



LG

Life's Good

사용설명서 및 요리안내

LG DIOS 광파오븐

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.

MP927NJC

MP920NVC

MP920NWC

MP927NKC

MP929NRC

MP928NRC

MP929NVC



MFL30378943

www.lge.co.kr

광파 오븐의 7가지 특징



최대 3배속 조리

음식물의 속까지 고루 익게 하는 오븐(열풍식) 조리, 히터의 에너지 손실을 최소화 하면서 음식물을 가열하도록 되어 전기오븐레인지 대비 조리속도가 **최대 3배**까지 빨라졌습니다. 또한 빠른 조리속도는 음식물이 가지고 있는 본래의 맛을 유지시켜 한층 맛있는 식사를 할 수 있게 할과 동시에 인체에 유익한 영양분인 탄수화물, 단백질 등은 높게, 인체에 유해한 지방, 콜레스테롤 등은 상대적으로 낮게 하여 건강한 식생활을 가능하게 합니다.



최대 40 % 에너지 절약

효율적인 가열방식 및 시스템을 채용하고 있어 전기오븐레인지 대비 최대 40 % 까지 절약이 가능하여 사용에 있어 경제적 부담이 적습니다.



편리한 오븐 내부 청소

기존 제품 하단의 텐테이블 혹은 회전접시를 제거하여 오븐 내부 바닥 청소가 쉬워졌으며, 오븐 내부의 모서리 부분을 동글게 처리하여 모서리 부분의 청소가 간편합니다.



구이전용 팬

구이전용 팬 사용으로 구이시 뒤집을 필요가 없어 편리하고 시간도 절약되며, 음식물의 바닥까지 바삭바삭하게 하여 맛도 좋게 합니다.



다단 조리 기능

요리 메뉴별 지정된 위치에서 조리함으로써 최상의 요리상태를 얻을 수 있습니다.



다양한 자동메뉴

40개의 자동메뉴가 있어 원하는 메뉴를 선택하면 자동으로 알아서 맛있는 조리를 해줍니다.



스팀 용기 조리 기능

뜨거운 수증기를 이용하여 찜요리를 할 수 있는 신기능의 조리용기입니다.

조리 기능

■ 오븐

전기히터에서 발생하는 대류열, 복사열을 이용하여 음식물의 표면을 노릇하게 하면서 내부까지 서서히 요리되게 하는 기능입니다.
100 ~ 230 ℃ 로 조절 가능합니다.

■ 그릴

제품 내부에 부착된 히터를 이용하여 음식물의 표면을 노릇노릇하게 구워주는 기능입니다.

법랑접시와 석쇠를 놓고, 그 위에 음식물을 놓고 요리하며, 토스트 등 두께가 얇은 요리에 적합합니다.

두께가 두꺼운 요리는 레인지 기능으로 내부까지 익힌 후 걸만 노릇하고 바삭하게 만들 때 사용하세요.

■ 레인지

고주파로 식품을 조리 하는 기능으로 항상 법랑접시에 석쇠를 놓고 사용하세요.

짧은 시간에 끓이거나 데우기를 하는데 적합하고 음식물을 내부까지 고루 익게 하여 편리하게 사용하실 수 있습니다.

■ 발효

발효는 제빵을 위한 반죽 발효, 요구르트 발효, 식혜 발효 등을 할 때 사용하는 기능입니다.

오븐기능 40 ℃ 를 선택하시면 됩니다.



차 례

사용하기 전에

안전을 위한 주의사항	4-7
각 부분의 이름 및 기능	
* 전면·내부.....	8
* 부속품과 사용방법	9
* 조작부	10
설치는 이렇게 하세요	11
편리한 기능	12
사용 가능한 그릇인지 확인하세요	13

사용하기

간편조리를 하려면	14
해동을 하려면	15
자동조리를 하려면	
* 레인지 자동메뉴	16
* 오븐 자동메뉴	17
* 콤비 자동메뉴	18
* 생선 자동메뉴	19
* 스팀 자동메뉴	20-21
수동조리를 하려면	
* 레인지 기능	22
* 그릴 기능	23
오븐을 사용하려면	
* 예열후 요리할 경우	24
* 예열없이 요리할 경우	25
발효를 하려면	26
램프·탈취 기능	27
광파오븐 응용 조리	28
알아두면 편리한 생활의 지혜	29

알아두기

조리의 기본.....	30
이렇게 청소하세요	31
고장신고 전에 확인하세요.....	32-33
제품보증서/소비자분쟁해결기준 안내.....	34
고객 서비스에 대하여/폐가전제품 처리절차.....	35
제품규격	

본 제품은 220 V 전용입니다.

전원플러그는 반드시 접지된 220 V 전용 콘센트에 꽂아주세요.

110 V 를 승압용 트랜스를 통해 220 V 로 사용할 경우 안전에 지장을 줄 수 있으므로 절대 사용하지 마세요.

⚠️ 안전을 위한 주의사항

다음에 표기되어 있는 안전 관련한 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.

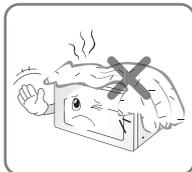
⚠️ 경고

설치할 때



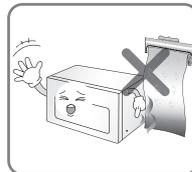
제품 케이스를 서비스기사 외에 절대 분해하지 마세요.

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.

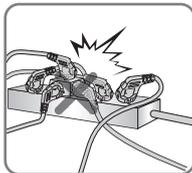
화재의 위험이 있습니다.

전원관련



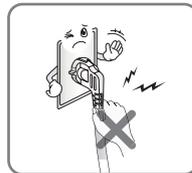
전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하세요.

화재 및 감전의 위험이 있습니다.



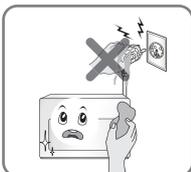
멀티콘센트 사용시 여러기기를 동시에 사용하지 마세요.

- 콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 위험이 있습니다.
- 차단기가 작동하여 전원이 꺼질 가능성이 있습니다.
- 반드시 15 A 이상 용량의 콘센트를 사용해 주시기 바랍니다.



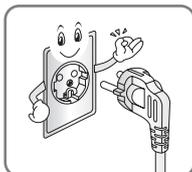
플러그를 뺄 때는 플러그를 잡고 빼세요.

전선안의 선이 끊어지면 화재 및 감전의 위험이 있습니다.



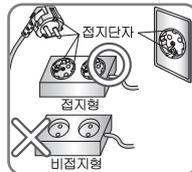
젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마시고, 제품 청소나 손질시 전원플러그를 뽑아주세요.

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.



연장콘센트는 접지형 콘센트를 사용하고, 동시에 접지형 벽면 콘센트에 꽂아서 사용하세요.

비접지형 사용시 감전 및 상해의 원인이 됩니다.

경고

사용할 때



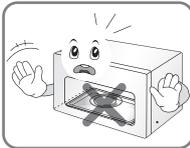
다음과 같이 사용설명서에 명시되지 않은 다른 용도로는 사용하지 마세요.
 과열이나 이상동작을 하여 화재의 위험이 있습니다.
 • 습기말리기 (옷, 신발, 인형, 소형 가전제품, 휴대용 기기, 애완동물 등)
 • 살균용 (버섯 재배용 원료(배지) 살균 등)
 • 시험용 (대학, 회사 등)
 • 종이컵, 종이 재질 컵라면 등 종이용기를 사용하여 장시간 데우기 하는 경우.



제품 내부에 물이 들어가지 않게 하세요.
 화재 및 감전의 위험이 있습니다.



케이스 내부에 핀이나 철사 등의 금속물을 넣지 마세요.
 감전의 위험이 있습니다.



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



음식물을 사용 설명서에 명시된 시간 이상으로 가열하지 마세요.
 화재의 위험이 있습니다.



가스가 셀 때는 제품이나 콘센트를 만지지 말고 조심스럽게 문을 열어 환기 시키세요.

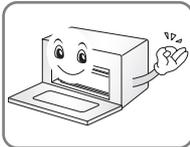
불꽃이 튀어 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



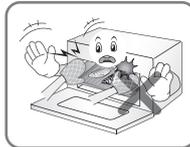
조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.
 화재의 원인이 됩니다.



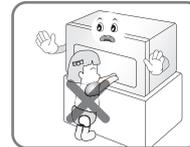
문 또는 문의 경첩이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마시고 반드시 서비스센터로 연락하세요.
 전자파가 새어 나올 수 있습니다.



오븐을 사용하지 않을 때 조리실 내부를 항상 비워 두세요.
 오조작에 의해 내부 가연성 물질이 발화될 수 있습니다.



요리종료후 범람접시, 석쇠, 구이 전용 팬을 끄집어 낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하시고, 장갑이 상단 히터에 닿지 않도록 주의하십시오.
 화상이나, 화재의 원인이 됩니다.



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



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 가열 하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.

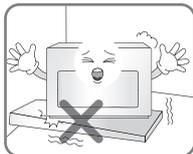


물을 끓인 직후 커피 등을 넣거나 충격을 가하면 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.
 • 열매가 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내세요.
 • 너무 오래 가열하지 마세요.
 • 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 사용하지 마세요.

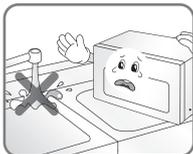


안전을 위한 주의사항

주의



불안정한 장소 및 진동이 심한 곳에는 설치하지 마세요.
떨어지거나 뒤집혀서 다칠 수 있습니다.



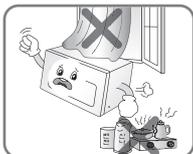
습기가 많거나 물이 튀는 곳에는 설치하지 마세요.
절연이 나빠져 누전의 원인이 됩니다.



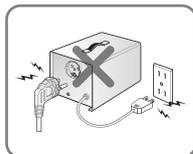
제품 설치시 벽으로 부터 일정거리(10 cm 이상)를 두어 통풍이 잘되게 하세요.
내부온도 상승으로 인한 화재의 원인이 됩니다.



꽃병, 화분, 컵, 약품 등 액체 용기 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.



승압 트랜스를 절대 사용하지 마세요.
절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



제품을 사용자 눈높이 이상의 위치에 설치하지 마세요.
너무 높이 설치하여 내부 음식물을 볼 수 없으면, 사용 중에 화상 또는 다른 피해를 입을 수 있습니다.

전원 관련



전원 플러그가 파손되었거나 헐거운 콘센트인 경우에 사용하지 마시고, 서비스 센터로 연락하세요.
감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



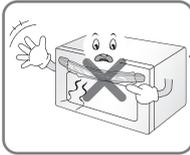
장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼세요.
감전, 누전 및 발화의 원인이 됩니다.



전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.
감전, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 주의

사용할 때



손잡이 보호용 비닐을 제거후
사용해주세요.
오븐 동작시 녹을 수 있습니다.



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



요리 중 또는 요리 종료
직후에는 본체가 뜨거우므로
접촉하지 마세요.
특히 어린이가 사용하거나
유아의 손이 닿는 곳에서
사용하지 마세요.



플라스틱 또는 종이 용기 내에
넣은 식품을 가열할 때, 발화의
가능성이 있으므로 자주 확인
하세요.
화재의 원인이 됩니다.



조리 후 문을 연 상태에서 문
위에 음식물 또는 무거운 물건을
올려 놓지 마세요.
뜨거운 음식물에 화상을 입을
수 있습니다.



제품 내/외부 청소 할 때
주의하세요.
상해의 위험이 있으며, 안쪽면의
코팅이 벗겨질 수 있습니다.



음료수를 전자레인지로 가열할
때는 주의해서 용기를 다루어
주세요.
갑자기 끓어 넘쳐 화상의 위험이
있습니다.



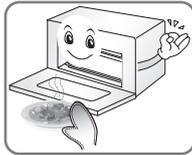
제품 위에 무거운 물건을 놓거나
레이스를 씌우지 마세요.
물건이 떨어져 다칠 수 있으며,
제품 과열로 고장의 원인이
됩니다.



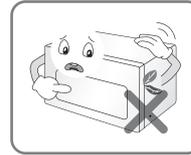
제품 사용 시 다이얼을 누르지
마세요.
다이얼은 누르는 기능이 없어,
심하게 누르면 고장의 원인이
될 수 있습니다.



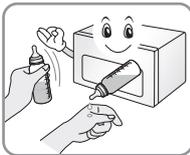
사용 중에 이상한 소리, 냄새 또는
연기가 나면 즉시 전원플러그를
빼고 문을 닫아 둔 상태로
서비스센터로 연락하세요.
제품 손상, 감전, 화재의
우려가 있습니다.



조리가 끝나자마자 음식물이나
부속품을 잡지 마세요.
• 화상을 입을 수 있으므로
조리용 장갑을 사용하세요.
(특히, 어린이는 어른의
보호하에 사용하도록 하세요.)
• “법랑접시” 또는 “구이전용 팬”
을 끼집어 낼 때는 용기
중앙부를 잡고 끼집어 내세요.



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.



데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.
• 특히 데우기 한 음식나 음식을 어린이에게 줄 때는
뜨겁지 않도록 주의해 주세요.
• 젓병이나 유아용 식품병을 데운 후에는 내용물을
젓거나 흔들어서 먹이거나, 충분히 식힌 후 먹이세요.

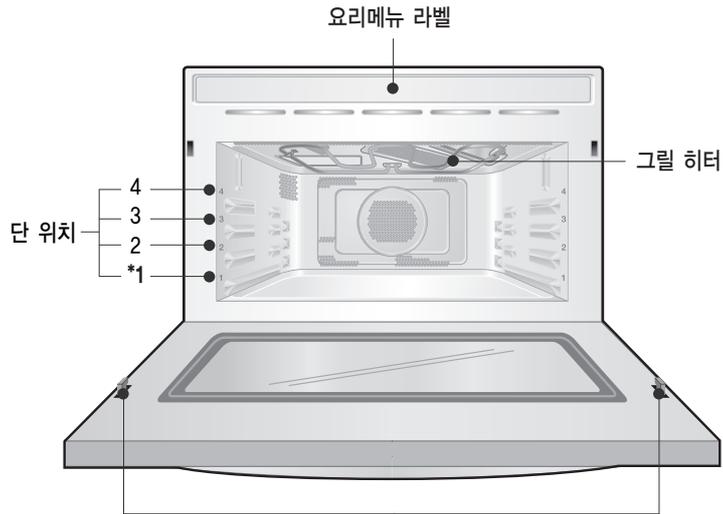


구이전용팬, 법랑접시는 충격에
주의하여 사용해 주세요.
코팅이 벗겨질 수 있습니다.

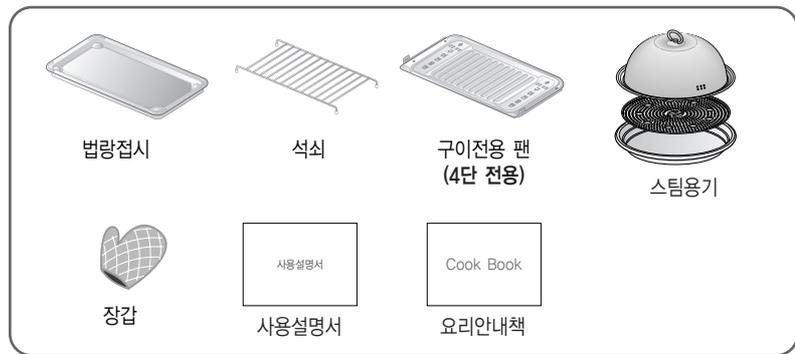


각 부분의 이름 및 기능 | 전면·내부

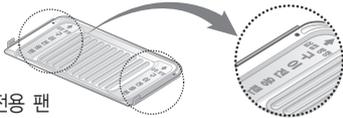
조작부
- 문과 일체형입니다.
손잡이
투시창



문잠금 안전장치

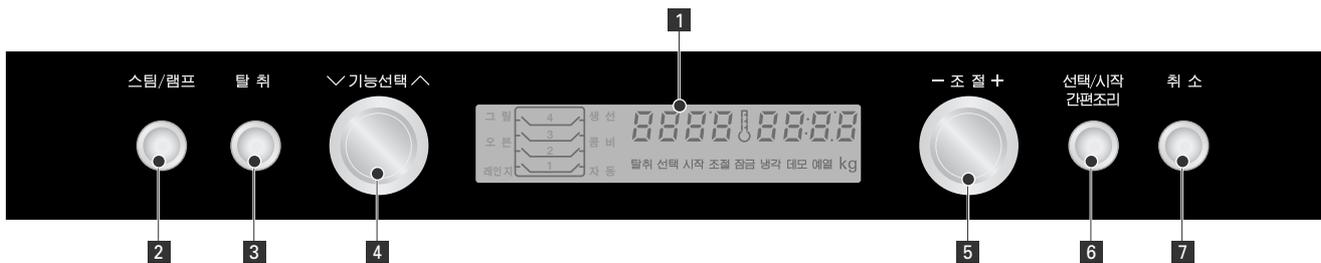


- 주의**
- * 레인지 기능으로 사용시에는 반드시 1단에서만 사용하세요.
 - * 구이전용 팬은 반드시 4단에서만 사용하여 주십시오. 다른 위치(1단, 2단, 3단)에 강제 삽입할 경우 구이전용 팬의 손잡이 부분이 파손될 수도 있습니다.
 - * 스팀용기는 반드시 바닥에 놓고 사용하여 주십시오.

	조리방식에 따라 설치			
	 법랑접시	 석쇠	 구이전용 팬	 스팀용기
레인지	○	○	×	×
그릴	○	○	△	×
오븐	○	△	△	×
생선자동	×	×	○	×
콤비자동	△	△	△	×
스팀자동	×	×	×	○
사용방법  • 단 위치에 잘 맞추어 넣으세요. • 법랑접시를 끼집어 낼 때는 용기 중앙부를 잡고 끼집어 내세요.	 • 항상 법랑접시와 같이 사용하세요.	 • 생선구이 및 일부 콤비메뉴 조리시 사용하세요. • 항상 4단에서 단독으로 사용하세요. • 구이전용팬을 끼집어 낼 때는 용기 중앙부를 잡고 끼집어 내세요.	 • 항상 바닥에 스팀용기를 놓고 사용하세요.	

- ⚠ 주의**
- 부속품 사용은 반드시 요리안내책을 확인하세요.
 - 부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리상태가 되지 않습니다.
 - 조리실과 법랑접시가 뜨거운 경우에는 만족스러운 조리결과를 얻을 수 없으므로 충분히 식힌 후 사용하세요. (특히 해동은 낮은 온도로 동작하므로 법랑접시를 충분히 식힌 후 석쇠와 함께 사용하세요.)
 - 구이전용 팬을 사용할 경우, 레인지 기능을 사용하시게 되면 요리상태 저하, 부속품 변형 등이 발생할 수 있으니, 사용하지 않습니다.

- : 사용가능
- △ : 필요에 따라 사용가능
- ×



1 표시부

조리시간, 분량 등이 표시됩니다.

2 「스팀/랩프」 버튼

스팀 자동조리를 설정할 때나 조리중 요리상태를 확인하고 싶을 때 사용하세요.

3 「탈취」 버튼

요리 후 조리실 내의 음식냄새를 없애고자 할 때 사용하세요.

4 「기능 선택」 다이얼

조리기능을 할 때 사용하세요.

5 「조절」 다이얼

메뉴를 선택하거나, 조리온도를 설정할 때 사용하세요.
현재시간을 맞춰주거나, 조리의 분량을 조절할 때 사용하세요.

6 「시작/선택/간편조리」 버튼

원하는 기능을 선택할 때 사용하세요.
조리시작 및 간편조리시 사용하세요.

7 「취소」 버튼

동작중인 기능을 일시정지 또는 취소할 때 사용하세요.
동작중에 1회 누르면 일시정지, 2회 누르면 취소됩니다.

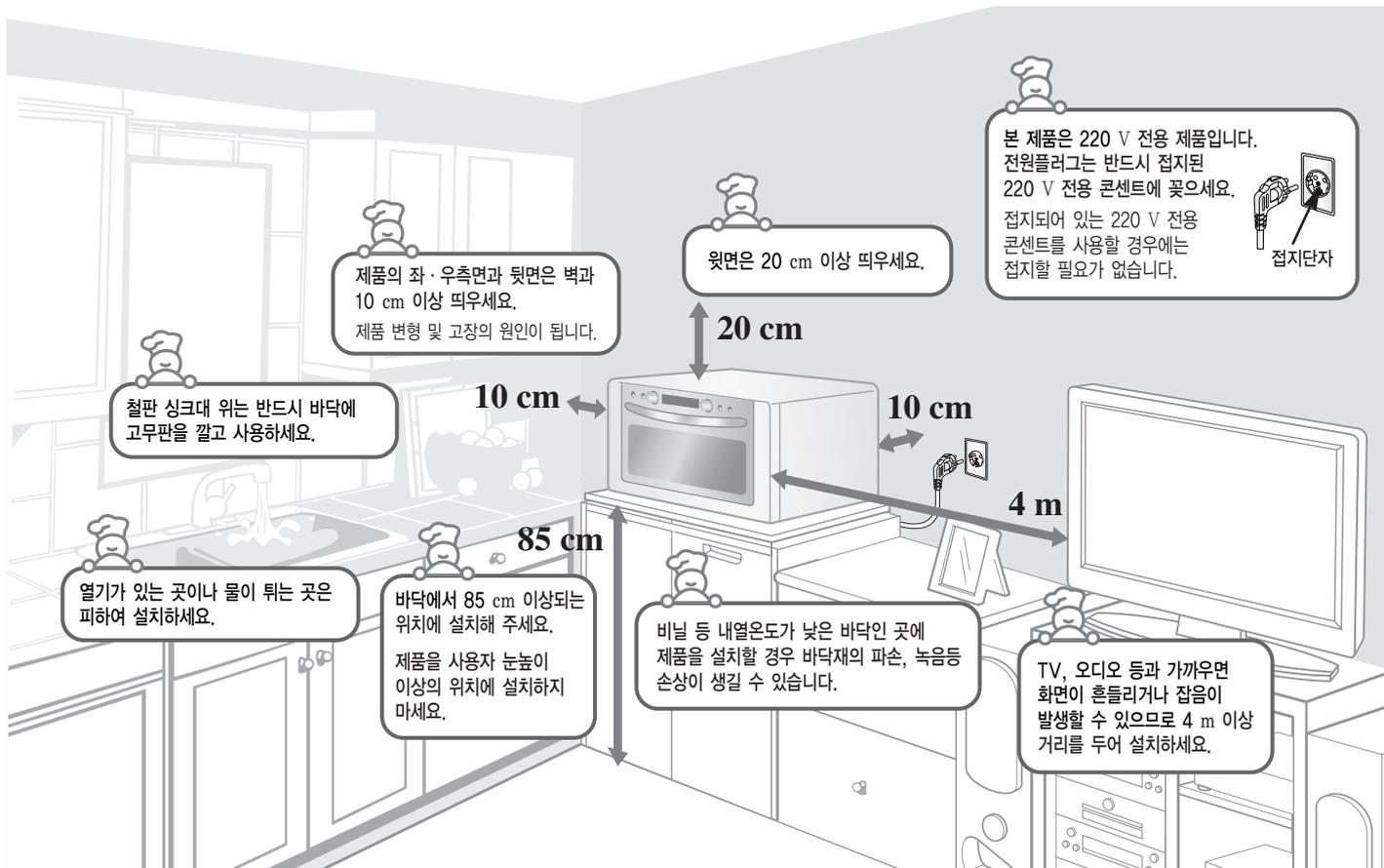
알아두기

- 아래 경우에 해당될 경우, 절전모드로 전환되어 표시부에 아무런 표시도 나타나지 않게 됩니다. 이때 조작부의 조작 버튼부를 누르시게 되면 절전모드가 해제되고 정상 동작하게 됩니다.
 - 최초 전원인가 후 또는 절전기능 해제 후 15초 동안 조작부에 입력이 없는 경우
 - 요리중에 도어를 열었다가 닫은 상태에서 상태에서 5분 동안 조작부에 입력이 없는 경우
 - 설정중인 기능을 완료하지 않은 상태에서 5분 동안 추가 입력을 하지 않을 경우



설치는 이렇게 하세요

• 전기용량이 큰 전기밥솥, 건조기능이 있는 세탁기, 식기세척기 등과 동시에 사용하는 사용하지 말아 주십시오.
전기용량이 부족하여 차단기가 동작할 수도 있습니다.



편리한 기능

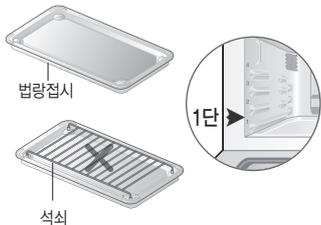
젓병 소독

- 젓병은 소독전 깨끗이 씻고 반드시 물 50 ml 를 담아 소독하세요. 꼭지부는 물 90 ml 정도를 담은 내열용기에 넣으세요. (1 ~ 4개)
- 레인지에서 2 ~ 4분 동안 작동하여 물이 끓기 시작하면 1분 후 「취소」 버튼을 눌러 종료하세요.



주의

- 젓병 소독이 끝난 후 바로 문을 열면 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 문을 열어주세요.
- 젓병 소독은 법랑접시만을 사용하여 1단에서 사용하세요. (석쇠를 사용하시면 젓병이 녹을수도 있습니다.)



간편조리 기능/요리시간 증가, 감소 기능

- 「선택/시작/간편조리」 버튼을 누름과 동시에 조리가 시작되며 한번 누를 때마다 30초씩 연장됩니다. (최대 10분까지)
- 조리중에는 「조절」 다이얼을 돌려 조리 시간을 증가 또는 감소할 수 있어 편리합니다.



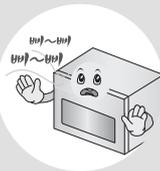
잠금 기능(안전장치)

- 어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 고장등을 방지할 수 있도록 기능을 정지시키는 안전장치입니다.
- **설정방법:** 「취소」 버튼을 약 4초간 누르면 부저음과 함께 표시부에 「L」 표시와 「잠금」 표시가 동시에 나옵니다.
- **해제방법:** 「취소」 버튼을 약 4초간 누르면 표시부에 「L」이 사라지며 조리가능 상태가 됩니다.



잊음방지 기능

- 조리가 끝난 뒤 음식을 꺼내도록 알려 주는 기능입니다.
- 조리가 끝난 뒤 문을 열지 않으면 1분마다 부저음이 울러 음식을 꺼내도록 알려줍니다.



램프 기능

- 조리중 「스팀/램프」 버튼을 누르면 약 5초간 조리실이 환하게 밝아져서 조리상태를 쉽게 확인할 수 있습니다.



자동 냉각

- 냉각 팬이 동작 중일 경우, 제품 냉각을 위하여 전원을 끌 수 없습니다. 조리 종료 후 5분 경과 시점 자동으로 절전기능으로 전환되며 절전기능은 아래 설명부분 참조하시기 바랍니다.



절전 기능

- 요리중이 아닌 경우는 5분이 지나면 실내등과 조작부 전원이 자동으로 꺼지는 기능으로 전기료를 절약할 수 있습니다.



알아두기

- 특정한 조리중에는 최적의 요리를 실현하기 위하여 자동으로 할로겐 히터가 켜짐, 꺼짐을 반복하면서 조리실 내부가 밝아졌다 어두워졌다 를 반복합니다. 고장이나 이상 현상이 아니므로 안심하고 사용하십시오.



사용 가능한 그릇인지 확인하세요

사용하기 전에 | Life's Good

○ : 사용가능 △ : 주의해서 사용(간단히 데울 때) ✕ : 사용불가

	보통 사용하는 도자기류	내열 유리그릇	120 °C 까지 견디는 플라스틱 그릇	일반 플라스틱 그릇	일반 유리그릇
레인지	○	○	○	△	△
오븐	○	○	✕	✕	✕
그릴	○	✕	✕	✕	✕

	나무, 종이 그릇	금선/은선 무늬 그릇	랩	비닐팩	금속 호일
레인지	△	✕	○	○	✕
오븐	✕	✕	✕	✕	○
그릴	✕	✕	✕	✕	○

- △ 주의**
- 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.

- 랩**
- 수분 손실을 막아주므로 두경 대신 사용할 수 있습니다.
 - 「전자레인지 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.



간편조리를 하려면

음식을 넣은 후 「선택/시작/간편조리」 버튼만 눌러도 자동으로 조리가 시작됩니다.



예를 들어, 1분 30초간 조리하려면...

1 1단에 음식을 넣고 문을 닫으세요.

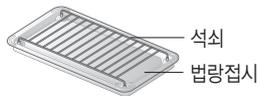
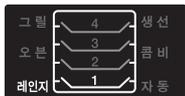
2 선택/시작
간편조리 버튼을 3회 누르세요.

- 버튼을 누를 때마다 30초씩 올라가며 최대 10분까지 올라갑니다.
- 조리중에도 시간을 연장할 수 있습니다.

3 자동으로 조리가 시작됩니다.

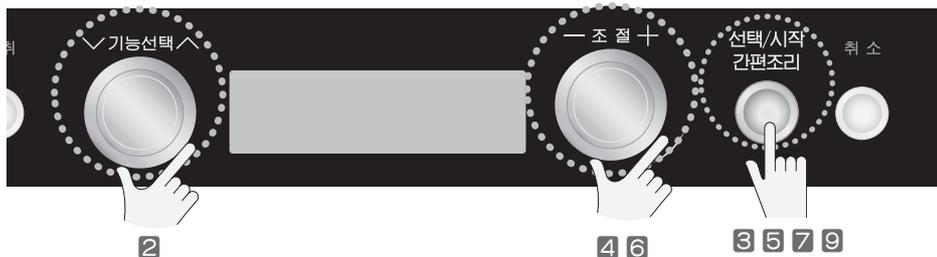
알아두기

• 간편 조리는 레인지 기능으로 동작하므로, 1단에서 조리하세요.
(*수동조리를 하려면- 레인지 기능*편을 참조하세요.)





육류, 닭류, 생선류 등 식품의 무게를 선택하여 녹일 수 있습니다.



⚠ 주의

- 법랑접시가 충분히 식은 후 석쇠를 놓고 1단 위치에서 해동하셔야 됩니다.
- 해동 중에 “삐-삐-삐-삐-삐” 하는 부저소리가 나면 문을 열고 냉동음식을 뒤집은 후 다시 문을 닫아 선택/시작/간편조리 버튼을 누르세요. (해동 상태가 더욱 좋아집니다.) 부저소리가 날 때 문을 열지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.
- 냉동음식의 해동 가능 분량은 0.2 kg ~ 1.2 kg 까지입니다.



● 예를 들어, 냉동된 쇠고기 0.6 kg 을 녹이려면...

1 1단에 고기를 넣고 문을 닫으세요.

2 다이얼을 돌려 “레인지 자동”을 선택하세요.

3 선택/시작 간편조리 버튼을 누르세요.

4 다이얼을 돌려 “R-1”을 선택하세요.



5 선택/시작 간편조리 버튼을 누르세요.

6 다이얼을 돌려 “0.6kg”을 선택하세요.

7 선택/시작 간편조리 버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.

8 동작중 부저음이 울리면 문을 열고 고기를 뒤집어주세요.

9 다시 문을 닫고 선택/시작 간편조리 버튼을 누르세요.

10 해동이 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 돼지 삼겹살과 저민 고기 해동시에는 고기가 익을 수도 있으므로 주의하세요.
- 해동이 약간 덜 되었을 경우 상온에서 약 5분간 방치되면 더욱 만족스러운 해동 결과를 얻을 수 있습니다.

- 반드시 정확한 무게를 맞추어야 만족한 조리 결과를 얻을 수 있습니다.
- 랩이나 비닐을 씌우고 해동하면 익는 부위가 생기는 수가 있으므로 되도록이면 랩이나 비닐을 벗기고 내열접시에 올린 후 해동하는 것이 좋습니다.



자동조리를 하려면 | 레인지 자동메뉴 (A-1 ~ 8) |

조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
레인지 자동메뉴는 예열이 필요 없습니다.



● 예를 들어, 우유 한 컵을 데우려면...

1 우유 한 컵을 넣고 문을 닫으세요.

2 다이얼을 돌려 "레인지 자동"을 선택하세요.

3 버튼을 누르세요.

4 다이얼을 돌려 "A-4"를 선택하세요.



5 버튼을 누르세요.

6 다이얼을 돌려 "1"을 선택하세요.

7 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

8 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 자동조리 도중 『조절』 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다. 단, 해동기능(A-1)은 가열시간을 조절할 수 없습니다.

조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
오븐 자동메뉴는 예열이 필요 없습니다.



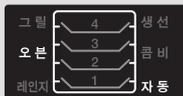
● 예를 들어, 스테이크 0.6 kg 을 조리하려면...

1 고기를 넣고 문을 닫으세요.

2 다이얼을 돌려 "오븐 자동"을 선택하세요.

3 버튼을 누르세요.

4 다이얼을 돌려 "5-5"를 선택하세요.



5 버튼을 누르세요.

6 다이얼을 돌려 "0.6kg"을 선택하세요.

7 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

8 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 자동조리 도중 「조정」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 기름기가 많은 요리를 한 후에는 조리실 내부를 청소해 주세요.
- 요리 종료 후 법랑접시, 석쇠, 구이전용 팬을 고집어 낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하시고, 상단의 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.



자동조리를 하려면 | 콤비 자동메뉴 (C-1 ~ 8) |

조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
콤비 자동메뉴는 예열이 필요 없습니다.



● 예를 들어, 냉동 군만두 0.4 kg 을 조리하려면...

1 냉동만두를 넣고 문을 닫으세요.

2 다이얼을 돌려 “콤비 자동”을 선택하세요.



3 버튼을 누르세요.



4 다이얼을 돌려 “C-8”을 선택하세요.

5 버튼을 누르세요.

6 다이얼을 돌려 “0.4kg”을 선택하세요.

7 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

8 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 껍질이 있는 통닭이나 고구마 등 을 조리 시에는 오랜 시간 가열하면 내부 압력이 증가하여 터질 수도 있으니 반드시 칼집을 내어서 사용하세요.
- 자동조리 도중 「조정」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 기름기가 많은 요리를 한 후에는 조리실 내부를 청소해 주세요.
- 조리 중 음식을 뒤집을 시 기름이 튀 수 있으니 화상에 주의 하세요.
- 요리 종료 후 범람접시, 석쇠, 구이전용 팬을 끄집어 낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하시고, 상단의 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.

조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
생선 자동메뉴는 예열이 필요 없습니다.

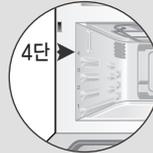


● 예를 들어, 조기 3마리를 조리하려면...

1 손질된 조기를 넣고 문을 닫으세요.

2 다이얼을 돌려 "생선 자동"을 선택하세요.

3 버튼을 누르세요.



4 다이얼을 돌려 "F-2"를 선택하세요.

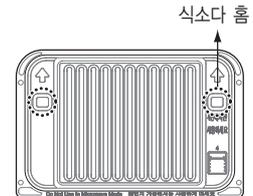
5 버튼을 누르세요. 분량 "3"이 선택됩니다.

6 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

7 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 기름기가 많은 생선(고등어, 꽂치 등)은 기름을 따로 바르지 않아도 됩니다.
- 기름기가 적은 담백한 생선(조기, 갈치, 삼치 등)은 구이전용 팬에 기름을 약간 바르고 생선 표면에도 기름을 고루 발라주세요.
- 요리 시간은 생선 크기나 신선도에 따라 달라질 수 있습니다.
- 생선을 구울 때 구이전용 팬에 표시된 식소다 홀 2군데에 식소다를 1작은술 놓아주시면 비린내를 줄일 수 있습니다.
- 생선을 굽고 난 후 오븐 내부를 잘 닦아주어야 다음 요리를 할 때 냄새나 연기가 나지 않습니다.
- 자동조리 도중 「조절」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 요리 종료 후 구이전용 팬을 고정해 널 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하고, 상단의 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.





자동조리를 하려면 | 스팀 자동메뉴 (St 1 ~ 10) |



예를 들어, 생선찜 2마리를 조리하려면...

1 스팀/램프 버튼을 누르세요.

2 다이얼을 돌려 "St 9"를 선택하세요.

3 선택/시작 간편조리 버튼을 누르세요. 분량 "2"이 선택됩니다.

4 선택/시작 간편조리 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

알아두기

- 스팀 기능으로 요리 할 때는 반드시 바닥에 스팀용기를 놓고 사용하세요.
- 가열팬에 물을 붓고 찜망 위에 겹치지 않게 음식물을 놓고 뚜껑을 덮어 가열하세요.



메뉴	분량	재료	부속품	요리방법
St 1	아채 데치기 200 g	시금치, 브로콜리, 미나리 등	 <p>상온의 물 1컵 (200 ml)을 사용하세요.</p> <p>(단, 백설기는 물 1½컵 (300 ml)을 사용하세요.)</p>	야채는 깨끗이 씻은 후 가열하세요. 브로콜리는 한입 크기로 잘라 준비하세요.
St 2	단호박찜 1개 (1.0 ~ 1.2 kg)	단호박		깨끗이 씻어 꼭지부분을 떼어내고 크기에 따라 8 ~ 12등분하여 씨를 파낸 후 가열하세요. 요리가 끝나면 꿀, 조청 등을 곁들여 내세요.
St 3	찜만두 20개	냉동만두		냉동만두는 겹치지 않게 놓아 주세요. 찜용 만두 사용을 권장합니다.
St 4	찜빵 500 g	찜빵		냉장 상태의 찜빵을 사용하세요.
St 5	찜케이크 1판	달걀 2개, 설탕 60 g, 박력분 120 g, 올리브유 1½큰술, 우유 90 ml, 건포도 적당량 베이킹 컵 (밀면 지름 5~6 cm, 높이 5 cm 정도) 4개, 올리브유 약간		<ol style="list-style-type: none"> 1. 달걀과 설탕을 함께 넣어 거품기로 충분히 거품을 냅니다. 2. 체친 밀가루를 넣고 밀가루가 보이지 않을 정도로 가볍게 저어 줍니다. 3. 올리브유와 우유를 넣고 살짝 섞어 줍니다. 4. 올리브유를 얇게 바른 베이킹 컵에 반죽을 8부 정도 나누어 넣고 건포도를 반죽 위에 적당량 올린 후 가열하세요.
St 6	백설기 1판	멥쌀가루 300 g, 소금 1½작은술, 설탕 40 g, 물 2큰술, 건포도 2큰술, 은박 도시락 1개, 베보자기 1개		<ol style="list-style-type: none"> 1. 2시간 정도 충분히 불린 쌀을 소금을 넣어서 방앗간에서 쌀이 준비합니다. 2. 은박 도시락 밀바닥에 젓가락을 이용하여 40개 정도 구멍을 내어 줍니다. 3. 멥쌀가루에 설탕을 넣어 버무린 후 물을 넣고 손바닥으로 비벼 섞어준 후 체에 내리고 건포도를 넣어 줍니다. 4. 물에 적신 베보자기를 가볍게 짰 후 구멍을 낸 도시락에 깔고 준비한 쌀가루를 넣고서 옆으로 늘어선 베보자기로 덮어 준 다음 가열하세요. (쌀가루를 담을 때는 눌러 담지 않도록 주의하세요) 5. 가열이 끝나면 뚜껑을 덮은 상태로 10분 정도 뜸을 들이세요.
St 7	삶은 달걀 9개	달걀		달걀을 찜망 위 움푹 파인 구멍에 올린 후 가열하세요.
St 8	삼겹살 수육 300 g	삼겹살 300 g, 양파 ½개, 마늘 2쪽, 소금, 후추, 대파 약간		삼겹살은 4 ~ 5 cm 길이로 자르고 링으로 자른 양파, 얇게 썬 마늘과 대파를 고기 사이사이에 넣고 2 ~ 3 시간 정도 채워 둡니다. 가열하기 전에 소금, 후추를 적당량 뿌려주세요.
St 9	생선찜 2마리 (300 ~ 400 g)	가자미 혹은 병어, 양념장: 간장 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 ½큰술, 다진 파 1큰술, 다진 양파 ½개, 깨소금 약간		손질된 생선은 칼집을 넣어준 후 가열하세요. 가열이 끝나면 준비된 양념장을 뿌려 내세요.
St 10	만능찜 1판	추천메뉴를 참조하세요.		

○ 만능찜

추천 메뉴

메뉴	분량	요리법
오징어 숙회	2마리(500 g)	내장을 제거하고 껍질을 벗겨 통째 가열하세요.
홍합찜	500 g	수염을 떼서 손질한 후 가열하세요.
새우찜	300 g	깨끗이 씻고 수염을 정리한 후 가열하세요.
코다리찜	2마리	코다리는 손질하여 적당한 크기로 잘라 양념장에 3 ~ 4시간 정도 재운 후 가열하세요.
바지락찜	500 g	해감 시간 후 가열하세요.
가지찜	4개(500 g)	꼭지 부분을 남기고 세로로 이등분하여 가열하세요.
얼갈이 배추 데치기	400 g	깨끗이 씻어 밑동을 제거한 후 가열하세요.

메뉴	분량	요리법
콩나물 데치기	300 g	씻은 후 가열하세요.
새송이버섯 데치기	350 g	먹기 좋은 크기로 썰어서 가열하세요.
팽이버섯 데치기	350 g	밑부분을 제거한 후 가열하세요.
찜 옥수수	4개(500 g)	껍질을 제거한 후 가열하세요.
냉동 송편 데우기	500 g	냉동 송편을 겹치지 않게 올립니다.
냉동 백설기 데우기	500 g	적당한 크기로 자른 상태가 더 잘 데워집니다.
두부 데우기	1모	1 cm 두께로 잘라서 가열하세요.
햄 데우기	400 g	1 cm 두께로 잘라서 가열하세요.

수동조리를 하려면 | 레인지 기능 |

조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



● 레인지 기능으로 5분 동작하려면...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 다이얼을 돌려 “레인지”를 선택하세요.

3 버튼을 누르세요.



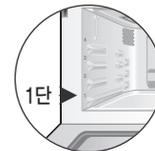
4 다이얼을 돌려 요리시간을 “5:00”에 맞추세요.

5 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

6 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 레인지 기능으로 요리할 때는 반드시 1단에서 법랑접시와 석쇠를 사용하여 요리하세요.
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.



조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



● 그릴 기능으로 10분 요리하고자 할 때...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 다이얼을 돌려 "그릴"을 선택하세요.

3 버튼을 누르세요.



4 다이얼을 돌려 요리시간을 "10:00"에 맞추세요.

5 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

6 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 그릴 기능으로 요리할 때는 주로 3단에서 범랑접시와 석쇠를 사용하여 요리하세요.
- 요리 종료 후 범랑접시, 석쇠, 구이전용 팬을 끄집어 낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하시고, 상단의 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.





오븐을 사용하려면 | 예열 후 요리할 경우 |

조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



● 오븐 기능으로 예열 후 200 °C 「20분」 요리하고자 할 때...

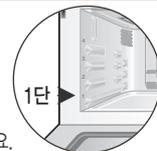
- 1 다이얼을 돌려 “오븐”을 선택하세요.
- 2 버튼을 누르세요
- 3 다이얼을 돌려 요리 온도를 “200°C”에 맞추세요.
- 4 버튼을 두 번 누르면 예열이 시작되며 예열이 끝나면 부저음이 울리고 표시창이 깜박입니다.



- 5 준비된 음식물을 넣으세요.
- 6 다이얼을 돌려 요리시간을 “20:00”에 맞추세요.
- 7 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 8 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 예열 후 음식을 넣어주세요.
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 오븐 요리는 요리별 부속품 사용조건이 상이하므로 꼭 요리 안내책을 참고하시기 바랍니다.
- 오븐 기능은 주로 1단에서 요리하세요.
- 예열 시간은 주변 온도, 전압 변동자에 의해 차이가 있으므로, 예상보다 오래 걸릴 경우도 있습니다.
- 요리 종료 후 법랑접시, 석쇠, 구이전용 팬을 끄집어 낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하시고, 상단의 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.



조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



● **오븐 기능으로 예열 없이 200℃ 「20분」 요리하고자 할 때...**

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 다이얼을 돌려 “오븐”을 선택하세요.



3 버튼을 누르세요

4 다이얼을 돌려 요리 온도를 “200℃”에 맞추세요.

5 버튼을 누르세요.

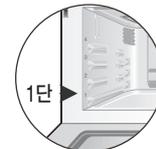
6 다이얼을 돌려 요리시간을 “20:00”에 맞추세요.

7 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

8 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 오븐 기능은 주로 1단에서 요리하세요.
- 요리 종료 후 법랑접시, 석식, 구이전용 팬을 끄집어 낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하시고, 상단의 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.





발효를 하려면

빵 반죽 발효나, 요구르트, 식혜를 만들 때 필요한 기능입니다.



발효를 40분간 하고자 할 때...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 다이얼을 돌려 "온"을 선택하세요.



3 버튼을 누르세요.

4 다이얼을 돌려 온도를 "40°C"로 설정하세요.

5 버튼을 누르세요.

6 다이얼을 돌려 요리시간을 "40:00"에 맞추세요.

7 버튼을 누르면 발효가 시작됩니다.

8 발효가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

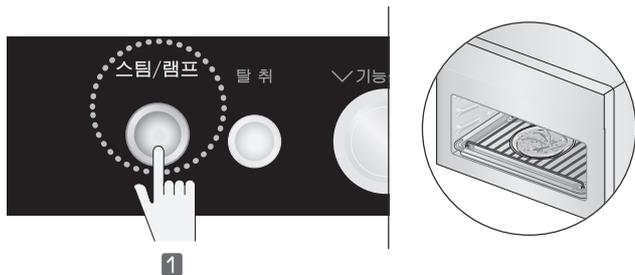
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 요리 종료 후 법랑접시, 석쇠, 구이전용 팬을 고집어 낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하시고, 상단의 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.

⚠ 주의 • 발효시 고내 온도가 높으면 발효가 잘 되지 않으므로 반드시 제품이 충분히 냉각된 상태에서 사용하세요.

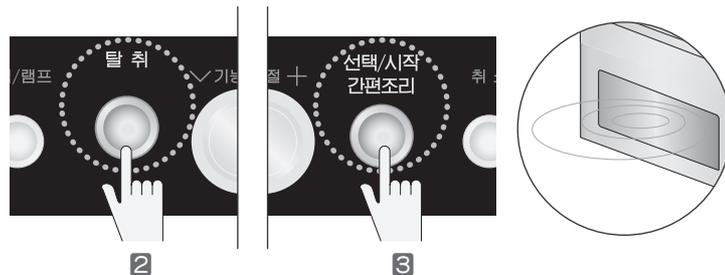




▶ **램프 기능** - 조리 상태를 확인할 수 있습니다.



▶ **탈취 기능** - 조리후 음식 냄새를 감소시키는데 사용합니다.



● 조리중 조리실 상태를 밝게하고자 할 때...

- 1  버튼을 누르세요.
- 2 조리실이 환하게 밝아져서 조리 상태를 확인하기 좋습니다.
- 3 약 5초간 램프가 밝게 동작한 후 꺼집니다.

알아두기

- 요리시 불빛이 켜졌다가 꺼졌다가 하는 것은 조리실의 온도제어를 위해 히터(heater)가 자동으로 켜짐/꺼짐을 반복하는 것이므로 제품 불량이 아닙니다.

● 조리후 음식냄새를 없애고자 할 때...

- 1 조리실 내부에 아무것도 넣지 마세요.
- 2  버튼을 누르세요.
- 3  버튼을 누르세요.
- 4 내부팬과 히터가 동작하면서 11분 동안 자동으로 탈취가 됩니다.
- 5 탈취가 종료되면 부저음이 울리며 탈취를 종료합니다.

알아두기

- 초기 사용시 히터 등 내부 부품이 가열되면서 냄새가 발생할 시 5 ~ 10분 동작하면 냄새가 없어집니다.



광파오븐 응용 조리

메뉴	분량	부속품	단	요리방법	요리힌트
토스트	2장	구이전용팬 	4	재료 : 식빵 2장 1. 구이전용 팬에 겹치지 않게 올린다. 2. 구이 기능으로 7분 30초 ~ 8분 30초 정도 구워준다. 3. 3 ~ 4분 정도 남기고 한 번 뒤집어 준다.	식빵은 종류와 보관상태에 따라 구워진 정도의 차이가 발생할 수 있습니다
김구이	4장			재료 : 김 4장, 참기름, 소금 약간 1. 참기름을 바르고 소금을 뿌려 차곡차곡 포개어 구이전용 팬에 올린다. 2. 구이 기능으로 3분 ~ 3분 30초 정도 구워준다. 3. 30초 정도 남기고 한 번 뒤집어 준다.	김 구이 요리 시 김이 쉽게 탈 수 있으므로 주의가 필요합니다.
깨볶기	100g			재료 : 마른 깨 100g 1. 깨는 깨끗한 물에 씻어 물기를 완전히 빼준다. 2. 구이전용 팬에 올린다. 3. 구이 기능으로 10 ~ 11분 정도 가열한다. 4. 가열시간의 1/2 정도 남기고 음식물을 휘저어 준 후 계속 가열한다.	깨는 물기를 완전히 제거해 주셔야 고소하고 바삭바삭하게 볶아집니다.
마늘빵	한판분량			재료 : 바게트 한 판 분량, 다진 마늘 1큰술, 다진 파슬리 1큰술, 설탕 1작은술, 녹인 버터 2큰술 1. 바게트는 2cm 두께로 여섯하게 썰어 준비한다. 2. 녹인 버터와 다진 마늘, 다진 파슬리, 설탕을 섞어 바게트의 한면에 바른다. 3. 구이전용 팬에 겹치지 않도록 올린 후 구이 기능으로 5 ~ 7분 정도 구워준다.	-
쥐포구이	2장			재료 : 쥐포 2마리 1. 구이전용 팬에 겹치지 않도록 올린 후 구이 기능으로 4 ~ 5분 정도 구워준다. 2. 1분 정도 남기고 한 번 뒤집어 준다.	쥐포의 두께와 종류에 따라 구워진 정도의 차이가 발생할 수 있습니다.
햄구이	200g			재료 : 햄(스팸) 200g (1캔) 1. 햄을 0.5 ~ 0.8cm 두께로 자른다. 2. 구이전용 팬에 겹치지 않도록 올린 후 구이 기능으로 11 ~ 12분 정도 구워준다. 3. 가열시간의 1/2 경과 지점에서 한 번 뒤집어 준다.	햄의 두께와 종류에 따라 구워진 정도의 차이가 발생할 수 있습니다.
시판 오븐용 믹스	1개	법랑접시 	1	재료 : 시판 오븐용 믹스 (쿠키, 머핀, 스펀지 케이크, 깨찰빵 등) 포장에 설명된 조리방법을 참고하여 준비한 후 법랑접시에 올린다. 오븐 기능으로 포장에 제시된 온도보다도 10℃ 정도 낮추어 구워준다.	오븐용 믹스가 아닐 경우 요리 결과에 차이가 발생할 수 있습니다.

알아두기

• 요리 종료 후 법랑접시, 석쇠, 구이전용 팬을 끄집어 낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하고, 상단의 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.



표고버섯 불리기

- 1 표고버섯을 미지근한 물에 잠길 정도로 담으세요.
- 2 표고버섯 3장당 레인지에서 1분 30초 ~ 2분 30초 동안 가열하세요.



콩 불리기

• 4인분의 경우 콩 반컵 정도가 적당합니다.

- 1 콩이 잠길 정도의 물을 부으세요.
- 2 레인지에서 4분 ~ 7분 동안 가열하세요.



미역 예쁜색 내기

- 1 불린 미역 100 g 에 물 2컵을 부으세요.
- 2 레인지에서 2분 ~ 3분 동안 가열하세요.



음식냄새 제거하기

- 1 물 반컵과 레몬 2 ~ 3조각을 그릇에 담으세요.
- 2 부속품을 제거 한 후 그릇을 조리실 바닥 중앙에 놓으세요.
- 3 레인지에서 1분 ~ 2분 동안 가열하세요.



젖은 소금, 고춧가루를 뽕송뽕송하게

- 1 젖은 소금이나 고춧가루를 그릇에 펼쳐 담으세요.
- 2 젖은 소금은 레인지에서 30초 ~ 1분 가열한 후 뒤섞어 놓으면 건조해집니다. 고춧가루는 그릇에 펼쳐 담고 레인지에서 30초 ~ 1분 30초 동안 가열하세요.
 - 가열한 후 보관하면 잡균의 번식도 막고 습기도 제거되어 장시간 매운 고춧가루 향이 그대로 보존됩니다.

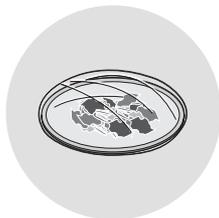


건포도를 부드럽게

- 1 건포도를 물이나 포도주를 뿌려 랩 또는 뚜껑을 씌우세요.
- 2 레인지에서 30초 ~ 1분 동안 가열하세요.

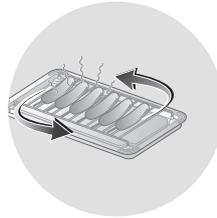
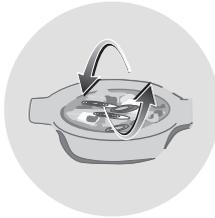
삶는 조리(수동조리)

- 식품의 수분이 증발되지 않도록 랍이나 뚜껑을 씌워서 조리하는 것이 기본입니다. 랍을 너무 팽팽하게 싸면 조리시 부풀어 오르면서 터지는 수가 있습니다. 랍을 약간 느슨하게 싸주거나 구멍을 내 주세요.
- 콩과 같이 마른 식품은 물이 담긴 그릇에 물에 잠길 정도로 담아서 가열해 주세요.



레인지 조리

- 분량이 많을 경우에는 식품을 조리 도중 아래 위를 잘 섞어 주거나 180도 돌려 좌우를 바꾼 다음 조리하면 더 골고루 잘 익힐 수 있습니다.



연속 조리

- 음식을 연속하여 조리하는 경우에는 조리실에 남아 있는 열 때문에 조리가 잘 되지 않을 수 있습니다. 충분히 식힌 후 조리하면 좋습니다.



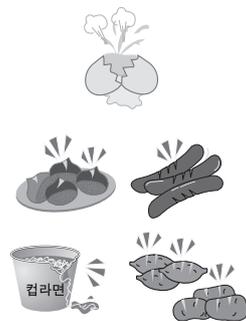
⚠ 주의

◆ 달걀 조리시 주의

- 후라이 또는 삶기를 할 경우 파열의 우려가 있으므로 삼가해 주세요.

◆ 그외

- 껍질이 단단한 열매(밤, 은행)는 파열될 수 있습니다. 열매에 칼자국을 깊이 내어 주세요.
- 생선이나 소시지 등은 껍질이 터지는 경우가 있으므로 칼집을 여러군데 내서 가열하여야 합니다.
- 컵라면은 제품에서 조리하지 마십시오. 플라스틱 용기가 녹을 수 있습니다.
- 고구마 혹은 감자를 요리 시에는 오랜 시간 가열하면 요리 중 터질 수도 있으니 반드시 씻어서 물기를 닦은 후 칼집을 내어서 사용하세요.





이렇게 청소하세요

몸체 외부



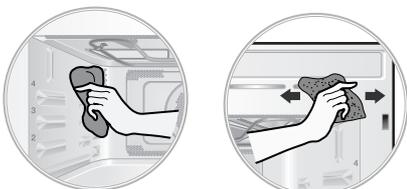
- 청소시 벤젠이나 신나 등을 사용하지 마세요.
- 전면 유리청소는 반드시 유리전용 세정제를 사용하세요

투시창



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

조리실 내부 및 전면



- 행주나 스폰지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 말끔히 마무리 하세요.
- 통닭구이 등 기름기가 많은 메뉴를 조리하신 후에는 조리실 전면을 부드러운 수세미에 중성세제를 묻혀 곁에 따라 좌우로 닦은 후 마른행주로 말끔히 마무리 하세요. (문의 내측은 스펀지로 행주로 기름기를 제거해 주세요)
- 장기간 조리실 내부 청소를 하지 않을 경우 기름때 등이 눌러붙어 쉽게 떨어지지 않고, 찌든때 등에 의해 냄새가 발생하게 됩니다.

조리 용기



- 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 없애주세요.
- 법랑 전시는 물에 30분 정도 불린 후 행주, 스폰지, 수세미를 사용하여 닦아주세요. (단, 철 수세미는 사용하지 마세요.)
- 구이전용 팬은 스폰지를 사용하여 닦아주세요. 특수코팅이 벗겨질 수 있으므로, 수세미는 절대 사용하지 마세요.

구이전용 팬 사용시 주의사항

1. 조리시



쇠주걱

2. 청소시



수세미



스펀지



나무주걱

⚠ 주의

- 용기의 표면은 청소하기 쉬운 특수 코팅이 되어 있습니다. 조리시 쇠주걱을 사용하거나, 청소시 수세미를 사용하면 특수 코팅이 벗겨질 수 있으므로 조리시에는 나무주걱, 청소시에는 스펀지를 사용해 주세요.
- 용기를 사용할 때는 본 설명서를 제거한 후 사용해 주세요.

※ 구이전용 팬은 사용 조건, 사용 기간에 따라 소모되는 소모품입니다.
구입은 LG전자 서비스센터 (Tel.1544/1588-7777)를 이용해 주세요.

⚠ 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.
- 다용도 세정제로 전면 유리 청소시 오작동의 원인이 될 수 있습니다.
- 표면이 거친 수세미, 철 수세미를 사용할 경우 제품손상이 발생할합니다.
- 제품설치 바닥면이 흰색계통인 경우 통닭구이 등 기름때가 많은 요리를 할 경우에는 바닥면이 다소 변색될수 있으므로 청소하여 주시기 바랍니다.

Q 고장신고 전에 확인하세요

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

이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
Q 진행표시부에 불이 들어오지 않아요.	A 220 V 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하세요.
Q 조리실 실내등이 꺼져요.	A 절전 기능이 설정되어 있습니다. 제품 문을 열거나 「취소」 버튼을 누른 후 사용하세요.
Q 버튼을 눌러도 작동되지 않아요.	A 제품 문에 덮개 등 이물질이 끼어 있는지 확인한 후 제품 문을 잘 닫고 「선택/시작/간편조리」 버튼을 눌러 보세요. 혹시 잠금장치 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. 「취소」 버튼을 약 4초간 누르면 잠금장치 기능이 해제됩니다. (12쪽 참조)
Q 내부에서 연기나 악취가 나요.	A 음식찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있을 수 있습니다. 항상 깨끗이 청소해 주세요. A 「탈취」 기능을 사용하세요. (27쪽 참조)
Q 제품 작동시 앞으로 바람이 나와요.	A 냉각팬이 작동되어 바람의 일부가 내부 전기부품을 식혀주기 위해 앞으로 나올 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
Q 처음 사용할 때 냄새가 납니다.	A 제품을 처음 사용시(특히 히터가열시) 히터 등 내부부품이 가열되면서 타는 냄새가 나거나 소리가 날 수 있습니다. 사용상 문제가 없으니 안심하고 사용하십시오. A 탈취기능을 5 ~ 10분 사용하면 초기 냄새가 빨리 없어집니다.
Q 조리 후 문이나 진행 표시부에 습기가 생겨요.	A 조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찰 수 있으므로 문을 열어 두세요.

작
동
이
상



	이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
작 동	Q 조리 종료 후 냉각팬이 회전하는 소음이 납니다.	A 요리 종료 후 내부를 식혀 주기 위해 냉각 팬이 일정시간동안 (최대 4분) 자동회전하는 경우가 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
	Q 달걀찜 조리시 음식이 튀어요.	A 소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 저어 주세요. A 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 조리 중에 불꽃이 일어나요.	A 조리실 내부에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았는지 확인하세요. A 금선이나 은선이 있는 그릇은 사용 하지 마세요. (13쪽 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.
	Q 요리상태가 좋지않습니다.	A 뒤집기가 있는 조리의 경우를 제외하고는, 조리가 완료된 후에만 문을 열어주세요. 알맞은 용기와 부속품을 올바르게 사용해 주세요. (9, 13쪽 참조) 요리시간 증감기능을 이용하여 최적 요리 시간을 선택하실 수 있습니다. (12쪽 참조)
	Q 해동(녹임)시 고기가 덜 해동 되거나, 익는 부분이 있습니다.	A 랩 또는 뚜껑을 벗기고 해동하세요 해동은 법랑접시 위에 석쇠를 올려놓고 1단 위치에서 사용하세요.

제품보증서

제품명 : 전기오븐(전자레인지, 전기그릴 겸용) 모델명 :
 구입일 : 년 월 일
 고객성명 : 전화 : 주소 :
 대리점 상호 : 전화 : 주소 :

보증기간
1년



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 통관일로 부터 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) 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

■ 주요부품 보증기간

- TV, 냉장고 8년
- 전축, 전자레인지, 에어컨, 진공청소기, 가습기, 제습기, 냉온풍기, 정수기 등 7년
- 세탁기, VTR, DVD플레이어, 전기(가스)오븐, 가스레인지, 전화기, 흡수여터, 비디오파카메라, 안마의자, 전기압력밥솥 등 6년
- 네비게이션, 팬·로터리더, 온풍기, 공기청정기, 선풍기 등 5년
- 핸드폰, PC 및 주변기기, 노트북, MP3, 카세트, CD플레이어 등 4년
- ※ 상기 이외의 제품은 유사 제품의 기준에 한합니다.

■ 핵심부품 보증기간

- 에어컨의 콤프레서 4년
- 냉장고의 콤프레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT, 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VTR의 헤드드럼, 팬히터/로터리더의 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			
	하자 발생 시	무상수리		
	동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)	제품교환 또는 구입가 환급		정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)			
	수리 불가는 시			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 부실한 경우 또는 1개월 경과 미인도 시			
	부품 보유기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환		감가상각 금액에 구입가 5%를 가산하여 환급
제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해				
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		
■ 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, 구입일로 부터 1년 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다.

단, 고객과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상 기간내라도 유상 처리를 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 수리기술사가 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

제품 규격

모델명 : MP927NJC / MP927NKC / MP928NRC / MP929NRC / MP929NVC / MP920NWC / MP920NVC

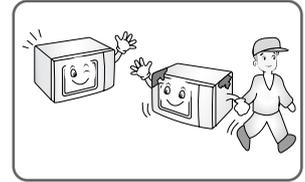
정격전압	220 V~ 60 Hz	정격 소비전력	max. 2700 W, 레인지 1300 W, 그릴 1900 W, 오븐 2200 W
정격 고주파 출력	700 W	발진 주파수	2450 MHz
조리실 치수(mm) (폭×높이×깊이)	440 × 235 × 310	외형치수(mm) (폭×높이×깊이)	527 × 366 × 472

※ 이 기기는 가정용(B급) 전자파적합기로서 주로 가정에서 사용하는 것을 목적으로 하며, 모든 지역에서 사용할 수 있습니다.

폐 가전제품 처리절차

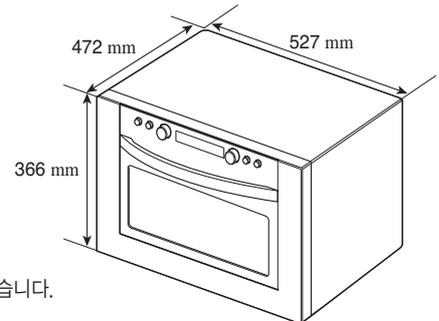
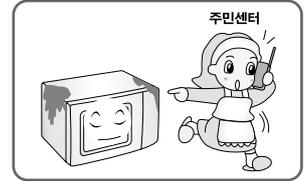
신규 제품 구입시

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.





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.