



# 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.

ML39PT



MFL69641705\_04

QRcode를 통해



LG전자를  
만남으로써  
편안하세요

자세한 사용 방법은 LG 홈페이지 또는  
스마트기기로 확인할 수 있습니다.

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

# 차 례

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>13</b>
조리 시 알아두기.....	13
스팀용기/발열팬 사용 시 알아두기.....	13
사용 가능한 용기.....	14
각 부 명칭.....	15
부속품 사용하기.....	16
각 부분의 이름 및 기능.....	17
간편조리.....	20
자동요리 하기.....	21
인버터 해동하기.....	28
자동요리 사용 방법.....	29
수동 조리하기.....	33
응용 조리.....	40
편의 기능.....	41
스마트 진단하기.....	42
<b>청소하기</b> .....	<b>43</b>
제품 외부 청소하기.....	43
조리실 내부 청소하기.....	43
부속품 청소.....	44
<b>고장 신고 전 확인 사항</b> .....	<b>45</b>
<b>제품 보증서</b> .....	<b>48</b>
소비자 분쟁해결 기준 안내.....	48
유상 서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임.....	49
<b>폐가전 처리 절차</b> .....	<b>50</b>
신규 제품 구입 시.....	50
단순 폐기 시.....	50
<b>제품 규격</b> .....	<b>51</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 적합기이므로 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

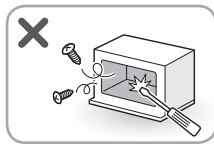
권장 안전 사용 기간을 초과하여 사용 시 사용 환경 또는 제품 노후로 인하여 안전 사고가 발생할 수 있습니다. 권장 안전 사용 기간 내에 안전 점검을 받을 것을 권장합니다. (안전 점검은 유료 서비스입니다.)

## ! 경고

### 설치 관련

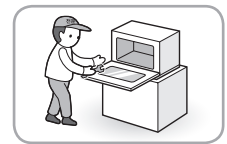
조리실 내부의 나사를 강제로 분해하지 마십시오.

- 고장 또는 안전사고의 원인이 됩니다.



설치는 전문기사에게 문의하십시오.

- 고장, 화재, 폭발, 감전, 상해의 원인이 됩니다.



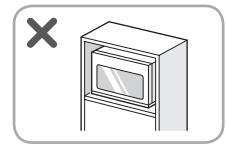
물 또는 빗물이 튀는 곳이나 습기가 많은 곳에 설치하지 마십시오.

- 절연이 손상되어 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



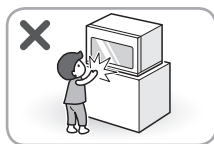
밀폐된 공간 또는 수납장에 제품을 설치하지 마십시오. (빌트인 전용 모델은 해당 사항 아님)

- 제품이 과열되어 고장(작동 불능, 소음 등) 또는 화재의 원인이 됩니다.



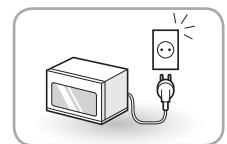
어린이의 손이 닿지 않는 공간에 설치하고, 어린이가 혼자 사용하지 않도록 주의하십시오.

- 화재, 감전, 상해, 화상의 원인이 됩니다.



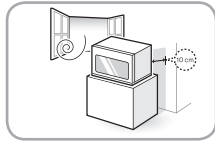
제품 설치 시 전원 플러그를 빼기 쉬운 곳에 설치하십시오.

- 누전에 의한 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



제품 설치 시 통풍을 위해 벽으로부터 일정 거리(10 cm 이상)를 두고, 통풍이 잘 되는 곳에 설치하십시오.

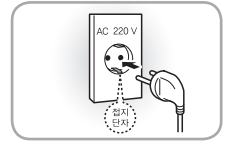
- 제품 내부온도 상승으로 인한 고장 또는 화재의 원인이 됩니다.
- 소음 발생의 원인이 됩니다.



## 전원 관련

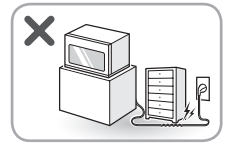
본 제품은 220 V 전용입니다. 전원 플러그는 반드시 접지된 220 V 전용 콘센트를 사용하십시오.

- 고장 또는 누전 시 감전의 원인이 됩니다.



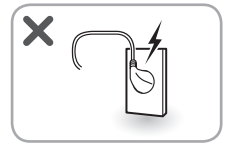
전원선을 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 손상되지 않도록 주의하십시오.

- 화재 또는 감전의 원인이 됩니다.



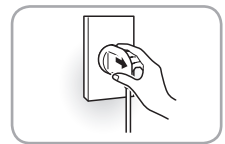
전원 플러그는 전원선이 아래로 향하도록 연결하십시오.

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



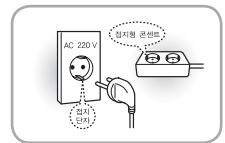
전원 플러그를 뺄 때는 전원선을 당기지 말고 반드시 전원 플러그를 잡고 빼십시오.

- 전원선이 손상되어 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.



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

- 비접지형 사용 시 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.



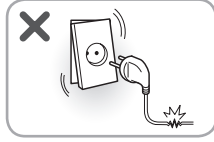
전원 플러그를 젖은 손으로 만지지 마십시오.

- 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.



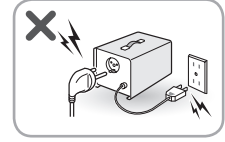
전원선 또는 전원 플러그가 손상되었거나, 전원 콘센트의 구멍이 헐거울 때는 사용을 중단하고 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.

- 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



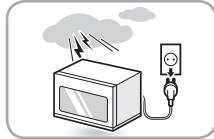
승압 트랜스를 절대 사용하지 마십시오.

- 절연 약화에 따른 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



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

- 고장, 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



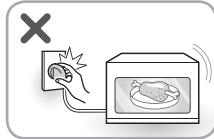
전원 플러그의 핀과 접촉 부분에 먼지 또는 물 등이 묻어 있으면 잘 닦으십시오.

- 감전 또는 화재의 원인이 됩니다.



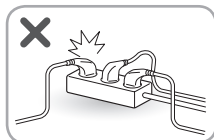
작동 중에 전원 플러그를 빼지 마십시오.

- 감전 또는 화재의 원인이 됩니다.



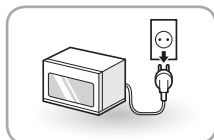
접지 없는 멀티 콘센트(이동형)를 사용하지 마십시오. 단, 접지 있는 멀티 콘센트(이동형)를 사용할 경우 전류 용량이 15 A 이상인 콘센트를 제품 단독으로 사용하십시오.

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



제품을 청소하거나 손질할 때는 전원 플러그를 빼십시오.

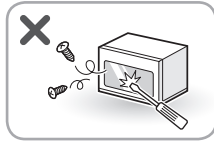
- 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.



## 사용 관련

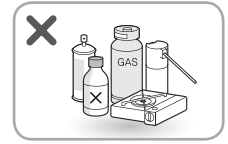
제품 케이스를 LG전자 서비스 센터의 수리기사 외에는 절대 분해하지 마십시오.

- 케이스 내부에 고전압이 흘러 감전의 원인이 됩니다.



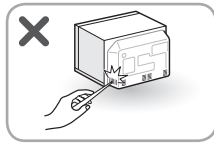
화기, 가연성 물질(에테르, 벤젠, 알콜, 약품, LP가스, 가연성 스프레이, 살충제, 방향제, 화장품 등), 인화성 물질(양초, 램프 등)을 제품 근처에서 사용하거나 보관하지 마십시오.

- 상해 또는 화재의 원인이 됩니다.



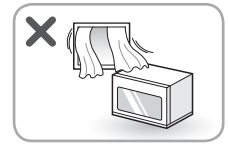
제품 케이스 내부에 핀 또는 철사 등의 금속물을 넣지 마십시오.

- 감전 또는 이상 작동으로 인한 상해의 원인이 됩니다.



커튼, 종이, 비닐 등 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마십시오.

- 열에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 원인이 됩니다.



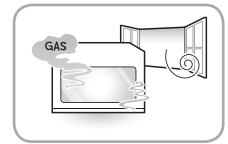
제품 내부에 물이 들어가지 않도록 주의하십시오.

- 화재 또는 감전의 원인이 됩니다.



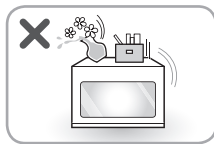
가스(프로판, 도시가스 등)가 셀 때는 제품이나 전원 플러그를 건드리지 말고 즉시 환기시키십시오.

- 불꽃이 튀어 폭발, 화재, 상해의 원인이 됩니다.



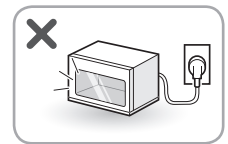
제품 위에 액체용기(물, 꽃병, 화분, 컵, 약품 등), 장식용품, 촛불 등을 올려놓지 마십시오.

- 화재, 감전, 낙하로 인한 상해의 원인이 됩니다.



조리실이 비어있는 상태에서 작동시키지 마십시오.

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



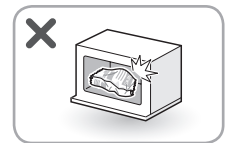
제품 위에 무거운 물건을 올려놓지 마십시오.

- 제품 과열, 화재, 낙하로 인한 상해의 원인이 됩니다.



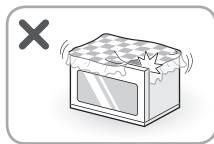
음식물을 잡지 또는 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



제품 외부에 헝겂 또는 레이스 등의 덮개를 씌우지 마십시오.

- 덮개가 제품 문에 끼어 문이 닫히지 않을 수 있으며, 고장 또는 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.



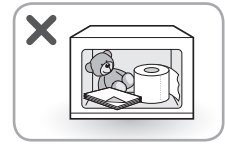
사용 설명서에 적혀 있는 시간 이상으로 음식을 가열하지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



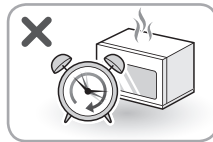
조리실 내부에 타기 쉬운 물질을 보관하지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



음식물 조리 시 적정 시간을 초과하여 작동되지 않도록 주의하십시오.

- 장시간 작동하면 화재의 원인이 됩니다.



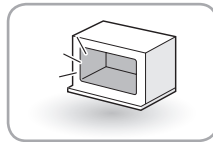
알루미늄 포일, 금속성의 용기, 금선 또는 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



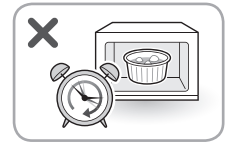
제품을 사용하지 않을 때 조리실 내부를 항상 비워두십시오.

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



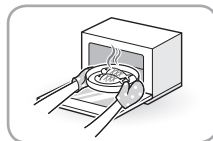
플라스틱 또는 종이 용기(종이컵, 종이 컵라면 등)에 넣은 식품을 장시간 데우기하면 화재의 가능성이 있으므로 자주 확인하십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



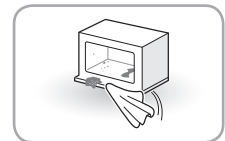
요리 종료 후 내용물(음식물, 용기 등)을 꺼낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하고, 상단 또는 하단 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하십시오.

- 화재 또는 화상의 원인이 됩니다.



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.



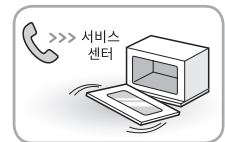
요리 중 또는 요리 종료 직후에는 제품이 뜨거우므로 만지지 마십시오.

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



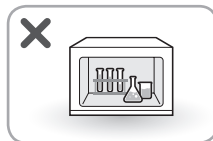
제품 문 또는 제품 문의 경첩이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 말고 반드시 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.

- 제품 손상 또는 전자파 누출의 원인이 됩니다.



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.



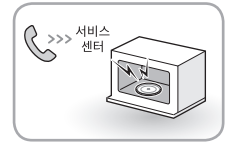
껍질이 단단한 열매, 새알, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트 식품 등을 그대로 가열하지 마십시오.

- 열매는 칼집을 내고, 병뚜껑은 개봉하십시오.
- 은행, 달걀, 삶은 달걀, 호빵 등을 가열하면 폭발 또는 파열의 원인이 됩니다.
- 냉동국 요리 시 포장지째 넣으면 폭발의 원인이 됩니다.



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

- 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.



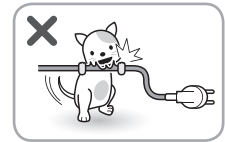
물, 음료수, 커피, 술, 국과 같은 액체를 데울 때는 주의하고, 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내십시오.

- 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.



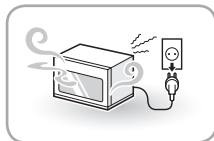
조그마한 동물 또는 애완동물이 전원선을 갇아먹지 않도록 주의하십시오.

- 동물이 감전되거나 제품 또는 재산상 피해의 원인이 됩니다.



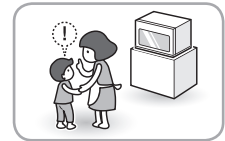
제품을 사용할 때 이상한 소리, 냄새, 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뺀 후 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.

- 제품 손상, 감전, 화재의 원인이 됩니다.



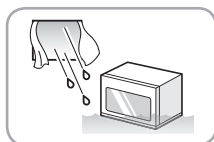
신체, 감각, 정신 능력이 결여된 사람 또는 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 보호자의 감독이나 지시 없이 본 제품을 안전하게 사용할 수 없습니다. 안전한 사용을 위하여 보호자가 감독하십시오.

- 감전, 화재, 화상, 상해의 원인이 됩니다.



제품이 침수되었을 경우에는 반드시 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.

- 감전 또는 화재의 원인이 됩니다.



## 폐기 관련

포장재(비닐, 스티로폼 등)는 어린이가 손대지 않도록 폐기하십시오.

- 포장재에 의한 질식의 원인이 됩니다.

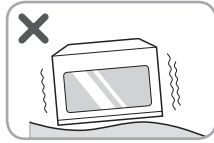


## ⚠ 주의

### 설치 관련

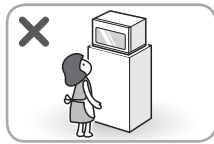
**불안정한 장소 또는 진동이 심한 공간에는 설치하지 마십시오.**

- 제품이 떨어지거나 뒤집혀서 제품 손상 또는 상해의 원인이 됩니다.



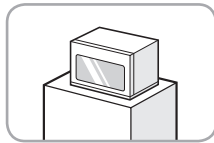
**제품을 사용자 눈높이 이상으로 설치하지 마십시오.**

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



**바닥이 단단하고 수평인 장소에 제품을 설치하십시오.**

- 제품 파손, 고장, 화재의 원인이 됩니다.



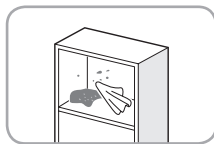
**이동식 차량(캠핑카), 선박, 비행기 등의 내부에 제품을 설치하지 마십시오.**

- 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)**

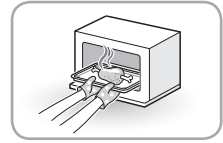
- 제품 작동 시 이물질이 내부로 들어가 제품 고장의 원인이 됩니다. 심한 경우 조리실 내부까지 들어갈 수 있습니다.



### 사용 관련

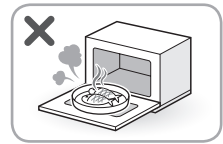
**요리가 끝나자마자 음식물 또는 부속품을 만지지 말고 반드시 조리용 장갑을 사용하십시오.**

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



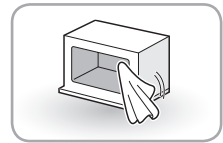
**요리 후 제품 문을 연 상태에서 제품 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올리지 마십시오.**

- 뜨거운 음식물로 인한 화상의 원인이 됩니다.



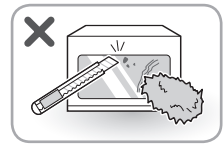
**제품 내부 또는 외부를 청소할 때 주의하십시오.**

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



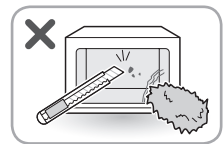
**제품 문 유리를 거친 연마용의 청소 도구나 날카로운 것으로 긁지 마십시오.**

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



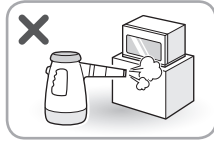
**제품 청소 시 거친 청소 도구나 날카로운 것으로 긁지 마십시오.**

- 코팅이 벗겨지는 등 제품 손상의 원인이 됩니다.



**스팀 청소기로 제품을 청소하지 마십시오.**

- 부식 또는 변형의 원인이 됩니다.



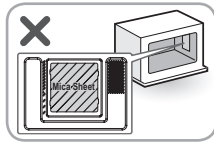
**데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하십시오.**

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



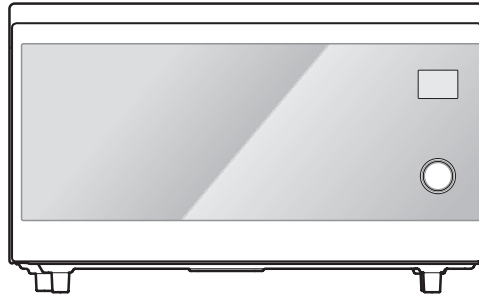
**제품 내부에 부착된 운모판 (Mica Sheet)을 제거하지 마십시오.**

- 제품 손상, 고장, 상해의 원인이 됩니다.

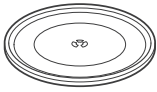


# 설치하기

## 제품 구성



제품



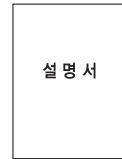
회전 유리접시



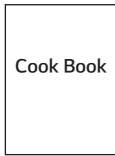
회전링



회전축



사용설명서



요리안내책



낮은 석쇠



높은 석쇠



발열팬



뚜껑



찜망



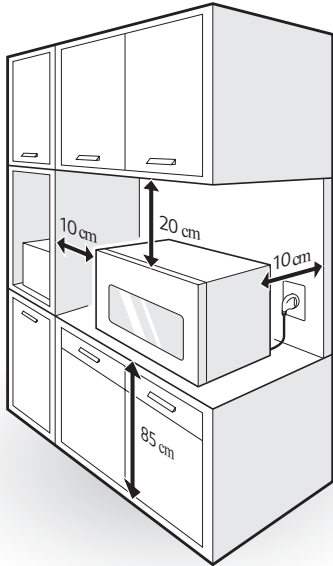
장갑

- 부속품은 모델에 따라 다를 수 있습니다.

## 설치하기

### 제품 설치하기

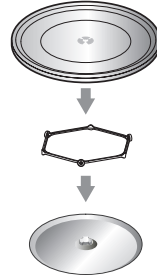
- 윗면은 20 cm 이상 띄우십시오.
- 제품의 좌측, 우측, 뒷면은 벽과 10 cm 이상 띄우십시오.
- 바닥에서 85 cm 이상되는 위치에 설치하십시오.
- 제품을 사용자 눈높이 이상의 위치에 설치하지 마십시오.
- TV 또는 오디오 등과 가까우면 화면이 흔들리거나 잡음이 발생할 수 있으므로 4 m 이상 거리를 두어 설치하십시오.
- 열기가 있는 곳 또는 물이 튀는 곳은 피하여 설치하십시오.
- 철판 싱크대 위는 반드시 바닥에 고무판을 깔고 사용하십시오.
- 비닐 등 내열온도가 낮은 바닥인 곳에 제품을 설치할 경우 바닥재가 녹거나 손상될 수 있습니다.
- 전기용량이 큰 전기밥솥, 건조 기능이 있는 세탁기, 식기세척기 등과 동시에 사용하지 마십시오. 전기용량이 부족하여 차단기가 작동할 수 있습니다.



### 회전 유리접시 설치하기

회전링과 회전 유리접시를 조리실 회전축에 올려놓으십시오.

- 회전축이 조리실 바닥에 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 회전축이 테이프로 고정되어 있으므로 반드시 테이프를 제거하고 사용하십시오.
- 회전링을 조리실 바닥 가운데 놓으십시오.



### 접지 시 알아두기

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

제품이 연결된 콘센트에 다른 가전제품을 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 않는 경우 전문 기술자에게 요청하여 설치 후 제품을 사용하십시오.

# 사용하기

## 조리 시 알아두기

### 삶는 조리(수동조리)

- 식품의 수분이 증발되지 않도록 랍이나 뚜껑을 씌워서 조리하십시오. 랍을 너무 팽팽하게 씌우면 조리 시 랍이 부풀어 오르면서 터질 수 있습니다. 랍을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫으십시오.
- 콩과 같이 마른 식품은 그릇에 물에 잠길 정도로 담아서 가열하십시오.

### 레인지 조리

- 분량이 많은 경우에는 식품을 조리 도중 아래 위를 잘 섞어 주십시오.

### 연속 조리

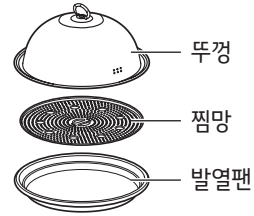
- 음식물을 연속하여 조리하는 경우에는 조리실에 남아있는 열 때문에 조리가 잘 되지 않을 수 있습니다. 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하십시오.

### ⚠ 주의

- 달걀 조리 시 후라이 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 조리 중 터질 수 있습니다. 반드시 씻어서 물기를 닦은 후 칼집을 내십시오.
- 호빵이나 팝콘을 조리할 때는 조리 시간에 주의하십시오.

## 스팀용기/발열팬 사용 시 알아두기

본 스팀용기는 뜨거운 수증기를 이용한 찜요리와 발열팬의 발열을 이용한 볶음요리 및 구이요리를 할 수 있는 신기능의 다용도 조리용기입니다.



### ⚠ 주의

- 요리시 부주의로 인해 뚜껑, 찜망, 발열팬이 변형된 경우 절대 사용하지 마십시오. (제품 고장 및 불꽃, 화재가 발생할 수 있으므로 반드시 새것으로 교체한 후 사용하여 주십시오.)
- 요리가 끝난 후 용기를 꺼낼 때 매우 뜨거우니 주의하십시오. 화상을 입을 수 있으니 장갑을 착용한 후 꺼내십시오.
- 요리시 발열팬과 뚜껑을 잘 맞춰 사용하지 않거나 이물질이 있으면 불꽃이 발생할 수 있습니다.
- 본 제품의 스팀용기는 본제품에만 사용할 수 있으며 다른 제품에 사용시 고장, 화재의 원인이 됩니다.

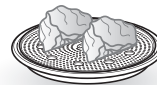
## 사용 방법

### 찜요리를 하려면(뚜껑, 찜망, 발열팬)

- 1 발열팬에 물 200 ml를 넣으십시오.



- 2 발열팬 위에 찜망을 올려놓은 후 음식물을 겹치지 않게 올려 놓으십시오.



- 3 뚜껑을 발열팬과 잘 맞춰 덮어주십시오.



### 볶음요리를 하려면(뚜껑, 발열팬)

1 발열팬에 음식물을 올려 놓으십시오.



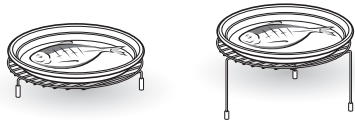
2 뚜껑을 발열팬과 잘 맞춰 덮어주십시오.

#### ⚠ 주의

- 찜망을 반드시 빼고 발열팬에 음식을 놓아야 볶음요리가 잘 됩니다. 발열팬에 물을 넣고 요리하면 볶음요리가 되지 않습니다.

### 구이요리를 하려면(발열팬)

1 발열팬에 음식물을 올려 놓으십시오.



2 발열팬을 낮은 석쇠나 높은 석쇠 위에 놓고 요리하십시오.

#### ⚠ 주의

- 부속품 사용은 반드시 본 책자의 설명대로 하십시오.
- 부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리 상태가 되지 않습니다.

### 사용 가능한 용기

	레인지	그릴	오븐
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
알루미늄 포일	X	△	△

- : 사용가능
- △ : 주의해서 사용
- X : 사용불가

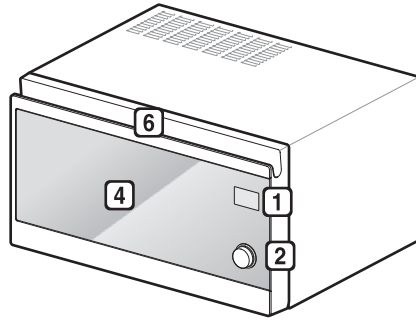
#### ⚠ 주의

- 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.
- 알루미늄 포일 사용은 LG에서 제공된 '요리안내책'에 표시된 요리만 사용 가능합니다.
- 종이 포일을 사용 시 화재가 발생할 수 있으므로 장시간 사용하지 마십시오.

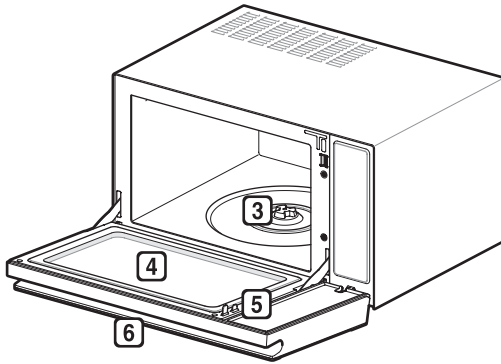
### 알아두기

- 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.

## 각 부 명칭 전면·내부



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



- 외관, 명칭, 기능은 모델에 따라 다를 수 있습니다.

## 부속품 사용하기

		반드시 설치		조리 방식에 따라 설치			
		회전 유리접시	낮은 석쇠	높은 석쇠	스팀용기를 사용하려면		
					뚜껑, 찜망, 발열팬	뚜껑, 발열팬	발열팬
수 동 요 리	레인지	○	X	X	△	△	△
	그릴	○	△	○	△	△	△
	오븐	○	○	△	△	△	△
자동요리		<ul style="list-style-type: none"> <li>부속품 사용은 반드시 본 책자의 설명대로 하십시오.</li> <li>부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리상태가 되지 않습니다.</li> </ul>					
사용 방법		 <ul style="list-style-type: none"> <li>회전 유리접시는 항상 제품에 장착이 되어 있어야 합니다.</li> <li>회전축에 잘 맞춰 회전 유리접시를 올려 놓으십시오.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>부피가 큰 요리를 오븐 기능을 사용하여 요리할 때 주로 사용합니다.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>얇은 육류나 생선을 그릴 기능을 사용하여 요리할 때 주로 사용합니다.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>스팀 용기는 찜 요리할 때 주로 사용합니다.</li> <li>상세 사용 방법은 “스팀용기/발열팬 사용방법”을 참조하십시오.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 + 발열팬은 볶음요리 할 때 주로 사용합니다.</li> <li>상세 사용 방법은 “스팀용기/발열팬 사용방법”을 참조하십시오.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>발열팬은 사용 조건, 사용 기간에 따라 소모되는 소모품입니다.</li> <li>발열팬에 변형이 생기면 사용하시면 안됩니다. 구입은 LG전자 서비스 센터를 이용해 주십시오.</li> </ul>

- : 사용가능
- △ : 주의해서 사용
- X : 사용불가

### ⚠ 주의

- 부속품 사용은 반드시 요리안내책을 확인하십시오.
- 부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리상태가 되지 않습니다.
- 조리실과 회전 유리접시가 뜨거운 경우에는 만족스러운 조리결과를 얻을 수 없으므로 충분히 식힌 후 사용하십시오. (특히 해동은 회전 유리접시를 충분히 식힌 후 사용하십시오.)

# 각 부분의 이름 및 기능

## 조작부



**1 진행 표시부**

작동 상태가 나타납니다.

**2 기능선택 버튼**

기능을 선택할 때 사용하십시오.

**3 인버터 해동 버튼**

냉동된 육류, 닭류, 생선류를 녹일 때 사용하십시오.

**4 인버터 요리 버튼**

인버터 요리 기능 작동 시 사용하십시오.

**5 특선구이/에어프라이 버튼**

특선구이/에어프라이 기능 작동 시 사용하십시오.

**6 스팀/웰빙 버튼**

스팀/웰빙 기능 작동 시 사용하십시오.

**7 제과제빵/매일반찬**

제과제빵/매일반찬 기능 작동 시 사용하십시오.

**8 시간/무게 조절 다이얼**

- 수동으로 조리 시, 출력 조절 시 조리시간을 설정할 때 사용하십시오.
- 인버터 해동 시 무게를 설정할 때 사용하십시오.
- 인버터 요리 메뉴를 설정할 때 사용하십시오.

**9 정지/취소 버튼**

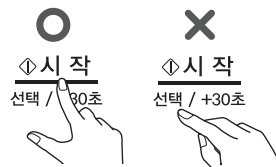
작동 중인 기능을 취소할 때, 잠금 기능을 설정 또는 해제할 때 사용하십시오.

**10 시작/선택 버튼**

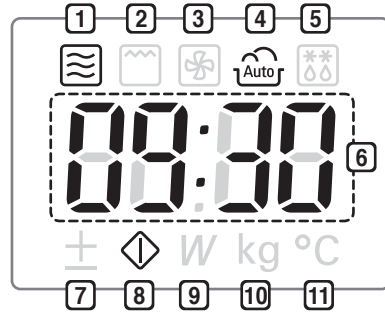
조리를 시작할 때, 출력 조절을 선택할 때 사용하십시오.

### 알아두기

- 터치 동작 시 그림과 같이 버튼의 중간 부분이 닿도록 밀착시켜 누르십시오.
- 버튼의 중간 부분을 누르지 않거나 손톱이나 손끝으로 누르면 동작이 안될 수 있습니다.
- 고무장갑이나 일회용 비닐장갑 등을 끼고 사용하지 마십시오.
- 터치 조작부를 젖은 수건으로 닦은 후에는 물기를 완전히 제거 후 사용하십시오.



## 진행 표시부



- 1 전자레인지룰 사용할 때 표시됩니다.
- 2 그릴 기능을 사용할 때 표시됩니다.
- 3 오븐 기능을 사용할 때 표시됩니다.
- 4 자동 메뉴를 사용할 때 표시됩니다.
- 5 인버터 해동을 사용할 때 표시됩니다.

- 7 조리 시간, 해동 시 무게를 설정할 수 있을 때 표시가 깜박입니다.
- 8 자동 메뉴, 수동 동작이 설정되어 동작을 시작할 수 있을 때 표시가 깜박입니다.
- 9 출력을 설정할 때 표시됩니다.
- 10 무게를 설정할 때 표시됩니다.
- 11 온도를 설정할 때 표시됩니다.

- 6 **표시부**  
시간, 출력, 무게 및 기능이 표시됩니다.

## 알아두기

전자레인지 기능 표시

- 자동 메뉴

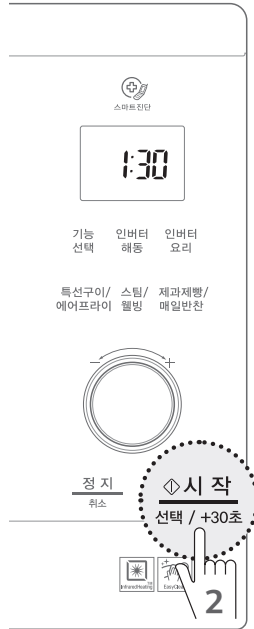
자동요리						
인버터 요리	특선구이	에어프라이	스팀요리	웰빙요리	제과제빵	매일반찬
1. 국 데우기	1-1. 갈비구이	2-1. 고구마 맛탕	1-1. 단호박찜	2-1. 가래떡구이	1-1. 깨찰빵	2-1. 감자채 볶음
2. 냉동떡 데우기	1-2. 닭가슴살	2-2. 냉동 감자	1-2. 백설기	2-2. 군고구마	1-2. 머핀	2-2. 구운달걀
3. 냉동빵 데우기	1-3. 닭다리	2-3. 냉동 군만두	1-3. 복어찜	2-3. 누룽지	1-3. 브라우니	2-3. 동그랑땡
4. 냉동 피자	1-4. 립 바비큐	2-4. 냉동 너겟	1-4. 삶은 달걀	2-4. 도라지 건조	1-4. 스콘	2-4. 뽕어포 구이
5. 달걀찜	1-5. 새우구이	2-5. 냉동 돈가스	1-5. 삼겹살 수육	2-5. 레몬 건조	1-5. 스펀지 케이크	2-5. 버섯 볶음
6. 라면	1-6. 생선구이	2-6. 누룽지튀김	1-6. 생선찜	2-6. 바나나 건조	1-6. 식빵	2-6. 소시지 야채 볶음
7. 밥 데우기	1-7. 통닭	2-7. 닭강정	1-7. 찜만두	2-7. 사과 건조	1-7. 초코칩 쿠키	2-7. 어묵 볶음
8. 브로콜리	1-8. 통삼겹살	2-8. 라이스 핫도그	1-8. 찜빵	2-8. 식혜	1-8. 초콜릿 케이크	2-8. 잔멸치 볶음
9. 우유 데우기	1-9. 통오징어 양념구이	2-9. 새우튀김	1-9. 찜케이크	2-9. 연근 건조	1-9. 파운드 케이크	2-9. 잡채
10. 치즈	1-10. 황태 양념구이	2-10. 수제 돈가스	1-10. 해물찜	2-10. 오징어 건조	1-10. 피자	2-10. 콩나물 볶음
		2-11. 어니언 링		2-11. 요구르트		
		2-12. 오징어 링		2-12. 우영 건조		
		2-13. 웨지감자		2-13. 통감자		
		2-14. 치킨 텐더		2-14. 표고버섯 건조		
		2-15. 프라이드 치킨		2-15. 흰죽		

- Auto Cool 기능  
Cool : 조리가 끝난 후 제품 냉각을 위해 냉각팬이 동작할 때 표시됩니다.
- Door 감지 기능  
Door : 문이 제대로 닫혀있지 않을 경우 표시됩니다.
- 잠금 기능  
Loc : 잠금 기능을 설정할 경우 표시됩니다. (잠금 기능을 사용하시려면 편의 기능을 참조하십시오.)
- 제품 이상 감지 기능  
F-1, F-2... : 제품에 이상이 있다는 표시입니다. 전원 플러그를 빼고 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.
- Sensor 기능  
SENS : 자동으로 조리시간을 설정 중일 때 표시됩니다.

## 간편조리

### 레인지 기능

간편하게 음식물을 끓이거나 데우기를 하는데 적합하고 음식물의 내부까지 고루 익혀주는 기능입니다.



#### 1분 30초간 조리하려면

1 음식물을 제품 중앙에 넣으십시오.

2 문을 닫고 **시작/선택** 버튼을 세 번 누르십시오.

- 자동으로 조리가 시작됩니다.
- 버튼을 누를 때마다 30초씩 올라가며 최대 99분 59초까지 올라갑니다.
- 조리 중에도 **시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 가열 시간을 조절할 수 있습니다.

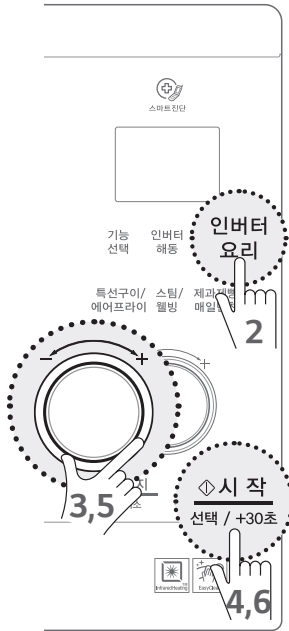
#### 알아두기

- 밥, 국/찌개, 우유 이외의 음식을 데우려면 수동으로 조리하기 또는 수동으로 데우기를 참조하십시오.
- 조리 중에도 시간을 연장할 수 있습니다. 단, 인버터 해동을 할 때는 시간 조절이 되지 않습니다.

# 자동요리 하기

## 인버터 요리 메뉴(1 ~ 10)

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
- 지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



- 1 음식물을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으십시오.
- 2 **인버터 요리** 인버터 요리 버튼을 누르십시오.  
1이 진행표시부에 표시됩니다.
- 3 **시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하십시오.
  - 다이얼을 **+** 방향으로 돌리면  

1	→	2	→	3
국		냉동떡		냉동빵

 순으로 진행표시부에 표시됩니다.
  - 다이얼을 **-** 방향으로 돌리면 요리 메뉴가 반대 순서로 진행표시부에 표시됩니다.
- 4 **시작/선택** 시작/선택 버튼을 누르십시오.
- 5 **시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 원하는 무게를 선택하십시오.
- 6 **시작/선택** 시작/선택 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

### 알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하십시오.
- 조리 도중 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.







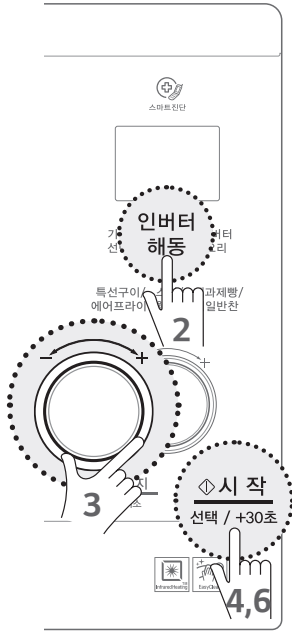






# 인버터 해동하기

냉동 상태의 육류 또는 생선류 등을 녹이는 기능입니다.



## 냉동된 쇠고기 0.5 kg을 녹이려면

- 1 해동할 음식을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으십시오.
- 2 **인버터 해동** 인버터 해동 버튼을 누르십시오.
- 3 **시간/무게 조절** 다이얼을 돌려서 **0.5 kg**을 선택하십시오.
  - 다이얼을 **+** 방향으로 돌리면 0.1 kg 씩 올라가고, 다이얼을 **-** 방향으로 돌리면 0.1 kg 씩 내려갑니다.
  - 인버터 해동 시 최대 무게는 1.2 kg 입니다.
- 4 **시작/선택** 시작/선택 버튼을 누르십시오.
  - 해동이 시작됩니다.
- 5 작동 중 멜로디가 울리면 제품 문을 열고 고기를 뒤집으십시오.
- 6 문을 닫고 **시작/선택** 시작/선택 버튼을 누르십시오.
  - 해동이 끝나면 멜로디가 울리며 종료됩니다.

## 알아두기

- 삼겹살과 같이 지방 부위가 쉽게 익는 육류나 부피가 큰 식품을 내부까지 완전히 해동할 때 사용하십시오.
- 돼지 삼겹살과 저민 고기 해동 시에는 고기가 익을 수 있으므로 주의하십시오.
- 냉동식품의 해동 가능 분량은 0.1 ~ 1.2 kg까지입니다. 정확한 분량을 맞추어야 만족스러운 요리 결과를 얻을 수 있습니다.
- 해동 중에 멜로디가 울리면 제품 문을 열고 음식을 뒤집어 주면 해동 상태가 더욱 좋아집니다. 멜로디가 울릴 때 제품 문을 열지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.
- 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.

## 자동요리 사용 방법

### 인버터 요리

메뉴		분량	부속품	요리 방법
1	국 데우기	1 ~ 3인분	회전 유리접시 	• 요리안내책 9 페이지를 참조하십시오.
2	냉동떡 데우기	0.2 ~ 0.6 kg		• 요리안내책 9 페이지를 참조하십시오.
3	냉동빵 데우기	0.1 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 9 페이지를 참조하십시오.
4	냉동 피자	0.1 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 10 페이지를 참조하십시오.
5	달걀찜	1 ~ 3인분		• 요리안내책 10 페이지를 참조하십시오.
6	라면	1개		• 요리안내책 11 페이지를 참조하십시오.
7	밥 데우기	1 ~ 3인분		• 요리안내책 11 페이지를 참조하십시오.
8	브로콜리	0.2 ~ 0.5 kg		• 요리안내책 11 페이지를 참조하십시오.
9	우유 데우기	1 ~ 2컵		• 요리안내책 12 페이지를 참조하십시오.
10	치즈	1회 분량		• 요리안내책 12 페이지를 참조하십시오.

### 특선구이

메뉴		분량	부속품	요리 방법
1-1	갈비구이	0.2 ~ 0.4 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 13 페이지를 참조하십시오.
1-2	닭가슴살	0.2 ~ 0.6 kg		• 요리안내책 13 페이지를 참조하십시오.
1-3	닭다리	0.2 ~ 0.6 kg		• 요리안내책 14 페이지를 참조하십시오.
1-4	립 바비큐	0.4 ~ 0.8 kg	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 14 페이지를 참조하십시오.
1-5	새우구이	0.2 ~ 0.4 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 15 페이지를 참조하십시오.
1-6	생선구이	1 ~ 3마리		• 요리안내책 15 페이지를 참조하십시오.
1-7	통닭	0.8 ~ 1.2 kg	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 16 페이지를 참조하십시오.
1-8	통삼겹살	0.5 ~ 1.0 kg		• 요리안내책 16 페이지를 참조하십시오.
1-9	통오징어 양념구이	1 ~ 2마리	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 17 페이지를 참조하십시오.
1-10	황태 양념구이	1 ~ 2마리		• 요리안내책 17 페이지를 참조하십시오.

## 에어프라이

메뉴		분량	부속품	요리 방법
2-1	고구마 맛탕	0.2 ~ 0.4 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 18 페이지를 참조하십시오.
2-2	냉동 감자	0.1 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 18 페이지를 참조하십시오.
2-3	냉동 군만두	0.2 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 18 페이지를 참조하십시오.
2-4	냉동 너겟	0.2 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 19 페이지를 참조하십시오.
2-5	냉동 돈가스	0.1 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 19 페이지를 참조하십시오.
2-6	누룽지튀김	0.1 kg		• 요리안내책 19 페이지를 참조하십시오.
2-7	닭강정	0.2 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 20 페이지를 참조하십시오.
2-8	라이스 핫도그	10 ~ 20개		• 요리안내책 20 페이지를 참조하십시오.
2-9	새우튀김	0.2 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 20 페이지를 참조하십시오.
2-10	수제 돈가스	0.2 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 21 페이지를 참조하십시오.
2-11	어니언 링	0.1 kg		• 요리안내책 21 페이지를 참조하십시오.
2-12	오징어 링	0.2 kg		• 요리안내책 21 페이지를 참조하십시오.
2-13	웨이징감자	0.2 ~ 0.4 kg		• 요리안내책 22 페이지를 참조하십시오.
2-14	치킨 텐더	0.2 ~ 0.3 kg		• 요리안내책 22 페이지를 참조하십시오.
2-15	프라이드 치킨	0.2 ~ 0.4 kg		• 요리안내책 22 페이지를 참조하십시오.

## 스팀요리

메뉴		분량	부속품	요리 방법
1-1	단호박찜	1개	발열팬+ 찜망+뚜껑+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 23 페이지를 참조하십시오.
1-2	백설기	1판		• 요리안내책 23 페이지를 참조하십시오.
1-3	복어찜	1-2마리	발열팬+뚜껑+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 23 페이지를 참조하십시오.
1-4	삶은 달걀	9개	발열팬+ 찜망+뚜껑+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 24 페이지를 참조하십시오.
1-5	삼겹살 수육	0.1 - 0.3 kg	발열팬+뚜껑+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 24 페이지를 참조하십시오.
1-6	생선찜	1 - 3마리	발열팬+ 찜망+뚜껑+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 24 페이지를 참조하십시오.
1-7	찜만두	10 - 20개		• 요리안내책 25 페이지를 참조하십시오.
1-8	찜빵	2 - 4개		• 요리안내책 25 페이지를 참조하십시오.
1-9	찜케이크	1판		• 요리안내책 26 페이지를 참조하십시오.
1-10	해물찜	0.6 kg		• 요리안내책 26 페이지를 참조하십시오.

## 웰빙요리

메뉴		분량	부속품	요리 방법
2-1	가래떡구이	0.2 ~ 0.6 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 27 페이지를 참조하십시오.
2-2	군고구마	0.4 ~ 1.0 kg	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 27 페이지를 참조하십시오.
2-3	누룽지	0.2 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 27 페이지를 참조하십시오.
2-4	도라지 건조	0.2 kg	높은 석쇠+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 28 페이지를 참조하십시오.
2-5	레몬 건조	4개		• 요리안내책 28 페이지를 참조하십시오.
2-6	바나나 건조	0.4 kg		• 요리안내책 29 페이지를 참조하십시오.
2-7	사과 건조	0.3 kg		• 요리안내책 29 페이지를 참조하십시오.
2-8	식혜	1회 분량	회전 유리접시 	• 요리안내책 30 페이지를 참조하십시오.
2-9	연근 건조	0.3 kg	높은 석쇠+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 30 페이지를 참조하십시오.
2-10	오징어 건조	2마리		• 요리안내책 31 페이지를 참조하십시오.
2-11	요구르트	1회 분량	회전 유리접시 	• 요리안내책 31 페이지를 참조하십시오.
2-12	우엉 건조	0.3 kg	높은 석쇠+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 32 페이지를 참조하십시오.
2-13	통감자	0.4 ~ 1.0 kg	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 32 페이지를 참조하십시오.
2-14	표고버섯 건조	0.2 kg	높은 석쇠+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 33 페이지를 참조하십시오.
2-15	흰죽	3인분	회전 유리접시 	• 요리안내책 33 페이지를 참조하십시오.

## 제과제빵

메뉴		분량	부속품	요리 방법
1-1	깨찰빵	1회 분량	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 34 페이지를 참조하십시오.
1-2	머핀	1회 분량	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 34 페이지를 참조하십시오.
1-3	브라우니	1회 분량		• 요리안내책 35 페이지를 참조하십시오.
1-4	스콘	1회 분량	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 35 페이지를 참조하십시오.
1-5	스폰지 케이크	1회 분량	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 36 페이지를 참조하십시오.
1-6	식빵	1회 분량		• 요리안내책 36 페이지를 참조하십시오.
1-7	초코칩 쿠키	1회 분량	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 37 페이지를 참조하십시오.
1-8	초콜릿 케이크	1회 분량	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 37 페이지를 참조하십시오.
1-9	파운드 케이크	1회 분량		• 요리안내책 38 페이지를 참조하십시오.
1-10	피자	1회 분량	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 39 페이지를 참조하십시오.

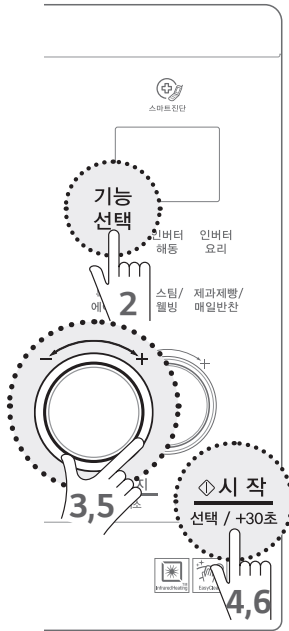
## 매일반찬

메뉴		분량	부속품	요리 방법
2-1	감자채 볶음	1판	발열팬+뚜껑+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 40 페이지를 참조하십시오.
2-2	구운달걀	10	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 40 페이지를 참조하십시오.
2-3	동그랑땡	0.2 - 0.3 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	• 요리안내책 40 페이지를 참조하십시오.
2-4	뱅어포 구이	1장		• 요리안내책 41 페이지를 참조하십시오.
2-5	버섯 볶음	1판		• 요리안내책 41 페이지를 참조하십시오.
2-6	소시지 야채 볶음	1판		• 요리안내책 41 페이지를 참조하십시오.
2-7	어묵 볶음	1판		• 요리안내책 42 페이지를 참조하십시오.
2-8	잔멸치 볶음	0.1 kg		• 요리안내책 42 페이지를 참조하십시오.
2-9	잡채	1판		• 요리안내책 43 페이지를 참조하십시오.
2-10	콩나물 볶음	0.3 kg		• 요리안내책 43 페이지를 참조하십시오.

## 수동 조리하기

### 레인지 기능

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
- 각 음식의 양에 따라 원하는 조리시간을 설정할 수 있습니다.




- 1 음식물을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으십시오.
- 2 **기능 선택** **기능선택** 버튼을 한 번 누르십시오.  
1100 W가 진행표시부에 표시됩니다.
- 3 **시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 원하는 출력을 선택하십시오.
- 4 **시작 선택 / +30초** **시작/선택** 버튼을 누르십시오.
- 5 **시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 원하는 시간을 선택하십시오.
- 6 **시작 선택 / +30초** **시작/선택** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

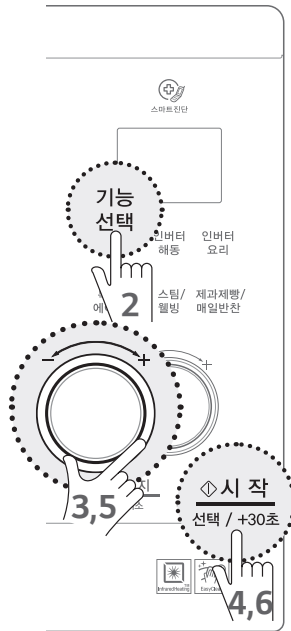
### 알아두기

- 조리 도중 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 레인지 기능에서는 회전 유리접시 이외 부속품은 사용하지 마십시오.
- 시간 설정 단위
  - 0 ~ 3분까지 10초 단위로 조절 가능합니다.
  - 3 ~ 20분까지 30초 단위로 조절 가능합니다.
  - 20 ~ 90분까지 1분 단위로 조절 가능합니다.
  - 제품이 동작 중에는 10초 단위로 조절 가능합니다.









## 출력조절 기능

출력을 선택하여 조리할 수 있습니다.

- 요리를 위해 출력을 설정하여 조리하는 기능입니다.
- 출력은 기본적으로 1100 W로 설정되어 있습니다.
- 출력 설정은 200 ~ 1100 W입니다.
-  시간/무게 조절 다이얼을 돌려서 출력을 설정하십시오.  시간/무게 조절 다이얼을 돌릴 때마다 출력이 조절됩니다.

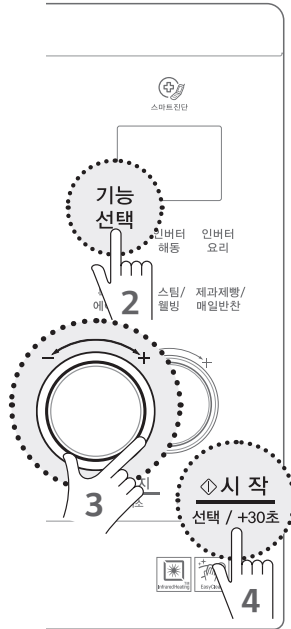


### 700 W로 작동하려면

- 1  음식물을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으십시오.
- 2  기능선택 버튼을 누르십시오.  
1100 W가 진행표시부에 표시됩니다.
- 3  시간/무게 조절 다이얼을 돌려서 700 W를 선택하십시오.
  - 다이얼을  방향으로 돌리면 200 W → 400 W → 700 W 순으로 진행표시부에 표시됩니다.
  - 다이얼을  방향으로 돌리면 출력이 반대 순서로 진행표시부에 표시됩니다.
- 4  시작/선택 버튼을 누르십시오.
- 5  시간/무게 조절 다이얼을 돌려 원하는 시간을 선택하십시오.
- 6  시작/선택 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

## 그릴 기능

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
- 얇은 육류나 생선 등을 굽거나 노릇하게 하는 데 주로 사용됩니다.



**1** 1 음식물을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으십시오.

**2** 기능 선택 **기능선택** 버튼을 두 번 누르십시오.  
Grill이 진행표시부에 표시됩니다.

**3** **시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 원하는 시간을 선택 하십시오.

- 다이얼을 + 방향으로 돌리면 :10 → :20 → :30 순으로 진행표시부에 표시됩니다.
- 다이얼을 - 방향으로 돌리면 시간이 반대 순서로 진행표시부에 표시됩니다.

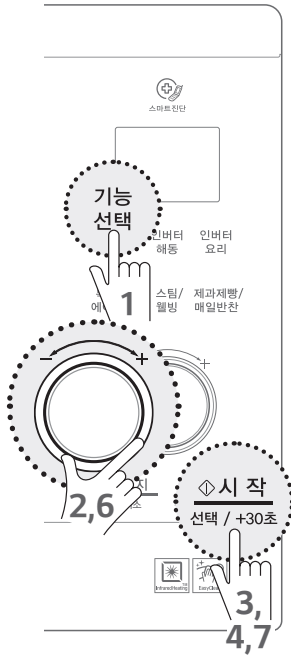
**4** 시작 선택 / +30초 **시작/선택** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

### 알아두기

- 조리 도중 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 요리 후 오븐과 부속품이 뜨거우니, 음식을 꺼낼 때는 항상 오븐 장갑을 착용하십시오.

## 오븐 기능 (예열 후 요리할 경우)

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
- 대류열을 이용하여 음식물의 겉과 속을 서서히 가열하여 맛있게 요리가 되도록 합니다.  
바비큐, 제과제빵 등의 부피가 있는 요리에 주로 사용됩니다.



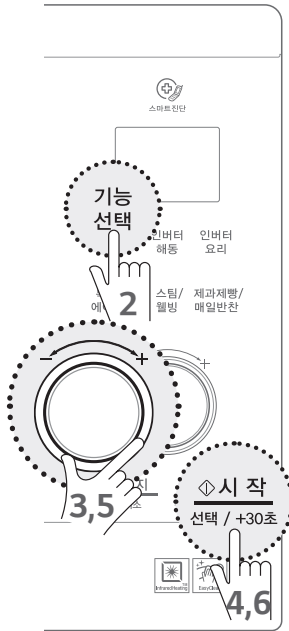
- 1** **기능 선택** 버튼을 세 번 누르십시오.  
180 °C가 진행표시부에 표시됩니다.
- 2** **시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 원하는 온도를 선택하십시오.
  - 다이얼을 **+** 방향으로 돌리면 190 °C → 200 °C 순으로 진행표시부에 표시됩니다.
  - 다이얼을 **-** 방향으로 돌리면 온도가 반대 순서로 진행표시부에 표시됩니다.
- 3** **시작/선택** 버튼을 누르십시오.  
: 이 진행표시부에 표시됩니다.
- 4** **시작/선택** 버튼을 누르면 예열이 시작됩니다.
  - 제품내부 온도가 진행표시부에 표시됩니다.
- 5** 예열이 끝나면 부저음이 울립니다. 문을 열고 음식물을 넣으십시오.
- 6** 다시 문을 닫고 **시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 원하는 요리 시간을 선택하십시오.
- 7** **시작/선택** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

### 알아두기

- 예열 후 음식을 넣어주십시오.
- 예열 시간은 주변 온도, 전압 변동차에 의해 차이가 있으므로, 예상보다 오래 걸릴 경우도 있습니다.
- 조리 도중 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 요리 후 오븐과 부속품이 뜨거우니, 음식을 꺼낼 때는 항상 오븐 장갑을 착용하십시오.

## 오븐 기능 (예열 없이 요리할 경우)

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
- 대류열을 이용하여 음식물의 겉과 속을 서서히 가열하여 맛있게 요리가 되도록 합니다.  
바비큐, 제과제빵 등의 부피가 있는 요리에 주로 사용됩니다.



- 음식물을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으십시오.
- 기능 선택** **기능선택** 버튼을 세 번 누르십시오.  
180 °C가 진행표시부에 표시됩니다.
- 시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 원하는 온도를 선택하십시오.
  - 다이얼을 **+** 방향으로 돌리면 190 °C → 200 °C 순으로 진행표시부에 표시됩니다.
  - 다이얼을 **-** 방향으로 돌리면 온도가 반대 순서로 진행표시부에 표시됩니다.
- 시작/선택** **시작/선택** 버튼을 누르십시오.  
: 이 진행표시부에 표시됩니다.
- 시간/무게 조절** 다이얼을 돌려 원하는 시간을 선택하십시오.
- 시작/선택** **시작/선택** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

### 알아두기

- 조리 도중 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 요리 후 오븐과 부속품이 뜨거우니, 음식을 꺼낼 때는 항상 오븐 장갑을 착용하십시오.



메뉴	요리 방법												
<b>빵반죽</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반죽을 용기에 담고 랍을 씌운 뒤 5-6군데 구멍을 뚫어 40 °C에서 40분 정도 발효시키십시오.</li> </ul>												
<b>요구르트</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>일반 우유 500 ml</li> <li>떠먹는 요구르트 (농축발효유) 100 ml</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>내열용기를 뜨거운 물에 소독하여 물기를 제거하십시오.(500 ml 우유팩을 그대로 사용해도 됩니다.)</li> <li>열탕 소독한 내열용기에 우유를 붓고 미지근하게 40 ~ 50 °C 정도로 데우십시오.(간편조리를 참조하여 수동 기능으로 2분 ~ 2분 30초 정도 가열하십시오.)</li> <li>우유에 떠먹는 요구르트를 넣어 잘 섞어 주십시오.</li> <li>용기에 랍이나 뚜껑을 씌운 후 40 °C에서 5시간 정도 발효시키십시오.</li> <li>냉장실에서 5시간 정도 보관하여 차가워지면 기호에 따라 잼, 설탕, 과일 등을 잘라 넣어 드십시오.</li> </ol> <p><b>알아두기</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>재료 선택 시, 함유량 및 신선도에 따라 차이가 발생하오니 반드시 아래 사항을 확인 후 사용하십시오.</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">적합한 재료</th> <th colspan="2">부적합한 재료</th> </tr> <tr> <th>우유</th> <th>요구르트</th> <th>우유</th> <th>요구르트</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>고온살균 우유</li> <li>멸균 우유</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>떠먹는 요구르트 또는 농축발효유</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>저온살균 우유</li> <li>저지방 우유</li> <li>고칼슘 우유</li> <li>두유</li> <li>개봉된 우유</li> <li>유통 기한이 지난 우유</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>저가형 주황색 요구르트</li> <li>비피더스 균이 함유된 떠먹는 요구르트</li> <li>개봉된 요구르트</li> <li>유통 기한이 지난 요구르트</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>발효 전 용기와 용기 뚜껑 등의 조리도구는 모두 뜨거운 물에 소독하십시오.</li> <li>우유의 온도가 낮으면 발효가 안될 수 있으니, 반드시 40 ~ 50 °C 정도의 미지근한 우유를 사용하십시오.</li> <li>우유팩을 사용하여 데울 경우 개봉하십시오. 밀봉된 용기를 그대로 가열하면 폭발의 원인이 됩니다.</li> <li>발효 도중 흔들거나 젓지 마십시오.</li> <li>우유와 요구르트의 양이 제시된 분량 보다 많을 경우, 시간 조절 버튼을 눌러서 발효 시간을 늘려주십시오.</li> </ul>	적합한 재료		부적합한 재료		우유	요구르트	우유	요구르트	<ul style="list-style-type: none"> <li>고온살균 우유</li> <li>멸균 우유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>떠먹는 요구르트 또는 농축발효유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>저온살균 우유</li> <li>저지방 우유</li> <li>고칼슘 우유</li> <li>두유</li> <li>개봉된 우유</li> <li>유통 기한이 지난 우유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>저가형 주황색 요구르트</li> <li>비피더스 균이 함유된 떠먹는 요구르트</li> <li>개봉된 요구르트</li> <li>유통 기한이 지난 요구르트</li> </ul>
적합한 재료		부적합한 재료											
우유	요구르트	우유	요구르트										
<ul style="list-style-type: none"> <li>고온살균 우유</li> <li>멸균 우유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>떠먹는 요구르트 또는 농축발효유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>저온살균 우유</li> <li>저지방 우유</li> <li>고칼슘 우유</li> <li>두유</li> <li>개봉된 우유</li> <li>유통 기한이 지난 우유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>저가형 주황색 요구르트</li> <li>비피더스 균이 함유된 떠먹는 요구르트</li> <li>개봉된 요구르트</li> <li>유통 기한이 지난 요구르트</li> </ul>										
<b>식혜</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>옛기름 2컵</li> <li>물 8컵 (200 ml / 1컵)</li> </ul> <p>&lt;밥짓기&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>쌀 1컵</li> <li>물 250 ml</li> </ul> <p>&lt;끓이기&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>설탕 180 g</li> <li>물 8컵 (남은 옛기름으로 다시 우려냄)</li> <li>대추, 잣 약간</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>옛기름에 물을 부어 고운 체에 밭칩니다. 여러 번 부어가며 진한 옛기름 물을 받으십시오.</li> <li>양금을 가라앉히십시오.(3 ~ 4시간)</li> <li>된밥을 지으십시오.(쌀 1컵 + 물 250 ml)</li> <li>내열용기에 밥과 따뜻하게 데운 맑은 옛기름 물을 넣으십시오.</li> <li>용기에 랍이나 뚜껑을 씌운 후 40 °C에서 2시간 30분정도 발효시키십시오.</li> <li>발효가 종료되면 밥알을 건져서 찬물에 헹구고 식힌 물에 물(남은 옛기름으로 다시 우려냄)을 붓고 설탕을 넣어 팔팔 끓여 식하십시오.</li> <li>차갑게 식혀 밥알, 대추, 잣 등을 띄우십시오.</li> </ol> <p><b>알아두기</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>발효된 식혜를 상온에 오래 방치하면 과발효되어 시큼해질 수 있습니다. 발효 후 강한 불에 팔팔 끓여 식힌 후 보관하십시오.</li> </ul>												

## 응용 조리

메뉴	요리 방법	요리 힌트
표고버섯 불리기	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 표고버섯을 미지근한 물에 잠길 정도로 담으십시오.</li> <li>2. <b>레인지 기능</b>으로 표고버섯 3장당 2 ~ 3분 동안 가열하십시오.</li> </ol>	
콩 불리기	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 콩이 잠길 정도의 물을 부으십시오.</li> <li>2. <b>레인지 기능</b>으로 4분 30초 ~ 6분 동안 가열하십시오.</li> </ol>	
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 기능</b>으로 50초 ~ 1분 30초 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 기능</b>으로 2분 30초 ~ 3분 30초 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 기능</b>으로 50초 동안 가열한 후 뒤섞어 놓으면 건조됩니다. 고춧가루는 그릇에 펼쳐 담고 <b>레인지 기능</b>으로 50초 ~ 1분 30초 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 기능</b>으로 1분 30초 ~ 2분 30초 동안 가열하십시오.</li> </ol>	

## 편의 기능

### 잠금 기능

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

- 설정방법: **정지/취소** 버튼을 약 4초 누르면 멜로디와 함께 잠금 기능이 설정됩니다. 잠금 기능 중 버튼을 누르면 **Loc**가 표시됩니다.
- 해제방법: **정지/취소** 버튼을 약 4초 누르면 잠금 기능이 해제됩니다.

### 잇음방지 기능

요리가 끝난 뒤 음식물을 꺼내도록 알려 주는 기능입니다. 요리가 끝난 뒤 제품 문을 열지 않으면 5분 동안 1분 간격으로 멜로디가 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 버튼이나 누르면 절전 모드가 해제되고 정상 작동됩니다.
  - 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

### 자동 냉각

- 조리 종료 후 고내의 뜨거운 열기를 배출하기 위하여 냉각팬이 자동으로 회전합니다.


### 젓병 소독

- 젓병은 소독 전 깨끗이 씻고 반드시 물 50 ml를 담아 소독하십시오. 꼭지부는 물 90 ml 정도를 담은 내열용기에 넣으십시오 (1회당 1 - 4개)
- 시간을 입력하여 젓병 속의 물이 끓기 시작하면 1분 후 **정지/취소** 버튼을 눌러 종료하십시오.
- 젓병 소독이 끝난 후 바로 제품 문을 열면 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 제품 문을 여십시오.
- 젓병 종류에 따라 물이 끓을 때 소리가 크게 나거나 뜨거운 물이 튀 수 있으니 주의하십시오.

### 간편 조리 기능/요리시간 증가, 감소 기능

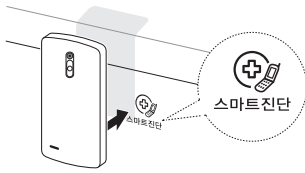
- **시작/선택** 버튼을 누름과 동시에 조리가 시작되며 한번 누를 때마다 30초 씩 연장됩니다.
- 조리 중에는 다이얼을 돌려 조리 시간을 증가 또는 감소할 수 있어 편리합니다.

## 스마트 진단하기

- 본 내용은 제품에  로고가 있는 모델에만 적용됩니다.

제품에 이상 작동이나 고장이 발생하였을 경우 LG전자 서비스 센터에 연락하여 정확한 진단을 받고자 할 때 사용하십시오.

- 1 전화기를 스마트 진단 로고에 가까이 가져다 대십시오.
  - 전화기는 반드시 말하는 쪽이 스마트 진단 로고 부분을 향하고 있는지 확인하십시오.



- 2 제품 문을 닫은 후 **정지/취소** 버튼을 8초간 눌러 스마트 진단을 작동시키십시오.

- 표시부에 **Loc** 가 나타나고 사라진 후 **5**가 나타날 때까지 **정지/취소** 버튼을 누르면 스마트 진단이 시작됩니다.
- 소리가 들리지 않고, 표시부에 **Loc** 가 나타나 있을 경우 다시 **정지/취소** 버튼을 8초간 누르면 스마트 진단이 시작됩니다.

- 3 데이터가 전송되는 동안 전화기를 제품에서 떼지 마십시오.

- 스마트 진단을 위한 데이터 전송 중에는 전화기를 스마트 진단 로고에 계속 대 채 대기하십시오. 화면에 데이터 전송을 위한 남은 시간이 표시됩니다.
- 진단을 잘 받으려면 소리가 멈출 때까지 전화기를 떼지 마십시오.

- 4 데이터 전송 완료 후에는 상담원으로부터 진단 결과에 대한 설명을 들으십시오.

- 데이터 전송이 완료되면 표시부에 **0** 이 나타납니다. 상담원으로부터 진단 결과에 대한 설명을 듣고 조치하십시오.

## 알아두기

- 지역에 따른 통화 품질 차이로 인해 진단 기능이 제한될 수 있습니다.
- 집 전화기를 사용하면 통신 성능이 좋으므로 훨씬 더 좋은 서비스를 제공받을 수 있습니다.
- 스마트 진단 기능은 상담원 연결 시 사용되는 기능입니다.

## 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.
- 다용도 세정제로 전면 유리 청소 시 오작동의 원인이 됩니다.
- 표면이 거친 수세미나 철 수세미를 사용할 경우 제품의 표면이 손상될 수 있습니다.
- 제품 문의 안쪽을 청소할 때에는 물기가 문틈으로 들어가지 않도록 주의하십시오. 물기가 들어간 경우 작동 중에 투시창 또는 표시부에 습기가 생길 수 있습니다.

### 제품 외부 청소하기

- 전면 유리 청소 시에는 반드시 중성세제를 사용하십시오.

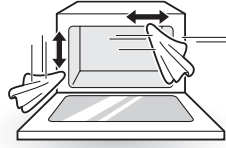


- 투시창은 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른 행주로 한 번 더 닦으십시오.



### 조리실 내부 청소하기

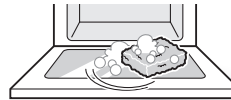
- 조리실 전면은 부드러운 수세미에 중성세제를 묻혀 곁에 따라 좌우로 닦은 후 마른행주로 한 번 더 닦으십시오.



- 조리실 내부는 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 곁에 따라 좌우로 닦은 후 마른행주로 한 번 더 닦으십시오.



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



- 조리실 벽면의 스팀 분출구 주변에 하얀 침전물이 늘어붙어 쉽게 지워지지 않는 경우에는 스펀지에 식초를 묻혀 닦아 주면 효과적으로 제거됩니다.



### 알아두기

- 장기간 조리실 내부 청소를 하지 않을 경우 기름때 등이 늘어붙어 쉽게 떨어지지 않고, 냄새 발생의 원인이 됩니다.
- 제품을 설치한 바닥면이 흰색 계통이면 통닭구이 등 기름기가 많은 요리를 할 경우 바닥면이 변색될 수 있으므로 청소하십시오.
- 소금기가 많은 요리 후 청소하지 않고 광파오븐을 사용할 경우 잔여 염분으로 인해 조리실 내부가 변색될 수 있으므로 청소하십시오.

## 부속품 청소

부속품	관리 방법
회전 유리접시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 닦으십시오.</li> <li>• 회전 유리접시가 뜨거울 때 차가운 물에 담그면 깨질 수 있으므로 충분히 식힌 후 씻으십시오.</li> </ul>
회전링	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 닦으십시오.</li> </ul>
회전축	
낮은 석쇠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 닦으십시오.</li> <li>• 석쇠를 물에 장시간 넣어둘 경우 접착제의 일부가 녹을 수 있으므로 주의하십시오.</li> </ul>
높은 석쇠	
발열팬	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 발열팬의 표면은 청소하기 쉽도록 특수 코팅이 되어 있습니다. 조리시 쇠주걱을 사용하거나 청소 시 수세미를 사용하면 특수 코팅이 벗겨질 수 있으므로 조리 시에는 나무주걱, 청소시에는 스펀지를 사용하십시오.</li> <li>• 발열팬의 사용 조건 또는 사용 기간에 따라 소모되는 소모품입니다. 구입은 LG전자 서비스 센터로 문의하십시오.</li> </ul>
뚜껑	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 닦으십시오.</li> </ul>
찜망	

## 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 <b>정지/취소</b> 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 <b>정지/취소</b> 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 <b>시작/선택</b> 버튼을 누르십시오.
	잠금 기능이 설정되어 있습니까?	• <b>정지/취소</b> 버튼을 약 4초간 누르면 잠금 기능이 해제됩니다.
	시간 조절이 되지 않습니까?	• 인버터 해동을 할 때에는 시간 조절이 되지 않습니다.
조리실 내부에서 연기나 악취가 납니다.	음식물 찌꺼기 또는 기름 등이 조리실 내부에 붙어 있습니까?	• 이물질을 제거하고 항상 깨끗이 청소하십시오.
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.
제품에서 냄새가 납니다.	제품을 처음 사용하였습니까?	• 제품을 처음 사용(특히 히터 가열 시)하면 내부 부품이 가열되면서 타는 냄새가 나거나 소리가 날 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
조리 중 소리가 납니다.	회전 유리접시가 바르게 놓여있습니까?	• 회전 유리접시를 회전축 또는 회전링에 바르게 올려 놓으십시오.
	조리실 내부 바닥 또는 회전링에 이물질이 있습니까?	• 이물질을 제거하면 "덜컹덜컹" 거리는 소음이 없어집니다. • 음식물이나 용기가 조리실 내부 바닥에 닿지 않도록 주의하십시오.
조리 중 또는 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.
	수납장 또는 밀폐된 공간에서 사용하였습니까?	• 환기가 잘 되지 않아 습기가 발생할 수 있으므로 수납장이나 밀폐된 공간에서는 사용하지 마십시오. (빌트인 전용 모델은 해당 사항 아님)

증상	원인	해결책
달걀찜 조리 시 음식이 튀니다.	음식물을 잘 섞었습니까? 용기가 작거나 조리 시 덮개를 씌웠습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 저어주십시오.</li> <li>적당한 크기의 내열 용기에 담아 랩을 씌우십시오.</li> </ul>
조리 시 랩이 터집니다.	랩이 팽팽하게 덮여있습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>랩을 너무 팽팽하게 씌우면 조리 시 랩이 부풀어 오르면서 터질 수 있습니다. 랩을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫으십시오.</li> </ul>
조리 중에 불꽃이 일어납니다.	조리 시 알루미늄 포일, 금속성의 용기, 금선 또는 은선이 있는 용기를 사용하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>알루미늄 포일, 금속성의 용기, 금선 또는 은선이 있는 용기를 사용하면 불꽃이 일어날 수 있습니다. 사용하지 마십시오.</li> </ul>
음식물을 데울 때 소리가 납니다.	오징어 또는 쥐포를 구울 때나 생선을 데울 때 "딱딱" 소리가 납니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>음식물이 익거나 데워지면서 나는 소리이므로 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 요리 시간을 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 내열접시에 올린 후 해동하는 것이 좋습니다.</li> </ul>
조리 중 제품 외부가 뜨거워집니다.	제품을 장시간 작동하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>내부 전기 부품에서 열이 발생하여 제품 외부가 뜨거울 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>
조리 종료 후 냉각팬이 회전하는 소음이 납니다.	제품을 작동하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리가 끝난 후 제품 냉각을 위해 'Cool' 표시와 함께 냉각팬이 동작합니다.</li> <li>조리시간이 남은 상태에서 문을 열거나 정지버튼을 1회 눌러서 멈춘 경우에는 'Cool' 표시 대신에 남은 시간이 표시된 상태로 냉각팬이 동작할 수 있습니다.</li> <li>고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>
시작 버튼을 눌러도 동작하지 않습니다.	문이 제대로 닫혀 있습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>문이 제대로 닫혀 있지 않고 시작 버튼을 누르면, 표시 창에 'door' 라고 표시 합니다.</li> <li>문틈에 이물이 끼어 있는지 확인하고, 문을 제대로 닫았는데도 동작 하지 않으면 전원 플러그를 빼고 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.</li> </ul>

증상	원인	해결책
표시부에 SEFS가 나타납니다.	자동요리를 동작하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴에 따라 진행 표시부에 SEFS가 표시됩니다. 주위 환경에 맞는 조리시간을 자동으로 설정 중이며, 5분 뒤 자동 설정된 조리 시간이 표시됩니다.</li> <li>• 해당 메뉴 : 립 바비큐, 통닭, 통삼겹살, 군고구마, 통감자</li> <li>• 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>
이상한 소리가 나면서 표시창에 F-1, 2 ...등이 나타납니다.	동작 중에 제품이 멈추면서 증상이 발생하였습니까?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품에 이상이 있다는 표시입니다. 전원 플러그를 빼고 LG전자 서비스 센터로 연락하십시오.</li> </ul>

※ 전자레인지 동작 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 동작에 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 인버터 미적용 제품의 마그네트론 무상 보증 기간: 3년
구입일		인버터 적용 제품의 마그네트론 무상 보증 기간: 10년 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.

## LG전자(주)

### 소비자 분쟁해결 기준 안내

	소비자 피해 유형	보상내역	
		보증 기간 이내	보증 기간 경과 후
정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능, 기능상 고장 발생 시	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환불	유상수리
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환불	
	교환 불가능 시		
	하자 발생 시	무상수리	
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)	제품교환 또는 구입가 환불	정액 감가상각 금액에 구입가 10% 가산하여 환불
	여러 부위의 고장으로 총4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시		정액 감가상각 금액에 10%를 가산하여 환불
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실 한 경우 또는 1개월 이상 미 인도 시		
제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	제품교환	-	

	소비자 피해 유형	보상내역	
		보증 기간 이내	보증 기간 경과 후
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환	-
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생한 경우</li> <li>- 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우</li> <li>- LG전자 서비스센터 또는 인가된 서비스 지정점이 아닌 곳에서 수리 또는 개조하여 고장이 발생한 경우</li> <li>- 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우</li> <li>- 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인인 경우</li> </ul>		유상수리	유상수리

- 상기 무상보증 기간 및 보상기준은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁 해결기준에 의거합니다.
- 명시되지 않은 사항이나 규정에 다름이 있을 경우 소비자분쟁 해결기준에 따릅니다.
- 제품 고장이 아닌 경우 서비스 비용이 부과될 수 있으므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요.
- 수리 시 교체하는 부품은 기존 부품과 다른 원산지나 제조사의 부품이 적용될 수 있고, 새로운 부품이 아닐 수도 있으나 정상적으로 작동되며 기능상으로 동등한 부품이 사용됩니다. 제품에 사용되는 부품 중 일부는 제조한 국가와는 다른 국가에서 생산된 제품이 사용될 수 있습니다.

## 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 읽어주세요.)
- 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	ML39PT
정격전압	220 V~ 60 Hz
정격 소비전력	max. 2700 W / 전자레인지 1800 W / 오븐 2000 W
정격 고주파 출력	max. 1100 W*
발진 주파수	2450 MHz
조리실 치수(mm) (폭×높이×깊이)	395 × 262 × 378
외형 치수(mm) (폭×높이×깊이)	540 × 325 × 523
조리실 용량	39 L

\* 고주파 출력 1100 W는 짧은 시간 사용하는 경우의 출력이며, 조리 시간이 경과함에 따라 바뀔 수 있습니다.



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.

Copyright © 2017 - 2019 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.