



DIGITAL ez LG

사 용 설 명 서

TG-R540P/N  
TG-R545 TP/N  
TG-R545 BP/N  
TG-R545 RP/N  
TG-R545WP/N



DISPLAY

HOME APPLIANCE



**LG가스레인지**



제품 설치(가스 연결)는  
LPG용은 각 지역 가스 공급 업체  
LNG용은 각 지역 도시 가스 업체로  
문의하세요.



MULTIMEDIA



INFORMATION &  
COMMUNICATIONS

가스레인지의 사용방법, 요리방법, 서비스문의 등은  
아래의 전화번호로 연락해 주세요.

**080-300-1472 (무료전화)**

평일:08:00~19:30 토 08:00~17:00(단, 공휴일은 제외)

사용전에 '안전을 위한 주의사항'을 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오.  
사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.

## 차 례

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| · 가스레인지 상식 .....              | 2     |
| · 안전을 위한 주의사항 .....           | 3~7   |
| · 이렇게 설치해 주세요 .....           | 8     |
| · 이런 점이 좋습니다 .....            | 9     |
| · 각 부분의 이름과 기능 및 조립방법 .....   | 10~11 |
| · 사용 방법 .....                 | 12~15 |
| · 그릴사용방법 .....                | 16    |
| · 꼭 지켜 주세요 .....              | 17    |
| · 일상점검과 손질방법 및 건전지 교환방법 ..... | 18~19 |
| · 고장신고 전에 이런 점을 확인하세요 .....   | 20    |
| · 제품보증서 및 LG전자 서비스 안내 .....   | 21~22 |
| · 폐가전 제품에 대하여 .....           | 23    |
| · 제품 규격 .....                 | 24    |
| · 메모 .....                    | 25    |

## 가스레인지 상식

1. 불꽃의 끝이 냄비 바닥에 닿을 정도가 되게 화력을 조절 하세요.  
그 이상 크게 하는 것은 가스의 낭비입니다.
2. 음식이 끓으면 화력을 즉시 낮추어 주세요.  
음식이 부글부글 끓어도 온도는 일정하므로 끓이는데 필요한 정도로만 화력을 조절하세요.
3. 점화할 때에는 냄비를 버너에 올려놓은 상태에서 하고, 소화도 될 수 있는 대로  
냄비를 내려놓기 전에 하는 것이 가스 낭비가 적습니다.
4. 냄비 밑면에 물이 묻으면 수분제거에 열이 필요해지므로 미리 잘 닦아서 올려 놓으세요.

## 안전을 위한 주의사항

- ▶ '안전을 위한 주의사항' 은 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜 주세요.
- ▶ 주의사항은 '경고'와 '주의'의 두가지로 구분되어 있으며 '경고'와 '주의'의 의미는 다음과 같습니다.



### 경고

지시사항을 위반할 시 심각한  
상해나 사망이 즉각적으로  
발생되는 경우



### 주의

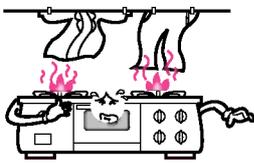
지시사항을 위반할 시 경미한  
상해나 제품 손상이 발생할  
가능성이 있는 경우

- ▶ ⚠는 특정 조건하에서 위험이 발생할 우려가 있으므로 주의하라는 기호입니다.

## ⚠ 경고

- 조리 이외 다른 용도로 사용하지 마세요.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



- 인화물질을 제품 옆 또는 제품 바닥에 두지 마세요.

화재나 폭발의 원인이 됩니다.



- 조리중에는 옷이나 앞치마가 화기에 닿지 않도록 하세요.

화재나 화상의 원인이 됩니다.



- 어린이의 접근이나 조작을 금해 주세요.

화재나 화상의 원인이 됩니다.

특히, 그릴유리등에 화상을 입을 수 있습니다.



- 필요이상의 큰 조리기구 사용하지 마세요.

불완전연소 및 제품과열의 원인이 됩니다.



반드시...

- 요리중에 자리를 떠나지 마세요.

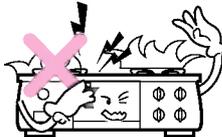
화재나 제품고장의 원인이 됩니다.

특히, 그릴사용중에는 자리를 떠나지 마세요.



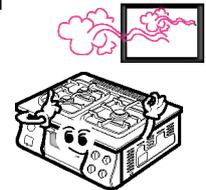
- 제품의 분해, 수리, 개조는 절대로 하지 마세요.

화재, 상해의 원인이 됩니다.



- 가스냄새가 나면 즉시 창문을 열어 환기 시키고 전기장치는 사용하지 마세요.

화재나 폭발의 우려가 있습니다.

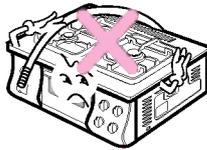


# 안전을 위한 주의사항

## ⚠ 경고

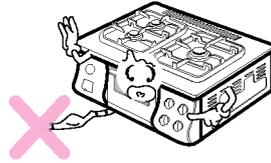
- 가스호스가 배기구나 제품 밑바닥, 기타 다른 발열부에 닿지 않도록 하세요.

가스누설로 인한 폭발이나 화재, 질식의 원인이 됩니다.



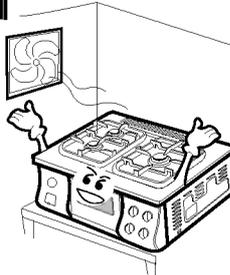
- 가스호스가 꺾이거나 눌리지 않도록 하세요.

불완전 연소나 가스누설의 원인이 됩니다.



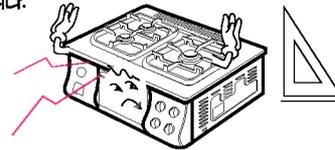
- 환기가 잘되는 곳에 설치하세요.

불완전 연소에 의한 일산화탄소중독의 원인이 됩니다.



- 바닥이 단단하고 수평인 곳에 안전하게 설치해 주세요.

화재나 제품 오동작의 원인이 됩니다.



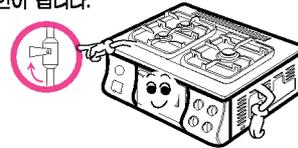
- 선반 아래나 커튼 등과 같은 불에 타기 쉬운 물건이 있는 곳에서는 설치하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



- 사용 후에는 반드시 소화를 확인하세요. 외출이나 취침시에는 가스밸브를 잠금주세요.

화재의 원인이 됩니다.



- 가스가 새고 있을때

\* 각종 스위치(환풍기, 형광등 등)는 절대로 조작하지 마세요. 조작과 동시에 스파크에 의한 폭발의 위험이 있습니다.

- ▶ 밸브를 잠그고 ▶ 창문을 열고 환기시키며 ▶ 가스취급전문점에 연락하세요.



- 시중에서 판매하는 보조기구(그물망)를 올려 놓고 사용하지 마세요.

화재 및 제품고장의 원인이 됩니다.

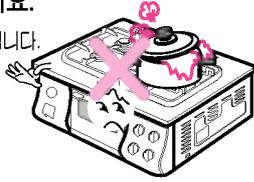


## 안전을 위한 주의사항

### ⚠ 경고

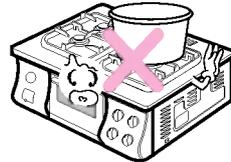
- 용기를 삼발이에 편심지지 않게 중앙에 놓으세요.

화재, 화상의 원인이 됩니다.



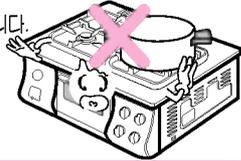
- 열에 약한 용기는 절대 사용하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



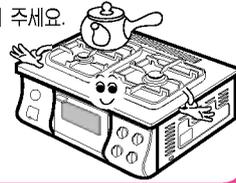
- 빈용기를 올려 놓거나 용기를 올려 놓지 않은 상태로 장시간 사용하지 마세요.

화재, 화상의 원인이 됩니다.



- 손잡이가 긴 용기 사용시 제품 안쪽으로 돌려주세요.

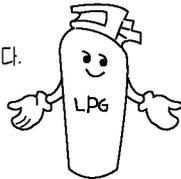
아이들 손이 닿지 않게 해주세요. 화상의 원인이 됩니다.



### ⚠ 주의

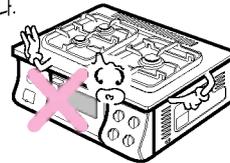
- 가스는 반드시 명판에 지정된 가스를 사용하세요.

과열이나 불완전 연소에 의한 일산화 탄소 중독의 원인이 됩니다.



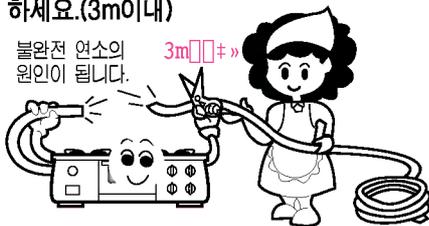
- 전기제품과는 일정거리를 유지하세요.

잠음발생의 원인이 됩니다.



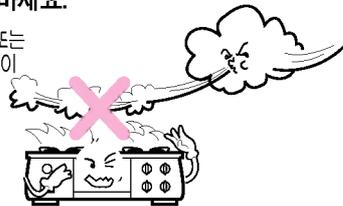
- 가스호스는 가능한 짧게 하세요. (3m이내)

불완전 연소의 원인이 됩니다. 3m以内



- 바람이 심하게 부는 곳에 설치하지 마세요.

점화 불량 또는 화재의 원인이 됩니다.



## 안전을 위한 주의사항

### ⚠ 주의

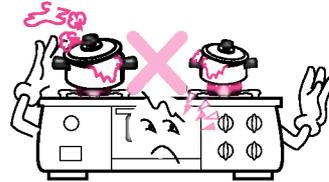
- 청소시에는 왁스나 신나를 사용하지 마세요.

제품의 외관이 벗겨질 수 있습니다.



- 음식물이 타지않게 주의 하세요.

화재의 원인이 됩니다.



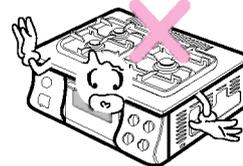
- 사용중에 정상적으로 연소가 되고 있는지 한번씩 확인 하세요.

이상 과열에 의한 화재나 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



- 소화후에도 약 30분간은 표면이 뜨거우므로 주의하세요.

접촉시 화상의 우려가 있습니다.



- 점화 손잡이 및 중간밸브를 확인하세요.

가스누설의 우려가 있습니다.

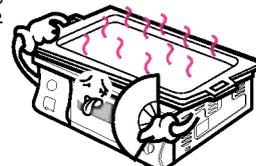
※ 잠잘 때나 외출할 때는 점화손잡이를 「소화」 위치에 두고, 반드시 중간밸브를 잠궜 주세요.



- 과열하지 마세요.

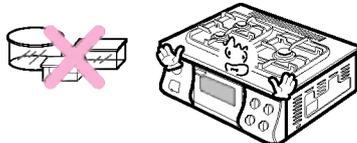
화재발생의 원인이 됩니다.

※ 음식을 조리에 사용되는 식용유 등을 15분이상 방치하여 가열할 경우 화재발생의 원인이 됩니다.



- 그릴(구이실) 사용시 절대로 밀폐된 용기를 사용하지 마세요.

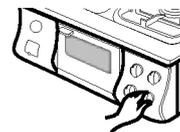
폭발에 의한 제품 파손의 원인이 됩니다.



- 그릴(구이실) 내부의 불을 끈뒤 음식물을 꺼내세요.

뜨거운 열기에 화상의 우려가 있습니다.

과열로 인해 제품 손상의 우려가 있습니다.

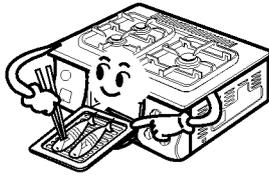


## 안전을 위한 주의사항

### ⚠ 주의

- 조리된 음식물을 꺼낼 때에는 그릴(구이실) 내부에 피부가 닿지 않도록 하세요.

접촉시 화상의  
우려가 있습니다.

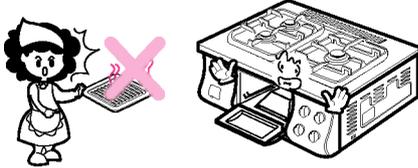


- 사용중이거나 사용직후 그릴(구이실) 주위는 고온이므로 화상을 입지 않도록 조심하세요. (특히 그릴(구이실) 문을 열고 닫을때 팔이나 손이 주변 금속이나 유리에 닿지 않도록 조심하세요.)



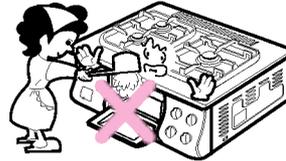
- 사용직후 구이접시는 뜨거우니 피부가 닿지 않도록 하세요.

접촉시 화상의 우려가 있습니다.



- 사용중 또는 사용직후 그릴(구이실) 문에 물을 붓지 마세요.

그릴 문의 유리가 파손될 우려가 있습니다.



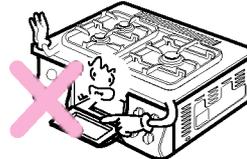
- 그릴(구이실) 사용시 상판이 뜨거우니 피부가 닿지 않도록 하세요.

접촉시 화상의 우려가 있습니다.



- 그릴(구이실) 문을 열어둔 상태로 요리하지 마세요.

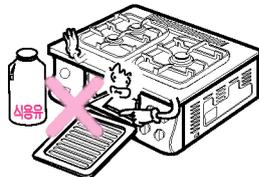
과열로 인한 제품 손상 및 화상의 우려가 있습니다.



- 구이접시에 직접 식용유를 바르지 않도록 하세요.

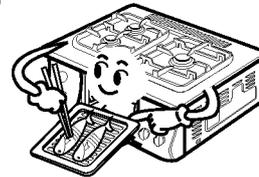
그릴(구이실) 사용시 기름이 많은 육류(특히 삼겹살 등)를 요리하지 마세요. 화재의 원인이 됩니다.

생선표면에 살짝 발라주세요.



- 구이요리도중 뒤집기를 할 때에는 반드시 불을 끄고 뒤집기를 한 후 재점화 하세요.

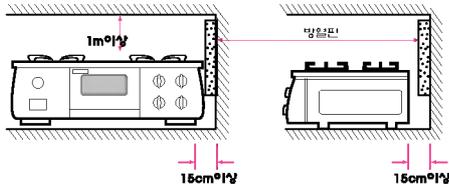
과열로 인해 화상의  
우려가 있습니다.



## 이렇게 설치해 주세요

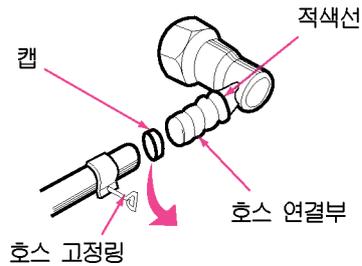
### ●설치장소 선택

- ▶ 4페이지 안전을 위한 주의사항을 참조하세요.



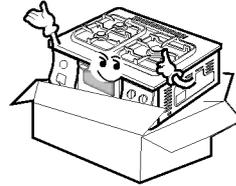
- ▶ 화재 예방이 될 수 있는 장소를 선택하세요.
- ▶ 제품측면과 후면은 목재와 같은 가연성 벽으로부터 15cm 이상 떨어진 곳에 설치하세요.
- ▶ 제품과 천정 등과 같은 윗부분과의 거리는 1m 이상이 되도록 설치하세요.
- ▶ 오래 사용할 수 있도록 습기가 없는 곳을 선택하세요.
- ▶ 간격이 없을 경우에는 반드시 방열판을 사용하세요.

### ●호스 연결 방법



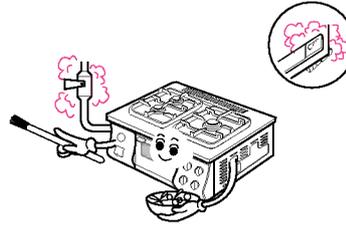
- ▶ 호스 연결부 끝에 끼워져 있는 캡을 반드시 제거하여 주세요.
- ▶ 호스는 호스 연결부의 적색선까지 완전히 끼우고 호스 고정링으로 확실히 조여 주세요.
- ▶ 호스가 가스레인지 밑을 통과하거나 꺾이거나 접하지 않도록 하세요.
- ▶ 호스 연결후에는 반드시 비눗물을 칠하여 가스가 새는지 확인하세요.

### ●제품의 포장물 제거 및 조립방법



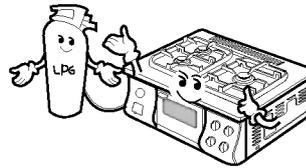
- ▶ 포장부품을 제거한 후 10~11페이지의 조립방법을 참조하여 조립하여 주세요.
- ▶ 건전지는 포장 패키지에 삽입되어 있으므로 빼내어 조립하세요.

### ●가스 누설 점검



- ▶ 호스는 가스용 호스(제조 및 검사 합격 표시가 있는 것)를 사용하고, 비눗물을 사용하여 수시로 배관 및 접속 부위에 가스가 새는지를 확인하세요.

### ●가스종류 확인 및 압력 조정기 확인



- ▶ 명판에 표시된 가스와 가스종류가 같은지 확인해 주세요.
- ▶ LPG 사용시 가스통의 압력 조절기는 출구측 압력이  $2.75 \pm 0.49 \text{kPa}$ 가 유지되는지 확인해 주세요.
- ▶ LNG용 제품으로 13A(도시가스)지역에 사용하실 경우에는 별도의 부품변경이나 조정없이 그대로 사용하시면 됩니다.

## 이런 점이 좋습니다.

### 한국산업규격품



국가가 인정하는 KS표시를 획득하여 소비자가 안심하고 사용할 수 있는 제품입니다.

### 3단 불꽃 조정



불꽃 조절방식을 대폭 개선하여, 요리할 음식물에 따라 마음대로 쉽게 조절할 수 있습니다.

### 여러 종류의 열량 및 고열량 버너 채용



대·중·소의 열량을 보유함으로써 동시에 원하는 온도의 요리가 가능하며, 특히 우축 버너는 고열량 버너로써 튀김, 볶음 등 빨리 익혀야 할 음식물을 요리할 때 편리합니다.

### 세라믹 코팅된 버너캡



세라믹 코팅처리로 열에 의한 버너캡 변색방지 및 원적외선 방사효과로 열 효율을 증대하여 더욱 깨끗하게 사용할 수 있습니다.

### 신소재 구이접시



아주 가벼운 신소재로 세라믹 코팅처리를 하여 구이접시 하나로 다양한 요리를 할 수 있으며 청소도 더욱 쉽게 할 수 있습니다.

### 안전 장치 부착



새로운 안전장치 부착으로 불꽃이 있으면 열 감지봉에서 열을 감지하여 가스통로를 열어 주므로 연소는 계속되며, 불꽃이 꺼질 경우 열 감지봉에 열이 전달되지 않아 자동으로 가스를 차단시켜 가스누설을 방지해 줍니다.

### 다양한 구이 화력조절

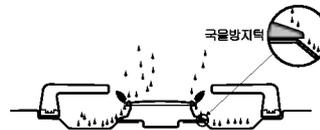


구이실의 상하버너(또는 상버너) 열량이 다양하게 조절되어 편리한 구이가 가능합니다.



### 실드버너 채용

버너헤드가 우산 역할을 하고, 버너바디와 상판이 잘 밀착되어있어 국물이 내부로 침투하지 않으므로 청소가 한결 용이합니다.



### 마블 코팅 범랑 윗판



내구성이 뛰어난 마블 코팅 범랑 윗판은 간단한 청소로써 언제나 새 제품의 품위를 유지해 줍니다.

### 수평 이동 대형 삼발이



수평일체형 대형 삼발이 채용으로 요리중 어느 버너로도 이동가능해 더욱 더 편리하게 사용할 수 있습니다.

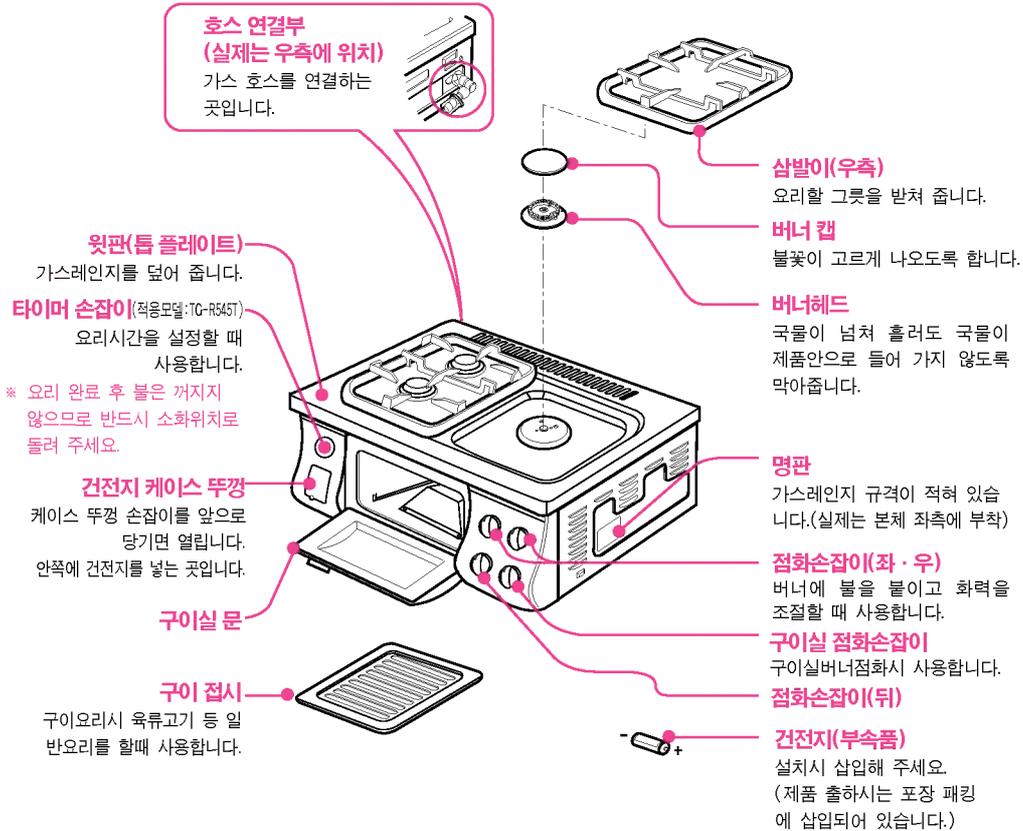
### 알림타이머 (적용모델:TG-R545T)



"요리안내"에 있는 조리시간을 맞추어 두면 조리시간 완료 후 "땡"울리면서 조리가 끝났음을 알려줍니다. 요리 완료후 불은 꺼지지 않으므로 반드시 소화위치로 돌려주세요.

## 각 부분의 이름과 기능 및 조립방법

- ▶ 대·중·소 그릴 열량을 보유함으로써 동시에 원하는 온도의 요리가 가능합니다.
- ▶ 본제품의 공기 조절은 적당한 상태에서 고정되어 있기 때문에 외부에서 조절할 필요가 없습니다.
- ▶ 본제품은 1.5V건전지가 사용됩니다. 필히 전면 좌측의 건전지를 확인하세요.



부속품

구이 접시 집게

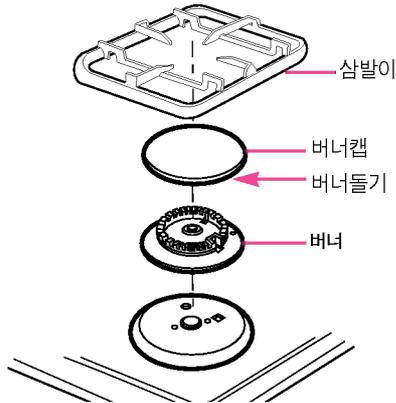


구이 접시



## 각 부분의 이름과 기능 및 조립방법

### 조립방법



버너캡 조립시 돌기부분을 잘 맞추어 조립해 주세요.

\* 버너 및 버너캡은 큰 것이 우측입니다.

### 분해/조립시 주의사항

- ▶ 조리후 기구가 완전히 식은 후 분해하세요. (화상주의)
- ▶ 윗판의 분리시는 삼발이와 버너헤드를 먼저 분리한 후 상판에 고정된 나사를 분해하여 분리하십시오.
- ▶ 윗판의 조립시 모서리 4군데를 힘껏 눌러야 완전히 조립됩니다.

### 가스차단안전장치란



▶ 이런 경우 안전장치가 작동합니다.

1. 음식물이 넘쳐 불꽃이 꺼졌을 경우
  2. 바람이 불어 불꽃이 꺼졌을 경우
  3. 요리를 끝내고 소화손잡이를 완전히 소화위치에 돌려놓지 않았을 경우
  4. 점화가 되었는지 확인하지 않고 손잡이를 놓았을 경우
- 불꽃이 꺼지면 열감지봉에 열이 전달되지 않으므로 가스를 자동 차단시켜 가스 누설을 방지해 줍니다.

▶ 안전장치가 작동하였을 때 조치

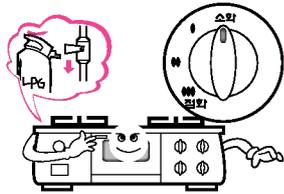
불꽃이 꺼지고 안전장치가 작동할 때까지 미량의 가스가 유출되므로 점화손잡이를 소화위치로 돌려 가스를 잠고 충분히 환기를 시킨 다음 재 점화하세요.

▶ 주의 : 즉시 점화되면 유출된 가스에 의하여 '퍽' 소리와 함께 점화되는 경우가 있습니다.

## 사용방법(탑버너 사용)

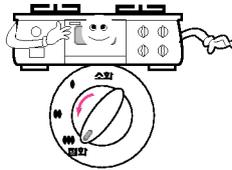
- ▶ 점화가 되지 않을 때는 즉시 손잡이를 원위치로 돌려 점화조작을 반복하십시오.
- ▶ 손잡이를 너무 빨리 돌리면 점화되지 않는 경우가 있습니다.
- ▶ 처음 조작할 경우 가스 호스내에 공기가 들어 있어 점화가 되지 않는 경우가 있습니다. 공기가 빠질 때까지 점화조작을 반복하여 주십시오.

### 사용 전에



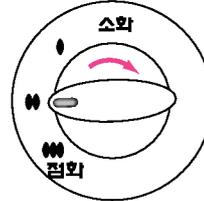
- ▶ 중간 밸브가 잠겨져 있는가, 또는 점화손잡이는 소화 위치에 있는가를 확인하세요.
- ▶ 가스통에 있는 밸브와 중간밸브를 열어 주세요.
- ▶ 요리할 그릇을 올려주세요.

### 1 점화손잡이를 왼쪽으로 돌려 불을 붙인다



- ▶ 점화손잡이를 점화방향으로 "따따따" 소리가 날때까지 돌리면 불이 붙습니다.
- ▶ 불이 붙은 것을 확인한 후 약 2~3초 동안(안전장치가 작동할 때까지) 그대로 점화손잡이를 돌린 상태로 있어 주세요.

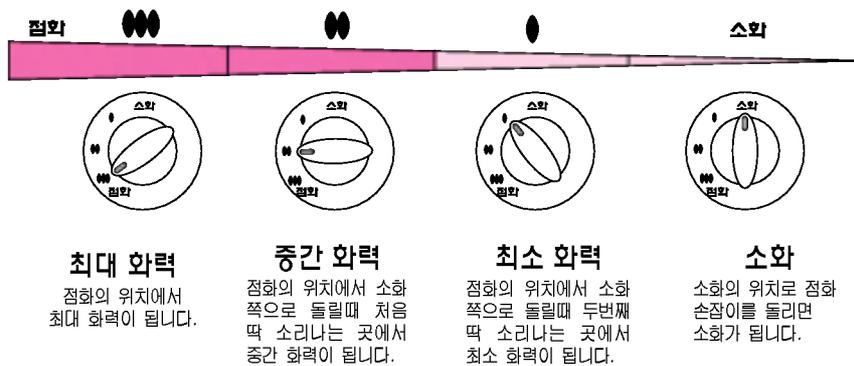
### 2 점화손잡이로 화력을 조절한다.



- ▶ 점화위치에서 가장 화력이 세고 소화쪽으로 갈수록 화력이 약해 집니다. 요리의 양이나 종류에 따라 적절한 화력으로 조절하세요.

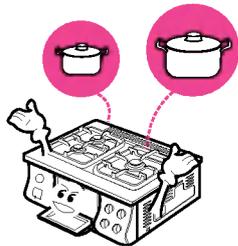
## 화력조절 방법

- ▶ LG 안전 가스레인지의 화력 조절 방법을 개선하여 요리할 음식물에 따라 화력을 3단으로(대/중/소) 조절할 수 있습니다.
- ▶ 최소화력과 소화 사이에서는 사용하지 마십시오.



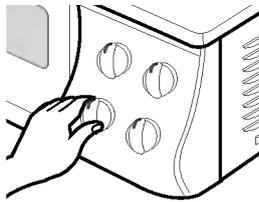
## 사용방법(탑버너 사용)

### 3 대·중·소버너로 원하는 요리를 한다



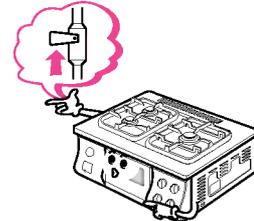
- ▶ 대버너(우) : 열량이 많이 소모되는 요리
- ▶ 중버너(좌) : 일반적인 요리
- ▶ 소버너(뒤) : 양이 적은 요리

### 4 요리가 끝나면 점화손잡이를 다시 돌려 불을 끈다



- ▶ 점화손잡이를 오른쪽으로 돌려 소화의 위치에 오게 하면 불이 꺼집니다.
- ▶ 불을 끈 후 바로 사용하실 때는 10초정도 지난 후 불을 붙이세요.

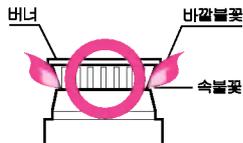
### 사용 후



- ▶ 사용 후에는 반드시 중간밸브 손잡이를 호스와 직각방향으로 돌려 잠그어 주세요.
- ▶ 장기간 사용하지 않을 경우 가스통의 밸브를 잠그어 주세요.

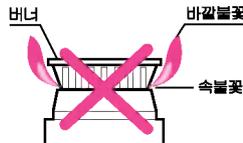
## 연소상태

- ▶ 가스가 제대로 연소되고 있는지 자주 확인하세요.



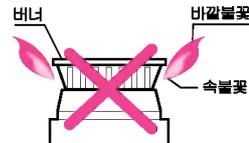
### 완전 연소

- ▶ 속불꽃의 끝 부분이 둥근 모양이며, 불꽃은 청색입니다.



### 공기 부족

- ▶ 속불꽃이 길고 속불꽃과 바깥불꽃이 구별되지 않으며 불꽃은 노란색입니다.

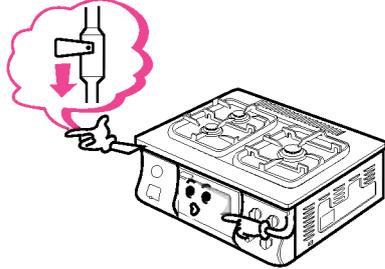


### 공기 과다

- ▶ 불꽃이 버너에서 떨어져 연소하거나, 불꽃이 날리는 상태로 불꽃이 짧습니다.

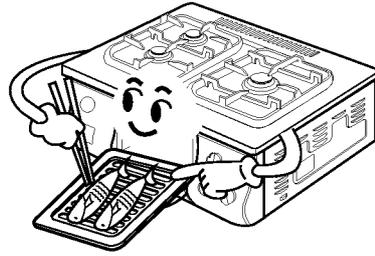
## 사용방법(그릴버너 사용)

### 1 밸브와 점화손잡이를 확인한 후 밸브를 연다.



- ▶ 중간 밸브가 잠겨져 있는가, 점화 손잡이는 소화위치에 있는가를 확인하세요.
- ▶ 가스통에 있는 밸브와 중간밸브를 열어 주세요.

### 2 구이 점시에 요리물을 넣는다.



- ▶ 구이실문을 열고 준비된 요리물을 넣고 구이실문을 닫으세요.

### 3 그릴용 점화손잡이를 왼쪽으로 돌려 불을 붙인다.



- ▶ 점화손잡이를 '점화'의 방향으로 '따따따' 소리가 날때까지 돌리면 불이 붙으며 점화위치에서만 사용하세요.
- ▶ 구이실문을 열고 그릴버너에 불이 붙었는지 확인한 후 버너에 불이 끌고루 옮겨 불을 때까지 4~5초간 점화손잡이를 돌린상태로 있어 주세요.

### 4 요리가 끝나면 그릴용 점화 손잡이로 불을 끈다.



- ▶ 점화손잡이를 "소화"쪽으로 돌리면 불이 꺼집니다.
- ▶ 불을 끈후 바로 사용하면, 그릴 버너가 가열된 상태이기 때문에 "펑"소리와 함께 점화되는 경우가 있으니 놀라지 마시고 그릴 버너가 식은 후에 점화시켜 주세요.
- ▶ 요리후 생선을 꺼낼때 구이점시 등이 뜨거우므로 취급에 주의하세요.

## 생선 굽는 요령

1. 생선을 씻었을 경우 물을 잘 빼 주세요.
2. 눌러 볼기 쉬운 부분이나 지느러미 등에는 두껍게 소금을 뿌려 놓든지, 알루미늄 호일로 싸두면 적게 눈습니다.
3. 생선에 소금을 뿌렸을 경우 바로 구워 주세요.  
소금이 너무 깊이 스며들면 생선의 맛이 떨어지고 소금이 남게 됩니다.
4. 생선이 알맞은 색깔로 잘 구워졌으면 조리를 끝내세요.

## 구이접시, 집게 사용방법

### ● 구이접시에 생선을 얹는 방법

- ▶ 생선량에 따라 그림과 같이 구이접시에 얹으면 요리가 더욱 잘 됩니다.



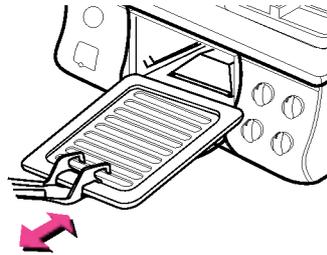
생선 1마리



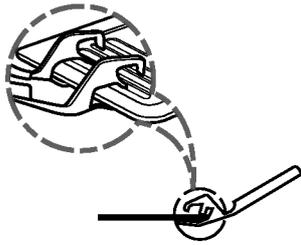
생선 2마리

### ● 구이접시 사용방법

- ▶ 접시가이드에 구이접시를 얹을때에는 접시가이드의 뒷면에 구이접시가 닿도록 안치하세요.
- ▶ 요리 후 생선을 꺼낼때에는 집게를 사용하여 구이접시를 당기면 구이접시가 빠져 나옵니다.

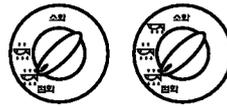


### ● 집게 사용방법



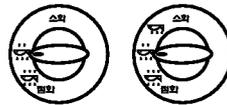
구이 접시 사용시

### ● 그릴요리시 화력조절 방법



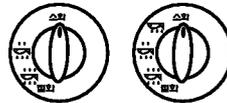
#### ▶ 버너 불꽃 최대 상태

초기 점화 조작후 손을놓으면 구이실내의 버너가 최대의 열량상태로 유지합니다.



#### ▶ 버너 불꽃 중간 상태

요리종류에 따라 약간 약하게 조리하고자 할때 조절하는 위치입니다.



#### ▶ 소와 상태

구이실내의 버너가 꺼집니다.

(적용모델: TG-R545W)

## 그릴 사용방법

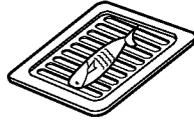
- ▶ 그릴요리를 할 경우 아래와 같이 사용 하세요!
- ▶ 이 제품은 무수그릴 기능으로 구이 요리시 별도로 물을 넣을 필요가 없습니다.

### 그릴용기 사용방법 (그릴 초기 사용시에는 미세물질에 의해 연기가 발생 할수 있으니 안심하고 사용하세요.)

1. 그릴용기는 반드시 그릴내부 좌, 우측 선반에 확실하게 안착시켜 뒤로 밀어주세요.  
※ 접시가 멈출때까지 뒤로 밀어 넣어 주세요. (앞쪽에 놓으면 요리가 잘 되지 않습니다.)
2. 그릴용기에 생선 얹는 방법  
※ 아래 그림과 같이 생선량에 따라 그릴용기에 얹으면 요리가 더욱 잘 됩니다.



생선 4조각



생선 1마리



생선 2마리



생선 3마리

- ※ 기름기가 없는 담백한 생선(조기,민어,돔 등)은 생선 표면에 식용유를 약간 발라 요리하시고, 기름기가 많은 생선(고등어,삼치 등)은 식용유를 바를 필요가 없습니다.
- ※ 요리에 따라 뒤집기를 할 경우 반드시 구이실 불을 끄고 뒤집기를 한 후 재점화 하세요.

### 그릴집게 사용방법

- ※ 요리 후 그릴용기는 매우 뜨거우므로 반드시 집게를 사용 하세요!



- ▶ 집게를 용기 앞 부분에 확실하게 밀착시켜 주세요.

### 그릴 요리시 주의사항 (그릴 내부의 불꽃은 산측 버너 점화용으로 그릴 작동시는 계속 점화되어 있으니 안심하고 사용 하세요.)

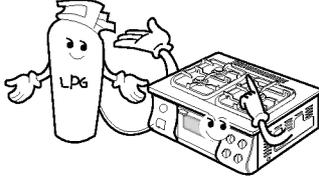
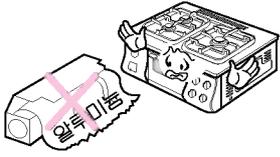
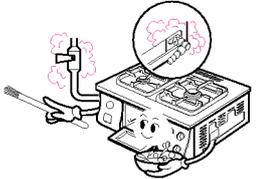
1. 요리 재료는 반드시 해동된 상태에서 재료에 물기가 없는 상태로 요리 하세요!  
※ 해동이 되지 않거나 물기가 있는 상태로 요리를 하면 접시 표면에 늘어붙거나 요리가 되지 않습니다.
2. 생선 구이시 접시표면에 알류미늄 호일을 깔아서 사용하지 마세요.  
※ 구이시 기름이 고여 연기등이 발생할 수 있으며 방치시 요리물에 발화될 수 있습니다.  
만약 양념된 요리(갈비,불고기,장어구이 등)를 할 경우 청소를 위해서 호일을 사용 할때는 요리중 구이 상태를 확인하여 요리물을 뒤집기를 하면서 요리 하세요.
3. 그릴요리는 요리재료의 분량,크기,모양등에 따라 요리 시간이 차이 날 수 있으므로 요리중 반드시 구이상태를 확인 하시어 취향에 맞게 요리 하세요.

### 그릴 용기 청소방법

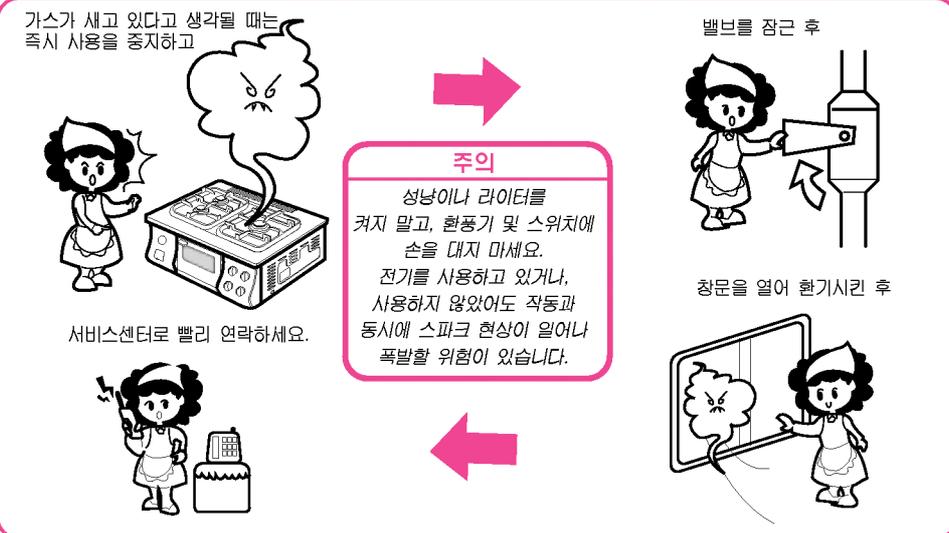
1. 그릴 요리 후 용기가 뜨거운 상태로 바로 물에 넣지 마세요.  
(용기 변형의 원인이 됩니다.)
2. 요리 후 용기는 표면의 기름때는 키친타올로 잘 닦아서 청소 하세요.  
(만약 세제로 청소시 먼저 키친타올로 닦은 후 세제와 부드러운 수세미로 청소하세요.)
3. 그릴용기 청소시 거친 수세미등은 코팅이 벗겨져 수명이 단축되므로 사용하지 마세요.

## 다음 내용은 꼭 지켜 주세요.

▶ 다음 내용에 대하여 재해가 발생하면 당사는 책임을 지지 않습니다.

|   |  |
|---|--|
| <p><b>지정된 가스를 사용하세요.</b></p>  <p>가스는 반드시 가스레인지 좌측에 붙어 있는 명판에 표시된 가스만 사용하세요.</p>  | <p><b>알루미늄 은박지는 곤란해요.</b></p>  <p>알루미늄 은박지를 삼발이위에 놓고 사용하지 마세요. 불완전 연소의 원인이 됩니다.</p>                          |
| <p><b>가스 누설 점검</b></p>  <p>호스는 가스용 고무호스(제조 및 검사 합격표시가 있는 것)을 사용하고, 가스 접속용 고무관은 비눗물을 사용하여 수시로 배관 및 접속부위에 가스가 새는지를 확인하세요.</p> | <p><b>그릴 유리는 파손에 주의하세요.</b></p>  <p>그릴 유리는 사용중이거나 사용 직후에는 뜨거운 상태이므로, 물을 뿌리거나 충격을 가하면 깨지는 경우가 있으니 주의하세요.</p> |

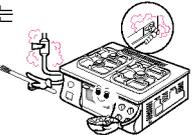
## 가스 사고 예방



## 일상점검 및 손질방법

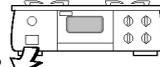
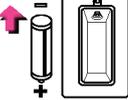
- ▶ LG가스레인지를 고장없이 안전하게, 그리고 경제적으로 오래 사용하려면 평소에 점검을 자주하시고 깨끗이 손질하여 사용하셔야 합니다.
- ▶ 점검이나 손질은 중간 밸브와 가스통의 밸브를 잠그고, 가스레인지가 완전히 식은 후에 하세요.
- ▶ 다음의 점검 및 손질방법 이외의 사항이나 점검을 위하여 제품을 분해하지 마세요. 이상이 발견되면 LG전자 대리점 및 서비스센터에 의뢰해 주세요.
- ▶ 점검 및 손질 후에는 10~11페이지의 조립방법을 참조하여 조립해 주세요.

### 일상적인 점검

|  |  |
|--|--|
| <p><b>호스 연결 부위</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 가스 호스의 각종 연결부위는 확실하게 끼워져 있는지 비눗물을 사용하여 가스가 새는지 확인해 보세요.</li> </ul>  | <p><b>버너캡</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 국물이 넘쳐 버너캡의 구멍이 막히지 않았는지 확인해 보세요.</li> <li>▶ 윗판, 버너캡, 삼발이 등은 바르게 조립되어 있는지 확인해 보세요.</li> </ul> <p><b>확인!</b></p>  |
| <p><b>그릴 부분</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 구이접시에 음식물이 눌러 붙지는 않았는지 확인해 보세요.</li> </ul>                            | <p><b>부속품 조립 확인</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 버너와 버너 캡은 제일 큰 것이 우측이므로 부속품이 바르게 조립되어 있는지 확인해 보세요.</li> </ul> <p><b>그릴판버너</b></p>                         |

## 건전지 교환방법

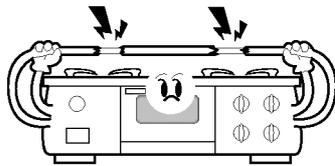
- ▶ 건전지는 1일 10회 사용을 기준으로 1년간 사용할 수 있지만 주위 온도가 너무 높거나 너무 낮을 때는 빨리 소모됩니다.
- ▶ 점화시 방전 속도("따-따")가 느릴 때는 건전지가 소모된 것이므로 교환하여 주세요. (정상:1초에 2.5~5회)
- ▶ 건전지 교환시는 정화손잡이가 소화상태에 있는지를 확인한 뒤, 소화상태에서 건전지를 삽입해 주세요.
- ▶ 건전지를 삽입할때는 ⊕, ⊖를 잘 확인하고 파열이나 액누설의 우려가 있으므로 다른 곳에 또는 다른 제품에 사용했던 건전지는 사용하지 마세요.

|  |   |
|--|---|
| <p><b>1</b> <b>전면 건전지 케이스에서 다 쓴 건전지를 빼내세요.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 가스레인지 전면 좌측 하단의 케이스 내부의 건전지를 빼 내 주세요.</li> </ul>  | <p><b>2</b> <b>새 건전지를 준비하세요.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 준비된 새 건전지의 포장을 제거해 주세요.</li> </ul> <p><b>건전지 (D·C 1.5V)</b></p>  |
| <p><b>3</b> <b>올바른 위치에 조립하세요.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 새 건전지를 ⊕, ⊖확인하여 그림과 같이 ⊖측으로 스프링을 밀면서 ⊕측을 밀어 넣으세요.</li> </ul>   | <p><b>4</b> <b>정상 작동 여부를 확인하세요.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 좌,우측 버너를 점화시켜 정상 작동 여부를 확인하세요.</li> </ul>                     |

## 일상점검 및 손질방법

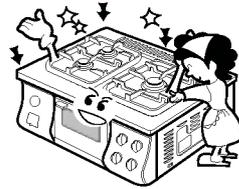
### 손질하는 법

#### 호스 교체



호스에 금이 가 있거나 갈라져 있으면 새로운 가스용 고무 호스(KS표시품)로 교체하세요.

#### 윗판



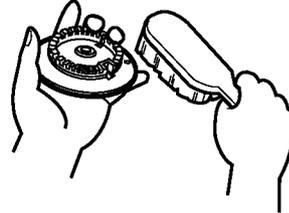
- 삼발이를 들어낸 후 세제를 묻힌 부드러운 천으로 닦고, 마른 걸레로 물기를 닦아 주세요.
- 금속제(철) 수세미 또는 예리한 도구를 사용하지 마세요.

#### 삼발이



뜨거운 물속에 5분 정도 담근 후 중성세제로 깨끗이 씻고, 다시 마른 걸레로 물기를 닦아 제자리에 조립하세요.

#### 버너헤드



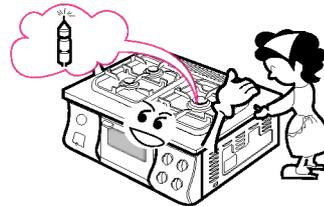
염공에 묻은 오물은 솔 등으로 깨끗이 닦은 후, 물기를 완전히 제거한 뒤 제자리에 조립하세요.  
\*물기가 있으면 연소불량의 원인이 됩니다.

#### 그릴 부분



- 구이실문을 열고 구이접시를 빼내어 따뜻한 물에 담궜다가 평평한 곳에서 깨끗이 청소하세요.
- 구이접시는 많은 힘을 가하면 휘어질 수도 있으니 주의 하세요.

#### 열감지봉



오물이 열감지봉 주위에 묻어 있으면 불이 붙지 않으니 깨끗이 닦아주세요.

## 고장신고 전에 이런 점을 확인하세요

▶ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 LG전자 대리점 및 서비스센터에 의뢰하시기 전에 아래 사항을 꼭 확인해 주세요.

| 증상                      | 확인사항   | 조치사항   |
|-------------------------|--|--|
| 가스냄새가 나면서 탄다.           | ▶ 사용을 즉시 중단하고, 중간 밸브와 가스통 밸브를 잠그고 환기를 시킨 다음, LG전자 대리점 및 서비스센터로 연락해 주세요.  |  |
| 불꽃이 노랗다.                | ▶ 가스를 다 쓰지 않았습니까?<br>▶ 버너캡 조립이 잘못되어 있지 않습니까?<br>▶ 사용 가스는 지정된 가스입니까?  | ▶ 새 가스통으로 갈아 주세요.<br>▶ 버너캡을 바르게 조립하세요.<br>▶ 명판에 표시된 가스를 사용하세요.   |
| 불꽃이 날리거나 불안정하다.         | ▶ 사용 가스는 지정된 가스입니까?<br>▶ 사용 장소가 밀폐되어 있지 않습니까?  | ▶ 명판에 표시된 가스를 사용해 주세요.<br>▶ 창문을 열어 환기시켜 주세요.   |
| 불을 붙일때나 사용중에 소리가 난다.    | ▶ 버너캡 조립이 잘못되어 있지 않습니까?<br>▶ 버너캡 구멍이 막히지 않았습니까?<br>▶ 가스레인지 주위에 가스가 남아 있지 않습니까?   | ▶ 버너캡을 바르게 조립해 주세요.<br>▶ 버너캡 구멍이 막히지 않도록 청소해 주세요.<br>▶ 창문을 열고 환기시켜 주세요.  |
| 사용중에 불이 꺼진다.            | ▶ 가스통의 밸브나 중간 밸브가 잠겨있지 않습니까?<br>▶ 가스 호스가 꺾여 있지 않습니까?<br>▶ 사용 가스는 지정된 가스입니까?  | ▶ 가스통의 밸브나 중간 밸브를 열어 주세요.<br>▶ 가스 호스를 펴 주세요.<br>▶ 명판에 표시된 가스를 사용해 주세요.   |
| 붉은 불꽃이나 노란불꽃이 난다.       | ▶ 가습기를 사용하지 않습니까?<br>▶ 날씨가 흐리고 비가 올때는 주위의 습도에 의해 불꽃이 붉게 연소되는 경우도 있으나 안심하고 사용하셔도 됩니다.<br>▶ 제품초기 설치나 사용중 배관내의 미세물질에 의한 노란불꽃이 발생할 수 있으나 안심하고 쓰세요. | ▶ 주위공기를 환기시켜 주세요.  |
| 점화손잡이를 돌려도 스파크가 튀지 않는다. | ▶ 건전지가 다 소모되지 않았습니까?   | ▶ 새 건전지로 교환해 주세요.  |
| 점화손잡이를 돌려도 불이 붙지 않는다.   | ▶ 건전지가 다 소모되지 않았습니까?<br>▶ 가스통의 밸브나 중간 밸브가 잠겨 있지 않습니까?<br>▶ 사용된 가스는 지정된 가스입니까?<br>▶ 점화손잡이를 돌릴 때 손잡이에서 일찍 손을 떼지 않았습니까?                           | ▶ 새 건전지로 교환해 주세요.<br>▶ 가스통의 밸브나 중간 밸브를 열어 주세요.<br>(휴즈체크 사용시 휴즈체크 밸브를 닫은후 1~2초후 다시 열어주세요.)<br>▶ 명판에 표시된 가스를 사용해 주세요.<br>▶ 점화손잡이를 2~3초 동안 돌린 상태로 있어 주세요. |
| 그릴버너 사용시 생선이 익지 않는다.    | ▶ 적열면이 지나치게 어둡거나 불꽃이 나오지 않습니까?   | ▶ 사용을 중지하고 LG전자 서비스센터로 연락해 주세요.<br>▶ 요리책자의 요리방법을 확인하세요.  |
| 불이 붙지 않는다.              | ▶ 이 증상은 위의 모든 사항들과 관련이 있으니 하나 하나 잘 확인해 보세요.  |  |

※높은 가스압력으로 불꽃이 날려서 불이 붙지 않으면, 냄비를 올려 놓고, 정화시켜 보시고 계속 동일한 현상이 발생하면, LG 대리점 및 서비스센터로 문의하세요.



## 서비스에 대하여

### 고객의 권리

고객께서는 제품 사용중에 고장이 발생할 경우 구입일로부터 1년동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 <소중한 권리>가 있습니다. 단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내라도 유상 처리됨을 알려드립니다.

### 유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

1. 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
2. 제품을 떨어뜨리거나, 충격으로 인하여 제품파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
3. 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
4. LG전자 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우(어댑터, 배터리, 필터, 이어폰 등)  
→LG전자 정품은 가까운 LG전자 서비스센터에서 구입 가능
5. 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
6. 고객이 제품을 임의로 분해하여 부품이 분실 및 파손되었을 경우
7. LG전자 서비스센터의 수리기술사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
8. 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 열해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
9. LG전자 제품 사용설명서내에 "안전한 사용을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우  
(“안전한 사용을 위한 주의사항”을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
10. 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

## LG전자서비스 안내

서비스 접수, 상담 및 서비스센터 문의는 전국어디서나 지역번호없이 1544-7777을 이용해주시기 바랍니다.  
(단, 1544-7777 사용중 통화장애가 발생할 경우에는 다음의 지역별 전화번호를 이용해 주시기 바랍니다.)

| 지 역 | 관할 서비스 센터   | 전화번호         |
|-----|---|--------------|
| 서 울 | 강남, 관악, 금천, 노원, 도봉, 동대문, 마포, 서대문, 서초, 성동, 성북, 송파, 양천          | 02-2169-7777 |
|     | 영등포, 용산, 용산 PC, 은평, 중랑, 광명, 구리, 분당, 성남, 의정부, 일산               |              |
|     | 김포, 부천, 부평, 인천, 제물포   |              |
|     | 북수원, 수원, 안양, 이천, 평택, 동해, 속초, 원주, 춘천, 강릉, 안산, 태백               |              |
| 대 전 | 논산, 둔산, 서대전, 서산, 천안, 홍성, 제천, 철주, 충주                           | 042-610-7777 |
| 광 주 | 광산, 동광주, 서광주, 나주, 목포, 순천, 여수, 해남, 군산, 남원, 익산, 전주, 정읍          | 062-514-7777 |
| 대 구 | 경주, 경산, 거창, 구미, 남대구, 동대구, 중대구, 상주, 안동, 영덕, 영주, 포항             | 053-740-7777 |
| 부 산 | 동래, 시하, 서면, 해운대, 금정, 김해, 울산, 동울산, 마산, 진주, 창원, 통영, 거제, 제주, 서귀포 | 051-811-7777 |

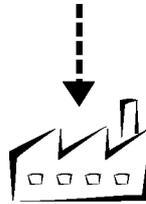
## 폐 가전제품에 대하여

### 폐 가전제품의 처리 절차

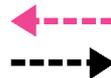
#### 신규제품 구입시



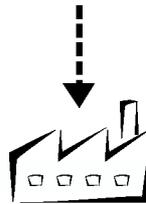
LG전자 대리점에서 신제품을 구입한 후,  
기존 제품을 버리고자 할 경우에는 신규  
제품 배달시 무상으로 처리해 드립니다.



#### 단순 폐기시



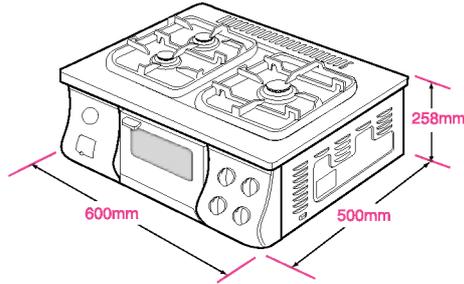
가전제품, 가구 등 대형 생활 폐기물을  
버리고자 할 경우에는 지역 동사무소  
연락하시면 됩니다.



#### LG전자 환경선언문

LG전자는 지구환경보전을 바탕으로 하여 모든 경영활동을 전개하며,  
전 임직원은 각자의 활동분야에서 환경보전을 앞장서 실천하고자 노력합니다.

## 제품 규격



- ▶ 모델명 ..... TG-R540P/N, TG-R545TP/N, TG-R545BP/N  
TG-R545RP/N, TG-R545WP/N
- ▶ 종류 ..... 가스레인지(그릴부착 3구)
- ▶ 점화장치 ..... 연속 방전 점화 장치
- ▶ 외형크기 ..... (폭)600mm X (깊이)500mm X (높이)258mm  
(높이는 다리 및 삼발이 높이 포함)
- ▶ 무게 ..... 20.5kg
- ▶ 가스접속구 .....  $\phi$ 9.5mm 가스용 호스
- ▶ 건전지규격 ..... R20 1.5V
- ▶ 사용가스

### • TG-R540P/N, TG-R545TP/N, TG-R545BP/N, TG-R545RP/N

| 가스종류  |     | 가스 소비량   |          |          |         |         |
|-------|-----|----------|----------|----------|---------|---------|
|       |     | 대(우)버너   | 중(좌)버너   | 소(뒤)버너   | 그릴버너    | 전 체     |
| LP 가스 |     | 2.907 kW | 2.325 kW | 1.279kW  | 3.84 kW | 9.42 kW |
| 도시가스  | 13A | 3.488 kW | 2.325 kW | 1.511 kW | 3.84 kW | 9.88 kW |
|       | LNG | 3.488 kW | 2.325 kW | 1.511 kW | 3.84 kW | 9.88 kW |

### • TG-R545WP/N

| 가스종류  |     | 가스 소비량   |          |          |         |         |
|-------|-----|----------|----------|----------|---------|---------|
|       |     | 대(우)버너   | 중(좌)버너   | 소(뒤)버너   | 그릴버너    | 전 체     |
| LP 가스 |     | 2.907 kW | 2.325 kW | 1.279kW  | 2.44 kW | 8.51 kW |
| 도시가스  | 13A | 3.488 kW | 2.325 kW | 1.511 kW | 2.44 kW | 9.28 kW |
|       | LNG | 3.488 kW | 2.325 kW | 1.511 kW | 2.44 kW | 9.28 kW |

◆ 이 제품의 외관 디자인 및 제품규격은 제품의 질을 더 높이기 위하여 소비자에게 알리지 않고 바꾸는 수도 있습니다.



메모



# 메모



메모

서비스도 **LG**가 최고입니다.

**LG전자 서비스센터**

☞ 사용불편 및 고장접수는

1544-7777

1588-7777



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

### 고객상담실

☞ 불만사항 및 제안은

**080-023-7777(수신자 부담)**

인터넷: <http://www.lge.co.kr>

FAX : 02-2630-3564~5



**AS마크란?**

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 극가기관인  
산업자원부 기술표준원이 보증하는 인증마크입니다.

\* (주) 사용설명서의 내용은 2005년 8월 기준이며 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

P/NO. : EBAX00079A