
가 긴 채로 사용하지 마시고
주기적으로 청소하세요.

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



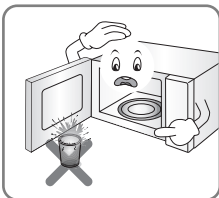
조리가 끝나자마자
음식물이나 부속품을
잡지 마세요.

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



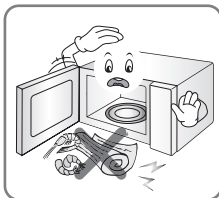
금속성의 용기 및 금선이나
은선을 두른 용기 등은 불
꽃이 발생할 수 있으므로
사용하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



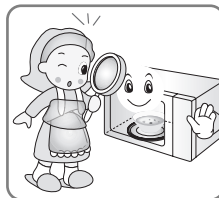
음료수를 전자레인지로
가열할 때는 주의해서
용기를 다루어 주세요.

갑자기 끊어 넘쳐
화상의 위험이 있습니다.



조리물을 잡지, 신문지
등으로 포장하여 가열하지
마세요.

화재의 원인이 됩니다.

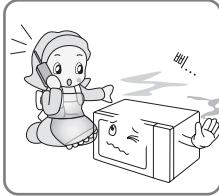


플라스틱 또는 종이 용기
내에 넣은 식품을 가열할
때, 발화의 가능성이
있으므로 자주 확인하세요.

화재의 원인이 됩니다.

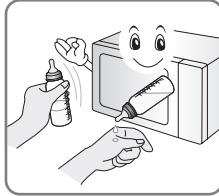
⚠ 주의

사용할 때



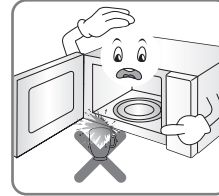
사용중에 이상한 소리,
냄새 또는 연기가 나면
즉시 전원 플러그를 빼고
문을 닫아 둔 상태로
서비스센터로 연락하세요.

제품 손상, 감전, 화재의
우려가 있습니다.



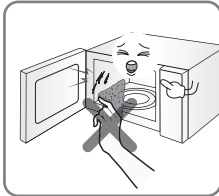
데우기 후 매우 뜨거울 수
있으므로 주의하세요.

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



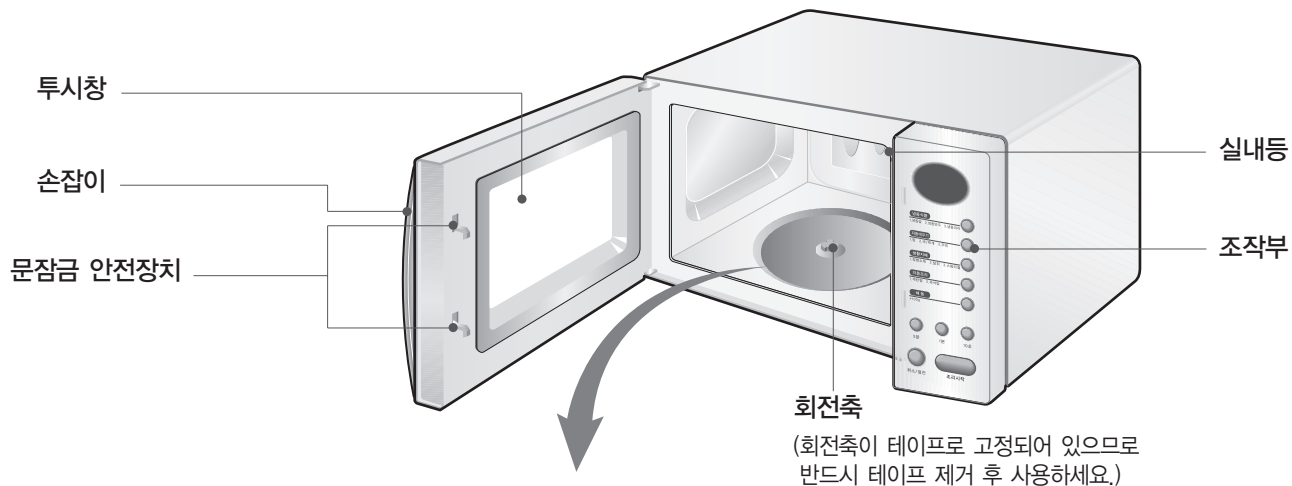
물을 끓인 직후 커피 등을
넣거나 충격을 가하면
내용물이 갑자기 끓어
넘쳐 화상을 입을
위험이 있습니다.

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



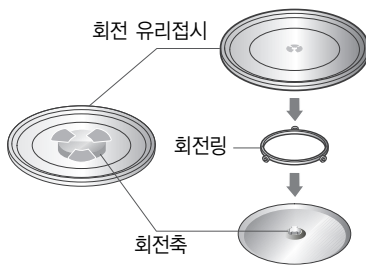
제품 내/외부 청소 할 때
주의하세요.

상해의 위험이 있으며,
안쪽면의 코팅이 벗겨질
수 있습니다.

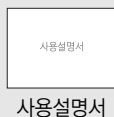


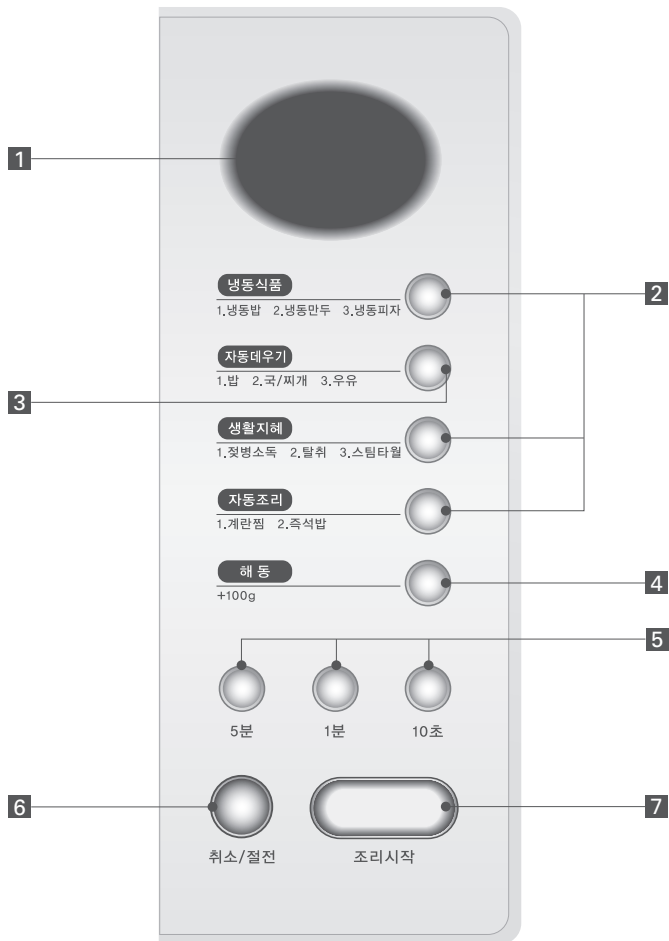
부속품인 회전링과 회전 유리접시를
조리실 회전축에 올려 놓으세요.

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



부속품





1 진행 표시부

동작상태가 나타납니다.

2 「자동조리」 버튼

메뉴를 직접 선택하여 편리하게 조리하세요.
(13 ~ 14쪽 참조)

3 「자동데우기」 버튼

밥·국/찌개·우유를 자동으로 데울 때 사용하세요.
(13쪽 참조)

4 「해동」 버튼

냉동된 육류, 닭류, 생선류를 녹일 때 사용하세요.
(12쪽 참조)

5 「시간조절」 버튼

수동조리의 조리시간을 설정할 때 사용합니다.

6 「취소/절전」 버튼

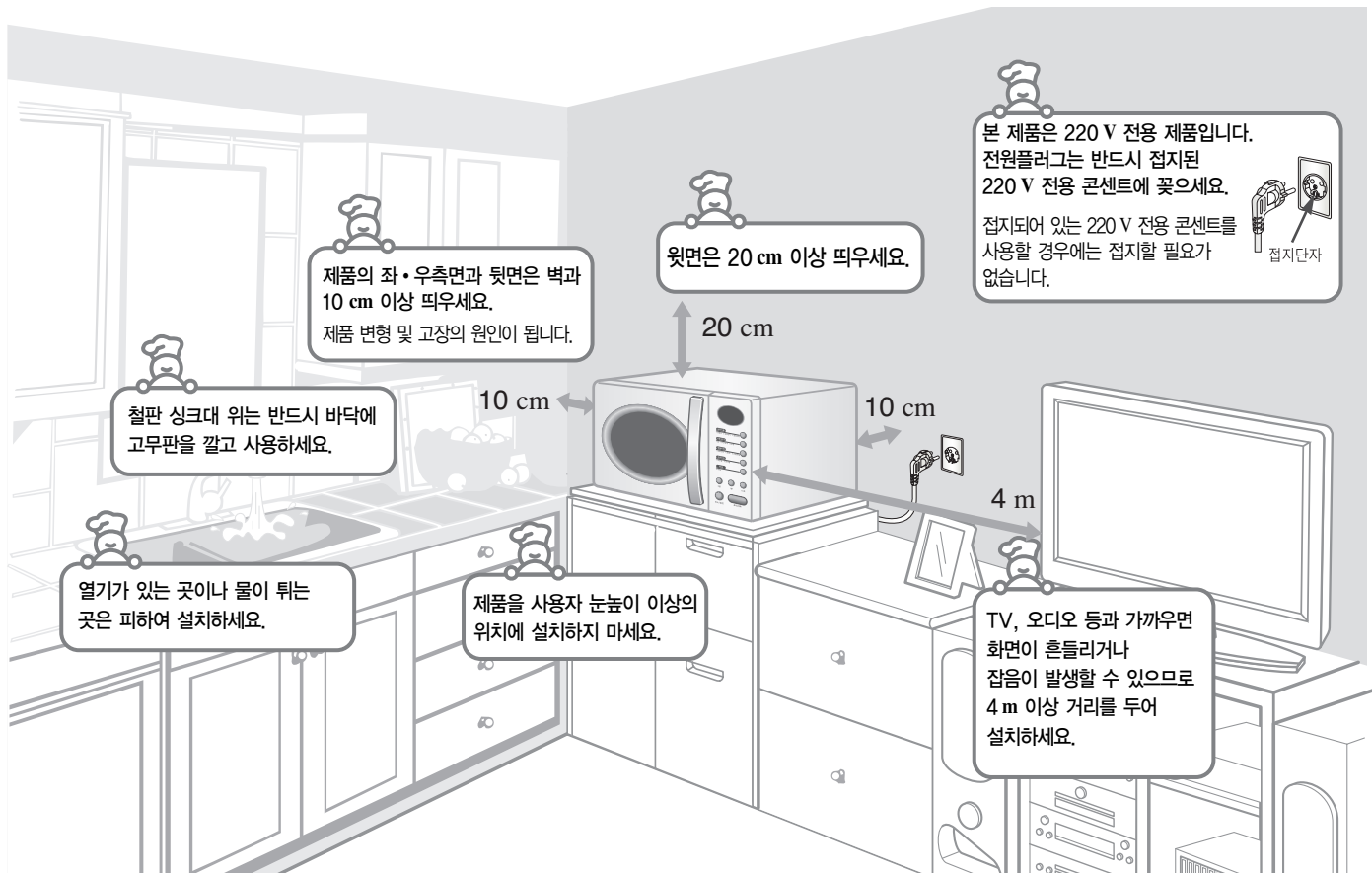
동작중인 기능을 취소할 때, 절전/잠금을
설정 또는 해제할 때 사용하세요. (18쪽 참조)

7 「조리시작」 버튼

조리시작 및 간편데우기시 사용하세요. (12쪽 참조)



설치는 이렇게 하세요





● 사용할 수 있는 그릇(내열용기)이에요



보통 사용하는
도자기류



볼에 직접 올려 놓을
수 있는 유리그릇



120 °C 까지 견디는
플라스틱 그릇

● 주의해서 사용하세요



일반 플라스틱 그릇
내열온도 100 °C 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

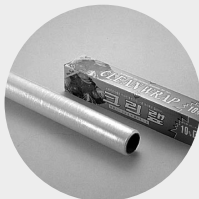


금속류
스테인레스 냄비나 그릇은
전파를 반사하여 식품이
가열되지 않습니다.



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 사용하고, 빵이나 튀김요리 등을 살짝 데울 때는 키친타월을 덮어 짧은 시간 가열하세요.




간편조리를 하려면

음식을 넣은 후 「조리시작」 버튼을 누름과 동시에 자동으로 조리가 시작됩니다.



예를 들어, 1분 30초간 조리하려면

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2  버튼을 3회 누르세요.

조리시작

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

3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 밥, 국/찌개, 우유 이외의 음식을 데우려면 수동조리(15 ~ 16쪽)를 참조하세요.
- 조리중에도 시간을 연장할 수 있습니다. 단, 자동조리 및 해동을 할 때는 시간조절이 되지 않습니다.



해동을 하려면


육류, 닭류, 생선류 등 식품의 무게를 선택하여 녹일 수 있습니다.

해동이란?

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

예를 들어, 냉동된 쇠고기 500 g을 녹이려면

1 고기를 넣고 문을 닫으세요.

2  버튼을 500 g이 될때까지 누르세요.


+100g

• 버튼을 누를 때마다 100 g씩 올라갑니다.

3  버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.

조리시작

4 “삐삐”하는 소리가 나면 문을 열고 고기를 뒤집으세요.

5 다시 문을 닫고  버튼을 누르세요.

조리시작

❖ 주의

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

알아두기

- 카친타월 위에 냉동식품을 놓고 해동하면 좋습니다.
- 식품의 가장자리나 얇은 부분은 알루미늄 호일로 싸서 녹이면 고기가 익는 것을 방지할 수 있습니다.
- 조리직전에 녹이면 냉동식품 질의 변화를 막을 수 있습니다.



자동데우기를 하려면

밥·국/찌개·우유

사용하기 | Life's Good

자정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 데워집니다.

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 자동데우기

1. 밥 2. 국/찌개 3. 우유



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 씌우세요.
- 2 「자동데우기」 메뉴에서 1. 밥을 선택하세요.
- 3 자동으로 데우기가 시작됩니다.

국 / 찌개

• 1인분 (250g)

- 1 내열용기에 국이나 찌개를 담고 랍을 씌우세요. 「자동데우기」 메뉴에서 2. 국/찌개를 선택하세요.
- 2 자동으로 데우기가 시작됩니다.

우유

• 1개 (200ml)

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

알아두기

- 밥, 국/찌개, 우유 이외의 음식을 데우려면 수동조리 (15 ~ 16쪽) 또는 간편조리(12쪽)를 참조하세요.
- 냉장고에 보관한 우유는 데우기 후 위, 아래 온도 차이가 있을수 있으니 흔들어 드세요.



냉동식품을 하려면

냉동밥·냉동만두·냉동피자

사용하기 | Life's Good

자정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 냉동식품

1. 냉동밥 2. 냉동만두 3. 냉동피자



버튼으로

원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다

1 → 2 → 3 순으로 선택됩니다.

냉동밥 냉동만두 냉동피자

3 자동으로 조리가 시작됩니다.

냉동밥

• 1인분 (300g)

- 1 랍이나 비닐팩에 담긴 냉동된 밥을 넣으세요.
- 2 「냉동식품」 메뉴에서 1. 냉동밥을 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 내열용기에 밥을 담을 경우 랍이나 뚜껑을 씌우세요.
- 밀폐형 용기는 뚜껑을 약간 열고 가열하세요.

냉동만두

• 20개
(240g ~ 260g)

- 1 냉동만두를 찬물에 담근 후 꺼내 내열접시에 놓고 랍을 씌우세요.
- 2 「냉동식품」 메뉴에서 2. 냉동만두를 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 내열접시 위에 물에 적신 키친타월을 깔 후 냉동만두를 놓고 랍을 씌워 가열하면 만두피가 마르지 않습니다.
- 물만두, 손만두는 수동조리로 가열하세요.

냉동피자

• 300g ~ 400g

- 1 포장지를 제거한 후 내열접시 위에 냉동피자를 놓으세요.
- 2 「냉동식품」 메뉴에서 3. 냉동피자를 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.



생활지혜를 하려면

젓병소독 · 탈취 · 스팀타월

1 젓병이나 젖은 수건을 넣고 문을 닫으세요.

※탈취를 할 경우에는 전자레인지 내부에 아무것도 넣지 마세요.

2

생활지혜

1.젓병소독 2.탈취 3.스팀타월



버튼으로

원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다

1 → 2 → 3 순으로 선택됩니다.
젓병소독 탈취 스팀타월

3 자동으로 조리가 시작됩니다.

젓병소독

- 젓병 2개
- 물 50 ml
- 내열 용기 1개 (물 90 ml)

- 1 젓병에 물 50 ml를 넣으세요. 꼭지부는 물 90 ml 정도를 담은 내열용기에 넣으세요.
- 2 「생활지혜」 메뉴에서 1.젓병소독을 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 「취소/절전」 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 튀 수 있으니 주의하세요.

탈취

- 제품의 불쾌한 냄새를 제거하는 기능입니다.

- 1 조리실 내부에 아무것도 넣지 마세요.
- 2 「생활지혜」 메뉴에서 2.탈취를 선택하세요.
- 3 내부팬이 동작하면서 5분동안 자동으로 탈취가 시작됩니다.

스팀타월

- 물에 적신 수건 1개

- 1 물에 적신 수건을 회전유리 접시위에 올려 주세요.
- 2 「생활지혜」 메뉴에서 3.스팀타월을 선택하세요.
- 3 자동으로 가열이 시작됩니다.

알아두기

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



자동조리를 하려면

계란찜 · 즉석밥

지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2

자동조리

1.계란찜 2.즉석밥



버튼으로

원하는 메뉴를 선택하세요.

• 버튼을 누를 때마다

1 → 2 순으로 선택됩니다.
계란찜 즉석밥

3 자동으로 조리가 시작됩니다.

계란찜

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

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

알아두기

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

즉석밥

- 210 g (성온)

- 1 포장은 점선 부근까지 벗긴 후 회전유리 접시위에 올려주세요.
- 2 「자동조리」 메뉴에서 2.즉석밥을 선택하세요.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 시판되는 전자레인지용 즉석밥을 사용하시고, 냉장이나 냉동 보관된 경우는 수동조리로 가열하세요.



각 식품의 양에 따라 원하는 조리시간을 설정하여 데칠 수 있습니다.

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

2    버튼을 원하는 시간을 선택하세요.

3  버튼을 누르면 데치가 시작됩니다.

호박잎

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

미나리

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

시금치

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

양배추

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



1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2    버튼을 원하는 조리시간을 선택하세요.

3  버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

김치찌개

- 김치 200 g
 - 돼지고기 100 g
 - 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 써세요.
 - 3 내열용기에 돼지고기와 김치, 양념된 재료를 혼합하여 잘 섞어준 후 물을 붓고 뚜껑을 덮어 「시간조절」 버튼으로 10분 ~ 15분 동안 가열하세요.

알아두기

- 찌개는 넘칠 수 있으니 적당한 크기의 내열용기를 사용하세요.

감자조림

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

- 1 감자는 껍질을 벗겨 반달 모양으로 먹기 좋게 썰고 파리고추는 깨끗이 씻은 후 채에 받쳐 물기를 빼내세요.
- 2 내열용기에 준비된 재료를 혼합하여 랩 또는 뚜껑을 덮고 「시간조절」 버튼으로 6분 ~ 9분 동안 가열하세요.



수동 데우기를 하려면

각 음식의 양에 따라 원하는 조리시간을 설정할 수 있습니다.

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.



2 버튼으로 원하는 조리시간을 선택하세요.

3 조리시작 버튼을 누르면 데우기가 시작됩니다.

수동 데우기 조리표

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

알아두기

- 조리할 때 랩 또는 뚜껑을 사용하면 수분의 증발을 막을 수 있고 전자레인지 내부가 저저분해지는 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 초기상태(냉장/실온)를 기준으로 되어 있습니다. 초기상태 보다 온도가 낮을 경우 시간을 늘리고 온도가 높을 경우 시간을 줄여서 조절해 주세요. (조리된 음식물이 덜 익거나 타는 원인이 될 수 있습니다.)
- 조리중에 한번 저어주거나 음식물의 중앙과 가장자리 위치를 재배열해 주면 고르게 데워집니다.



표고버섯 불리기

- 1 표고버섯을 미지근한 물에 잠길 정도로 담으세요.
- 2 표고버섯 3장당 「시간조절」 버튼으로 2분 30초 ~ 3분 30초 동안 가열하세요.



콩 불리기

• 4인분의 경우
콩 반컵 정도가
적당합니다.

- 1 콩이 잠길 정도의 물을 부으세요.
- 2 「시간조절」 버튼으로 5분 30초 ~ 7분 30초 동안 가열하세요.



미역 예쁜색 내기

- 1 불린 미역 100g에 물 2컵을 부으세요.
- 2 「시간조절」 버튼으로 3분 ~ 4분 동안 가열하세요.



음식냄새 제거하기

- 1 물 반컵과 레몬 2~3조각을 그릇에 담으세요.
- 2 「시간조절」 버튼으로 2분 ~ 3분 동안 가열하세요.



젖은 소금, 고춧가루를 뽀송뽀송 하게

- 1 젖은 소금이나 고춧가루를 그릇에 펼쳐 담으세요.
- 2 젖은 소금은 「시간조절」 버튼으로 1분 가열한 후 뒤섞어 놓으면 건조해집니다. 고춧가루는 그릇에 펼쳐 담고 「시간조절」 버튼으로 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 랩 또는 뚜껑을 씌우세요.
- 2 「시간조절」 버튼으로 1분 ~ 2분 동안 가열하세요.

절전 기능 / 잠금 기능

절전 기능



설정할 때

절전 기능이 동작하지 않은 상태에서



버튼을 누르세요.

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

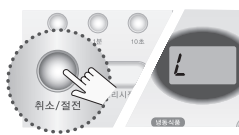
해제할 때

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



버튼을 약 4초간 누르세요.

취소/절전

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

해제할 때



버튼을 약 4초간 누르세요.

취소/절전

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

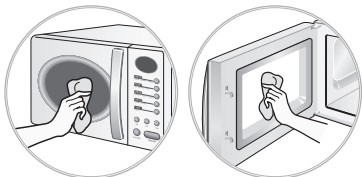
이렇게 청소하세요

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 220 v 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하세요. A 문을 열어 두거나 달아 둔채로 5분이 지나면 실내등과 진행 표시부가 자동으로 꺼지는 절전 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. 전자레인지 문을 열거나 「취소/절전」 버튼을 누른 후 사용하세요. (18쪽 참조)
	Q 조리실 실내등과 진행 표시부가 꺼져요.	A 절전 기능이 설정되어 있습니다. 전자레인지 문을 열거나 「취소/절전」 버튼을 누른 후 사용하세요. (18쪽 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. (18쪽 참조)
	Q 내부에서 연기나 악취가 나요.	A 음식찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있을 수 있습니다. 항상 깨끗이 청소해 주세요. A 「탈취」 기능을 사용하세요. (14쪽 참조)
	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.
	Q 조리 중 또는 조리 후 문이나 진행 표시 부에 습기가 생겨요.	A 조리 중 음식물에서 나오는 증기로 인하여 습기가 맺힐 수 있습니다. 시간이 지나면 사라지므로 안심하고 사용하세요. A 조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찰 수 있으므로 문을 열어 두세요.
조 리 중 이 상	Q 계란찜 조리시 음식이 튀어요.	A 소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 저어 주세요. (14쪽 참조) A 적당한 크기의 내열용기에 담아 랍을 씌우세요.
	Q 조리시 랍이 터져요.	A 랍을 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 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 :



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 제조연월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로 부터 품질보증기간을 기산한다.)
- 3 가정용 제품을 영업용도(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

- TV, 냉장고 8년
- 전축, 전자레인지, 에어컨, 진공청소기, 가습기, 세습기, 냉온풍기, 정수기 등 7년
- 세탁기, VTR, DVD플레이어, 전기(가스)오븐, 가스레인지, 전화기, 흡씨어터, 비디오파카메라, 안마의자, 전기압력밥솥 등 6년
- 네비게이션, 팬·로터리히터, 온풍기, 공기청정기, 선풍기 등 5년
- 핸드폰, PC 및 주변기기, 노트북, MP3, 카세트, CD플레이어 등 4년
- ※ 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 10000시간 LCD TV, PDP TV, LCD 모니터의 패널은 5000시간을 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 환급	유상수리
	구입 후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환급	
	교환 불가는 시	무상수리	
	하자 발생 시	무상수리	정액 감가상각한 금액에 10 %를 가산하여 환급
	동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)	제품교환 또는 구입가 환급	
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)		
수리 불가능 시	제품교환 또는 구입가 환급	감가상각 금액에 구입가 5 %를 가산하여 환급	
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자 분실한 경우 또는 1개월 경과 미인도 시			
부품 보증기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환		
제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	제품교환		
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환	
<ul style="list-style-type: none"> ■ 천재지변 (화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의한 고장이 발생하였을 경우. ■ 사용자 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

- 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, 구입일로부터 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

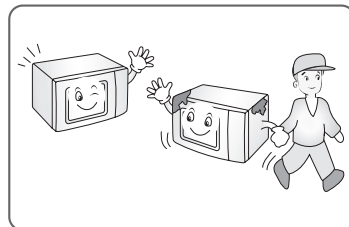
서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 기간내라도 유상 처리 됩니다.

- ① 제품 내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 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

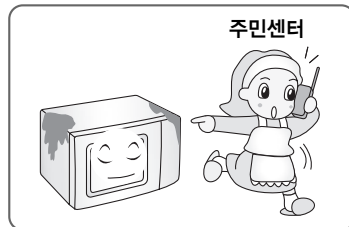
신규 제품 구입시

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 주민센터로 연락하시면 됩니다.



제품 규격

모델명 : MW231EK, MW231EE, MW231EW, MW-231EK, MW-231EE, MW-231EW

정격전압	220 V~ 60 Hz	정격 소비전력	1050 W
정격 고주파 출력	700 W	발전 주파수	2450 MHz
조리실 치수(mm) (폭X높이X깊이)	300 × 214 × 341	외형치수(mm) (폭X높이X깊이)	483 × 280 × 368

메 모

메 모



LG

Life's Good

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(ISO) 인증마크란?

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

사용설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.