



QR코드를 스캔하세요.  
디지털 매뉴얼



# 제품 사용설명서

# 광파오븐

제품을 안전하고 편리하게 사용하기 위해 반드시 제품을 사용하기 전에 사용설명서를 읽어주세요.

제품 보증서도 함께 들어있으니 잘 보관하세요.

본 제품은 가정에서만 사용하는 실내용 기기입니다. 상업용, 실험용, 산업용으로 사용하지 마세요.

## 권장 안전 사용 기간 : 7년

권장 안전 사용 기간을 초과해서 사용하면 사용 환경의 변화나 제품의 노후로 인해 안전사고가 발생할 수 있습니다.

권장 안전 사용 기간 내에 안전 점검을 받으세요. (안전 점검은 유료 서비스입니다.)

모델명 : MZ385EBT1 MZ385EBTA MZ385EBTAD



MFL67233153  
Rev.06\_090525



자세한 사용 방법은 LG전자 홈페이지를  
참조하세요. 스마트 기기로 QR코드를 인식하면  
자세한 내용을 빠르게 찾을 수 있습니다.

[www.lge.com](http://www.lge.com)

# 목차

## 안전을 위해 주의하기

- 3 제품을 사용하기 전에 읽어주세요 .
- 3 경고
- 8 주의

63 폐가전제품 처리 절차

63 오픈소스 정보

63 제품 규격

64 생활 속 전기안전 캠페인

## 설치하기

- 11 제품을 설치할 때

## 관리하기

- 20 청소하기

## LG ThinQ 사용하기

- 21 LG ThinQ 앱으로 광파오븐 작동하기

## 알아보기

- 22 광파오븐의 모습 살펴보기

## 사용하기

- 28 알아두면 좋은 정보
- 29 제품 사용하기

## 고장 신고 전 확인하기

- 56 고장 진단하기
- 57 문제 해결하기

## 제품 보증서 보기

- 60 제품 보증서
- 61 소비자 분쟁 해결 기준
- 62 고객이 비용을 내야 하는 유상 서비스에 대한 책임

## 부록

본 사용설명서는 공용으로 제작되어 구입한 제품과 다른 이미지나 내용이 포함되어 있을 수 있습니다.  
본 사용설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

## 안전을 위해 주의하기

### 제품을 사용하기 전에 읽어주세요.

다음의 '안전을 위해 주의하기'는 예상하지 못한 위험이나 손해를 방지하기 위한 것이니 반드시 확인하세요.

'안전을 위해 주의하기'는 '경고'와 '주의', 두 가지로 구분되어 있습니다.

### 안전 기호와 의미

|                                                                                   |                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 이 안전 기호는 위험을 야기할 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 위험을 피하기 위하여 이 기호가 있는 부분을 주의 깊게 읽고 지시에 따르십시오. |
|  | <b>경고</b><br>지시사항을 위반하면 심각한 상해나 사망에 이를 수 있습니다.                                                       |
|  | <b>주의</b><br>지시사항을 위반하면 경미한 상해가 발생하거나 제품이 손상될 수 있습니다.                                                |
|  | <b>위험 전압</b>                                                                                         |

이 기기는 2종(Group 2), B급(Class B) 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
- B급(Class B) : 가정용 기기

이 제품은 빌트인 제품입니다.

## 경고

### 경고

- 아래 사항을 준수하지 않으면 화재나 감전 등으로 심각한 상해나 사망에 이를 수 있습니다.

## 제품을 설치할 때

### 금지 사항

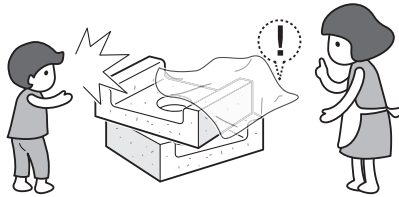
- 물 또는 빗물이 튀는 곳이나 습기가 많은 곳에 설치하지 마세요.
- LG전자 서비스 센터의 수리기사 이외에는 전자파 에너지에 노출되지 않도록 보호 덮개를 포함하여 제품을 분해·수리·개조하지 마세요.

## 4 안전을 위해 주의하기

- 재설치를 원할 때는 LG전자 서비스 센터(1544-7777)로 문의하세요.
- 조리실 내부의 나사를 강제로 분해하지 마세요.

### ○ 준수 사항

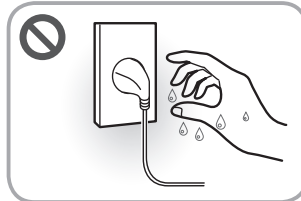
- 안전을 위해 반드시 접지하세요. 상세 접지 방법은 설명서의 ‘접지할 때 알아두기’를 참조하거나 LG전자 서비스 센터(1544-7777)에 문의하세요.
- 전원 플러그를 빼기 쉬운 장소에 제품을 설치하세요.
- 어린이의 손이 닿지 않는 공간에 설치하세요.
- 통풍이 잘 되는 곳에 설치하세요.
- 제품 포장재(비닐, 스티로폼 등)는 설치 후 바로 버리세요. 어린이가 포장재를 가지고 놀다가 포장재에 질식될 수 있습니다.



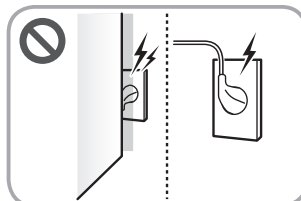
### 전원 플러그나 전원선을 다룰 때

#### ⊘ 금지 사항

- 감전의 위험이 있으니, 전원 플러그를 젖은 손으로 만지지 마세요.



- 전원 플러그나 전원선을 파손하거나 개조하지 마세요. 연장하거나, 고온부에 가까이하거나, 무리하게 구부리거나, 비틀거나, 무거운 것을 올리거나, 묶는 등의 행위로 전원 플러그나 전원선을 상하게 하지 마세요.
- 전원 플러그를 전원선이 없는 멀티 콘센트(부착형), 플러그 어댑터, 기타 액세서리 등에 연결하지 마세요.
- 전원 플러그를 제품 뒷면에 눌러게 하거나 거꾸로 꽂지 마세요.



- 전원 플러그를 꽂았다 뺐다 반복하지 마세요.
- 작동 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.
- 전원이 연결된 상태에서는 제품을 옮기지 마세요.
- 승압 트랜스를 사용하지 마세요.

## ○ 준수 사항

- 본 제품은 220V 전용입니다. 전원 플러그는 반드시 접지 단자가 있는 220V 전용 콘센트에 연결하세요.
- 제품을 설치할 때 제품의 전원선을 전용 콘센트(벽)에 연결하세요. 전용 콘센트(벽)에 연결할 수 없다면, 전류 용량이 16 A 이상이며 접지 단자가 있는 멀티 콘센트를 새로 구입하여 사용하세요. 멀티 콘센트에 본 제품만 연결하세요.
  - 주기적으로 멀티 콘센트 전원선 피복 상태와 플러그 연결 상태를 점검하세요.
- 전원 플러그에 물이나 먼지가 묻어 있으면 완전히 제거한 후 콘센트에 단단히 꽂으세요.
- 전원 플러그를 뺄 때는 전원선을 당기지 말고 전원 플러그를 잡고 빼세요.
- 천둥 또는 번개가 치거나 제품을 오랫동안 사용하지 않을 경우에는 전원 플러그를 빼세요.
- 동물이 전원선을 갉아먹지 않도록 하세요.
- 주기적으로 제품의 전원선 피복 상태와 플러그 연결 상태를 점검하세요.
- 제품을 청소할 때는 전원 플러그를 빼세요.
- 제품 내의 전기 부품에 물이 들어간 경우 전원 플러그를 뺀 후 LG전자 서비스 센터(1544-7777)로 연락하세요.
- 전원선 또는 전원 플러그가 손상되었거나, 전원 콘센트의 구멍이 헐거울 때는 사용을 중단하고 LG전자 서비스 센터(1544-7777)로 연락하세요.
- 램프는 감전의 위험이 있으므로 교환하기 전에 전원을 확실하게 차단하세요.
- 이 제품은 기능상의 목적으로 접지 연결을 포함하고 있습니다.

## 제품을 사용할 때

### ⊖ 금지 사항

- 제품 케이스 내부에 핀 또는 철사 등의 금속물을 넣지 마세요.
- 제품 위에 액체용기(물, 꽃병, 화분, 컵, 약품 등), 장식용품, 촛불 등을 올려놓지 마세요.
- 제품 위에 무거운 물건을 올려놓지 마세요.
- 제품 외부에 형겅 또는 레이스 등의 덮개를 씌우지 마세요.

## 6 안전을 위해 주의하기

- 화기(양초, 램프 등), 인화성 물질(LP가스, 가연성 스프레이, 살충제, 방향제 등의 가연성 가스 및 에틸에테르, 벤젠, 알코올, 휘발유, 경유, 화장품 등)을 제품 근처에서 사용하거나 제품 근처에 보관하지 마세요.
- 커튼, 종이, 비닐 등 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.
- 조리실이 비어있는 상태에서 작동시키지 마세요.
- 제품 문 위에 올라가거나 매달리지 마세요. 특히 어린이가 이런 행동을 하지 않도록 주의하세요.

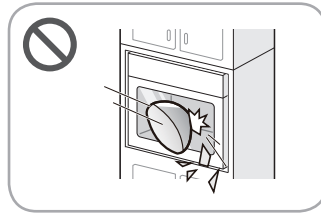


- 사용 설명서에 적혀 있는 시간 이상으로 음식물을 가열하지 마세요.
- 수분캡 용기 속이 빈 상태에서 가열하지 마세요. (수분캡 용기가 있는 모델만 해당)
- 요리 중 또는 요리 종료 직후에는 제품이 뜨거우므로 만지지 마세요.
- 요리 외에 제습용(옷, 신문, 인형, 소형 가전제품, 휴대용 기기, 반려동물 등), 살균용(버섯 재배용 원료(배지) 살균 등), 시험용(대학, 회사 등) 등 다른 용도로는 사용하지 마세요.
- 조리실 내부에 타기 쉬운 물질을 보관하거나 그러한 물질을 넣은채로 가열하지 마세요. 특히 음식물을 잡지 또는 신문지 등의 종이로 포장하여 가열하지 마세요.
- 알루미늄 포일, 금속성의 용기, 금선 또는 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마세요.
- 전자레인지로 조리하는 동안 음식과 음료를 위한 금속용기는 허용되지 않습니다.
- 껍질이 단단한 열매, 새알, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트 식품 등을 그대로 가열하지 마세요.
  - 열매는 칼집을 내고, 병뚜껑은 개봉하세요.
  - 은행, 달걀, 삶은 달걀, 호빵 등을 가열하면 폭발 또는 파열의 원인이 됩니다.
  - 냉동국은 포장지를 제거하고 요리하세요.
- 제품 소켓에 칼 또는 포크와 같은 금속성 물건을 절대로 삽입하지 마세요.
- 문 또는 문의 경첩 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.

- 충격으로 유리가 깨져 상해의 위험이 있습니다. 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 위험이 있습니다.

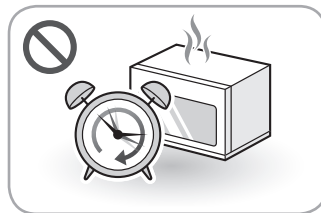


- 음식 용기를 제품에 넣거나, 꺼낼 때 문에 충격을 가하지 마세요.
- 유리가 깨져 상해의 위험이 있습니다.



## ○ 준수 사항

- 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함) 또는 신체, 감각, 정신 능력이 결여된 사람은 보호자의 감독이나 지시 없이 본 제품을 안전하게 사용할 수 없습니다. 안전한 사용을 위하여 보호자가 감독하세요.
- 어린이에게 제품을 안전하게 사용하거나 부적절한 사용에 대한 위험을 이해할 수 있도록 제품 사용설명서가 주어질 때만 보호자의 감독 없이 어린이가 제품을 사용할 수 있습니다.
- 제품 내부에 물이 들어가지 않도록 주의하세요.
- 가스(이소부탄, 프로판, 도시가스 등)가 켜 때는 제품 또는 전원 플러그를 건드리지 말고 즉시 환기하세요.
- 음식물을 조리할 때에는 적정 시간을 초과하여 작동되지 않도록 주의하세요.



- 제품을 사용하지 않을 때에는 조리실 내부를 항상 비워두세요.
- 요리 종료 후 내용물(음식물, 용기 등)을 꺼낼 때는 반드시 조리용 장갑을 사용하고, 상단 또는 하단 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하세요.
- 플라스틱 또는 종이 용기(종이컵, 종이 컵라면 등)에 넣은 식품을 장시간 데우면 화재의 가능성이 있으므로 자주 확인하세요.

## 8 안전을 위해 주의하기

---

- 제품 문 또는 조리실 내부에 이물질이나 음식물 찌꺼기가 끼지 않도록 주기적으로 청소하세요.
  - 음식물 찌꺼기 등 이물질이 제품 내부에 쌓이거나 눌러 붙어 타면 해당 부분에서 스파크가 발생할 수 있습니다. 요리한 후 정기적으로 청소하세요. 스파크가 발생하면 제품 수명 단축, 고장 및 화재 등의 원인이 됩니다.
- 물, 음료수, 커피, 술, 국과 같은 액체를 데울 때는 다음의 사항을 주의하고, 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내세요.
  - 내용물이 갑자기 끓어 넘치면 화상의 원인이 됩니다.
  - 물을 끓인 직후 커피나 설탕 등을 넣거나 용기에 충격을 가하면 물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
  - 너무 오래 가열하지 마세요.
  - 목이 좁고 길며 매끄러운 용기는 사용하지 마세요.
- 전자레인지는 음식 및 음료를 가열하는 용도입니다. 음식과 의류 건조 또는 온열패드, 슬리퍼, 스폰지, 걸레 및 이와 유사한 것들을 가열하면 부상, 발화 및 화재의 위험이 있습니다.
- 손잡이 보호용 비닐을 제거하고 사용하세요. (손잡이가 있는 모델에 한함)

### 제품에 이상이 생겼을 때

#### ⊖ 금지 사항

- 제품이 고장 나면 LG전자 서비스 센터의 수리기사가 수리할 때까지 사용하지 마세요.

#### ○ 준수 사항

- 제품에서 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 제품 문을 닫은 채로 두고 즉시 전원 플러그를 뽑아 후 LG전자 서비스 센터(1544-7777)로 연락하세요.
- 사용 중 회전 유리접시나 범랑접시가 회전하지 않으면 전원 플러그를 빼고 LG전자 서비스 센터(1544-7777)로 연락하세요. (회전 유리접시나 범랑접시가 있는 모델만 해당)
- 제품의 문이나 경첩이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 말고 반드시 LG전자 서비스 센터(1544-7777)로 연락하세요.
- 제품이 침수된 경우 사용을 중단하고 LG전자 서비스 센터(1544-7777)로 연락하세요.

### 주의

#### ⚠ 주의

- 아래 사항을 준수하지 않으면 화상을 포함한 상해 및 제품 손상의 원인이 됩니다.
-

## 제품을 설치할 때

### ⊘ 금지 사항

- 불안정한 장소 또는 진동이 심한 공간에는 설치하지 마세요.
- 제품을 사용자의 눈높이보다 높은 곳에 설치하지 마세요.
- 이동식 차량(캠핑카), 선박, 비행기 등의 내부에 제품을 설치하지 마세요.
- 온도과승방지장치를 부주의로 리셋하여 생기는 위험요소를 피하기 위해 이 제품은 타이머 같은 외부 절환장치를 통해 전원을 공급해서는 안 되며, 설비에 의해 정기적으로 온/오프 개폐되는 회로에 연결하여서는 안 됩니다.

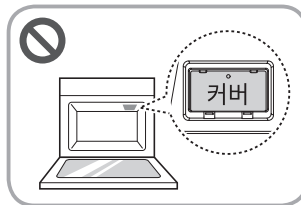
### ○ 준수 사항

- 바닥이 단단하고 수평인 장소에 제품을 설치하세요.
- 제품 설치 전에 설치장 내부의 먼지, 가루, 찌꺼기 등과 같은 이물질을 깨끗이 청소하세요. (빌트인 전용 모델만 해당)
- 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 사용하세요.

## 제품을 사용할 때

### ⊘ 금지 사항

- 제품 문 유리를 포함하여 제품을 청소할 때 유리가 깨지지 않도록 거친 청소 도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.
- 제품을 세척할 때 증기를 이용하지 마세요.
- 제품 내부의 우측 상단에 부착된 커버를 제거하지 마세요.
  - 부착된 커버는 운모판(Mica Sheet)이며, 무기질(미네랄)로 이루어져 있어 인체에 무해합니다.



- 부착된 커버는 부품을 보호합니다. 임의로 커버를 제거하면 기능상의 문제가 발생할 수 있습니다.
- 운모판(Mica Sheet)이 음식물 찌꺼기로 오염되어 있으면 스파크가 발생하거나 화재의 원인이 되므로 음식물 찌꺼기를 반드시 제거하세요.

- 청소할 때 운모판(Mica Sheet)을 금속 수세미로 닦으면 손상될 수 있으므로 깨끗한 행주로 닦으세요. 운모판(Mica Sheet)을 세게 닦으면 가루가 묻어나올 수 있으므로 세게 닦지 마세요.
- 법랑접시는 충격에 주의하여 사용하세요.
- 요리 후 제품 문을 연 상태에서 제품 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올리지 마세요.
  - 유리가 깨지거나 뜨거운 음식물로 인한 상해의 위험이 있습니다.

### ○ 준수 사항

- 요리가 끝나자마자 음식물 또는 구성품을 만지지 말고 반드시 조리용 장갑을 사용하세요.
- 제품 내부 또는 외부를 청소할 때 화상이나 제품 굽힘을 주의하세요.
- 데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.
  - 특히 데우기 한 음료나 음식물을 어린이에게 줄 때는 젓거나 흔들고 온도를 점검한 후 충분히 식혀서 주세요.
  - 젓병을 이용하거나 유아용 식품을 데운 후에는 충분히 식히세요.
- 제품 사용 중 또는 사용 직후에는 제품의 표면이 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.
- 용기를 사용하기 전에 전자레인지의 사용에 적합한 것인지를 확인하세요.
- 제품에서 요리 용기를 제거할 때, 법랑 접시와 함께 옮기지 않도록 주의하세요.

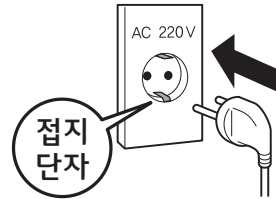
# 설치하기

## 제품을 설치할 때

### 설치할 때 알아두기

- 제품 설치에 사용되는 설치장은 안전을 위해 뒷벽면에 부착되어져 있어야 합니다.
- 설치장에 설치할 수 있는 오븐의 무게는 최대 약 50 kg입니다.
- 제품을 냉장고나 냉동고 위에 바로 설치하려면 환풍 공간이 필요합니다. 해당 제품의 설치설명서를 확인하세요.
- 제품을 전기오븐 위에 바로 설치하려면 적절한 전기오븐 설치 안내를 따라야만 합니다.
- 제품을 음식이나 주방 기구를 넣어 놓는 저장고로 사용하지 마세요. 잘못 사용하면 변질이 되거나, 스파크에 의한 화재 위험이 있을 수 있습니다.
- 전기적 오류나 부품의 오작동이 발생하면 제품의 전원 플러그를 뽑으세요.
- 전기밥솥, 건조 기능이 있는 세탁기, 식기세척기 등 전기용량이 큰 제품과 동시에 사용하지 마세요. 전기용량이 부족하여 차단기가 작동할 수 있습니다.

- 본 제품은 220 V 전용입니다. 220 V 전용 콘센트에 꽂으세요.
- 제품이 연결된 콘센트에 다른 가전제품을 동시에 연결하지 마세요.
- 감전 사고를 막기 위해 반드시 접지를 하고 난 다음 제품을 사용하세요.
- 콘센트에 그림처럼 접지 단자가 있을 때는 별도로 접지할 필요가 없습니다.



- 콘센트에 접지 단자가 없을 때는 누전 차단기가 설치되어 있는지 확인하세요. 만약 설치되어 있지 않으면 전문 기술자에게 요청해 설치한 다음 제품을 사용하세요.
- 이 제품은 기능상의 목적으로 접지 연결을 포함하고 있습니다.

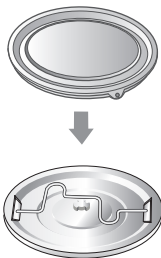
### ⚠ 주의

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

### 법랑접시 설치하기

법랑접시를 조리실 회전축에 올려 놓으세요.

- 회전축이 조리실 바닥에 꽂혀 있는지 확인하세요.
- 회전축이 테이프로 고정되어 있으므로 반드시 테이프를 제거하고 사용하세요.
- 법랑접시 바닥부를 회전축에 잘 맞춰 올려 놓으세요.



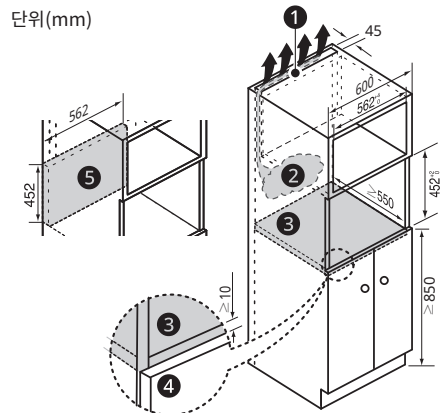
### 접지할 때 알아두기

- 접지는 감전을 방지하기 위해 전기회로를 바닥에 연결하여 일정 기준을 넘는 전압으로부터 전자기기와 몸을 보호합니다.

### 워밍 드로어가 없는 모델 설치하기

#### 키 큰장(상부장) 설치하기

- 1 키 큰장에 제품을 넣는 곳의 구조를 확인하세요.

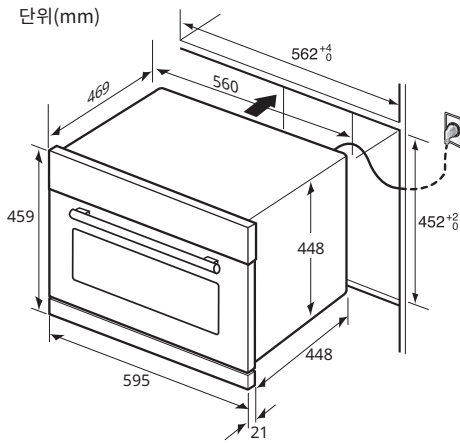


- 공기②가 순환될 수 있는 통로①가 45 mm 이상 확보되어 있는지 확인하세요. 외부와 공기 순환 통로가 없거나, 막혀 있으면 제품고장의 원인이 됩니다.
- 설치장의 제품이 놓이는 공간 뒤쪽 판(562 mm × 452 mm)⑤을 제거하세요.

## 12 설치하기

- 뒤쪽 판을 제거할 수 없으면 최소 지름 100 mm 이상의 구멍을 만드세요. 구멍을 통해 전원선을 연결하거나 공기를 순환시킬 수 있습니다.
- 최소 850 mm 높이에 제품이 설치되어야 합니다.
- 설치장 하단에 문이 있는 경우는 제품 하단의 벤트그릴과 설치장 문 ④ 상단부와 간섭이 있을 수 있으니, 바닥판 ③에서 설치장 문 ④ 상단까지 거리가 최소 10 mm 이상 확보되는지 확인한 후 설치하세요.

**2** 전원 플러그를 콘센트에 연결한 후 설치장에 제품을 넣으세요.



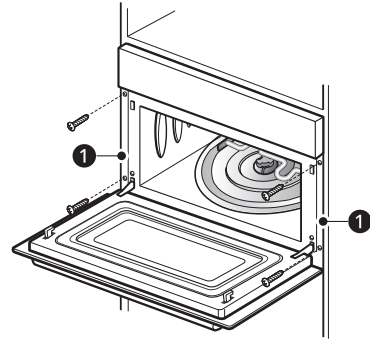
### ⚠ 주의

- 제품을 설치하기 전에 설치장 내부에 먼지, 가루(대리석, 나무), 찌꺼기 같은 이물이 있으면 제품이 작동할 때 내부로 흡입이 되어 제품 고장이나, 심한 경우 조리실 내부까지 흡입될 수 있으니 반드시 설치장을 청소하세요.
- 본 모델은 키 큰장(상부장)에 설치하도록 제작이 되어 있으니 가능하면 키 큰장(상부장)에 제품을 설치하세요.

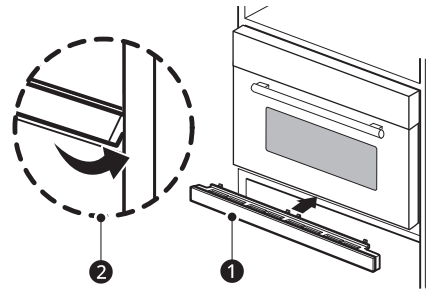
**3** 제품의 문을 열고 트림 브라켓 ①의 좌우 각 2개 홀에 스크류를 체결하세요.

- 스크류를 체결할 때 전동 드라이버를 빠르고 강한 토크로 체결하면 장(목재)에 나사선이 뭉개져,

스크류가 느슨해질 우려가 있으니, 전동드라이버의 토크는 적절히 조절하여 체결하세요.



**4** 제품 하단부에 그림과 같이 벤트그릴 ①을 설치하세요.



② 벤트그릴은 위쪽을 먼저 결합시킨 후, 아래쪽을 밀어넣어야 잘 결합됩니다.

**5** 제품의 작동 상태를 확인하세요.

### 싱크대(하부장) 설치하기

**1** 오븐장을 준비하세요.

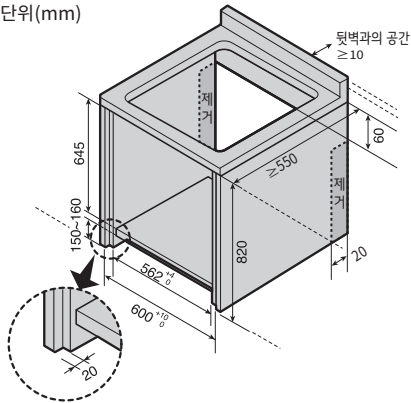
- 싱크대 본체의 뒤판은 상단부 강도 보강용을 제외하고는 제거하세요.
- 평평한 곳에 설치하세요. (평평한 곳이 아니면 오븐이 기울어집니다.)

### ⚠ 주의

- 오븐장의 뒤판이 막혀 있으면 전원 플러그를 콘센트에 연결할 수 없으며, 공기의 흐름을 막아 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 오븐장 뒷면과 벽 사이의 공간은 10 mm 이상 확보하세요.
  - 공간 확보가 불가하면 아래 그림과 같이 20 mm 깊이로 양면을 제거하세요.
- 제품을 하부장에 설치하면 어린이가 오작동을 하거나 화상을 입을 우려가 있으므로 유의하여 사용하세요.

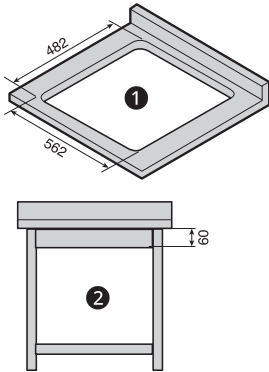
**오븐장 치수**

단위(mm)



**싱크대 상판 구멍**

단위(mm)



① 구멍

② 뒤판(제거하세요)

**⚠ 주의**

- 제품을 설치하기 전에 설치장 내부에 먼지, 가루(대리석, 나무), 찌꺼기 같은 이물이 있으면 제품이 작동할 때 내부로 흡입이 되어 제품 고장이나, 심한 경우 조리실 내부까지 흡입될 수 있으니 반드시 설치장을 청소하세요.

**2 오븐장 본체 내에 메탈앵글을 설치하세요.**

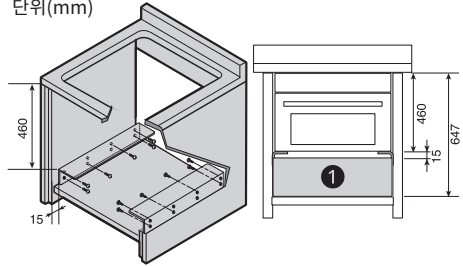
**메탈앵글 설치방법**

- 오븐장 상단부에서 460 mm 되는 위치에 가구용 스크류를 이용하여 메탈앵글을 고정하세요.
- 제품을 장착한 후 제품의 기울어짐을 방지하기 위하여 좌/우 메탈앵글의 높이는 동일해야 합니다.
- 아래 그림과 같이 10 mm 길이의 가구용 스크류를 메탈앵글 옆 벽부의 홈 8개 중 6~7개에 고정하세요. (예: 스크류 6개를 사용할 경우 앞쪽 홈에 2개, 뒤쪽

홈에 2개, 가운데 4개 홈에는 엇갈리게 2개를 고정하세요.)

- 본 모델은 상부장 설치용 모델이므로 하부장에 설치할 때 필요한 메탈앵글과 체결용 스크류(12~14개)는 설치자가 준비해야 합니다.

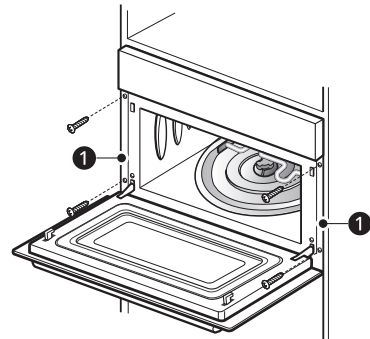
단위(mm)



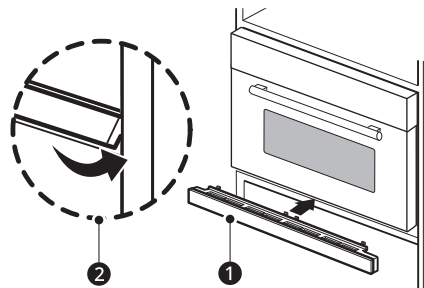
① 데코레이션

**3 전원 플러그를 콘센트에 연결하세요.**

**4 광파오븐을 장에 밀어 넣어 좌·우 평행하게 고정된 메탈앵글 위에 안착시킨 후 광파오븐의 문을 열어 좌우 트림 브라켓 ① 홈에 고정 스크류를 체결하세요.**



**5 벤트그릴 ①을 체결하세요.**

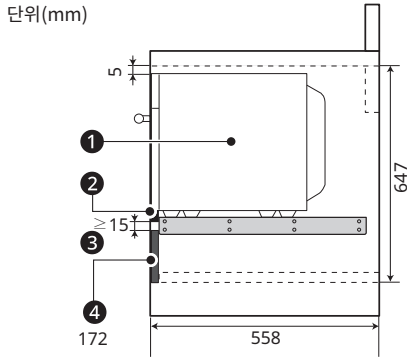


② 벤트그릴은 위쪽을 먼저 결합시킨 후, 아래쪽을 밀어 넣어야 잘 결합됩니다.

**6 싱크대 하단에 데코레이션을 부착하세요.**

## 14 설치하기

- 데코레이션은 공기의 흐름을 고려하여 제품 사이와의 공간이 최소 15mm가 되도록 부착하세요.

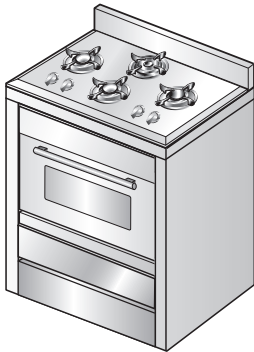


- ① 광파오븐
- ② 벤트그릴
- ③ 공기순환을 위한 중요치수
- ④ 데코레이션

### 7 쿡탑(Cooktop)을 설치하세요.

#### 설치 가능한 쿡탑(Cooktop) (LG 모델):

HK6\*\*\*\*\* BG\*\*\* BH\*\*\*  
 BHH\*\*\*\* BEI3\*\*\*\*\* BEH3\*\*\*\*\*  
 BEF3\*\*\*\*\* BER3G\*\* BEY3\*\*\*\*\*  
 (BEY3GWT는 제외)



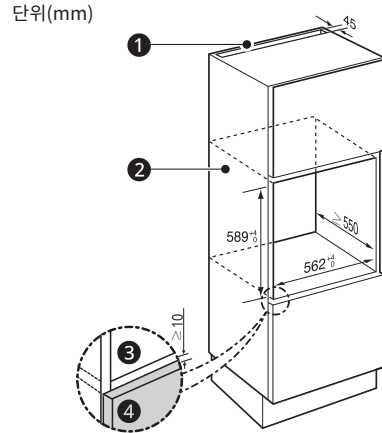
### ⚠ 경고

- 본 제품은 220V 전용입니다. 전원 플러그는 반드시 접지 단자가 있는 220V 전용 콘센트에 연결하세요.
- 멀티 콘센트를 사용하려면, 전류 용량이 16A 이상인 접지 단자가 있는 멀티 콘센트(이동형)를 사용하세요. 멀티 콘센트에는 본 제품만 연결하세요.

## 위밍 드로어가 있는 모델 설치하기

### 키 큰장(상부장) 설치하기

#### 1 키 큰장에 제품을 넣는 곳의 구조를 확인하세요.

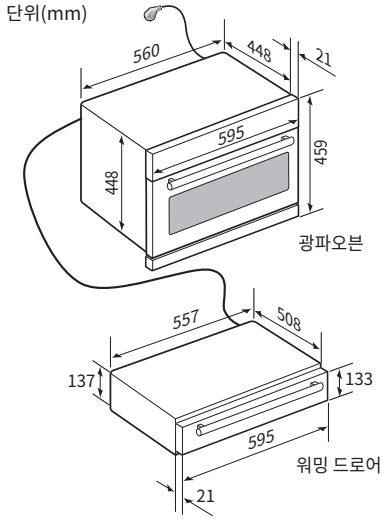


- 공기가 순환될 수 있는 통로①가 45 mm 이상 확보되어 있는지 확인하세요.
- 설치장의 제품이 놓이는 공간 뒤쪽 판(562 mm × 589 mm)②을 제거하세요.
- 뒤쪽 판을 제거할 수 없으면 최소 지름 100 mm 이상의 구멍을 만드세요. 구멍을 통해 전원선을 연결하거나 공기를 순환시킬 수 있습니다.
- 설치장 하단에 문④이 있는 경우는 위밍 드로어의 문 밑부분과 간섭이 있을 수 있으니, 바닥 판③에서 설치장 문④ 상단까지 거리가 10 mm 정도 확보되는지 확인하세요.

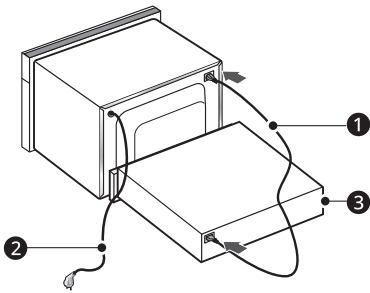
### ⚠ 주의

- 제품을 설치하기 전에 설치장 내부에 먼지, 가루(대리석, 나무), 찌꺼기 같은 이물이 있으면 제품이 작동할 때 내부로 흡입이 되어 제품 고장이나, 심한 경우

조리실 내부까지 흡입될 수 있으니 반드시 설치장을 청소하세요.



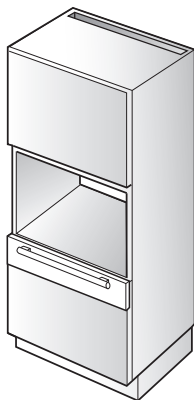
2 광파오븐과 워밍 드로어③의 연결선①을 연결하세요.



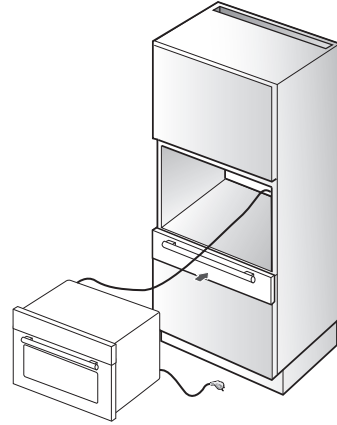
2 전원선

- 연결선이 느슨하게 체결되면 설치한 후 워밍 드로어 전원이 들어오지 않을 수 있으니 연결선은 꼭 끼우세요.

3 워밍 드로어를 먼저 설치장에 넣으세요.



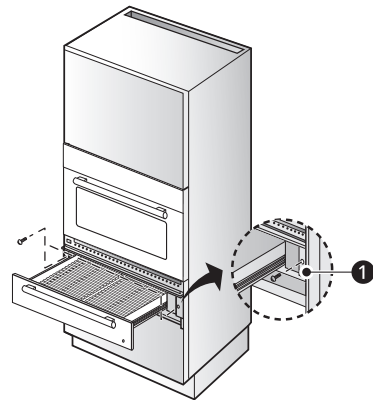
4 광파오븐의 전원 플러그를 콘센트에 연결한 후, 광파오븐을 설치장에 밀어 넣어 워밍 드로어 위에 설치하세요.



⚠ 경고

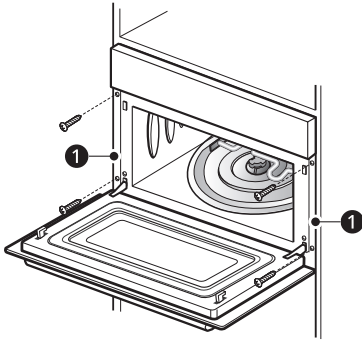
- 본 제품은 220V 전용입니다. 전원 플러그는 반드시 접지 단자가 있는 220V 전용 콘센트에 연결하세요.
- 멀티 콘센트를 사용하려면, 전류 용량이 16A 이상인 접지 단자가 있는 멀티 콘센트(이동형)를 사용하세요. 멀티 콘센트에는 본 제품만 연결하세요.

5 워밍 드로어의 문을 열어 트림 브라켓①의 좌우 각 1개의 홀에 스크류를 체결하세요.

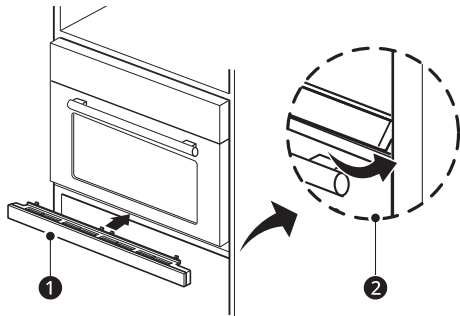


## 16 설치하기

- 6 광파오븐의 문을 열고 트림 브라켓①의 좌우 각 2개의 홀에 스크류를 체결하세요.



- 7 벤트그릴①을 광파오븐과 워밍 드로어 사이에 장착하세요.



- ② 벤트그릴은 위쪽을 먼저 결합시킨 후, 아래쪽을 밀어넣어야 잘 결합됩니다.

### 싱크대(하부장) 설치하기

- 1 오븐장을 준비하세요.

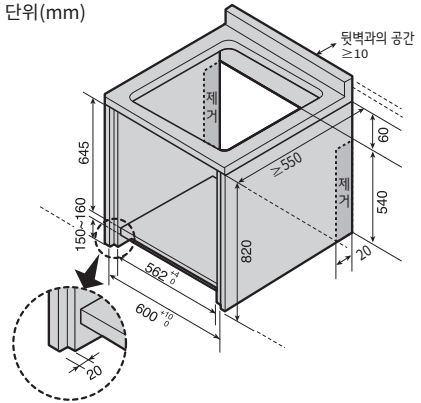
- 싱크대 본체의 뒤판은 상단부 강도 보강용을 제외하고는 제거하세요.
- 평평한 곳에 설치하세요. (평평한 곳이 아니면 오븐이 기울어집니다.)

### ⚠ 주의

- 오븐장의 뒤판이 막혀 있으면 전원 플러그를 콘센트에 연결할 수 없으며, 공기의 흐름을 막아 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 오븐장 뒷면과 벽 사이의 공간은 10 mm 이상 확보하세요.
  - 공간 확보가 불가하면 아래 그림과 같이 20 mm x 540 mm로 양면을 제거하세요.
- 제품을 하부장에 설치하면 어린이가 오작동을 하거나 화상을 입을 우려가 있으므로 유의하여 사용하세요.

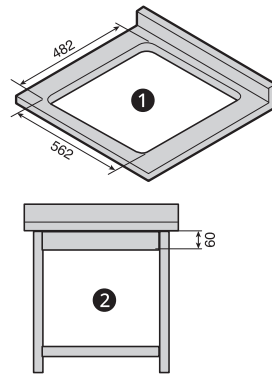
### 오븐장 치수

단위(mm)



### 싱크대 상판 구멍

단위(mm)



- ① 구멍

- ② 뒤판(제거하세요)

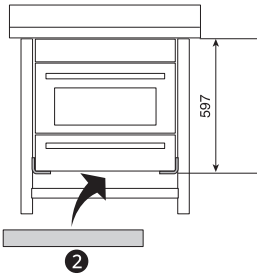
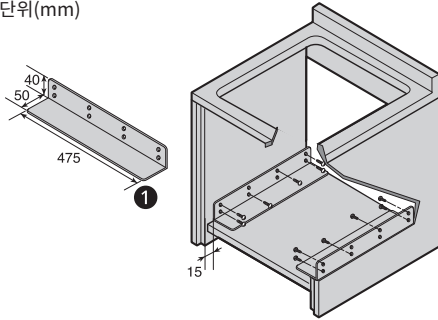
- 2 오븐장 본체 내에 메탈앵글 또는 나무 받침대를 설치하세요.

### 메탈앵글 설치방법

- 메탈앵글을 사용할 때는 장내 상단면에서 597 mm 되는 위치에 장착이 되도록 하고 가구용 스크류를 이용하여 고정하세요. 좌/우측에 평행하게 메탈앵글을 장착하세요.
- 제품을 장착한 후 제품의 기울어짐을 방지하기 위하여 좌/우 메탈앵글의 높이는 동일해야 합니다.
- 10 mm 길이의 가구용 스크류를 메탈앵글 옆 벽부의 홀 8개 중 6~7개에 고정하세요. (예: 스크류 6개를 사용할 경우 앞쪽 홀에 2개, 뒤쪽 홀에 2개, 가운데 4개 홀에는 엇갈리게 2개를 고정하세요.)

- 메탈앵글 체결용 스크류(12 ~ 14개)는 설치자가 준비해야 합니다.

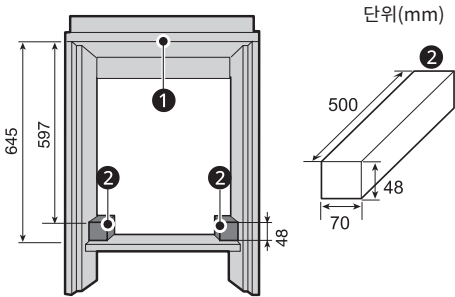
단위(mm)



- ① 메탈앵글
- ② 데코레이션

**나무 받침대 설치방법**

- 정상적인 작동을 위해서는 공기 흐름이 필요하므로 반드시 좌/우측 코너에 나무 받침대를 설치해야 합니다.
- 장 치수 645 mm 기준으로 상판 밑단에서 597 mm 되는 지점에 나무 받침대가 위치하도록 나무 받침대(세로높이 48 mm, 가로 70 mm, 길이 500 mm)를 준비하세요.
- 제품을 장착한 후, 제품의 기울어짐을 방지하기 위하여 나무 받침대 높이는 양쪽이 동일해야 합니다.



- ① 상판
- ② 나무 받침대

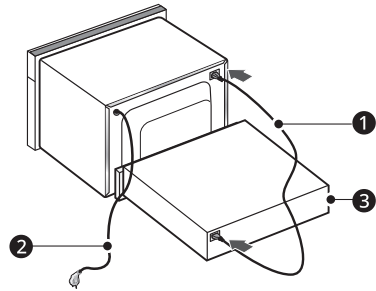
**⚠ 주의**

- 제품을 설치하기 전에 설치장 내부에 먼지, 가루(대리석, 나무), 찌꺼기 같은 이물이 있으면 제품이

작동할 때 내부로 흡입이 되어 제품 고장이나, 심한 경우 조리실 내부까지 흡입될 수 있으니 반드시 설치장을 청소하세요.

- 본 모델은 싱크대(하부장)에 설치하도록 제작이 되어 있으니 가능하면 싱크대(하부장)에 제품을 설치하세요.

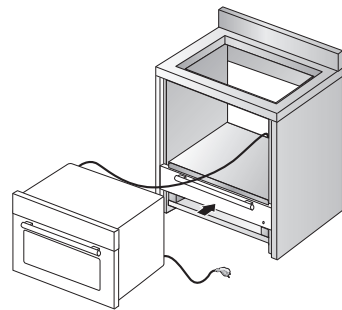
**3 광파오븐과 워밍 드로어 ③의 연결선 ①을 연결합니다.**



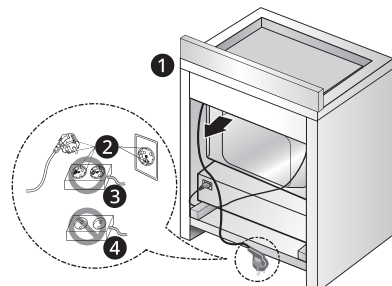
**② 전원선**

- 연결선이 느슨하게 체결되면 설치한 후 워밍 드로어의 전원이 들어오지 않을 수 있으니 연결선은 꼭 끼우세요.

**4 워밍 드로어를 먼저 오븐장에 설치된 메탈앵글 또는 나무 받침대 위에 설치하세요.**



**5 광파오븐을 오븐장에 밀어 넣어 워밍 드로어 위에 설치하세요. 전원선은 오븐 장의 뒤쪽으로 빼내세요.**



- ① 뒷면
- ② 접지단자

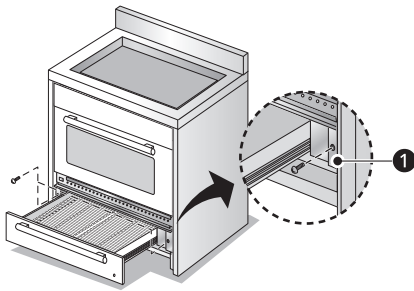
## 18 설치하기

- ③ 접지형
- ④ 비접지형

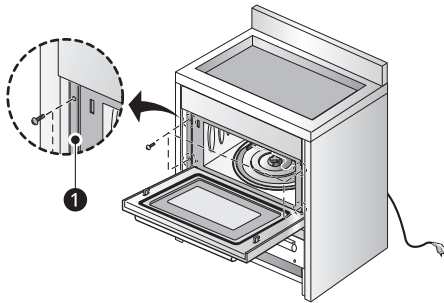
### ⚠ 경고

- 본 제품은 220V 전용입니다. 전원 플러그는 반드시 접지 단자가 있는 220V 전용 콘센트에 연결하세요.
- 멀티 콘센트를 사용하려면, 전류 용량이 16A 이상인 접지 단자가 있는 멀티 콘센트(이동형)를 사용하세요. 멀티 콘센트에는 본 제품만 연결하세요.

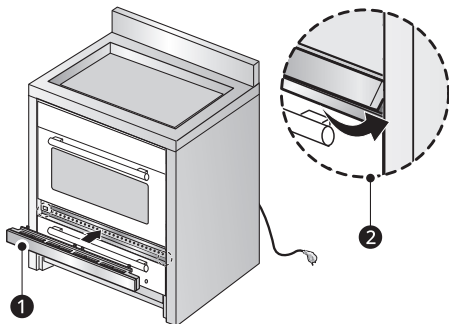
- 6 워밍 드로어의 문을 열고 트림 브라켓①의 좌우 홀에 고정 스크류를 체결하세요. (좌우 각 1개소)



- 7 광파오븐의 문을 열고 트림 브라켓①의 좌우 홀에 스크류를 체결하세요. (좌우 각 2개소)



- 8 벤트그릴①을 부착하세요.

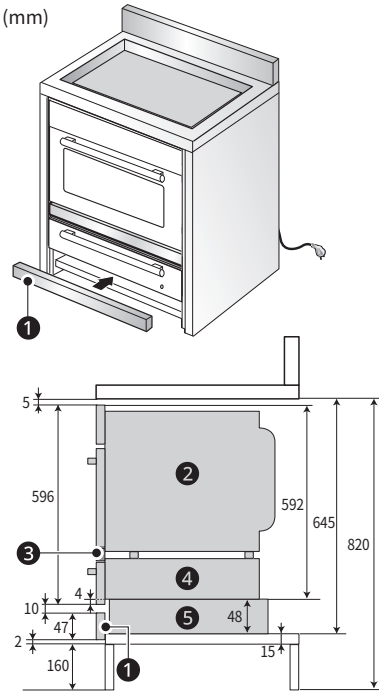


- ② 벤트그릴은 위쪽을 먼저 결합시킨 후, 아래쪽을 밀어넣어야 잘 결합됩니다.

- 9 싱크대 하단에 데코레이션을 부착하세요.

- 데코레이션은 공기의 흐름을 고려하여 워밍 드로어 사이의 공간이 최소 10mm가 되도록 부착하세요.

단위(mm)



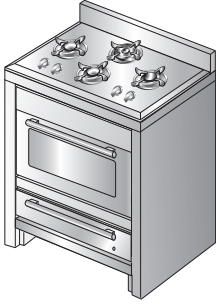
- ① 데코레이션
- ② 광파오븐
- ③ 벤트그릴
- ④ 워밍 드로어
- ⑤ 받침대

- 10 쿡탑(Cook Top)을 설치하세요.

설치 가능한 쿡탑(Cooktop) (LG 모델):

HK6\*\*\*\*\* BG\*\*\* BH\*\*\*\*  
 BHH\*\*\*\* BEI3\*\*\*\*\* BEH3\*\*\*\*\*  
 BEF3\*\*\*\*\* BER3G\*\* BEY3\*\*\*\*\*

(BEY3GWT는 제외)



# 관리하기

## 청소하기

### 제품 청소하기

#### ⚠ 주의

- 제품을 청소하거나 손질할 때는 제품의 열이 식은 후에 청소하세요.
- 청소할 때 벤젠이나 시너(신나) 등을 사용하면 변색 또는 변형의 원인이 되니 사용하지 마세요.
- 표면이 거친 수세미나 철 수세미를 사용하면 제품의 표면이 손상될 수 있습니다.
- 식초나 구연산과 같은 산성 물질은 부식이나 변형을 일으킬 수 있으므로 사용 후에 마른 행주로 바로 닦으세요.

#### 제품 외부 청소

- 조작부는 글자가 지워질 수 있으므로 너무 힘껏 닦지 마세요.



- 투시창은 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 한 번 더 닦으세요.

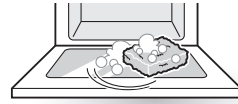


#### 조리실/워밍 드로어 내부 청소

- 조리실 내부는 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 한 번 더 닦으세요.



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



#### 구성품 청소

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





#### ✓ 알아두기

- 조리실 내부는 정기적으로 청소하세요. 오랜 기간 청소하지 않으면 기름때가 굳어 제거하기 어려워지고, 불쾌한 냄새가 나거나 부식이 발생할 수 있습니다.
- 소금기가 많은 요리를 한 후 청소하지 않고 광파오븐을 사용하면 잔여 염분으로 인해 조리실 내부가 변색될 수 있으므로 청소하세요.

# LG ThinQ 사용하기

## LG ThinQ 앱으로 광파오븐 작동하기

### LG ThinQ 기능 안내

- 본 내용은 제품에  또는  로고가 있는 모델에만 적용됩니다.

**LG ThinQ** 앱을 스마트폰에 설치하면 보다 편리하게 제품을 이용할 수 있습니다.

**LG ThinQ** 앱은 아래와 같은 스마트 기능을 제공합니다.

- 사용 가능한 기능은 구매하신 제품과 **LG ThinQ** 앱의 버전에 따라 달라질 수 있습니다.
- 본 설명서의 내용은 **LG ThinQ** 앱의 버전에 따라 다를 수 있으며, 사용자에게 통보 없이 일부 변경될 수 있습니다.

### 스마트 진단

- 제품의 오작동 또는 고장 발생 시 스마트 진단을 통해 제품 상태를 확인한 후 보다 편리하게 문제를 해결할 수 있습니다.

### LG ThinQ 설치하기

스마트폰의 Google Play 스토어 또는 Apple App 스토어에서 **LG ThinQ**를 검색하여 설치하세요. **LG ThinQ**의 자세한 사용 방법은 애플리케이션의 도움말을 참고하세요.

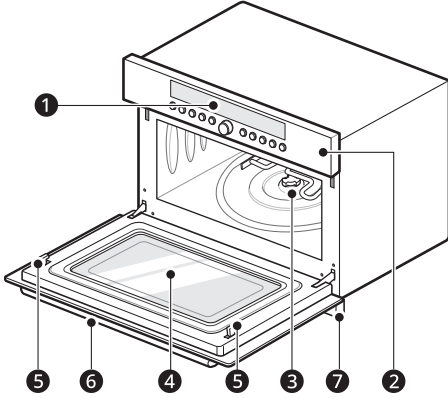
# 알아보기

## 광파오븐의 모습 살펴보기

제품이나 구성품의 모양은 모델에 따라 다를 수 있습니다.

### 앞면 및 내부

#### 광파오븐

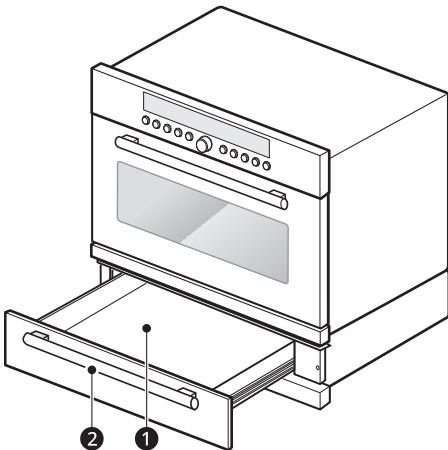


- ① 상태 표시부
- ② 조작부
- ③ 회전축
- ④ 투시창
- ⑤ 문 잠금 안전장치
- ⑥ 손잡이
- ⑦ 벤트그릴

### 알아두기

- 회전축이 테이프로 고정되어 있으므로 반드시 테이프를 제거하고 사용하세요.

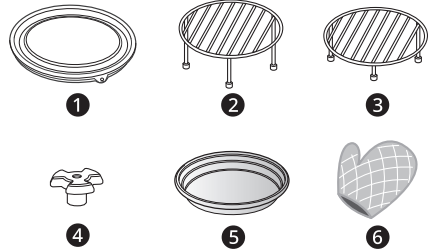
### 워밍 드로어



- ① 워밍 드로어 팬
- ② 손잡이
- 외관, 명칭, 기능은 모델에 따라 다를 수 있습니다.
- 워밍 드로어가 있는 모델: MZ385EBTAD

### 구성품

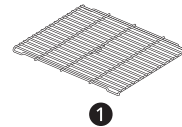
#### 요리용 구성품



- ① 범랑접시
- ② 높은 석쇠
- ③ 낮은 석쇠
- ④ 회전축
- ⑤ 발열팬\*1
- ⑥ 장갑\*1

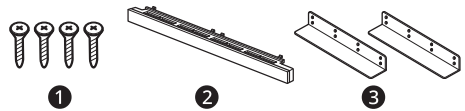
\*1 MZ385EBTA, MZ385EBTAD 모델에 한함.

#### 워밍 드로어가 있는 모델 전용 구성품



- ① 석쇠

#### 광파오븐 설치용 구성품



- ① 스크류 (Screw): 4개
- ② 벤트그릴 (Vent Grille)
- ③ 메탈앵글 (Metal Angle): 2개\*1

\*1 하부장을 설치할 때 필요하며 워밍 드로어가 있는 모델에만 제공됩니다.

① 스크류 (Screw): 2개

- 구성품은 모델에 따라 다를 수 있습니다.
- 워밍 드로어가 있는 모델: MZ385EBTAD


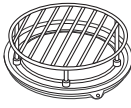
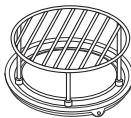
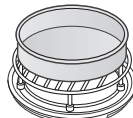
**워밍 드로어 설치용 구성품**



①

**구성품 사용하기**

**광파오븐**

|      | 반드시 설치                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                            | 조리 방식에 따라 설치                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | 범랑접시                                                                                                                                                           | 낮은 석쇠                                                                                                                                                                                                                                                      | 높은 석쇠                                                                                                                                                            | 발열팬*1(소모품)                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 레인지  | ○                                                                                                                                                              | ○                                                                                                                                                                                                                                                          | △                                                                                                                                                                | ○                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 오븐   | ○                                                                                                                                                              | ○                                                                                                                                                                                                                                                          | △                                                                                                                                                                | ○                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 그릴   | ○                                                                                                                                                              | △                                                                                                                                                                                                                                                          | ○                                                                                                                                                                | ○                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 사용방법 |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 회전축에 잘 맞춰 범랑접시를 올려 놓으세요.</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 간편조리, 수동요리에서는 범랑접시에 낮은 석쇠를 올려 사용하세요.</li> <li>• 오븐, 그릴 기능에서는 선택적으로 사용하세요.</li> <li>• 레인지 자동메뉴에서 팝콘은 낮은 석쇠를 놓고 사용하세요.</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 레인지, 오븐 기능에서는 선택적으로 사용하세요.</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 자동요리 설명을 참조하여 설명이 있을 때 사용하세요.</li> <li>• 발열팬은 사용 조건 또는 사용 기간에 따라 교체해야 하는 소모품입니다. 구입은 LG전자 서비스 센터(1544-7777)로 문의하세요.</li> </ul> |

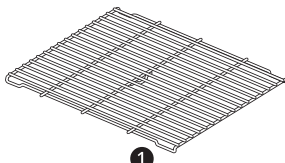
○: 사용 가능

△: 주의해서 사용

X: 사용 불가

\*1 발열팬이 있는 모델에 한함.

**워밍 드로어 (워밍 드로어가 있는 모델에 한함)**



①

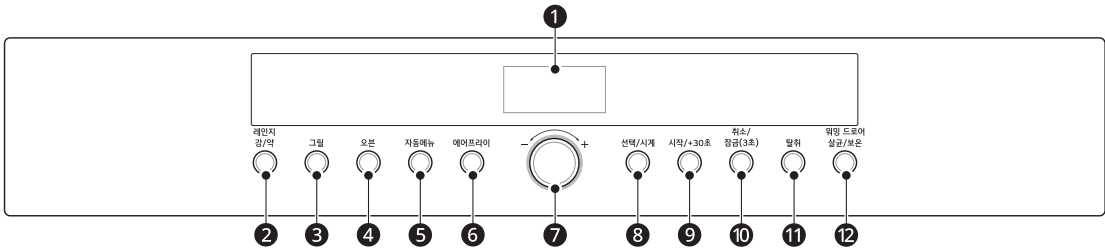
- 살균/보온 기능을 사용할 때, 항상 석쇠❶를 사용하세요.

✔ **알아두기**

- 구성품 사용은 반드시 자동요리 설명을 확인하세요.
- 구성품을 잘못 사용하면 원하는 요리 결과를 얻지 못할 수 있습니다.
- 만족스러운 요리 결과를 얻기 위해 조리실과 법랑접시를 충분히 식힌 후 사용하세요.
- 구성품은 모델에 따라 다를 수 있습니다.
- 워밍 드로어가 있는 모델: MZ385EBTAD
- 발열팬이 있는 모델: MZ385EBTA, MZ385EBTAD

**제어창 사용하기**

모델명: MZ385EBTAD

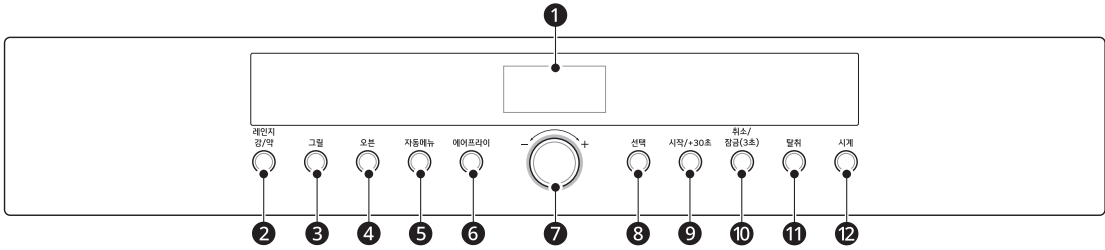


|   |              |                                                                                                                    |
|---|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ❶ | 표시부          | 기능과 온도가 표시되며 지시사항을 알려줍니다.                                                                                          |
| ❷ | 레인지 강/약 버튼   | 수동으로 조리기능을 선택하세요.<br>• 한 번 누르면: <b>레인지 강</b><br>• 두 번 누르면: <b>레인지 약</b>                                            |
| ❸ | 그릴 버튼        | 그릴 기능을 작동할 때 사용하세요.                                                                                                |
| ❹ | 오븐 버튼        | 오븐 기능을 작동할 때 사용하세요.                                                                                                |
| ❺ | 자동메뉴 버튼      | 자동메뉴 버튼을 눌러 원하는 기능을 선택하여 사용하세요.<br>• 한 번 누르면: <b>해동</b><br>• 두 번 누르면: <b>레인지 자동메뉴</b><br>• 세 번 누르면: <b>콤비 자동메뉴</b> |
| ❻ | 에어프라이 버튼     | 에어프라이 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하여 사용하세요.                                                                                   |
| ❼ | 조절 다이얼       | 메뉴를 선택하거나, 조리온도를 설정할 때 사용하세요.<br>현재시간을 맞추거나, 조리시간, 요리의 분량을 조절할 때 사용하세요.                                            |
| ❽ | 선택/시계 버튼     | <b>선택:</b> 원하는 기능을 선택할 때 사용하세요.<br><b>시계:</b> 대기 상태에서 시계 기능을 설정할 때 사용하세요.                                          |
| ❾ | 시작/+30초 버튼   | <b>시작:</b> 조리를 시작하거나 간편요리를 할 때 사용하세요.<br><b>+30초:</b> 조리 중에 누르면 조리시간이 30초 추가됩니다.                                   |
| ❿ | 취소/잠금(3초) 버튼 | <b>취소:</b> 현재 작동 중인 기능을 취소할 때 사용하세요.<br><b>잠금(3초):</b> 잠금 기능을 설정하거나 해제하려면 3초간 눌러 사용하세요.                            |
| ⓫ | 탈취 버튼        | 요리 후 조리실 내의 음식 냄새를 없앨 때 사용하세요.                                                                                     |

---

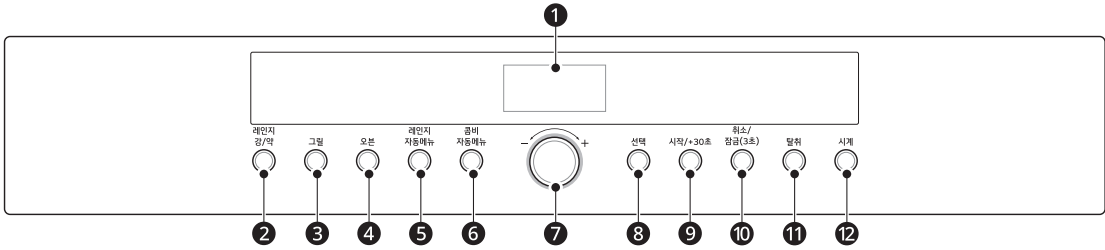
|   |                 |                                    |
|---|-----------------|------------------------------------|
| ⑫ | 워밍 드로어 살균/보온 버튼 | 워밍 드로어의 살균 기능과 보온 기능을 선택할 때 사용하세요. |
|---|-----------------|------------------------------------|

모델명: MZ385EBTA



|   |              |                                                                                                                                                                                         |
|---|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ① | 표시부          | 기능과 온도가 표시되며 지시사항을 알려줍니다.                                                                                                                                                               |
| ② | 레이지 강/약 버튼   | 수동으로 조리기능을 선택하세요.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 한 번 누르면: <b>레이지 강</b></li> <li>• 두 번 누르면: <b>레이지 약</b></li> </ul>                                                         |
| ③ | 그릴 버튼        | <b>그릴</b> 기능을 작동할 때 사용하세요.                                                                                                                                                              |
| ④ | 오븐 버튼        | <b>오븐</b> 기능을 작동할 때 사용하세요.                                                                                                                                                              |
| ⑤ | 자동메뉴 버튼      | <b>자동메뉴</b> 버튼을 눌러 원하는 기능을 선택하여 사용하세요.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 한 번 누르면: <b>해동</b></li> <li>• 두 번 누르면: <b>레이지 자동메뉴</b></li> <li>• 세 번 누르면: <b>콤비 자동메뉴</b></li> </ul> |
| ⑥ | 에어프라이 버튼     | <b>에어프라이</b> 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하여 사용하세요.                                                                                                                                                 |
| ⑦ | 조절 다이얼       | 메뉴를 선택하거나, 조리온도를 설정할 때 사용하세요.<br>현재시간을 맞추거나, 조리시간, 요리의 분량을 조절할 때 사용하세요.                                                                                                                 |
| ⑧ | 선택 버튼        | 원하는 기능을 선택할 때 사용하세요.                                                                                                                                                                    |
| ⑨ | 시작/+30초 버튼   | <b>시작</b> : 조리를 시작하거나 간편요리를 할 때 사용하세요.<br><b>+30초</b> : 조리 중에 누르면 조리시간이 30초 추가됩니다.                                                                                                      |
| ⑩ | 취소/잠금(3초) 버튼 | <b>취소</b> : 현재 작동 중인 기능을 취소할 때 사용하세요.<br><b>잠금(3초)</b> : 잠금 기능을 설정하거나 해제하려면 3초간 눌러 사용하세요.                                                                                               |
| ⑪ | 탈취 버튼        | 요리 후 조리실 내의 음식 냄새를 없앨 때 사용하세요.                                                                                                                                                          |
| ⑫ | 시계 버튼        | 대기 상태에서 시계 기능을 설정할 때 사용하세요.                                                                                                                                                             |

모델명: MZ385EBT1



|   |              |                                                                                                                                                          |
|---|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ① | 표시부          | 기능과 온도가 표시되며 지시사항을 알려줍니다.                                                                                                                                |
| ② | 레이지 강/약 버튼   | 수동으로 조리기능을 선택하세요.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 한 번 누르면: <b>레이지 강</b></li> <li>• 두 번 누르면: <b>레이지 약</b></li> </ul>                          |
| ③ | 그릴 버튼        | <b>그릴</b> 기능을 작동할 때 사용하세요.                                                                                                                               |
| ④ | 오븐 버튼        | <b>오븐</b> 기능을 작동할 때 사용하세요.                                                                                                                               |
| ⑤ | 레이지 자동메뉴 버튼  | <b>레이지 자동메뉴</b> 버튼을 눌러 원하는 기능을 선택하여 사용하세요.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 한 번 누르면: <b>해동</b></li> <li>• 두 번 누르면: <b>레이지 자동메뉴</b></li> </ul> |
| ⑥ | 콤비 자동메뉴 버튼   | <b>콤비 자동메뉴</b> 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하여 사용하세요.                                                                                                                |
| ⑦ | 조절 다이얼       | 메뉴를 선택하거나, 조리온도를 설정할 때 사용하세요.<br>현재시간을 맞추거나, 조리시간, 요리의 분량을 조절할 때 사용하세요.                                                                                  |
| ⑧ | 선택 버튼        | 원하는 기능을 선택할 때 사용하세요.                                                                                                                                     |
| ⑨ | 시작/+30초 버튼   | <b>시작</b> : 조리를 시작하거나 간편요리를 할 때 사용하세요.<br><b>+30초</b> : 조리 중에 누르면 조리시간이 30초 추가됩니다.                                                                       |
| ⑩ | 취소/잠금(3초) 버튼 | <b>취소</b> : 현재 작동 중인 기능을 취소할 때 사용하세요.<br><b>잠금(3초)</b> : 잠금 기능을 설정하거나 해제하려면 3초간 눌러 사용하세요.                                                                |
| ⑪ | 탈취 버튼        | 요리 후 조리실 내의 음식 냄새를 없앨 때 사용하세요.                                                                                                                           |
| ⑫ | 시계 버튼        | 대기 상태에서 시계 기능을 설정할 때 사용하세요.                                                                                                                              |

# 사용하기

## 알아두면 좋은 정보

### 요리할 때 알아두기

#### 삶는 요리 (수동요리)

- 식품의 수분이 증발되지 않도록 랩이나 뚜껑을 씌워서 요리하세요. 랩을 너무 팽팽하게 씌우면 요리할 때 랩이 부풀어 오르면서 터질 수 있습니다. 랩 사용은 레인지 기능에서만 할 수 있고, 랩을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫으세요.
- 콩과 같이 마른 식품은 그릇에 물에 잠길 정도로 담아서 가열하세요.

#### 레인지 요리

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

#### 연속 요리

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

### ⚠ 주의

- 달걀을 프라이하거나 삶을 경우 파열의 우려가 있으므로 삼가하세요.
- 껍질이 단단한 열매(밤, 은행)는 파열될 수 있으니 열매에 칼자국을 깊이 낸 후 가열하세요.
- 생선이나 소시지 등은 껍질이 터질 수 있으므로 칼집을 여러 군데 내어 가열하세요.
- 플라스틱 용기로 된 컵라면은 용기가 녹을 수 있으므로 제품에서 조리하지 마세요.
- 고구마나 감자를 오랜 시간 가열하면 요리 중 터질 수 있습니다. 반드시 씻어서 물기를 닦은 후 칼집을 내어 가열하세요.
- 호빵이나 팝콘을 요리할 때는 요리 시간에 주의하세요.

### 사용 가능한 용기

|          | 수동요리 |    |    |           |       |
|----------|------|----|----|-----------|-------|
|          | 레인지  | 그릴 | 오븐 | 워밍 드로어 *1 | 자동 콤비 |
| 도자기류     | ○    | X  | ○  | ○         | ○     |
| 내열 유리 용기 | ○    | X  | ○  | ○         | ○     |

|                      | 수동요리 |    |    |           |       |
|----------------------|------|----|----|-----------|-------|
|                      | 레인지  | 그릴 | 오븐 | 워밍 드로어 *1 | 자동 콤비 |
| 120 °C까지 견디는 플라스틱 용기 | ○    | X  | X  | △         | X     |
| 일반 플라스틱 용기           | X    | X  | X  | △         | X     |
| 일반 유리 용기             | X    | X  | X  | ○         | X     |
| 나무 또는 종이 용기          | △    | X  | X  | △         | X     |
| 금선 또는 은선 무늬 용기       | X    | X  | X  | ○         | X     |
| 랩                    | ○    | X  | X  | ○         | X     |
| 비닐팩                  | ○    | X  | X  | X         | X     |
| 알루미늄 포일              | X    | △  | △  | ○         | X     |

○: 사용 가능

△: 주의해서 사용

X: 사용 불가

\*1 워밍 드로어가 있는 모델에 한함.

### ⚠ 주의

- 자동요리를 할 때는 자동요리 가이드에 설명된 구성품만 사용하세요.
- 뜨거운 용기를 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변형될 수 있습니다.
- 구이나 튀김 등 기름이 있는 음식에는 랩 또는 비닐팩을 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식은 기름종이를 사용하고, 빵 또는 튀김 요리 등을 살짝 데울 때는 키친타월을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 종이 포일을 사용하면 화재가 발생할 수 있으므로 장시간 사용하지 마세요.
- 전자레인지로 조리하는 동안 음식과 음료를 위한 금속용기는 허용되지 않습니다.

✔ **알아두기**

- 랩은 음식물의 수분이 증발되지 않도록 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다. 사용 중 부풀어 오르거나 음식에 달라붙는 것을 방지하기 위해 랩을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫으세요. 전자레인지 사용 가능 표시를 확인하세요.
- 비닐팩은 짧은 시간 데치거나 삶는 데 사용하면 좋습니다. 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫으세요.
- 워밍 드로어가 있는 모델: MZ385EBTAD

**편의 기능**

**잠금 기능**

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

- 설정 방법: **취소/잠금(3초)** 버튼을 약 3초간 누르면 버저음과 함께 표시부에 "**Loc**" 표시가 나타나며 잠금 상태가 됩니다.
- 해제 방법: **취소/잠금(3초)** 버튼을 약 3초간 누르면 표시부에 "**Loc**" 표시가 사라지며 조리가 가능한 상태가 됩니다.

**잇음 방지 기능**

요리가 끝난 뒤 음식물을 꺼내도록 알려주는 기능입니다. 요리가 끝난 뒤 제품 문을 열지 않으면 절전 기능이 작동하기 전까지 1분마다 버저음이 울려 요리를 꺼내도록 알려줍니다.

**절전 기능**

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

- 아래 경우에 해당되면 절전 모드로 전환되어 표시부에 아무런 표시도 나타나지 않습니다. 이때 조작부의 아무 버튼이나 누르면 절전 모드가 해제되고 정상 작동됩니다.
  - 최초로 전원을 켜거나 절전 기능이 해제된 후 5분 동안 조작부에 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 않는 경우

**젓병 소독 기능**

- 젓병은 소독 전 깨끗이 씻고 반드시 물 50 ml를 담아 소독하세요. 꼭지부는 물 90 ml 정도를 담은 내열 용기에 넣으세요. (1회당 1~4개)

- 레인지 강에서 2~4분 동안 작동하세요. 물이 끓기 시작하면 1분 뒤 **취소/잠금(3초)** 버튼을 눌러 종료하세요.

⚠ **주의**

- 젓병 소독이 끝난 후 바로 제품 문을 열면 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 제품 문을 여세요.
- 젓병 소독은 법랑접시만 사용하세요. (석쇠를 사용하면 젓병이 녹을 수 있습니다.)

**자동 냉각 기능**

- 요리 종료 후 제품 내부 부품의 열기를 식혀주기 위해 최대 4분까지 냉각팬이 작동될 수 있습니다.

✔ **알아두기**

- 특정 요리 중에는 최적의 요리 결과를 위하여 자동으로 참숯 히터의 온도가 변하면서 조리실 내부의 밝기가 변합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

**제품 사용하기**

**간편조리**

음식을 넣은 후 **시작/+30초** 버튼만 눌러도 레인지 강으로 조리가 시작됩니다.

**예를 들어, 1분 30초간 레인지 강으로 조리하려면**

- 1 음식을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.
- 2 **시작/+30초** 버튼을 세 번 누르세요.
  - 버튼을 누를 때마다 조리 시간이 30초씩 증가합니다.
  - 조리 중에도 조리 시간을 증가시킬 수 있습니다.
- 3 자동으로 조리가 시작됩니다.
- 4 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

✔ **알아두기**

- 조리 중에 **조절** 다이얼을 돌려 조리 시간을 증가시키거나 감소시킬 수 있어 편리합니다.

수동요리

알아두기

- 조리 종료 후 제품 내부의 열기를 제거하기 위해 냉각팬이 자동으로 작동할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

레인지 강/약

레인지 강/약 버튼을 한 번 누르면 레인지 강이 선택되고, 두 번 누르면 레인지 약이 선택됩니다.

레인지 강으로 5분간 작동하려면

- 1 음식을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.
- 2 레인지 강/약 버튼을 한 번 누르세요.
  - 레인지 강이 선택됩니다.
  - 한 번 누르면 레인지 강, 두 번 누르면 레인지 약이 선택됩니다.

3 선택 버튼을 누르세요.

4 조절 다이얼을 돌려 요리시간을 5:00에 맞추세요.

5 시작/+30초 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

6 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 레인지 강은 높은 출력(900 W)으로 작동되어 짧은 시간에 끓이거나 데우기를 하는데 적합하고, 레인지 약은 낮은 출력(360 W)으로 뜸들이기, 죽 데우기 등을 하는데 적합합니다.
- 상세 요리 방법과 사용 구성품은 자동요리나 구성품 사용하기를 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
- 법랑접시에 낮은 식쇠를 올려 사용하세요.

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 사용하세요.

그릴 버튼을 눌러 그릴 기능을 선택할 수 있습니다.

그릴 기능으로 10분간 요리하고자 할 때

- 1 음식을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.
- 2 그릴 버튼을 누르세요.
- 3 조절 다이얼을 돌려 요리시간을 10:00에 맞추세요.
- 4 시작/+30초 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 5 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 구성품은 자동요리나 구성품 사용하기를 참조하세요.
- 조리 종료 후 요리를 꺼낼 경우 상단 히터에 손이 닿지 않도록 주의하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

오븐 기능

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

오븐 버튼을 눌러 오븐 기능을 선택할 수 있습니다.

예열 후 요리할 경우

오븐 기능으로 예열한 후 200℃ 20분간 요리하고자 할 때

- 1 오븐 버튼을 누르세요.
- 2 조절 다이얼을 돌려 요리 온도를 200℃에 맞추세요.
- 3 시작/+30초 버튼을 누르면 예열이 시작되며 예열이 끝나면 버저음이 울립니다.

4 음식을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.

5 조절 다이얼을 돌려 요리시간을 20:00에 맞추세요.

6 시작/+30초 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

7 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

☑ **알아두기**

- 예열 후 음식을 넣으세요.
- 상세 요리 방법과 사용 구성품은 자동요리나 구성품 사용하기를 참조하세요.
- 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 20분간 요리하고자 할 때

- 1 음식을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.
- 2 오븐 버튼을 누르세요.
- 3 조절 다이얼을 돌려 요리 온도를 200°C에 맞추세요.
- 4 선택 버튼을 누르세요.
- 5 조절 다이얼을 돌려 요리시간을 20:00에 맞추세요.
- 6 시작/+30초 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 7 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

☑ **알아두기**

- 상세 요리 방법과 사용 구성품은 자동요리나 구성품 사용하기를 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

**자동요리**

☑ **알아두기**

- 지정된 음식의 종류에 따라 조리시간이 기억되어 있어 자동으로 조리됩니다.

**레인지 자동메뉴**

자동메뉴 버튼(적용 모델: MZ385EBTAD/MZ385EBTA) 또는 레인지 자동메뉴 버튼(적용 모델: MZ385EBT1)을 눌러 기능을 선택할 수 있습니다.

1 음식을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.

2 (적용 모델: MZ385EBTAD/MZ385EBTA)

자동메뉴 버튼을 두 번 누르세요.

(적용 모델: MZ385EBT1)

레인지 자동메뉴 버튼을 두 번 누르세요.

3 선택 버튼을 누르세요.

4 조절 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

5 선택 버튼을 누르세요.

6 조절 다이얼을 돌려 분량을 선택하세요.

- 분량이 한가지로 정해져 있는 경우 조절 다이얼로 선택되지 않습니다.

7 시작/+30초 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

8 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

☑ **알아두기**

- 상세 요리 방법과 사용 구성품은 레인지 자동메뉴 가이드를 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

**콤비 자동메뉴**

자동메뉴 버튼(적용 모델: MZ385EBTAD/MZ385EBTA) 또는 콤비 자동메뉴 버튼(적용 모델: MZ385EBT1)을 눌러 기능을 선택할 수 있습니다.

## 32 사용하기

---

- 1 음식을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.
- 2 (적용 모델: MZ385EBTAD/MZ385EBTA)  
자동메뉴 버튼을 세 번 누르세요.  
  
(적용 모델: MZ385EBT1)  
콤비 자동메뉴 버튼을 한 번 누르세요.
- 3 선택 버튼을 누르세요.
  - MZ385EBT1 모델은 4번으로 바로 진행하세요.
- 4 조절 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.
- 5 선택 버튼을 누르세요.
- 6 조절 다이얼을 돌려 분량을 선택하세요.
  - 분량이 한가지로 정해져 있는 경우 조절 다이얼로 선택되지 않습니다.
- 7 시작/+30초 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 8 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.
- 2 에어프라이 버튼을 한 번 누르세요.
- 3 조절 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.
- 4 선택 버튼을 누르세요.
- 5 조절 다이얼을 돌려 분량을 선택하세요.
  - 분량이 한가지로 정해져 있는 경우 조절 다이얼로 선택되지 않습니다.
- 6 시작/+30초 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 7 조리가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

---

### 알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 구성품은 에어프라이 자동메뉴 가이드를 참조하세요.
  - 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
  - 에어프라이 자동메뉴는 예열이 필요하지 않습니다.
- 

---

### 알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 구성품은 콤비 자동메뉴 가이드를 참조하세요.
  - 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
  - 껍질이 있는 통닭이나 고구마 등을 조리할 때 오랜 시간 가열하면 내부 압력이 증가하여 터질 수도 있으니 반드시 칼집을 내어서 사용하세요.
  - 조리 종료 후 요리를 꺼낼 경우 상단 히터에 손이 닿지 않도록 주의하세요.
  - 콤비 자동메뉴는 예열이 필요하지 않습니다.
- 

### 에어프라이 자동메뉴

(발열팬이 제공되는 모델: MZ385EBTAD/MZ385EBTA)

에어프라이 버튼을 눌러 기능을 선택할 수 있습니다.

- 1 음식을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.

자동메뉴 항목

적용 모델: MZ385EBTAD/MZ385EBTA(발열팬이 있는 모델)

|             |                               |               |
|-------------|-------------------------------|---------------|
| 해동          | 자동메뉴 버튼을 한 번 누르고 선택 버튼을 누르세요. |               |
| 레인지<br>자동메뉴 | 자동메뉴 버튼을 두 번 누르고 선택 버튼을 누르세요. |               |
|             | 1-1: 국 데우기                    | 1-12: 느타리버섯볶음 |
|             | 1-2: 달걀찜                      | 1-13: 된장찌개    |
|             | 1-3: 라면                       | 1-14: 두부 데우기  |
|             | 1-4: 밥 데우기                    | 1-15: 볶앗국     |
|             | 1-5: 가지찜                      | 1-16: 브로콜리    |
|             | 1-6: 감자 삶기                    | 1-17: 시금치무침   |
|             | 1-7: 고사리무침                    | 1-18: 애호박볶음   |
|             | 1-8: 깻잎찜                      | 1-19: 오징어볶음   |
|             | 1-9: 파리고추볶음                   | 1-20: 우유 데우기  |
|             | 1-10: 냉동 만두                   | 1-21: 팝콘      |
|             | 1-11: 냉동 핫도그                  |               |
| 콤비<br>자동메뉴  | 자동메뉴 버튼을 세 번 누르고 선택 버튼을 누르세요. |               |
|             | 2-1: 군고구마                     | 2-10: 삼겹살구이   |
|             | 2-2: 새우구이                     | 2-11: 소시지구이   |
|             | 2-3: 통닭                       | 2-12: 식빵 토스트  |
|             | 2-4: 피자                       | 2-13: 연어 스테이크 |
|             | 2-5: 가래떡구이                    | 2-14: 초코칩 쿠키  |
|             | 2-6: 고등어구이                    | 2-15: 케이크     |
|             | 2-7: 닭다리구이                    | 2-16: 파운드 케이크 |
|             | 2-8: 마늘빵                      | 2-17: 피자 토스트  |
|             | 2-9: 비프 스테이크                  | 2-18: 황태구이    |
| 에어프라이       | 에어프라이 버튼을 한 번 누르세요.           |               |
|             | 3-1: 냉동 감자                    | 3-9: 라이스 핫도그  |
|             | 3-2: 냉동 너겟                    | 3-10: 새우튀김    |
|             | 3-3: 닭강정                      | 3-11: 수제 돈가스  |
|             | 3-4: 치킨 텐더                    | 3-12: 어니언 링   |
|             | 3-5: 고구마 맛탕                   | 3-13: 오징어 링   |
|             | 3-6: 냉동 군만두                   | 3-14: 웨지감자    |
|             | 3-7: 냉동 돈가스                   | 3-15: 프라이드 치킨 |
|             | 3-8: 누룽지튀김                    |               |

### 34 사용하기

|      |     |
|------|-----|
| 총 메뉴 | 55개 |
|------|-----|

적용 모델: MZ385EBT1(발열팬이 없는 모델)

|                     |                                   |               |
|---------------------|-----------------------------------|---------------|
| <b>해동</b>           | 레인지 자동메뉴 버튼을 한 번 누르고 선택 버튼을 누르세요. |               |
| <b>레인지<br/>자동메뉴</b> | 레인지 자동메뉴 버튼을 두 번 누르고 선택 버튼을 누르세요. |               |
|                     | 1-1: 국 데우기                        | 1-12: 느타리버섯볶음 |
|                     | 1-2: 달걀찜                          | 1-13: 된장찌개    |
|                     | 1-3: 라면                           | 1-14: 두부 데우기  |
|                     | 1-4: 밥 데우기                        | 1-15: 볶앗국     |
|                     | 1-5: 가지찜                          | 1-16: 브로콜리    |
|                     | 1-6: 감자 삶기                        | 1-17: 시금치무침   |
|                     | 1-7: 고사리무침                        | 1-18: 애호박볶음   |
|                     | 1-8: 깻잎찜                          | 1-19: 오징어볶음   |
|                     | 1-9: 파리고추볶음                       | 1-20: 우유 데우기  |
|                     | 1-10: 냉동 만두                       | 1-21: 팝콘      |
|                     | 1-11: 냉동 핫도그                      |               |
| <b>콤비<br/>자동메뉴</b>  | 콤비 자동메뉴 버튼을 한 번 누르세요.             |               |
|                     | 2-1: 군고구마                         | 2-13: 비프 스테이크 |
|                     | 2-2: 새우구이                         | 2-14: 삼겹살구이   |
|                     | 2-3: 통닭                           | 2-15: 소시지구이   |
|                     | 2-4: 피자                           | 2-16: 식빵 토스트  |
|                     | 2-5: 가래떡구이                        | 2-17: 연어 스테이크 |
|                     | 2-6: 고등어구이                        | 2-18: 웨지감자    |
|                     | 2-7: 냉동 감자                        | 2-19: 초코칩 쿠키  |
|                     | 2-8: 냉동 군만두                       | 2-20: 케이크     |
|                     | 2-9: 냉동 너겟                        | 2-21: 파운드 케이크 |
|                     | 2-10: 누룽지튀김                       | 2-22: 피자 토스트  |
|                     | 2-11: 닭다리구이                       | 2-23: 황태구이    |
|                     | 2-12: 마늘빵                         |               |
| 총 메뉴                | 45개                               |               |

레인지 자동메뉴 가이드

| 메뉴  |       | 분량        | 구성품  | 요리 방법                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 요리 도중<br>버저음 |
|-----|-------|-----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1-1 | 국 데우기 | 1~3<br>인분 | 법랑접시 | <b>재료</b><br>국 1 ~ 3인분(250 g / 1인분)<br><br><b>만들기</b><br>국을 내열 용기에 담아 랩이나 뚜껑을 덮으세요. 가열 후 고루 섞이도록 저으세요.<br>• 끓어 넘치지 않도록 넉넉한 내열 용기로 조리하세요.                                                                                                                                                                                                                          | X            |
| 1-2 | 달걀찜   | 1~3<br>인분 | 법랑접시 | <b>재료</b><br>달걀(약 60 g / 1개), 물(200 ml / 1컵), 소금 약간<br>• 1인분: 달걀 1개, 물 1/3컵, 소금 0.5 g<br>• 2인분: 달걀 2개, 물 2/3컵, 소금 1 g<br>• 3인분: 달걀 3개, 물 1컵, 소금 1 g<br><br><b>만들기</b><br>달걀은 노른자와 흰자가 잘 섞이도록 저은 후 소금과 물을 넣고 고루 섞은 다음 랩을 씌우세요.<br>• 기호에 따라 다진 당근, 실파 등의 야채를 넣어 조리하세요.<br>• 랩을 씌우지 않거나 소금을 넣지 않으면 설익을 수 있으니 주의하세요.<br>• 수동요리를 할 경우 달걀 1개당 물 분량은 1/3컵(65 ml)이 적합합니다. | X            |
| 1-3 | 라면    | 1인<br>분   | 법랑접시 | <b>재료</b><br>라면 1봉지, 상온의 물 550 ml<br><br><b>만들기</b><br>내열 용기에 라면과 수프, 물을 넣고 랩이나 뚜껑을 덮으세요.<br>• 1봉지만 가능하며, 넘칠 수 있으니 적당한 크기의 내열 용기를 사용하세요.<br>• 컵라면은 전자레인지에서 조리하지 마세요.<br>• 뜨거운 물로 조리할 때는 수동으로 3~5분 가열하세요.                                                                                                                                                          | X            |
| 1-4 | 밥 데우기 | 1~3<br>인분 | 법랑접시 | <b>재료</b><br>밥 1 ~ 3인분 (200 g / 1인분)<br><br><b>만들기</b><br>밥을 랩이나 비닐팩에 담으세요.<br>• 내열 용기에 밥을 담을 경우 랩이나 뚜껑을 씌우세요.<br>• 밀폐형 용기는 뚜껑을 약간 열고 조리하세요.                                                                                                                                                                                                                      | X            |
| 1-5 | 가지찜   | 2개        | 법랑접시 | <b>재료</b><br>가지 2개<br><br><b>만들기</b><br>가지의 꼭지를 떼고 깨끗이 씻은 후 길이로 2등분하여 내열 접시에 담고 랩을 씌워 덮습니다. 찌낸 가지는 적당한 굵기로 찢은 후 물기를 짜세요.                                                                                                                                                                                                                                          | X            |

| 메뉴   |            | 분량                | 구성품  | 요리 방법                                                                                                                                                                                                                                      | 요리 도중<br>버저음 |
|------|------------|-------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1-6  | 감자 삶기      | 0.2~<br>0.8<br>kg | 법랑접시 | <b>재료</b><br>감자 2~4개(약 200 g / 1개)<br><b>만들기</b><br>감자를 깨끗이 씻고 껍질을 포크로 몇차례 찌러준 후 내열 접시에 담아 랩이나 뚜껑을 덮으세요.                                                                                                                                   | X            |
| 1-7  | 고사리무침      | 1회<br>분           | 법랑접시 | <b>재료</b><br>불린 고사리 150 g, 참기름 1/2큰술, 통깨 약간<br><양념><br>다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 간장 1/2큰술, 소금 1/2큰술, 물 2큰술<br><b>만들기</b><br>불린 고사리는 뾰뾰한 부분을 골라내고 6 cm 길이로 자른 다음 양념을 넣고 조물조물 무치세요. 내열 용기에 담아 랩이나 뚜껑을 덮으세요. 조리가 끝나면 참기름과 통깨를 넣어 버무리세요.          | X            |
| 1-8  | 깻잎찜        | 1회<br>분           | 법랑접시 | <b>재료</b><br>깻잎 약 40장<br><양념><br>물 1/2컵, 고춧가루 3큰술, 간장 3큰술, 참기름 1큰술, 설탕 1/2큰술, 맛술 1큰술, 다진 마늘, 통깨 약간<br><b>만들기</b><br>깻잎은 흐르는 물에 1장씩 씻은 후 물기를 제거하세요. 내열 접시에 깻잎 2장을 깔고 그 위에 양념을 조금씩 끼얹으세요. 양념 된 깻잎을 10장씩 내열 접시에 가지런히 놓고 랩을 씌우세요.              | X            |
| 1-9  | 파리고추<br>볶음 | 1회<br>분           | 법랑접시 | <b>재료</b><br>파리고추 300 g, 밀가루 1큰술<br><양념><br>고춧가루 3큰술, 간장 3큰술, 참기름 1큰술, 설탕 1/2큰술, 맛술 1큰술, 다진 마늘, 통깨 약간<br><b>만들기</b><br>파리고추는 꼭지를 떼어내고 씻으세요. 물기를 제거한 후 바늘이나 이쑤시개로 구멍을 내세요. 밀가루 옷을 얇게 입힌 후 랩이나 뚜껑을 덮으세요. 가열이 끝나면 꺼내어 식힌 후 양념을 만들어 가볍게 버무리세요. | X            |
| 1-10 | 냉동 만두      | 0.2~<br>0.4<br>kg | 법랑접시 | <b>재료</b><br>냉동 만두 0.2 ~ 0.4 kg(약 13 g / 1개)<br><b>만들기</b><br>냉동 만두를 찬물에 담갔다가 꺼내어 내열 접시에 겹치지 않도록 가지런히 배열한 후 랩을 씌우세요.<br>• 물만두, 손만두, 왕만두 등은 수동조리로 하세요.                                                                                      | X            |
| 1-11 | 냉동 핫도그     | 2~<br>4개          | 법랑접시 | <b>재료</b><br>냉동 핫도그 2~4개<br><b>만들기</b><br>내열 접시에 냉동 핫도그를 겹치지 않게 놓은 후 랩을 씌우세요.                                                                                                                                                              | X            |

| 메뉴   |             | 분량        | 구성품  | 요리 방법                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 요리 도중<br>버저음 |
|------|-------------|-----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1-12 | 느타리버섯<br>볶음 | 1회<br>분   | 법랑접시 | <p><b>재료</b><br/>느타리버섯 200g, 쇠고기 50g, 양파 1개, 풋고추 2개, 식용유 1큰술, 소금 약간<br/>&lt;양념&gt;<br/>다진 마늘 1/2큰술, 다진 파 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1작은술, 참기름 1작은술</p> <p><b>만들기</b><br/>느타리버섯은 큼직하게 결대로 찢어놓고 쇠고기는 채 썰어 양념하세요. 양파는 채 썰고 고추는 어슷썰기 하세요. 재료를 모두 섞어 식용유, 소금으로 간을 맞춘 뒤 랩이나 뚜껑을 덮으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 저어준 후 남은 시간 동안 가열하세요.</p>                                                                                       | ○            |
| 1-13 | 된장찌개        | 1회<br>분   | 법랑접시 | <p><b>재료</b><br/>쇠고기 70g, 애호박 70g, 두부 1/4모, 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><br/>쇠고기는 얇게 썰고 호박은 반으로 잘라 0.5cm 두께의 반달 모양으로 썹니다. 두부는 적당한 크기로 썰고 표고버섯은 따뜻한 물에 담가 불린 후 적당한 크기로 썰어둡니다. 파와 고추는 어슷썰기 하세요. 내열 용기에 물을 부어 된장을 푼 후 나머지 재료를 담아 랩이나 뚜껑을 덮으세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 끓어 넘치지 않도록 넉넉한 내열 용기를 사용하세요.</li> </ul> | X            |
| 1-14 | 두부 데우기      | 1모        | 법랑접시 | <p><b>재료</b><br/>두부 1모</p> <p><b>만들기</b><br/>두부는 약 1cm 두께로 자른 후 겹치지 않게 펼쳐서 내열 접시에 담고 랩을 씌우세요.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X            |
| 1-15 | 복엇국         | 1회<br>분   | 법랑접시 | <p><b>재료</b><br/>복어 1마리(혹은 복어채 약 120g), 물 4컵, 참기름 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 소금 2작은술, 달걀 1~2개, 홍고추 1개, 실파 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>복어는 잘게 찢어 물에 한 번 씻어 물기를 뺀 다음 참기름을 넣고 잘 버무리세요. 복어에 물, 다진 마늘, 소금을 넣고 랩이나 뚜껑을 덮으세요. 도중에 버저음이 울리면 달걀을 풀어서 넣고, 홍고추, 실파를 넣어 고루 저은 후 남은 시간 동안 가열하세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 끓어 넘치지 않도록 넉넉한 내열 용기를 사용하세요.</li> </ul>                                          | ○            |
| 1-16 | 브로콜리        | 0.3<br>kg | 법랑접시 | <p><b>재료</b><br/>브로콜리 0.3kg</p> <p><b>만들기</b><br/>브로콜리를 깨끗이 씻어 한입 크기로 먹기 좋게 준비한 후 물기가 있는 채로 내열 용기에 넣고 랩이나 뚜껑을 덮으세요.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               | X            |

| 메뉴   |        | 분량        | 구성품                | 요리 방법                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 요리 도중<br>버저음 |
|------|--------|-----------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1-17 | 시금치무침  | 1회<br>분   | 법랑접시               | <p><b>재료</b><br/>시금치 150 g<br/>&lt;양념&gt;<br/>국간장 1/2큰술, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1/2큰술, 통깨 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>시금치는 다듬어 씻어 물기가 있는 채로 내열 용기에 줄기와 앞부분을 지그재그로 담고 랩이나 뚜껑을 덮으세요. 가열이 끝나면 찬물에 헹구어 물기를 짜세요. 양념을 넣고 버무려 완성하세요.</p>                                                                                                     | X            |
| 1-18 | 애호박볶음  | 1회<br>분   | 법랑접시               | <p><b>재료</b><br/>애호박 1개, 새우젓 30 g, 홍고추 2개<br/>&lt;양념&gt;<br/>다진 파 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 식용유 1큰술, 참기름 1/2작은술, 통깨 1작은술</p> <p><b>만들기</b><br/>애호박은 반달 모양으로 0.5 cm 두께로 썰어 소금에 살짝 절여 물로 씻고 물기를 꼭 짜세요. 홍고추는 채 썰고 새우젓은 다져 애호박과 잘 섞으세요. 애호박에 양념하여 랩이나 뚜껑을 덮으세요.</p>                                                                                | X            |
| 1-19 | 오징어볶음  | 1회<br>분   | 법랑접시               | <p><b>재료</b><br/>물오징어 2마리, 양파 1개, 풋고추 4개, 대파 뿌리 약간<br/>&lt;양념&gt;<br/>간장 1 1/2큰술, 고추장 2큰술, 참기름 1큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 통깨 1큰술, 설탕 1큰술</p> <p><b>만들기</b><br/>물오징어는 껍질을 벗긴 후 깨끗이 정리하여 씻은 후 잔 칼집을 내어 먹기 좋은 크기로 썰어둡니다. 양파는 채 썰고 풋고추와 대파는 어슷썰기 하세요. 양념을 만들어 준비한 재료와 함께 내열 용기에 넣고 랩이나 뚜껑을 덮으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 저어준 후 남은 시간 동안 가열하세요.</p> | ○            |
| 1-20 | 우유 데우기 | 1~<br>2컵  | 법랑접시               | <p><b>재료</b><br/>우유 1~2컵(200 ml / 1컵, 냉장)</p> <p><b>만들기</b><br/>냉장 보관한 우유를 머그컵에 부어 뚜껑 없이 놓으세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>냉장 보관한 우유는 데운 후 위, 아래 온도 차이가 있을 수 있으니 저어 드세요.</li> </ul>                                                                                                                                     | X            |
| 1-21 | 팝콘     | 0.1<br>kg | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>팝콘 1개(약 0.1 kg)</p> <p><b>만들기</b><br/>비닐을 제거하고 팝콘 봉지를 반듯하게 편 후 낮은 석쇠 위에 놓으세요.</p>                                                                                                                                                                                                                                     | X            |

콤비 자동메뉴 가이드  
(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)

| 메뉴  |      | 분량         | 구성품          | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 요리 도중<br>버저음 |
|-----|------|------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-1 | 군고구마 | 0.4~0.8 kg | 법랑접시 + 낮은 석쇠 | <b>재료</b><br>고구마 2~4개(약 200 g / 1개)<br><br><b>만들기</b><br>고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦고 껍질을 포크로 몇 차례 찌르세요. 낮은 석쇠 위에 올리세요.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X            |
| 2-2 | 새우구이 | 0.7 kg     | 법랑접시 + 높은 석쇠 | <b>재료</b><br>새우(대하), 소금, 올리브유 약간, 이쑤시개<br><br><b>만들기</b><br>새우(대하)는 싱싱하고 큰 것으로 골라 얇은 소금물에 잘 씻으세요. 새우의 등 쪽으로 작은 꼬챙이를 넣어 내장을 제거한 다음 이쑤시개로 꿰어서 모양이 변하지 않게 하세요. 소금을 뿌려 간 이 고루 배이게 하고 올리브유를 발라 높은 석쇠 위에 올립니다. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ○            |
| 2-3 | 통닭   | 1.0~1.5 kg | 법랑접시 + 낮은 석쇠 | <b>재료</b><br>생닭, 소금, 후추 약간, 올리브유 약간<br><br><b>만들기</b><br>닭을 씻어서 물기를 닦고 꽂지와 날개 끝을 자르세요. 닭 껍질에 올리브유를 바르세요. 법랑접시에 낮은 석쇠를 놓고 닭의 가슴 부분이 아래로 가도록 하여 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ○            |
| 2-4 | 피자   | 1판         | 법랑접시         | <b>재료</b><br><크러스트><br>피자용 빵 믹스 180 g, 물 100 g, 올리브유 약간<br><소스><br>피자 소스 80 g<br><토피ング><br>베이컨 1장, 햄 30 g, 양송이 2개, 청피망 1/2개, 홍피망 1/2개, 양파 1/4개, 블랙 올리브 3개, 피자 치즈 150 g<br><br><b>만들기</b><br><크러스트><br>볼에 피자용 빵 믹스와 물을 넣고 반죽기로 표면이 매끈해지도록 치대세요. 반죽을 법랑접시의 안쪽 지름 크기 정도로 밀어서 올리브유를 바른 법랑접시에 올리세요. 크러스트 가장자리 1 cm 정도만 남기고 가운데 부분은 포크로 찌르고, 가장자리 1 cm 남긴 부분에 올리브유를 살짝 바르세요.<br><토피ング><br>양파, 청, 홍피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 내열 용기에 담고 랩을 씌워 수동 레인지 기능으로 2~3분 가열한 후 물기를 없앱니다. 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자르세요. 피자 치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어둡니다. 크러스트 가운데 부분에 피자 소스를 고루 퍼 바르고 피자 치즈 50 g을 얇게 뿌리세요. 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 순으로 토피ング하세요. 마지막으로 나머지 피자 치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식하여 오븐에서 구워냅니다. | X            |

| 메뉴  |         | 분량                | 구성품                         | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 요리 도중<br>버저음 |
|-----|---------|-------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-5 | 가래떡구이   | 0.4~<br>0.8<br>kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <p><b>재료</b><br/>냉장 보관한 가래떡(지름 약 3 cm, 길이 약 10 cm), 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>올리브유를 가래떡 표면에 고루 바르고 발열팬에 겹치지 않게 올린 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                                                            | ○            |
| 2-6 | 고등어구이   | 0.3<br>kg         | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <p><b>재료</b><br/>고등어 1마리(약 300 g / 1마리), 소금 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>신선한 고등어를 선택하여 배를 가르고 4토막을 낸 다음 깨끗이 씻어 물기를 없앱니다. 껍질에 칼집을 내고 약간의 소금을 뿌리세요. 간이 배면 발열팬에 생선 껍질이 위로 오도록 하여 놓고 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선 크기가 제시된 분량보다 작거나 크면 가열 시간을 1~2분 줄이거나 늘리세요.</li> <li>• 간고등어는 가열 시간을 2~3분 줄이세요.</li> </ul>                                                                  | ○            |
| 2-7 | 닭다리구이   | 0.2~<br>0.6<br>kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <p><b>재료</b><br/>닭다리 0.2 ~ 0.6 kg, 소금, 후추, 청주, 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>닭다리에 칼집을 넣어 준 후 소금, 후추, 청주에 약 30분 정도 재웁니다. 닭다리에 올리브유를 바른 후 발열팬 위에 가지런히 올려 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                             | ○            |
| 2-8 | 마늘빵     | 2 ~<br>4개         | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠          | <p><b>재료</b><br/>식빵(토스트용) 2~4장<br/>&lt;마늘 버터&gt;(식빵 4장 기준)<br/>버터(상온) 3큰술, 다진 마늘 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>큰술, 다진 파슬리 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>버터와 다진 마늘, 다진 파슬리를 고루 섞으세요. 식빵의 한 면에 마늘 버터 1큰술씩 바르세요. 버터를 바른 면이 위로 오도록 하여 낮은 석쇠 위에 올리세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 버터가 딱딱하면 레인지 기능으로 10~20초 가열하여 부드럽게 만든 후 마늘 버터를 만들면 편리합니다.</li> <li>• 밀봉 보관된 촉촉한 빵을 이용하세요. 구매한 지 오래되었거나 냉장고 보관으로 수분이 적어진 빵은 탈 수도 있으니 주의하세요.</li> </ul> | X            |
| 2-9 | 비프 스테이크 | 0.3~<br>0.6<br>kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠          | <p><b>재료</b><br/>쇠고기 안심(약 300 g / 1조각, 두께 약 2.5 cm), 소금, 후추, 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>쇠고기는 망치나 칼등으로 살짝 두들긴 후 소금, 후추를 뿌리고 올리브유를 살짝 바르세요. 높은 석쇠 위에 올리세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                                     | ○            |

| 메뉴   |            | 분량                | 구성품                         | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 요리 도중<br>버저음 |
|------|------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-10 | 삼겹살구이      | 0.3 kg            | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠          | <p><b>재료</b><br/>삼겹살 슬라이스 0.3 kg(두께 약 0.5 cm, 약 100 g / 1조각),<br/>소금, 후추 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>삼겹살에 소금, 후추를 뿌리고 높은 석쇠 위에 올리세요.<br/>도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안<br/>구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                    | ○            |
| 2-11 | 소시지구이      | 0.3~<br>0.6<br>kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠          | <p><b>재료</b><br/>구이용 소시지 0.3 ~ 0.6 kg(약 60 g / 1개)</p> <p><b>만들기</b><br/>소시지는 사선으로 칼집을 낸 후 높은 석쇠 위에 올리세요.<br/>도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안<br/>구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                            | ○            |
| 2-12 | 식빵 토스트     | 2 ~<br>4개         | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠          | <p><b>재료</b><br/>식빵(토스트용) 2 ~ 4장</p> <p><b>만들기</b><br/>높은 석쇠 위에 식빵을 겹치지 않게 올리세요. 도중에<br/>버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 보통 정도의 색상으로 토스트가 됩니다. 기호에 따라 요리<br/>시간을 조절하세요.</li> <li>• 빵의 종류에 따라 달라질 수 있으니 부재료가 들어간 빵은<br/>1 ~ 2분 줄이세요.</li> <li>• 밀봉 보관된 촉촉한 빵을 이용하세요. 구매한 지<br/>오래되었거나 냉장고 보관으로 수분이 적어진 빵은 탈<br/>수도 있으니 주의하세요.</li> </ul> | ○            |
| 2-13 | 연어<br>스테이크 | 0.2~<br>0.6<br>kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <p><b>재료</b><br/>연어 토막(약 200 g / 1조각, 두께 약 2.5 cm), 소금, 후추,<br/>올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>신선한 연어 토막을 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 소금, 후추를<br/>뿌리고 올리브유를 살짝 바르세요. 발열팬에 가지런히 놓은<br/>후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번<br/>뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                  | ○            |
| 2-14 | 초코칩 쿠키     | 1회<br>분           | 법랑접시                        | <p><b>재료</b><br/>박력분 180 g, 베이킹파우더 1/2작은술, 베이킹소다<br/>1/4작은술, 버터 80 g, 황설탕 40 g, 흑설탕 40 g, 달걀 1개,<br/>초코칩 100 g</p> <p><b>만들기</b><br/>박력분, 베이킹파우더, 베이킹소다는 체 쳐 둡니다. 상온에 둔<br/>버터를 잘 풀어 크림 상태를 만든 후 설탕을 넣고 녹을 때까지<br/>잘 섞으세요. 달걀을 풀어 조금씩 나누어 넣으며 버터와<br/>분리되지 않도록 재빨리 섞으세요. 체 친 가루와 초코칩을<br/>넣어 반죽한 후 기름 바른 법랑접시에 적당한 간격을 두고 약<br/>18g씩 놓은 다음 포크로 가볍게 누르세요. 쿠키를 오븐에<br/>구워냅니다.</p>         | X            |

| 메뉴   |         | 분량   | 구성품                | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 요리 도중<br>버저음 |
|------|---------|------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-15 | 케이크     | 1회분  | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>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><br/>박력분은 체 쳐 둡니다. 케이크 틀 바닥과 옆면에 유산지를 깔아둡니다. 버터를 우유와 함께 녹인 후 바닐라 오일을 한 방울 섞으세요. 달걀을 따뜻한 물에서 살짝 두었다가 볼에 넣고 풀어줍니다. 달걀과 설탕을 한꺼번에 넣고 거품을 들어 보아 끝이 뾰족하고 살짝 숙어질 때까지 거품을 내세요. 거품 낸 달걀에 박력분을 넣고 골고루 섞으세요. 일부의 반죽을 버터 녹인 우유에 넣어 섞어서 다시 반죽 전체에 넣어 재빨리 섞으세요. 반죽을 틀에 붓고 바닥에 탁탁 쳐서 반죽 속의 기포를 고르게 하세요. 법랑접시에 낮은 석쇠를 놓고 케이크 틀을 올린 후 오븐에서 구워냅니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>우유와 버터는 약간 넉넉한 그릇에 녹이세요. 달걀 거품에 버터가 들어가면 거품을 급속도로 꺼트리는 원인이 되므로 일부의 반죽을 버터에 섞어서 전체에 넣어 섞어줌으로써 거품이 꺼지는 것을 방지합니다.</li> <li>요리 중간에 오븐을 열면 케이크 반죽이 가라앉으므로 주의하세요.</li> </ul> | X            |
| 2-16 | 파운드 케이크 | 1회분  | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>버터 170 g, 설탕 170 g, 달걀 3개, 박력분 200 g, 베이킹파우더 1작은술, 우유 2큰술, 유산지, 파운드 케이크 틀(25 × 11 cm 크기)</p> <p><b>만들기</b><br/>박력분은 베이킹파우더와 함께 체 쳐 둡니다. 파운드 틀 바닥과 옆면에 유산지를 깔아둡니다. 버터를 크림색이 나도록 거품기로 힘차게 저으세요. 설탕을 2~3회 나누어 넣어 설탕이 잘 섞일 때까지 저으세요. 달걀을 1개씩 넣으며 버터와 달걀이 분리되지 않도록 저으세요. 박력분을 넣고 칼로 자르듯 가볍게 반죽하며 우유를 섞으세요. 파운드 틀에 반죽을 담아 가운데에 골을 깊게 파세요. 법랑접시에 낮은 석쇠를 놓고 케이크 틀을 올린 후 오븐에서 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |
| 2-17 | 피자 토스트  | 2~4개 | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <p><b>재료(식빵 4장 기준)</b><br/>식빵(토스트용) 4개, 버터 1큰술, 피자 소스 80 g, 베이컨 1장, 햄 30 g, 양송이 2개, 청피망 1/2개, 홍피망 1/2개, 양파 1/4개, 블랙 올리브 3개, 모짜렐라 치즈 100 g</p> <p><b>만들기</b><br/>양파, 청, 홍피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 내열 용기에 담고 랩을 씌워 수동 레인지 기능으로 2~3분 가열한 후 물기를 없앱니다. 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자르세요. 모짜렐라 치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어둡니다. 상온에 둔 버터를 식빵의 한 면에 바른 후 피자 소스를 바르세요. 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 순으로 토핑하세요. 모짜렐라 치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식하고 낮은 석쇠 위에 올리세요.</p>                                                                                                                                                                                                                                           | X            |

| 메뉴   |      | 분량      | 구성품                | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                                                                                                                                                                       | 요리 도중<br>버저음 |
|------|------|---------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-18 | 황태구이 | 1회<br>면 | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <b>재료</b><br>황태 1마리<br><양념><br>고추장 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 참기름 1큰술,<br>간장 1작은술, 통깨 약간, 물엿 1작은술<br><br><b>만들기</b><br>뼈를 발라 펼쳐진 황태를 5~6 cm 크기로 썬 후 물에 잠깐<br>담갔다 빼내세요. 채반에 받쳐 물기를 제거하고 양념을<br>고루 발라 낮은 석쇠 위에 올리세요. 도중에 버저음이 울리면<br>한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다. | ○            |

콤비 자동메뉴 가이드  
(MZ385EBT1 모델)

| 메뉴  |      | 분량                | 구성품                | 요리 방법<br>(MZ385EBT1 모델)                                                                                                                                                                                                                                      | 요리 도중<br>버저음 |
|-----|------|-------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-1 | 군고구마 | 0.4~<br>0.8<br>kg | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <b>재료</b><br>고구마 2~4개(약 200 g / 1개)<br><br><b>만들기</b><br>고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를<br>닦고 껍질을 포크로 몇 차례 찌르세요. 낮은 석쇠 위에<br>올리세요.                                                                                                                        | X            |
| 2-2 | 새우구이 | 0.7<br>kg         | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <b>재료</b><br>새우(대하), 소금, 올리브유 약간, 이쑤시개<br><br><b>만들기</b><br>새우(대하)는 싱싱하고 큰 것으로 골라 얇은 소금물에 잘<br>씻으세요. 새우의 등 쪽으로 작은 꼬챙이를 넣어 내장을<br>제거한 다음 이쑤시개로 꿰어서 모양이 변하지 않게 하세요.<br>소금을 뿌려 간이 고루 배이게 하고 올리브유를 발라 높은<br>석쇠 위에 올립니다. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후<br>남은 시간 동안 구워냅니다. | ○            |
| 2-3 | 통닭   | 1.0~<br>1.5<br>kg | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <b>재료</b><br>생닭, 소금, 후추 약간, 올리브유 약간<br><br><b>만들기</b><br>닭을 씻어서 물기를 닦고 꽂지와 날개 끝을 자르세요. 닭<br>껍질에 올리브유를 바르세요. 법랑접시에 낮은 석쇠를 놓고<br>닭의 가슴 부분이 아래로 가도록 하여 놓으세요. 도중에<br>버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.                                                           | ○            |

| 메뉴  |       | 분량         | 구성품             | 요리 방법<br>(MZ385EBT1 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 요리 도중<br>버저음 |
|-----|-------|------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-4 | 피자    | 1판         | 법랑접시            | <p><b>재료</b><br/>&lt;크러스트&gt;<br/>피자용 빵 믹스 180 g, 물 100 g, 올리브유 약간<br/>&lt;소스&gt;<br/>피자 소스 80 g<br/>&lt;토피ング&gt;<br/>베이컨 1장, 햄 30 g, 양송이 2개, 청피망 1/2개, 홍피망 1/2개, 양파 1/4개, 블랙 올리브 3개, 피자 치즈 150 g</p> <p><b>만들기</b><br/>&lt;크러스트&gt;<br/>볼에 피자용 빵 믹스와 물을 넣고 반죽기로 표면이 매끈해지도록 치대세요. 반죽을 법랑접시의 안쪽 지름 크기 정도로 밀어서 올리브유를 바른 법랑접시에 올리세요. 크러스트 가장자리 1 cm 정도만 남기고 가운데 부분은 포크로 찌르고, 가장자리 1 cm 남긴 부분에 올리브유를 살짝 바르세요.<br/>&lt;토피ング&gt;<br/>양파, 청, 홍피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 내열 용기에 담고 램을 씌워 수동 레인지 기능으로 2~3분 가열한 후 물기를 없앱니다. 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자르세요. 피자 치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어둡니다. 크러스트 가운데 부분에 피자 소스를 고루 펴 바르고 피자 치즈 50 g을 얇게 뿌리세요. 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 손으로 토피ング하세요. 마지막으로 나머지 피자 치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식하여 오븐에서 구워냅니다.</p> | X            |
| 2-5 | 가래떡구이 | 0.4~0.8 kg | 법랑접시<br>+ 높은 석쇠 | <p><b>재료</b><br/>냉장 보관한 가래떡(지름 약 3 cm, 길이 약 10 cm), 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>올리브유를 가래떡 표면에 고루 바르고 내열 접시에 겹치지 않게 올린 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ○            |
| 2-6 | 고등어구이 | 0.3 kg     | 법랑접시<br>+ 높은 석쇠 | <p><b>재료</b><br/>고등어 1마리(약 300 g / 1마리), 소금 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>신선한 고등어를 선택하여 배를 가르고 4토막을 낸 다음 깨끗이 씻어 물기를 없앱니다. 껍질에 칼집을 내고 약간의 소금을 뿌리세요. 간이 배면 높은 석쇠 위에 생선 껍질이 위로 오도록 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선 크기가 제시된 분량보다 작거나 크면 가열 시간을 1~2분 줄이거나 늘리세요.</li> <li>• 간고등어는 가열 시간을 2~3분 줄이세요.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ○            |
| 2-7 | 냉동 감자 | 0.1~0.3 kg | 법랑접시<br>+ 높은 석쇠 | <p><b>재료</b><br/>냉동 감자(크링클컷) 0.1~0.3 kg</p> <p><b>만들기</b><br/>내열 접시에 냉동 감자를 겹치지 않게 고루 펴 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | X            |

| 메뉴   |        | 분량         | 구성품                | 요리 방법<br>(MZ385EBT1 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 요리 도중<br>버저음 |
|------|--------|------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-8  | 냉동 군만두 | 0.2~0.4 kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <b>재료</b><br>냉동 군만두 0.2~0.4 kg, 식용유 약간<br><br><b>만들기</b><br>식용유를 냉동 군만두의 표면에 고루 바르세요. 내열 접시에 냉동 군만두를 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.                                                                                                                                                                                                    | ○            |
| 2-9  | 냉동 너겟  | 0.2~0.4 kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <b>재료</b><br>냉동 치킨너겟 0.2~0.4 kg<br><br><b>만들기</b><br>내열 접시에 냉동 너겟을 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.                                                                                                                                                                                                                                      | ○            |
| 2-10 | 누룽지튀김  | 1회<br>분    | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <b>재료</b><br>누룽지 약 100 g(내열 접시 한 판 분량), 식용유 1큰술, 설탕 약간<br><br><b>만들기</b><br>누룽지를 약 3X3 cm 크기로 자르세요. 내열 접시에 식용유를 적당히 두르고 누룽지 표면에도 골고루 바른 후 내열 접시에 올리고 높은 석쇠에 놓으세요. 조리가 끝난 뜨거운 상태의 누룽지에 설탕을 뿌리세요.<br><br>• 누룽지 상태에 따라 색이 다르게 나올 수 있습니다.                                                                                                                                        | X            |
| 2-11 | 닭다리구이  | 0.2~0.6 kg | 법랑접시               | <b>재료</b><br>닭다리 0.2~0.6 kg, 소금, 후추, 청주, 올리브유 약간<br><br><b>만들기</b><br>닭다리에 칼집을 넣어 준 후 소금, 후추, 청주에 약 30분 정도 재웁니다. 닭다리에 올리브유를 바른 후 내열 접시 위에 가지런히 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.                                                                                                                                                                                  | ○            |
| 2-12 | 마늘빵    | 2~4개       | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <b>재료</b><br>식빵(토스트용) 2~4장<br><마늘 버터>(식빵 4장 기준)<br>버터(상온) 3큰술, 다진 마늘 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 큰술, 다진 파슬리 약간<br><br><b>만들기</b><br>버터와 다진 마늘, 다진 파슬리를 고루 섞으세요. 식빵의 한 면에 마늘 버터 1큰술씩 바르세요. 버터를 바른 면이 위로 오도록 하여 낮은 석쇠 위에 올리세요.<br><br>• 버터가 딱딱하면 레인지 기능으로 10~20초 가열하여 부드럽게 만든 후 마늘 버터를 만들면 편리합니다.<br>• 밀봉 보관된 촉촉한 빵을 이용하세요. 구매한 지 오래되었거나 냉장고 보관으로 수분이 적어진 빵은 탈 수도 있으니 주의하세요. | X            |

| 메뉴   |         | 분량                | 구성품                | 요리 방법<br>(MZ385EBT1 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 요리 도중<br>버저음 |
|------|---------|-------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-13 | 비프 스테이크 | 0.3~<br>0.6<br>kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>쇠고기 안심(약 300 g / 1조각, 두께 약 2.5 cm), 소금, 후추, 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>쇠고기는 망치나 칼등으로 살짝 두들긴 후 소금, 후추를 뿌리고 올리브유를 살짝 바르세요. 높은 석쇠 위에 올리세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                | ○            |
| 2-14 | 삼겹살구이   | 0.3<br>kg         | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>삼겹살 슬라이스 0.3 kg(두께 약 0.5 cm, 약 100 g / 1조각), 소금, 후추 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>삼겹살에 소금, 후추를 뿌리고 높은 석쇠 위에 올리세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                              | ○            |
| 2-15 | 소시지구이   | 0.3~<br>0.6<br>kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>구이용 소시지 0.3 ~ 0.6 kg(약 60 g / 1개)</p> <p><b>만들기</b><br/>소시지는 사선으로 칼집을 낸 후 높은 석쇠 위에 올리세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                  | ○            |
| 2-16 | 식빵 토스트  | 2~<br>4개          | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>식빵(토스트용) 2 ~ 4장</p> <p><b>만들기</b><br/>높은 석쇠 위에 식빵을 겹치지 않게 올리세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 보통 정도의 색상으로 토스트가 됩니다. 기호에 따라 요리 시간을 조절하세요.</li> <li>• 빵의 종류에 따라 달라질 수 있으니 부재료가 들어간 빵은 1~2분 줄이세요.</li> <li>• 밀봉 보관된 촉촉한 빵을 이용하세요. 구매한 지 오래되었거나 냉장고 보관으로 수분이 적어진 빵은 탈 수도 있으니 주의가 필요합니다.</li> </ul> | ○            |
| 2-17 | 연어 스테이크 | 0.2~<br>0.6<br>kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>연어 토막(약 200 g / 1조각, 두께 약 2.5 cm), 소금, 후추, 올리브유 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>신선한 연어 토막을 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 소금, 후추를 뿌리고 올리브유를 살짝 바르세요. 내열 접시에 가지런히 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                              | ○            |

| 메뉴   |        | 분량      | 구성품                | 요리 방법<br>(MZ385EBT1 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 요리 도중<br>버저음 |
|------|--------|---------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-18 | 웨이감자   | 2인<br>분 | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>감자 1 ~ 2개(200 g/1개), 허브 솔트(혹은 소금, 후추), 식용유 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>감자는 모양이 길쭉한 것으로 골라 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 반달 모양이 되도록 8등분하고 표면에 밀간 한 다음 식용유를 바르세요. 높은 석쇠에 겹치지 않게 고루 퍼 놓으세요.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X            |
| 2-19 | 초코칩 쿠키 | 1회<br>분 | 법랑접시               | <p><b>재료</b><br/>박력분 180 g, 베이킹파우더 1/2작은술, 베이킹소다 1/4작은술, 버터 80 g, 황설탕 40 g, 흑설탕 40 g, 달걀 1개, 초코칩 100 g</p> <p><b>만들기</b><br/>박력분, 베이킹파우더, 베이킹소다는 체 쳐 둡니다. 상온에 둔 버터를 잘 풀어 크림 상태를 만든 후 설탕을 넣고 녹을 때까지 잘 섞으세요. 달걀을 풀어 조금씩 나누어 넣으며 버터와 분리되지 않도록 재빨리 섞으세요. 체 친 가루와 초코칩을 넣어 반죽한 후 기름 바른 법랑접시에 적당한 간격을 두고 약 18 g씩 놓은 다음 포크로 가볍게 누르세요. 쿠키를 오븐에 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X            |
| 2-20 | 케이크    | 1회<br>분 | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>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><br/>박력분은 체 쳐 둡니다. 케이크 틀 바닥과 옆면에 유산지를 깔아둡니다. 버터를 우유와 함께 녹인 후 바닐라 오일을 한 방울 섞으세요. 달걀을 따뜻한 물에서 살짝 두었다가 볼에 넣고 풀어줍니다. 달걀과 설탕을 한꺼번에 넣고 거품기를 들어 보아 끝이 뾰족하고 살짝 숙어질 때까지 거품을 내세요. 거품 낸 달걀에 박력분을 넣고 골고루 섞으세요. 일부의 반죽을 버터 녹인 우유에 넣어 섞어서 다시 반죽 전체에 넣어 재빨리 섞으세요. 반죽을 틀에 붓고 바닥에 탁탁 쳐서 반죽 속의 기포를 고르게 하세요. 법랑접시에 낮은 석쇠를 놓고 케이크 틀을 올린 후 오븐에서 구워냅니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>우유와 버터는 약간 넉넉한 그릇에 녹이세요. 달걀 거품에 버터가 들어가면 거품을 급속도로 꺼트리는 원인이 되므로 일부의 반죽을 버터에 섞어서 전체에 넣어 섞어줌으로써 거품이 꺼지는 것을 방지합니다.</li> <li>요리 중간에 오븐을 열면 케이크 반죽이 가라앉으므로 주의하세요.</li> </ul> | X            |

| 메뉴   |         | 분량   | 구성품                | 요리 방법<br>(MZ385EBT1 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 요리 도중<br>버저음 |
|------|---------|------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2-21 | 파운드 케이크 | 1회분  | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>버터 170 g, 설탕 170 g, 달걀 3개, 박력분 200 g, 베이킹파우더 1작은술, 우유 2큰술, 유산지, 파운드 케이크 틀(25 × 11 cm 크기)</p> <p><b>만들기</b><br/>박력분은 베이킹파우더와 함께 체 쳐 둡니다. 파운드 틀 바닥과 옆면에 유산지를 깔아둡니다. 버터를 크림색이 나도록 거품기로 힘차게 저으세요. 설탕을 2~3회 나누어 넣어 설탕이 잘 섞일 때까지 저으세요. 달걀을 1개씩 넣으며 버터와 달걀이 분리되지 않도록 저으세요. 박력분을 넣고 칼로 자르듯 가볍게 반죽하며 우유를 섞으세요. 파운드 틀에 반죽을 담아 가운데에 골을 깊게 파세요. 법랑접시에 낮은 석쇠를 놓고 케이크 틀을 올린 후 오븐에서 구워냅니다.</p>                          | X            |
| 2-22 | 피자 토스트  | 2~4개 | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <p><b>재료(식빵 4장 기준)</b><br/>식빵(토스트용) 4개, 버터 1큰술, 피자 소스 80 g, 베이컨 1장, 햄 30 g, 양송이 2개, 청피망 1/2개, 홍피망 1/2개, 양파 1/4개, 블랙 올리브 3개, 모짜렐라 치즈 100 g</p> <p><b>만들기</b><br/>양파, 청, 홍피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 내열 용기에 담고 랩을 씌워 수동 레인지 기능으로 2~3분 가열한 후 물기를 없앱니다. 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자르세요. 모짜렐라 치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어둡니다. 상온에 둔 버터를 식빵의 한 면에 바른 후 피자 소스를 바르세요. 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 순으로 토핑하세요. 모짜렐라 치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식하고 낮은 석쇠 위에 올리세요.</p> | X            |
| 2-23 | 황태구이    | 1회분  | 법랑접시<br>+ 낮은<br>석쇠 | <p><b>재료</b><br/>황태 1마리<br/>&lt;양념&gt;<br/>고추장 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 참기름 1큰술, 간장 1작은술, 통깨 약간, 물엿 1작은술</p> <p><b>만들기</b><br/>뼈를 발라 펼쳐진 황태를 5~6 cm 크기로 썬 후 물에 잠깐 담갔다 빼내세요. 채반에 받쳐 물기를 제거하고 양념을 고루 발라 낮은 석쇠 위에 올리세요. 도중에 버저음이 울리면 한번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                             | ○            |

에어프라이 자동메뉴 가이드  
(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)

| 메뉴  |       | 분량         | 구성품                         | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                          | 요리 도중<br>버저음 |
|-----|-------|------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 3-1 | 냉동 감자 | 0.1~0.3 kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <p><b>재료</b><br/>냉동 감자(크링클컷) 0.1~0.3 kg</p> <p><b>만들기</b><br/>발열팬에 냉동 감자를 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요.</p> | X            |

| 메뉴  |        | 분량         | 구성품                | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 요리 도중<br>버저음 |
|-----|--------|------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 3-2 | 냉동 너겟  | 0.2~0.4 kg | 법랑접시 + 높은 석쇠 + 발열팬 | <p><b>재료</b><br/>냉동 치킨너겟 0.2 ~ 0.4 kg</p> <p><b>만들기</b><br/>발열팬에 냉동 너겟을 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ○            |
| 3-3 | 닭강정    | 0.2~0.4 kg | 법랑접시 + 높은 석쇠 + 발열팬 | <p><b>재료</b><br/>닭가슴살 0.2 ~ 0.4 kg, 소금, 후추, 청주 약간, 달걀흰자 1개, 녹말 50g, 식용유 0.1 kg당 1큰술</p> <p>&lt;소스&gt;<br/>고추장 2큰술, 간장 1큰술, 설탕 2큰술, 올리고당 3큰술, 케첩 2큰술, 다진 마늘 1큰술</p> <p><b>만들기</b><br/>닭가슴살은 먹기 좋은 크기로 썰어 소금, 후추, 청주에 재웁니다. 재워둔 닭가슴살에 달걀흰자를 묻히고 녹말을 입히세요. 발열팬에 식용유를 적당히 두르고 닭강정 표면에도 골고루 바르세요. 발열팬에 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 자동요리가 완료되면 준비된 소스에 버무리세요.</p> <p><b>소스 만들기</b><br/>내열 접시에 소스 재료를 넣어 고루 섞으세요. 수동 레인지 기능으로 2~4분 가열하세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 녹말 대신 튀김가루를 써도 되지만 녹말이 더 바삭한 질감을 냅니다.</li> </ul> | X            |
| 3-4 | 치킨 텐더  | 0.2~0.4 kg | 법랑접시 + 높은 석쇠 + 발열팬 | <p><b>재료</b><br/>닭안심 0.2 ~ 0.4 kg, 청주(또는 우유) 적당량, 튀김가루 50g, 달걀 1개, 빵가루 50g, 식용유 0.1 kg당 1큰술</p> <p><b>만들기</b><br/>닭안심을 길게 썬 다음, 깨끗이 씻어 청주 또는 우유에 30분간 재웁니다. 30분 후 안심의 물기를 제거하고 튀김가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김 옷을 입히세요. 발열팬에 식용유를 적당히 두르고 닭안심 표면에도 골고루 바르세요. 발열팬에 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                   | ○            |
| 3-5 | 고구마 맛탕 | 0.2~0.4 kg | 법랑접시 + 높은 석쇠 + 발열팬 | <p><b>재료</b><br/>고구마 0.2 ~ 0.4 kg</p> <p>&lt;소스&gt;<br/>올리고당 1큰술, 흑설탕 1큰술, 물 2큰술, 식용유 2큰술</p> <p><b>만들기</b><br/>고구마를 깨끗이 씻고 껍질을 제거한 다음 약 3cm로 깎둑썰어 찬물에 30분 정도 담그세요. 분량의 올리고당, 흑설탕, 물, 식용유를 섞어 소스를 만듭니다. 고구마의 물기를 제거하고 소스를 버무린 뒤 발열팬에 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                                                                                | ○            |

| 메뉴   |         | 분량         | 구성품                         | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 요리 도중<br>버저음 |
|------|---------|------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 3-6  | 냉동 군만두  | 0.2~0.4 kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <b>재료</b><br>냉동 군만두 0.2~0.4 kg, 식용유 약간<br><br><b>만들기</b><br>식용유를 냉동 군만두의 표면에 고루 바르세요. 발열팬에 냉동 군만두를 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.                                                                                                                                                                                                                                         | ○            |
| 3-7  | 냉동 돈가스  | 0.2~0.4 kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <b>재료</b><br>냉동 돈가스 0.2~0.4 kg(시판되는 냉동 돈가스, 두께 1 cm 정도), 식용유 0.1 kg당 1큰술<br><br><b>만들기</b><br>발열팬에 식용유를 적당히 두르고 돈가스 표면에도 고루 바르세요. 발열팬에 냉동 돈가스를 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.                                                                                                                                                                                             | ○            |
| 3-8  | 누룽지튀김   | 1회분        | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <b>재료</b><br>누룽지 약 100 g(발열팬 한 판 분량), 식용유 1큰술, 설탕 약간<br><br><b>만들기</b><br>누룽지를 약 3 X 3 cm 크기로 자르세요. 발열팬에 식용유를 적당히 두르고 누룽지 표면에도 골고루 바른 후 발열팬에 놓고 높은 석쇠에 놓으세요. 조리가 끝난 뜨거운 상태의 누룽지에 설탕을 뿌리세요.<br><br>• 누룽지 상태에 따라 색이 다르게 나올 수 있습니다.                                                                                                                                                                                | X            |
| 3-9  | 라이스 핫도그 | 10~20개     | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <b>재료</b><br>식은 밥 0.2~0.4 kg, 비엔나소시지 10~20개, 간장, 소금 약간, 달걀 1개, 빵가루 30 g, 식용유 10개당 1큰술<br><br><b>만들기</b><br>비엔나소시지에 칼집을 살짝 내세요. 식은 밥에 간장, 소금으로 간을 하세요. 밥 20 g당 소시지 하나를 넣어 동그랗게 빚으세요. 달걀물을 묻히고 빵가루를 입히세요. 발열팬에 식용유를 적당히 두르고 표면에도 골고루 바르세요. 발열팬에 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.<br><br>• 밥에 참기름 등 기름을 섞으면 밥이 뭉쳐지지 않아 만들기가 어렵습니다.<br>• 볶음밥을 이용할 때에는 야채를 매우 잘게 썰어야 밥이 잘 뭉쳐집니다. | ○            |
| 3-10 | 새우튀김    | 0.2~0.4 kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <b>재료</b><br>새우 0.2~0.4 kg, 소금, 후추 약간, 튀김가루 50 g, 달걀 1개, 빵가루 60 g, 식용유 0.2 kg당 3큰술<br><br><b>만들기</b><br>새우는 싱싱하고 큰 것으로 골라 얇은 소금물에 잘 씻으세요. 새우의 등 쪽으로 작은 꼬챙이를 넣어 내장을 제거하고 머리, 꼬리를 제외한 껍질, 물주머니를 제거하세요. 새우에 소금, 후추로 밑간을 하고 튀김가루, 달걀물, 빵가루 순으로 입히세요. 발열팬에 식용유를 적당히 두르고 표면에도 골고루 바르세요. 발열팬에 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에 놓고 가열하세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.                                                 | ○            |

| 메뉴   |        | 분량         | 구성품                | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 요리 도중<br>버저음 |
|------|--------|------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 3-11 | 수제 돈가스 | 0.2~0.6 kg | 법랑접시 + 높은 석쇠 + 발열팬 | <p><b>재료</b><br/>돼지고기 등심 0.2~0.6kg, 소금, 후추 약간, 중력분 1컵, 달걀 1개, 빵가루 1컵, 우유 2큰술, 다진 파슬리 약간, 식용유 0.2kg당 3큰술</p> <p><b>만들기</b><br/>돼지고기는 적당한 두께로 포를 뜬 후 칼등으로 두드려 얇게 펴고 소금, 후추로 밑간을 하세요. 돼지고기에 밀가루를 입힌 다음 달걀물을 입히세요. 빵가루에 다진 파슬리, 우유를 넣어 축축하게 만들어 돼지고기에 입히세요. 발열팬에 식용유를 적당히 두르고 돈가스 표면에도 골고루 바르세요. 발열팬에 겹치지 않게 고루 펴 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>소스는 시판되는 허니 머스터드, 돈가스 소스를 이용해도 좋습니다.</li> </ul> | ○            |
| 3-12 | 어니언 링  | 0.1 kg     | 법랑접시 + 높은 석쇠 + 발열팬 | <p><b>재료</b><br/>양파 반 개(발열팬 한 판 분량), 튀김가루 30g, 달걀 1개, 빵가루 50g, 식용유 3큰술</p> <p><b>만들기</b><br/>껍질을 벗겨 손질한 양파를 0.5~1cm 두께로 모양을 살려 자르세요. 자른 양파를 튀김가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입히세요. 발열팬에 식용유를 적당히 두르고 표면에도 골고루 바르세요. 발열팬에 겹치지 않게 고루 펴 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요.</p>                                                                                                                                                                                                                 | X            |
| 3-13 | 오징어 링  | 0.2 kg     | 법랑접시 + 높은 석쇠 + 발열팬 | <p><b>재료</b><br/>생물 오징어 0.2kg, 튀김가루 50g, 달걀 1개, 빵가루 50g, 식용유 0.1kg당 2큰술</p> <p><b>만들기</b><br/>원통형 오징어를 깨끗이 씻어 내장과 껍질을 제거하고 1cm 두께로 썰고 물기를 제거하세요. 오징어에 튀김가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입히세요. 발열팬에 식용유를 적당히 두르고 표면에도 골고루 바르세요. 발열팬에 겹치지 않게 고루 펴 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간 동안 구워냅니다.</p>                                                                                                                                                                | ○            |
| 3-14 | 웨지감자   | 2인분        | 법랑접시 + 높은 석쇠 + 발열팬 | <p><b>재료</b><br/>감자 1~2개(200g/1개), 허브 솔트(혹은 소금, 후추), 식용유 약간</p> <p><b>만들기</b><br/>감자는 모양이 길쭉한 것으로 골라 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 반달 모양이 되도록 8등분하고 표면에 밑간 한 다음 식용유를 바르세요. 발열팬에 겹치지 않게 고루 펴 놓은 후 높은 석쇠에 놓으세요.</p>                                                                                                                                                                                                                                                               | X            |

| 메뉴   |                    | 분량                | 구성품                         | 요리 방법<br>(MZ385EBTAD/MZ385EBTA 모델)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 요리 도중<br>버저음 |
|------|--------------------|-------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 3-15 | <b>프라이드<br/>치킨</b> | 0.2~<br>0.4<br>kg | 법랑접시<br>+ 높은<br>석쇠 +<br>발열팬 | <p><b>재료</b><br/>닭날개(혹은 닭봉) 0.2~0.4 kg, 소금, 후추, 청주 약간,<br/>베이킹파우더 1작은술, 녹말 50 g, 식용유 3큰술</p> <p><b>만들기</b><br/>닭날개는 깨끗이 씻어 소금, 후추로 밀간을 하고 청주에<br/>30분간 재웁니다. 닭날개의 물기를 제거한 뒤,<br/>베이킹파우더와 녹말을 섞은 가루를 고루 묻히세요.<br/>발열팬에 식용유를 적당히 두르고 표면에도 골고루<br/>바르세요. 발열팬에 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 높은 석쇠에<br/>놓으세요. 도중에 버저음이 울리면 한 번 뒤집은 후 남은 시간<br/>동안 구워냅니다.</p> | ○            |

## 해동

육류, 닭류, 생선류 등 식품의 무게를 선택하여 녹일 수 있습니다.

**자동메뉴 버튼(적용 모델: MZ385EBTAD/MZ385EBTA)**  
또는 **레인지 자동메뉴 버튼(적용 모델: MZ385EBT1)**을 한 번 눌러 **해동** 기능을 선택할 수 있습니다.

**예를 들어, 냉동된 쇠고기 600 g을 녹이려면**

- 1 고기를 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.
- 2 (적용 모델: MZ385EBTAD/MZ385EBTA)  
자동메뉴 버튼을 한 번 누르세요.  
  
(적용 모델: MZ385EBT1)  
레인지 자동메뉴 버튼을 한 번 누르세요.
- 3 선택 버튼을 누르세요.
- 4 조절 다이얼을 돌려 **0.6 kg**을 선택하세요.
- 5 **시작/+30초** 버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.
- 6 작동 중 버저음이 울리면 문을 열고 고기를 뒤집으세요
- 7 다시 문을 닫고 **시작/+30초** 버튼을 누르세요.
- 8 해동이 끝나면 버저음이 울리며 종료됩니다.

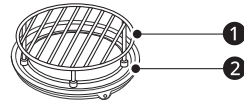
### 알아두기

- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다. 표시부에 “냉각”이라는 문구가 나타납니다.
- 돼지 삼겹살과 저민 고기를 해동할 때는 고기가 익을 수 있으므로 주의하세요.
- 해동이 덜 되었을 경우 상온에서 약 5분간 두면 더욱 만족스러운 해동 결과를 얻을 수 있습니다.
- 반드시 정확한 무게를 맞추어야 만족스러운 조리 결과를 얻을 수 있습니다.
- 랩이나 비닐을 씌우고 해동하면 익는 부위가 생길 수 있으므로 되도록이면 랩이나 비닐을 벗기고 해동하는 것이 좋습니다.

### 주의

- 법랑접시가 충분히 식은 후 낮은 석쇠를 놓고 해동하세요.
- 해동 중에 버저음이 울리면 문을 열고 냉동음식을 뒤집은 후 다시 문을 닫고 **시작/+30초** 버튼을 누르세요. 해동 상태가 더욱 좋아집니다. 버저음이 울릴 때 문을 열지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.
- 냉동 음식의 해동 가능 분량은 0.1 ~ 1.2 kg (100 ~ 1200 g)까지입니다.

### 사용 구성품



- ① 낮은 석쇠
- ② 법랑접시

### 발효

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

오븐 기능에서 40 °C를 설정하면 **발효** 기능을 사용할 수 있습니다.

#### 발효를 40분간 하고자 할 때

- 1 식물을 제품 중앙에 넣고 문을 닫으세요.
- 2 **오븐** 버튼을 누르세요.  
조절 다이얼을 돌려 요리 온도를 40 °C로 설정하세요.
- 3 **선택** 버튼을 누르세요.
- 4 **조절** 다이얼을 돌려 요리시간을 40:00에 맞추세요.
- 5 **시작/+30초** 버튼을 누르면 발효가 시작됩니다.
- 6 발효가 끝나면 버저음이 울리며 종료합니다.

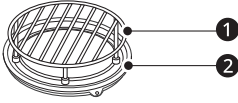
### 알아두기

- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
- 반죽이 마르지 않도록 내열 용기에 알루미늄 포일이나 뚜껑을 덮어서 사용하세요.

✔ **알아두기**

- 발효를 할 때 조리실 내부 온도가 높으면 발효가 잘 되지 않으므로 반드시 제품이 충분히 식은 후에 사용하세요. 조리실 내부 온도가 높으면 시작이 불가능할 수 있습니다.

**사용 구성품**



- ① 낮은 석쇠
- ② 법랑접시

**탈취**

제품의 불쾌한 냄새를 제거하는 기능입니다. 제품을 처음 사용할 때 히터 부품이 가열되면서 냄새가 발생할 수 있는데 탈취 기능을 사용하면 냄새가 빨리 없어집니다.

- 1 조리실 내부에 아무것도 넣지 마세요.
- 2 **탈취** 버튼을 누르세요.
- 3 **시작/+30초** 버튼을 누르면 내부팬과 히터가 작동하면서 10분 동안 자동으로 탈취가 됩니다.
- 4 탈취가 종료되면 버저음이 울리며 탈취를 종료합니다.

**시계 기능**

현재 시각 10:30 을 입력하고자 할 때

- 1 **시계** 버튼을 누르세요.
- 2 **조절** 다이얼을 돌려 10:00을 선택하세요. ("시" 선택)
- 3 **선택** 버튼을 누르세요.
- 4 **조절** 다이얼을 돌려 10:30을 선택하세요. ("분" 선택)

5 **선택** 버튼을 누르면 시계 설정이 완료됩니다.

**워밍 드로어 사용 방법**

(적용 모델 : MZ385EBTAD)

워밍 드로어 **살균/보온** 버튼을 한 번 누르면 **살균**이, 두 번 누르면 **보온**이 선택됩니다.

살균/보온 기능은 광파오븐 작동 중에 동시 사용이 가능합니다.

살균/보온 기능을 설정하면 2시간 동안 지속되며, 살균 기능은 약 90°C, 보온 기능은 약 80°C로 작동합니다.

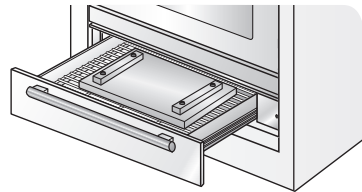
**살균 기능**

도마/칼/행주를 살균할 때 사용하세요.

- 1 워밍 드로어 **살균/보온** 버튼을 한 번 누르세요.
- 2 종료할 때는 워밍 드로어 **살균/보온** 버튼을 두 번 더 누르세요. 워밍 드로어 표시부에 살균 또는 보온에 표시가 꺼진 것을 확인하세요.

⚠ **주의**

- 도마를 살균할 때는 나무도마를 사용하고, 플라스틱 도마는 사용하지 마세요.
- 도마를 살균할 때는 그림과 같이 도마 윗면이 워밍 드로어 바닥을 향하도록 뒤집으세요.

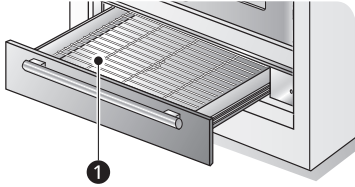


- 살균 기능은 도마/칼/행주가 완전히 건조될 때까지 작동시키세요.

✔ **알아두기**

- 살균을 할 때는, 세제로 먼저 씻은 후 살균하세요.
- 살균이 끝난 후에는 뜨거우니 주의하세요.
- 살균 시간은 2시간 이내로 하세요.

- 살균 기능을 사용할 때는 항상 석쇠①를 사용하세요.



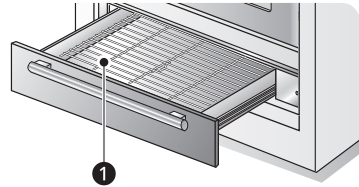
### 보온 기능

1 워밍 드로어 살균/보온 버튼을 두 번 누르세요.

2 종료할 때는 워밍 드로어 살균/보온 버튼을 한 번 더 누르세요. 워밍 드로어 표시부에 살균 또는 보온에 표시가 꺼진 것을 확인하세요.

### 알아두기

- 보온은 따뜻한 음식의 온도를 유지하는 기능입니다.
- 보온하는 음식의 분량은 2~4인분이 적합합니다.
- 보온할 때는 랍이나 뚜껑을 덮어 표면이 마르지 않도록 하세요. 튀김이나 전류 등을 바삭하게 하고자 할 때는 랍이나 뚜껑을 사용하지 마세요.
- 보온 후 용기가 뜨거울 수 있으니 주의하세요.
- 보온 시간은 2시간 이내가 적합합니다.
- 보온 기능을 사용할 때는 항상 석쇠①를 사용하세요.



### 응용 조리

| 메뉴         | 요리 방법                                                                         | 요리 팁                    |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 표고버섯 불리기   | 1) 표고버섯을 미지근한 물에 잠길 정도로 담으세요.<br>2) 표고버섯 3장을 레인지 강에서 1분30초 ~ 2분30초 동안 가열하세요.  |                         |
| 콩 불리기      | 1) 콩이 잠길 정도의 물을 부으세요.<br>2) 레인지 강에서 4분 ~ 7분 동안 가열하세요.                         | 4인분의 경우 콩 반컵 정도가 적합합니다. |
| 건포도 불리기    | 1) 건포도를 용기에 담고, 물이나 포도주를 뿌린 후 랍 또는 뚜껑을 씌우세요.<br>2) 레인지 강에서 30초 ~ 1분 동안 가열하세요. |                         |
| 미역 예쁜색 내기  | 1) 불린 미역 100g에 물 2컵을 부으세요.<br>2) 레인지 강에서 2분 ~ 3분 동안 가열하세요.                    |                         |
| 음식 냄새 제거하기 | 1) 물 반 컵과 레몬 2~3조각을 용기에 담으세요.<br>2) 레인지 강에서 1분 ~ 2분 동안 가열하세요.                 |                         |



## 고장 신고 전 확인하기

### 고장 진단하기

#### 알아두기

- LG전자의 과실이 아닌 외부 요인(와이파이 사용 불가, 와이파이 연결 해제, 앱 스토어 정책 변경, 앱 사용 불가 등)에 의해 서비스가 중지될 수 있습니다.
- 고장 진단 기능은 사전 고지 없이 변경될 수 있으며, 현지 사정에 따라 서비스 방식이 다를 수 있습니다.

### LG ThinQ로 고장의 원인 진단하기

- 본 내용은 제품에  또는  로고가 있는 모델에만 적용됩니다.

제품에 문제가 발생할 경우 **LG ThinQ**를 통해 스마트폰으로 데이터를 전송하여 문제를 진단할 수 있습니다.

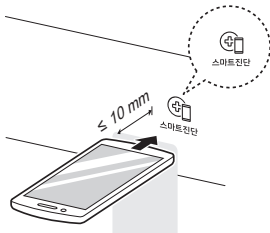
- **LG ThinQ**를 실행한 후 메뉴의 스마트 진단을 선택하세요. **LG ThinQ**에서 안내하는 절차에 따라 제품을 진단하세요.

### 신호음으로 고장의 원인 진단하기

앱을 이용한 스마트 진단이 계속 실패하였을 경우, 앱에서 안내하는 소리로 진단 사용하기 버튼을 눌러 나타나는 안내에 따라주세요.

#### 1 스마트폰을 스마트 진단 로고에 가져다 대세요.

- 스마트폰의 마이크가 **스마트 진단** 로고를 향하도록 하세요.



#### 2 제품 문을 닫은 후 취소/잠금(3초) 버튼을 8초간 눌러 스마트 진단 기능을 실행하세요.

- 표시부에 **Loc**가 나타나고 사라진 후 **5**가 나타날 때까지 **취소/잠금(3초)** 버튼을 누르면 스마트 진단이 시작됩니다.
- 소리음이 들리지 않고, 표시부에 **Loc**가 나타나 있을 경우 다시 **취소/잠금(3초)** 버튼을 8초간 누르면 **스마트 진단**이 시작됩니다.

#### 3 데이터 전송 중에는 스마트폰을 스마트 진단 로고에 계속 대고 있으세요.

- 데이터 전송음이 귀에 거슬릴 수 있으나 정확한 진단을 위해서는 전송음이 멈출 때까지 스마트폰을 **스마트 진단** 로고에서 떼지 마세요.

#### 4 데이터 전송이 완료된 후 스마트 진단 결과가 **LG ThinQ** 앱에 나타납니다.

## 문제 해결하기

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

### 제품 작동

| 증상                          | 원인 및 해결책                                                                                                                                 |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 표시부에 불이 들어오지 않습니다.          | 절전 기능이 설정되어 있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>제품 문을 열거나 취소/잠금(3초) 버튼을 누른 후 사용하세요.</li> </ul>                                |
|                             | 전원 플러그가 콘센트에서 빠져있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>전원 플러그를 220V 콘센트에 바르게 연결하세요.</li> </ul>                                   |
| 조리실 실내등 또는 표시부가 꺼집니다.       | 절전 기능이 설정되어 있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>제품 문을 열거나 취소/잠금(3초) 버튼을 누른 후 사용하세요.</li> </ul>                                |
| 버튼을 눌러도 작동되지 않습니다.          | 제품 문에 덮개 또는 이물질이 끼어 있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>제품 문에서 덮개 또는 이물질을 제거하고, 제품 문을 닫은 후 시작/+30초 버튼을 누르세요.</li> </ul>       |
|                             | 잠금 기능이 설정되어 있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>취소/잠금(3초) 버튼을 약 3초간 누르면 잠금 기능이 해제됩니다.</li> </ul>                              |
| 제품이 작동할 때 앞으로 바람이 나옵니다.     | 냉각팬이 작동되고 있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>내부 전기 부품의 열기를 식혀주기 위해 냉각팬이 작동하여 바람이 나올 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.</li> </ul>  |
| 워밍 드로어가 작동하지 않습니다.          | 워밍 드로어 연결선이 연결되어 있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>광파오븐과 워밍 드로어의 연결선을 연결하세요.</li> </ul>                                     |
|                             | 살균/보온 표시등이 켜져 있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>워밍 드로어 살균/보온 버튼을 눌러 살균/보온 표시등에 불이 들어오도록 하세요.</li> </ul>                     |
| 워밍 드로어가 부드럽게 열리거나 닫히지 않습니다. | 워밍 드로어 내부에 음식이나 식기가 많거나 한쪽으로 치우쳐 있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>워밍 드로어 안의 무게를 줄이고, 한쪽으로 치우치게 음식이나 식기를 넣지 마세요.</li> </ul> |

### 조리

| 증상                         | 원인 및 해결책                                                                                                                                     |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조리실 내부에서 연기나 약취가 납니다.      | 음식물 찌꺼기 또는 기름 등이 조리실 내부에 붙어 있나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>이물질을 제거하고 항상 깨끗이 청소하세요.</li> <li>탈취 기능을 사용하세요.</li> </ul>         |
| 조리 후 제품 문이나 표시부에 습기가 생깁니다. | 조리 완료 후 음식물을 꺼내었나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찰 수 있으므로 조리가 끝나면 음식물을 꺼내고 제품 문을 열어주세요.</li> </ul> |
| 달걀찜을 조리할 때 음식이 텁니다.        | 음식물을 잘 섞었나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 저으세요.</li> </ul>                                |
|                            | 용기가 작거나 조리할 때 덮개를 씌웠나요?<br><ul style="list-style-type: none"> <li>적당한 크기의 내열 용기에 담아 랍을 씌우세요.</li> </ul>                                      |

| 증상                              | 원인 및 해결책                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조리할 때 랩이 터집니다.                  | <p><b>랩이 팽팽하게 덮여있나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 랩을 너무 팽팽하게 씌우면 조리할 때 랩이 부풀어 오르면서 터질 수 있습니다. 랩을 느슨하게 씌우거나 구멍을 뚫으세요.</li> </ul>                                                                 |
| 조리 중에 불꽃이 일어납니다.                | <p><b>조리할 때 알루미늄 포일, 금속성의 용기, 금선 또는 은선이 있는 용기를 사용하였나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 알루미늄 포일, 금속성의 용기, 금선 또는 은선이 있는 용기를 사용하면 불꽃이 일어날 수 있습니다. 사용하지 마세요.</li> </ul>                                |
| 조리 중 제품 외부가 뜨거워집니다.             | <p><b>제품을 장시간 작동하였나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 내부 전기 부품에서 열이 발생하여 제품 외부가 뜨거울 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.</li> </ul>                                                                        |
| 요리 상태가 좋지 않습니다.                 | <p><b>알맞은 용기와 구성품을 사용하였나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 알맞은 용기와 구성품을 올바르게 사용하세요.</li> <li>• 요리 상태에 따라 요리시간을 적절히 조절하세요.</li> </ul>                                                               |
| 해동할 때 고기가 덜 해동되거나, 익는 부분이 있습니다. | <p><b>랩 또는 비닐을 씌운 채로 해동하였나요?</b></p> <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 낮은 석쇠 위에서 하세요.</li> </ul>              |
| 제품에서 냄새가 납니다.                   | <p><b>제품을 처음 사용하였나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품을 처음 사용하면 (특히 히터를 사용하여 가열할 때) 내부 부품이 가열되면서 타는 냄새가 나거나 소리가 날 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.</li> <li>• 탈취 기능을 사용하면 초기 냄새가 빨리 없어집니다.</li> </ul> |
| 워밍 드로어 안에 물방울이 맺힙니다.            | <p><b>워밍 드로어 바닥에 물기가 있나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 워밍 드로어 바닥에 물기가 있으면 제거하세요.</li> </ul>                                                                                                     |
|                                 | <p><b>랩이나 뚜껑, 알루미늄 포일을 씌우지 않은 채로 작동하였나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식을 랩이나 뚜껑, 알루미늄 포일로 덮으세요. (단, 튀김이나 전을 바삭하게 할 때는 제외)</li> </ul>                                                           |
| 음식물이 건조해집니다.                    | <p><b>랩 또는 비닐을 씌우지 않은 채로 작동하였나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식을 랩이나 뚜껑, 알루미늄 포일로 덮으세요. (단, 튀김이나 전을 바삭하게 할 때는 제외)</li> </ul>                                                                   |

소음

| 증상                 | 원인 및 해결책                                                                                                                                                             |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조리 중 소리가 납니다.      | <p><b>법랑접시가 바르게 놓여있나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 법랑접시를 회전축에 바르게 올려놓으세요.</li> </ul>                                                            |
|                    | <p><b>조리실 내부 바닥에 이물질이 있나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 이물질을 제거하면 "덜컹덜컹" 거리는 소음이 없어집니다.</li> <li>• 음식물이나 용기가 조리실 내부 바닥에 닿지 않도록 주의하세요.</li> </ul> |
| 음식물을 데울 때 소리가 납니다. | <p><b>오징어 또는 쥐포를 구울 때나 생선을 데울 때 "딱딱" 소리가 나나요?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식물이 익거나 데워지면서 나는 소리이므로 안심하고 사용하세요.</li> </ul>                        |

| 증상                         | 원인 및 해결책                                                                                                                                                               |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조리 종료 후 냉각팬이 회전하는 소음이 납니다. | <b>제품을 작동하였나요?</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리 종료 후 본체가 뜨거울 경우 내부를 식혀주기 위해 냉각 팬이 일정 시간 동안 (최대 4분) 자동 회전합니다.</li> <li>• 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.</li> </ul> |

### 주파수 간섭

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 사용하세요. 단, 의료기기 작동에 간섭을 줄 수 있으므로 사용에 주의하세요.

## 제품 보증서 보기

### 제품 보증서

#### 품질 보증 기간

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

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 모델명: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 품질 보증 기간: 1년</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 구입일: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 인버터 미적용 제품의 마그네트론 무상 보증 기간: 3년</li> <li>• 부품 보유 기간: 7년(제조 일자를 기준으로 기산합니다.)</li> <li>• 인버터 적용 제품의 마그네트론 무상 보증 기간 : 10년</li> <li>• 인버터 적용 제품의 마그네트론 무상 보증 부품 보유기간 : 10년 (제조일자 기준)             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 무상 보증 부품의 범위: Inverter MGT의 구성품이나 해당 기능구현을 위해 필수적인 부품에 한정함.</li> <li>- 제품 품질보증기간 경과 후, 10년 무상보증 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 해당 부품은 구입가 100%로 환급되며, 제품은 정액 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 5~10%를 가산하여 환급함. (감가상각 방법 및 가산금은 구입시점의 소비자분쟁해결기준에 따라 변경될 수 있음)</li> </ul> </li> </ul> |

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

- 본 제품에 대한 품질 보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- 품질 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입 일자를 기재 받으시기 바랍니다. (구입 일자 확인이 안 될 경우 제조 연월일 또는 수입 통관 일자를 기준으로 3개월이 지난 날로부터 품질 보증 기간을 적용합니다.)
- 가정용 이외의 용도로 사용할 경우에는 무상 보증이 불가하며, 비정상적인 환경에서 사용할 경우에는 품질 보증 기간을 50% 단축하여 적용합니다.
  - 무상 보증이 적용되지 않는 경우: 영업 용도, 산업 용도, 연구/실험 용도
  - 품질 보증 기간을 50% 단축하여 적용하는 경우: 조리 외 습기 말리기 등으로 사용하는 경우
- 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
- 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증 내용을 적용합니다.

# LG전자(주)

# 소비자 분쟁 해결 기준

## 기준 안내

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 소비자 피해 유형                                    | 보상 내역                     |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                              | 보증 기간 이내                  | 보증 기간 경과 후                  |
| 정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능상, 기능상 고장                                                                                                                                                                                                                                                                    | 구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우                    | 제품 교환 또는 구입가 환불           | 유상 수리                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우                 | 제품 교환 또는 무상 수리            |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우               | 구입가 환불                    |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 교환 불가능한 경우                                   |                           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 하자가 발생한 경우                                   | 무상 수리                     |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발한 경우 (3회째)             | 제품 교환 또는 구입가 환불           | 정액 감가상각 금액에 구입가 10% 가산하여 환불 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발한 경우 (5회째)     |                           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 수리가 불가능한 경우                                  |                           |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우               | 정액 감가상각 금액에 10%를 가산하여 환불  |                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 또는 1개월 이상 미 인도 시 |                           |                             |
| 제품 구입 후 운송이나 설치 중에 피해가 발생한 경우                                                                                                                                                                                                                                                                      | 제품 교환                                        | -                         |                             |
| 소비자의 고의, 과실에 의한 성능상, 기능상 고장                                                                                                                                                                                                                                                                        | 수리가 가능한 경우                                   | 유상 수리                     | 유상 수리                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 수리가 불가능한 경우                                  | 유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환 | -                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>천재지변(화재, 연해, 가스 폭발, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생한 경우</li> <li>사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우</li> <li>LG전자 서비스 센터 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 아니라 외부 원인으로 고장이 발생한 경우</li> </ul> | 유상 수리                                        | 유상 수리                     |                             |

- 상기 품질 보증 기간 및 보상 기준은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁 해결기준에 의거합니다.
- 명시되지 않은 사항은 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.

## 고객이 비용을 내야 하는 유상 서비스에 대한 책임

### 유상 서비스 책임 안내

LG전자에 서비스를 신청할 때 아래와 같은 경우에는 품질 보증 기간이라도 소비자가 따로 비용을 내야 합니다.

- 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 부품 및 액세서리(정수 필터 등)를 사용하여 제품 고장이 발생한 경우 (LG전자 정품은 가까운 LG전자 서비스 센터에서 구입해주세요.)
- 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우
- 사용 전압을 잘못 선택하여 제품 고장이 발생한 경우
- 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실되거나 파손된 경우
- 제품 기능 설명 또는 분해 없이 간단히 조정만 하는 경우
- LG전자 사용설명서 내에 ‘안전을 위한 주의 사항’을 지키지 않아 고장이 발생한 경우 (‘안전을 위한 주의 사항’을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- 낙뢰, 화재, 풍수해, 염해, 가스 폭발, 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 콘센트와 전원 플러그의 미접속 등과 같이 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 고장이 발생한 경우
- 사용 전원의 이상 또는 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우
- 제품을 처음 설치한 이후 고객의 요구로 제품 위치를 바꾸거나, 이사 후 재설치한 경우
- 자사 제품으로 서비스를 요청하였으나, 타사 제품 또는 타제품 불량으로 서비스가 접수된 경우
- LG전자 제품 판매점이나 LG전자 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생한 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)

궁금한 내용은 LG전자 서비스 센터(1544-7777)로 문의하세요.

제안하고 싶은 내용이나 불만 사항을 접수할 때는 고객 상담실(080-023-7777)로 문의하세요.

## 부록

### 폐가전제품 처리 절차

#### 새로운 제품을 구입할 때

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

#### 사용하던 제품을 버릴 때

가전제품을 버릴 때는 관할 행정복지센터 또는 폐가전제품 배출예약시스템으로 연락하여 폐기해야 합니다.

(전화번호: 1599-0903, 인터넷주소: <http://www.15990903.or.kr>)

### 오픈소스 정보

#### 오픈소스 안내 정보

본 제품에 탑재된 GPL, LGPL, MPL 및 그 외 소스 코드 공개 의무가 있는 오픈소스 라이선스로 배포된 소스 코드를 얻거나 오픈소스의 라이선스 내용, 저작권 고지 등을 확인하려면 <https://opensource.lge.com>을 방문하세요. 또한 소비자가 [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com)으로 e-mail을 보내 본 제품에 탑재된 소프트웨어의 오픈 소스 코드를 요청할 경우, LG전자는 매체 비용과 운반비 등 제공에 필요한 최소한의 비용을 받고 저장 매체에 담아 제공합니다. 이 제안은 본 제품을 판매한 후 3년 동안 이 정보를 받은 모든 사람에게 유효합니다.

### 제품 규격

#### 제품 규격 정보

| 모델명                               | MZ385EBT1                                             | MZ385EBTA                                             | MZ385EBTAD                                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 정격전압                              | 220 V~ 60 Hz                                          | 220 V~ 60 Hz                                          | 220 V~ 60 Hz                                                     |
| 정격 소비전력                           | 2800 W<br>전자레인지 1750 W<br>그릴 1500 W<br>오븐 2150 W<br>- | 2800 W<br>전자레인지 1750 W<br>그릴 1500 W<br>오븐 2150 W<br>- | 3200 W<br>전자레인지 1750 W<br>그릴 1500 W<br>오븐 2150 W<br>워밍 드로어 400 W |
| 정격 고주파 출력                         | 900 W                                                 | 900 W                                                 | 900 W                                                            |
| 발전 주파수                            | 2450 MHz                                              | 2450 MHz                                              | 2450 MHz                                                         |
| 조리실 치수(mm)<br>(폭×높이×깊이)           | 440 × 204 × 420                                       | 440 × 204 × 420                                       | 440 × 204 × 420                                                  |
| 워밍 드로어 조리실<br>치수(mm)<br>(폭×높이×깊이) | -                                                     | -                                                     | 460 × 95 × 500                                                   |
| 외형 치수(mm)<br>(폭×높이×깊이)            | 595 × 459 × 469                                       | 595 × 459 × 469                                       | 595 × 459 × 469                                                  |
| 워밍 드로어 외형<br>치수(mm)<br>(폭×높이×깊이)  | -                                                     | -                                                     | 595 × 133 × 575                                                  |


## 생활 속 전기안전 캠페인

이 캠페인은 LG전자와 한국전기안전공사가 함께합니다.

### 우리 집 전기시설 안전사용 요령

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>멀티탭, 콘센트 안전하게 사용하기</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 플러그 접속 상태 및 콘센트 먼지 정도를 확인하세요.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 플러그가 느슨하게 접속되면 먼지 등 인화성 물질이 불꽃을 일으킬 수 있습니다.</li> </ul> </li> <li>• 멀티탭을 문어발식으로 연결하여 사용하지 마세요.</li> <li>• 전기사용량이 많은 전열기, 에어컨, 인덕션 등은 한 콘센트에 하나만 사용하세요.</li> <li>• 멀티탭, 콘센트, 플러그의 변색 또는 변형 여부를 확인하세요.</li> <li>• 욕실에서는 방수커버가 있는 콘센트를 사용하세요.</li> </ul> |
|    | <p><b>가전제품 안전하게 사용하기</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 가전제품에 묻어있거나 제품 주변에 쌓여있는 먼지를 주기적으로 제거하세요.</li> <li>• 전원선은 가구 등에 눌리지 않게 사용하세요.</li> <li>• 인증마크가 표시된 가전제품을 사용하세요.</li> <li>• 권장 사용기간이 지난 가전제품은 전문가에게 점검을 받으세요.</li> </ul>                                                                                                                                                                      |
|   | <p><b>분전함(차단기) 안전하게 관리하기</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 분전함 앞을 가구, 가전, 생활용품 등으로 가리지 마세요.</li> <li>• 분전함 내에 물건 등을 넣지 마세요.</li> <li>• 분전함 커버를 임의적으로 탈착하지 마세요.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p><b>비상시 전기 전문가에게 도움 요청하기</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기시설은 자가 점검 시, 감전의 우려가 있으니 절대 스스로 점검하지 마세요.</li> <li>• 차단기가 내려가거나 전선 타는 냄새나 소음이 나는 등 비상시에는 반드시 전기 전문가에게 도움을 요청하세요.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                         |

### 우리 집 전기안전을 위한 기본 수칙(동영상)

|            |                                                                                                                         |                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 주방용 가전제품 편 | <a href="https://www.youtube.com/watch?v=cfL17N84huE&amp;t=2s">https://www.youtube.com/watch?v=cfL17N84huE&amp;t=2s</a> |  |
| 생활용 가전제품 편 | <a href="https://www.youtube.com/watch?v=M77ShAt_yGY&amp;t=2s">https://www.youtube.com/watch?v=M77ShAt_yGY&amp;t=2s</a> |                                                                                       |
| 계절용 가전제품 편 | <a href="https://www.youtube.com/watch?v=x6seDQ9vsHs&amp;t=2s">https://www.youtube.com/watch?v=x6seDQ9vsHs&amp;t=2s</a> | QR코드를 통해 KESCO를 만나보세요.                                                                |

메모

메모

메모



이 제품은 대한민국 전용입니다. 전압, 주파수, 전원이 다른 해외에서는 사용할 수 없습니다.

### LG전자 서비스 센터 대표 전화번호

사용불편 및 고장접수는 (전국 어디서나)

**1544-7777**

#### 전화를 하기 전

제품 모델명과 고장 상태, 전화번호, 주소를 정확히 알고 있으면 더욱 빠르게 서비스를 받을 수 있습니다.

#### 전화가 연결되었을 때

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

제안하고 싶은 내용이나 불만 사항을 접수할 때는 고객 상담실(080-023-7777)로 문의하세요.

### 편리한 제품 사용을 위한 안내

[www.lge.com](http://www.lge.com)

제품 사용 시 불편사항을 자가 진단을 통해 원인 파악과 해결이 가능하며, 고객센터와 통화 없이 직접 서비스를 접수할 수 있습니다.

앱 다운로드로 편리하게 LG전자의 혜택을 누리보세요. 아래 QR을 스캔하시면 쉽게 다운로드할 수 있습니다.



고객을 위해 우수한 품질의 서비스를 제공하는  
기업에게 사단법인 한국서비스진흥협회에서

서비스 품질을 인증하는 마크로 LG전자는 서비스  
품질 우수기업입니다.