

LG 패션형 전자레인지

사용설명서 및 요리안내 M-M209A/F Series

사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.
 사용전에 "안전한 사용을 위해 꼭 지켜주세요"를 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오.
 본 제품은 가정용 전자레인지이므로 상업용 또는 산업용 등 으로는 사용을 금합니다.



전자레인지의 사용방법이 어려울 경우에는
 아래의 전화번호로 연락해 주세요.

☎ 080-856-2777 (무료전화)

평일:08:00~19:30, 토요일:08:00~17:00 (단, 공휴일은 제외)

저희 LG제품을 애용해 주셔서 감사합니다.

설명서를 읽고 사용하시면 더욱 편리합니다.
 (사용 설명서를 읽고 잘 보관하세요.)

이런점이 좋습니다

간편조리 기능



- 버튼을 누름과 동시에 자동으로 조리가 시작됩니다.
- 한번 누르면 30초
- 두번 누르면 1분
- 누를 때 마다 조리시간 연장 (최대 10분까지)

잠금 기능(안전장치)



어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 고장 등을 방지할 수 있도록 기능을 정지시키는 안전장치입니다.

- 설정방법
“취소/절전” 버튼을 약 4초간 누르면 부저음과 함께 진행표시부에 \angle 이 나타납니다.
- 해제방법
“취소/절전” 버튼을 약 4초간 누르면 진행표시부에 \angle 이 없으며 조리가능 상태가 됩니다.

절전 기능



- 설정방법
1) 문을 열어 두거나 달아 둔채로 5분이 지나면 실내등과 진행 표시부가 자동으로 꺼지는 기능으로 전기료를 절약할 수 있습니다.

2) 취소상태에서 “취소/절전” 버튼을 누르면 진행 표시부가 사라집니다.

- 해제방법
• 절전기능 동작 후에는 문을 열거나 버튼을 누르면 조리가능 상태가 됩니다.

쾌속해동

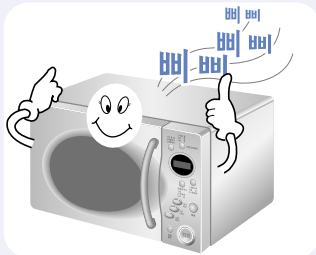


- 빠른 해동을 원할 경우 사용하면 편리합니다.
- 버튼을 누르면 100g씩 증가되어 600g까지 설정됩니다.

참숯 코팅 조리실

- 참숯을 조리실내 전체에 사용하여 곰팡이 번식을 막아주고 참숯의 효능인 원적외선 방출로 음식의 맛과 영양은 살려주면서 조리실내 냄새를 제거한 새로운 개념의 전자레인지입니다.

잊음방지 기능



- 조리가 끝난 뒤 음식을 꺼내도록 알려 주는 기능입니다.
- 조리가 끝난 뒤 문을 열지 않으면 부저음이 울려 음식을 꺼내도록 알려줍니다.



해동/자동조리/수동조리 사용방법

▶ 해동

● 쾌속해동



쾌속해동

쾌속해동 버튼을 눌러
해동무게를 설정한 후



조리시작 버튼을
누릅니다.

● 일반해동



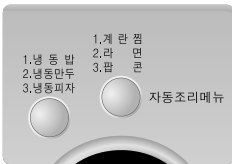
해동

해동 버튼을 눌러
해동무게를 설정한 후



조리시작 버튼을
누릅니다.

▶ 자동조리



자동조리 메뉴에서
메뉴를 선택하면



자동으로 조리가
시작됩니다.

※ 자동조리 메뉴 선택방법



한번 누르면 1번
두번 누르면 2번
세번 누르면 3번

자동조리 메뉴가
선택됩니다.

▶ 수동조리



시간조절 버튼을 눌러
시간을 설정한 후



조리시작 버튼을
누릅니다.

| | |
|---------------------|-------|
| 안전한 사용을 위해 꼭 지켜주세요. | 4~7 |
| 이렇게 설치해 주세요. | 8 |
| ● 설치방법 | 8 |
| ● 가정용 전원이 220V인 경우 | 9 |
| ● 가정용 전원이 110V인 경우 | 9 |
| 그릇의 선택 | 10~11 |
| 각 부분의 이름 및 기능 | 12~13 |

| | |
|--------------------|-------|
| 간편조리/해동(쾌속해동/일반해동) | 14 |
| 자동데우기 | 15 |
| 자동조리 | 16~20 |
| ● 냉동밥 | 16 |
| ● 냉동만두, 냉동피자 | 17 |
| ● 계란찜, 라면 | 18 |
| ● 팝콘, 찻병소독 | 19 |
| ● 탈취, 스팀타월 | 20 |

| | |
|--------------|-------|
| 수동데우기/수동조리 | 21~24 |
| ● 야채 데치기 | 23 |
| ● 김치찌개, 감자조림 | 24 |

| | |
|---|-------|
| 생활의 지혜 | 25 |
| ● 표고버섯 불리기/콩불리기/ 미역 예쁜색 내기/음식냄새 제거하기/ 젖은 소금, 고춧가루 뽀송뽀송하게 하기/ 건포도 부드럽게 하기 | |
| 일상점검 및 청소방법 | 26 |
| 고장신고 전에 확인하세요 | 27~28 |
| 제품보증서 및 서비스 안내 | 29~30 |
| 폐가전제품 처리절차와 제품규격 | 31 |

사
용
하
기
전
에

자
동
조
리

수
동
조
리

꼭
알
아
두
세
요

안전한 사용을 위해 꼭 지켜주세요

⚠ 경고

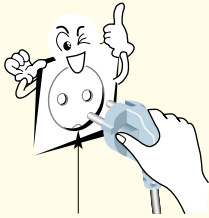
지시사항을 위반할 시 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠ 주의

지시사항을 위반할 시 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠ 경고

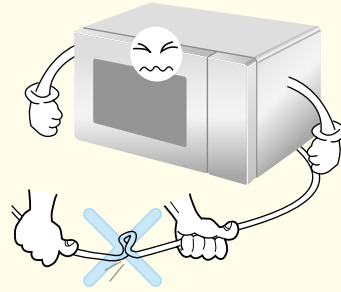
전원 및 설치



접지단자

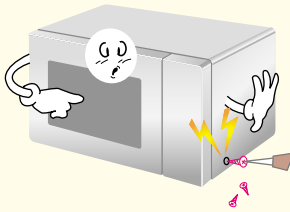
본 제품은 교류 220V 전용입니다. 전원플러그는 반드시 접지된 220V 전용 콘센트를 사용하세요.

- 고장 및 누전시 감전의 우려가 있습니다.



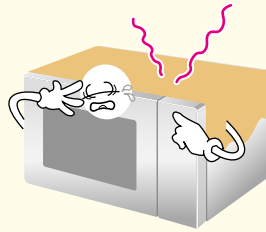
전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하세요.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



제품 케이스를 분해하지 마세요.

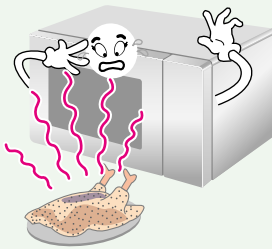
- 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있습니다. (서비스맨 이외는 절대로 외부 케이스를 분해하지 마세요.)



제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

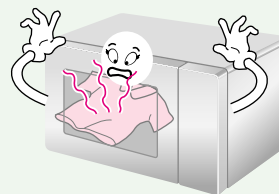
- 제품이 과열되어 고장이나 화재의 원인이 됩니다.
- 커버가 문에 끼일 수 있습니다.

사용 및 청소



음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

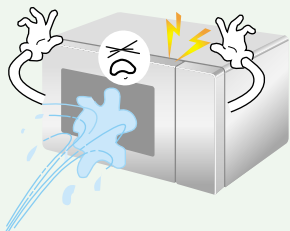
- 화재의 위험이 있습니다.



사용설명서에 명시되지 않은 다른 용도로는 사용하지 마세요.

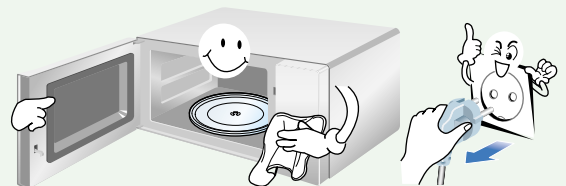
과열이나 이상동작을 하여 화재의 위험이 있습니다.

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



제품 내부에 물이 들어가지 않게 하세요.

- 화재나 감전사고의 위험이 있습니다.



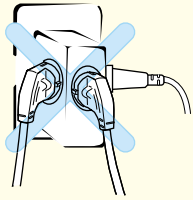
제품 청소나 손질시 전원플러그를 뽑아 주세요.

- 감전의 위험이 있습니다.

■ 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜주세요.

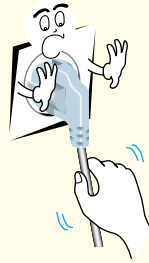


- 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다.
- 이 기호가 표시된 부분은 위험발생을 피하기 위해 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.



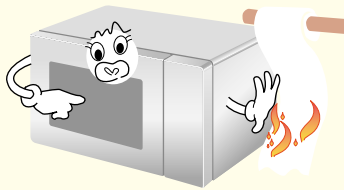
전원플러그를 하나의 콘센트에 여러개 동시에 사용하지 마세요.

- 콘센트의 이상발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.



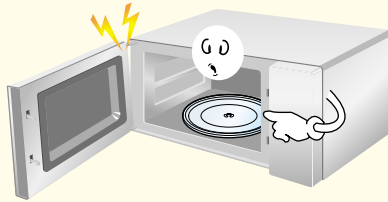
전원코드 부분을 잡아 당겨 빼지 마세요.

- 코드 부분이 파손될 경우 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



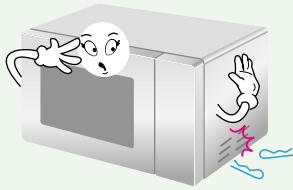
타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

- 음식물 가열시 고온이 발생하므로 열에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.



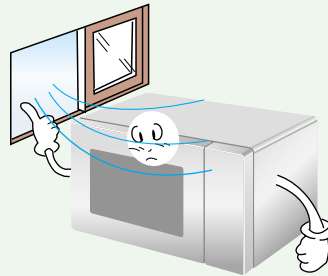
문이 손상된 경우에는 서비스맨이 수리할 때까지 사용하지 마세요.

- 전파 누설의 원인이 됩니다.



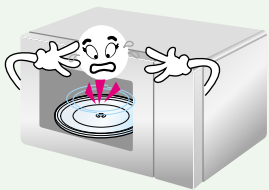
케이스 내부에 핀이나 철사 등의 금속물을 넣지 마세요.

- 감전이나 이상동작을 하여 상해의 위험이 있습니다.



가스가 썰 때는 전자레인지나 콘센트를 만지지 말고 문을 열어 환기시켜 주세요.

- 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



조리실이 비어있는 상태에서 동작시키지 마세요.

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

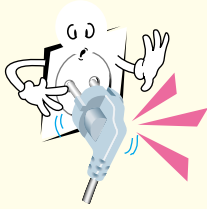


젖은 손으로 전원플러그를 꽂거나 빼지 마세요.

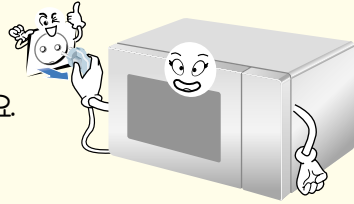
- 감전사고의 위험이 있습니다.

주의

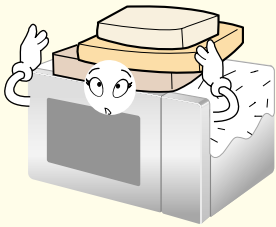
전원 및 설치



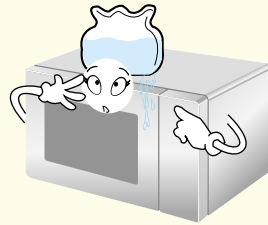
전원콘센트의 구멍이
헐겁거나 플러그가
손상되었을 때는
전원플러그를 꽂지 마세요.
•감전이나 화재의 원인이
됩니다.



장시간 사용하지 않을
때는 전원플러그를
뽑아 주세요.
•절연 약화에 따른 감전,
누전, 발화의 위험이
있습니다.

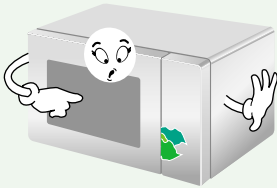


제품 위에 무거운 물건을
놓거나 레이스를 씌우지
마세요.
•물건이 떨어져 다칠 수
있으며, 제품 과열로
고장의 원인이 됩니다.

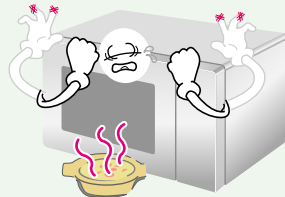


제품 위에 물이 담긴
그릇을 놓지 마세요.
•제품 뒷면에 물이
들어갈 경우 감전,
화재의 위험이
있습니다.

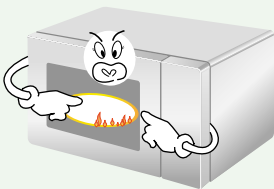
사용 및 청소



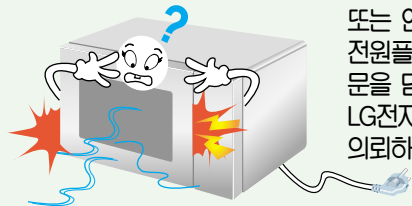
문이나 조리실 내부에
이물질이나 음식물
찌꺼기가 낀 채로
사용하지 마세요.
•고장이나 화재의
원인이 됩니다.



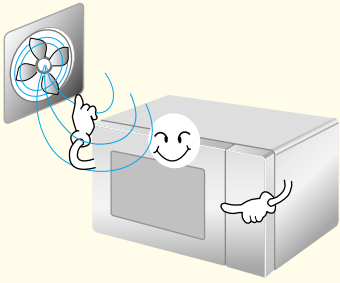
조리가 끝나자마자
음식물이나 부속품을
잡지 마세요.
•매우 뜨거워 화상을
입을 수 있으므로
조리용 장갑을
사용하세요.



금속성의 용기 및
금선이나 은선을 두른
용기 등은 불꽃이
발생할 수 있으므로
사용하지 마세요.
•화재의 원인이 됩니다.

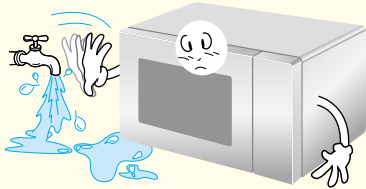


이상한 소리나 냄새
또는 연기가 나면 즉시
전원플러그를 뽑고
문을 닫아 둔 채로
LG전자 서비스센터에
의뢰하세요.



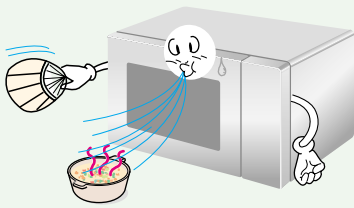
전자레인지의 통풍이 잘되지 않고 평평하지 않은 장소에 설치하지 마세요.

- 소음이나 과열의 원인이 됩니다.



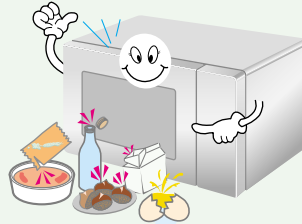
습기가 많거나 물이 튀는 곳에는 설치하지 마세요.

- 절연이 나빠져 누전의 원인이 됩니다.



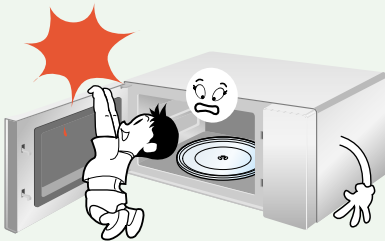
데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

- 특히 데우기한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의해 주세요.



껍질이 단단한 열매나 뚜껑이 있는 병은 반드시 칼집을 내거나 뚜껑을 개봉한 후 가열하세요.

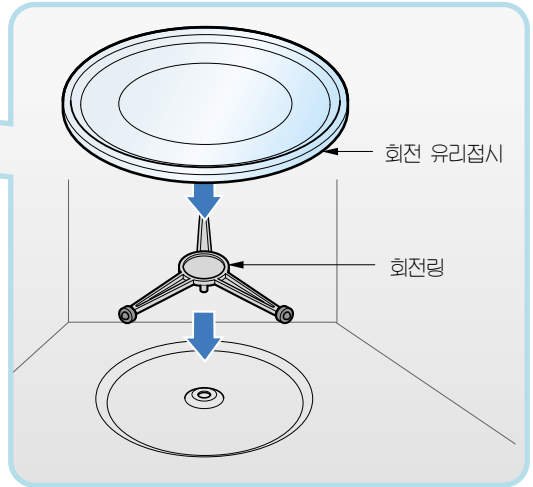
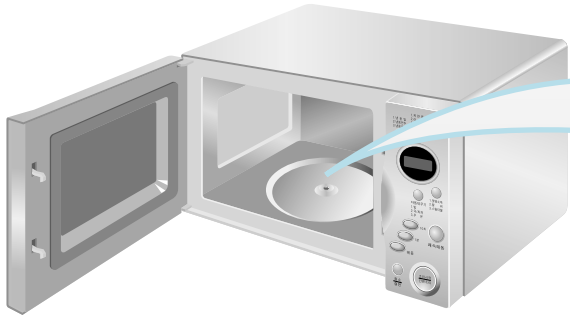
- 내부 팽창에 의해 터질 우려가 있습니다.
- 달걀은 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.



문을 당기거나 매달리지 마세요.

- 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게 되어 어린이가 다치거나 제품 고장의 원인이 됩니다.

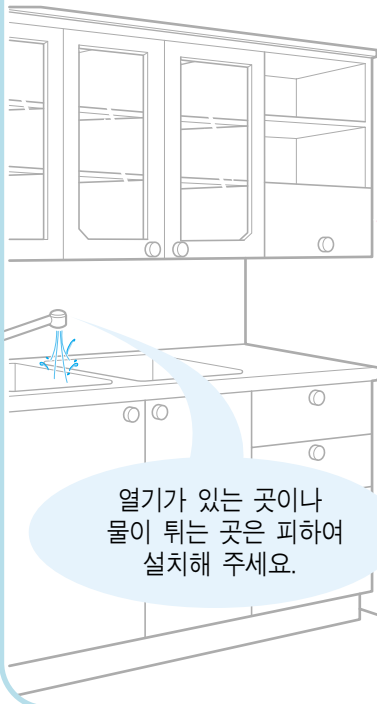
이렇게 설치해 주세요



조리실 회전링 위에 회전 유리접시를 올려 놓으세요.

- 회전링이 조리실 밑면 바닥에 꽂혀 있는지 확인 후 회전 유리접시를 위에 올려 놓으세요.

설치 방법



제품의 좌·우측면과 뒷면은 벽과 10cm이상 띄워서 설치해 주세요.

10cm

10cm

정격전류 15A 이상의 전용 콘센트에 꽂으세요.

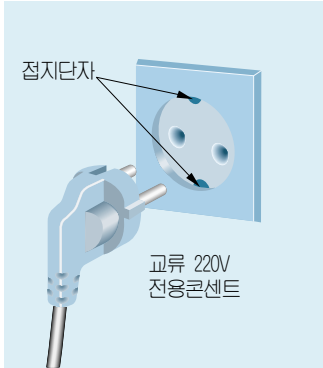


열기가 있는 곳이나 물이 튀는 곳은 피하여 설치해 주세요.

TV, 라디오 등과 가까이 두면 화면이 흔들리거나 잡음이 발생할 수 있으므로 4m 이상 거리를 두어 설치해 주세요.

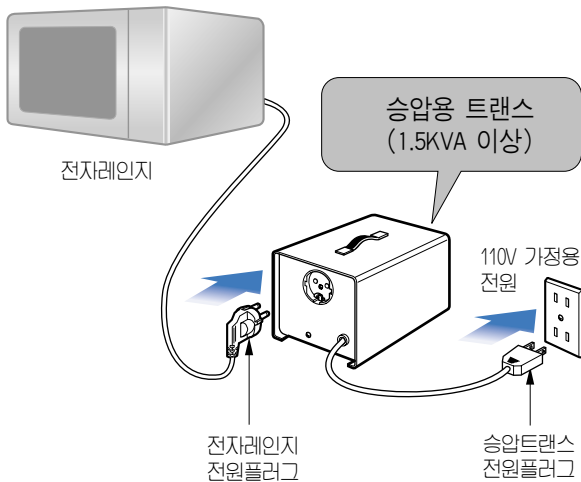
4m

가정용 전원이 220V인 경우



- 전원플러그를 반드시 접지된 220V 전용 콘센트에 꽂아 주세요.
- 접지되어 있는 220V 전용 콘센트 사용시는 접지할 필요가 없습니다.

가정용 전원이 110V인 경우



- 가정용 전원이 110V인 경우에는 승압용 트랜스 (1.5KVA 이상)를 구입하여 사용하시기 바랍니다.
- 승압용 트랜스의 접지용 나사를 이용하여 반드시 접지해 주세요. (감전의 위험이 있습니다.)



- 주의**
- 전원플러그를 콘센트에 꽂기 전에 접지해 주세요.
 - 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관에는 절대로 접지하지 마세요.
 - 제품에서 누설되는 전류에 의해 누전 및 감전되는 것을 방지하기 위해 접지합니다.

그릇의 선택

사용 가능한 그릇

도자기류



- 보통 사용하는 도자기류의 그릇을 사용하세요.

열에 강한 유리 그릇



- 불에 직접 올려 놓을 수 있는 유리그릇을 사용하세요.

열에 강한 플라스틱 그릇



- 120°C까지 열에 견디는 그릇을 사용하세요.

주의해서 사용 할 그릇

오랜시간 가열하면 변형될 수 있습니다.

일반 플라스틱 그릇



- 내열온도 100°C 이하로 음식물을 간단히 데울 때 사용하세요.

일반 유리 그릇



- 우유, 물, 술 등을 간단히 데울 때 사용하세요.

나무, 종이류



- 음식물을 간단히 데울 때 사용하세요.

사용할 수 없는 그릇

금속류



- 스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여 식품이 가열되지 않습니다.

금선/은선 무늬



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



알아두기 —

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.

■ 랩/비닐팩 사용방법

| 랩 | 비닐팩 |
|---|---|
| <div data-bbox="218 439 596 682" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> 음식물의 수분이 증발하는 것을 방지합니다. 설탕, 기름이 많은 식품의 가열은 고온이 되므로 주의하여 사용하세요. 내열온도 (100°C~120°C 이상) 및 전자레인지 사용 가능 표시를 확인하세요. 랩을 느슨하게 씌우거나 구멍을 내어 사용하세요. | <div data-bbox="825 439 1203 682" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> 짧은 시간 데치기나 삶기에 사용하면 좋습니다. 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어 주세요. |



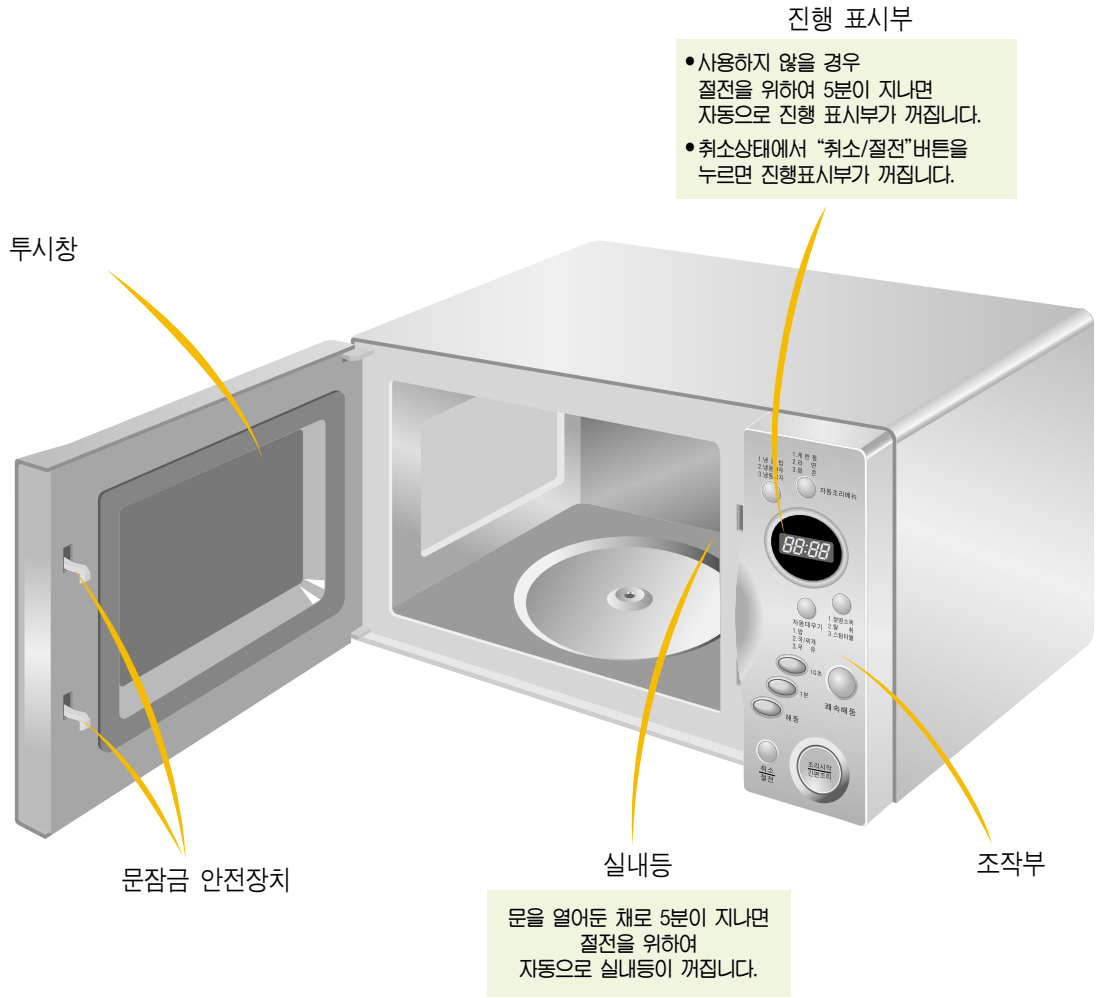
— 알아두기 —

- 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식이나 빵, 튀김요리 등을 살짝 데울 때는 키친타월을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

■ 표준 계량법

| 계량도구 | 계량값(미터법) | 같은 양 |
|--|---|---|
| <div data-bbox="218 1426 428 1544" data-label="Image"> <p>계량스푼</p> </div> <div data-bbox="132 1544 438 1677" data-label="Image"> <p>계량컵(가루) 계량컵(물)</p> </div> | <ul style="list-style-type: none"> • 1작은술 (5 ml) • 1큰술 (15ml) • 1컵 (200ml) | <div data-bbox="868 1466 1232 1691" data-label="Diagram"> <p>3작은술 = 1큰술</p> <p>14큰술 = 1컵</p> </div> |

각 부분의 이름 및 기능



진행 표시부

- 사용하지 않을 경우
질전을 위하여 5분이 지나면
자동으로 진행 표시부가 꺼집니다.
- 취소상태에서 “취소/질전” 버튼을
누르면 진행표시부가 꺼집니다.

투시창

문잠금 안전장치

실내등

조작부

문을 열어둔 채로 5분이 지나면
질전을 위하여
자동으로 실내등이 꺼집니다.

부속품

회전 유리접시

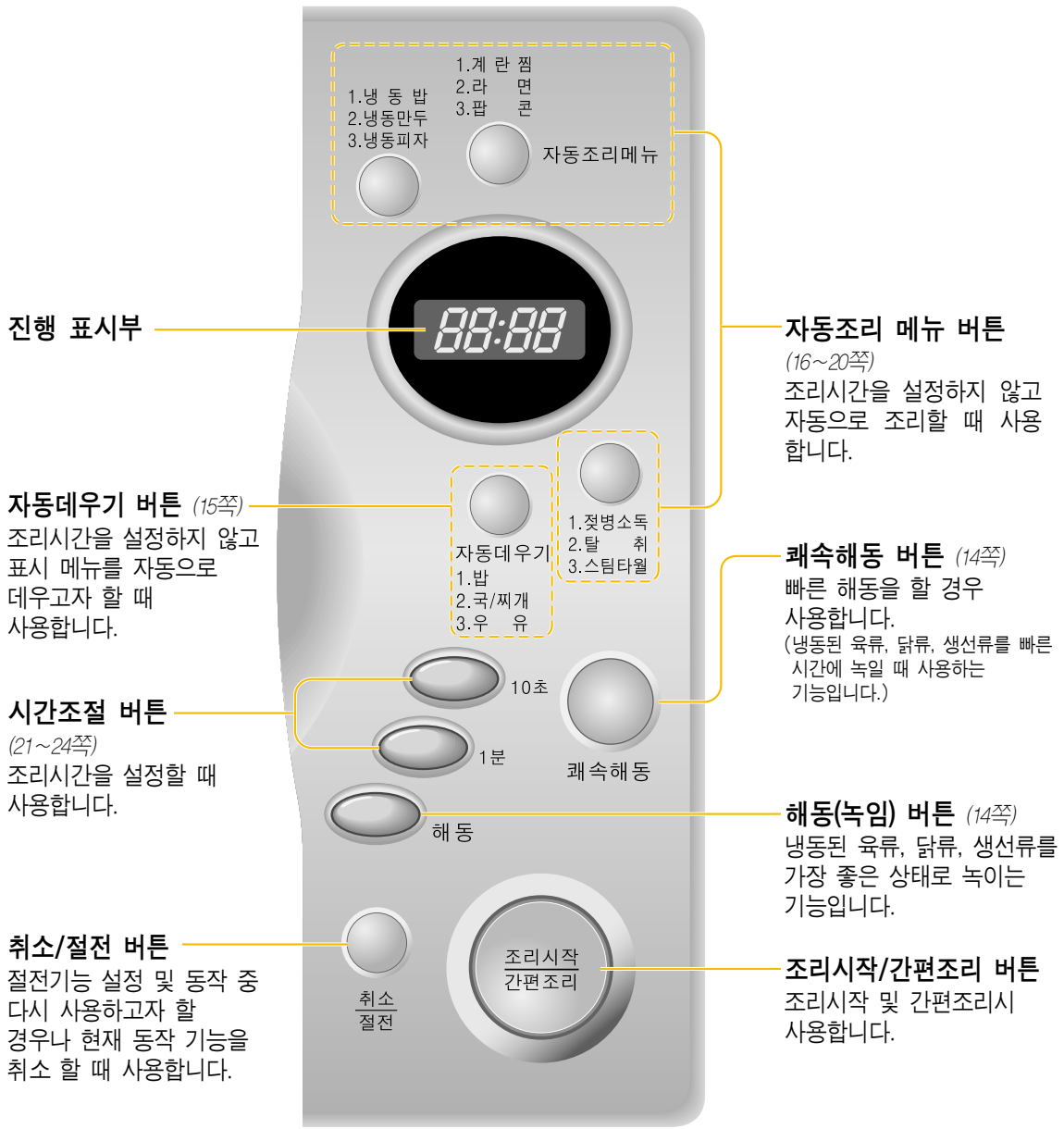


회전링



사용설명서 및
요리안내





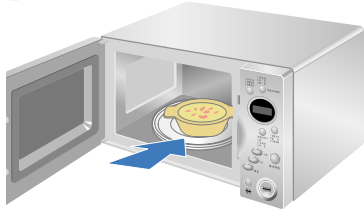
간편조리/해동(쾌속해동/일반해동)

예) 1분30초간 조리하려면

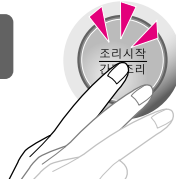
간편조리

▶ 간편조리 버튼을 누름과 동시에 자동으로 조리가 시작되며, 버튼을 한 번 누를 때마다 30초씩 조리시간이 연장됩니다.

1 음식을 넣은 후 문을 닫고



2 간편조리 버튼을 3회 누른다.
(한번 누를 때마다 30초씩 증가)



3 자동으로 조리가 시작됩니다.



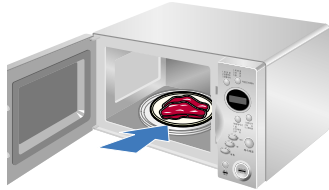
해동(쾌속해동/일반해동)

예) 쇠고기 덩어리 500g을 녹이려면

▶ 육류, 닭류, 생선류 등 해동할 식품의 해동 무게를 선택하여 녹일 수 있습니다.

- **쾌속해동** 빠른 해동을 원할 경우 쾌속해동을 사용하면 편리합니다. 쾌속해동의 설정 무게는 100g~600g입니다. 단, 삼겹살과 같이 지방부위가 쉽게 익는 육류나 부피가 큰 육류를 내부까지 완전히 해동하고자 할 때는 일반해동을 사용하세요.

1 음식을 넣은 후 문을 닫고



2 쾌속해동 버튼을 5회 눌러 무게를 맞추고

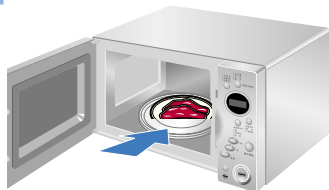


3 조리시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.



- **일반해동** 쾌속해동보다 시간은 좀 더 걸리나 내부까지 최적의 해동상태를 원할 때 일반해동을 사용하세요. 일반해동의 설정무게는 100g~1200g입니다.

1 음식을 넣은 후 문을 닫고



2 해동 버튼을 5회 눌러 무게를 맞추고



3 조리시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.



알아두기 —

- ✓ 돼지 삼겹살과 저민 고기 해동(녹임) 시에는 고기가 익을 수도 있으므로 주의하세요.
- 반드시 랩이나 포장 비닐을 벗긴 후 회전 유리 접시에 담아 해동을 시작합니다. 키친타월 위에 냉동식품을 놓고 녹이면 좋습니다.
- 해동중에 “삐삐”하는 부저 소리가 나면 문을 열고 냉동식품을 뒤집은 뒤 다시 문을 닫고 조리시작을 누르세요. 더욱 만족스런 해동을 할 수 있습니다. 가장자리나 얇은 부분은 알루미늄 호일로 싸서 녹이면 고기가 익는 것을 방지할 수 있습니다.
- 조리직전에 녹이면 냉동식품 질의 변화를 막을 수 있습니다.

자동 데우기



• 밥, 국/찌개, 우유 데우기는 각 식품의 종류에 따라 조리시간이 기억(설정)되어 있으므로 자동데우기 버튼을 누르시면 자동으로 데울 수 있습니다.
(밥, 국/찌개, 우유 이외의 것은 수동조리 또는 간편조리를 사용하여 데우기 하세요.)

자동 조리

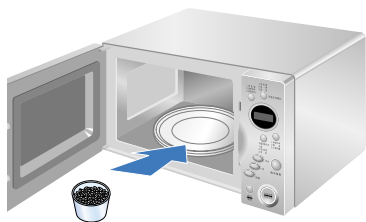
자동 데우기

| 요리명 | 버튼누름횟수 | 진행 표시부 | 데우는 방법 |
|--------------------|--------|--------|---|
| 밥 (1인분:200g) | 1회 | 1 | • 밥이 딱딱하면 물을 약간 뿌려서 랍을 씌워 가열하세요. |
| 국/찌개 (1인분:250g) | 2회 | 2 | • 내열용기에 랍을 씌워 가열하세요. |
| 우유 (200ml) | 3회 | 3 | • 우유는 컵에 부어서 뚜껑 없이 가열하세요. • 종이팩을 그대로 데울 경우는 팩의 입구를 벌려 가열하세요. |

자동 데우기 조작방법

예) 밥 1인분을 데우려면

1 음식을 넣은 후 문을 닫고



2 자동데우기 버튼을 한번 눌러 1. 밥 을 선택하면



3 자동으로 조리가 시작됩니다.



자동조리



자주 사용하는 메뉴를 선택하여 자동으로 편리하게 조리할 수 있는 기능입니다.
(조리시간을 설정하지 않고 자동으로 조리할 때 사용합니다.)

※ 자동조리 메뉴 선택방법

- 자동조리 메뉴에서 버튼을 한번 누르면 1번 자동조리메뉴가 선택됩니다.
- 두번 누르면 2번 자동조리메뉴가 선택됩니다.
- 세번 누르면 3번 자동조리메뉴가 선택됩니다.

자동조리 (냉동밥)



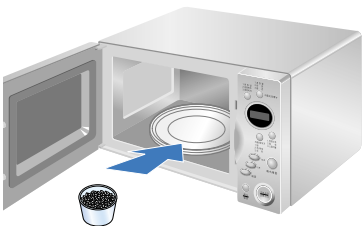
알아두기 —

- 냉동밥 만드는 법 : 갓지은 뜨거운 밥을 랍이나 비닐팩에 담아 냉동하세요. 랍이나 비닐팩에 담긴 냉동된 밥을 전자레인지로 가열해 드시면 갓지은 밥처럼 드실 수 있습니다.
- 내열용기에 담아 랍 또는 뚜껑을 씌워 가열해 주세요.
- 데우기 분량은 1인분(200g) 기준 입니다.

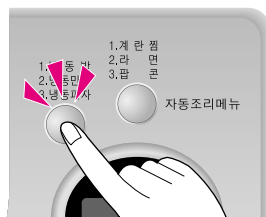
조작방법

예) 냉동밥을 조리하려면

1 냉동밥을 넣은 후 문을 닫고



2 자동조리 메뉴에서 버튼을 한번 눌러 1. 냉동밥 을 선택하면



3 자동으로 조리가 시작됩니다.



자동조리 (냉동만두, 냉동피자)

냉동만두



재료

냉동만두 20개

만드는 법

1. 냉동만두를 찬물에 담구었다가 꺼내어 내열접시에 가지런히 배열한 후 랍을 씌워 자동조리 메뉴에서 2. 냉동만두 버튼을 선택하여 가열합니다.

알아두기 —

- 냉동만두를 찬물에 담구었다가 꺼내어 가열해야 만두피가 부드러워집니다.
- 내열접시 위에 물에 적신 키친타월을 깔 후 냉동만두를 놓고 랍을 씌워 가열하면 만두피가 마르지 않습니다.

냉동피자



재료

냉동피자 1개 (300g~400g)

만드는 법

1. 냉동피자의 포장을 제거한 후 내열접시에 냉동피자를 놓은 후 자동조리 메뉴에서 3. 냉동피자 버튼을 선택하여 가열합니다.

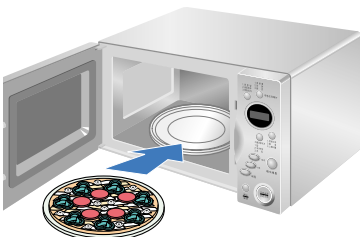
알아두기 —

- 냉동피자의 분량이 큰것(700g~800g)을 조리할 경우에는 반드시 조각을 내어 수동조리로 가열합니다.
- 접시위에 키친타월을 깔고 그 위에 피자를 놓고 가열하면 피자 빵이 눅눅해지는 것을 막을 수 있습니다.
- 조각피자는 반드시 수동조리로 가열합니다.

조작방법

예) 냉동피자를 조리하려면

1 음식을 넣은 후 문을 닫고



2 자동조리 메뉴에서 버튼을 세번 눌러 3. 냉동피자 를 선택하면



3 자동으로 조리가 시작됩니다.



자동조리 (계란찜, 라면)

계란찜



재료(3인분)

| | | | |
|-------------|-----------|----------|----|
| 계란 | 3개 | 실파 | 조금 |
| 물(우유) | 1컵(200cc) | 소금 | 조금 |
| 다진 당근 | 조금 | | |

만드는 법

1. 계란은 노른자와 흰자가 잘 섞이도록 저은 후 소금과 물을 넣어 고루 섞어 주세요.
2. 1에 기호에 따라 다진 당근, 실파를 넣어 섞은 후 랍을 씌우고 자동조리 메뉴에서 **1. 계란찜** 버튼을 선택하여 가열합니다.

알아두기 —

- 계란찜은 적당한 크기의 내열 용기를 사용하세요.
- 계란찜을 수동조리 할 경우 2~5개가 적당하며 계란 1개당 물 분량은 1/3 컵(65cc) 정도가 적당합니다.
- 물 대신 우유를 사용하면 변색되는 것을 방지하여 더욱 맛있고 먹음직스러운 계란찜이 됩니다.
- 계란찜 재료가 골고루 섞이지 않으면 요리가 안될 수 있습니다.

조작방법

예) 계란찜을 조리하려면

1 음식을 넣은 후 문을 닫고



2 자동조리 메뉴에서 버튼을 한번 눌러 **1. 계란찜** 을 선택하면



3 자동으로 조리가 시작됩니다.



라면



재료

| | |
|----------|-----|
| 라면 | 1봉지 |
| 물 | 적당량 |

만드는 법

1. 내열용기에 라면과 스프 그리고 라면 걸봉지에 안내되어 있는 적당량의 물을 붓습니다.
2. 랍이나 뚜껑을 덮고 자동조리 메뉴에서 **2. 라면** 버튼을 선택하여 가열합니다.

알아두기 —

- 라면은 1봉지만 가능하며, 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 큰 내열용기를 사용하세요.
- **컵라면은 전자레인지에서 조리하지 마세요.**
- 상온의 물을 사용하세요. 뜨거운 물을 사용하실 경우는 수동으로 3~5분 가열하시면 됩니다.
- 가열이 끝난 후 기호에 따라 계란을 넣어 드셔도 좋습니다.

자동조리 (팝콘, 젓병소독)

팝콘



재료

포장된 팝콘 1봉지:100g

만드는 법

- 비닐을 제거하고 포장된 상태로 회전 유리접시 위에 놓습니다.
 - 자동조리 메뉴에서 **3. 팝 콘** 버튼을 선택하여 가열합니다.
- ※ 사용전압과 팝콘의 종류에 따라 팝콘이 다소 덜 튀겨질 수도 있습니다.



알아두기 —

- 포장의 **●** 표시부가 위로 향하도록 놓고 가열하세요.
- 
- 알맹이 팝콘의 경우는 특수용기가 없으므로 사용할 수 없습니다.

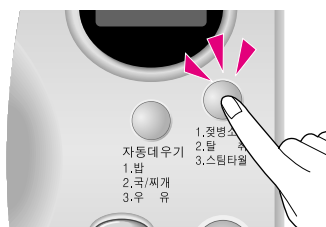
조작방법

예) 젓병을 소독하려면

1 젓병을 넣은 후 문을 닫고



2 자동조리 메뉴에서 버튼을 한번 눌러 **1. 젓병소독** 을 선택하면



3 자동으로 소독이 시작됩니다.



젓병소독



재료

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

소독 방법

- 각 젓병에 물 50ml를 넣고, 꼭지부는 물 90ml 정도를 담은 내열용기에 넣습니다.
- 젓병과 꼭지를 담은 내열용기를 회전 유리접시 위에 올려놓고 **1. 젓병소독** 에서 가열합니다.



주의 —

- 빈 젓병으로는 소독하지 마세요.
- 젓병은 소독전 깨끗이 씻어주세요.
- 수동조리의 경우는 젓병 속의 물이 끓기 시작하고 1분 후 종료하세요.
- 젓병 소독이 끝난 후 바로 문을 열면 젓병의 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 문을 열어주세요.
- 젓병 속의 물을 오랫동안 끓이면 될 수 있으니 주의하세요.
- 내열용기는 전자레인지 사용가능한 유리, 도자기류를 사용하세요.

자동조리 (탈취, 스팀타월)

탈취

냄새가 많이 나는 음식물을 조리한 후 냄새를 없애주는 기능을 합니다.

스팀타월



만드는 법

1. 자동조리 메뉴에서 **2. 탈취** 버튼을 선택하여 가열합니다.

재료

스팀타월 1개

만드는 법

1. 수건을 물에 적셔 살짝 짰 후 적당한 크기로 접어 그릇에 담고 뚜껑을 덮지 않은채 자동조리 메뉴에서 **3. 스팀타월** 버튼을 선택하여 가열합니다.

알아두기 —

- 조리실 내부에 음식물을 넣지 말고 사용하세요.
- 탈취 버튼을 누르면 자동으로 5분 동안 동작됩니다.
- 탈취 기능 후에도 냄새가 나는 경우에는 레몬을 넣어서 다시 탈취 버튼을 눌러주면 더욱 더 효과가 있습니다.

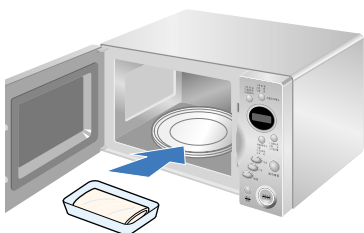
알아두기 —

- 수동조리로 가열할 경우는 1분~1분 30초 또는 따뜻해질 때까지만 가열하세요.

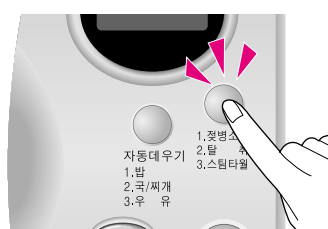
조작방법

예) 스팀타월을 만들려면

1 적신 수건을 넣은 후 문을 닫고



2 자동조리 메뉴에서 버튼을 세번 눌러 **3. 스팀타월** 을 선택하면



3 자동으로 조리가 시작됩니다.





수동데우기/수동조리



• 밥, 국/찌개, 우유 이외의 음식물은 각 식품의 양에 따라 원하는 조리시간을 설정하여 데우기 하세요.



알아두기 —

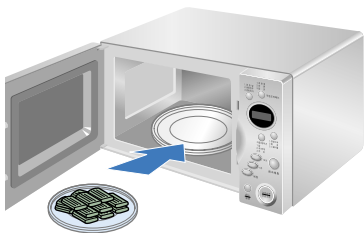
- 시판되는 음식물은 내열용기에 옮겨서 랍 또는 뚜껑을 씌워 가열합니다.
- 한컵의 분량은 우유 1개와 같은 분량으로 200ml (200cc) 입니다.

수동 조리

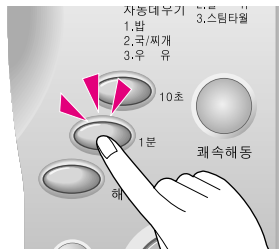
조작방법

예) 떡을 2분간 데우려면

1 떡을 넣은 후 문을 닫고



2 시간조절 버튼을 1분을 2회 눌러 2분에 맞추고



3 조리시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.





■ 데우기 수동조리표

| 음 식 명 | 분 량 | 조 리 시 간 | 조 리 방 법 |
|---------|-----------|-----------|--------------------------------|
| 한 약 | 100~140ml | 30초~1분 | • 컵에 부어서 가열합니다. |
| 물 | 1잔(150cc) | 1분~1분 30초 | • 머그컵에 부어서 가열합니다. |
| 정 종 | 1잔(150ml) | 30초 | • 컵에 부어서 가열합니다. |
| 닭 찜 | 4인분 | 3분~6분 | • 내열접시에 랩 또는 뚜껑을 씌워 가열합니다. |
| 불 고 기 | 300g | 2분~4분 | • 내열접시에 랩 또는 뚜껑을 씌워 가열합니다. |
| 오징어볶음 | 4인분 | 2분~4분 | • 내열그릇에 랩 또는 뚜껑을 씌워 가열합니다. |
| 생 선 조 림 | 4인분 | 1분~4분 | • 내열그릇에 랩 또는 뚜껑을 씌워 가열합니다. |
| 치 킨 | 300g | 1분~1분 30초 | • 내열접시에 랩 또는 뚜껑을 씌워 가열합니다. |
| 피 자 | 2조각 | 1분~1분 30초 | • 내열접시나 키친타월 위에 놓고 뚜껑없이 가열합니다. |
| 햄 버 거 | 1개 | 30초~1분 | • 내열접시나 키친타월 위에 놓고 뚜껑없이 가열합니다. |
| 고 로 케 | 2개 | 30초~1분 | • 내열접시나 키친타월 위에 놓고 뚜껑없이 가열합니다. |
| 김 밥 | 1인분 | 30초~2분 | • 내열접시나 키친타월 위에 놓고 뚜껑없이 가열합니다. |
| 호 빵 | 1개 | 30초 | • 비닐팩에 넣어 가열합니다. |
| 카 레 | 200g | 1분~3분 | • 내열접시에 랩 또는 뚜껑을 씌워 가열합니다. |
| 죽 | 1인분 | 1분~3분 | • 내열그릇에 랩 또는 뚜껑을 씌워 가열합니다. |
| 잡 채 | 1접시(500g) | 2분~3분 | • 내열접시에 랩을 씌워 가열합니다. |



— 알아두기 —

- 음식물을 데울 때 랩 또는 뚜껑을 사용하면 수분의 증발을 막을 수 있고 음식물이 튀어 전자레인지 내부가 지지분해되는 것을 방지합니다.
- 튀김류 등의 음식물은 랩이나 뚜껑없이 가열해야 바삭거림을 유지할 수 있습니다.
- 조리시간은 음식물의 초기온도나 상태에 따라 차이 날 수 있습니다.
- 가열도중 한번 저어주거나 음식물의 중앙과 가장자리 위치를 재배열해 주시면 더욱 고르게 데워집니다.





수동조리 (야채데치기)

호박잎



| 분 량 | 조리시간 |
|------|---------|
| 100g | 1분 ~ 2분 |
| 200g | 2분 ~ 3분 |
| 300g | 3분 ~ 4분 |

시금치



| 분 량 | 조리시간 |
|------|----------|
| 100g | 30초 ~ 1분 |
| 200g | 1분 ~ 3분 |
| 300g | 2분 ~ 4분 |

미나리



| 분 량 | 조리시간 |
|------|---------|
| 100g | 1분 ~ 3분 |
| 200g | 2분 ~ 4분 |
| 300g | 3분 ~ 5분 |

양배추



| 분 량 | 조리시간 |
|------|---------|
| 100g | 2분 ~ 3분 |
| 200g | 3분 ~ 4분 |
| 300g | 4분 ~ 5분 |

만드는 법

- 야채는 다른 조리기기를 사용했을 때보다 영양소의 손실이 적고 번거로움 없이 빠른 시간 내에 데칠 수 있습니다.
- 씻은 후 물기 있는 채로 내열용기에 담아 랩이나 비닐팩을 씌워 야채 종류와 분량에 따라 알맞은 시간을 선택하여 가열합니다.



알아두기 —

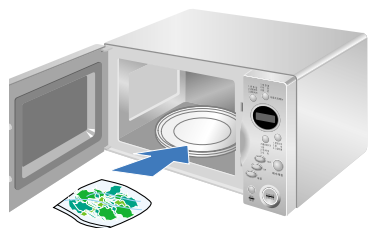
- 데친 직후 다소 덜 데쳐진 경우에는 잠시 그대로 놓아두면 식품내부의 열에 의해 완전히 데쳐집니다.
- 비닐팩을 사용하여 데쳐도 좋습니다.
- 시금치 같은 푸른잎 야채는 데친 후에 찬물로 헹구세요.

수
동
조
리

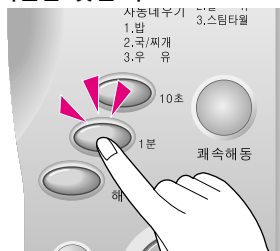
조작방법

예) 시금치 200g을 데치려면

1 시금치를 넣은 후 문을 닫고



2 시간조절 버튼을 눌러 시간을 맞춘 후



3 조리시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.



수동조리 (김치찌개, 감자조림)

김치찌개



재료 (3인분)

| | | | |
|------------|------|-------------|--------|
| 김치 | 200g | 다진 마늘 | 3작은술 |
| 돼지고기 | 100g | 참기름 | 1/2 큰술 |
| 물 | 2컵 | 고춧가루 | 1/2 큰술 |
| 대파 | 1뿌리 | 국간장 | 1큰술 |

감자조림



재료 (4인분)

| | | | |
|------------|----------|-----------|--------|
| 감자 | 2개(360g) | 설탕 | 1/2 큰술 |
| 파리고추 | 10개 | 통깨 | 조금 |
| 간장 | 3큰술 | 식용유 | 2큰술 |

만드는 법

1. 돼지고기는 채썬 후 여러가지 양념을 합니다.
2. 김치는 총총 잘게 썰고 대파는 큼직하게 썰어 둡니다.
3. 내열용기에 김치와 양념된 재료를 혼합하여 물을 붓고 잘 섞어준 후 뚜껑을 덮어 **시간조절 버튼**에서 **10분~15분** 가열합니다.

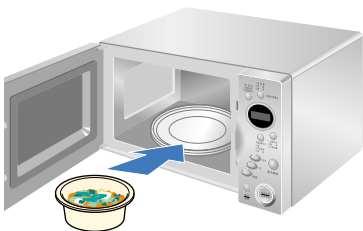
만드는 법

1. 감자는 껍질을 벗겨 2cm 크기로 토막을 내고 파리고추는 깨끗이 씻어 둡니다.
2. 내열용기에 분량의 재료를 혼합하여 랩 또는 뚜껑을 덮고 **시간조절 버튼**에서 **6분~9분** 가열합니다.

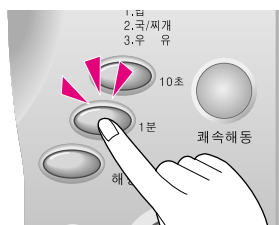
조작방법

예) 김치찌개를 조리하려면

1 음식을 넣은 후 문을 닫고



2 시간조절 버튼을 눌러 시간을 맞춘 후



3 조리시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.





생활의 지혜



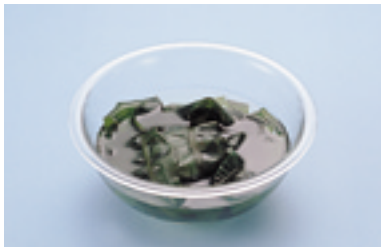
▶ 표고버섯 불리기

마른 표고 버섯은 충분히 잠길 정도의 미지근한 물에 담고 표고버섯 3장당 **시간조절 버튼**에서 **2분30초~3분30초** 가열하세요.



▶ 콩 불리기

4인분의 경우 콩 1/2컵 정도가 적합합니다. 내열 용기에 콩이 잠길 정도의 물과 콩을 넣은 후 **시간조절 버튼**에서 **5분30초~7분30초** 가열하세요.



▶ 미역 예쁜색 내기

불린 미역 100g을 그릇에 담고 물 2컵을 부은 후 **시간조절 버튼**에서 **3분~4분** 가열하세요.



▶ 음식냄새 제거하기

그릇에 물 1/2 컵과 레몬 2~3조각을 넣고 **시간조절 버튼**에서 **2분~3분** 가열하세요.



▶ 젖은 소금, 고춧가루를 뽕송뽕송하게 하기

젖은 소금을 그릇에 펼쳐 담고 **시간조절 버튼**에서 **1분** 가열한 후 뒤섞어 놓으면 건조해집니다. 고춧가루도 그릇에 펼쳐 담고 **시간조절 버튼**에서 **1분~2분** 가열한 후 보관하면 잡균의 번식도 막고 습기도 제거되어 장시간 매운 고춧가루향이 그대로 보존됩니다.



▶ 건포도 부드럽게 하기

꾸덕꾸덕해진 건포도는 물이나 포도주를 뿌려 랩 또는 뚜껑을 씌워 **시간조절 버튼**에서 **1분~2분** 가열하세요.



꼭
알
아
두
세
요



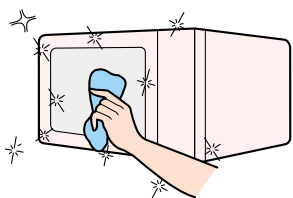


일상점검 및 청소방법

주의 청소하기 전에 반드시 전원플러그를 뽑으세요. 감전사고의 위험이 있습니다.

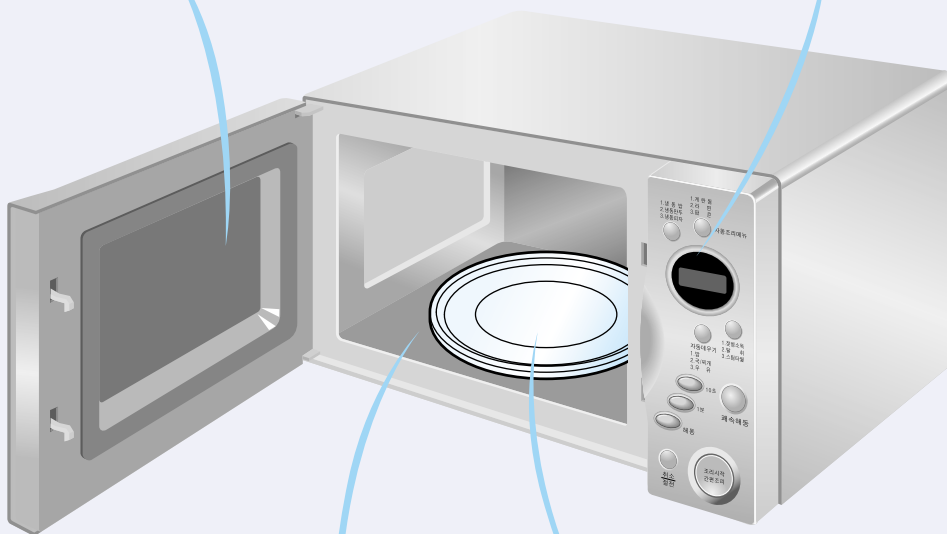
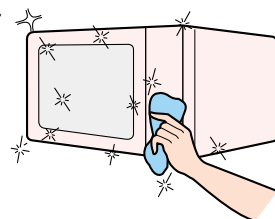
투시창

- 행주나 스폰지에 중성세제를 묻혀 닦고 마른행주로 말끔히 닦아주세요.



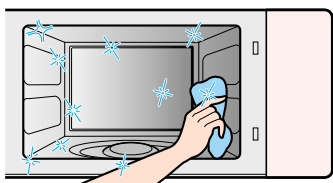
몸체 바깥

- 조작부는 너무 힘껏 닦지 마세요. 글자가 지워질 수 있습니다.
- 청소시 벤젠이나, 신나 등은 사용하지 마세요.



조리실 안

- 중성세제를 묻혀 닦고 물기를 없애주세요.



조리 용기

- 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 없애주세요.
(회전 유리점시가 뜨거울 때 찬물에 담그면 깨질 수가 있으므로 식힌 후 씻어 주세요.)





고장신고 전에 확인하세요

제품에 이상이 생겼을 경우 LG전자 서비스센터 또는 대리점에 의뢰하기 전에 아래 사항을 꼭 확인하세요. 사용방법을 제대로 몰라 잘못 사용하면 고장이 아니더라도 작동하지 않을 수가 있습니다.

| 증상 | 확인사항 | 이렇게 조치하여 주세요 |
|------------------------|--|--|
| 진행표시부에 불이 들어오지 않습니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 콘센트에 전원플러그가 꽂혀 있습니까? ● 절전기능이 동작되지 않았습니까? | <ul style="list-style-type: none"> ● 220V 콘센트에 꽂아 사용하세요. ● 문을 열거나 “취소/절전” 버튼을 누른 후 사용하세요. |
| 조리실 실내등과 진행 표시부가 꺼집니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 문을 열어 두거나 닫아 둔채로 5분이 지나면 실내등과 진행 표시부가 자동으로 꺼지는 절전기능으로 전기가 한층 절감 됩니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 정상입니다. ● 문을 열면 실내등이 켜지고 “취소/절전” 버튼을 누르면 진행표시부가 켜집니다. |
| 버튼을 눌러도 작동이 되지 않습니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 문이 확실하게 닫혀 있습니까? (문에 덮개 등 이물질이 끼어 있지 있습니까?) ● 잠금장치 기능이 설정되어 있는지 확인하세요. (진행표시부에 L 표시가 있는지 확인) ● 사용전원이 110V입니까? | <ul style="list-style-type: none"> ● 문을 잘 닫고 조리시작 버튼을 눌러 보세요. (덮개나 레이스를 사용하지 마세요.) ● 잠금장치 기능이 설정되어 있으면 해제하세요. (“취소/절전” 버튼을 약 4초간 누르면 잠금장치 기능이 해제됩니다.) ● 220V 콘센트에 꽂아 사용하세요. ● 가정용 전원이 110V인 경우에는 승압용 트랜스 (1.5kVA 이상)를 구입하여 사용하시기 바랍니다. |
| 계란찜 조리시 음식이 튀니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 재료가 잘 섞이도록 충분히 저었습니까? | <ul style="list-style-type: none"> ● 소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘치는 수가 있습니다. 충분히 저어 주세요. |
| 조리시 랩이 터집니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 랩을 너무 팽팽하게 싸지 않았습니까? | <ul style="list-style-type: none"> ● 랩을 너무 팽팽하게 싸면 조리시 부풀어 오르면서 터질 수 있습니다. 약간 느슨하게 싸주세요. 또는 구멍을 내주세요. |
| 요리중에 불꽃이 일어납니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았습니까? ● 음식물의 양이 너무 적지 않습니까? ● 알맞은 용기를 사용하셨습니까? ● 기름기 있는 음식물 사용으로 인하여 스파크가 발생할 수 있습니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 마세요. ● 회전 유리접시가 돌아갈 때 음식물을 썬 알루미늄 호일이나 금속제 그릇이 조리실 벽에 닿지 않도록 하세요. ● 알맞은 양으로 조리를 하세요. ● 알맞은 용기에 대한 안내문은 10~11쪽에 있습니다. ● 조리후 내부를 깨끗하게 청소해 주세요. |
| 전자레인지 내부에 연기나 악취가 납니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 식품찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있지 않습니까? | <ul style="list-style-type: none"> ● 내부는 항상 깨끗이 청소해 주세요. ● “탈취” 버튼을 사용하세요. |



꼭 읽어주세요





| 증 상 | 확 인 사 항 | 이렇게 조치하여 주세요 |
|--|---|--|
| 요리상태가 좋지 않습니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 자동조리 중에 문을 열지 않았습니까? ● 원하는 조리상태에 따른 시간을 선택하셨습니까? ● 전자레인지용 그릇을 사용하셨습니까? | <ul style="list-style-type: none"> ● 조리가 완료된 후에만 문을 열어주세요. (단, 뒤집기가 있는 해동(녹임)의 경우는 제외함) ● 기호에 따라 시간을 선택하여 사용하여 주세요. ● 금속제 그릇은 사용할 수 없습니다. |
| 전자레인지 작동시 앞으로 바람이 나옵니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 본체 뒷면의 팬이 작동되어 바람의 일부가 내부 전기부품을 식혀주기 위해 앞으로 나올 수 있습니다. 이것은 고장 및 전파가 나오는 것이 아니므로 안심하고 사용하세요. | |
| 회전 유리접시가 회전이 고르지 않거나, 회전시 소음발생, 회전방향이 일정하지 않습니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 회전방향은 양방향 방식입니다. ● 회전링이나 회전 유리접시가 잘 놓여 있습니까? ● 식품이나 용기가 내부 바닥면에 닿아 있지 않습니까? ● 내부 바닥에 음식찌꺼기가 있지 않습니까? | <ul style="list-style-type: none"> ● 회전링이나 회전 유리접시를 올바른 위치에 놓으세요. ● 내부 바닥과 회전링의 식품 찌꺼기를 제거하시면 '덜컹덜컹' 거리는 소음이 없어집니다. |
| 해동(녹임)시 고기가 덜 해동 되었습니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 랍을 사용하셨습니까? | <ul style="list-style-type: none"> ● 랍 또는 뚜껑을 벗기고 해동하세요. ● 키친 타월을 깔고 해동하면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다. ● 쾌속해동을 사용하셨다면 일반해동을 사용하세요. |
| 오징어, 쥐포 구이시나 생선 데우기시 '딱딱' 소음이 납니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 음식물이 익거나 데워지면서 나는 소리이므로 안심하고 사용하세요. | |
| 조리 후 문에 습기가 많이 차고 경우에 따라서는 진행 표시부에 뿌옇게 습기가 찹니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찹 수 있습니다. | <ul style="list-style-type: none"> ● 문을 열어 두면 습기가 없어집니다. |

- ▶ 조리 중에 외부케이스가 뜨거워 지는것은 불량이 아닙니다.
- ▶ 확인사항을 점검해 보았는데도 계속 정상적인 작동이 되지 않으면 제품에 부착된 연락처로 연락해 주세요.



제품보증서

제품명 : 전자레인지 모델명 :
 구입일 : 년 월 일
 고객성명 : 전화 : 주소 :
 대리점 상호 : 전화 : 주소 :



LG전자

서울특별시 영등포구 여의도동 20



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

- 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.(제품의 구입일자 확인이 곤란한 경우 제조년월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로부터 품질 보증기간을 기산한다.)
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상 보증기간을 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심부품 포함)
- 이 보증서는 재발행되지 않습니다.

주요부품 보증기간

- 냉장고, TV, 오디오, 전자레인지 등 8년
 - 룸에어컨, 공방식에어컨, 냉온풍기, VCR 등 7년
 - 카세트, 세탁기, 청소기 등 6년
 - 비디오카메라, 가스레인지, 팬히터, 온풍기, 공기정화기, 선풍기, 가습기, PC, 모니터 등 5년
 - 보온보습 등 4년
 - 석유스토브 등 3년
- * 상기 이외 제품은 유사 제품의 기준에 한합니다.

핵심부품 보증기간

- 냉장고, 에어컨의 콤프레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT 4년
- 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VCR의 헤드드럼, 팬히터, 로터리히터, 온풍기의 버너, PC의 메인보드(마더보드) 4년
- * 단, 모니터의 CDT는 핵심부품 보증기간에 사용시간(10,000시간이하) 병행적용

소비자 피해보상 안내

| 소비자 피해 유형 | | 보 상 내 역 | |
|---|--|------------------------|---------------------------|
| | | 보증기간 이내 | 보증기간 경과 후 |
| 정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (부품 보증기간 이내) | 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우 | 제품교환 또는 구입가 환불 | 정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불 |
| | 구입후 1개월 이내에 중요 부품을 수리를 요하는 경우 | 제품교환 | |
| | 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우 | 구입가 환불 | |
| | 교환 불가능시 | | |
| | 하자발생시 | 무상수리 | |
| | 동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째), 주방용품(2회), 보일러(3회) | 제품교환 또는 구입가 환불 | |
| | 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째) | | |
| | 수리 불가능 시 | | |
| | 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | | |
| | 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 | 제품교환 | |
| 제품 구입시 운송 과정 및 제품 설치 중 발생한 피해 | | | |
| 수리가 가능한 경우 | 유상수리 | | |
| 소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장 | 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | 유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환 | 유상수리 |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생 하였을 경우 ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생 하였을 경우 ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우 ■ LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생 하였을 경우 ■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어 주세요. ■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시 (1회 무료, 2회부터 유료) | | 유상수리 | 유상수리 |

- LG전자는 "불친절" 서비스에 대해서는 요금을 받지 않습니다.(No Delight, No Payment)
- 상기 보상 규정은 재정 경제부 고시 제 2000-21호 규정에 의거 합니다.
- 명시되지 않은 사항은 (소비자 피해보상 규정)에 따릅니다.
- 기구 세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

● 고객상담실(수신자 부담) : 080-023-7777
 ● FAX : 02-2630-3564-5

꼭 읽어주세요

서비스에 대하여

♥ 고객의 권리

고객께서는 제품 사용중에 고장 발생시, 구입일로부터 1년 동안 무상서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다. 단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내에도 유상처리됨을 알려드립니다.

♥ 유상 서비스 (고객의 비용 부담)에 대한 책임

- ▶ 서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간 내라도 유상처리 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 부품이 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

LG전자 서비스 안내

서비스 접수, 상담 및 서비스센터 문의는 전국 어디서나 지역번호 없이 1544-7777/1588-7777을 이용해 주시기 바랍니다.

폐가전제품 처리절차와 제품규격

폐가전제품 처리절차

신규제품 구입시

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

단순 폐기시

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



제품규격

| 모델명 | 정격전압 | 정격 소비전력 | 정격 고주파 출력 | 발진 주파수 | 조리실 치수(mm) (폭×높이×깊이) | 외형치수(mm) (폭×높이×깊이) |
|------------------|-----------|------------|--------------|----------|-------------------------|-----------------------|
| M-M209A/F Series | 220V/60Hz | 1,050W | 700W | 2,450MHz | 310×198×314 | 483×280×360 |

꼭
예
아
두
세
요





서비스도 **LG**가 최고입니다

LG전자 서비스센터

☞ 사용불편 및 고장접수는

1544-7777

1588-7777



사이버 서비스센터: www.lgservice.co.kr

고객상담실

☞ 불만사항 및 제안은

080-023-7777 (수신자 부담)

인터넷 : <http://www.lge.co.kr>

FAX : 02-2630-3564~5



AS마크란?

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인 산업자원부 기술표준원이 보증하는 인증마크입니다.

* (주) 사용설명서의 내용은 2002년 5월 기준이며 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.