

# 사용설명서

# 광파오븐

**제품을 사용하기 전에 '안전을 위한 주의 사항'을 반드시 읽고 정확하게 사용하십시오.**

본 설명서는 제품을 사용하는 사람이 언제든지 볼 수 있는 장소에 보관하십시오.

제품 보증서는 본 설명서에 포함되어 있습니다.

본 제품은 식품 조리를 위한 **가정용**이므로 **상업용, 실험용, 산업용** 등으로 사용을 금지합니다.

MZ941CB    MZ385EBT  
MZ941CBD    MZ385EBTD



MFL67233151\_01



자세한 사용 방법은 LG 홈페이지 또는  
스마트기기로 확인할 수 있습니다.

[www.lge.co.kr](http://www.lge.co.kr)

본 설명서는 공용으로 제작되어 구입한 제품과 다른  
이미지나 내용이 포함되어 있을 수 있습니다.

본 설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

<b>안전을 위한 주의 사항</b> .....	<b>03</b>
<b>설치하기</b> .....	<b>11</b>
제품 구성.....	11
설치하기.....	12
<b>사용하기</b> .....	<b>21</b>
요리 시 알아두기.....	21
각 부 명칭.....	22
각 부분의 이름 및 기능.....	23
부속품 사용하기.....	24
사용 가능한 용기 확인하기.....	25
간편조리 하기.....	26
수동요리 하기.....	26
자동요리 하기.....	28
해동하기.....	43
발효하기.....	44
탈취 하기.....	44
시계 기능.....	44
램프 기능.....	44
워밍 드로어 사용방법.....	45
응용 조리 하기.....	46
편의 기능.....	47
<b>청소하기</b> .....	<b>48</b>
제품 외부 청소.....	48
조리실/워밍 드로어 내부 청소.....	48
부속품 청소.....	48
<b>고장 신고 전 확인 사항</b> .....	<b>49</b>
<b>제품 보증서</b> .....	<b>51</b>
소비자 분쟁해결 기준 안내.....	51
유상 서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임.....	52
<b>폐가전 처리 절차</b> .....	<b>53</b>
신규 제품 구입 시.....	53
단순 폐기 시.....	53
<b>제품 규격</b> .....	<b>53</b>

# 안전을 위한 주의 사항

다음에 표기되어 있는 안전 관련한 주의 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예기치 못한 위험이나 손해를 사전에 방지하기 위한 것입니다.

주의 사항은 ‘경고’와 ‘주의’의 두 가지로 구분되어 있으며, 의미는 다음과 같습니다.

**⚠** 이 그림 기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 위험 발생을 피하기 위하여 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.

**⚠ 경고** - 지시 사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망에 이를 가능성이 있는 경우를 나타냅니다.

**⚠ 주의** - 지시 사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품 손상의 가능성이 있는 경우를 나타냅니다.

이 기기는 2종(Group 2) 전자파 적합기기로써 주로 가정에서 사용하는 것을 목적으로 하며, 모든 지역에서 사용할 수 있습니다.

- 2종(Group 2): 재료(음식)의 가공을 위하여 2.4 ~ 2.5 GHz의 무선 주파수 에너지를 사용

## 권장 안전 사용 기간: 7년

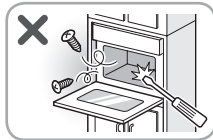
권장 안전 사용 기간을 초과하여 사용 시 사용 환경 또는 제품 노후로 인하여 안전 사고가 발생할 수 있습니다. 권장 안전 사용 기간 내에 안전 점검을 받을 것을 권장합니다. (안전 점검은 유료 서비스입니다.)

## ⚠ 경고

### 설치 관련

조리실 내부의 나사를 강제로 분해하지 마십시오.

- 고장 또는 안전사고의 원인이 됩니다.



설치는 전문가에게 문의하십시오.

- 고장, 화재, 폭발, 감전, 상해의 원인이 됩니다.



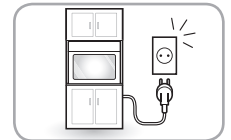
물 또는 빗물이 튀는 곳이나 습기가 많은 곳에 설치하지 마십시오.

- 절연이 손상되어 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



제품 설치 시 전원 플러그를 빠기 쉬운 곳에 설치하십시오.

- 누전에 의한 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



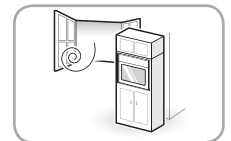
어린이의 손이 닿지 않는 공간에 설치하고, 어린이가 혼자 사용하지 않도록 주의하십시오.

- 화재, 감전, 상해, 화상의 원인이 됩니다.



통풍이 잘 되는 곳에 설치하십시오.

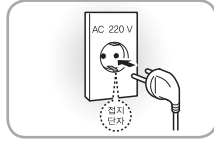
- 제품 내부 온도 상승으로 인한 고장 또는 화재의 원인이 됩니다.



## 전원 관련

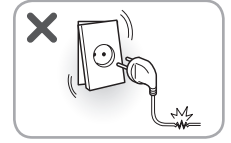
본 제품은 220 V 전용입니다. 전원 플러그는 반드시 접지된 220 V 전용 콘센트를 사용하십시오.

- 고장 또는 누전 시 감전의 원인이 됩니다.



전원선 또는 전원 플러그가 손상되었거나, 전원 콘센트의 구멍이 헐거울 때는 사용을 중단하고 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.

- 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



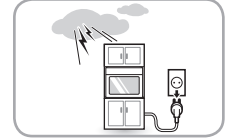
전원선을 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 손상되지 않도록 주의하십시오.

- 화재 또는 감전의 원인이 됩니다.



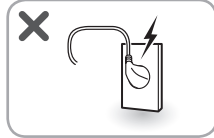
천둥 또는 번개가 칠 때나 오랫동안 사용하지 않을 경우에는 전원 플러그를 빼십시오.

- 고장, 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



전원 플러그는 전원선이 아래로 향하도록 연결하십시오.

- 반대로 연결할 경우 전원선 내부에서 선이 끊어져 화재 또는 감전의 원인이 됩니다.



전원 플러그의 핀과 접촉 부분에 먼지 또는 물 등이 묻어 있으면 잘 닦으십시오.

- 감전 또는 화재의 원인이 됩니다.



전원 플러그를 뺄 때는 전원선을 당기지 말고 반드시 전원 플러그를 잡고 빼십시오.

- 전원선이 손상되어 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.



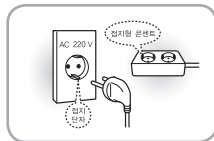
작동 중에 전원 플러그를 빼지 마십시오.

- 감전 또는 화재의 원인이 됩니다.



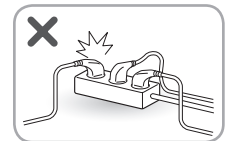
연장 콘센트는 접지형 콘센트를 사용하고, 동시에 접지형 벽면 콘센트에 꽂아 사용하십시오.

- 비접지형 사용 시 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.



접지 없는 멀티 콘센트(이동형)를 사용하지 마십시오. 단, 접지 있는 멀티 콘센트(이동형)를 사용할 경우 전류 용량이 15 A 이상인 콘센트를 제품 단독으로 사용하십시오.

- 감전 또는 멀티 콘센트의 이상 발열로 화재의 원인이 됩니다.
- 차단기가 작동하여 전원이 꺼질 수 있습니다.



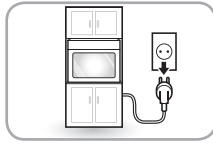
전원 플러그를 젖은 손으로 만지지 마십시오.

- 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.



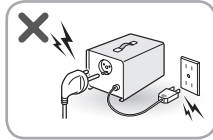
제품을 청소하거나 손질할 때는 전원 플러그를 빼십시오.

- 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.



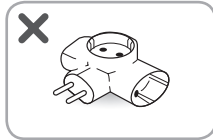
승압 트랜스를 절대 사용하지 마십시오.

- 절연 약화에 따른 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



전원선이 없는 멀티 콘센트(부착형)에 제품의 전원 플러그를 꽂지 마십시오.

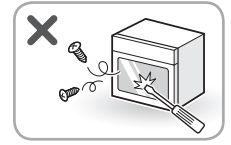
- 화재의 원인이 됩니다.



## 사용 관련

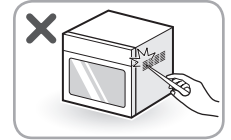
제품 케이스를 LG전자 서비스 센터의 수리기사 외에는 절대 분해하지 마십시오.

- 케이스 내부에 고전압이 흘러 감전의 원인이 됩니다.



제품 케이스 내부에 핀 또는 철사 등의 금속물을 넣지 마십시오.

- 감전 또는 이상 작동으로 인한 상해의 원인이 됩니다.



제품 내부에 물이 들어가지 않도록 주의하십시오.

- 화재 또는 감전의 원인이 됩니다.



제품 위에 액체용기(물, 꽃병, 화분, 컵, 약품 등), 장식용품, 촛불 등을 올려놓지 마십시오.

- 화재, 감전, 낙하로 인한 상해의 원인이 됩니다.



요리 종료 후 내용물(음식물, 용기 등)을 꺼낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하고, 상단 또는 하단 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하십시오.

- 화재 또는 화상의 원인이 됩니다.



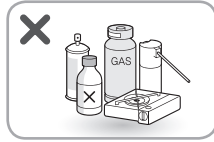
요리 중 또는 요리 종료 직후에는 제품이 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 화상 또는 상해의 원인이 됩니다. 특히 어린이가 가까이 가거나 어린이의 손이 닿지 않도록 주의하십시오.



화기, 가연성 물질(에테르, 벤젠, 알콜, 약품, LP가스, 가연성 스프레이, 살충제, 방향제, 화장품 등), 인화성 물질(양초, 램프 등)을 제품 근처에서 사용하거나 보관하지 마십시오.

- 상해 또는 화재의 원인이 됩니다.



사용 설명서에 적혀 있는 시간 이상으로 음식을 가열하지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



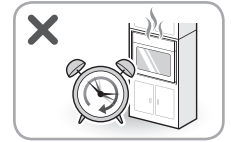
커튼, 종이, 비닐 등 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마십시오.

- 열에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 원인이 됩니다.



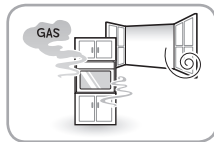
음식물 조리 시 적정 시간을 초과하여 작동되지 않도록 주의하십시오.

- 장시간 작동하면 화재의 원인이 됩니다.



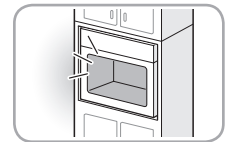
가스(프로판, 도시가스 등)가 셀 때는 제품이나 전원 플러그를 건드리지 말고 즉시 환기시키십시오.

- 불꽃이 튀어 폭발, 화재, 상해의 원인이 됩니다.



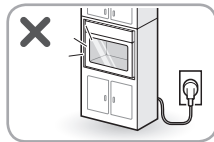
제품을 사용하지 않을 때 조리실 내부를 항상 비워두십시오.

- 음식물 또는 가연성 물질이 있는 상태에서 잘못 작동시키면 화재 또는 제품 손상의 원인이 됩니다.



조리실이 비어있는 상태에서 작동시키지 마십시오.

- 화재 또는 제품 고장의 원인이 됩니다. 탈취 기능은 조리실 내부에 반드시 범랑접시를 놓은 상태에서 작동 바랍니다.



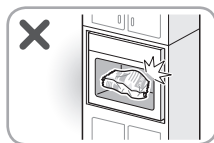
요리 외 습기말리기(옷, 신문, 인형, 소형 가전제품, 휴대용 기기, 애완동물 등), 살균용(버섯 재배용 원료(배지) 살균 등), 시험용(대학, 회사 등) 등 다른 용도로는 사용하지 마십시오.

- 과열 또는 이상 작동을 하여 화재의 원인이 됩니다.



음식물을 잡지 또는 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



조리실 내부에 타기 쉬운 물질을 보관하지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



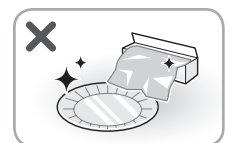
제품 문 위에 올라가거나 매달리지 마십시오. 특히 어린이가 이런 행동을 하지 않도록 주의하십시오.

- 제품이 파손되거나 제품 문에 손이 끼게 되어 상해의 원인이 됩니다. 또한 제품 변형 시 전자파 누출의 원인이 됩니다.



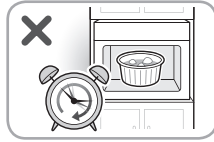
알루미늄 포일, 금속성의 용기, 금선 또는 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



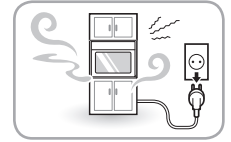
플라스틱 또는 종이 용기(종이 컵, 종이 컵라면 등)에 넣은 식품을 장시간 데우기하면 화재의 가능성이 있으므로 자주 확인하십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



제품을 사용할 때 이상한 소리, 냄새, 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑고 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.

- 제품 손상, 감전, 화재의 원인이 됩니다.



제품 문 또는 조리실 내부에 이물질이나 음식물 찌꺼기가 낀 채로 사용하지 말고 주기적으로 청소하십시오.

- 항상 깨끗한 상태로 유지하지 않으면 표면 변형, 제품 수명 단축, 고장, 화재의 원인이 됩니다.



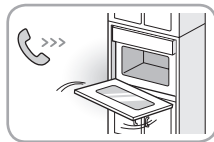
제품이 침수되었을 경우에는 반드시 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.

- 감전 또는 화재의 원인이 됩니다.



제품 문 또는 제품 문의 경첩이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 말고 반드시 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.

- 제품 손상 또는 전자파 누출의 원인이 됩니다.



사용 중 범람접시가 회전하지 않으면 전원 플러그를 빼고 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.

- 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.



껍질이 단단한 열매, 새알, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트 식품 등을 그대로 가열하지 마십시오.

- 열매는 칼집을 내고, 병뚜껑은 개봉하십시오.
- 은행, 달걀, 삶은 달걀, 호빵 등을 가열하면 폭발 또는 파열의 원인이 됩니다.



제품의 고장 시에는 LG전자 서비스 센터의 수리기사 수리할 때까지 사용하지 마십시오.

- 제품 손상의 원인이 됩니다.



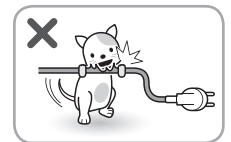
물, 음료수, 커피, 술, 국과 같은 액체를 데울 때는 주의하고, 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내십시오.

- 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
- 물을 끓인 직후 커피 또는 설탕 등을 넣거나 충격을 가하면 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
- 너무 오래 가열하지 마십시오.
- 목이 좁고 길며 매끄러운 용기는 사용하지 마십시오.



조그마한 동물 또는 애완동물이 전원선을 갉아먹지 않도록 주의하십시오.

- 동물이 감전되거나 제품 또는 재산상 피해의 원인이 됩니다.

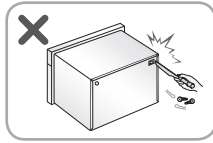


신체, 감각, 정신 능력이 결여된 사람 또는 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 보호자의 감독이나 지시 없이 본 제품을 안전하게 사용할 수 없습니다. 안전한 사용을 위하여 보호자가 감독하십시오.



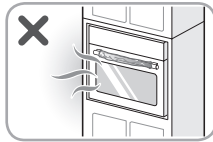
- 감전, 화재, 화상, 상해의 원인이 됩니다.

제품 소켓에 칼 또는 포크와 같은 금속성 물건을 절대로 삽입하지 마십시오.



- 감전의 위험이 있으며 연결선의 연결에 지장을 줄 수 있습니다.

손잡이 보호용 비닐을 제거 후 사용해 주십시오.



- 오븐 동작 시 녹을 수 있습니다.

## 폐기 관련

포장재(비닐, 스티로폼 등)는 어린이가 손대지 않도록 폐기하십시오.



- 포장재에 의한 질식의 원인이 됩니다.

## ⚠ 주의

### 설치 관련

**불안정한 장소 또는 진동이 심한 공간에는 설치하지 마십시오.**

- 제품이 떨어지거나 뒤집혀서 제품 손상 또는 상해의 원인이 됩니다.



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



- 싱크대 및 설치장이 변형될 우려가 있습니다.

**제품을 사용자 눈높이 이상으로 설치하지 마십시오.**

- 눈높이 이상으로 설치하면 내부 음식물을 볼 수 없고, 화상 또는 상해의 원인이 됩니다.



**바닥이 단단하고 수평인 장소에 제품을 설치하십시오.**

- 제품 파손, 고장, 화재의 원인이 됩니다.



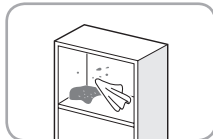
**이동식 차량(캠핑카), 선박, 비행기 등의 내부에 제품을 설치하지 마십시오.**

- 특수한 조건에서 사용이 가능한지 가까운 LG전자 서비스 센터에 반드시 문의하십시오.



**제품 설치 전에 설치장 내부의 먼지, 가루, 찌꺼기 등과 같은 이물질을 깨끗이 청소하십시오.  
(빌트인 전용 모델만 해당)**

- 제품 작동 시 이물질이 내부로 들어가 제품 고장의 원인이 됩니다. 심한 경우 조리실 내부까지 들어갈 수 있습니다.



## 사용 관련

요리가 끝나자마자 음식물 또는 부속품을 만지지 말고 반드시 조리용 장갑을 사용하십시오.

- 매우 뜨거우므로 화상의 원인이 됩니다. 특히, 어린이는 어른의 보호 아래 사용하도록 하십시오.



데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하십시오.

- 특히 데우기 한 음료나 음식물을 어린이에게 줄 때는 충분히 식혀서 주십시오.
- 젓병 이용 시 또는 유아용 식품을 데운 후에는 충분히 식혀주십시오.



제품 내부 또는 외부를 청소할 때 주의하십시오.

- 상해 또는 화상의 원인이 되며, 안쪽 면의 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



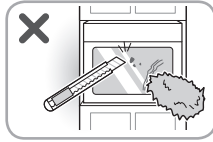
요리 후 제품 문을 연 상태에서 제품 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올리지 마십시오.

- 뜨거운 음식물로 인한 화상의 원인이 됩니다.



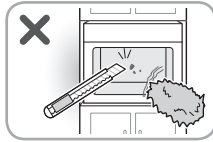
제품 문 유리를 거친 연마용의 청소 도구나 날카로운 것으로 긁지 마십시오.

- 흠집으로 인해 유리가 깨질 수 있으며, 상해의 원인이 됩니다. 유리가 파손된 경우 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.



제품 청소 시 거친 청소 도구나 날카로운 것으로 긁지 마십시오.

- 코팅이 벗겨지는 등 제품 손상의 원인이 됩니다.



스팀 청소기로 제품을 청소하지 마십시오.

- 부식 또는 변형의 원인이 됩니다.



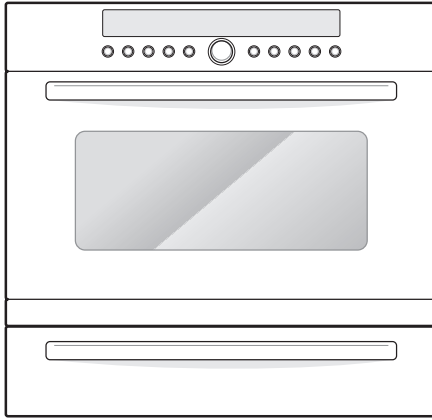
법랑접시는 충격에 주의하여 사용해 주십시오.

- 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



# 설치하기

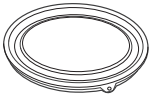
## 제품 구성



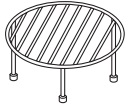
워밍 드로어  
(워밍 드로어가 있는 모델에 한함)

광파오븐

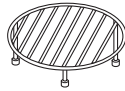
### 요리용 부속품



범량접시



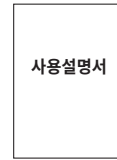
높은 석쇠



낮은 석쇠



회전축



사용설명서  
사용설명서

(일부 모델에 한함)

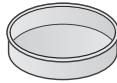


요리안내책

요리안내책



장갑

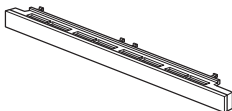


발열팬

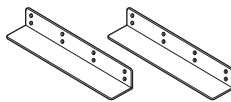
### 설치용 부속품



스크류 (Screw)  
(4개)

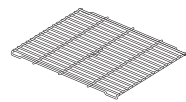


벤트 그릴  
(Vent Grille)



메탈앵글 (Metal Angle)  
(하부장 설치 시만 필요함)  
(2개)

### 워밍 드로어가 있는 모델 전용 부속품



석쇠

- 부속품은 모델에 따라 다를 수 있습니다.
- 워밍 드로어가 있는 모델 : MZ941CBD, MZ385EBTD

## 설치하기

### 제품 설치하기

- 제품 설치에 사용되는 설치장은 안전을 위해 뒷벽면과 안전하게 부착되어져 있어야 합니다.
- 설치장에는 최대 약 50 kg까지의 오븐을 설치하여 사용합니다.
- 제품을 냉장고나 냉동고 위에 바로 설치할 경우, 환풍 공간이 필요합니다. 그 제품의 설치설명서를 확인하십시오.
- 전기오븐 위에 바로 설치되려면 적절한 전기오븐 설치 안내를 따라야만 합니다.
- 제품을 음식이나 주방 기구를 넣어 놓는 저장고로 사용해서는 안되며, 잘못 사용될 경우 변질이 되거나, 스파크에 의한 화재 위험이 있을 수 있습니다.
- 전기적 오류 또는 부품의 오작동이 발생하면 제품의 전원플러그를 뽑으십시오.
- 전기용량이 큰 전기밥솥, 건조 기능이 있는 세탁기, 식기세척기 등과 동시에 사용하지 마십시오. 전기용량이 부족하여 차단기가 작동할 수 있습니다.

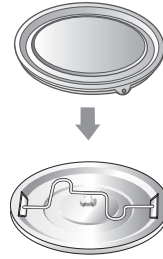
### ⚠ 주의

- 전기 오븐으로 요리시간이 긴 그릴 요리를 할 경우, 제품의 문 형태와 색깔이 변형될 수 있습니다.

### 법랑접시 설치하기

법랑접시를 조리실 회전축에 올려 놓으십시오.

- 회전축이 조리실 바닥에 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 회전축이 테이프로 고정되어 있으므로 반드시 테이프를 제거하고 사용하십시오.
- 법랑접시 바닥부를 회전축에 잘 맞춰 올려 놓으십시오.



### 접지 시 알아두기

본 제품은 220 V 전용 제품입니다. 반드시 접지된 220 V 전용 콘센트에 꽂아 주십시오.

제품이 연결된 콘센트에 다른 가전 제품을 동시에 연결하지 마십시오.

누전으로 인한 감전 사고를 방지하기 위해 반드시 접지 후 제품을 사용하십시오.

#### 콘센트에 접지 단자가 있는 경우

- 콘센트에 접지 단자가 있는 경우 별도의 접지가 필요치 않습니다.

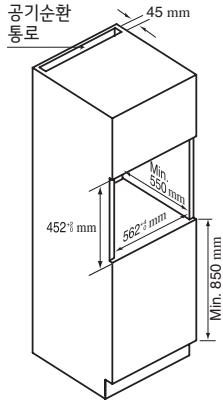


#### 접지 단자가 없는 경우

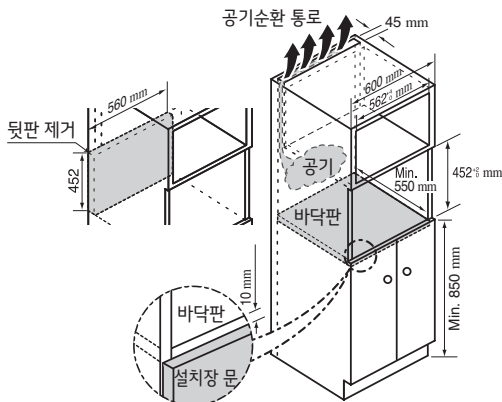
- 누전 차단기가 설치되어 있는지 확인한 후, 설치되어 있지 않은 경우 전문 기술자에게 요청하여 설치 후 제품을 사용하십시오.

## 키 큰장(상부장) 설치하기 (위밍 드로어가 없는 모델)

1 키 큰장에 제품을 넣는 곳의 구조를 확인합니다.

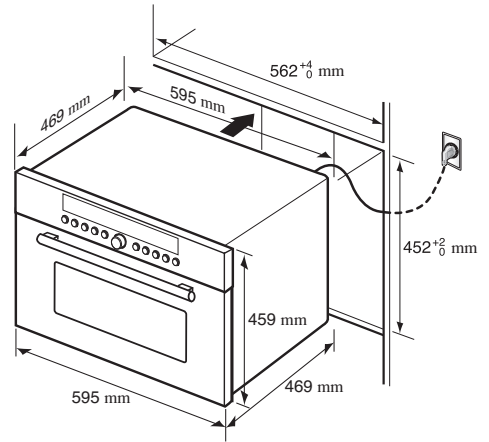


- 공기가 순환될 수 있는 통로가 45 mm 이상 확보되어 있는지 확인합니다. 외부와 공기 순환 통로가 없거나, 막혀 있으면 제품고장의 원인이 됩니다.
- 설치장의 제품이 놓이는 공간 뒤쪽 판(560 × 452)을 제거합니다.
- 뒤쪽 판 제거가 어려운 경우에는 뒤쪽 판에 전원코드 연결 및 통풍 역할을 할 수 있는 최소 지름 100 mm 이상의 홀(Hole)을 만들어 주십시오.
- 설치 위치는 최소 850 mm 높이에 설치 되어야 합니다. (유아의 경우 제품 전면부 접촉 시 화상의 우려가 있으므로, 850 mm 이하 및 하부장 설치는 불가 합니다.)
- 설치장 하단에 문이 있는 경우는 제품 하단의 벤트 그릴(Vent Grille)과 설치장 문 상단부와 간섭이 있을 수 있으니, 바닥판에서 설치장 문 상단까지 거리가 최소 10 mm 이상 확보되는지 확인 후 설치 바랍니다.



- 최소 850 mm 높이에 제품이 설치되어야 합니다.

2 사전에 전원플러그를 콘센트에 연결한 후 설치장에 제품을 넣습니다.

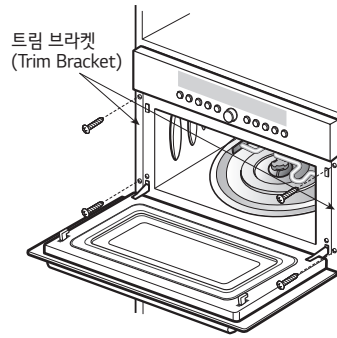


### ⚠ 주의

- 제품 설치 전에 설치장 내부에 먼지, 가루(대리석, 나무), 찌꺼기 같은 이물이 있으면 제품 동작 시 내부로 흡입이 되어 제품 고장이나, 심한 경우 조리실 내부까지 흡입될 수 있으니 반드시 설치장을 청소하십시오.
- 본 모델은 키 큰장(상부장)에 설치하도록 제작이 되어 있으니 가능하면 키 큰장(상부장)에 제품을 설치하십시오.

3 제품의 문을 열고 트림 브라켓(Trim Bracket)의 좌우 각 2개 홀(Hole)에 스크류(Screw)를 체결합니다.

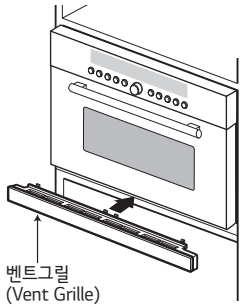
- 스크류 체결 시 전동 드라이버를 빠르고 강한 토크로 체결하면 장(목재)에 나사선이 뭉개져, 스크류가 느슨해질 우려가 있으니, 전동드라이버의 토크는 적절히 조절하여 체결 바랍니다.



4 제품 하단부에 그림과 같이 벤트그릴(Vent Grille)을 설치합니다.



벤트그릴은 윗쪽을 먼저 결합시킨 후, 아래쪽을 밀어넣어야 잘 결합됩니다.

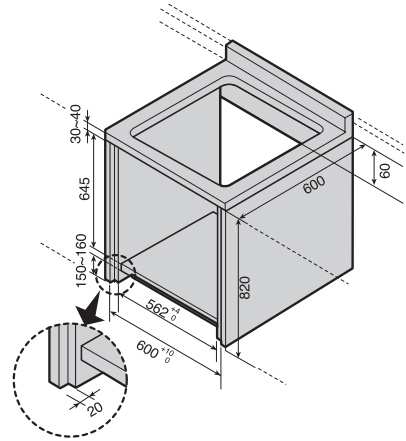


5 제품의 동작 상태를 확인합니다.

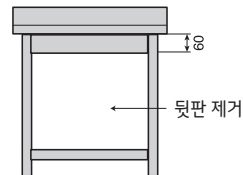
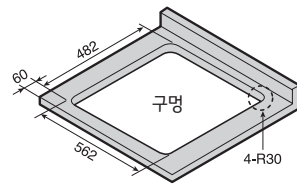
## 싱크대(하부장) 설치하기 (워밍 드로어가 없는 모델)

- 오븐 장을 마련합니다.
  - 싱크대 본체의 뒷판은 상단부 강도 보강용을 제외하고는 제거합니다.
    - 뒷판이 막혀 있으면 전원 플러그를 콘센트에 연결할 수 없으며, 공기의 흐름을 막아 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.
    - 평평한 곳에 설치하십시오. (평평한 곳이 아니면 오븐이 기울어집니다.)

### 오븐장 치수



### 싱크대 상판 구멍



### ⚠ 주의

- 제품 설치 전에 설치장 내부에 먼지, 가루(대리석, 나무), 찌꺼기 같은 이물이 있으면 제품 동작 시 내부로 흡입이 되어 제품 고장이나, 심한 경우 조리실 내부까지 흡입될 수 있으니 반드시 설치장을 청소하십시오.

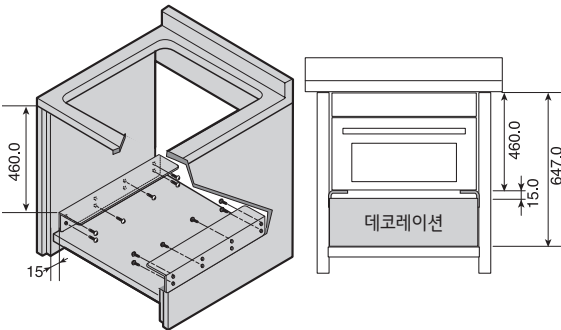
2 오븐 장 본체 내에 메탈앵글(Metal Angle)을 설치 합니다.

**메탈앵글(Metal Angle) 설치방법**

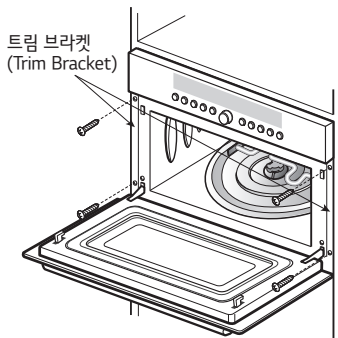
- 오븐 장 상단부에서 460 mm 되는 위치에 장식장용 스크류(Screw)를 이용하여 메탈앵글(Metal Angle)을 고정합니다.
- 제품 장착 후 제품의 기울어짐을 방지하기 위하여 좌/우 메탈앵글(Metal Angle)의 높이는 동일하여야 합니다.

스크류(Screw)는 가구용 10 mm 길이의 스크류(Screw)를 메탈앵글(Metal Angle) 옆 벽부의 홀(Hole) 8개 중 6 ~ 7개를 사용하여 그림과 같이 고정 합니다. (예: 6개를 사용할 경우 앞쪽 홀(Hole) 2개, 뒤쪽 홀(Hole)에 2개, 가운데 4홀(Hole)은 엇갈리게 2개로 고정 합니다.)

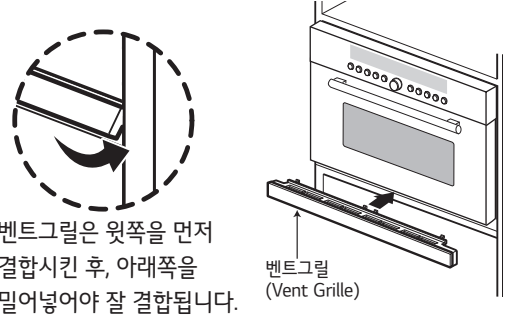
- 본 모델은 상부장 설치용 모델이므로 하부장 설치 시 필요한 메탈앵글 및 체결 스크류(12 ~ 14개)는 설치자께서 준비하셔야 합니다.



3 사전에 전원플러그를 콘센트에 연결하고 광파오븐을 장에 밀어 넣어 좌우 평행하게 고정된 메탈앵글(Metal Angle) 위에 안착 시킨 후 광파오븐의 문을 열어 좌우 트림 브라켓(Trim Bracket) 홀(Hole)에 고정 스크류(Screw)를 체결 합니다.

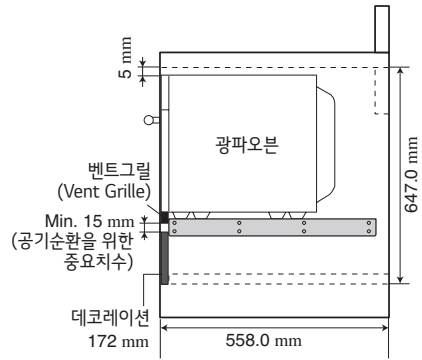


4 벤트그릴(Vent Grille)을 체결합니다.



5 싱크대 하단에 데코레이션을 부착합니다.

- 데코레이션은 공기의 흐름을 고려하여 제품 사이의 공간이 최소 15 mm가 되도록 부착합니다.

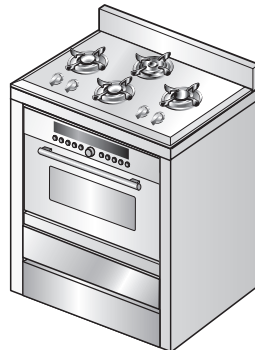


6 쿡탑(Cooktop)을 설치합니다.

**설치 가능한 쿡탑(Cooktop) (LG 모델):**

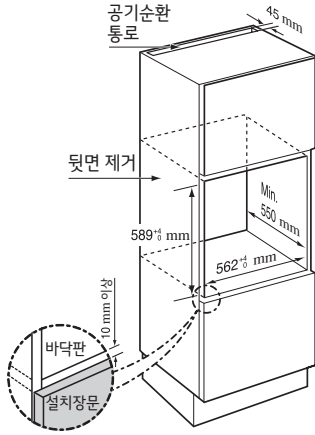
- HK632AA HK631AA HK631AB
- HK631AC HK631AD HK641AA

※ 연장콘센트는 전류용량 15 A 이상의 접지형 연장선을 사용하고, 동시에 접지형 벽면콘센트에 꽂아서 사용하십시오.



## 키 큰장(상부장) 설치하기 (위밍 드로어가 있는 모델)

1 키 큰장에 제품을 넣는 곳의 구조를 확인합니다.

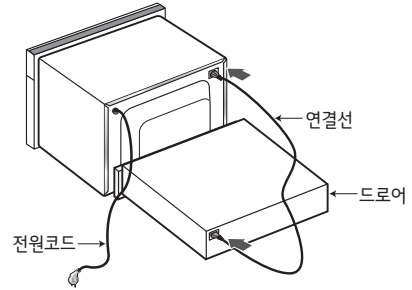


- 공기가 순환될 수 있는 통로가 45 mm 이상 확보 되어 있는지 확인합니다.
- 설치장의 제품이 놓이는 공간 뒤쪽 판 (560 × 589)을 제거합니다.
- 뒤쪽 판 제거가 어려운 경우에는 뒤쪽 판에 전원코드 연결 및 통풍 역할을 할 수 있는 최소 지름 100 mm 이상의 홀(Hole)을 만들어 주십시오.
- 설치장 하단에 문이 있는 경우는 드로어(Drawer)의 문 밑부분과 간섭이 있을 수 있으니, 바닥 판에서 설치장 문 상단까지 거리가 10 mm 정도 확보되는지 확인 바랍니다.

### ⚠ 주의

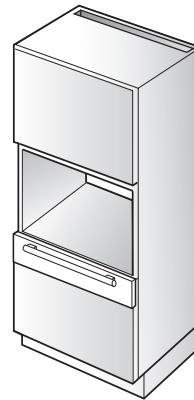
- 제품 설치 전에 설치장 내부에 먼지, 가루(대리석, 나무), 찌꺼기 같은 이물이 있으면 제품 동작 시 내부로 흡입이 되어 제품 고장이나, 심한 경우 조리실 내부까지 흡입될 수 있으니 반드시 설치장을 청소하십시오.

2 광파오븐과 드로어(Drawer)의 연결선을 연결합니다.  
(제품에 따라 연결선이 없는 모델도 있습니다.)



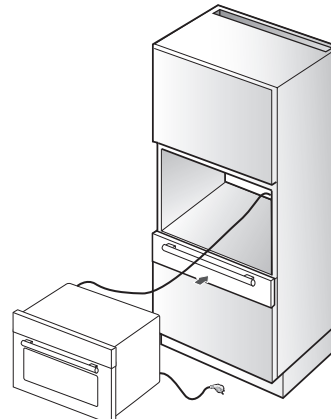
- 연결선이 느슨하게 체결되면 설치 후 드로어 (Drawer) 전원이 들어오지 않을 수 있으니 연결선의 코드는 꼭 끼워 주십시오.

3 드로어(Drawer)를 먼저 설치장에 집어 넣습니다.

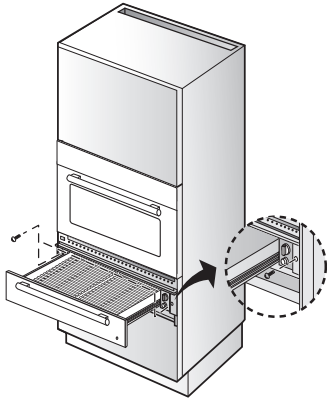


4 광파오븐의 전원플러그를 콘센트에 연결 한 후, 설치장에 밀어 넣어 드로어(Drawer) 위에 설치합니다.

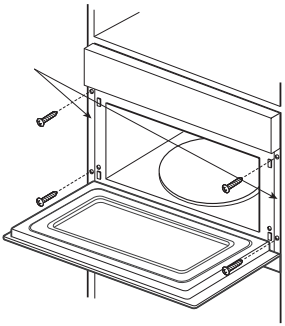
- 연장콘센트는 전류용량 15 A 이상의 접지형 연장선을 사용하고, 동시에 접지형 벽면콘센트에 꽂아서 사용하십시오.



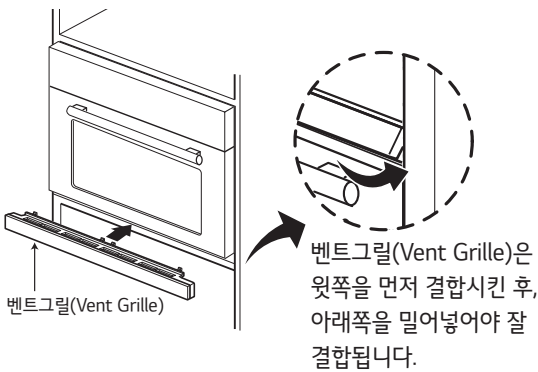
**5** 드로어(Drawer)의 문을 열어 트림 브라켓(Trim Bracket)의 좌우 각 1개의 홀(Hole)에 스크류(Screw)를 체결합니다.



**6** 광파오븐의 문을 열고 트림 브라켓(Trim Bracket)의 좌우 각 2개의 홀(Hole)에 스크류(Screw)를 체결합니다.



**7** 벤트그릴(Vent Grille)을 광파오븐과 드로어(Drawer) 사이에 장착합니다.

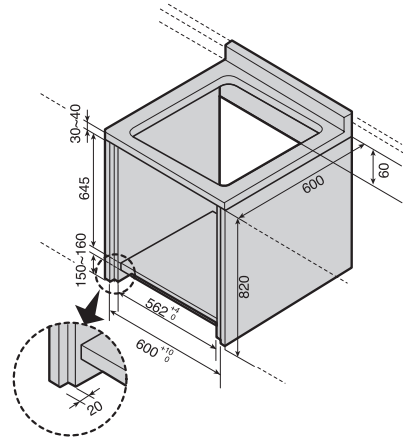


## 싱크대(하부장) 설치하기 (워밍 드로어가 있는 모델)

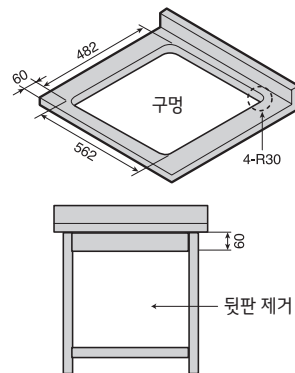
**1** 오븐 장을 마련합니다.

- 싱크대 본체의 뒷판은 상단부 강도 보강용을 제외하고는 제거합니다.
  - 뒷판이 막혀 있으면 전원 플러그를 콘센트에 연결할 수 없으며, 공기의 흐름을 막아 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.
  - 평평한 곳에 설치하십시오. (평평한 곳이 아니면 오븐이 기울어 집니다.)

### 오븐장 치수



### 싱크대 상판 구멍



## 2 오븐 장 본체 내에 메탈앵글(Metal Angle) 혹은 나무 받침대를 설치합니다.

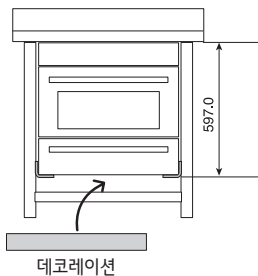
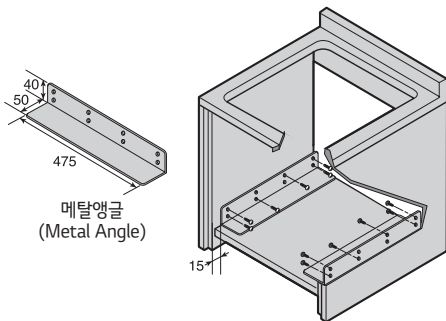
### 메탈앵글(Metal Angle) 설치방법

- 메탈앵글(Metal Angle)을 사용 하실 때에는 장내 상단면에서 597.0 mm 되는 위치에 장착이 되도록 위치시키고 가구용 스크류(Screw)를 이용하여 고정합니다. 좌/우측에 평행하게 메탈앵글(Metal Angle)을 장착합니다.
- 제품 장착 후 제품의 기울어짐을 방지하기 위하여 좌/우 메탈앵글(Metal Angle)의 높이는 동일하여야 합니다.

스크류(Screw)는 가구용 10 mm 길이의 스크류(Screw)를 메탈앵글(Metal Angle) 옆 벽부의 홀(Hole) 8개중 6 ~ 7개를 사용하여 고정합니다.

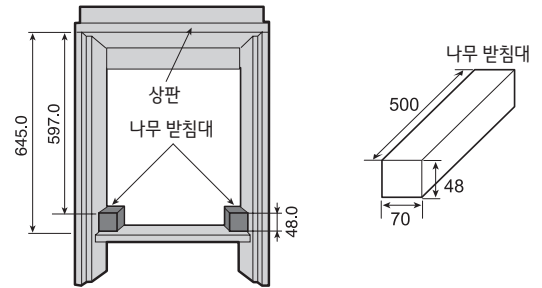
(예: 6개를 사용할 경우 앞쪽 홀(Hole) 2, 뒤쪽 홀(Hole)에 2 가운데 4 홀(Hole)은 엇갈리게 2개로 고정 합니다.)

- 메탈앵글 체결용 스크류(Screw): 12 ~ 14개는 설치자께서 준비하셔야 합니다.



### 나무 받침대 설치방법

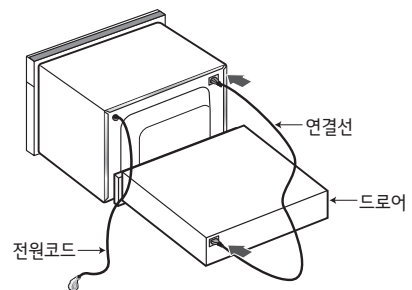
- 정상적인 동작을 위해서는 공기 흐름이 필요하므로 반드시 좌/우측 코너에 받침대를 설치해야 합니다.
- 받침대의 높이는 장 치수 645 mm 기준으로 상판 밑단에서 597 mm 되는 지점에 받침대가 위치하도록 받침대의 세로높이: 48 mm, 가로: 70 mm, 길이: 500 mm로 준비 바랍니다.
- 제품 장착 후, 제품의 기울어짐을 방지하기 위하여 받침대 높이는 양쪽이 동일해야 합니다.



### ⚠ 주의

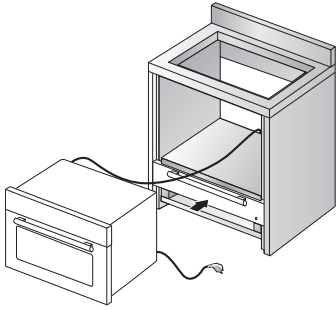
- 제품 설치 전에 설치장 내부에 먼지, 가루(대리석, 나무), 찌꺼기 같은 이물이 있으면 제품 동작 시 내부로 흡입이 되어 제품 고장이나, 심한 경우 조리실 내부까지 흡입될 수 있으니 반드시 설치장을 청소하십시오.
- 본 모델은 싱크대(하부장)에 설치하도록 제작이 되어 있으니 가능하면 싱크대(하부장)에 제품을 설치하십시오.

## 3 광파오븐과 드로어(Drawer)의 연결선을 연결합니다. (제품에 따라 광파오븐과 드로어(Drawer)의 연결선이 없는 모델도 있습니다.)



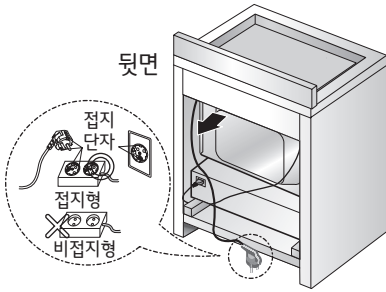
- 연결선이 느슨하게 체결되면 설치 후 드로어 (Drawer) 전원이 들어오지 않을 수 있으니 연결선의 코드는 꼭 끼워주십시오.

4 드로어(Drawer)를 먼저 오븐 장에 설치된 메탈앵글(Metal Angle) 혹은 받침대 위에 설치합니다.

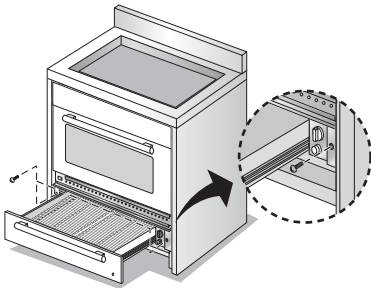


5 광파오븐을 오븐 장에 밀어 넣어 드로어(Drawer) 위에 설치합니다. 전원코드는 오븐 장의 뒤쪽으로 빼냅니다.

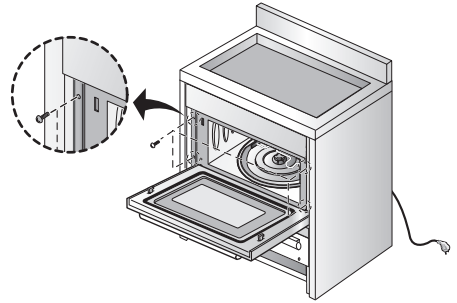
- 연장콘센트는 전류용량 15 A 이상의 접지형 연장선을 사용하고, 동시에 접지형 벽면콘센트에 꽂아서 사용하십시오.



6 드로어(Drawer)의 문을 열고 트림브라켓(Trim Bracket)의 좌우 홀(Hole)에 고정 스크류(Screw)를 체결합니다. (좌우 각 1개소)



7 광파오븐의 문을 열고 트림브라켓(Trim Bracket)의 좌우 홀(Hole)에 스크류(Screw)를 체결합니다. (좌우 각 2개소)

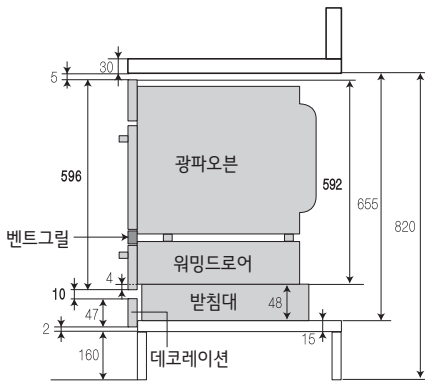
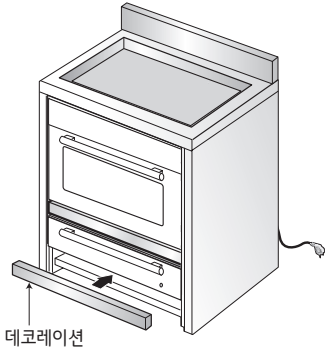


8 벤트그릴(Vent Grille)을 부착합니다.



**9** 싱크대 하단에 데코레이션을 부착합니다.

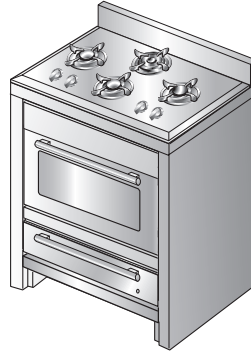
- 데코레이션은 공기의 흐름을 고려하여 드로어 (Drawer) 사이의 공간이 최소 10 mm 가 되도록 부착합니다.



**10** 쿡 탑(Cook Top)을 설치합니다.

**설치 가능한 쿡 탑(Cook Top) (LG 모델):**

- HK632AA HK631AA HK631AB
- HK631AC HK631AD HK641AA



# 사용하기

## 요리 시 알아두기

### 삶는 요리(수동요리)

- 식품의 수분이 증발되지 않도록 랍이나 뚜껑을 씌워서 요리하십시오. 랍을 너무 팽팽하게 씌우면 요리 시 랍이 부풀어 오르면서 터질 수 있습니다. 랍 사용은 레인지 기능에서만 할 수 있고, 랍을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫어 사용하십시오.
- 콩과 같이 마른 식품은 그릇에 물에 잠길 정도로 담아서 가열하십시오.

### 레인지 요리

- 분량이 많을 경우에는 요리 도중 식품의 아래 위를 잘 섞어 주거나 180도 돌려 좌우를 바꾼 다음 요리하면 더 골고루 잘 익힐 수 있습니다.

### 연속 요리

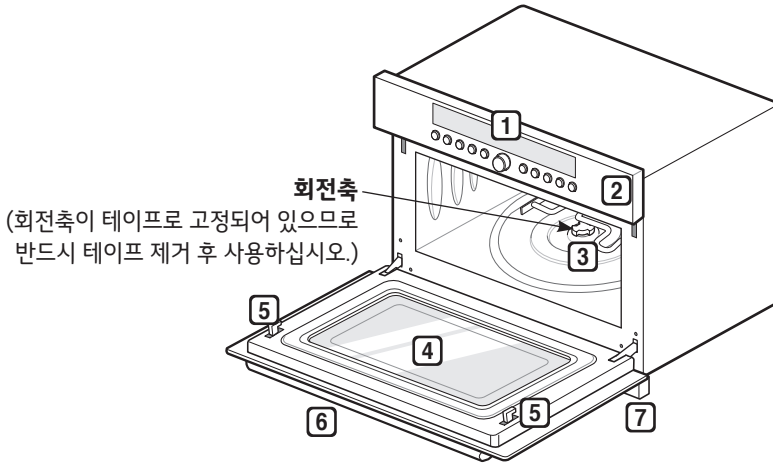
- 음식물을 연속하여 요리하는 경우에는 조리실에 남아있는 열 때문에 요리가 잘 되지 않을 수 있습니다. 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하십시오.

### 주의

- 달걀 요리 시 프라이 또는 삶기를 할 경우 파열의 우려가 있으므로 삼가하십시오.
- 껍질이 단단한 열매(밤, 은행)는 파열될 수 있습니다. 열매에 칼자국을 깊이 내어 가열하십시오.
- 생선이나 소시지 등은 껍질이 터질 수 있으므로 칼집을 여러 군데 내어 가열하십시오.
- 컵라면은 제품에서 조리하지 마십시오. 플라스틱 용기가 녹을 수 있습니다.
- 고구마 혹은 감자를 오랜 시간 가열하면 요리 중 터질 수 있습니다. 반드시 씻어서 물기를 닦은 후 칼집을 내어 가열하십시오.
- 호빵이나 팝콘을 요리할 때는 요리 시간에 주의하십시오.

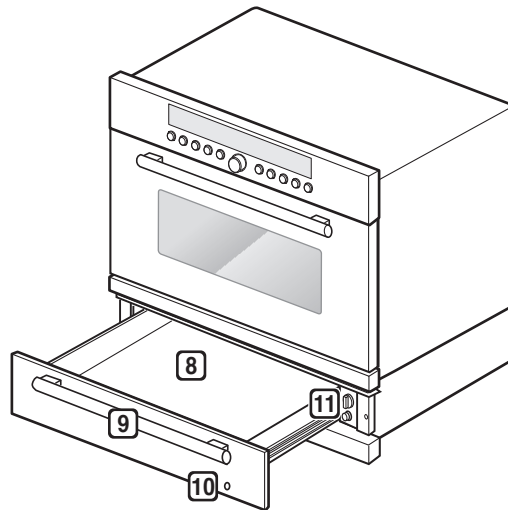
## 각 부 명칭

### 광파오븐



- ① 진행 표시부
- ② 조작부
- ③ 회전축
- ④ 투시창
- ⑤ 문잠금 안전장치
- ⑥ 손잡이
- ⑦ 벤트그릴

### 워밍 드로어

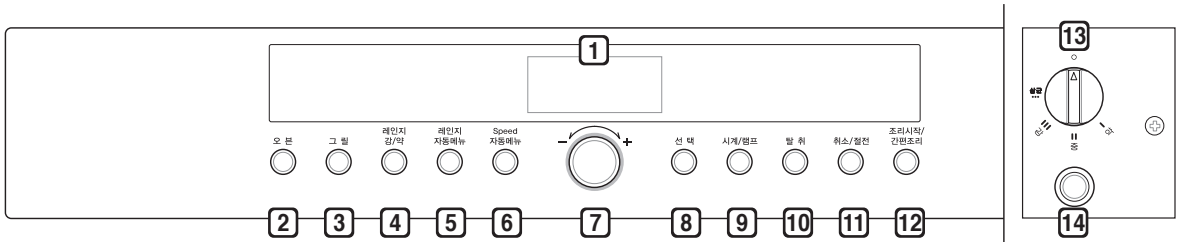


- ⑧ 워밍 드로어 팬
- ⑨ 손잡이
- ⑩ 라이트 뷰어 렌즈
- ⑪ 워밍 드로어 조작부

- 외관, 명칭, 기능은 모델에 따라 다를 수 있습니다.
- 워밍 드로어가 있는 모델 : MZ941CBD, MZ385EBTD

# 각 부분의 이름 및 기능

## 조작부



### 광파오븐

#### 1 표시부

조리시간, 분량 등이 표시되며, 시계/램프 버튼으로 현재 시각을 설정해놓을 수 있습니다.

#### 2 오븐 버튼

오븐기능으로 작동하고자 할 때 사용합니다.

#### 3 그릴 버튼

그릴기능으로 작동하고자 할 때 사용합니다.

#### 4 레인지 강/약 버튼

수동으로 조리기능을 선택합니다.

- 한 번 누르면: 레인지 강
- 두 번 누르면: 레인지 약

#### 5 레인지 자동메뉴 버튼

레인지 자동메뉴를 다이얼을 돌려 선택하여 편리하게 조리하십시오.

#### 6 Speed 자동메뉴 버튼

Speed 자동메뉴를 다이얼을 돌려 선택하여 사용하십시오.

#### 7 다이얼

메뉴를 선택하거나, 조리온도를 설정할 때 사용하십시오. 현재시각을 맞춰주거나, 조리시간, 요리의 분량을 조절할 때 사용하십시오.

#### 8 선택 버튼

원하는 기능을 선택할 때 사용하십시오.

#### 9 시계/램프 버튼

현재 시각을 설정할 때나 조리 중 요리상태를 확인하고 싶을 때 사용하십시오.

#### 10 탈취 버튼

요리 후 조리실 내의 음식냄새를 없애고자 할 때 사용하십시오.

#### 11 취소/절전 버튼

현재 작동 중인 기능을 취소할 때 사용하십시오.

#### 12 조리시작/간편조리 버튼

조리시작 및 간편조리를 할 때 사용하십시오.

### 워밍 드로어

#### 13 동작 조절 손잡이

음식물을 보온하거나, 도마, 칼, 행주를 살균할 때, 식기를 사용하기 좋은 온도로 데울 때 사용하십시오.




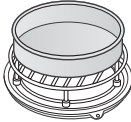
#### 14 동작 표시등

동작 조절 손잡이를 시계방향으로 돌리면 불이 들어오며 작동 상태를 확인할 수 있습니다.

워밍 드로어(Warming Drawer)가 닫혔을 때는 라이트 뷰어 렌즈를 통해서 동작 표시등에 불이 켜져있는지 확인할 수 있습니다.

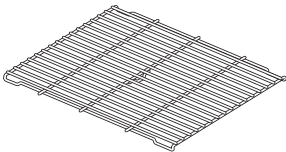
# 부속품 사용하기

## 광파오븐

	반드시 설치		조리 방식에 따라 설치	
	법랑접시	낮은 석쇠	높은 석쇠	발열팬 (소모품) (발열팬이 있는 모델에 한함)
레인지	○	○	△	○
오븐	○	○	△	○
그릴	○	△	○	○
사용 방법	 <ul style="list-style-type: none"> <li>회전축에 잘 맞춰 법랑 접시를 올려 놓으십시오.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>간편조리 하기, 수동요리 하기에서는 법랑접시에 낮은 석쇠를 올려 사용하십시오.</li> <li>레인지 자동메뉴에서 팝콘은 낮은 석쇠를 놓고 사용하십시오.</li> </ul>		 <ul style="list-style-type: none"> <li>요리안내책을 참조하여 설명이 있을 때 사용하십시오.</li> </ul> <p>* 발열팬은 사용 조건, 사용 기간에 따라 소모되는 소모품입니다. 구입은 LG전자 서비스센터를 이용해 주십시오.</p>

- : 사용가능
- △ : 주의해서 사용
- X : 사용불가

## 워밍 드로어 (워밍 드로어가 있는 모델에 한함)



석쇠

- 워밍 드로어 사용 시, 항상 사용해 주십시오.

## 알아두기

- 부속품 사용은 반드시 부속품 사용하기 또는 요리안내책을 확인하십시오.
- 부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리 결과를 얻지 못할 수 있습니다.
- 만족스러운 요리 결과를 얻기 위해 조리실과 법랑접시를 충분히 식힌 후 사용하십시오.
- 부속품은 모델에 따라 다를 수 있습니다.
- 워밍 드로어가 있는 모델 : MZ941CBD, MZ385EBTD

## 사용 가능한 용기 확인하기

	수동요리			
	레인지	그릴	오븐	드로어 (워밍 드로어가 있는 모델에 한함)
도자기류	○	X	○	○
내열 유리 용기	○	X	○	○
120 °C까지 견디는 플라스틱 용기	○	X	X	△
일반 플라스틱 용기	X	X	X	△
일반 유리 용기	X	X	X	○
나무 또는 종이 용기	△	X	X	△
금선 또는 은선 무늬 용기	X	X	X	○
랩	○	X	X	○
비닐팩	○	X	X	X
알루미늄 포일	X	△	△	○

○ : 사용가능

△ : 주의해서 사용

X : 사용불가

### 주의

- 자동요리는 자동요리 가이드에 설명된 **부속품만** 사용하십시오.
- 뜨거운 용기를 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변형될 수 있습니다.
- 구이 또는 튀김 등 기름이 있는 음식에는 랩 또는 비닐팩을 사용하지 마십시오.
- 기름기가 많은 음식은 기름종이를 사용하고, 빵 또는 튀김 요리 등을 살짝 데울 때는 키친타월을 덮어 짧은 시간 가열하십시오.

### 알아두기

- 랩은 음식물의 수분이 증발되지 않도록 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다. 사용 중 부풀어 오르거나 음식에 달라붙는 것을 방지하기 위해 랩을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫으십시오. 전자레인지 사용 가능 표시를 확인하십시오.
- 비닐팩은 짧은 시간 데치거나 삶기에 사용하면 좋습니다. 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫으십시오.
- 워밍 드로어가 있는 모델 : MZ941CBD, MZ385EBTD



## 그릴 기능

제품 내부에 부착된 상단 히터의 열을 이용하여 음식물 표면을 노릇노릇하게 구워주는 기능입니다. 두께가 얇은 요리에 적합하며, 두께가 두꺼운 요리는 레인지 기능으로 내부까지 익힌 후 겉만 노릇하고 바삭하게 만들 때 사용하십시오.

### 그릴 기능으로 10분 요리하고자 할 때

- 1 음식물을 제품 중앙에 넣으십시오.
- 2 문을 닫고 **그릴** 버튼을 누르십시오.
- 3 **다이얼**을 돌려 요리시간을 **10:00**에 맞추십시오.
- 4 **조리시작/간편조리** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 5 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

### 알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 부속품 사용하기 또는 요리 안내책을 참조하십시오.
- 조리 후 요리를 꺼낼 경우 상단 히터에 손이 닿지 않도록 주의하십시오.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

## 오븐 기능

### 예열 후 요리할 경우

히터에서 발생하는 열을 이용하여 음식물의 표면을 노릇하게 하면서 내부까지 서서히 요리하는 기능입니다.

### 오븐 기능으로 예열 후 200 °C 20분 요리하고자 할 때

- 1 **오븐** 버튼을 누르십시오.
- 2 **다이얼**을 돌려 요리 온도를 **200 °C**에 맞추십시오.
- 3 **조리시작/간편조리** 버튼을 누르면 예열이 시작되며 예열이 끝나면 버저음이 울리고 표시창이 깜빡입니다.
- 4 준비된 음식물을 제품 중앙에 넣으십시오.
- 5 문을 닫고 **다이얼**을 돌려 요리시간을 **20:00**에 맞추십시오.
- 6 **조리시작/간편조리** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 7 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

### 알아두기

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

## 예열 없이 요리할 경우

오븐 기능으로 예열 없이 200 °C 20분 요리하고자 할 때

- 1 1 음식물을 제품 중앙에 넣으십시오.
- 2 2 문을 닫고 오븐 버튼을 누르십시오.
- 3 3 다이얼을 돌려 요리 온도를 200 °C에 맞추십시오.
- 4 4 선택 버튼을 누르십시오.
- 5 5 다이얼을 돌려 요리시간을 20:00에 맞추십시오.
- 6 6 조리시작/간편조리 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 7 7 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

## 알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 부속품 사용하기 또는 요리 안내책을 참조하십시오.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

## 자동요리 하기

### 레인지 자동메뉴

지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.

- 1 1 음식물을 제품 중앙에 넣으십시오.
- 2 2 문을 닫고 레인지 자동메뉴 버튼을 누르십시오.
- 3 3 다이얼을 돌려 메뉴를 선택하십시오.
- 4 4 선택 버튼을 누르십시오.
- 5 5 다이얼을 돌려 분량을 선택하십시오.
- 6 6 조리시작/간편조리 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 7 7 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

## 알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책 또는 레인지 자동요리 가이드를 참조하십시오.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

## 레인지 자동요리 가이드

적용모델 : MZ941CB, MZ941CBD

메뉴		분량	부속품
A-1	해동	0.1 ~ 1.2 kg	법량접시
A-2	국데우기	1, 2, 3 인분	
A-3	밥데우기	1, 2, 3 인분	
A-4	우유데우기	1, 2컵	
A-5	팝콘	0.1 kg	법량접시+낮은 석쇠
A-6	계란찜	1, 2, 3 인분	법량접시
A-7	냉동만두	10, 20, 30개	
A-8	라면	1 인분	

적용모델 : MZ385EBT, MZ385EBTD

메뉴	분량	부속품	요리방법	요리 도중 버저음
A-1	해동	0.1 ~ 1.2 kg	법랑접시  랩이나 비닐팩을 제거한 고기(육류, 닭류, 생선류 등)를 내열접시에 올려 해동한다. 도중에 버저음이 울리면 고기를 뒤집어 해동한다. <ul style="list-style-type: none"> <li>돼지 삼겹살과 저민 고기 해동 시에는 고기가 익을 수 있으므로 주의하십시오.</li> <li>해동 중에 버저음이 울리면 제품 문을 열고 음식물을 뒤집어주면 해동 상태가 더욱 좋아집니다. 버저음이 울릴 때 제품 문을 열지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.</li> <li>해동이 덜 되었을 경우 상온에서 약 5분간 방치하면 더욱 만족스러운 해동 결과를 얻을 수 있습니다.</li> <li>해동 기능은 요리 중에 가열 시간을 조절할 수 없습니다.</li> <li>랩이나 비닐을 씌우고 해동하면 익는 부위가 생길 수 있으므로 되도록이면 랩이나 비닐을 벗기고 내열접시에 올린 후 해동하는 것이 좋습니다.</li> </ul>	○
A-2	가지찜	2	법랑접시  <b>재료</b> 가지 2개  <b>만들기</b> 가지의 꼭지를 떼고 깨끗이 씻은 후 길이로 2등분하여 내열접시에 담고 랩을 씌워 덮어 가열한다. 찌낸 가지는 적당한 굵기로 찌은 후 물기를 짠다.	X
A-3	감자 삶기	0.2 ~ 0.8 kg	법랑접시  <b>재료</b> 감자 2 ~ 4개 (약 200 g / 1개)  <b>만들기</b> 감자를 깨끗이 씻고 껍질을 포크로 몇차례 찌러준 후 내열접시에 담아 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다.	X
A-4	고사리무침	1	법랑접시  <b>재료</b> 불린 고사리 150 g, 참기름 ½큰술, 통깨 약간  <양념> 다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 간장 ½큰술, 소금 ½큰술, 물 2큰술  <b>만들기</b> 불린 고사리는 뾰뾰한 부분을 골라내고 6 cm 길이로 자른 다음 양념을 넣고 조물조물 무친다. 내열용기에 담아 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다. 가열이 끝나면 참기름과 통깨를 넣어 버무린다.	X

메뉴		분량	부속품	요리방법	요리 도중 버저음
A-5	국 데우기	1 ~ 3	법랑접시	<b>재료</b> 국 1 ~ 3인분 (250 g / 1인분) <b>만들기</b> 국을 내열용기에 담아 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다. 가열 후 고루 섞이도록 젓는다. • 끓어 넘치지 않도록 넉넉한 내열용기를 사용하십시오.	X
A-6	깻잎찜	1	법랑접시	<b>재료</b> 깻잎 약 40장 <b>&lt;양념&gt;</b> 물 ½컵, 고춧가루 3큰술, 간장 3큰술, 참기름 1큰술, 설탕 ½큰술, 맛술 1큰술, 다진 마늘, 통깨 약간 <b>만들기</b> 깻잎은 흐르는 물에 1장씩 씻어 물기를 툇다. 내열접시에 깻잎 2장을 깔고 그 위에 양념을 조금씩 끼얹는다. 양념된 깻잎을 10장씩 내열접시에 가지런히 놓고 랩을 씌워 가열한다.	X
A-7	파리고추 볶음	1	법랑접시	<b>재료</b> 파리고추 300 g, 밀가루 1큰술 <b>&lt;양념&gt;</b> 고춧가루 3큰술, 간장 3큰술, 참기름 1큰술, 설탕 ½큰술, 맛술 1큰술, 다진 마늘, 통깨 약간 <b>만들기</b> 파리고추는 꼭지를 떼어내고 씻어서 물기를 툇 후 바늘이나 이쑤시개로 구멍을 낸다. 밀가루 옷을 얇게 입힌 후 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다. 가열이 끝나면 꺼내어 식힌 후 양념을 만들어 가볍게 버무려 준다.	X
A-8	냉동 만두	0.2 ~ 0.4 kg	법랑접시	<b>재료</b> 냉동 만두 0.2 ~ 0.4 kg (약 13 g / 1개) <b>만들기</b> 냉동 만두를 찬물에 담갔다가 꺼내어 내열접시에 겹치지 않도록 가지런히 배열한 후 랩을 씌워 가열한다. • 물만두, 손만두, 왕만두 등은 수동조리로 가열하십시오.	X
A-9	냉동 핫도그	2 ~ 4	법랑접시	<b>재료</b> 냉동 핫도그 2 ~ 4개 <b>만들기</b> 내열접시에 냉동 핫도그를 겹치지 않게 놓은 후 랩을 씌워 가열한다.	X

메뉴		분량	부속품	요리방법	요리 도중 버저음																
A-10	냉동밥 데우기	1 ~ 2	법랑접시	<b>재료</b> 냉동밥 1 ~ 2인분 (200 g / 1인분)  <b>만들기</b> 냉동밥을 랩이나 비닐팩에 담긴 채로 가열한다. • 내열용기에 밥을 담을 경우 랩이나 뚜껑을 씌우십시오. • 밀폐형 용기는 뚜껑을 약간 열고 가열하십시오.	X																
A-11	느타리버섯 볶음	1	법랑접시	<b>재료</b> 느타리버섯 200 g, 쇠고기 50 g, 양파 1개, 풋고추 2개, 식용유 1큰술, 소금 약간  <b>&lt;양념&gt;</b> 다진 마늘 ½큰술, 다진 파 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1작은술, 참기름 1작은술  <b>만들기</b> 느타리버섯은 큼직하게 결대로 찢어놓고 쇠고기는 채 썰어 양념한 다. 양파는 채 썰고 고추는 어슷썰기 한다. 재료를 모두 섞어 식용 유, 소금으로 간을 맞춘 뒤 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다. 도중에 버 저음이 울리면 한번 저어준 후 남은 시간 동안 가열한다.	○																
A-12	달걀찜	1 ~ 3	법랑접시	<b>재료</b> 달걀, 물, 소금 약간  <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th></th> <th>1인분</th> <th>2인분</th> <th>3인분</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>달걀 (약 60 g / 1개)</td> <td>1개</td> <td>2개</td> <td>3개</td> </tr> <tr> <td>물 (200 ml / 1컵)</td> <td>1/3컵</td> <td>2/3컵</td> <td>1컵</td> </tr> <tr> <td>소금</td> <td>0.5 g</td> <td>1 g</td> <td>1 g</td> </tr> </tbody> </table> <b>만들기</b> 달걀은 노른자와 흰자가 잘 섞이도록 저은 후 소금과 물을 넣고 고 루 섞은 다음 랩을 씌워 가열한다. • 기호에 따라 다진 당근, 실파 등의 야채를 넣어 조리하십시오. • 랩을 씌우지 않거나 소금을 넣지 않으면 설익을 수 있으니 주의 하십시오. • 수동요리를 할 경우 달걀 1개당 물 분량은 1/3컵(65 ml)이 적 당합니다.		1인분	2인분	3인분	달걀 (약 60 g / 1개)	1개	2개	3개	물 (200 ml / 1컵)	1/3컵	2/3컵	1컵	소금	0.5 g	1 g	1 g	X
	1인분	2인분	3인분																		
달걀 (약 60 g / 1개)	1개	2개	3개																		
물 (200 ml / 1컵)	1/3컵	2/3컵	1컵																		
소금	0.5 g	1 g	1 g																		

메뉴		분량	부속품	요리방법	요리 도중 버저음
A-13	된장찌개	1	법랑접시	<p><b>재료</b> 쇠고기 70 g, 애호박 70 g, 두부 ¼모, 풋고추 3개, 홍고추 3개, 표고버섯 2개, 대파 뿌리 약간, 물 2컵, 된장 3큰술, 고추장 1큰술, 고춧가루 2작은술, 다진 마늘 2작은술</p> <p><b>만들기</b> 쇠고기는 얇게 썰고 호박은 반으로 잘라 0.5 cm 두께의 반달모양으로 썬다. 두부는 적당한 크기로 썰고 표고버섯은 따뜻한 물에 담가 불린 후 적당한 크기로 썰어둔다. 파와 고추는 어슷썰기 한다. 내열용기에 물을 부어 된장을 푼 후 나머지 재료를 담아 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>끓어 넘치지 않도록 넉넉한 내열용기를 사용하십시오.</li> </ul>	X
A-14	두부 데우기	1	법랑접시	<p><b>재료</b> 두부 1모</p> <p><b>만들기</b> 두부는 약 1 cm 두께로 자른 후 겹치지 않게 펼쳐서 내열접시에 담고 랩을 씌워 가열한다.</p>	X
A-15	라면	1	법랑접시	<p><b>재료</b> 라면 1봉지, 상온의 물 550 ml</p> <p><b>만들기</b> 내열용기에 라면과 스프, 물을 넣고 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1봉지만 가능하며, 넘칠 수 있으니 적당한 크기의 내열용기를 사용하십시오.</li> <li>컵라면은 전자레인지에서 조리하지 마십시오.</li> <li>뜨거운 물로 조리할 때는 수동으로 3 ~ 5분 가열하십시오.</li> </ul>	X
A-16	복어국	1	법랑접시	<p><b>재료</b> 복어 1마리(혹은 복어채 약 120 g), 물 4컵, 참기름 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 소금 2작은술, 달걀 1 ~ 2개, 홍고추 1개, 실파 약간</p> <p><b>만들기</b> 복어는 잘게 찢어 물에 한번 씻어 물기를 뺀 다음 참기름을 넣고 잘 버무린다. 복어에 물, 다진 마늘, 소금을 넣고 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 달걀을 풀어서 넣고, 홍고추, 실파를 넣어 고루 저은 후 남은 시간 동안 가열한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>끓어 넘치지 않도록 넉넉한 내열용기를 사용하십시오.</li> </ul>	○

메뉴		분량	부속품	요리방법	요리 도중 버저음
A-17	브로콜리	0.3 kg	법랑접시	<b>재료</b> 브로콜리 0.3 kg  <b>만들기</b> 브로콜리를 깨끗이 씻어 한입 크기로 먹기 좋게 준비한 후 물기가 있는 채로 내열용기에 넣고 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다.	X
A-18	시금치무침	1	법랑접시	<b>재료</b> 시금치 150 g  <b>&lt;양념&gt;</b> 국간장 ½큰술, 다진파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 ½큰술, 통깨 약간  <b>만들기</b> 시금치는 다듬어 씻어 물기가 있는 채로 내열용기에 줄기와 잎 부분을 지그재그로 담고 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다. 가열이 끝나면 찬물에 헹구어 물기를 짠다. 양념을 넣고 버무려 완성한다.	X
A-19	애호박볶음	1	법랑접시	<b>재료</b> 애호박 1개, 새우젓 30 g, 홍고추 2개  <b>&lt;양념&gt;</b> 다진 파 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 식용유 1큰술, 참기름 ½작은술, 통깨 1작은술  <b>만들기</b> 애호박은 반달모양으로 0.5 cm 두께로 썰어 소금에 살짝 절여 물로 씻고 물기를 꼭 짠다. 홍고추는 채 썰고 새우젓은 다져 애호박과 잘 섞는다. 애호박에 양념을 하여 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다.	X
A-20	오징어볶음	1	법랑접시	<b>재료</b> 물오징어 2마리, 양파 1개, 풋고추 4개, 대파 뿌리 약간  <b>&lt;양념&gt;</b> 간장 1½큰술, 고추장 2큰술, 참기름 1큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 통깨 1큰술, 설탕 1큰술  <b>만들기</b> 물오징어는 껍질을 벗긴 후 깨끗이 정리하여 씻은 후 잔칼집을 내어 먹기 좋은 크기로 썰어둔다. 양파는 채 썰고 풋고추와 대파는 어슷썰기 한다. 양념을 만들어 준비한 재료와 함께 내열용기에 넣고 랩이나 뚜껑을 덮어 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 저어준 후 남은 시간 동안 가열한다.	○

메뉴		분량	부속품	요리방법	요리 도중 버저음
A-21	<b>우유 데우기</b>	1 ~ 2	법랑접시	<b>재료</b> 우유 1 ~ 2컵 (200 ml / 1컵, 냉장)  <b>만들기</b> 냉장 보관한 우유를 머그컵에 부어 뚜껑없이 놓고 가열한다. • 냉장 보관한 우유는 데우기 후 위, 아래 온도 차이가 있을 수 있 으니 저어 드십시오.	X
A-22	<b>팝콘</b>	0.1 kg	법랑접시 + 낮은 석쇠	<b>재료</b> 팝콘 1개 (약 0.1 kg)  <b>만들기</b> 비닐을 제거하고 팝콘 봉지를 반듯하게 편 후 법랑접시와 낮은 석 쇠 위에 놓고 가열한다.	X

## Speed 자동메뉴

지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.

### 예를 들어, 군고구마 0.4 kg을 조리하려면

- 1 음식물을 제품 중앙에 넣으십시오.
- 2 문을 닫고 Speed 자동메뉴 버튼을 누르십시오.
- 3 다이얼을 돌려 **[-3]**을 선택하십시오.
- 4 선택 버튼을 누르십시오.
- 5 다이얼을 돌려 **0.4 kg**을 선택하십시오.
- 6 **조리시작/간편조리** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 7 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

### 알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책 또는 Speed 자동요리 가이드를 참조하십시오.
- 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 사용하십시오.
- 조리 후 요리를 꺼낼 경우 상단 히터에 손이 닿지 않도록 주의하십시오.
- Speed 자동메뉴는 예열이 필요하지 않습니다.

## Speed 자동요리 가이드

적용모델 : MZ941CB, MZ941CBD

	메뉴	분량	부속품
C-1	통닭	1.0 ~ 1.5 kg	법랑접시+낮은 석쇠
C-2	냉동간식	0.2 ~ 0.4 kg	법랑접시+높은 석쇠 +발열팬
C-3	군고구마	0.3 ~ 0.7 kg	법랑접시+낮은 석쇠 + 발열팬
C-4	피자	1	법랑접시
C-5	케이크	1	법랑접시+낮은 석쇠 + 발열팬
C-6	쿠키	1	법랑접시
C-7	고등어구이	0.3 kg	법랑접시+높은 석쇠
C-8	떡갈비	1	+발열팬

적용모델 : MZ385EBT, MZ385EBTD

메뉴		분량	부속품	요리방법	뒤집기
C-1	가래떡구이	0.4 ~ 0.8 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<p><b>재료</b> 냉장 보관한 가래떡(지름 약 3 cm, 길이 약 10 cm), 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b> 올리브유를 가래떡 표면에 고루 바른 후 높은 석쇠에 겹치지 않게 올려 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p>	○
C-2	고등어구이	0.3 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<p><b>재료</b> 고등어 1마리(약 300 g / 1마리), 소금 약간</p> <p><b>만들기</b> 신선한 고등어를 선택하여 배를 가르고 4토막을 낸 다음 깨끗이 씻어 물기를 없앤다. 껍질에 칼집을 내고 약간의 소금을 뿌려 둔다. 간이 배면 높은 석쇠에 생선 껍질이 위로 오도록 하여 놓고 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선 크기가 제시된 분량보다 작거나 크면 가열시간을 1 ~ 2분 줄이거나 늘려주십시오.</li> <li>• 간고등어는 가열시간을 2 ~ 3분 줄여주십시오.</li> </ul>	○
C-3	군고구마	0.4 ~ 0.8 kg	법랑접시 + 낮은 석쇠	<p><b>재료</b> 고구마 2 ~ 4개 (약 200 g / 1개)</p> <p><b>만들기</b> 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아 껍질을 포크로 몇차례 찌러준다. 법랑접시 위 낮은 석쇠에 고구마를 가지런히 올려 구워낸다.</p>	X
C-4	냉동 군만두	0.2 ~ 0.4 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<p><b>재료</b> 냉동 군만두(약 30 g / 1개), 식용유 약간</p> <p><b>만들기</b> 식용유를 냉동 군만두의 표면에 충분히 바른다. 높은 석쇠에 냉동 군만두를 겹치지 않게 고루 펴 놓은 후 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 만두의 크기나 두께에 따라 요리상태가 달라질 수 있으므로 가열 시간을 1 ~ 2분 줄이거나 늘여주십시오.</li> </ul>	○
C-5	냉동 너겟	0.2 ~ 0.4 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<p><b>재료</b> 냉동 너겟 0.2 ~ 0.4 kg</p> <p><b>만들기</b> 높은 석쇠에 냉동 너겟을 겹치지 않게 고루 펴 놓은 후 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p>	○

메뉴		분량	부속품	요리방법	뒤집기
C-6	누룽지	1	법랑접시 + 높은 석쇠	<p><b>재료</b> 식은 밥 0.2 kg, 식용유 약간</p> <p><b>만들기</b> 식용유를 살짝 바른 내열접시에 상온에 보관된 식은 밥을 얇게 펴준 후 높은 석쇠에 올려 가열한다.(약 지름 20 cm가 되도록 밥을 고루 펴준다.) 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>뜨거운 밥을 사용하면 요리상태가 달라질 수 있으므로 가열시간을 조절하십시오.</li> <li>주걱에 물을 묻혀 펴면 편리합니다.</li> </ul>	○
C-7	닭다리구이	0.4 ~ 0.8 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<p><b>재료</b> 닭다리, 소금, 후추, 청주, 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b> 닭다리에 칼집을 넣어준 후 소금, 후추, 청주에 약 30분 정도 재운다. 닭다리에 올리브유를 바른 후 높은 석쇠 위에 가지런히 놓고 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>닭다리를 청주에 너무 오랜 시간 재울 경우 탈 수도 있으니 주의가 필요합니다.</li> </ul>	○
C-8	마늘빵	2 ~ 4	법랑접시 + 낮은 석쇠	<p><b>재료</b> 식빵(토스트용) 2 ~ 4장</p> <p><b>&lt;마늘버터&gt;(식빵 4장 기준)</b> 버터(상온) 3큰술, 다진 마늘 1½큰술, 다진 파슬리 약간</p> <p><b>만들기</b> 버터와 다진 마늘, 다진 파슬리를 고루 섞는다. 식빵의 한 면에 마늘버터 1큰술씩 바른다. 버터를 바른 면이 위로 오도록 하여 낮은 석쇠 위에 놓고 구워낸다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>버터가 딱딱할 경우 레인지 기능으로 10 ~ 20초 가열하여 부드럽게 만들어준 후 마늘버터를 만들면 편리합니다.</li> <li>밀봉 보관된 촉촉한 빵을 이용하십시오. 구입한지 오래되었거나 냉장고 보관으로 수분이 적어진 빵은 탈 수도 있으니 주의가 필요합니다.</li> </ul>	X

메뉴		분량	부속품	요리방법	뒤집기
C-9	버팔로링	0.3 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<b>재료</b> 닭날개 300 g, 전분 ½컵, 소금, 후추, 청주 약간  <b>&lt;소스&gt;</b> 녹인 버터 3큰술, 핫소스 4큰술, 소금 ½작은술, 후추 ¼작은술  <b>만들기</b> 닭날개에 소금, 후추, 청주로 밀간을 한다. 분량대로 섞어 소스를 준비한다. 물기를 적당히 제거한 후 녹말을 고루 묻혀 오븐에 구워낸다. 도중에 버저음이 울리면 닭날개를 소스에 버무린 후 뒤집어서 남은 시간 동안 구워낸다.	○
C-10	비프 스테이크	0.3 ~ 0.6 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<b>재료</b> 쇠고기 안심(약 300 g / 1조각, 두께 약 2.5 cm), 소금, 후추, 올리브유 약간  <b>만들기</b> 쇠고기는 망치나 칼등으로 살짝 두들긴 후 소금, 후추를 뿌리고 올리브유를 살짝 바른다. 높은 석쇠에 쇠고기를 올려 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.	○
C-11	삼겹살구이	0.3 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<b>재료</b> 삼겹살 슬라이스 0.3 kg(두께 약 0.5 cm, 약 100 g / 1조각), 소금, 후추 약간  <b>만들기</b> 삼겹살에 소금, 후추를 뿌리고 높은 석쇠에 올려 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.	○
C-12	새우구이	0.7 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<b>재료</b> 새우(대하), 소금, 올리브유 약간, 이쑤시개  <b>만들기</b> 새우(대하)는 싱싱하고 큰 것으로 골라 얇은 소금물에 잘 씻어 놓는다. 새우의 등 쪽으로 작은 꼬챙이를 넣어 내장을 제거한 다음 이쑤시개로 꿰어서 모양이 변하지 않게 한다. 소금을 뿌려 간이 고루 베게 하고 올리브유를 발라 높은 석쇠 위에 가지런히 올려 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.	○
C-13	소시지구이	0.3 ~ 0.6 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<b>재료</b> 구이용 소시지 0.3 ~ 0.6 kg (약 60 g / 1개)  <b>만들기</b> 소시지는 사선으로 칼집을 낸 후 높은 석쇠 위에 놓고 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.	○

메뉴		분량	부속품	요리방법	뒤집기
C-14	식빵 토스트	2 ~ 4	법랑접시 + 높은 석쇠	<p><b>재료</b> 식빵(토스트용) 2 ~ 4장</p> <p><b>만들기</b> 높은 석쇠에 식빵을 겹치지 않게 올린 후 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 보통 정도의 색상으로 토스트가 됩니다. 기호에 따라 요리시간을 조절하십시오.</li> <li>• 빵의 종류에 따라 달라질 수 있으니 부재료가 들어간 빵은 1 ~ 2분 줄여주십시오.</li> <li>• 밀봉 보관된 촉촉한 빵을 이용하십시오. 구입한지 오래되었거나 냉장고 보관으로 수분이 적어진 빵은 탈 수도 있으니 주의가 필요합니다.</li> </ul>	○
C-15	연어 스테이크	0.4 ~ 0.8 kg	법랑접시 + 높은 석쇠	<p><b>재료</b> 연어 토막(약 200 g / 1조각, 두께 약 2.5 cm), 소금, 후추, 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b> 신선한 연어 토막을 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 소금, 후추를 뿌리고 올리브유를 살짝 바른다. 높은 석쇠에 연어를 올려 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p>	○
C-16	웨이감자	2	법랑접시 + 높은 석쇠	<p><b>재료</b> 감자 2개(약 200 g / 1개), 허브솔트(혹은 소금, 후추), 식용유 약간</p> <p><b>만들기</b> 감자는 모양이 길쭉한 것으로 골라 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 길게 반달 모양이 되도록 8등분한다. 감자 표면에 밀간을 한 다음 식용유를 충분히 바른다. 높은 석쇠에 감자를 올리고 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p>	○
C-17	초코칩쿠키	1	법랑접시	<p><b>재료</b> 박력분 180 g, 베이킹파우더 ½작은술, 베이킹소다 ¼작은술, 버터 80 g, 황설탕 40 g, 흑설탕 40 g, 달걀 1개, 초코칩 100 g</p> <p><b>만들기</b> 박력분, 베이킹파우더, 베이킹소다는 체쳐 둔다. 상온에 둔 버터를 잘 풀어 크림 상태를 만든 후 설탕을 넣고 녹을 때까지 잘 섞어준다. 달걀을 풀어 조금씩 나누어 넣으며 버터와 분리되지 않도록 재빨리 섞어준다. 체친 가루와 초코칩을 넣어 반죽한 후 기름 바른 법랑접시에 적당한 간격을 두고 약 18 g씩 놓은 다음 포크로 가볍게 눌러준다. 쿠키를 오븐에 구워낸다.</p>	X

메뉴	분량	부속품	요리방법	뒤집기
C-18	케이크	1	<p><b>부속품</b></p> <p>법랑접시 + 낮은 석쇠</p> <p><b>재료</b> 박력분 110 g, 버터 15 g, 우유 2큰술, 바닐라 오일 한 방울, 달걀 4개, 설탕 110 g, 유산지, 케이크 틀(지름 27 cm)</p> <p><b>만들기</b> 박력분은 체쳐 둔다. 케이크 틀 바닥과 옆면에 유산지를 깔아둔다. 버터를 우유와 함께 녹여준 후 바닐라 오일을 한 방울 섞어준다. 달걀을 따뜻한 물에서 살짝 두었다가 볼에 넣고 풀어준다. 달걀과 설탕을 한꺼번에 넣고 거품기를 들어 보아 끝이 뽀족하고 살짝 속 여질 때까지 거품을 낸다. 거품 낸 달걀에 박력분을 넣고 골고루 섞어준다. 일부의 반죽을 버터 녹인 우유에 넣어 섞어서 다시 반죽 전체에 넣어 재빨리 섞어준다. 반죽을 틀에 붓고 바닥에 탁탁 쳐서 반죽 속의 기포를 고르게 한다. 법랑접시에 낮은 석쇠를 놓고 케이크 틀을 올린 후 오븐에서 구워낸다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 우유와 버터는 약간 넉넉한 그릇에 녹여 놓습니다. 달걀 거품에 버터가 들어가면 거품을 급속도로 꺼트리는데 원인이 되므로 일부의 반죽을 버터에 섞어서 전체에 넣어 섞어줌으로써 거품이 꺼지는 것을 방지합니다.</li> <li>• 요리 중간에 오븐을 열면 케이크 반죽이 가라앉으므로 주의하십시오.</li> </ul>	X
C-19	통닭	1.0 ~ 1.5 kg	<p><b>부속품</b></p> <p>법랑접시 + 낮은 석쇠</p> <p><b>재료</b> 생닭, 소금, 후추 약간, 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b> 닭을 씻어서 물기를 닦고 꽂지와 날개 끝을 자른다. 닭 껍질에 올리브유를 바른다. 법랑접시에 낮은 석쇠를 놓고 닭의 가슴 부분이 아래로 가도록 하여 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워낸다.</p>	○
C-20	파운드 케이크	1	<p><b>부속품</b></p> <p>법랑접시 + 낮은 석쇠</p> <p><b>재료</b> 버터 170 g, 설탕 170 g, 달걀 3개, 박력분 200 g, 베이킹파우더 1작은술, 우유 2큰술, 유산지, 파운드케이크 틀(25 × 11 cm 크기)</p> <p><b>만들기</b> 박력분은 베이킹파우더와 함께 체쳐 둔다. 파운드 틀 바닥과 옆면에 유산지를 깔아둔다. 버터를 크림색이 나도록 거품기로 힘차게 저어준다. 설탕을 2 ~ 3회 나누어 넣어 설탕이 잘 섞일 때까지 저어준다. 달걀을 1개씩 넣으며 버터와 달걀이 분리되지 않도록 젓는다. 박력분을 넣고 칼로 자르듯 가볍게 반죽하며 우유를 섞어준다. 파운드 틀에 반죽을 담아 가운데에 골을 깊게 판 후 오븐에서 구워낸다.</p>	X

메뉴	분량	부속품	요리방법	뒤집기
C-21	피자	1	<p><b>재료</b></p> <p>&lt;크러스트&gt; 피자용 빵믹스 180 g, 물 100 g, 올리브유 약간</p> <p>&lt;소스&gt; 피자소스 80 g</p> <p>&lt;토픽&gt; 베이컨 1장, 햄 30 g, 양송이 2개, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 양파 ¼개, 블랙올리브 3개, 피자치즈 150 g</p> <p><b>만들기</b></p> <p>&lt;크러스트&gt; 볼에 피자용 빵믹스와 물을 넣고 반죽기로 표면이 매끈해지도록 치댄다. 반죽을 법랑접시의 안쪽 지름 크기 정도로 밀어서 올리브유를 바른 법랑접시에 올린다. 크러스트 가장자리 1 cm 정도만 남기고 가운데 부분은 포크로 찢어주고, 가장자리 1 cm 남긴 부분에 올리브유를 살짝 발라준다.</p> <p>&lt;토픽&gt; 양파, 청, 홍피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 내열용기에 담고 랩을 씌워 수동 레인지 기능으로 2 - 3분 가열한 후 물기를 없앤다. 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자른다. 모짜렐라 치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어둔다. 크러스트 가운데 부분에 피자소스를 고루 펴 바르고 모짜렐라 치즈 50 g을 얇게 뿌린다. 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 순으로 토픽한다. 마지막으로 나머지 모짜렐라 치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식하여 오븐에서 구워낸다.</p>	X
C-22	피자 토스트	2 ~ 4	<p><b>재료 (식빵 4장 기준)</b> 식빵(토스트용) 4장, 버터 1큰술, 피자소스 80 g, 베이컨 1장, 햄 30 g, 양송이 2개, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 양파 ¼개, 블랙올리브 3개, 모짜렐라 치즈 100 g</p> <p><b>만들기</b> 양파, 청, 홍피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 내열용기에 담고 랩을 씌워 수동 레인지 기능으로 2 - 3분 가열한 후 물기를 없앤다. 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자른다. 모짜렐라 치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어둔다. 상온에 둔 버터를 식빵의 한 면에 바른 후 피자소스를 바른다. 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 순으로 토픽한다. 모짜렐라 치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식하고 오븐에서 구워낸다.</p>	X

메뉴		분량	부속품	요리방법	뒤집기
C-23	황태구이	1	법랑접시 + 낮은 석쇠	<b>재료</b> 황태 1마리  <b>&lt;양념&gt;</b> 고추장 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 참기름 1큰술, 간장 1작은술, 통깨 약간, 물엿 1작은술  <b>만들기</b> 뼈를 발라 펼쳐진 황태를 5 ~ 6 cm 크기로 썬 후 물에 잠깐 담궜다 가 빼낸다. 채반에 받쳐 물기를 제거하고 양념을 고루 발라 낮은 석 쇠 위에 놓고 가열한다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남 은 시간 동안 구워낸다.	○

## 해동하기

냉동 상태의 육류 또는 생선류 등을 녹이는 기능입니다.

**예를 들어, 냉동된 쇠고기 0.6 kg 을 녹이려면**

- 1 해동할 음식을 제품 중앙에 넣으십시오.
- 2 문을 닫고 **레인지 자동메뉴** 버튼을 누르십시오.
- 3 **다이얼**을 돌려 **R-I**을 선택하십시오.
  - 해동 시 최대 무게는 1.2 kg 입니다.
- 4 **선택** 버튼을 누르십시오.
- 5 **다이얼**을 돌려 **0.6 kg**을 선택하십시오.
- 6 **조리시작/간편조리** 버튼을 누르십시오.
- 7 작동 중 버저음이 울리면 제품 문을 열고 고기를 뒤집으십시오.
- 8 문을 닫고 **조리시작/간편조리** 버튼을 누르십시오.
  - 해동이 끝나면 버저음이 울리며 종료됩니다.

## 알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 부속품 사용하기 또는 요리 안내책을 참조하십시오.
- 삼겹살과 같이 지방부위가 쉽게 익는 육류나 부피가 큰 식품을 내부까지 완전히 해동할 때 사용하십시오.
- 돼지 삼겹살과 저민 고기 해동 시에는 고기가 익을 수 있으므로 주의하십시오.
- 반드시 정확한 무게를 맞추어야 만족스러운 조리 결과를 얻을 수 있습니다.
- 해동이 덜 되었을 경우 상온에서 약 5분간 방치하면 더욱 만족스러운 해동 결과를 얻을 수 있습니다.
- 해동 기능은 요리 중에 가열 시간을 조절할 수 없습니다.
- 랩이나 비닐을 씌우고 해동하면 익는 부위가 생길 수 있으므로 되도록이면 랩이나 비닐을 벗기고 내열접시에 올린 후 해동하는 것이 좋습니다.

## ⚠ 주의

- 법랑접시가 충분히 식은 후 해동하여야 합니다.
- 해동 중에 버저음이 울리면 제품 문을 열고 음식을 뒤집어 주면 해동 상태가 더욱 좋아집니다. 버저음이 울릴 때 제품 문을 열지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.
- 냉동 식품의 해동 가능 분량은 0.1 ~ 1.2 kg까지입니다. 정확한 분량을 맞추어야 만족스러운 요리 결과를 얻을 수 있습니다.

## 사용 부속품



법랑접시

## 발효하기

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

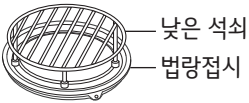
### 발효를 40분간 하고자 할 때

- 1 음식물을 제품 중앙에 넣으십시오.
- 2 문을 닫고 **오븐** 버튼을 누르십시오.
- 3 **다이얼**을 돌려 요리 온도를 **40 °C**로 설정하십시오.
- 4 **선택** 버튼을 누르십시오.
- 5 **다이얼**을 돌려 요리시간을 **40:00**에 맞추십시오.
- 6 **조리시작/간편조리** 버튼을 누르면 발효가 시작됩니다.
- 7 발효가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

### 알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 부속품 사용하기 또는 요리 안내책을 참조하십시오.
- 반죽이 마르지 않도록 내열용기에 알루미늄 포일이나 뚜껑을 덮어서 사용하십시오.
- 발효 시 조리실 내부 온도가 높으면 발효가 잘 되지 않으므로 반드시 제품이 충분히 식은 후에 사용하십시오.

### 사용 부속품



## 탈취 하기

제품의 불쾌한 냄새를 제거하는 기능입니다.

- 1 조리실 내부에 아무것도 넣지 마십시오.
- 2 **탈취** 버튼을 누르십시오.
- 3 **조리시작/간편조리** 버튼을 누르면 내부팬과 히터가 작동하면서 10분동안 자동으로 탈취가 됩니다.
- 4 탈취가 종료되면 버저음이 울리며 탈취를 종료합니다.

## 시계 기능

현재 시각 **10:30** 을 입력하고자 할 때

- 1 **시계/램프** 버튼을 누르십시오.
- 2 **다이얼**을 돌려 **10:00** 을 선택하십시오. ("시" 선택)
- 3 **선택** 버튼을 누르십시오.
- 4 **다이얼**을 돌려 **10:30** 을 선택하십시오. ("분" 선택)
- 5 **선택** 버튼을 누르면 시계 설정이 완료됩니다.

## 램프 기능

요리 상태를 확인할 수 있습니다.

조리 중 조리실 상태를 밝게하고자 할 때

- 1 **시계/램프** 버튼을 누르면 조리실이 환하게 밝아져서 조리 상태를 확인하기 좋습니다.
- 2 약 5초간 램프가 밝게 작동한 후 꺼집니다.

### 알아두기

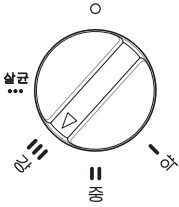
- 요리 시 불빛이 켜졌다가 꺼졌다가 하는 것은 조리실의 온도 제어를 위해 히터(heater)가 On/Off 하는 것이므로 제품 불량이 아닙니다.

## 워밍 드로어 사용방법

(적용모델 : MZ941CBD, MZ385EBTD)

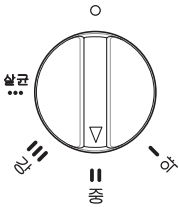
**강** (동작 조절 손잡이를 강에 위치시켜 주십시오)

- 국, 찌개 등 수분이 있는 음식 보온
- 눅눅해진 튀김, 전 종류를 바삭하게 할 때
- 식기 데우기



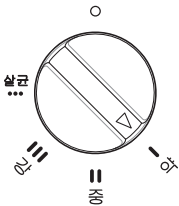
**중** (동작 조절 손잡이를 중에 위치시켜 주십시오)

- 밥, 죽의 보온
- 스프, 카레, 구이, 조림 종류의 보온



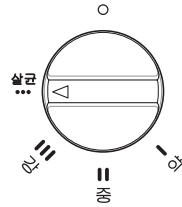
**약** (동작 조절 손잡이를 약에 위치시켜 주십시오)

- 빵, 피자의 보온
- 우유, 한약 등의 보온



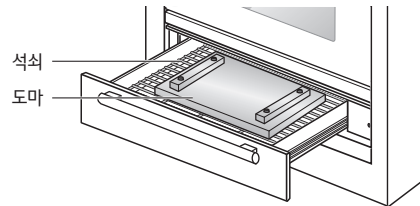
**살균** (동작 조절 손잡이를 살균에 위치시켜 주십시오.)

- 도마, 칼, 행주를 살균할 때 사용하십시오.



### ⚠ 주의

- 나무 도마만 살균하고, 플라스틱 도마는 살균하지 마십시오.
- 도마 살균할 때에는 그림과 같이 도마윗면이 드로어 바닥을 향하도록 뒤집어 놓으십시오.



### ⚠ 주의

- 보온은 따뜻한 음식의 온도를 유지하는 기능입니다.
- 보온하는 음식의 분량은 2 ~ 4인분이 적당합니다.
- 보온할 때는 랍이나 뚜껑을 덮어 표면이 마르는 것을 막아주십시오.  
(튀김이나 전류 등을 바삭하게 하고자 할 때는 랍이나 뚜껑을 사용하지 마십시오.)
- 보온 후 용기가 뜨거울 수 있으니 주의하십시오.
- 보온 시간은 2시간 이내가 적당합니다.
- 살균 시, 세제로 먼저 씻은 후 살균해 주십시오.
- 살균이 끝난 후에는 뜨거우니 주의하십시오.
- 살균 시간은 2시간 이내가 적당합니다.
- 워밍 드로어 사용 시에는 항상 석쇠를 사용하십시오.
- 워밍 드로어 작동 후에는 동작 조절 손잡이를 사용하여 전원 OFF 상태로 놓아주십시오. (○ 위치)

## 응용 조리 하기

메뉴	요리 방법	요리 힌트
표고버섯 불리기	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 표고버섯을 미지근한 물에 잠길 정도로 담으십시오.</li> <li>2. 표고버섯 3장당 <b>레인지</b> 강에서 <b>1분30초 - 2분 30초</b> 동안 가열하십시오.</li> </ol>	
콩 불리기	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 콩이 잠길 정도의 물을 부으십시오.</li> <li>2. <b>레인지</b> 강에서 <b>4분 - 7분</b> 동안 가열하십시오.</li> </ol>	4인분의 경우 콩 반컵 정도가 적당합니다.
건포도 불리기	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 건포도를 용기에 담고, 물이나 포도주를 뿌려 랩 또는 뚜껑을 씌우십시오.</li> <li>2. <b>레인지</b> 강에서 <b>30초 - 1분</b> 동안 가열하십시오.</li> </ol>	
미역 예쁜색 내기	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 불린 미역 100 g에 물 2컵을 부으십시오.</li> <li>2. <b>레인지</b> 강에서 <b>2분 - 3분</b> 동안 가열하십시오.</li> </ol>	
젖은 소금, 고춧가루 말리기	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 젖은 소금이나 고춧가루를 그릇에 펼쳐 담으십시오.</li> <li>2. 젖은 소금은 <b>레인지</b> 강에서 <b>30초 - 1분</b> 동안 가열한 후 뒤섞어 놓으면 건조됩니다. 고춧가루는 그릇에 펼쳐 담고 <b>레인지</b> 강에서 <b>30초 - 1분 30초</b> 동안 가열하십시오.</li> </ol>	가열한 후 보관하면 잡균의 번식도 막고 습기도 제거되어 장시간 매운 고춧가루 향이 그대로 보존됩니다.
음식 냄새 제거하기	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 물 반 컵과 레몬 2 - 3조각을 용기에 담으십시오.</li> <li>2. <b>레인지</b> 강에서 <b>1분 - 2분</b> 동안 가열하십시오.</li> </ol>	

## 편의 기능

### 잠금 기능

어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 사고나 고장 등을 방지하기 위해 기능을 정지시키는 안전장치입니다.

- 설정방법: **취소/절전** 버튼을 약 4초간 누르면 버저음과 함께 잠금 장치가 설정됩니다.  
잠금장치 설정 후에는 모든 버튼을 누르면 **L** 이 나타납니다.
- 해제방법: **취소/절전** 버튼을 약 4초간 누르면 표시부에 **0** 이 나타나며 조리가능 상태가 됩니다.

### 잊음방지 기능

요리가 끝난 뒤 음식을 꺼내도록 알려 주는 기능입니다. 요리가 끝난 뒤 제품 문을 열지 않으면 절전 기능 전까지 1분마다 버저음이 울려 요리를 꺼내도록 알려줍니다.

### 절전 기능

요리 중이 아닌 경우는 5분이 지나면 실내등과 진행 표시부가 자동으로 꺼지는 기능으로 전기를 절약할 수 있습니다.

- 아래 경우에 해당될 경우 절전 모드로 전환되어 표시부에 아무런 표시도 나타나지 않습니다. 이때 조작부의 아무 버튼이 나 누르면 절전 모드가 해제되고 정상 작동됩니다.
  - 최초 전원인가 후 또는 절전 기능 해제 후 5분 동안 키 입력이 없는 경우
  - 요리 중에 제품 문을 열었다가 닫은 상태에서 5분 동안 조작부에 입력이 없는 경우
  - 설정 중인 기능을 완료하지 않은 상태에서 5분 동안 추가 입력을 하지 않을 경우

### 젓병 소독

- 젓병은 소독 전 깨끗이 씻고 반드시 물 50 ml 를 담아 소독하십시오. 꼭지부는 물 90 ml 정도를 담은 내열용기에 넣으십시오. (1회당 1 ~ 4개)
- 레인지 강에서 2 ~ 4분동안 작동하여 물이 끓기 시작하면 1분 후 **취소/절전** 버튼을 눌러 종료하십시오.

### 주의

- 젓병 소독이 끝난 후 바로 문을 열면 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 문을 열어주십시오.
- 젓병 소독은 범람접시만을 사용하십시오. (석쇠를 사용하면 젓병이 녹을 수도 있습니다.)

## 간편조리 기능/요리시간 증가, 감소 기능

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

### 자동 냉각 기능

요리 종료 후 제품 내부 부품의 열기를 식혀주기 위해 1 ~ 3분 정도 냉각팬이 작동될 수 있습니다.

### 램프 기능

요리 중 **시계/램프** 버튼을 누르면 약 5초간 조리실이 환하게 밝아져서 요리상태를 쉽게 확인할 수 있습니다.

### 알아두기

- 특정한 요리 중에는 최적의 요리 결과를 위하여 자동으로 할로겐 히터가 켜짐, 꺼짐을 반복하면서 조리실 내부가 밝아졌다 어두워졌다를 반복합니다. 고장이나 이상 현상이 아니므로 안심하고 사용하십시오.

# 청소하기

## ⚠ 주의

- 제품 청소나 손질을 할 때는 반드시 물기가 없는 손으로 전원 플러그를 빼고 제품의 열이 식은 후에 청소하십시오.
- 청소 시 벤젠 또는 시너(신나) 등을 사용하면 변색 또는 변형의 원인이 되니 사용하지 마십시오.
- 표면이 거친 수세미나 철 수세미를 사용할 경우 제품의 표면이 손상될 수 있습니다.

## 제품 외부 청소

- 조작부는 글자가 지워질 수 있으므로 너무 힘껏 닦지 마십시오.



- 투시창은 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른 행주로 한 번 더 닦으십시오.

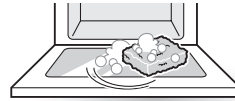


## 조리실/워밍 드로어 내부 청소

- 조리실 내부는 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른 행주로 한 번 더 닦으십시오.



- 제품 문의 안쪽에 묻은 음식물 찌꺼기 또는 기름기는 스펀지나 행주로 닦으십시오.



## 부속품 청소

- 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 닦으십시오.
- 법랑접시는 물에 30분 정도 불린 후 행주, 스펀지, 수세미를 사용하여 닦으십시오.
  - 단, 철 수세미로 닦거나 물에 식초를 넣지 마십시오. 물에 식초를 넣어 불릴 경우 식초의 산성에 의해 법랑접시 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 석쇠를 물에 장시간 넣어둘 경우 접착제의 일부가 녹을 수 있으니 주의 바랍니다.



## 알아두기

- 장기간 조리실 내부 청소를 하지 않을 경우 기름때 등이 늘어 붙어 쉽게 떨어지지 않고, 냄새 발생의 원인이 됩니다.
- 소금기가 많은 요리 후 청소하지 않고 광파오븐을 사용할 경우 잔여 염분으로 인해 조리실 내부가 변색될 수 있으므로 청소하십시오.

# 고장 신고 전 확인 사항

제품 사용 중 아래의 증상이 나타나면 다시 한 번 확인하십시오. 고장이 아닐 수 있습니다.

증상	원인	해결책
표시부에 불이 들어오지 않습니다.	절전 기능이 설정되어 있습니까?	• 제품 문을 열거나 취소/절전 버튼을 누른 후 사용하십시오.
	전원 플러그가 콘센트에서 빠져있습니까?	• 전원 플러그를 220 V 콘센트에 바르게 연결하십시오.
조리실 실내등 또는 표시부가 꺼집니다.	절전 기능이 설정되어 있습니까?	• 제품 문을 열거나 취소/절전 버튼을 누른 후 사용하십시오.
버튼을 눌러도 작동되지 않습니다.	제품 문에 덮개 또는 이물질이 끼어 있습니까?	• 제품 문에 덮개 또는 이물질을 제거하고, 제품 문을 닫은 후 조리시작/간편조리 버튼을 누르십시오.
	잠금 기능이 설정되어 있습니까?	• 취소/절전 버튼을 약 4초간 누르면 잠금 기능이 해제됩니다.
조리실 내부에서 연기나 악취가 납니다.	음식을 찌꺼기 또는 기름 등이 조리실 내부에 붙어 있습니까?	• 이물질을 제거하고 항상 깨끗이 청소하십시오. • 탈취 기능을 사용하십시오.
제품 작동 시 앞으로 바람이 나옵니다.	냉각팬이 작동되고 있습니까?	• 내부 전기 부품의 열기를 식혀주기 위해 냉각 팬이 작동하여 바람이 나올 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
조리 중 소리가 납니다.	법랑접시가 바르게 놓여있습니까?	• 법랑접시를 회전축에 바르게 올려 놓으십시오.
	조리실 내부 바닥에 이물질이 있습니까?	• 이물질을 제거하면 "덜컹덜컹" 거리는 소음이 없어집니다. • 음식물이나 용기가 조리실 내부 바닥에 닿지 않도록 주의하십시오.
조리 후 제품 문이나 표시부에 습기가 생깁니다.	조리 완료 후 음식물을 꺼내었습니까?	• 조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찰 수 있으므로 요리가 끝나면 음식물을 꺼내고 제품 문을 열어두십시오.
달걀찜 조리 시 음식이 튀니다.	음식물을 잘 섞었습니까?	• 소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 저어주십시오.
	용기가 작거나 조리 시 덮개를 씌웠습니까?	• 적당한 크기의 내열 용기에 담아 랩을 씌우십시오.
조리 시 랩이 터집니다.	랩이 팽팽하게 덮여있습니까?	• 랩을 너무 팽팽하게 씌우면 조리 시 랩이 부풀어 오르면서 터질 수 있습니다. 랩을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫으십시오.
조리 중에 불꽃이 일어납니다.	조리 시 알루미늄 포일, 금속성의 용기, 금선 또는 은선이 있는 용기를 사용하였습니까?	• 알루미늄 포일, 금속성의 용기, 금선 또는 은선이 있는 용기를 사용하면 불꽃이 일어날 수 있습니다. 사용하지 마십시오.
음식물을 데울 때 소리가 납니다.	오징어 또는 쥐포를 구울 때나 생선을 데울 때 "딱딱" 소리가 납니까?	• 음식물이 익거나 데워지면서 나는 소리이므로 안심하고 사용하십시오.
조리 중 제품 외부가 뜨거워집니다.	제품을 장시간 작동하였습니까?	• 내부 전기 부품에서 열이 발생하여 제품 외부가 뜨거울 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.

증상	원인	해결책
요리 종료 후 냉각팬이 회전하는 소음이 납니다.	제품을 작동하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>요리 종료 후 본체가 뜨거울 경우 내부를 식혀 주기 위해 냉각 팬이 일정시간 동안 (최대 3분) 자동 회전합니다.</li> <li>고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>
요리 상태가 좋지 않습니다.	알맞은 용기와 부속품을 사용하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>알맞은 용기와 부속품을 올바르게 사용하십시오.</li> <li>요리 상태에 따라 요리시간을 적절히 조절하십시오.</li> </ul>
해동 시 고기가 덜 해동되거나, 익는 부분이 있습니다.	랩 또는 비닐을 씌운 채로 해동하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>랩 또는 비닐을 씌우고 해동하면 익는 부위가 생길 수 있으므로 되도록이면 랩 또는 비닐을 벗기고 내열 접시에 올린 후 해동하는 것이 좋습니다.</li> <li>해동은 법랑접시 위에서 하십시오.</li> </ul>
제품에서 냄새가 납니다.	제품을 처음 사용하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품을 처음 사용(특히 히터 가열 시)하면 내부 부품이 가열되면서 타는 냄새가 나거나 소리가 날 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> <li>탈취 기능을 사용하면 초기 냄새가 빨리 없어 집니다.</li> </ul>
워밍 드로어가 작동하지 않습니다.	워밍 드로어 연결선이 연결되어 있습니까? 동작 조절 손잡이가 동작하고자 하는 위치(약, 중, 강, 살균)에 있습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>광파오븐과 워밍 드로어의 연결선을 연결해 주십시오.</li> <li>동작 조절 손잡이를 동작하고자 하는 위치(약, 중, 강, 살균)에 놓아주십시오.</li> </ul>
워밍 드로어가 부드럽게 열리거나 닫히지 않습니다.	워밍 드로어 내부에 음식이나 식기가 많거나 한쪽으로 치우쳐있습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>워밍 드로어 안의 무게를 줄이시고, 한쪽으로 치우치게 음식이나 식기를 넣지 마십시오.</li> </ul>
워밍 드로어 안에 물방울이 맺힙니다.	워밍 드로어 바닥에 물기가 있습니까? 랩이나 뚜껑, 알루미늄 포일을 씌우지 않은 채로 작동하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>워밍 드로어 바닥에 물기가 있으면 제거해 주십시오.</li> <li>음식물을 랩이나 뚜껑, 알루미늄 포일로 덮어 주십시오. (단, 튀김이나 전을 바삭하게 할 때는 제외)</li> </ul>
음식물이 건조해집니다.	랩 또는 비닐을 씌우지 않은 채로 작동하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>음식물을 랩이나 뚜껑, 알루미늄 포일로 덮어 주십시오. (단, 튀김이나 전을 바삭하게 할 때는 제외)</li> </ul>
작동 완료 후 동작 표시등에 계속 불이 들어오고 워밍 드로어가 작동합니다.	동작 조절 손잡이가 ○ 위치에 놓여져 있지 않습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>사용하지 않을 경우에는 동작 조절 손잡이를 전원 OFF 상태 (○ 위치) 로 놓아 주십시오.</li> </ul>

※ 전자레인지 작동 중에 라디오, TV, 무선 랜, 블루투스, 의료기기, 무선기기 등 전자레인지와 같은 주파수를 사용하는 제품을 사용하면 제품에 간섭이 발생할 수 있습니다. 이러한 간섭은 전자레인지나 제품에 문제가 있는 것이 아니며, 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오. 단, 의료기기 작동에 간섭을 줄 수 있으므로 사용에 주의하십시오.

# 제품 보증서

고객에게는 제품 사용 중 발생한 고장에 대하여 구입일로부터 1년 동안 무상 서비스를 받을 수 있는 소중한 권리가 있습니다. 본 제품은 대한민국에 서만 보증 기간 내 무상 서비스가 가능합니다.

모델명		무상 보증 기간 : 1년
구입일		마그네트론 무상 보증 기간 : 3년 부품 보유 기간 : 7년 (제조 일자를 기준으로 기산합니다.)

수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받을 수 있으므로 잘 보관해주세요.

1. 본 제품에 대한 품질 보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 무상 품질 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받아주세요.  
(구입일자 확인이 안될 경우 제조연월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로부터 품질 보증 기간을 기산합니다.)
3. 가정용 제품을 영업을 위한 목적 또는 수단으로 사용하거나 비정상적인 환경에서 사용할 경우에는 무상 품질 보증 기간을 50% 단축하여 적용합니다.
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
5. 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증 내용을 적용합니다.

## 소비자 분쟁해결 기준 안내

소비자 피해 유형		보상내역	
		보증 기간 이내	보증 기간 경과 후
구입 후 10일 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능 또는 기능상의 하자로 중요한 수리를 요할 때		제품 교환 또는 구입가 환급	유상수리
구입 후 1개월 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능 또는 기능상의 하자로 중요한 수리를 요할 때		제품 교환 또는 무상수리	
품질 보증 기간 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능 또는 기능상의 하자	하자 발생 시	무상수리	
	수리 불가능 시	제품 교환 또는 구입가 환급	
	교환 불가능 시	구입가 환급	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	구입가 환급	
※ 품질 보증 기간 이내에 동일 하자에 대해 2회까지 수리하였으나 하자가 재발하는 경우 또는 여러 부위 하자에 대해 4회까지 수리하였으나 하자가 재발하는 경우는 수리 불가능한 것으로 봄.			
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		제품 교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급 (최고한도: 구입가격)
부품 보유 기간 이내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 발생한 피해	정상적인 사용 상태에서 성능 또는 기능상의 하자로 인해 발생된 경우	제품 교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급
	소비자의 고의 또는 과실로 인한 고장인 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환	

소비자 피해 유형	보상내역	
	보증 기간 이내	보증 기간 경과 후
제품 구입 시 운송 과정에서 발생된 피해	제품 교환 (단, 전문 운송기관에 위탁한 경우는 판매자가 운송사에 대해 구상권 행사)	해당사항 없음
사업자가 제품 설치 중 발생된 피해	제품 교환	해당사항 없음

- 상기 보상 기준은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결 기준에 의거합니다.
- 명시되지 않은 사항은 「소비자 분쟁해결 기준」에 따릅니다.
- 기구세척, 조정, 사용 설명 등은 고장이 아닙니다.

## 유상 서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상 기간 내라도 유상 처리됩니다.

- 제품 내부에 장난감 또는 음료와 같은 이물질이 들어가 고장이 발생한 경우
- 제품 또는 부속품을 떨어뜨리는 등 충격으로 인한 제품 파손 또는 기능상 고장이 발생한 경우
- 고객의 부주의 또는 시너(신나), 벤젠 등과 같은 유기 용제에 의해 제품 외관이 손상되거나 변형된 경우
- LG전자 정품이 아닌 부품을 사용하여 제품 고장이 발생한 경우 (LG전자 정품은 가까운 LG전자 서비스 센터에서 구입하십시오.)
- 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우
- 사용 전압을 잘못 선택하여 제품 고장이 발생한 경우
- 고객이 제품을 임의 분해하여 부속품이 분실 또는 파손된 경우
- 제품 기능 사용 설명 또는 분해 없이 간단히 조정만 한 경우
- LG전자 제품 설명서 내에 '안전을 위한 주의 사항'을 지키지 않아 고장이 발생한 경우 ('안전을 위한 주의 사항'을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다. 단, 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 부과되므로 반드시 본 설명서를 읽어주십시오.)
- 낙뢰, 화재, 풍수해, 염해, 가스, 지진 등과 같은 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우
- 고객의 기타 과실에 의하여 고장이 발생한 경우
- 전원 차단기가 내려감으로 서비스를 요청하였으나, 제품에 이상이 없는 경우
- 전원 콘센트 자체 결함 또는 전원 플러그 연결이 안 된 경우 등과 같이 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우
- 사용 전원의 이상 또는 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우
- 초기 제품 설치 이후 고객의 요구로 제품 위치를 바꾸거나, 이사 후 재설치한 경우
- LG전자 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생한 경우
- 자사 제품으로 서비스를 요청하였으나, 타사 제품 또는 타제품 불량으로 서비스가 접수된 경우
- 진열 제품 구입 시 외관의 불량을 충분히 인지하지 못하고 구입 후 서비스를 요청한 경우
- 구입 1개월 경과 제품의 부속품 외관 불량으로 서비스를 요청한 경우
- 싱크대, 부엌장 등 설치 업체 문제로 인해 고장이 발생하였을 경우 (자사 제품과는 무관)

## 폐가전 처리 절차

### 신규 제품 구입 시

LG전자 제품 판매점에서 신제품을 구입한 경우, 새 제품 배달 시 기존 제품을 무상으로 처리해 드립니다.

### 단순 폐기 시

가전 제품과 같은 대형 생활 폐기물을 버릴 경우, 관할 주민센터 또는 폐기 전문 업체로 연락하여 폐기해야 합니다.

## 제품 규격

모델명	MZ941CB	MZ941CBD	MZ385EBT	MZ385EBTD
정격전압	220 V~ 60 Hz	220 V~ 60 Hz	220 V~ 60 Hz	220 V~ 60 Hz
정격 소비전력	max. 2600 W 레인지 1650 W 그릴 1500 W 오븐 2150 W -	max. 3000 W 레인지 1650 W 그릴 1500 W 오븐 2150 W 워밍 드로어 400 W	Max. 2600 W 레인지 1650 W 전기그릴 1500 W 전기오븐 2150 W -	Max. 3000 W 레인지 1650 W 그릴 1500 W 오븐 2150 W 워밍 드로어 400 W
정격 고주파 출력	900 W	900 W	900 W	900 W
발전 주파수	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
조리실 치수(mm) (폭×높이×깊이)	440 × 204 × 420	440 × 204 × 420	440 × 204 × 420	440 × 204 × 420
워밍 드로어 조리실 치수(mm) (폭×높이×깊이)	-	460 × 95 × 500	-	460 × 95 × 500
외형 치수(mm) (폭×높이×깊이)	595 × 459 × 469	595 × 459 × 469	595 × 459 × 469	595 × 459 × 469
워밍 드로어 외형 치수(mm) (폭×높이×깊이)	-	594 × 133 × 575	-	594 × 133 × 575

메 모

메 모



이 제품은 국내(대한민국)용입니다. 전원(전압, 주파수)이 다른 해외에서는 사용할 수 없습니다.

### LG전자 서비스 센터 대표 전화번호

사용 불편 및 고장 접수는 (전국 어디서나)

**1544-7777**

#### • 전화 걸기 전

제품 모델명, 고장 상태, 전화번호, 주소를 정확히 알고 있으면 보다 빠른 서비스를 받을 수 있습니다.

#### • 전화 연결 시

ARS 안내에 따라 제품을 정확하게 선택하면 해당 제품의 전문 상담원에게 최고의 서비스를 받을 수 있습니다.

고객 상담실(제안 및 불만 사항) **080-023-7777**

### 인터넷 서비스 신청

[www.lgservice.co.kr](http://www.lgservice.co.kr)

- 인터넷 서비스를 이용하면 제품에 대한 자가진단, 원하는 날짜와 시간에 서비스 신청, 실시간 PC 원격 상담이 가능하여 보다 편리하게 이용할 수 있습니다.



고객을 위해 우수한 품질의 서비스를 제공하는 기업에게 사단법인 한국서비스진흥협회에서 서비스 품질을 인증하는 마크로 LG전자는 서비스 품질 우수기업입니다.