



사용설명서 및 요리안내

LG DIOS 참 쉬운 광파오븐

사용설명서는 언제나 볼 수 있는 장소에 보관하세요.

사용전 “안전을 위한 주의사항”을 반드시 읽고 사용하세요.

사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.

본 제품은 가정용이므로

상업용 또는 산업용 등으로는 사용을 금합니다.

MJ324SBT

MJ324SWT



MFL67233137_04

www.lge.co.kr

참 쉬운 광파오븐의 7가지 특징

- 1 최대 3배속 조리**
음식물의 속까지 골고루 익게 하는 **오븐(열풍식)조리**와 **참솥 히터**를 적용하여 에너지 손실을 최소화하면서 음식물을 가열하도록 되어 전기 오븐레인지 대비 조리속도가 **최대 3배까지 빨라**졌습니다. 또한 빠른 조리속도는 음식물이 가지고 있는 본래의 맛을 유지시켜 한층 맛있는 식사를 할 수 있게 함과 동시에, 인체에 유익한 영양분인 탄수화물, 단백질 등은 높게, 인체에 유해한 지방, 콜레스테롤 등은 상대적으로 낮게 하여 건강한 식생활을 가능하게 합니다.
- 2 최대 40 % 에너지 절약**
효율적인 가열방식 및 시스템을 채용하고 있어 전기오븐레인지 대비 **40 %**까지 절약이 가능하여 사용에 있어 경제적 부담이 적습니다.
- 3 발열팬 (소모품)**
자체 가열이 되는 발열팬 사용으로 구이시 뒤집을 필요가 없어 편리하고 시간도 절약되며, 음식물의 밑면을 먹기 좋게 바삭바삭하게 하여 맛도 좋게 합니다.
- 4 맞춤 조리온도 시스템**
인버터 히팅방식의 맞춤 조리온도 시스템으로 빵 발효, 요구르트, 식혜 등의 **발효** 기능 뿐 아니라 식품의 수분을 제거하여 채소, 과일, 육류 등의 맛과 영양을 그대로 저장할 수 있는 **식품건조** 기능, 낮은 온도로 천천히 요리하여 영양소 파괴도 줄이고 맛있게 조리되는 **슬로우쿡** 기능을 구현 하였습니다.
- 5 다양한 자동메뉴**
한국인의 입맛에 맞춘 **특선구이**, 오븐 초보도 쉽게 할 수 있는 **제과제빵**, 쉽게 요리하는 죽, 대추차 등의 **건강특선** 등 55개의 자동메뉴로 선택만 하면 자동으로 온도와 시간을 결정하여 맛있게 조리를 해 줍니다.
- 6 6 모드 쿠키**
구이는 강력한 히터와 열풍으로, 쿠키는 부드럽게, 요리의 종류에 따라 적합한 6 종류의 자동 화력 조절로 보다 완벽한 요리를 제공합니다.
- 7 건강튀김 자동요리**
15개의 다양한 튀김요리를 소량의 식용유만으로 건강하고 담백하게 요리할 수 있습니다. 기존 방식의 튀김에 비해 지방섭취량을 최대 77 % 줄일 수 있고 쉽고 간편하게 튀김 요리를 즐기실 수 있습니다.

조리기능

■ 레인지

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

■ 그릴

제품 위쪽에 부착된 히터를 이용하여 음식물의 표면을 노릇노릇하게 구워 주는 기능입니다.

■ 오븐

전기히터에서 발생되는 대류열, 복사열을 이용하여 음식물의 표면을 노릇하게 하면서 내부까지 서서히 요리되게 하는 기능입니다.

■ 발효

발효는 제빵을 위한 반죽 발효, 요구르트 발효, 식혜 발효 등을 할 때 사용하는 기능입니다.
(오븐 기능에서 요리온도 40 ℃ 선택)

■ 해동

해동은 냉동된 식품을 녹이기 위하여 사용하는 기능입니다.
(해동 기능 무게는 0.1 kg ~ 1.2 kg까지 입니다.)

차례 / Contents

사용하기 전에

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

사용하기

간편조리를 하려면	14
자동해동을 하려면	15
자동요리를 하려면	
* 건강튀김 메뉴	16
* 제과제빵 메뉴	17
* 웰빙간식 메뉴	18
* 맛데우기 메뉴	19
* 특선구이 메뉴	20
* 건강특선 메뉴	21
자동요리 사용방법	22-25
수동요리를 하려면	
* 레인지 기능	26
* 그릴 기능	27
* 오븐 기능 (예열 후 요리할 경우)	28
* 오븐 기능 (예열 없이 요리할 경우)	29
발효를 하려면	30
알아두면 편리한 생활의 지혜	31

알아두기

조리의 기본	32
이렇게 청소하세요	33
고장신고 전에 확인하세요	34-35
제품보증서/소비자분쟁해결기준 안내	36
고객서비스에 대하여/폐 가전제품 처리절차	37
제품규격	37

본 제품은 220 V 전용입니다.

전원플러그는 반드시 접지된 220 V 전용 콘센트에 꽂아주세요.

110 V를 승압용 트랜스를 통해 220 V로 사용할 경우 안전에 지장을 줄 수 있으므로 절대 사용하지 마세요.

⚠️ 안전을 위한 주의사항

다음에 표기되어 있는 안전 관련 주의사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예기치 못한 위험이나 손해를 사전에 방지하기 위한 것입니다.

경고/주의내용



위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 위험발생을 피하기 위하여 주의깊게 살펴보고 지시에 따라 주세요.



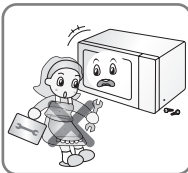
경고 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.



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

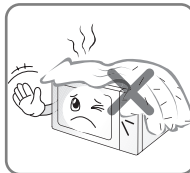
⚠️ 경고

설치할 때



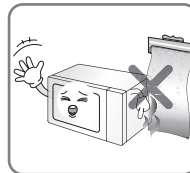
제품 케이스를 서비스기사 외에 절대 분해하지 마세요.

케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 분해하지 마세요.



제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

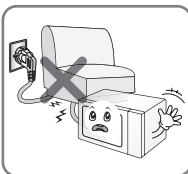
고장이나 화재의 위험이 있으며, 커버가 끼어 문이 닫히지 않을 수 있습니다.



타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

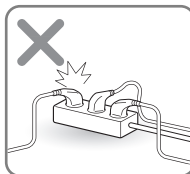
화재의 위험이 있습니다.

전원관련



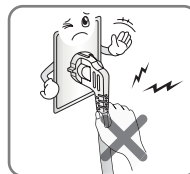
전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하세요.

화재 및 감전의 위험이 있습니다.



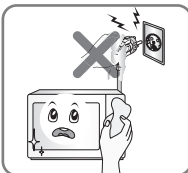
접지 없는 멀티 콘센트(이동형)를 사용하지 마십시오. 단, 접지 있는 멀티 콘센트(이동형)를 사용할 경우 전원 용량이 15 A 이상인 콘센트를 제품 단독으로 사용하십시오.

- 감전 또는 멀티 콘센트의 이상 발열로 화재의 위험이 있습니다.
- 차단기가 작동하여 전원이 꺼질 가능성이 있습니다.



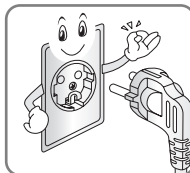
플러그를 뺄 때는 플러그를 잡고 빼세요.

전선안의 선이 끊어지면 화재 및 감전의 위험이 있습니다.



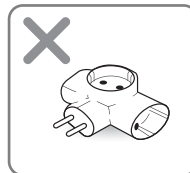
젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마시고, 제품 청소나 손질시 전원플러그를 뽑아 주세요.

감전사고의 위험이 있습니다.



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

고장이 날 수 있으며, 누전시 감전의 위험이 있습니다.

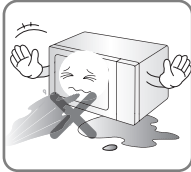


전원선이 없는 멀티 콘센트(부착형)에 제품의 전원 플러그를 꽂지 마십시오.

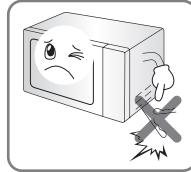
화재의 원인이 됩니다.

⚠ 경고

사용할 때



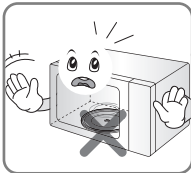
제품 내부에 물이 들어가지 않게 하세요.
화재 및 감전의 위험이 있습니다.



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



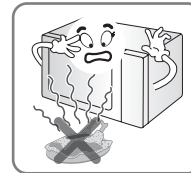
가스가 새 때는 전자레인지나 콘센트를 만지지 말고 조심스럽게 문을 열어 환기시키세요.
불꽃이 튀어 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



조리실이 비어있는 상태에서 동작하지 마세요.
화재 및 제품고장의 원인이 됩니다.



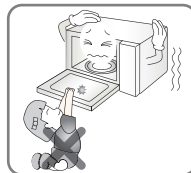
문 또는 문의 경첩이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마시고 반드시 서비스센터로 연락하세요.
전자파가 새어 나올 수 있습니다.



음식물을 사용설명서에 명시된 시간 이상으로 가열하지 마세요.
화재의 위험이 있습니다.



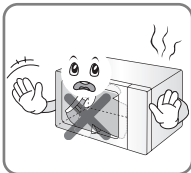
사용 중 유리접시가 회전하지 않으면 전원을 빼고 서비스센터로 연락하세요.
고장이나 화재의 위험이 있습니다.



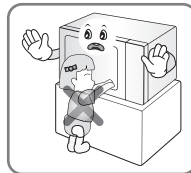
제품에 충격을 가하거나 문을 당기거나 매달리지 마세요.
제품 변형 시 전자파가 새어 나올 수 있으며, 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게 되어 제품 고장의 원인 또는 어린이 상해의 원인이 됩니다.



껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트 식품 등은 그대로 가열하지 마세요.
• 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
• 은행, 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.



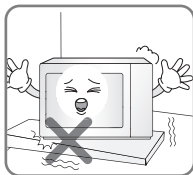
다음과 같이 사용설명서에 명시되지 않은 다른 용도로는 사용하지 마세요.
과열이나 이상동작을 하여 화재의 위험이 있습니다.
• 습기말리기 (옷, 신문, 인형, 소형 가전제품, 휴대용 기기, 애완동물 등)
• 살균용 (버섯 재배용 원료(배지) 살균 등)
• 시험용 (대학, 회사 등)



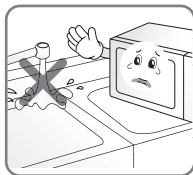
어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하고, 아이 혼자 사용하지 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.
감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

⚠️ 안전을 위한 주의사항

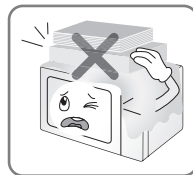
⚠️ 주의



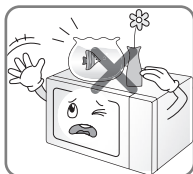
불안정한 장소 및 진동이 심한 곳에는 설치하지 마세요. 떨어지거나 뒤집혀서 다칠 수 있습니다.



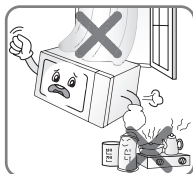
습기가 많거나 물이 튀는 곳에는 설치하지 마세요. 절연이 나빠져 누전의 원인이 됩니다.



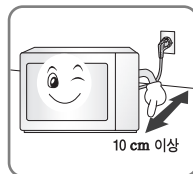
제품 위에 무거운 물건을 놓거나 레이스를 씌우지 마세요. 물건이 떨어져 다칠 수 있으며, 제품 과열로 고장의 원인이 됩니다.



꽃병, 화분, 컵, 약품 등 액체용기 및 장식용품, 촛불 등을 올려 놓지 마세요. 화재, 감전 및 낙하로 인한 부상의 원인이 됩니다.



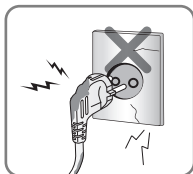
커튼 등으로 통풍구가 막히지 않도록 하고 인화성 물질은 가까이 두지 마세요. 화재의 원인이 됩니다.



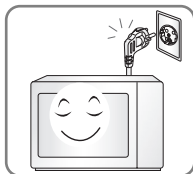
제품 설치시 벽으로 부터 일정거리(10 cm 이상)를 두어 통풍이 잘되게 하세요. 내부온도 상승으로 인한 화재의 원인이 됩니다.



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



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



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



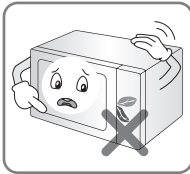
전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요. 감전, 화재의 원인이 됩니다.

설치할 때

전원관련

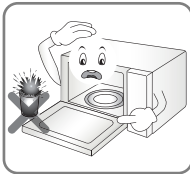
⚠ 주의

사용할 때



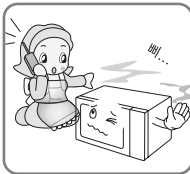
문이나 조리실 내부에 이물질이나 음식을 찌꺼기가 낀 채로 사용하지 마시고 주기적으로 청소하세요.

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



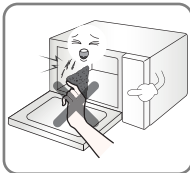
음료수를 전자레인지로 가열할 때는 주의해서 용기를 다루어 주세요.

갑자기 끓어 넘쳐 화상의 위험이 있습니다.



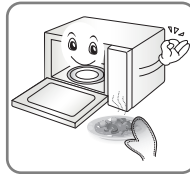
사용 중에 이상한 소리, 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 빼고 문을 닫아 둔 상태로 서비스센터로 연락하세요.

제품 손상, 감전, 화재의 우려가 있습니다.



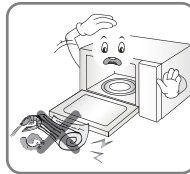
제품 내/외부 청소할 때 주의하세요.

상해의 위험이 있으며, 안쪽면의 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



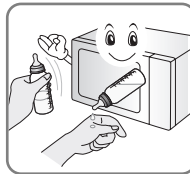
조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

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



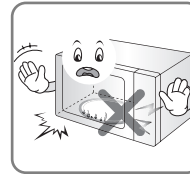
조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



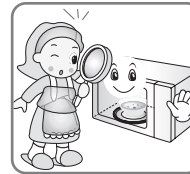
데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

- 특히 데우기 한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의해 주세요.
- 젓병이나 유아용 식품병을 데운 후에는 내용물을 헹거나 흔들어서 먹이거나, 충분히 식힌 후 먹이세요.



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

화재의 원인이 됩니다.



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

화재의 원인이 됩니다.



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

- 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내세요.
- 너무 오래 가열하지 마세요.
- 목이 좁고 긴 매표러온 용기는 사용하지 마세요.

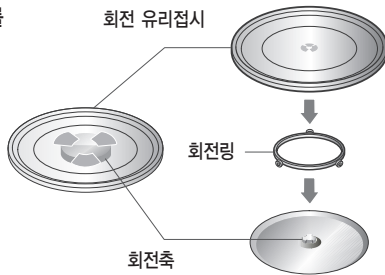


각 부분의 이름 및 기능 | 전면·내부 |



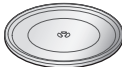
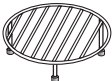



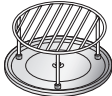

부속품인 회전링과 회전 유리접시를 조리실 회전축에 올려 놓으세요.

회전축이 조리실 밑면 바닥에 꽂혀 있는지 확인 후 조리실 가운데 회전링을 놓고 회전축에 잘 맞춰 회전 유리접시를 올려 놓으세요.



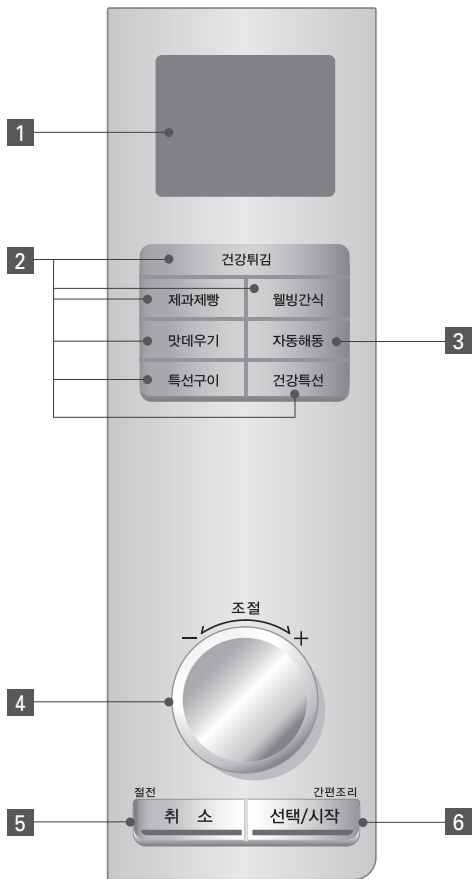
부속품



		반드시 설치	조리 방식에 따라 설치		
		 회전 유리접시	 낮은 석쇠	 높은 석쇠	 발열팬 (소모품)
수동 요리	레인지	○	×	×	○
	오븐	○	○	△	○
	그릴	○	△	○	○
자동요리		<ul style="list-style-type: none"> 부속품 사용은 반드시 본 책자의 설명대로 하세요. 부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리상태가 되지 않습니다. 			
사용방법		 <ul style="list-style-type: none"> 회전 유리접시는 항상 제품에 장착이 되어 있어야 합니다. 회전축에 잘 맞춰 회전 유리접시를 올려 놓으세요. 	 <ul style="list-style-type: none"> 부피가 큰 요리를 오븐 기능을 사용하여 요리할 때 주로 사용 합니다. 	 <ul style="list-style-type: none"> 얇은 육류나 생선을 그릴 기능을 사용하여 요리할 때 주로 사용 합니다. 	 <ul style="list-style-type: none"> ※ 발열팬은 사용 조건, 사용 기간에 따라 소모되는 소모품입니다. 발열팬에 변형이 생기면 사용하지하면 안됩니다. 구입은 LG전자 서비스센터를 이용해 주세요.

- ❖ 주의
- 부속품 사용은 반드시 요리안내책을 확인하세요.
 - 부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리상태가 되지 않습니다.
 - 조리실과 회전 유리접시가 뜨거운 경우에는 만족스러운 조리결과를 얻을 수 없으므로 충분히 식힌 후 사용 하세요. (특히 해동은 회전 유리접시를 충분히 식힌 후 사용하세요.)

- : 사용가능
- △ : 필요에 따라 사용가능
- × : 사용불가



1 진행 표시부

동작상태가 나타납니다.

2 「자동요리」 버튼

메뉴를 직접 선택하여 편리하게 조리하세요. (16~25쪽 참조)

3 「자동해동」 버튼

냉동된 육류, 달류, 생선류를 녹일 때 사용하세요. (15쪽 참조)

4 「조절」 다이얼

조리온도를 설정하거나, 조리시간, 요리의 분량을 조절할 때 사용하세요.

5 「취소/절전」 버튼

동작중인 기능을 취소할 때, 절전/잠금을 설정 또는 해제할 때 사용하세요. (12쪽 참조)

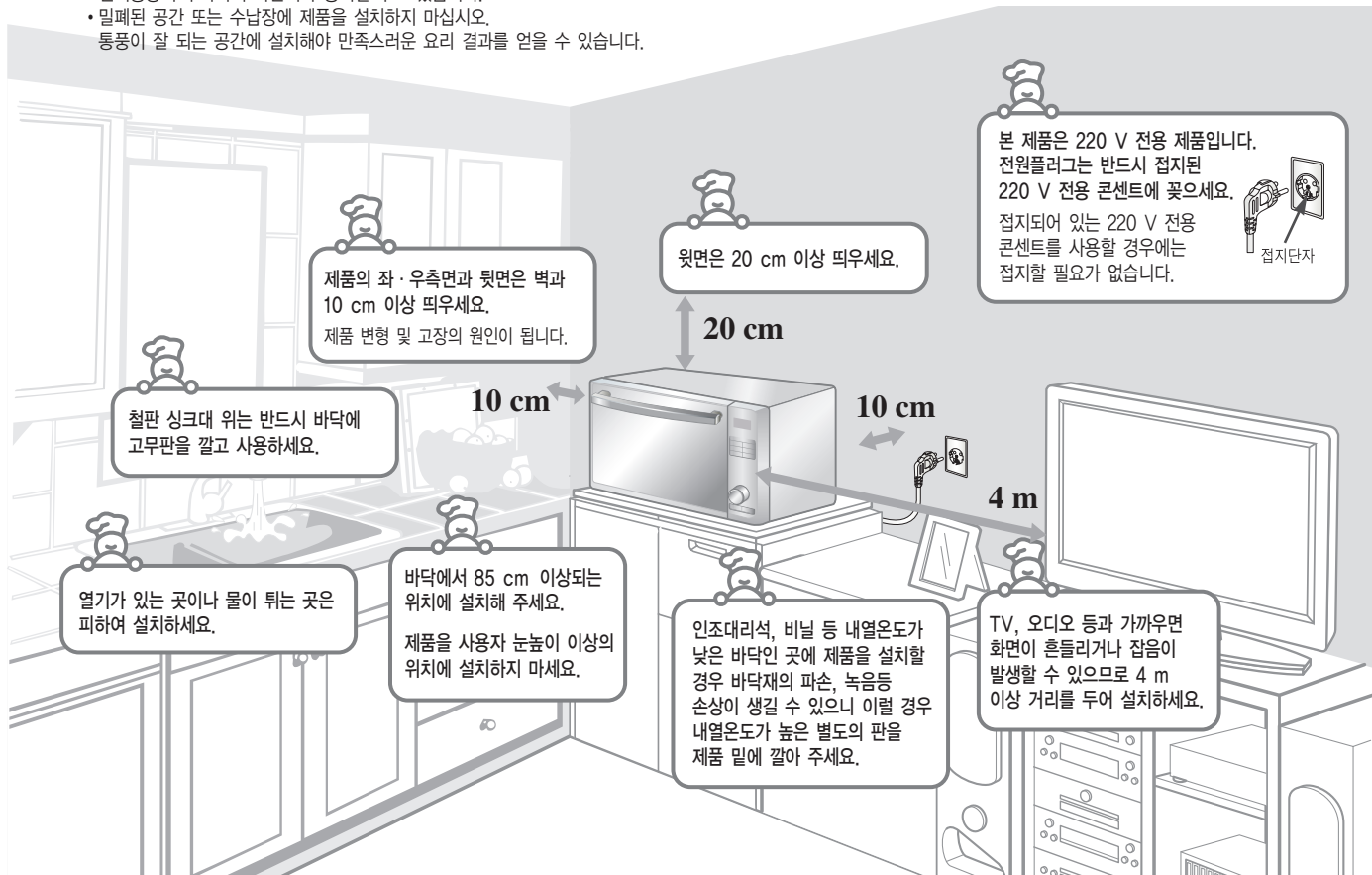
6 「선택/시작/간편조리」 버튼

기능을 선택하거나, 조리시작 및 간편조리시 사용하세요.



설치는 이렇게 하세요

- 전기용량이 큰 전기밥솥, 건조기능이 있는 세탁기, 식기세척기 등과 동시에 사용하는 사용하지 말아 주십시오.
전기용량이 부족하여 차단기가 동작할 수도 있습니다.
- 밀폐된 공간 또는 수납장에 제품을 설치하지 마십시오.
통풍이 잘 되는 공간에 설치해야 만족스러운 요리 결과를 얻을 수 있습니다.



편리한 기능

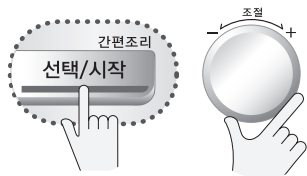
▶ 젖병 소독

- 젖병은 소독전 깨끗이 씻고 반드시 물 50 ml를 담아 소독하세요. 꼭지부는 물 90 ml 정도를 담은 내열용기에 넣으세요. (1회당 1~4개)
- 레인지 900 W에서 2~4분 동안 작동하여 물이 끓기 시작하면 1분 후 「취소/절전」 버튼을 눌러 종료하세요.
- 젖병 소독이 끝난 후 바로 문을 열면 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 문을 열어주세요.



▶ 간편조리 기능/요리시간 증가, 감소 기능

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



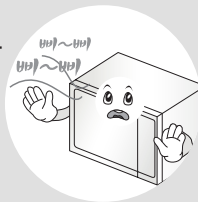
▶ 잠금 기능(안전장치)

- 어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 고장 등을 방지할 수 있도록 기능을 정지시키는 안전장치입니다.
- **설정방법:** 「취소/절전」 버튼을 약 4초간 누르면 부저음과 함께 잠금장치가 설정됩니다. 잠금장치 설정 후에는 "🔒"이 나타납니다.
- **해제방법:** 「취소/절전」 버튼을 약 4초간 누르면 표시부에 "🔓"이 사라지며 조리기능 상태가 됩니다.



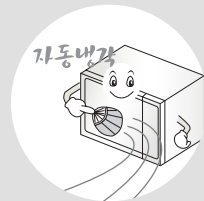
▶ 잇음방지 기능

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



▶ 자동 냉각

- 조리 종료후 고내의 뜨거운 열기를 배출하기 위하여 냉각팬이 자동으로 회전합니다.



▶ 절전 기능



- 사용하지 않은 채로 5분이 지나면 실내등과 표시부가 꺼지면서 절전기능이 설정되어 전기를 절약할 수 있습니다.
- ※ 절전 기능 중 문을 열거나 아무 버튼을 누르면 조리할 수 있습니다.





사용 가능한 그릇인지 확인하세요

사용하기 전에 | Life's Good

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

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

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

⚠ 주의

- 뜨거운 그릇을 잡자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 랍이나 비닐팩을 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식은 기름 종이를 사용하시고, 빵이나 튀김요리 등을 살짝 데울 때는 키친타월을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

랍

- 수분 손실을 막아주므로 두껍 대신 사용할 수 있습니다.
- 「전자레인지 사용 가능」 표시를 확인하세요.
- 사용중 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 방지하기 위해 랍을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫으세요.

비닐팩

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



간편조리를 하려면 | 레인지 기능 |

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



● 예를 들어, 1분 30초간 조리하려면

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 ^{간편조리} 선택/시작 버튼을 3회 누르세요.

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

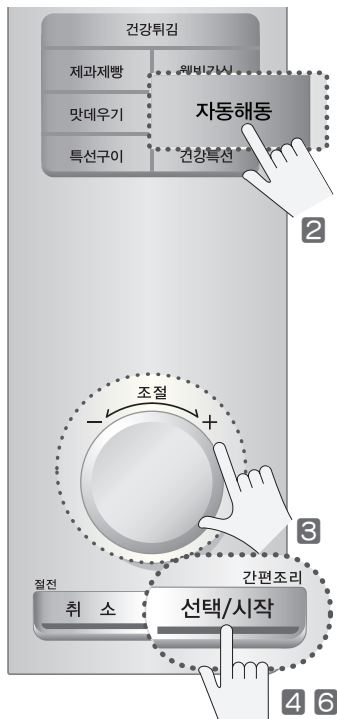
3 자동으로 조리가 시작됩니다.

4 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.



자동해동을 하려면


육류, 닭류, 생선류 등 식품의 무게를 선택하여 녹일 수 있습니다.



❖ 주의

- 해동 중에 “삐-삐-삐-삐-삐” 하는 부저소리가 나면 문을 열고 냉동음식을 뒤집은 후 다시 문을 닫아 「선택/시작/간편조리」 버튼을 누르세요. (해동 상태가 더욱 좋아집니다.)
부저소리가 날 때 문을 열지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.
- 냉동음식의 해동 가능 분량은 0.1 kg~1.2 kg (100 g~1200 g)까지 입니다.

예를 들어, 냉동된 쇠고기 500 g을 녹이려면

- 1 고기를 넣고 문을 닫으세요.
- 2 **자동해동** 버튼을 누르세요.
- 3  다이얼을 돌려 “0.5 kg”을 선택하세요.
- 4 **선택/시작** 버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.
- 5 동작중 부저음이 울리면 문을 열고 고기를 뒤집어 주세요.
- 6 다시 문을 닫고 **선택/시작** 버튼을 누르세요.
- 7 해동이 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 돼지 삼겹살과 저민 고기 해동시에는 고기가 익을 수도 있으므로 주의하세요.
- 해동이 약간 덜 되었을 경우 상온에서 약 5분간 방치하면 더욱 만족스러운 해동결과를 얻을 수 있습니다.
- 반드시 정확한 무게를 맞추어야 만족스러운 조리 결과를 얻을 수 있습니다.
- 랩이나 비닐을 씌우고 해동하면 익는 부위가 생기는 수가 있으므로 되도록이면 랩이나 비닐을 벗기고 해동하는 것이 좋습니다.



자동요리를 하려면 | 건강튀김 메뉴(1~15) |


- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.





예를 들어, 냉동 너겟 0.3 kg을 조리하려면...


1 냉동 너겟을 넣고 문을 닫으세요.

2 **건강튀김** 버튼을 한번 누르세요.

3  다이얼을 돌려 “니”를 선택하세요.

4  **선택/시작** 버튼을 누르세요.

5  다이얼을 돌려 “0.3 kg”을 선택하세요.

6  **선택/시작** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

7 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 껍질이 있는 통닭이나 고구마 등을 조리 시에는 오랜 시간 가열하면 내부 압력이 증가하여 터질 수도 있으니 반드시 칼집을 내어서 사용하세요.
- 조리 후 발열팬을 끄집어 낼 경우 상단 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.
- 조리 도중 「조절」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



예를 들어, 스펀지 케이크를 조리하려면...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 제과제빵 버튼을 누르세요.

3 다이얼을 돌려 "5"를 선택하세요.

4 선택/시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

5 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 도중 「조절」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.



자동요리를 하려면 | 웰빙간식 메뉴(1~10) |

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



예를 들어, 단호박찜 0.7 kg을 조리하려면...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 **웰빙간식** 버튼을 누르세요.

3 **조절** 다이얼을 돌려 "5"를 선택하세요.

4 **간편조리** **선택/시작** 버튼을 누르세요.

5 **조절** 다이얼을 돌려 "0.7 kg"을 선택하세요.

6 **간편조리** **선택/시작** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

7 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 껍질이 있는 통닭이나 고구마 등을 조리 시에는 오랜 시간 가열하면 내부 압력이 증가하여 터질 수도 있으니 반드시 칼집을 내어서 사용하세요.
- 조리 후 발열팬을 끄집어 낼 경우 상단 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.
- 조리 도중 「조절」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



예를 들어, 우유 한컵을 데우려면...

1 우유 한컵을 넣고 문을 닫으세요.

2 맛데우기 버튼을 누르세요.

3 다이얼을 돌려 "5"를 선택하세요.

4 간편조리 선택/시작 버튼을 누르세요.

5 다이얼을 돌려 "1"을 선택하세요.

6 간편조리 선택/시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

7 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 도중 「조절」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.







자동요리를 하려면 | 특선구이 메뉴(1~10) |

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



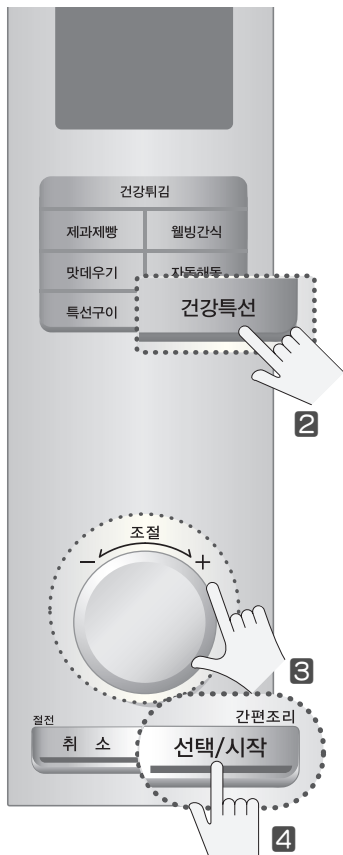
예를 들어, 새우구이 0.4 kg을 조리하려면...

- 1 새우를 넣고 문을 닫으세요.
- 2 **특선구이** 버튼을 두번 누르세요.
- 3  다이얼을 돌려 “5”를 선택하세요.
- 4  **선택/시작** 버튼을 누르세요.
- 5  다이얼을 돌려 “0.4 kg”을 선택하세요.
- 6  **선택/시작** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 7 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 껍질이 있는 통닭이나 고구마 등을 조리 시에는 오랜 시간 가열하면 내부 압력이 증가하여 터질 수도 있으니 반드시 칼집을 내어서 사용하세요.
- 조리 후 발열팬을 끄집어 낼 경우 상단 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.
- 조리 도중 「조절」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.

- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.



예를 들어, 대추차를 조리하려면...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 건강특선 버튼을 누르세요.

3 다이얼을 돌려 "2"를 선택하세요.

4 간편조리 선택/시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.




5 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.





알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 도중 「조절」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.













● 건강튀김



메뉴	분량	부속품	요리방법
1 고구마 맛탕	0.2~0.4 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 9 페이지를 참조하세요.
2 냉동 감자	0.2~0.4 kg		요리안내책 9 페이지를 참조하세요.
3 냉동 군만두	0.2~0.4 kg		요리안내책 9 페이지를 참조하세요.
4 냉동 너겟	0.2~0.4 kg		요리안내책 10 페이지를 참조하세요.
5 냉동 돈가스	0.2~0.3 kg	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 10 페이지를 참조하세요.
6 누룽지 튀김	-		요리안내책 10 페이지를 참조하세요.
7 닭 강정	0.2~0.3 kg		요리안내책 11 페이지를 참조하세요.
8 라이스 핫도그	10~20ea		요리안내책 11 페이지를 참조하세요.
9 새우 튀김	0.2~0.3 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 11 페이지를 참조하세요.
10 수제 돈가스	0.2~0.3 kg		요리안내책 12 페이지를 참조하세요.

메뉴	분량	부속품	요리방법
11 어니언 링	-	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 12 페이지를 참조하세요.
12 오징어 링	0.1~0.2 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 12 페이지를 참조하세요.
13 웨지 감자	-	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 13 페이지를 참조하세요.
14 치킨 텐더	0.2~0.3 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 13 페이지를 참조하세요.
15 프라이드 치킨	0.3~0.5 kg		요리안내책 13 페이지를 참조하세요.

● 제과제빵

메뉴	분량	부속품	요리방법
1 캐탈빵	-	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 14 페이지를 참조하세요.
2 머핀	-	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 14 페이지를 참조하세요
3 브라우니	-	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 15 페이지를 참조하세요
4 스콘	-	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 15 페이지를 참조하세요
5 스펀지 케이크	-	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 16 페이지를 참조하세요
6 식빵	-	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 16 페이지를 참조하세요
7 초코칩 쿠키	-	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 17 페이지를 참조하세요
8 초콜릿 케이크	-	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 17 페이지를 참조하세요
9 파운드 케이크	-	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 18 페이지를 참조하세요
10 피자	-	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 18 페이지를 참조하세요

● 웰빙간식





메뉴	분량	부속품	요리방법
1 가래떡구이	0.2~0.6 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 19 페이지를 참조하세요.
2 감 건조	-	높은 석쇠+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 19 페이지를 참조하세요.
3 군고구마	0.4~1.0 kg	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 19 페이지를 참조하세요
4 누룽지	-	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 20 페이지를 참조하세요
5 단호박 찜	0.5~1.0 kg	회전 유리접시 	요리안내책 20 페이지를 참조하세요
6 두부 과자	-	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 20 페이지를 참조하세요
7 바나나 건조	-	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 21 페이지를 참조하세요
8 사과 건조	-	높은 석쇠+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 21 페이지를 참조하세요
9 오징어 건조	-	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 22 페이지를 참조하세요
10 통감자	0.4~1.0 kg	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 22 페이지를 참조하세요



● 맛데우기

메뉴	분량	부속품	요리방법
1 국 데우기	1~3인분	회전 유리접시 	요리안내책 23 페이지를 참조하세요.
2 냉동떡 데우기	0.2~0.6 kg		요리안내책 23 페이지를 참조하세요.
3 냉동빵 데우기	0.1~0.3 kg		요리안내책 23 페이지를 참조하세요.
4 밥 데우기	1~3인분		요리안내책 24 페이지를 참조하세요.
5 우유 데우기	1~2컵		요리안내책 24 페이지를 참조하세요.

● 특선구이

메뉴	분량	부속품	요리방법
1 갈비구이	0.2~0.5 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 25 페이지를 참조하세요.
2 닭가슴살	0.2~0.8 kg		요리안내책 25 페이지를 참조하세요.
3 닭다리	0.2~0.8 kg		요리안내책 26 페이지를 참조하세요.
4 립 바비큐	0.6~0.8 kg	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 26 페이지를 참조하세요.
5 새우구이	0.2~0.5 kg	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 27 페이지를 참조하세요.
6 생선구이	1~3마리		요리안내책 27 페이지를 참조하세요.
7 통닭	0.8~1.2 kg	발열팬+ 낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 28 페이지를 참조하세요.
8 통삼겹살	0.5~1.5 kg		요리안내책 28 페이지를 참조하세요.
9 통오징어 양념구이	1~2마리	발열팬+ 높은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 29 페이지를 참조하세요.
10 황태 양념구이	1~2마리		요리안내책 29 페이지를 참조하세요.

○ 건강특선

메뉴	분량	부속품	요리방법
1 구운달걀	10	낮은 석쇠+ 회전 유리접시 	요리안내책 30 페이지를 참조하세요.
2 대추차	-	회전 유리접시 	요리안내책 30 페이지를 참조하세요.
3 버섯차	-		요리안내책 30 페이지를 참조하세요.
4 요구르트	-		요리안내책 31 페이지를 참조하세요.
5 흰죽	-		요리안내책 31 페이지를 참조하세요.




수동요리를 하려면 | 레인지 기능 |


- 「조정」 다이얼을 돌려 레인지 기능을 선택할 수 있습니다.
- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 각 음식의 양에 따라 원하는 조리시간을 설정할 수 있습니다.





레인지 기능으로 「5분」 요리하고자 할 때...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2  다이얼을 돌려 레인지 기능을 선택하세요.

3  버튼을 누르세요.

4  다이얼을 돌려 요리 시간을 「5:00」에 맞추세요.

5  버튼을 누르면 조리가 시작이 됩니다.

6 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 조리 도중 「조정」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 레인지 기능에서는 회전 유리접시 이외의 부속품은 사용하지 마세요.





- 「조절」 다이얼을 돌려 그릴 기능을 선택할 수 있습니다.
- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 얇은 육류나 생선 등을 굽거나 노릇하게 하는 데 주로 사용됩니다.





그릴 기능으로 「12분」 요리하고자 할 때...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2  다이얼을 돌려 그릴 기능을 선택하세요.

3  간편조리 선택/시작 버튼을 누르세요.

4  다이얼을 돌려 요리 시간을 「12:00」에 맞추세요.

5  간편조리 선택/시작 버튼을 누르면 조리가 시작이 됩니다.

6 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

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

※ 그릴 기능에서 부속품 사용












수동요리를 하려면 | 오븐 기능 (예열 후 요리할 경우) |

- 「조절」 다이얼을 돌려 오븐 기능을 선택할 수 있습니다.
- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



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

-  다이얼을 돌려 오븐 기능을 선택하세요.
-  버튼을 누르세요.
-  다이얼을 돌려 요리 온도를 “200 °C”에 맞추세요.
(제품의 온도범위는 40 °C와, 100 ~ 230 °C 입니다)
-  버튼을 누르세요. 다시  누르면 예열이 시작됩니다.
예열이 끝나면 부저음이 울립니다.
- 문을 열고 준비된 음식물을 넣으세요.
- 다시 문을 닫고  다이얼을 돌려 요리 시간을 “20:00”에 맞추세요.
-  버튼을 누르면 조리가 시작이 됩니다.
- 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 예열 후 음식을 넣어주세요.
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요. ※ 오븐 기능에서 부속품 사용
- 조리 도중 「조절」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
- 예열 시간은 주변 온도, 전압 변동차에 의해 차이가 있으므로, 예상보다 오래 걸릴 경우도 있습니다.
- 요리 후 오븐과 부속품이 뜨거우니, 음식을 꺼낼 때는 항상 오븐 장갑을 착용하세요.




- 「조절」 다이얼을 돌려 **오븐 기능**을 선택할 수 있습니다.
- 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 대류열을 이용하여 음식물의 겉과 속을 서서히 가열하여 맛있게 요리가 되도록 합니다. 바비큐, 제과제빵 등의 부피가 있는 요리에 주로 사용됩니다.




오븐 기능으로 예열 없이 230 °C 「20분」 요리하고자 할 때...


1 음식을 넣고 문을 닫으세요.


2  다이얼을 돌려 오븐 기능을 선택하세요.

3  버튼을 누르세요.

4  다이얼을 돌려 요리 온도를 "230 °C"에 맞추세요.

5  버튼을 누르세요.

6  다이얼을 돌려 요리 시간을 "20:00"에 맞추세요.

7  버튼을 누르면 조리가 시작이 됩니다.

8 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

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

※ 오븐 기능에서 부속품 사용






발효를 하려면

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





발효를 40분간 하고자 할 때...


1 음식을 넣고 문을 닫으세요.


2  다이얼을 돌려 오븐 기능을 선택하세요.

3  버튼을 누르세요.

4  다이얼을 돌려 요리 온도를 "40 °C"에 맞추세요.

5  버튼을 누르세요.

6  다이얼을 돌려 요리 시간을 "40:00"에 맞추세요.

7  버튼을 누르면 발효가 시작됩니다.

8 발효가 끝나면 부저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 도중 「조절」 다이얼을 돌려 가열시간을 조절할 수 있습니다.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

※ 발효 기능에서 부속품 사용





표고버섯 불리기

- 1 표고버섯을 미지근한 물에 잠길 정도로 담으세요.
- 2 표고버섯 3장당 레인지 900 W에서 1분 30초~2분 30초 동안 가열하세요.



콩 불리기

• 4인분의 경우 콩 반컵 정도가 적당합니다.

- 1 콩이 잠길 정도의 물을 부으세요.
- 2 레인지 900 W에서 4분~7분 동안 가열하세요.



미역 예쁜색 내기

- 1 불린 미역 100 g에 물 2컵을 부으세요.
- 2 레인지 900 W에서 2분~3분 동안 가열하세요.



음식냄새 제거하기

- 1 물 반컵과 레몬 2~3조각을 그릇에 담으세요.
- 2 레인지 900 W에서 1분~2분 동안 가열하세요.



젖은 소금, 고춧가루를 뽀송뽀송 하게

- 1 젖은 소금이나 고춧가루를 그릇에 펼쳐 담으세요.
- 2 젖은 소금은 레인지 900 W에서 30초~1분 가열한 후 뒤섞어 놓으면 건조해집니다. 고춧가루는 그릇에 펼쳐 담고 레인지 900 W에서 30초~1분 30초 동안 가열하세요.
 - 가열한 후 보관하면 잡균의 번식도 막고 습기도 제거되어 장시간 매운 고춧가루 향이 그대로 보존됩니다.



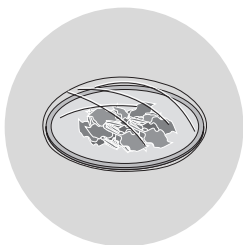
건포도를 부드럽게

- 1 건포도를 물이나 포도주를 뿌려 랩 또는 뚜껑을 씌우세요.
- 2 레인지 900 W에서 30초~1분 동안 가열하세요.

조리의 기본

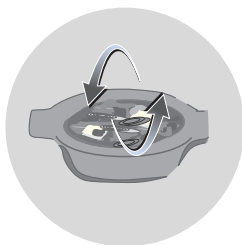
삶는 조리(수동요리)

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



데우기 조리

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



연속 조리

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



❖ 주의

◆계란 조리시 주의

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

◆그외

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



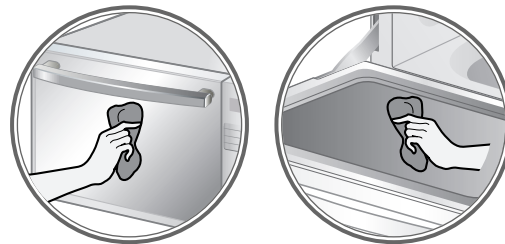


몸체 외부



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

투시창



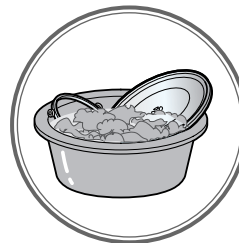
- 행주나 스폰지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 말끔히 마무리 하세요.

조리실 내부



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

조리 용기



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



주의

- 손질을 할 때는 반드시 물기가 없는 손으로 전원플러그를 빼고 본체의 열이 식은 후에 청소하세요.
- 청소시 벤젠, 시너(신나) 등을 사용하면 변색 및 변형의 원인이 되니 사용하지 마세요.

Q 고장신고 전에 확인하세요

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

작 동 이 상

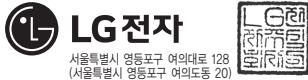
이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
Q 진행표시부에 불이 들어오지 않아요.	A 220 V 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하세요. A 문을 열어 두거나 닫아 둔채로 5분이 지나면 실내등과 진행 표시부가 자동으로 꺼지는 절전 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. 전기 오븐 문을 열거나 「취소/절전」 버튼을 누른 후 사용하세요.
Q 조리실 실내등과 진행 표시부가 꺼져요.	A 절전 기능이 설정되어 있습니다. 전기 오븐 문을 열거나 「취소/절전」 버튼을 누른 후 사용하세요.
Q 버튼을 눌러도 작동되지 않아요.	A 전기 오븐 문에 덮개 등 이물질이 끼어 있는지 확인한 후 전기 오븐 문을 잘 닫고 「선택/시작/간편조리」 버튼을 눌러 보세요. 혹시 잠금장치 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. 「취소/절전」 버튼을 약 4초간 누르면 잠금장치 기능이 해제됩니다. (12쪽 참조)
Q 내부에서 연기나 악취가 나요.	A 음식찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있을 수 있습니다. 항상 깨끗이 청소해 주세요.
Q 전기 오븐 작동시 앞으로 바람이 나와요.	A 냉각팬이 작동되어 바람의 일부가 내부 전기부품을 식혀주기 위해 앞으로 나올 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
Q 조리 중 회전 유리접시가 회전하지 않거나 소리가 나요.	A 회전링이나 회전 유리접시가 회전축에 올바르게 올려져 있는지 확인하세요. A 음식이나 용기가 내부 바닥면에 닿지 않도록 하세요. A 내부 바닥과 회전링의 음식 찌꺼기를 제거하면 ‘덜컹덜컹’ 거리는 소음이 없어집니다.
Q 처음 사용할 때 냄새가 납니다.	A 제품을 처음 사용시(특히 히터가열시) 히터 등 내부부품이 가열되면서 타는 냄새가 나거나 소리가 날 수 있습니다. 사용상 문제가 없으니 안심하고 사용하십시오.
Q 조리 후 문이나 진행 표시부에 습기가 생겨요.	A 조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찰 수 있으므로 문을 열어 두세요.



	이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
작 동 이 상	Q 조리 종료 후 냉각팬이 회전하는 소음이 납니다.	A 요리 종료 후 본체가 뜨거울 경우 내부를 식혀 주기 위해 냉각 팬이 일정시간동안 (최대 3분) 자동회전합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
	Q 계란찜 조리시 음식이 튀어요.	A 소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 저어 주세요. A 적당한 크기의 내열용기에 담아 랩을 씌우세요.
조 리 중 이 상	Q 조리시 랩이 터져요.	A 랩을 너무 팽팽하게 싸면 조리시 부풀어 오르면서 터질 수 있으므로 약간 느슨하게 씌우거나 구멍을 내세요.
	Q 조리중에 불꽃이 일어나요.	A 조리실 내부에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았는지 확인하세요. 금선이나 은선이 있는 그릇은 사용 하지 마세요. (13쪽 참조)
	Q 스팀용기 요리시 불꽃이 일어납니다.	A 스팀용기가 내부벽에 닿거나, 뚜껑을 제대로 덮지는 않았는지 확인하세요. A 불꽃이 일어난 스팀 용기는 사용하지 마시고 LG전자 서비스센터에서 새 스팀용기를 교체한 후 사용하십시오.
	Q 오징어, 쥐포를 구울 때나 생선을 데울 때 ‘딱딱’ 소리가 나요.	A 익거나 데워지면서 나는 소리이므로 안심하고 사용하세요.
	Q 조리 중 몸체 외부가 뜨거워져요.	A 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
	Q 요리상태가 좋지 않습니다.	A 뒤집기가 있는 조리의 경우를 제외하고는, 조리가 완료된 후에만 문을 열어주세요. 알맞은 용기와 부속품을 올바르게 사용해 주세요. (9, 13쪽 참조)
	Q 해동(녹임)시 고기가 덜 해동 되거나, 익는 부분이 있습니다.	A 랩 또는 뚜껑을 벗기고 해동하세요

제품보증서

제 품 명 : 전자레인지(전기그릴, 전기오븐 겸용) 모델명 :
 구 입 일 : 년 월 일
 고 객 성 명 : 전화 : 주소 :
 대리점 상호 : 전화 : 주소 :



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

- 1 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- 2 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다. (제품의 구입일자 확인이 곤란한 경우 제조년월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로부터 품질보증기간을 기산한다.)
- 3 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심부품포함)
- 4 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
- 5 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등) 일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

■ 주요부품 보증기간

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

■ 핵심부품 보증기간

- 에어컨의 콤프레서 4년
 - 냉장고의 콤프레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT, 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VTR의 헤드드럼, 팬히터/로터리히터의 버너 3년
 - PC의 Mother Board, LCD TV/PDP TV/LCD모니터의 패널(단, 노트북 모니터는 제외) 2년
- ※ 단, 핵심부품 보증기간 이내라도 사용시간이 모니터의 CDT는 10000시간
 LCD TV, PDP TV, LCD 모니터의 패널은 5000시간을 초과한 경우에는 기간이 만료된 것으로 함.

소비자분쟁해결기준 안내

소비자 피해 유형		보 상 내 역		
		보증기간 이내	보증기간 경과 후	
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시	구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리	
	구입 후 1개월 이내에 중요 부분에 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 무상수리		
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환급		
	교환 불가능 시			
	하자 발생 시	무상수리		
	동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)	제품교환 또는 구입가 환급		정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)			
	수리 불가능 시			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 또는 1개월 경과 미인도시			
	부품 보증기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환		감가상각 금액에 구입가 5%를 가산하여 환급
제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해				
소비자의 고의 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리	
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환		
<ul style="list-style-type: none"> ■ 천재지변(화재, 연해, 가스, 지진, 풍수해 등에 의한 고장이 발생하였을 경우. ■ 사용자 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우. ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우. ■ LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요. ■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정 시 (1회 무료, 2회부터 유료) 		유상수리	유상수리	

- 상기 보상기준은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결기준에 의거합니다.
- 명시되지 않은 사항은 「소비자분쟁해결기준」에 따릅니다.
- 기구 세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

고객상담실(수신자 부담) : 080-023-7777

고객서비스에 대하여

고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장이 발생할 경우, 구입일로부터 1년 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다.

단, 고객과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상 기간 내라도 유상 처리됨을 알려드립니다.

유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 기간 내라도 유상 처리 됩니다.

- ① 자체 콘센트 불량에 의하여 제품에 이상이 발생할 경우
- ② 차단기가 내려감으로 서비스를 요청하였으나, 제품에 이상이 없는 경우
- ③ 초기 제품 설치 이후 고객 요구로 제품 위치를 바꾸거나, 이사 후 재설치를 할 경우
- ④ 전원 플러그의 코드를 완전히 꽂지 않고 미삽입한 경우
- ⑤ 싱크대, 부엌장등 설치업체 문제로 인해 고장이 발생하였을 경우(자사제품과는 무관)
- ⑥ 제품 내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- ⑦ 제품 및 부속품을 떨어뜨리거나, 충격으로 인하여 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- ⑧ 구입 1개월경과 제품의 부속품 외관 불량으로 서비스를 요청한 경우
- ⑨ 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- ⑩ LG전자 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품고장이 발생하였을 경우
(LG전자 정품은 가까운 LG전자 서비스 센터에서 구입가능)
- ⑪ 사용전압을 잘못 인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- ⑫ 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- ⑬ LG전자 서비스센터의 수리기술자 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- ⑭ 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등에 의해 고장이 발생하였을 경우
- ⑮ LG전자 제품 사용설명서 내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
(“안전을 위한 주의사항”을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- ⑯ 자사제품으로 서비스 요청하였으나, 타제품 및 타제품 불량으로 서비스가 접수된 경우
- ⑰ 진열제품 구입 시 외관의 불량을 충분히 인지하지 못하고 구입 후 서비스를 요청한 경우
- ⑱ 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

제품 규격

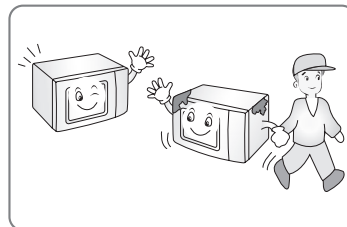
모델명 : MJ324SWT / MJ324SBT

정격전압	220 V~ 60 Hz	정격 소비전력	max. 2800 W / 전라레인지 1600 W(안정시 1400 W) / 오븐 2400 W
정격 고주파 출력	900 W	발진 주파수	2450 MHz
조리실 치수(mm) (폭×높이×깊이)	368×240×357	외형치수(mm) (폭×높이×깊이)	530×322×533

폐 가전제품 처리절차

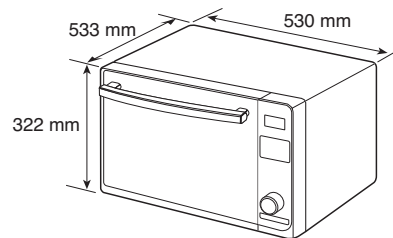
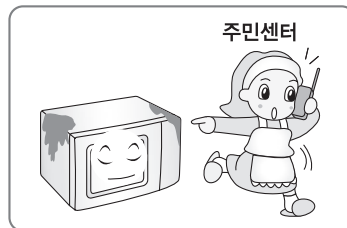
신규 제품 구입시

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



단순 폐기시

가전제품, 가구 등
대형 생활 폐기물을 버리고자
할 경우에는 지역 주민센터로
연락하시면 됩니다.



메 모

메 모



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

LG전자 서비스센터 대표 전화번호

사용불편 및 고장접수는 (전국 어디서나)

1544-7777, 1588-7777

• 전화 걸기 전

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

• 전화 연결 시

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

고객 상담실 (제안 및 불만사항) 080-023-7777

인터넷 서비스 신청

www.lgservice.co.kr

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



서비스 품질(ISQ) 인증마크란?

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

사용설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.