



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.

MZ948CBD

MZ948CBDP



MFL30378942

www.lge.co.kr

꽁파 오븐의 7가지 특징



최대 3배속 조리

메가히터시스템을 적용하여 음식물의 속까지 골고루 익게하는 오븐(열풍식) 조리, 복사에너지를 음식물로 집중시킬 수 있는 원형 조리실, 히터의 에너지 순실을 최소화 하면서 음식물을 가열하도록 되어 있는 고효율 반사판을 채용하여 전기오븐레인지 대비 조리속도가 **최대 3배까지 빨라졌습니다.** 또한 빠른 조리속도는 음식물이 가지고 있는 본래의 맛을 유지시켜 한층 맛있는 식사를 할 수 있게 함과 동시에, 인체에 유익한 영양분인 탄수화물, 단백질 등을 높게, 인체에 유해한 지방, 콜레스테롤 등을 상대적으로 낮게 하여 건강한 식생활을 가능하게 합니다.



최대 50 % 에너지 절약

효율적인 가열방식 및 시스템을 채용하고 있어 전기오븐레인지 대비 50 % 까지 절약이 가능하여 사용에 있어 경제적 부담이 적습니다.



발열팬 (소모품)

자체 가열이 되는 발열팬 사용으로 구이시 뒤집을 필요가 없어 편리하고 시간도 절약되며, 음식물의 밑면을 먹기 좋게 바삭바삭하게하여 맛도 좋게 합니다.



사이언트 회전 조리 접시

국내에서 가장 큰 405 mm 크기의 회전접시를 채용하고 있어 한 가족이 동시에 피자 등의 큰 요리를 즐길 수 있습니다.



Speed 자동조리/오븐 자동메뉴

원하는 메뉴만 선택하면 자동으로 알아서 맛있게 조리를 해줍니다.



살균

살균기능을 이용하시면 주방에서 자주 쓰이는 도마/행주/칼 등을 살균시켜서 세균에 의한 오염을 막아 줍니다.



보온

음식물을 넣으시고 적절한 온도를 선택하시면 음식물의 온도를 일정하게 유지시켜서 식거나 농축해지는것을 방지할 수 있습니다.

조리기능

■ 레인지 강/약

고주파로 식품을 조리 하는 기능으로 항상 법랑접시와 낮은 석쇠를 놓고 사용하세요. 짧은 시간에 음식물을 내부까지 고루 익게 하여 편리하게 사용하실 수 있습니다. 레인지 강은 고출력으로 동작되어 짧은 시간에 끓이거나 데우기를 하는데 적합하고, 레인지 약은 낮은 출력으로 해동, 둘들이기, 죽 데우기 등을 하는데 적합합니다.

■ 오븐

전기히터에서 발생되는 대류열, 복사열을 이용하여 음식물의 표면을 노릇하게 하면서 내부까지 서서히 요리되게 하는 기능입니다. 법랑접시와 낮은 석쇠를 주로 사용하며 100 ~ 230 °C 로 조절 가능합니다.

■ 그릴

제품 위쪽에 부착된 히터를 이용하여 음식물의 표면을 노릇노릇하게 구워 주는 기능입니다. 법랑접시와 석쇠를 놓고, 그 위에 음식물을 놓고 요리하며, 생선구이, 토스트 등 두꺼가 얇은 요리에 적합합니다. 두께가 두꺼운 요리는 레인지 기능으로 내부까지 익힌 후 겉만 노릇하고 바삭하게 만들 때 사용하세요.

■ 발효

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

상세한 제빵 발효 방법은 요리책자를 참조하세요.

차 레

사용하기 전에

안전을 위한 주의사항	4-7
각 부분의 이름 및 기능	
* 전면 • 내부	8
* 부속품과 사용방법	9
* 조작부	10
설치는 이렇게 하세요	11-14
편리한 기능	
* 광파오븐	15
* 살균/보온	16
사용 가능한 그릇인지 확인하세요	17



사용하기

간편조리를 하려면	18
자동조리를 하려면	
* 콤비 자동메뉴	19
- 군고구마 • 군감자	20
* 레인지 자동메뉴	21
* 오븐 자동메뉴	22
- 영양밥	23
해동을 하려면	24
수동조리를 하려면	
* 레인지 강/약	25
* 그릴 기능	26
오븐을 사용하려면	
* 예열후 요리할 경우	27
* 예열없이 요리할 경우	28
발효를 하려면	29
시계 • 램프 기능	30
탈취 기능	31
워밍드로어 사용방법	32
알아두면 편리한 생활의 지혜	33

알아두기

조리의 기본	34
이렇게 청소하세요	35
고장신고 전에 확인하세요	
* 광파오븐	36-37
* 워밍드로어	38
제품보증서/소비자분쟁해결기준 안내	39
고객 서비스에 대하여/폐가전제품 처리절차	40
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.**



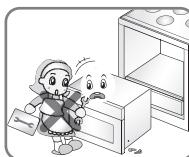
경고 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.



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

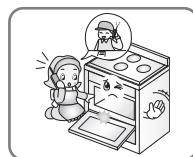
경고

설치할 때



제품 케이스를 서비스기사 외에 절대 분해하지 마세요.

케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 분해하지 마세요.



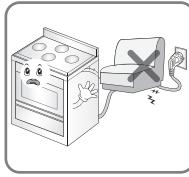
문 또는 문의 경첩이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마시고 반드시 서비스센터로 연락하세요.

전자파가 새어 나올 수 있습니다.

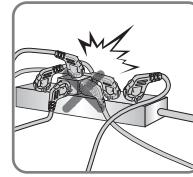


타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지마세요.

화재의 위험이 있습니다.

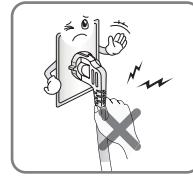


전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 파손되지 않도록 하세요.
화재 및 감전의 위험이 있습니다.



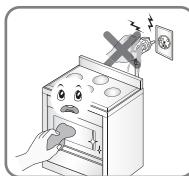
멀티콘센트 사용시 여러기기를 동시에 사용하지 마세요.

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



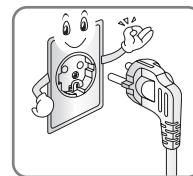
플러그를 빼 때는 플러그를 잡고 빼세요.

전선안의 선이 끊어지면 화재 및 감전의 위험이 있습니다.



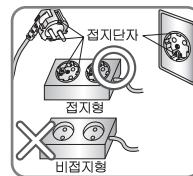
젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마시고, 제품 청소 순질시 전원플러그를 뽑아 주세요.

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.



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

비접지형 사용시 감전 및 상해의 원인이 됩니다.

전원관련

주의

⚠ 경고

사용할 때



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)



제품 내부에 물이 들어가지 않게 하세요.

화재 및 감전의 위험이 있습니다.



조리실이 비어있는 상태에서 동작하지 마세요.

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



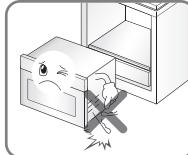
어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고, 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.



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

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



케이스 내부에 핀이나 철사 등의 금속물을 넣지 마세요.

감전의 위험이 있습니다.



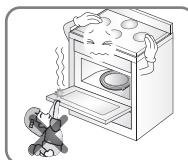
음식물을 사용 설명서에 명시된 시간 이상으로 가열하지 마세요.

화재의 위험이 있습니다.



사용 중 범랑접시가 화전하지 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.



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.



요리종료후 범랑접시, 석쇠, 발열팬을 끄집어 낼때는 반드시 조리용 장갑을 사용하시고, 범랑접시 아래의 히터에 정감이 닿지 않도록 주의하십시오.

화상이나, 화재의 원인이 됩니다.



오븐을 사용하지 않을 때 조리실 내부를 항상 비워두세요.

오조작에 의해 내부 기연성 물질이 발화될 수 있습니다.



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

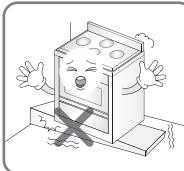
- 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
- 음행, 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.



안전을 위한 주의사항

주의

설치 할 때



불안전한 장소 및 진동이 심한 곳에는 설치하지 마세요.

떨어지거나 뒤집혀서 다칠 수 있습니다.



습기가 많거나 물이 튀는 곳에는 설치하지 마세요.

절연이 나빠져 누전의 원인이 됩니다.



통풍이 잘 되는 곳에 설치하여 주세요.

화재의 원인이 됩니다.



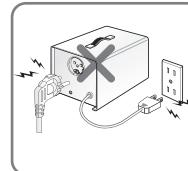
꽃병, 화분, 컵, 약품 등 액체용기 및 장식용품, 촛불 등을 옮겨 놓지 마세요.

화재, 감전 및 낙하로 인한 부상의 원인이 됩니다.



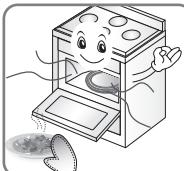
커튼 등으로 통풍구가 막히지 않도록 하고 인화성 물질은 가까이에 두지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



승압 트랜스를 절대 사용하지 마세요.

절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



요리 도중 혹은 요리 완료 후 문을 열 때 나오는 고온의 열기가 주변에 영향을 줄 수 있으므로 싱크대 및 설치장 등은 내열 온도가 90도 이상인 제품을 사용하세요.

싱크대 및 설치장이 변형될 우려가 있습니다.



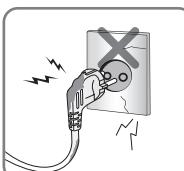
장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼세요.

감전, 누전 및 발화의 원인이 됩니다.



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

감전, 화재의 원인이 됩니다.



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

감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 주의

사용할 때



문이나 조리실 내부에 이물질이 나 음식물 찌꺼기가 낀 채로 사용하지 마시고 주기적으로 청소하세요.

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



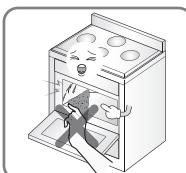
음료수를 전자레인지로 가열할 때는 주의해서 용기를 다루어 주세요.

갑자기 끓어 넘쳐 화상의 위험이 있습니다.



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

제품 손상, 감전, 화재의 우려가 있습니다.



제품 내/외부 청소 할 때 주의하세요.

상해의 위험이 있으며, 인쪽면의 코팅이 벗겨질 수 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 훔들어서 먹이거나, 충분히 식힌 후 먹이세요.



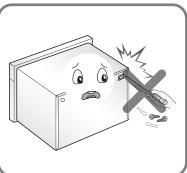
조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

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



요리중 또는 요리종료 직후에는 본체가 뜨거우므로 접촉하지 마세요.

특히 어린이가 사용하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.



광파오븐 소켓에 칼 또는 포크와 같은 금속성 물건을 절대로 삽입하지 마세요.

감전의 위험이 있으며 연결선의 연결에 지장을 줄 수 있습니다.



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

화재의 원인이 됩니다.



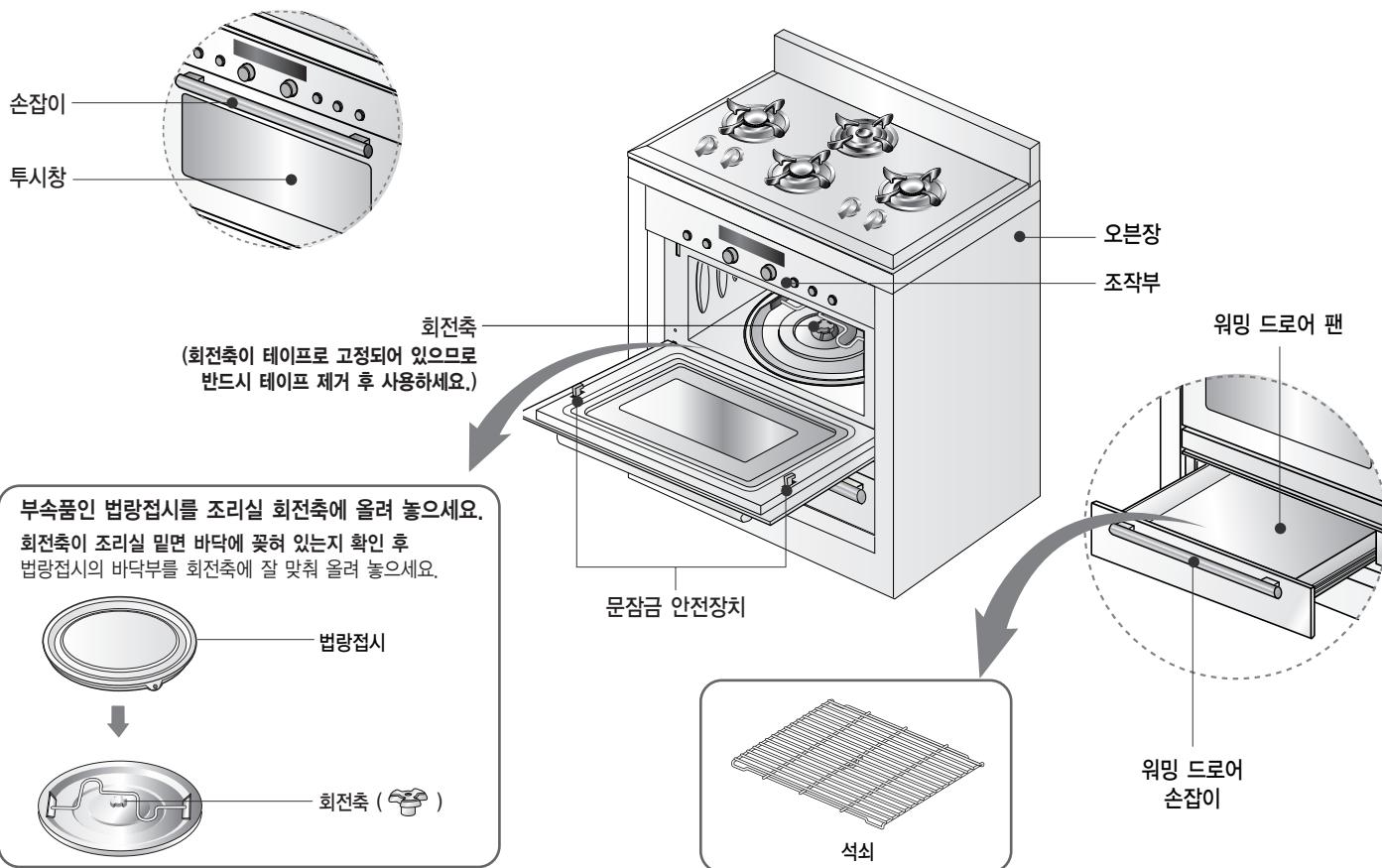
플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 발화의 가능성이 있으므로 자주 확인하세요.

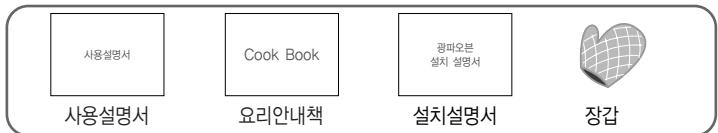
화재의 원인이 됩니다.



각 부분의 이름 및 기능

| 전면 • 내부 |





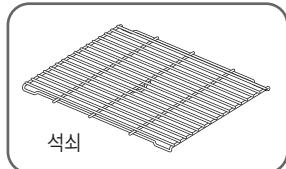
광파오븐

	반드시 설치	조리 방식에 따라 설치		
	법랑접시	낮은 석쇠	높은 석쇠	발열팬 (소모품)
레인지	○	○	✗	○
오븐	○	○	△	○
그릴	○	△	○	○
사용방법	<ul style="list-style-type: none"> 회전축에 잘 맞춰 법랑접시를 올려놓으세요. 	<ul style="list-style-type: none"> 레인지 기능에서는 항상 사용하세요. 오븐, 그릴 기능에서는 선택적으로 사용하세요. 	<ul style="list-style-type: none"> 오븐, 그릴 기능에서 선택적으로 사용하세요. 레인지 기능과 콤비 자동 메뉴에서는 높은 석쇠를 사용하지 마세요. 	<ul style="list-style-type: none"> 요리책자 설명을 참조하여 설명이 있을 때 사용하세요.

* 발열팬은 사용 조건, 사용 기간에 따라 소모되는 소모품입니다. 구입은 LG전자 서비스센터를 이용해 주세요.

워밍 드로어

살균/보온 사용시는 항상 사용해 주세요.



⚠ 주의 • 부속품 사용은 반드시 요리책자를 확인하세요.
 • 부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리상태가 되지 않습니다.
 • 조리실과 회전 법랑접시가 뜨거운 경우에는 만족스러운 조리결과를 얻을 수 없으므로 충분히 식힌 후 사용 하세요.
 (특히 해동은 낮은 온도로 동작하므로 회전 법랑접시를 충분히 식힌 후 낮은 석쇠와 함께 사용하세요.)

○ : 사용 가능

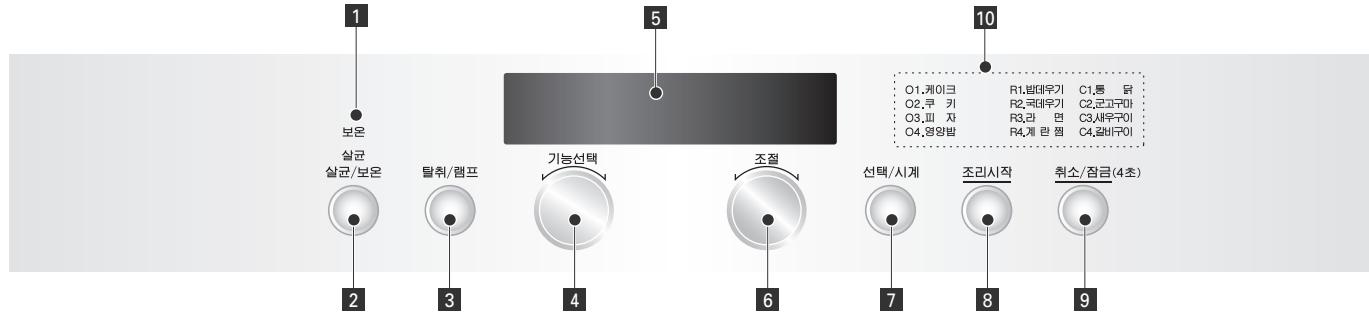
△ : 필요에 따라 사용 가능

✗ : 사용 불가



각 부분의 이름 및 기능

| 조작부 |



광파오븐

1 워밍드로어 표시부

워밍드로어의 살균/보온 기능의 동작을 표시합니다.

2 「살균/보온」 버튼

살균/보온 기능을 사용할 때 사용하세요.

3 「탈취/램프」 버튼

요리 후 조리실 내의 음식냄새를 없애고자 할때나 조리중 요리상태를 확인하고 싶을 때 사용하세요.

4 「기능선택」 다이얼

기능을 선택할 때 사용하세요.

5 「표시부」

기능 및 온도가 표시되며 지시사항을 알려줍니다.

6 「조절」 다이얼

조리시간, 요리의 분량(무게)을 조절할 때 사용하세요.

7 「선택/시계」 버튼

원하는 기능을 선택하거나 시간을 설정할 때 사용하세요.

8 「조리시작」 버튼

조리시작 및 간편조리시 사용하세요.

9 「취소/잠금(4초)」 버튼

현재 동작중인 기능을 취소할 때나 잠금기능 설정시 사용하세요.

10 「자동조리 메뉴

자동조리 메뉴를 표시 해줍니다.



설치는 이렇게 하세요

사용하기 전에 | Life's Good

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

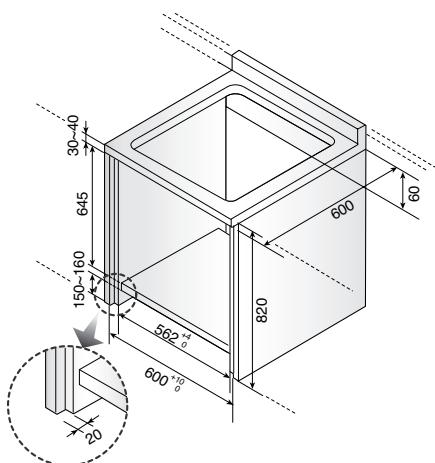


1 오븐장을 마련합니다. (그림 1-1, 1-2 참조)

싱크대 본체 뒷판은 상단부 강도 보강용 이외에는 제거하여 주십시오.
(그림 1-3 참조)

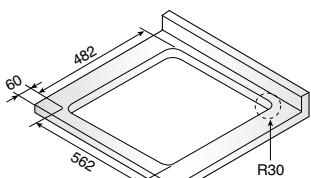
- 뒷판이 막혀 있으면 전원 코드를 연결할 수 없으며, 공기의 흐름을 막아 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 평평한 곳에 설치하십시오. (평평한 곳이 아니면 오븐이 기울어 집니다.)

〈오븐장 치수〉

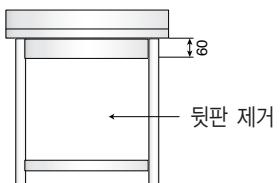


[그림 1-1]

〈싱크대 상판 구멍〉



[그림 1-2]

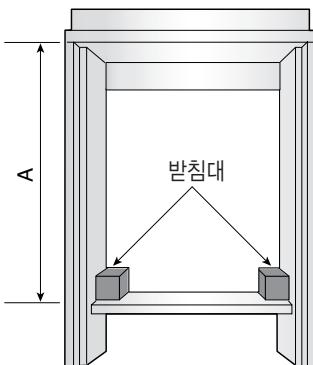


[그림 1-3]



2 오븐장 본체 바닥에 받침대를 땁니다. (그림 2 참조)

- 정상적인 동작을 위해서는 공기 흐름이 필요하므로 반드시 좌/우측 코너에 받침대를 설치해야 합니다.
(받침대 size: 가로: 70 mm, 높이: 48 mm, 길이 500 mm)
- A 치수: 645 mm 기준
- 제품 정착 후, 제품의 기울어짐을 방지하기 위하여 받침대 높이는 양쪽이 동일해야 합니다.

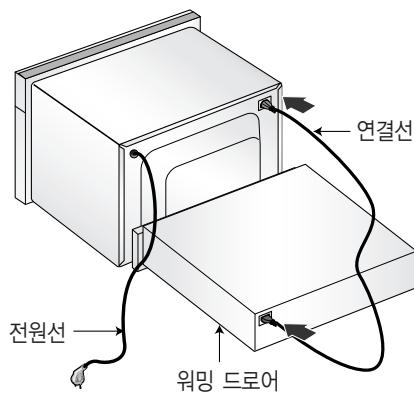


[그림 2]



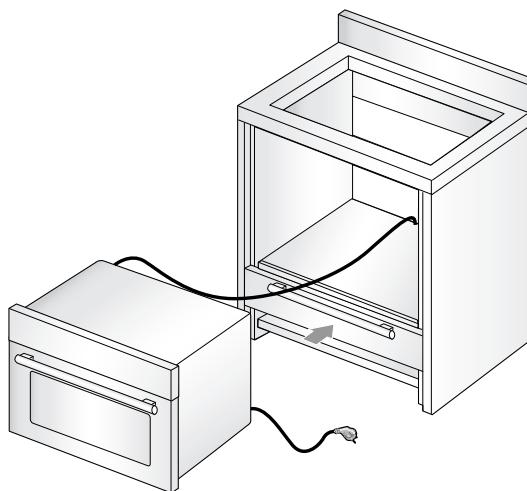
설치는 이렇게 하세요

3 광파오븐과 워밍드로어의 연결선을 연결합니다. (그림 3 참조)



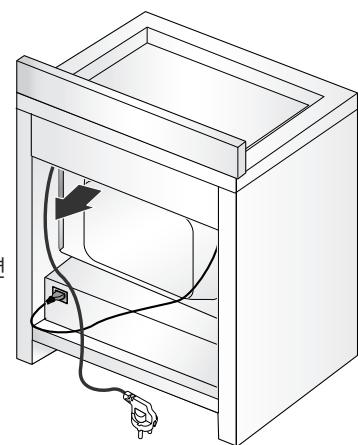
[그림 3]

4 워밍드로어를 먼저 장에 집어 넣습니다. (그림 4 참조)



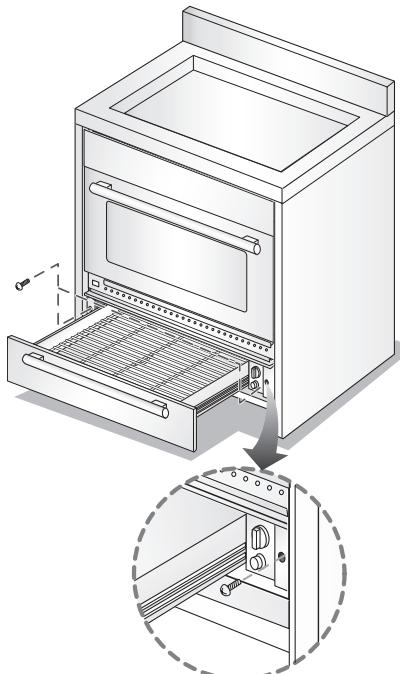
[그림 4]

5 광파오븐을 장에 밀어넣어 워밍드로어 위에 안착 시킵니다. 전원선은 오븐장의 뒤쪽으로 빼냅니다. (그림 5 참조)



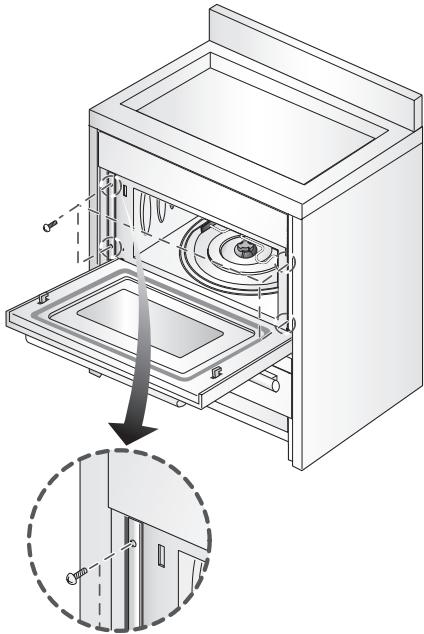
[그림 5]

6 워밍드로어의 문을 열고 좌우 구멍에 고정나사를 체결합니다. (좌우 각 1개소)
(그림 6 참조)



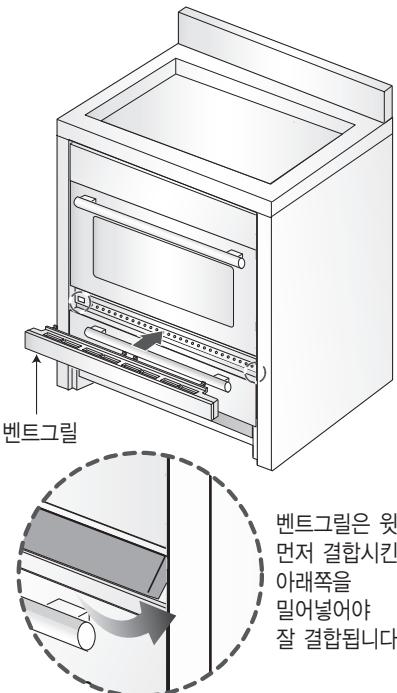
[그림 6]

7 광파오븐의 문을 열고 좌우 구멍에 나사를 체결합니다. (좌우 각 2개소)
(그림 7 참조)



[그림 7]

8 벤트 그릴을 부착합니다.
(그림 8 참조)



[그림 8]

벤트그릴은 윗쪽을 먼저 결합시킨 후,
아래쪽을
밀어넣어야
잘 결합됩니다.

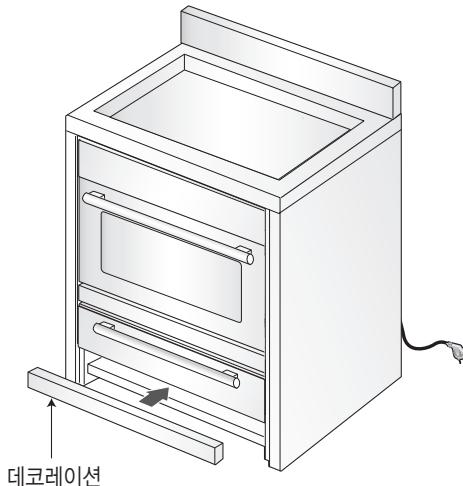


설치는 이렇게 하세요

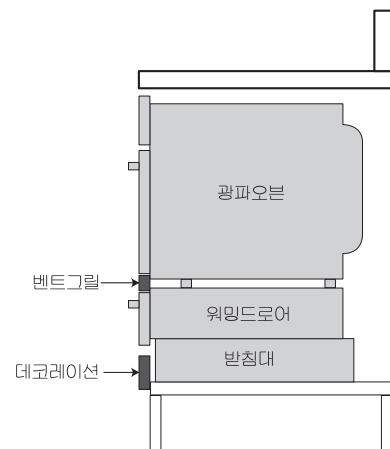
9

씽크대 하단 데코레이션을 부착합니다. (그림 9-1 참조)

- 데코레이션은 제품의 정상적인 동작을 위하여 공기의 흐름이 필요하므로 워밍드로어와의 사이 간격은 최소 10 mm 가 되도록 설치합니다. (그림 9-2 참조)



[그림 9-1]



* 설치 방법 및 치수는 설치 설명서를 참조하세요.

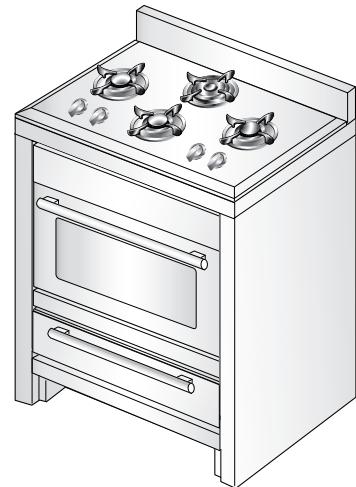
[그림 9-2]

10

쿡 탑(Cook Top)을 설치합니다. (그림 10 참조)

☞ 설치 가능한 쿡 탑(Cook Top) (LG 모델):

- TGR-B610S(4구 쿡 탑-스테인레스)
- TGR-B410S(3구 쿡 탑-스테인레스)
- TG-B730G(4구 쿡 탑 -글라스)



[그림 10]

⚠ 주의

- 광파오븐 + COOK TOP을 설치할 때 Gas Hose를 제품 사이에 넣지 마세요.
- 광파오븐과 COOK TOP 사이에 Gas Hose가 있을 때 COOK TOP 밑면 온도에 의해 Hose가 변형될 수 있으며 가스 유출의 원인이 될 수 있습니다.



편리한 기능

| 광파오븐 |

사용하기 전에

Life's Good

젖병 소독

- 젖병은 소독전 깨끗이 씻고 반드시 물 50 ml 를 담아 소독하세요. 꽂지부는 물 90 ml 정도를 담은 내열용기에 넣으세요. (1회당 1 ~ 4개)
- 레인지 강에서 2 ~ 4분동안 작동하여 물이 끓기 시작하면 1분 후 「취소/잠금(4초)」 버튼을 눌러 종료하세요.
- 젖병 소독이 끝난 후 바로 문을 열면 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 문을 열어주세요.



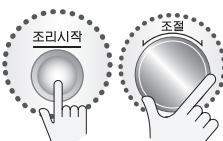
주의

- 젖병 소독이 끝난 후 바로 문을 열면 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 문을 열어주세요.
- 젖병 소독은 법랑접시만을 사용하세요.
(석쇠를 사용하시면 젖병이 녹을 수도 있습니다.)



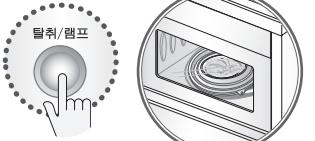
간편조리 기능/요리시간 증가, 감소 기능

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



램프 기능

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



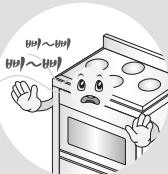
잠금 기능(안전장치)

- 어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 고장 등을 방지할 수 있도록 기능을 정지시키는 안전장치입니다.
- 설정방법:** 「취소/잠금(4초)」 버튼을 약 4초간 누르면 부저음과 함께 표시부에 “잠금” 표시가 나타납니다.
해제방법: 「취소/잠금(4초)」 버튼을 약 4초간 누르면 표시부에 “잠금” 표시가 사라지며 조리기능 상태가 됩니다.



잊음방지 기능

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



탈취 기능

- 「탈취/램프」 버튼을 누른 후 조리시작 버튼을 누르시면 10분동안 탈취를 시켜줍니다.



자동 냉각

- 조리 종료후 고내의 뜨거운 열기를 배출하기 위하여 1 ~ 3분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다.



절전 기능

- 문을 열어둔 채로 5분이 지나면 실내등이 자동으로 꺼지는 기능으로 전기료를 절약할 수 있습니다.



알아두기

- 특정한 조리중에는 최적의 요리를 실현하기 위하여 자동으로 할로겐 히터가 커짐, 끼짐을 반복하면서 조리실 내부가 밝아졌다 어두워졌다를 반복합니다. 고장이나 이상 현상이 아니므로 안심하고 사용하십시오.



음식물 보온

- 음식물의 온도를 일정하게 유지시켜 줍니다.
- 보온하는 음식의 분량은 2 ~ 4인분이 적당합니다.
- 보온할 때는 랩이나 뚜껑을 덮어 표면이 마르는 것을 막아 주세요.
(튀김이나 전 류 등을 바삭하게 하고자 할 때는 뚜껑을 사용하지 마세요.)
- 보온 후 용기가 뜨거울 수 있으니 주의하세요.



살균/보온 버튼을 두 번
눌러 보온을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다
살균과 보온, 꺼짐이
반복해서 선택됩니다.)

살균 기능

- 도마/칼/행주를 살균시켜 줍니다.
(플라스틱 도마는 녹을 수도 있으니 절대로
사용하지 마세요.)
- 세제로 먼저 씻은 후 살균해 주세요.
- 살균이 끝난 후에는 뜨거우니 주의하세요.



살균/보온 버튼을 한 번
눌러 살균을 선택합니다.

알아두기

- 항상 석쇠 위에 음식물이나 식기를 올려 놓고
사용하세요.
- 문을 닫으실 때는 천천히 끝까지 밀어서 닫아주세요.
- 살균과 보온은 2시간 동안 지속됩니다.





사용 가능한 그릇인지 확인하세요

사용하기 전에 | Life's Good

○ : 사용 가능

△ : 주의해서 사용(간단히 데울 때)

✗ : 사용 불가

보통 사용하는 도자기류	○	○	○	△	△
내열 유리그릇	○	○	×	×	×
120 °C 까지 견디는 플라스틱 그릇	○	×	×	×	×
일반 플라스틱 그릇	×	△	△	○	×
일반 유리그릇	○	○	×	×	○

나무, 종이 그릇	△	×	○	○	×
금선/은선 무늬 그릇	×	×	×	×	○
랩	×	○	○	×	○
비닐팩	○	○	○	○	○
호일	○	○	○	○	×

△ 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 두껍 대신 사용할 수 있습니다.
- 「전자레인지 사용 가능」 표시를 확인하세요.
- 사용 중 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 방지하기 위해 랩을 느슨하게 써우거나 구멍을 뚫으세요.

비닐팩

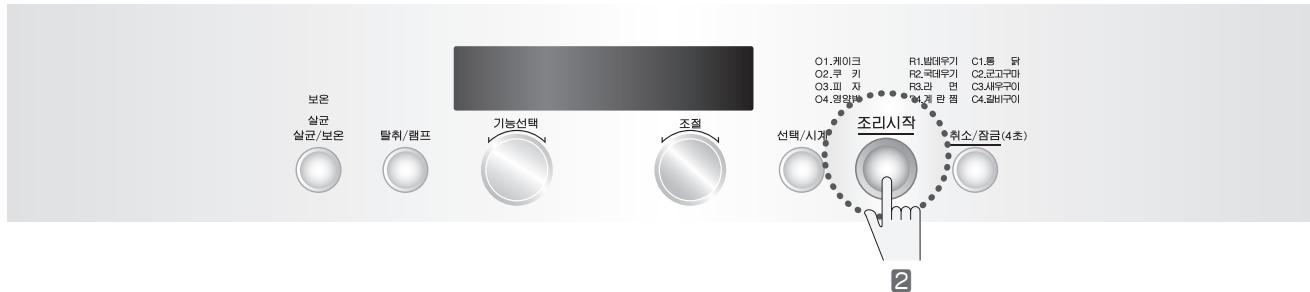
- 짧은 시간 데치기나 삶기에 사용하면 좋습니다.
- 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫으세요.



간편조리를 하려면



음식을 넣은 후 「조리시작」 버튼만 눌러도 자동으로 조리가 시작됩니다.



예를 들어, 1분 30초간 조리하려면

① 음식을 넣고 문을 닫으세요.

- ② **버튼을 3회 누르세요.**
- 버튼을 누를 때마다 30초씩 올라가며 최대 10분까지 올라갑니다.
 - 조리중에도 시간을 연장할 수 있습니다.

③ 자동으로 조리가 시작됩니다.

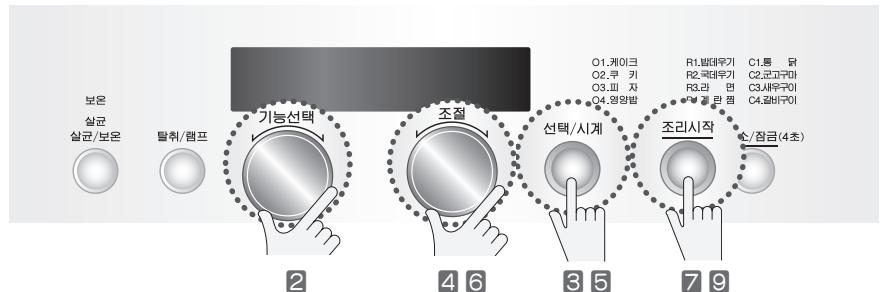


자동조리를 하려면 | 콤비 자동메뉴 |

사용하기

Life's Good

「기능선택」 다이얼을 돌려 메뉴를 선택할수 있습니다. (메뉴 옆에 해당 부속품이 표시됩니다.)



① 음식을 넣고 문을 닫으세요.

② 다이얼을 돌려 “콤비 자동메뉴”를 선택하세요.

③ 버튼을 누르세요.

④ 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

⑤ 버튼을 누르세요.

⑥ 다이얼을 돌려 무게를 선택하세요.

⑦ 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

⑧ 동작중 부저음이 울리면 음식을 뒤집어 주세요.

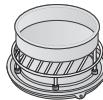
⑨ 다시 문을 닫고 버튼을 누르세요.

⑩ 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
- 껍질이 있는 통닭이나 고구마 등을 조리 시에는 오랜 시간 가열하면 내부 압력이 증가하여 터질 수도 있으니 반드시 칼집을 내어서 사용하세요.

메뉴	무게	부속품
C1 통닭	1.0 ~ 1.5 kg	법랑접시+ 낮은석쇠
C2 군고구마	0.3 ~ 0.7 kg	법랑접시+ 낮은석쇠+ 벌열팬
C3 새우구이	0.2 ~ 0.5 kg	법랑접시
C4 갈비구이	0.4 ~ 0.8 kg	



법랑접시+낮은석쇠+
발열팬



재료

- 고구마 (200 ~ 220 g) 0.3 ~ 0.7 kg
- 감자 (주먹만 한 것) 0.3 ~ 0.7 kg

만드는 법

군고구마

- 1 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아, 껍질을 포크로 몇차례 찔러 발열팬 위에 놓고 낮은 석쇠 위에 올려 예열된 오븐에서 구워 낸다.

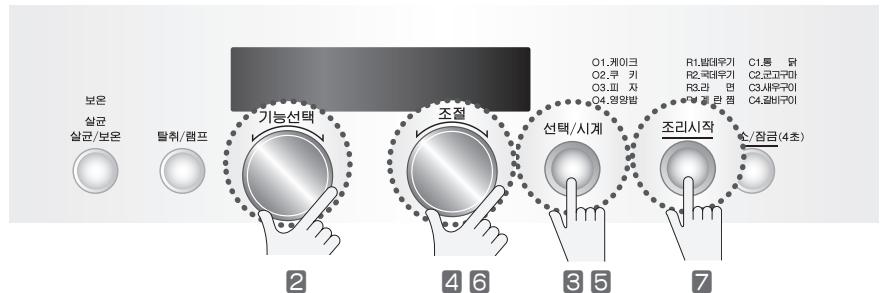
군감자

- 1 감자는 모양이 둥글고 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻어 발열팬 위에 놓고 낮은 석쇠위에 올려 예열된 오븐에서 구워 낸다.
- 2 윗부분에 열십시오 칼집을 내어 버터를 올려서 숟가락으로 섞어 가며 먹는다.

알
아
두
기

- 알루미늄 호일 등의 금속성 용기는 사용하지 마세요.
- 너무 작은 크기의 고구마나 감자를 오랜 시간 가열하면 요리 중 터질 수도 있으니 반드시 씻어서 껍질을 포크로 몇차례 찔러 가열하세요.

『기능선택』 다이얼을 돌려 메뉴를 선택할수 있습니다.



① 음식을 넣고 문을 닫으세요.

② 다이얼을 돌려 “레인지 자동메뉴”를 선택하세요.

③ 버튼을 누르세요.

④ 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

⑤ 버튼을 누르세요.

⑥ 다이얼을 돌려 분량을 선택하세요.

⑦ 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

⑧ 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

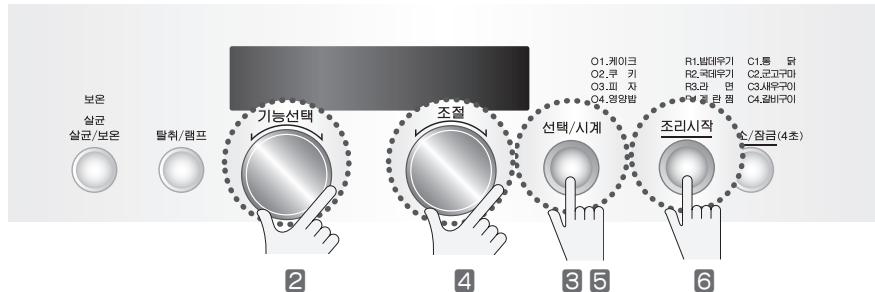
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

메뉴		분량	부속품
R1	밥 데우기	1, 2, 3인분	법랑접시+ 낮은석쇠
R2	국 데우기	1, 2, 3인분	
R3	라면	1	
R4	계란찜	1, 2, 3인분	



자동요리를 하려면 | 오븐 자동메뉴 |

「기능선택」 다이얼을 돌려 메뉴를 선택할수 있습니다.



① 음식을 넣고 문을 닫으세요.

② 다이얼을 돌려 “오븐 자동메뉴”를 선택하세요.

③ 버튼을 누르세요.

④ 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

⑤ 버튼을 누르세요.

⑥ 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

⑦ 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

메뉴	분량	부속품
O1 케이크	1	법랑접시+ 낮은석쇠+ 발열팬
O2 쿠키		법랑접시
O3 피자		법랑접시
O4 영양밥		법랑접시+ 낮은석쇠



법랑접시+낮은석쇠

재료

- | | |
|---------------|-------------------|
| • 맵쌀 1컵 | • 콩 4큰술 |
| • 찹쌀 1컵 | • 소금 1/2작은술 |
| • 밤 5개 | • 은행 6알 |
| • 대추 3개 | • 물 1½컵 |
| • 잣 1큰술 | |

만드는 법

- ❶ 맵쌀, 찹쌀은 씻어서 3시간 이상 불려 놓는다.
- ❷ 밤은 껌질을 벗겨 2등분하고, 잣은 꼬깔을 떼어 놓는다.
- ❸ 대추는 씨를 빼고 2등분하고, 콩은 6시간 이상 불려서 준비한다.
- ❹ 내열용기에 불린 쌀, 콩, 밤, 은행, 대추, 잣, 소금을 넣고 물을 붓는다.
- ❺ 뚜껑을 덮고 낮은 석쇠 위에 올려 예열된 오븐에서 가열한다.

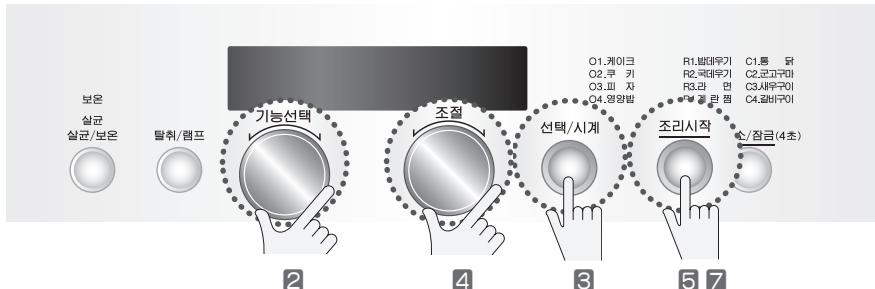
알아두기

- 오븐 내에 약 10분간 그대로 방치하면 뜸들인 효과를 주며 더욱 구수한 영양밥이 됩니다.



해동을 하려면

육류, 닭류, 생선류 등 식품의 무게를 선택하여 녹일 수 있습니다.
「기능선택」ダイ얼을 돌려 해동기능을 선택하여 사용합니다.



주의

- 법랑접시가 충분히 식은 후 낮은 석쇠를 놓고 해동하셔야 됩니다.
- 해동 중에 “삐-삐-삐-삐-삐” 하는 부저소리가 나면 문을 열고 냉동음식을 뒤집은 후 다시 문을 닫아 조리시작 버튼을 누르세요. (해동 상태가 더욱 좋아집니다.)
부저소리가 날 때 문을 열지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.
- 냉동음식의 해동 가능 분량은 0.1 kg ~ 1.2 kg (100 ~ 1200 g)까지입니다.



예를 들어, 냉동된 쇠고기 600 g 을 녹이려면

① 고기를 넣고 문을 닫으세요.

- ② ダイ얼을 돌려 “해동”을 선택하세요.
- ③ 버튼을 누르세요.

- ④ ダイ얼을 돌려 “0.6 kg”을 선택하세요.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다. 표시부에 “오븐 냉각 중입니다”라는 문구가 나타납니다.
- 돼지 삼겹살과 저민 고기 해동시에는 고기가 익을 수도 있으므로 주의하세요.

⑤ 버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.

⑥ 동작중 부저음이 울리면 문을 열고 고기를 뒤집어주세요.

⑦ 다시 문을 닫고 버튼을 누르세요.

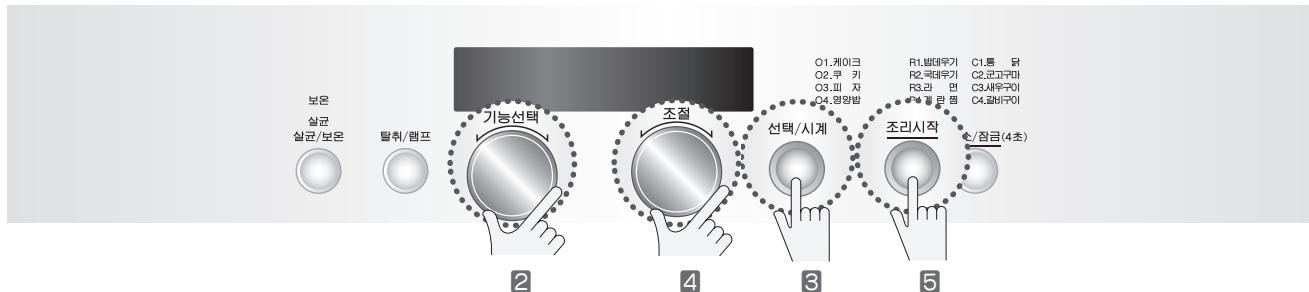
⑧ 해동이 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

- 해동이 약간 덜 되었을 경우 상온에서 약 5분간 방치되면 더욱 만족스러운 해동결과를 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 해동하는 것이 좋습니다.



「기능선택」 다이얼을 돌려 레인지 강/약을 선택합니다.

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



● 레인지 강으로 5분 동작하려면...

① 음식을 넣고 문을 닫으세요.

② 다이얼을 돌려 “레인지 강”을 선택하세요.

③ 버튼을 누르세요.

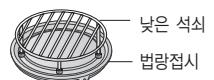
④ 조절 다이얼을 돌려 요리시간을 “5:00”에 맞추세요.

⑤ 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

⑥ 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 레인지 강은 고출력으로 동작되어 짧은 시간에 물이거나 데우기를 하는데 적합하고, 레인지 약은 낮은 출력으로 해동, 둘들이기, 즉 데우기 등을 하는데 적합합니다.
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

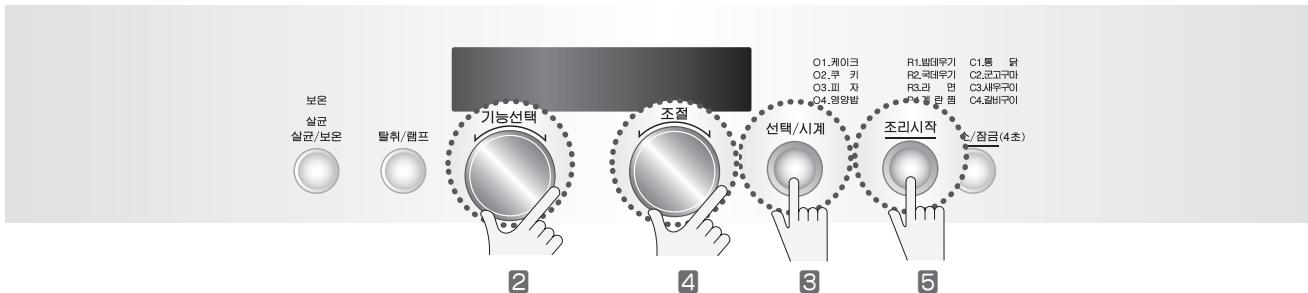




수동조리를 하려면 | 그릴기능 |

「기능선택」 다이얼을 돌려 그릴 기능을 선택할 수 있습니다.

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.

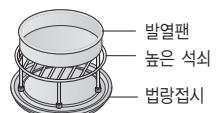
④ 다이얼을 돌려 요리시간을 “10:00”에 맞추세요.

⑤ 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

⑥ 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
- 그릴 기능으로 “누룽지”를 만들 수 있습니다. 식은 밥 200 g 을 발열팬에 얇게 전체로 펴서 높은 석쇠에 놓고 그릴 기능으로 13 ~ 16분 정도 가열하십시오. 뜨거운 밥을 사용하면 요리상태가 달라질 수 있으므로 가열시간을 조절 하십시오.





오븐을 사용하려면

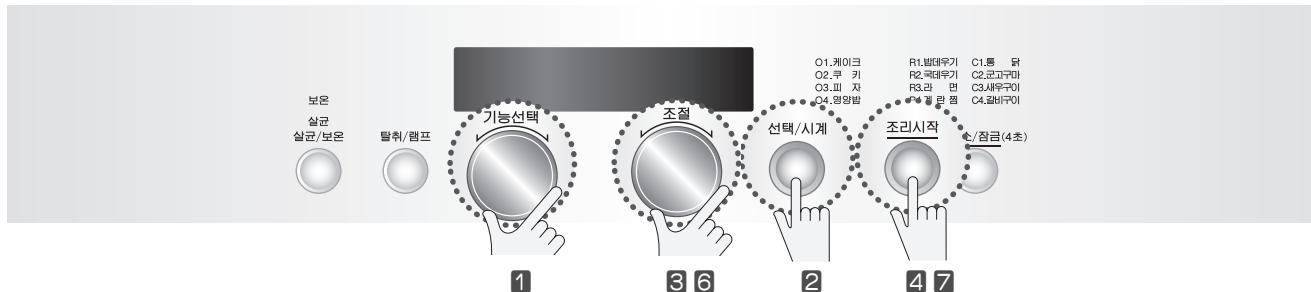
| 예열 후 요리할 경우 |

사용하기

Life's Good

「기능선택」 다이얼을 돌려 오븐 기능을 선택할 수 있습니다.

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 누르면 예열이 시작되며 예열이 끝나면 부저음이 울립니다.

● 준비된 음식물을 넣으세요.

5 다이얼을 돌려 요리시간을 “20:00”에 맞추세요.

6 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

7 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

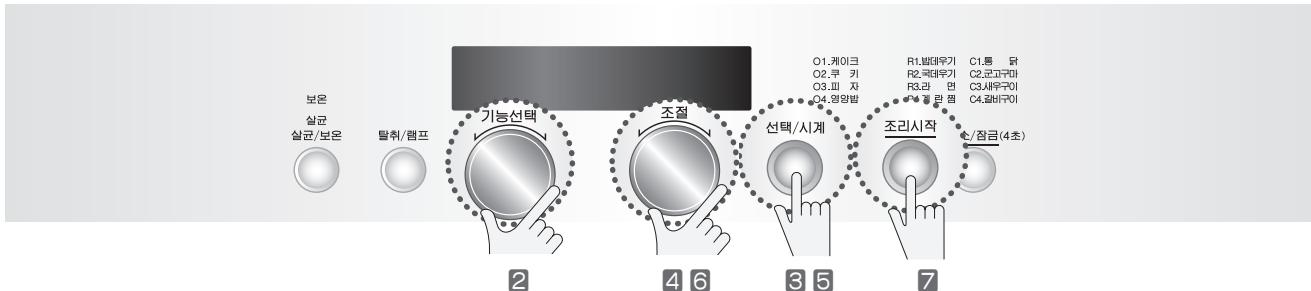
- 예열 후 음식을 넣어주세요.
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
- 오븐 요리는 요리별 부속품 사용조건이 상이하므로 꼭 요리 안내책을 참고하시기 바랍니다.
- 예열 시간은 주변 온도, 전압 변동차에 의해 차이가 있으므로, 예상보다 오래 걸릴 경우도 있습니다.



오븐을 사용하려면

| 예열 없이 요리할 경우 |

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



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

① 음식을 넣고 문을 닫으세요.

② 다이얼을 돌려 “오븐”을 선택하세요.

③ 선택/시계 버튼을 누르세요.

④ 조절 다이얼을 돌려 요리 온도를 “200 °C”에 맞추세요.

⑤ 선택/시계 버튼을 누르세요.

⑥ 조절 다이얼을 돌려 요리시간을 “20:00”에 맞추세요.

⑦ 조리시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

⑧ 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

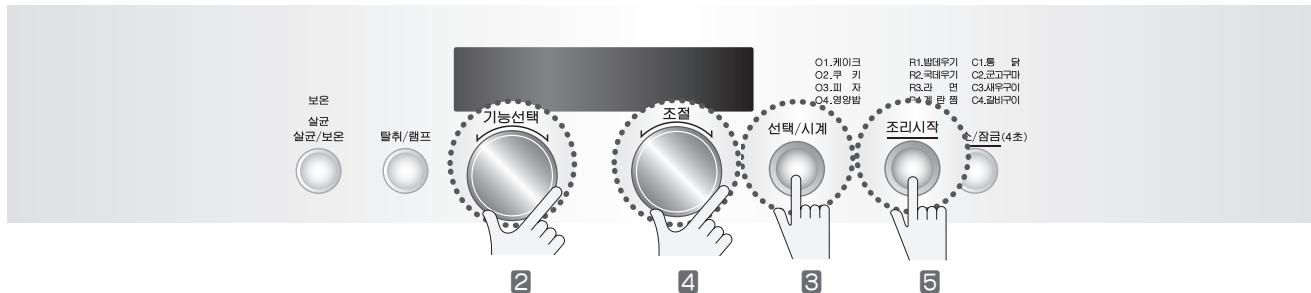
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.



발효를 하려면

사용하기 | Life's Good

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



① 발효를 40분간 하고자 할 때...

- ① 음식을 넣고 문을 닫으세요.

- ② 다이얼을 돌려 “발효”를 선택하세요.

- ③ 버튼을 누르세요.

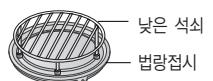
- ④ 다이얼을 돌려 요리시간을 “40:00”에 맞추세요.

- ⑤ 버튼을 누르면 발효가 시작됩니다.

- ⑥ 발효가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

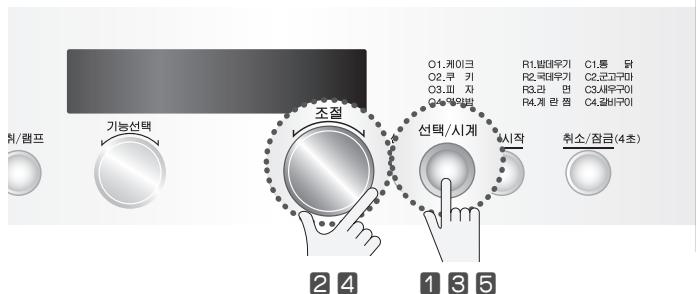
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.





시계 · 램프 기능

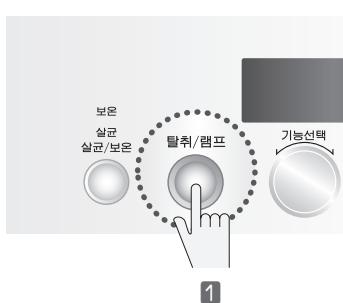
▶ 시계 기능



▶ 현재 시간 「10:30」을 입력하고자 할 때...

- 선택/시계 버튼을 누르세요.**
- 다이얼을 돌려 “10:00”을 선택하세요. (“시” 선택)**
- 선택/시계 버튼을 누르세요.**
- 다이얼을 돌려 “0:30”을 선택하세요. (“분” 선택)**
- 선택/시계 버튼을 누르면 시계 설정이 완료됩니다.**

▶ 램프 기능 - 조리 상태를 확인할 수 있습니다.



▶ 조리중 조리실 상태를 밝게하고자 할 때...

- 탈취/램프 버튼을 누르세요.**
- 조리실이 환하게 밝아져서 조리 상태를 확인하기 좋습니다.**
- 약 5초간 램프가 밝게 동작한 후 깨집니다.**

알아두기

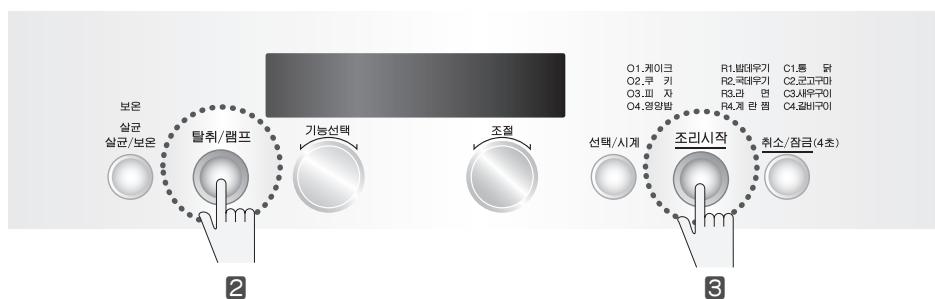
- 요리시 불빛이 켜졌다가 꺼졌다가는 것은 조리실의 온도제어를 위해 히터(heater)가 On/Off 하는 것이므로 제품 불량이 아닙니다.



탈취 기능

사용하기 | Life's Good

· 제품의 불쾌한 냄새를 제거하는 기능입니다.



① 조리실 내부에 아무것도 넣지 마세요.

② 버튼을 누르세요.

③ 버튼을 누르세요.

④ 내부팬과 히터가 동작하면서 10분동안 자동으로 탈취가 됩니다.

⑤ 탈취가 종료되면 부저음이 울리며 탈취를 종료합니다.



워밍 드로어 사용방법

- 살균/보온 버튼을 한 번 누르면 살균이, 두 번 누르면 보온이 선택됩니다.
- 살균/보온 기능은 광파온은 동작중 동시 사용이 가능합니다.
- 살균/보온 기능을 설정하면 2시간동안 지속됩니다.

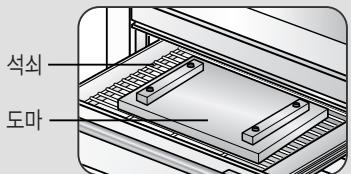
▶ 살균기능 (도마/칼/행주를 살균할 때 사용하세요)



1 버튼을 한 번 누르세요.

⚠ 주의

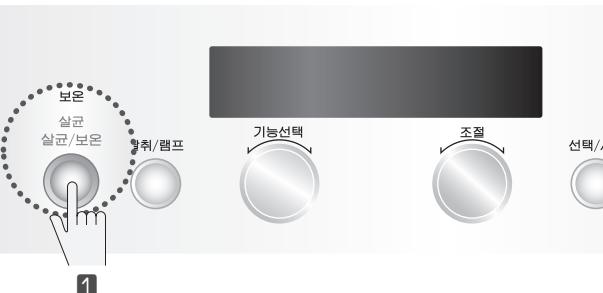
- 도마 살균할 때에는 나무도마를 사용하시고, 플라스틱 도마는 사용하지 마십시오.
- 도마 살균할 때에는 그림과 같이 도마윗면이 드로어 바닥을 향하도록 뒤집어 놓으세요.



알아두기

- 보온은 따뜻한 음식의 온도를 유지하는 기능입니다.
- 보온하는 음식의 분량은 2 ~ 4인분이 적당합니다.
- 보온할 때는 랩이나 두껑을 덮어 표면이 마르는 것을 막아주세요. (튀김이나 전류 등을 바삭하게 하고자 할 때는 랩이나 두껑을 사용하지 마세요.)
- 보온 후 용기가 뜨거울 수 있으니 주의하세요.

▶ 보온 기능



1 버튼을 두 번 누르세요.

- 보온 시간은 2시간 이내가 적당합니다.
- 살균은 세제로 먼저 씻은 후 살균해 주세요.
- 살균이 끝난 후에는 뜨거우니 주의하세요.
- 살균 시간은 2시간 이내로 하십시오.
- 살균/보온 사용시는 항상 석쇠를 사용하세요.





표고버섯 불리기

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



음식냄새 제거하기

- ① 물 반컵과 레몬 2 ~ 3조각을 그릇에 담으세요.
- ② 레인지 강에서 1분 ~ 2분 동안 가열하세요.



젖은 소금, 고춧가루를 뽀송뽀송 하게

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



건포도를 부드럽게

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



콩 불리기

• 4인분의 경우
콩 반컵 정도가
적당합니다.

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



미역 예쁜색 내기

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

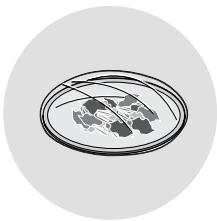


조리의 기본



삶는 조리(수동조리)

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



데우기 조리

- 분량이 많을 경우에는 조리 도중 아래 위를 잘 섞어 준 다음 조리하는 것이 좋습니다.



연속 조리

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



⚠ 주의

- ◆ 계란 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

알아두기 | Life's Good

● 몸체 외부



- 조작부는 글자가 지워질 수 있으므로 너무 힘껏 닦지 마세요.
- 청소시 벤젠이나 신나 등을 사용하지 마세요.

● 투시창



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

● 조리실 / 워밍 드로어 내부



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

● 조리 용기



- 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 없애주세요.
- 범용 접시는 물에 30분 정도 불린 후 행주, 스폰지, 수세미를 사용하여 닦아주세요. (단, 철 수세미는 사용하지 마세요.)

● 발열판 사용 시 주의사항

1. 조리시



쇠주걱

나무주걱

2. 청소시



수세미

스펀지

⚠ 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.

※ 발열판은 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.



고장신고 전에 확인하세요 | 광파오븐 |

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

작동 이상	이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
	❶ 진행표시부에 불이 들어오지 않아요.	❷ 220 V 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하세요.
	❶ 조리실 실내등이 꺼져요.	❷ 절전 기능이 설정되어 있습니다. 전기 오븐 문을 열거나 「취소/잠금(4초)」 버튼을 누른 후 사용하세요.
	❶ 버튼을 눌러도 작동되지 않아요.	❷ 전기 오븐 문에 덮개 등 이물질이 끼어 있는지 확인한 후 전기 오븐 문을 잘 닫고 「조리시작」 버튼을 눌러 보세요. 혹시 잠금장치 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. 「취소/잠금(4초)」 버튼을 약 4초간 누르면 잠금장치 기능이 해제됩니다. (15쪽 참조)
	❶ 내부에서 연기나 악취가 나오.	❷ 음식찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있을 수 있습니다. 항상 깨끗이 청소해 주세요. ❸ 「탈취」 기능을 사용하세요. (31쪽 참조)
	❶ 전기 오븐 작동시 앞으로 바람이 나와요.	❷ 냉각팬이 작동되어 바람의 일부가 내부 전기부품을 식혀주기 위해 앞으로 나올 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



	이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
작동 이상	❶ 조리 중 법랑 접시가 회전하지 않거나, 소리가 나거나, 회전 방향이 일정하지 않아요.	A 회전은 양방향 방식입니다. A 법랑 접시가 회전축에 올바로 올려져 있는지 확인하세요. A 음식이나 용기가 내부 바닥면에 닿지 않도록 하세요. A 내부 바닥과 회전링의 음식 찌꺼기를 제거하면 '털커덩' 거리는 소음이 없어집니다.
	❷ 조리 후 문이나 진행 표시부에 습기가 생겨요.	A 조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찰 수 있으므로 문을 열어 두세요.
	❸ 조리 종료 후 냉각팬이 회전하는 소음이 납니다.	A 요리 종료 후 본체가 뜨거울 경우 내부를 식혀 주기 위해 냉각 팬이 일정시간동안 (최대 3분) 자동회전합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
	❹ 계란찜 조리시 음식이 튀어요.	A 소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 저어 주세요. A 적당한 크기의 내열용기에 담아 랩을 씌우세요.
	❺ 조리시 랩이 터져요.	A 랩을 너무 팽팽하게 싸면 조리시 부풀어 오르면서 터질 수 있으므로 약간 느슨하게 씌우거나 구멍을 내세요.
	❻ 조리중에 불꽃이 일어나요.	A 조리실 내부에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았는지 확인하세요. A 금선이나 은선이 있는 그릇은 사용 하지 마세요. (17쪽 참조)
조리 중 이상	❼ 오징어, 쥐포를 구울 때나 생선을 데울 때 '딱딱' 소리가 나오.	A 익거나 데워지면서 나는 소리이므로 안심하고 사용하세요.
	❽ 조리 중 몸체 외부가 뜨거워 져요.	A 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



	이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
작동 이상	<p>❶ 워밍 드로어가 동작하지 않아요.</p>	<p>A 광파오븐과 워밍 드로어를 잘 연결해 주세요. (12쪽 참조)</p> <p>A 살균/보온 버튼을 눌러 살균/보온 표시등에 불이 들어오도록 하세요.</p>
이상	<p>❶ 워밍 드로어가 부드럽게 열리거나 닫히질 않아요.</p>	<p>A 워밍 드로어 안의 무게를 줄이시고, 한쪽으로 치우치게 음식이나 식기를 넣지 마세요.</p>
조리중 이상	<p>❶ 워밍 드로어 안에 물방울이 많이 맺혀요.</p>	<p>A 워밍드로어 바닥에 물기가 있으면 제거해 주세요.</p> <p>A 음식물을 랩이나 뚜껑, 알루미늄 호일로 덮어주세요. (단, 튀김이나 전을 바삭하게 할 때는 제외)</p>
	<p>❶ 음식물이 건조해져요.</p>	<p>A 음식물을 랩이나 뚜껑으로 덮어주세요.</p>

제품보증서

제품명 : 전기오븐(전자레인지, 전기그릴 겸용) 모델명 :

구입일 : 년 월 일

고객성명 : 전화 : 주소 :

대리점상호 : 전화 : 주소 :

보증기간
1년



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 제조연월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로부터 품질보증기간을 기산합니다.)
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다.(핵심부품포함)
- 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
- 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

■ 주요부품 보유기간

- TV, 냉장고 8년
 - 전총, 전자레인지, 에어컨, 진공청소기, 가습기, 제습기, 냉온풍기, 정수기 등 7년
 - 세탁기, VTR, DVD플레이어, 전기(가스)오븐, 가스레인지, 전화기, 훔씨어터, 비디오카메라, 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 보유기간

- 에어컨의 콤프레서 4년
- 냉장고의 품프레서, 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	보상내역	
	보증기간 이내	보증기간 경과 후
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 불가능 시		
하자 발생 시	무상수리	
동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)		
여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)		
수리 불가능 시	제품교환 또는 구입가 환급	
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 또는 1개월 경과 미인도 시		
부품 보유기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		
제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	제품교환	
소비자의 고의 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환
■ 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의한 고장이 발생하였을 경우.		
■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우.		
■ 사용잔원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우.		
■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우.		유상수리
■ LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기술자가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우.		유상수리
■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요.		
■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정 시 (회 무료, 2회부터 유료)		

• 상기 보상기준은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결기준에 의거합니다.

• 명시되지 않은 사항은 「소비자분쟁해결기준」에 따릅니다.

• 기구 세척, 조정, 사용설명 등을 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, 고객과 실 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.

- ❶ 제품 내에 이물질을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- ❷ 제품을 떨어뜨리거나, 충격으로 인하여 제품파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- ❸ 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- ❹ LG전자 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
(어댑터, 배터리, 필터, 이어폰 등) → LG전자 정품은 가까운 LG전자 서비스 센터에서 구입 가능
- ❺ 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- ❻ 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- ❼ LG전자 서비스 센터의 수리기술이 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- ❽ 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- ❾ LG전자 제품 사용설명서 내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
("안전을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- ❿ 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

제품 규격

모델명 : MZ948CBD / MZ948CBDP (광파오븐/워밍드로어)

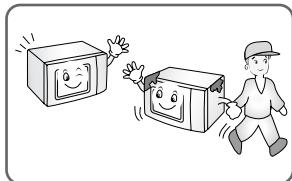
정격전압	220 V~ 60 Hz	정격 소비전력	max. 2750 W, 레인지 1700 W, 그릴 1950 W, 오븐 1750 W / 워밍드로어 400 W
정격 고주파 출력	900 W	발진 주파수	2450 MHz
조리실 치수(mm) (폭×높이×깊이)	440×204×420 / 460×95×500	외형치수(mm) (폭×높이×깊이)	595×459×469 / 594×133×575

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

폐 가전제품 처리절차

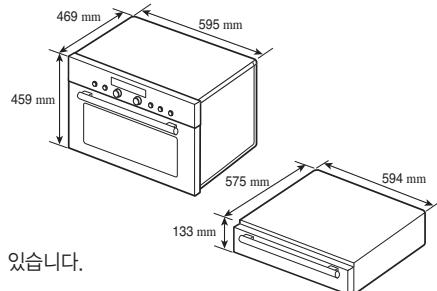
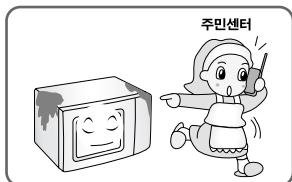
신규 제품 구입시

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.





LG전자 서비스센터 대표 전화번호

사용불편 및 고장접수는 (전국 어디서나)

1544-7777, 1588-7777

• 전화 걸기 전

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

• 전화 연결 시

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

고객 상담실 (제안 및 불만사항) 080-023-7777

인터넷 서비스 신청

www.lgservice.co.kr

• 인터넷 서비스를 이용하시면 제품에 대한 자가진단,
원하는 날짜와 시간에 서비스 신청,

실시간 PC 원격 상담이 가능하여 보다 편리하게
이용하실 수 있습니다.

• 인터넷으로 출장 서비스를 신청하시면 수리비 할인
혜택을 드립니다.

(단, 당사의 사정에 의해 변경될 수 있습니다.)



서비스 품질(ISQ) 인증마크란?

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

사용설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.