

DISPLAY

HOME APPLIANCE


LG가스오븐 **쁘레오**


MULTIMEDIA


INFORMATION &
COMMUNICATIONS

가스오븐레인지 문의전화는? 080-052-2777

(월~금 08:00~19:30, 토 08:00~17:00) 단, 공휴일 제외

가스오븐레인지의 사용방법이 어려울 경우에는 위 번호를 이용하세요.

요리방법이 어려울 경우에는 "요리콜 조리콜" 로 문의하세요.

"요리콜 조리콜": 080-023-5262

(월~금 09:00~18:00, 토 09:00~14:00)

사용전에 '안전을 위한 주의사항'을 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오!

읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.

LG쁘레오 쿠킹 도우미캠페인

요리사가 집으로 찾아갑니다.

지금바로, 가스오븐레인지를 제대로 활용할 수 있는 기회를 잡으세요.

쁘레오 구입고객 中 도우미 방문을 원하시면 전화(쿠킹콜)로 문의하세요.

"쿠킹콜": 080-023-2255

(월~금 09:00~18:00, 토 09:00~14:00)



이런 점이 좋습니다

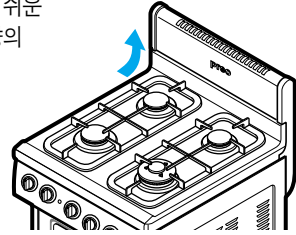
실드 버너 채용

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



백업 상판 채용

국물이나 이물질이 침투하기 쉬운 상판 뒤쪽 틈새부를 곡면모양의 백업(Back-up)형태 상판을 채용하여 외관이 미려하고, 청소가 용이합니다.



대용량 오븐

적은 양의 일상요리에서 부터 많은 양의 파티요리까지 가능합니다.



구이실

오븐 버너에서 나오는 직접 열을 이용하여 생선구이, 고기구이 등을 할 수 있습니다.



알림 타이머

'요리안내'에 있는 조리시간을 맞추어 두면 조리시간 완료 후 요리가 끝나더라도 불은 꺼지지 않으므로 오븐점화 손잡이를 '소화' 위치로 조절하세요.



오븐요리확인 램프

오븐의 요리진행 상태를 알 수 있도록 램프를 켤 수 있습니다.



수평조절 다리

바닥이 다소 고르지 않은 부역에서도 본체를 수평으로 설치 할 수 있도록 하였습니다. 또한 이동시 편리하도록 뒷부분에는 바퀴(롤러)를 부착하였습니다.



다양한 열량

대 · 중 · 소 열량을 채택함으로써 동시에 여러가지 요리가 가능하며, 특히 우측(앞) 대버너는 최소에서 최고 열량까지 사용할 수 있는 버너로서 튀김, 볶음 등 빨리 익혀야 할 조리예 편리합니다.



범랑윗판

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



가스차단 소화안전장치

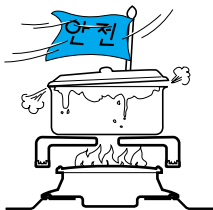
음식물이 넘치거나 바람이 불어 불꽃이 꺼졌을 때 가스를 자동으로 차단시켜 가스누설을 방지해 줍니다.



3단밸브

(소화)-약-중-강 화력으로 3단계 조절이 되므로 요리물에 따라 불꽃세기를 쉽게 조절 할 수 있어 편리합니다.

가스차단 소화안전장치



▶ 이런 경우 안전장치가 작동합니다.

1. 음식물이 넘쳐 불꽃이 꺼졌을 경우
2. 바람이 불어 불꽃이 꺼졌을 경우
3. 점화가 되지않은 상태이거나 점화 후 약 2~3초(오븐은 3~5초)동안 점화 손잡이를 점화위치로 잡고 있지 않았을 때 불꽃이 꺼지면 열감지봉에 열이 전달되지 않으므로 가스를 자동 차단시켜 가스누설을 방지해 줍니다.

▶ 안전장치가 작동하였을 때 조치

불꽃이 꺼지고 안전장치가 작동할 때까지 미량의 가스가 유출되므로 점화손잡이를 '소화'의 위치로 되돌려 가스를 잠그고 충분히 환기시킨 다음 재점화 하세요.

▶ 주의

즉시 점화하면 유출된 가스에 의하여 '퍽' 소리와 함께 점화되는 경우가 있습니다.



차 례

※ 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주세요.

이런점이 좋습니다.....	2
안전을 위한 주의사항	4~6
이렇게 설치해 주세요	7~8
각 부분의 이름과 기능	9

사 용 전 에

가스레인지(탑버너) 사용방법	10
오븐/구이실 사용 전에	11
오븐 조리 설정방법	12
구이 조리 설정방법	13

사 용 방 법

브레오 요리교실 신청방법	14
요리교실 안내.....	15
일상점검 및 손질방법	16
고장이 아닙니다.....	17
고장 신고전에 이런점을 확인하세요.....	18~19

사 용 후 에

제품보증서.....	20
LG전자 서비스 안내.....	21
폐 가전제품에 대하여	22
제품규격	23

서 비 스 안 내



안전을 위한 주의사항

- '안전을 위한 주의 사항'은 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜주세요.
- 주의 사항은 '경고'와 '주의'의 두가지로 구분되어 있으며 '경고'와 '주의'의 의미는 아래와 같습니다.
- '안전을 위한 주의 사항'을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우에는 품질보증기간이더라도 유상서비스 처리됩니다.

⚠ 경고

지시 사항을 위반할 시 심각한
상해나 사망이 발생할
가능성이 있는 경우

⚠ 주의

지시 사항을 위반할 시 경미한
상해나 제품 손상이 발생할
가능성이 있는 경우



특정조건 하에서 위험이
발생할 우려가 있으므로
주의하라는 기호입니다.

⚠ 경고

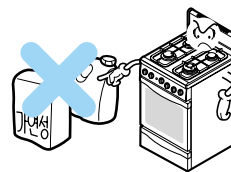
조리 이외 다른 용도로
사용하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



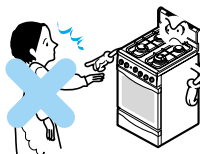
인화 물질을 제품
옆에 두지 마세요.

화재나 폭발의
원인이 됩니다.



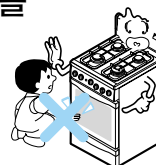
조리중에는 옷이나 앞치마가
화기에 닿지
않도록 하세요.

화재나 화상의
원인이 됩니다.



어린이의 접근이나 조작을
금해 주세요.

화재나 화상의
원인이 됩니다.



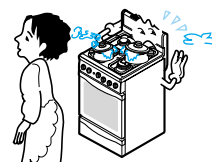
필요이상의 큰 조리기구
사용하지 마세요.

불완전연소 및
제품과열의 원인이
됩니다.



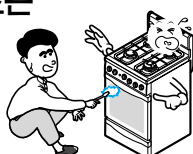
요리중에는 자리를
떠나지 마세요.

화재나 제품고장의
원인이 됩니다.



제품의 분해, 수리, 개조는
절대로 하지 마세요.

누전, 화재, 상해의
원인이 됩니다.



사용중에는 환기를
시켜주세요.

일산화탄소 중독의
원인이 됩니다.





안전을 위한 주의사항

⚠ 경고

사 용 전 에

문어발식 콘센트를
사용하지 마세요.

감전과 화재의
원인이 됩니다.



물이 묻은 손으로
플러그를 콘센트에서
빼거나 끼우지 마세요.

감전될 우려가 있습니다.



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

가스누설로 인한 폭발이나 화재,
질식의 원인이 됩니다.



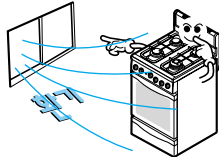
가스호스가 꺾이거나 눌리지
않도록 하세요.

불완전 연소나 가스누설의
원인이 됩니다.



환기가 잘되는 곳에
설치하세요.

불완전 연소에 의한
일산화 탄소중독의
원인이 됩니다.



바닥이 단단하고 수평인 곳에
안전하게 설치해 주세요.

화재나 제품 오동작의
원인이 됩니다.



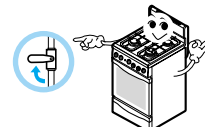
커튼 등과 같은 불에 타기 쉬운
물건이 있는 곳에서는
설치하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



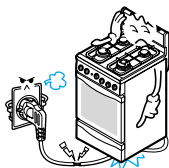
사용 후에는 반드시 소화를 확인하세요.
외출이나 취침시에는
가스밸브를 잠궈주세요.

화재의 원인이 됩니다.



전원선 및 코드가 찌뚱거나
녹지 않았는지 확인하세요.

감전이나 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.





안전을 위한 주의사항

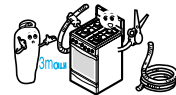
⚠ 주의

오븐문짝 위에 무거운 물건을
올려 놓거나 어린이가
올라서지 않도록 하세요.
파손의 원인이 됩니다.



가스호스는 가능한 짧게
하세요.

불완전 연소의 원인이 됩니다.



사용중에는 정상적으로 연소가 되고
있는지 한번씩 확인하세요.

이상과열에 의한 화재나 불완전 연소에
의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



바람이 심하게 부는 곳에
설치하지 마세요.

점화 불량 원인이 됩니다.



사용중 또는 사용직후 오븐문에
물을 붓지 마세요.

오븐문의 유리가 파손될 우려가 있습니다.



음식물이 타지 않게 주의하세요.

화재의 원인이 됩니다.



가스는 반드시 명판에 지정된
가스를 사용하세요.

과열이나 불완전 연소에 의한
일산화 탄소 중독의 원인이 됩니다.



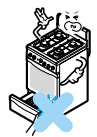
오븐 사용시 절대로 밀폐된 용기를
사용하지 마세요.

폭발에 의한 제품파손의
원인이 됩니다.



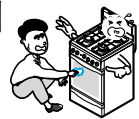
구이실 내부의 불을 끈 뒤
음식물을 꺼내세요.

- 뜨거운 열기에 화상의 우려가 있습니다.
- 과열로 인해 제품손상의 우려가 있습니다.



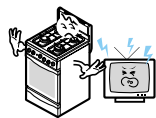
사용중 오븐문이나 구이실문에
인체가 닿지 않도록 하세요

접촉시 화상의 우려가 있습니다.



전기제품과는 일정거리를
유지하세요.

잡음발생의 원인이 됩니다.



청소시에는 왁스나 신나를
사용하지 마세요.

제품의 외관이 벗겨질 수 있습니다.

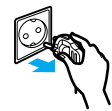


조리된 음식을 꺼낼때는 오븐내부에
피부가 닿지 않도록 하세요.
(반드시 오븐집게를 사용하세요.)
접촉시 화상의 우려가 있습니다.



장시간 사용하지 않을 때는
전원플러그를 뽑아주세요.

절전효과가 있습니다.





이렇게 설치해 주세요

- ▶ 제품의 설치조건 및 주의사항은 재해 예방을 위해 꼭 지켜 주세요.
- ▶ 다음의 내용과 다르게 설치하여 발생한 재해는 당사가 책임지지 않습니다.

1

설치장소 선택

- 환기가 잘 되는 곳에 설치하세요.
- 오래 사용할 수 있도록 습기가 없는 곳을 선택하세요.
- 화재예방이 될 수 있는 장소를 선택하세요.
- 가스 오븐레인지 양 옆에는 뜨거운 용기를 급히 올려 놓을 수 있는 선반 공간을 만들어 두세요.
- 제품의 측면과 후면은 목재와 같은 가연성 벽으로부터 15 cm 이상 떨어진 곳에 설치하세요.
- 제품의 위부분과 천정 등과의 거리는 1 m 이상이 되도록 설치하세요.
- 간격이 없을 경우에는 반드시 방열판을 사용하세요.
- 제품의 밑면에 인화성 물질이 유입되지 않도록 하세요.



사
용
전
에

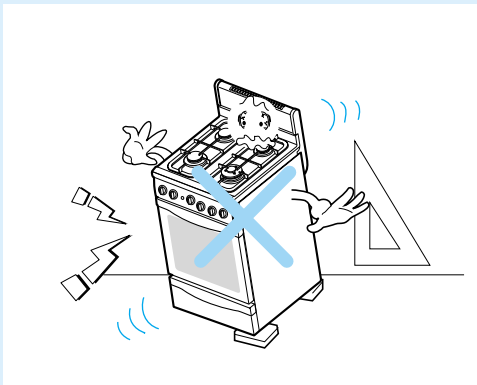
2

사용설명서, 요리책, 오븐접시, 구이접시 등 부속품은 제품 위의 스티로폼 용기에 담겨 있으니, 포장 해체시에 분실되지 않도록 다시 한번 살펴 주세요.

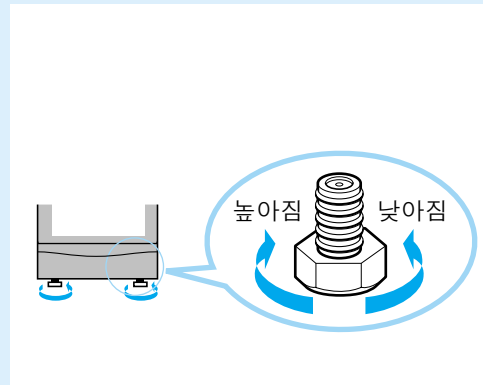
3

제품은 단단한 바닥에 수평하게 설치해 주세요. ▶ 제품 오동작의 원인이 됩니다.

※ 싱크대와 비교하면 쉽게 수평으로 맞출 수 있습니다.



- ▶ 제품이 불안정하게 설치될 경우 국물이 넘치거나 제품 오동작의 원인이 됩니다.



- ▶ 전면 아래의 높낮이 조절나사로 수평을 맞춰 주세요.



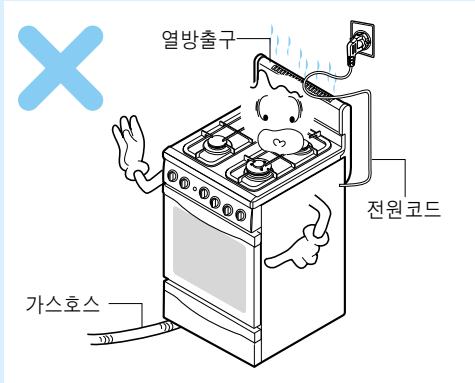
이렇게 설치해 주세요

- ▶ 제품의 설치조건 및 주의사항은 재해 예방을 위해 꼭 지켜 주세요.
- ▶ 다음의 내용과 다르게 설치하여 발생한 재해는 당사가 책임지지 않습니다.

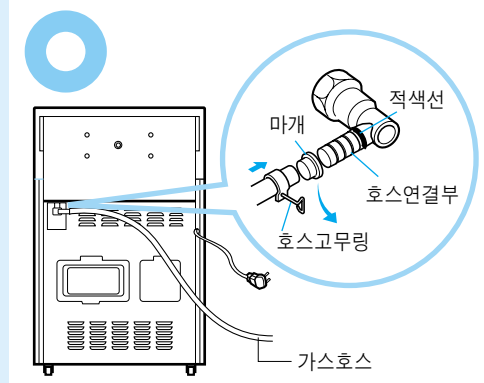
4

가스호스나 전원코드가 열방출구에 닿거나 또는 제품 밑면으로 지나가지 않게 해 주세요.

▶ 고온으로 호스가 녹아 가스누설 또는 감전의 원인이 될 수 있습니다.



- ▶ 제품 뒷면의 열방출구와 제품 밑면은 뜨거운 가스호스나 전원코드가 지나가지 않도록 설치하여 주세요.



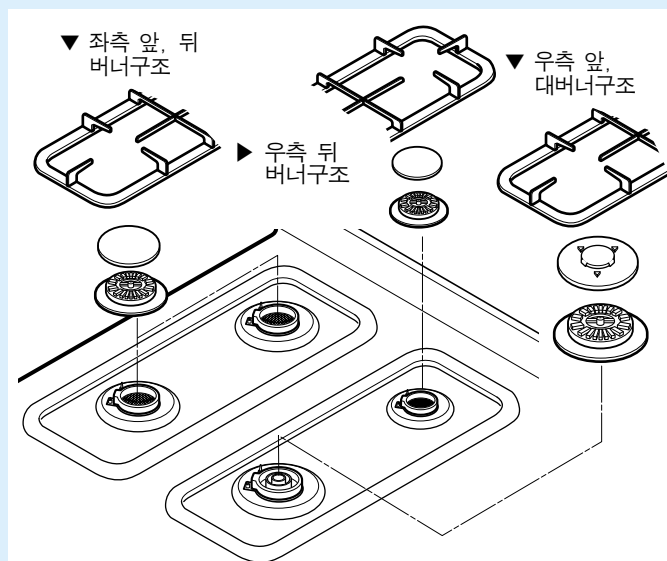
- ▶ 전기선과 가스호스는 제품 뒷면의 아래쪽으로 연결하여 사용하세요.

- ▶ 가스호스나 전원코드가 열방출구에 닿거나 또는 제품 밑면으로 절대 지나가지 않도록 해야 하며, 반드시 상기 우측 그림과 같이 설치하여 주세요. 만일 열방출구 위에 설치되거나 벽면과 제품에 끼여 설치되면 가스호스나 전원코드가 녹아 화재가 발생할 수 있으니 주의하여 설치하시기 바랍니다.
- ▶ 가스호스는 호스연결부의 적색선까지 완전히 끼우고 호스고정링으로 확실히 조여주세요.
- ▶ 호스가 갈라져 있거나 헐겁게 끼워지면 새것으로 교환해 사용하세요.

5

삼발이와 주변부품의 바른 위치 확인

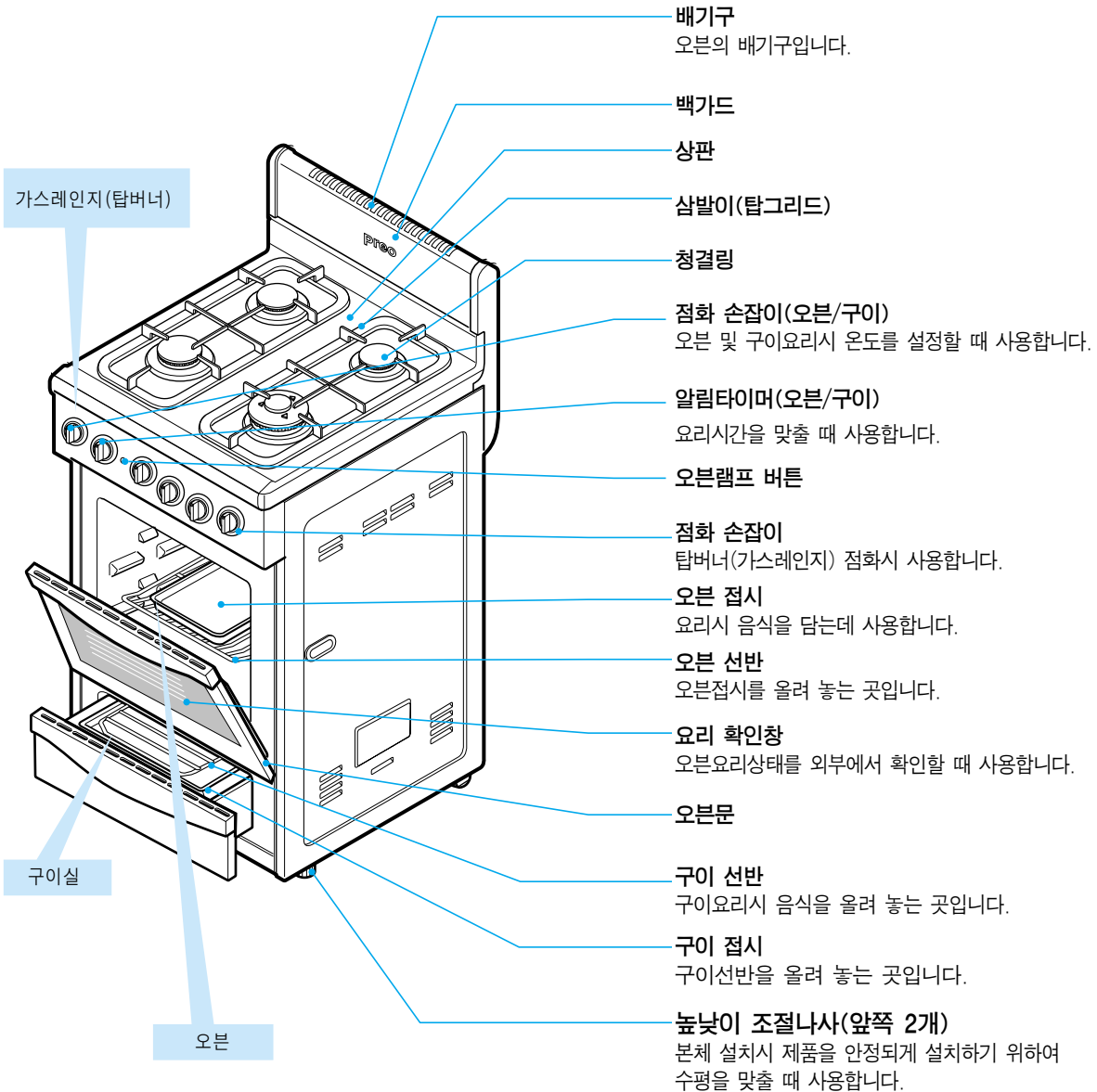
- 버너헤드는 열감지봉에 잘 맞추어 조립하고 버너캡과 버너헤드의 사이가 뜨거나 비스듬히 경사지지 않게 잘 얹어주세요.





각 부분의 이름과 기능

사 용 전 에

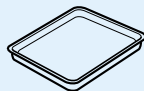


부 속 품

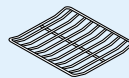
오븐/구이 접시집게



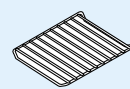
오븐/구이 접시



오븐선반



구이선반

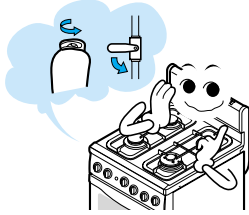




가스레인지(탑버너) 사용방법

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

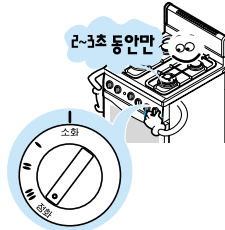
사용전에



- 중간밸브가 잠겨져 있는가, 점화 손잡이는 소화위치에 있는가를 확인하세요.
- 가스통에 있는 밸브와 중간밸브를 열어 주세요.
- 요리할 그릇을 올려주세요.

점화손잡이를 왼쪽으로 돌려

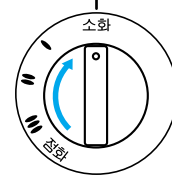
불을 붙인다.



- ▶ 점화손잡이를 점화 방향으로 점화음이 날 때까지 돌리면 불이 붙습니다.
- ▶ 불이 붙은 것을 확인한 후 약 2~3초 동안 (안전장치가 열릴때까지) 점화 손잡이를 돌린 상태로 있어 주세요.

점화손잡이로

화력을 조절한다.

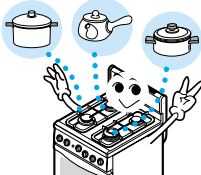


- III 위치에서 화력이 가장 세고 I 쪽으로 갈수록 화력이 약해집니다. 요리의 양이나 종류에 따라 적절한 화력으로 조절하세요.

사용후에

대 · 중 · 소 버너로

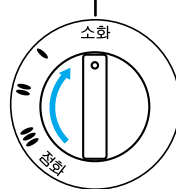
원하는 요리를 한다.



- 대버너(우/앞쪽): 열량이 많이 소모되는 요리
- 중버너(좌/앞, 뒤쪽): 일반적인 요리
- 소버너(우/뒤쪽): 양이 적은 요리

요리가 끝나면 점화손잡이로

불을 끈다.



- ▶ 점화손잡이를 오른쪽으로 돌려 소화의 위치에 오게 하면 불이 꺼집니다.
- ▶ 불을 끈 후 다시 사용할 때는 10초 정도 지난 후 불을 붙이세요.

사용 후

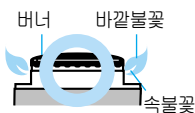


- 사용 후에는 반드시 중간밸브 손잡이를 호스와 직각방향으로 돌려 잠급니다.
- 장기간 사용하지 않을 경우 가스통의 밸브를 잠그어 주세요.

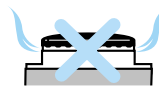
연소상태

- 본 제품은 출하시에 공기조절이 적절히 되어 있습니다.
- 연소중 간헐적으로 발생하는 붉은 불꽃은 주위환경에 의해 발생될수 있으므로 환기를 자주 시켜 주세요.

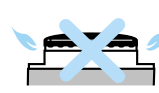
▶ 가스가 제대로 연소되고 있는지 자주 확인 하세요.



- ▶ 속불꽃의 끝부분이 둥근 모양이며, 불꽃은 청색입니다.



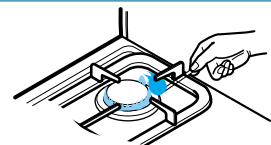
- ▶ 속불꽃이 길고 속불꽃과 바깥 불꽃이 구별되지 않으며 불꽃은 노란색입니다.



- ▶ 불꽃이 버너에서 떨어져 연소하거나 속불꽃이 짧으며, 불꽃은 청색입니다.

정전시 사용하시려면

- ▶ 정전시에는 성냥불 등으로 점화시켜서 사용할 수 있습니다.
- ▶ 버너에 불을 갖다댄 상태에서 점화손잡이를 '점화' 위치까지 완전히 돌리고, 3~4초간 점화 손잡이를 돌린 상태로 있어 주세요.





오븐/구이실 사용전에

- ▶ 오븐은 빵, 케이크류, 과자 및 육류 요리를 하실 때 적당합니다.
- ▶ 구이실은 생선구이, 육류구이 요리를 하실 때 적당합니다.

사용 전에 다음 사항을 확인하세요.

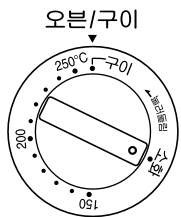
- ❖ 본체 가까이에서 가스냄새가 나는지 확인하세요.
 - 가스가 샌다고 판단될 때는 창문과 문을 열어 환기 시키고, 제품의 각종 점화 손잡이를 소화위치로 돌려주세요. 중간밸브와 용기밸브를 잠근 다음, 가스 취급 전문점으로 연락하세요.
- ❖ 오븐/구이실 내부에 가연성 물질이나 용기가 들어 있지 않은지 확인 하세요.
 - 오븐 혹은 구이실 중 어느 한쪽을 사용할 경우 사용하지 않는 내부에는 플라스틱 용기나 가연성 물질을 제거하여 주세요. 화재의 위험이 있습니다.

사용 중 주의사항

- 사용 중이거나 사용직후, 오븐문에 물을 뿌리지 마세요. 깨질 위험이 있습니다.
- 사용 중이거나 사용직후, 오븐/구이실 주위는 고온이므로 화상을 입지 않도록 조심하세요. 특히 오븐문을 열고 닫을 때 팔이나 손이 주변 금속이나 유리에 닿지 않도록 조심하세요.
- 사용직후, 오븐/구이실 선반과 오븐/구이실 접시는 뜨거우므로 화상을 입지 않도록 조심하세요. 또한, 오븐문을 열 경우, 내부의 고열로 인해 얼굴에 화상을 입을 수 있으므로 조심하세요.
- 조리도중에 오븐문을 자주 열지 마세요. 오븐 내 온도가 정상적으로 유지가 되지 않아 조리가 제대로 되지 않는 경우도 있습니다.
- 요리할 재료는 오븐선반이나 구이실 선반 위에 균일하게 배열하여 조리하고, 조리완료 후에는 바로 꺼내어 주세요.
- 구이실과 오븐은 한개의 버너를 가지고 동시 작동합니다. 구이실 요리시 오븐내부에 조리물 이외에는 넣지 마시고 오븐 요리시에도 구이실 내부에 조리물 이외에는 넣지 마세요.

사
용
방
법

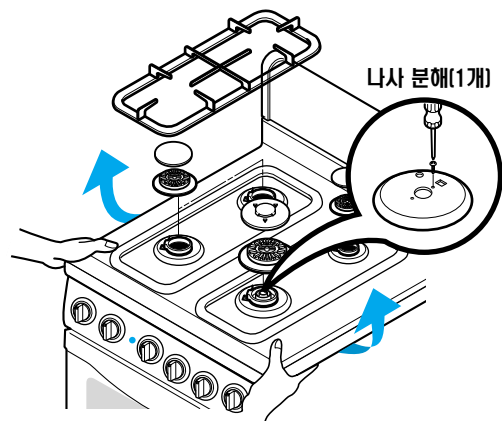
오븐 청소 기능



- 오븐요리후 더러워진 오븐 내부를 자동으로 청소합니다. 오븐손잡이를 "구이"에 맞추후 1시간 이상 연소시키면 됩니다.
- ▶ 오븐은 특수표면처리에 의한 다공질(거칠거칠함)표면으로 되어 있어 오븐내부가 열을 받으면 표면에 묻은 기름류등 이물질이 자동으로 제거됩니다.

상판의 분해방법

- ▶ 삼발이와 각 버너의 버너헤드와 버너캡을 상판 바깥쪽으로 들어 냅니다.
- ▶ 특히 버너헤드를 들어낼 때에는 무리한 힘을 가하지 말고 조금씩 흔들면서 빼 주세요.
- ▶ 상판에 조립된 나사 4개를 우측의 그림과 같이 분해하여 주세요.
- ▶ 상판의 앞쪽을 들면서 분해시켜 주세요.
- ▶ 분해 후 재조립 할 경우 버너헤드가 버너바디에 완전하게 끼워지도록 조금씩 흔들면서 끝까지 아래로 밀어 넣어 주세요.

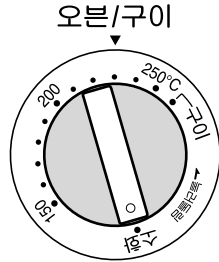




오븐 조리 설정방법

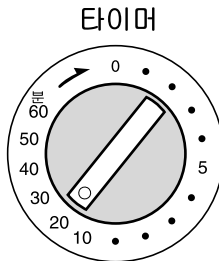
▶ 오븐 조리란?사용자가 원하는 대로 조리시간 및 온도를 설정하여 할 수 있는 오븐요리입니다.
(예) 230℃에서 20분간 요리하려고 할 때

1 온도선택



- 점화손잡이(오븐/구이)를 누른 상태에서 왼쪽으로 돌려서 삼각표시를 기준으로 230℃ 위치에 맞춘다.
- 230℃ 위치에서 한번 더 눌러 점화시킨다.
(오븐내에서 “띠띠띠띠”하는 소리가 나면서 점화가 됩니다.)
- 오븐 점화 확인구를 통해 불이 붙은 것을 확인한 다음 4~5초 후에 점화손잡이를 놓으세요.

2 시간설정

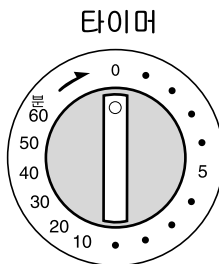


- 예열이 완료되면 (약10분 소요) 요리재료를 오븐에 넣는다.
- 타이머 손잡이를 “20” 위치에 맞춘다.
- 요리시간이 줄어들기 시작합니다.

▶ 각 온도별 예열시간은 아래 표와 같습니다.

설정온도	예열소요시간	설정온도	예열소요시간	설정온도	예열소요시간
150℃	약 4분	200℃	약 7분	250℃	약 10분
160℃	약 5분	210℃	약 7분 30초	구이(약 270℃)	약 3분 예열 후 사용
170℃	약 5분 30초	220℃	약 8분		
180℃	약 6분	230℃	약 8분 30초		
190℃	약 6분 30초	240℃	약 9분		

3 조리완료



- 타이머가 “땡” 울리면서 요리가 끝났음을 알려줍니다.
- 요리가 완료되면 오븐에서 음식을 꺼낸다.
- 음식을 꺼낸 후 점화 손잡이를 소화 위치로 반드시 돌려주세요.

※ 조리완료 후 점화손잡이를 “소화” 위치로 돌려주세요.

잠깐만!! 오븐램프를 켜려면, 오븐램프 버튼을 한번 누르면 켜지고 다시 한번 누르면 꺼집니다.

- 오븐등規格 : 250V용 25W 내열 전구를 사용합니다.
- 사용법 : 요리 전, 요리 중, 청소시 등 오븐내부 상태를 보기 위해서 사용합니다.

오븐램프

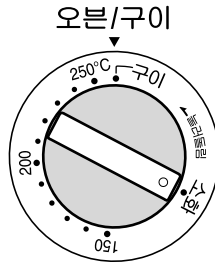




구이 조리 설정방법

▶ 구이 조리란?사용자가 원하는 조리시간으로 설정하여 할 수 있는 구이요리입니다.
(예) 20분간 요리할려고 할 때

1 온도선택

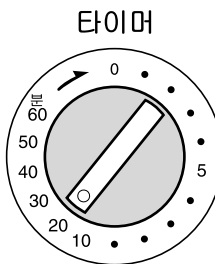


- 점화손잡이(오븐/구이)를 눌러 왼쪽으로 돌려서 온도계 그림을 기준으로 구이 위치에 맞춘다.

- 점화손잡이(오븐/구이)를 누른 상태에서 왼쪽으로 돌려서 삼각표시를 기준으로 230℃ 위치에 맞춘다.
- 230℃ 위치에서 한번 더 눌러 전화시킨다. (오븐내에서 “띠띠띠띠” 하는 소리가 나면서 점화가 됩니다.)
- 오븐 점화 확인구를 통해 불이 붙은 것을 확인한 다음 4~5초 후에 점화손잡이를 놓으세요.

사
용
방
법

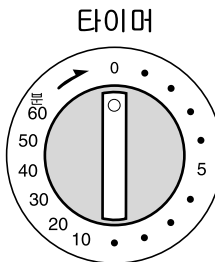
2 시간설정



- 타이머 손잡이를 “20” 위치에 맞춘다.

- 타이머 손잡이를 “20” 위치에 맞춘다.
- 요리시간이 줄어들기 시작합니다.

3 조리완료



- 타이머가 “땡” 울리면서 요리가 끝났음을 알려줍니다.

- 요리가 완료되면 구이실에서 음식을 꺼낸다.

※ 조리완료 후 점화손잡이를 “소화” 위치로 돌려주세요.



쁘레오 요리교실 신청방법

✕ 요리교실 프로그램 안내

가스오븐레인지 요리가 어렵다고 생각하시나요?

어렵다고 생각되는 가스오븐레인지 요리의 올바른 사용방법과 다양하고 재미있는 요리방법을 기초부터 차근차근 설명, 누구나 쉽고 재미있게 실습할 수 있습니다.

넓고 쾌적한 실습공간과 LG가스오븐레인지 “쁘레오”와 실속있는 요리여행을 떠나요...

지금 바로 전화문의하시길 바랍니다.

구 분	항목	운 영 횟 수	실 습 요 리	비 고
제과제빵	제과제빵A	주 1회(2개월)	초코칩쿠키, 버터링 쿠키, 사과호두머핀 등	수강료 무료 재료비 별도
	제과제빵B	주 1회(2개월)	루비쿠키, 생크림마블케이크, 파운드케이크 등	
	쿠키, 케이크, 파이	주 1회(2개월)	쉬폰케이크, 아몬드샤브레, 피칸파이 등	
	Bread	주 1회(2개월)	데니쉬패스츰리, 크로아상, 어니언브래드 등	
오븐요리반	한식 오븐 요리	주 1회(2개월)	너비아니, 대합찜, 홍합꼬치구이, 영양돌솥밥 등	
	양식 오븐 요리	주 1회(2개월)	바게트피자, 베이컨드스파게티, 미트볼과 소스 등	
가정요리	알찬 가정 요리	주 1회(2개월)	버섯전골, 해물누룽지탕, 차주먹밥, 미더덕찜 등	
	손님 초대 요리	주 1회(2개월)	양장피잡채, 일식모듬튀김, 쇠고기피망잡채 등	
특강반	직장인반	주 1회(2개월)	제과제빵, 가정요리, 오븐요리 등	
	계절별 특선 요리	주 1회(2개월)	중식, 일식, 여름/겨울 특선 요리	
열린교실	사용법 설명	매주 월요일	가스오븐레인지/전자레인지 기초요리	무료

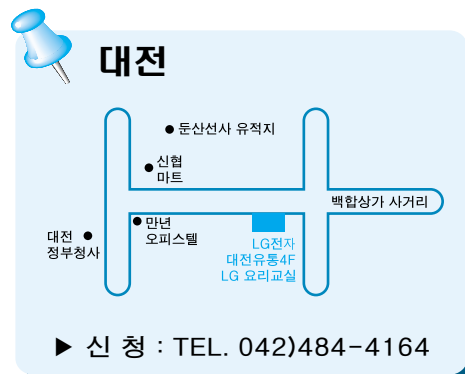
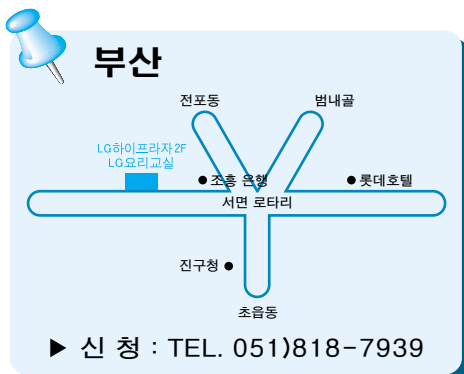
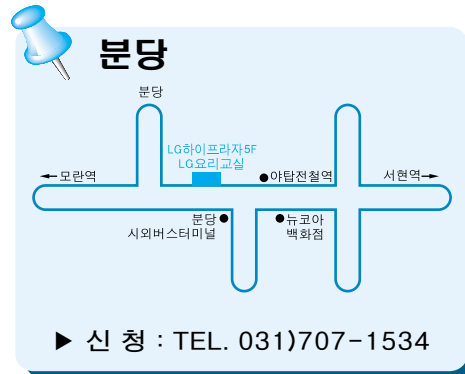
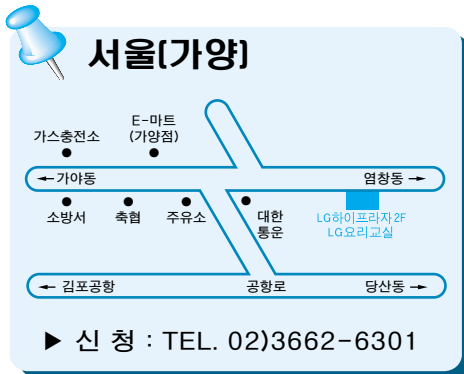
※ 각 요리교실 특성상 실습요리와 운영에 조금씩 차이가 있습니다.

요리교실 신청방법

1. 요리교실로 전화신청 또는 방문 접수해 주시길 바랍니다. (전화번호/약도 참조)
재료비: 1개월 35,000원 (강좌에 따라 차이가 납니다.) 강좌별 선착순 마감
※ 별도 수강료는 없습니다.
2. 열린교실을 이용하여 접수하시면 더욱 편리합니다.
3. 수업준비관계로 모든 강좌는 개강 하루 전까지 접수 바랍니다.



요리교실 안내



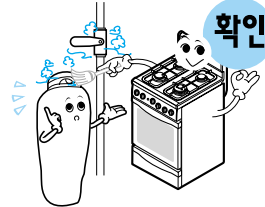
사
용
후
에



일상 점검 및 손질 방법

일상적인 점검

- 호스나 중간 밸브, 가스통 밸브, 가스 오븐레인지의 호스연결 부위에 비눗물을 칠하여 가스가 새는지 확인해 보세요. 가스가 새면 거품이 생깁니다.
- 가스호스의 연결부위에 고정링이 확실하게 조여있는지 확인해 주세요.
- 점화손잡이는 소화위치에 놓여 있는지를 확인해 보세요.



손질하는 방법

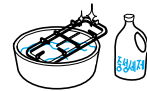
외관

- 따뜻한 중성세제물과 부드러운 천으로 닦아 주세요.
- 수세미 또는 기타 예리한 도구를 사용하지 마세요.



삼발이

- 따뜻한 물에 몇분간 담그어 둔 다음 중성세제로 깨끗이 씻어 주세요.
- 마른 걸레로 물기를 닦은 다음 제자리에 놓아 주세요.



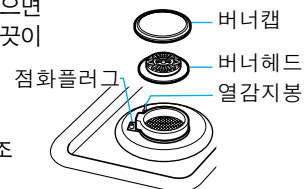
상판

- 삼발이와 청결링을 들어낸 후 세제를 묻힌 부드러운 천으로 닦고 마른걸레로 물기를 닦아 주세요.
- 금속제(철) 수세미 또는 예리한 도구를 사용하지 마세요.



열감지봉, 점화플러그

열감지봉이나 점화플러그에 넘친 조리물이 묻어 있으면 불이 붙지 않으므로 깨끗이 닦아 주세요.



▶ 좌측 앞, 뒤 버너구조

버너 헤드

- 버너불꽃이 일정하지 않으면 버너캡에 오물이 묻어 있는지 확인하고 솔이나 송곳으로 깨끗이 청소하여 주세요.



오븐 문

- 비눗물이나 세제를 묻힌 부드러운 천으로 닦아 주세요.
- 사용 직후의 오븐문은 뜨거우므로 항상 조심하세요.



장기간 보관시

- 장기간 제품을 사용하지 않을 때는 비닐 등으로 덮고, 통풍이 잘되는 곳에 보관해 주세요.
- 호스 연결부를 먼지나 작은 벌레들이 들어가지 않도록 보호캡을 이용하여 닫아주세요.



고장이 아닙니다! / 꼭 읽어 주세요!

▶ 이런 현상은 제품의 고장이 아닙니다.

현 상 및 내 용	원 인
1. 가스렌지부 점화시 전버너에서 ‘띠띠띠띠’ 소리가 난다.	▶ 점화를 시킬 때 발생하는 전자 방전음이 전버너에서 튀게 되어 있습니다.
2. 요리중 불꽃이 붉게 변한다.	▶ 불꽃은 주위환경에 따라 바뀔 수 있습니다. - 실내온도가 높을 때 - 환기가 되지 않을 때 - 청소등에 의해 공기중 먼지등이 발생할 때 - 가습기등의 동작으로 습도가 높을 때
3. 연소 불꽃이 한쪽으로 쏠린다.	▶ 연소시 발생 열기류가 중앙부로 상승되어 불꽃이 기류방향으로 쏠리는 것입니다. ※ 동시 사용시 더 많이 발생 될수 있습니다.
4. 연소시 쉬~하는 소리가 난다.	▶ 연소시 버너내부에서 쉬~하는 소리는 노즐에서 가스가 분출되는 소리입니다.
5. 불이 꺼질때 ‘퍽’ 하는 소리가 난다.	▶ 불이 꺼질때 잔류가스에 의해 한번 더 타는 현상으로 조건에 따라 간헐적으로 발생될 수 있습니다.
6. 오븐요리 중 내부에서 ‘띠띠띠띠’ 소리가 나고 ‘퍽’ 하는 소리가 난다.	▶ 설정한 오븐온도를 제어하기 위해 자동으로 점화/소화를 반복 하므로 불이 붙을때 나는 소리로 주기적으로 발생합니다. ※ 전자식 제품에서만 해당됩니다.
7. 국물이 넘친 후 불이 꺼진다.	▶ 국물이 버너부로 넘치면 안전장치가 동작되어 자동으로 불을 끕니다. 물기를 닦은 후 다시 사용하시면 됩니다.
8. 타이머를 동작시킬 경우 ‘웅~웅’ 하는 소리가 난다.	▶ 오븐이나 구이요리 시에는 열이 많이 발생되므로 제품을 식히기 위해 냉각 팬이 동작하는 소리입니다. ※ 타이머의 설정된 시간이 경과하면 자동으로 멈춥니다.
9. 오븐/구이 요리중 문짝의 유리가 뜨겁다.	▶ 오븐렌지는 일반적으로 고열이 발생하는 제품으로 전면부에 온도가 높이 올라갑니다. ※ 요리시는 어린이가 손대지 않도록 주의 하세요.
10. 점화 조작시 손잡이 주위의 링이 흔들리고 같이 돌아간다.	▶ 점화 손잡이 링은 손잡이의 동작을 원활하게 회전 하기 위해 손잡이의 유동 방향대로 움직이게 되어 있습니다.

사
용
후
에



고장신고 전에 이런점을 확인하세요

▶ 고장수리를 의뢰하시기전에 아래사항을 확인해 보시고 그래도 이상이 있을때에는 서비스센터로 연락해 주세요.

증 상	확 인 사 항	조 치 방 법
가스 냄새가 난다.	▶ 사용을 즉시 중단하고, 중간밸브와 가스통 밸브를 잠그고 환기를 시킨 다음, 가스전문점으로 연락해 주세요. ▶ 성냥이나 라이터를 켜지 말고, 환풍기 및 전기기구 스위치에도 손을 대지 마세요.	
버너에 불이 잘 붙지 않는다. -탐버너 -오븐버너	1. 점화 전극에서 방전이 되지 않습니까? (탐버너에 해당됩니다.) 2. 열감지봉 근처의 버너캡이 막혀 있지 않습니까? (탐버너에 해당됩니다.) 3. 버너캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까? 4. 중간 밸브가 닫혀져 있지 않습니까? 5. 가스가 거의 소진되지 않았습니까? (LPG용기 사용시) 6. 설치 후 혹은 가스용기 교체 후 최초 사용의 경우입니까? 7. 점화플러그에 음식 찌꺼기가 묻어있지 않습니까? 8. 전원플러그는 콘센트에 완전히 접속되어 있습니까? 9. 사용가스는 지정된 가스입니까?	1. 점화 손잡이를 '점화' 위치까지 완전히 돌려준 다음 2~3초간 잡고 있어 주세요. 2. 솔이나 송곳으로 버너캡을 청소해 주세요. 3. 버너캡을 정확하게 얹어주세요. 4. 중간 밸브를 완전히 열어주세요. 5. 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요. 6. 처음 사용시에는 가스호스 내 공기가 차 있으므로 가스가 나올 때까지 점화조작을 몇회 반복해 주세요. 7. 점화플러그 주변의 습기와 찌꺼기를 깨끗이 닦아내어 주세요. 8. AC 220 V용 콘센트에 완전하게 접속시켜 주세요. 9. 명판에 표시된 가스를 사용하세요.
오븐 버너에 불이 붙지 않는다.	1. 점화동작을 순서대로 하셨습니까?	1. 중간밸브를 열어주고, 가스가 소진되었는지 확인한 다음 재점화 조작을 해주세요.
불꽃이 날리거나 불안정하다.	1. 버너캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까? (탐버너에 해당됩니다.) 2. 버너캡이 부분적으로 음식찌꺼기 등으로 막혀 있지 않습니까? 3. 사용가스는 지정된 가스입니까?	1. 버너캡을 정확하게 얹어 주세요. 2. 버너캡과 버너주변을 깨끗이 청소하여 주세요. 3. 명판에 표시된 가스를 사용하세요.



고장신고 전에 이런점을 확인하세요

증 상	확 인 사 항	조 치 방 법
불꽃이 노랗다.	1. 버너캡에 부분적으로 음식 찌꺼기가 묻어 타고 있지 않습니까? 2. 실내 가습기를 사용하고 있거나, 장마 등으로 습기가 많지 않습니까? 3. 불꽃이 길고 속불꽃과 바깥불꽃이 제대로 구분되지 않는다. 4. 사용가스는 지정된 가스입니까?	1. 버너캡과 버너 주변을 깨끗이 청소하여 주세요. 2. 수분과 불이 접촉하여 발생하는 것이므로 습기가 적어지면 없어집니다. 3. 주변 공기가 부족할 수 있으므로 창문을 열어 환기시켜 주세요. 4. 명판에 표시된 가스를 사용하세요.
불을 붙일 때나 사용 중에 소리가 난다.	1. 버너캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까? 2. 사용가스는 지정된 가스입니까? 3. 버너가 뜨거운 상태에서 곧바로 재점화 동작을 하지 않습니까? 4. 버너 캡이 부분적으로 음식찌꺼기 등으로 막혀 있지 않습니까?	1. 버너캡을 정확하게 얹어 주세요. 2. 명판에 표시된 가스를 사용하세요. 3. 버너가 충분히 식은 다음 재점화시켜 주세요. 4. 버너캡과 버너주변을 깨끗이 청소하여 주세요.
사용 중에 불이 꺼진다.	1. 가스가 거의 소진 되지 않았습니까? (LPG 용기 사용시) 2. 중간밸브가 닫혀져 있지 않습니까? 3. 가스호스가 제품에 눌러져 있지 않습니까? 4. 사용가스는 지정된 가스입니까? 5. 실내에 심하게 바람이 불고 있지 않습니까? 6. 불꽃을 너무 작게 조절해 놓지 않았습니까? 7. 버너 캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까? (6, 7항은 탭버너에 해당됩니다.)	1. 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요. 2. 중간밸브를 완전히 열어주세요. 3. 가스호스를 펴 주세요. 4. 명판에 표시된 가스를 사용하세요 5. 창문을 적당히 닫아주시거나, 선풍기 등의 바람이 제품에 직접 닿지 않도록 하세요. 6. ●, ●●, ●●● 범위에서만 사용하세요. 7. 버너 캡을 정확하게 얹어주세요.
요리안내의 요리시간 대로 해도 요리가 익지 않는다.	1. 가스밸브를 잠그지 않았습니까?	1. 가스밸브를 열어주세요.

사
용
후
에

제품보증서

제 품 명 : LG가스오븐레인지 모델명 :
 구 입 일 : 년 월 일
 고 객 성 명 : 전화: 주소:
 대리점 상호 : 전화: 주소:

보증기간
1년



LG전자

서울특별시 영등포구 여의도동 20



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

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다. (구입일자 확인이 안될 경우 제조년월로부터 6개월이 경과한 날로부터 품질보증기간을 기산합니다.)
3. 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심부품 포함)
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.

주요부품 보증기간

- 냉장고, TV, 오디오, 전자레인지 등.....8년
- 룸에어컨, 공냉식에어컨, 냉온풍기, VCR 등.....7년
- 카세트, 세탁기, 청소기 등.....6년
- 비디오카메라, 가스레인지, 팬히터, 온풍기, 공기정화기, 선풍기, 가습기, PC, 모니터 등.....5년
- 보온밥솥 등.....4년
- 석유스토브 등.....3년

※ 상기 이외 제품은 유사 제품의 기준에 한합니다.

핵심부품 보증기간

- 냉장고, 에어컨의 콤프레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT,.....4년
- 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VCR의 헤드드럼, 팬히터, 로터리히터, 온풍기의 버너, PC의 메인보드(마더보드),.....3년

※단, 모니터의 CDT는 핵심부품보증기간에 사용시간(10,000시간 이하) 병행적용

소비자 피해보상 안내

소 비 자 피 해 유 형		보 상 내 역	
		보증기간 이내	보증기간 경과 후
정상적인 사용상태 에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (부품보증 기간이내)	구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환불	
	구입후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환불	
	교환 불가능 시		
	하자발생시	제품 교환 또는 구입가 환불	정액감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째), 주방용품(2회), 보일러(3회)		
	여러 부위의 고장으로 총4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시		
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환		
제품구입시 운송 과정 및 제품 설치 중 발생한 피해			
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환	
■ 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우. ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우. ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우. ■ LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기술자가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 고장이 아닌경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요. ■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시(1회무료, 2회부터 유료)		유상수리	유상수리

■ LG전자는 "불친절" 서비스에 대해서는 요금을 받지 않습니다. (No Delight, No Payment)
 ■ 상기 보상 규정은 제정경쟁부 고시 제2000-21호 규정에 의거합니다.

■ 명시되지 않은 사항은 (소비자 피해보상 규정)에 따릅니다.
 ■ 기구세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

● 고객센터(수신자 부담) : 080-023-7777
 ● FAX : 02-2630-3564~5

서비스에 대하여

♡ 고객의 권리

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

♡ 유상 서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임

- 서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 서비스 기간내라도 유상 처리됩니다.
1. 제품내에 이물질 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
 2. 제품을 떨어뜨리거나, 충격을 주어 제품이 파손되거나 기능상의 고장이 발생하였을 경우
 3. 신나, 벤젠 등 유기 용제에 의하여 외관이 손상되거나 변형된 경우
 4. LG 전자 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
LG 전자 정품 (아답타, 배터리, 필터, 이어폰 등)은 가까운 LG 전자 서비스센터에서 구입 가능합니다.
 5. 사용 전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
 6. 고객이 제품을 임의 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
 7. LG 전자 서비스센터의 수리 기사가 아닌 사람이 제품을 수리하거나 개조하여 고장이 발생하였을 경우
 8. 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
 9. LG 전자 제품의 사용설명서내에 있는 “안전을 위한 주의사항”을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
(“안전을 위한 주의사항”을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
 10. 고객의 기타 과실에 의하여 고장이 발생하였을 경우

LG전자 서비스 안내

서비스 접수, 상담 및 서비스센터 문의는 전국 어디서나 지역번호 없이 1588-7777을 이용해 주시기 바랍니다.
(단, 휴대폰 및 30 km이상 시외지역에서 공중전화를 이용하실 경우는 지역별 전화번호를 이용해 주시기 바랍니다.)

지 역	관할 서비스 센터	전 화 번 호
서울	강남, 관악, 금천, 노원, 도봉, 동대문, 마포, 서대문, 서초, 성동, 성북, 송파,	02-2630-7777
	양천, 영등포, 용산, 용산PC, 은평, 중랑, 광명, 구리, 분당, 성남, 의정부, 일산	
	김포, 부천, 부평, 인천, 제물포, 안산	
	북수원, 수원, 안양, 이천, 평택, 동해, 속초, 원주, 춘천, 강릉	
태백	태백	033-552-7777
대전	논산, 둔산, 서대전, 서산, 천안, 홍성, 제천, 청주, 충주	042-600-7777
광주	광산, 동광주, 서광주, 나주, 목포, 순천, 여수, 해남, 군산, 남원, 익산, 전주, 정읍	062-514-7777
대구	경주, 경산, 거창, 구미, 남대구, 동대구, 중대구, 상주, 안동, 영덕, 영주, 포항	053-740-7777
부산	동래, 사하, 서면, 해운대, 금정, 김해, 울산, 동울산	051-811-7777
창원	마산, 진주, 창원, 통영, 거제	055-261-7777
제주	제주, 서귀포	064-743-7777



폐 가전제품에 대하여

폐가전제품 처리절차

신규제품 구입시



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



단순 폐기시



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



LG전자 환경선언문

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



제품규격

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

종 류		가스오븐레인지					
모 델 명		G-399					
사 용 전 원		AC 220 V, 60 Hz					
소 비 전 력		32 W					
점 화 방 식		연속방전점화					
가 스 접 속 구		φ9.5 mm 가스용 호스					
사 용 가 스		LPG / 도시가스(LNG, 13A)					
외형크기 (폭×깊이×높이)	백가드까지	600 × 600 × 1010 (mm)					
	윗판까지	600 × 600 × 850 (mm)					
	오븐내부	430 × 425 × 290 (mm)					
	구이실 내부	480 × 416 × 130 (mm)					
무 게		62kg					
오븐의 가열속도		200℃까지 10분 이내					
전원코드의 길이		140 cm					
온도 조절 범위		150℃~250℃, 구이(270℃)					
안전장치		가스차단소화안전장치(전버너) 과전류방지장치					
가 스 종 류		가 스 소 비 량 (kW)					
		대버너	중버너		소버너	오븐버너	전체
HF	HR						
L P 가 스		3.14 kW	2.67 kW	2.67 kW	1.4 kW	4.0 kW	13.5 kW
도 시 가 스 (LNG)		3.48 kW	2.67 kW	2.67 kW	1.3 kW	4.0 kW	13.5 kW

서비스안내



서비스센터 전국 대표 전화

전국 어디서나
(지역번호 없이) 1588-7777

글로벌 사이버 서비스: <http://www.lgservice.co.kr>
제품 사용중 고장으로 인한 서비스가 필요하시면 연락하세요.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공 합니다.
단, 휴대폰이나 공중전화를 이용시는 지역별 서비스센터 전화번호를 이용하세요.



고객상담전화

LG전자의 제품, 판매, 사후 서비스 등 회사 전반에 걸친 고객의
고충사항, 제안 및 건의내용을 적극 수렴하고 있습니다.
전화요금은 LG전자가 부담합니다.

크로버전화(대표): 080-023-7777

FAX : 02-2630-3564-5 인터넷 : <http://www.lge.co.kr>
PC통신(천리안, 하이텔, 나우누리) : GO LGE

지역별 고객상담전화

서울: 080-023~7777 부산: 080-051~7777

대구: 080-071~7777 광주: 080-061~7777

대전: 080-041~7777



AS마크란?

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인
산업자원부 기술표준원이 보증하는 인증마크입니다.