LG
Life's Good

사용설명서

# 가스오븐레인지

**사용설명서는 언제나 볼 수 있는 장소에 보관하세요.**
**사용전 "안전을 위한 주의사항"을 반드시 읽고 사용하세요.**
사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.
본 제품은 **가정용**이므로
**상업용** 또는 **산업용** 등으로는 사용을 금합니다.

G-550
G-551S
G-554
G-B550
G-B551S

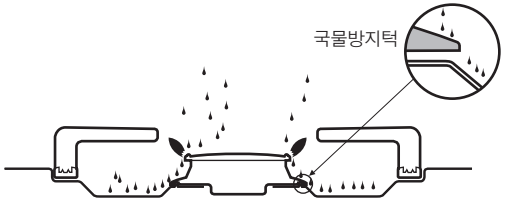
MFL30378918

www.lge.co.kr

# 이런 점이 좋습니다

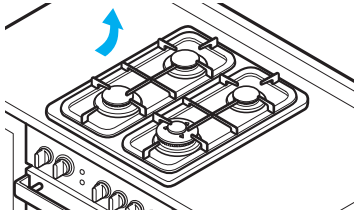
## 실드 버너 채용

버너헤드가 우산 역할을 하여,
국물이 내부로 침투하지 않으므로
청소가 한결 용이합니다.




## 스테인레스 상판 채용

최고급 스테인레스 상판을 채용하여
청소가 용이하고 제품을 깨끗하게
사용할 수 있습니다.



### 대용량 오븐
적은 양의 일상요리에서 부터 많은 양의 파티요리까지 가능합니다.

### 알림 타이머
'요리안내'에 있는 조리시간을 맞추어 두면 조리시간 완료를 알려줍니다.
단 요리가 끝나더라도 오븐의 불은 꺼지지 않으므로 오븐점화손잡이를 "소화" 위치로 돌려 주세요.

### 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 조리에 편리합니다.

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

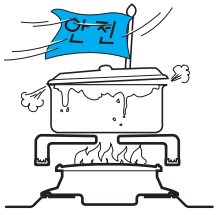
### 히터구이
히터를 사용하여 생선을 골고루 맛있게 요리합니다.
구이요리는 오븐의 상단에서 요리합니다.

### 요리 확인 램프
요리중 알림타이머가 동작중일때 켜집니다.

### 스테인레스 상판
고광택 스테인레스 상판을 채용하여 언제나 새 제품의 품위를 유지해 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 전 달되지 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.


## 사용전에

이런점이 좋습니다 .....1
안전을 위한 주의사항 .....3~7
이렇게 설치해 주세요 .....8~9
각 부분의 이름과 기능 .....10

## 사용방법

가스레인지(탑버너)사용방법 .....11
오븐 사용전에. .....12
오븐/구이선반의 알맞은 설치법.....13
제과/제빵용 그릇. .....14
사용 그릇 구분. .....14
오븐 조리 설정방법 .....15
구이(전기그릴) 조리 설정방법 .....16

## 사용후에

일상점검 및 손질방법. .....17~18
고장이 아닙니다.. .....19
고장 신고전에 이런점을 확인하세요.. .....20~22

## 서비스안내

제품보증서.....23
LG전자 서비스 안내.....24
꼭 지켜주세요 .....24
폐 가전제품에 대하여.. .....25
제품규격 .....26

# 안전을 위한 주의사항

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

## 경고/주의내용

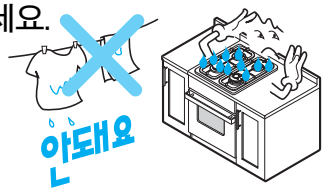
⚠ 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다.
위험발생을 피하기 위하여 주의깊게 살펴보고 지시에 따라 주세요.

⚠ 경 고 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

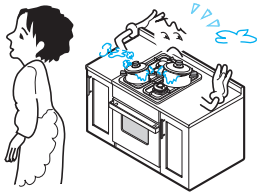
⚠ 주 의 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

## ⚠ 경 고 - 사용관련

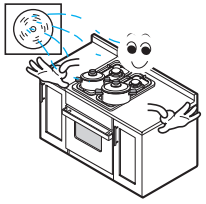
**조리 이외 다른 용도로 사용하지 마세요.**
화재의 원인이 됩니다.




**요리중에는 잠들거나 자리를 떠나지 마세요.**
화재나 제품고장의 원인이 됩니다.

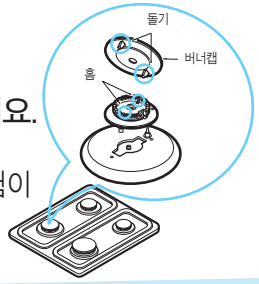


**사용중에는 환기를 시켜주세요.**
일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.

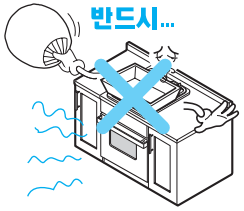


**열에 약한 용기는 절대로 사용하지 마세요.**
화재의 위험이 있습니다.

**사용전이나 청소후 버너헤드, 버너캡을 바르게 조립해 주세요.**
폭발 점화로 인해 화상이나 화재의 위험이 있습니다.



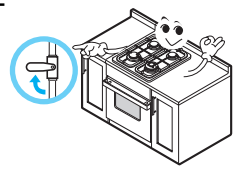

**필요이상의 큰 조리기구는 사용하지 마세요.**
불완전 연소 및 제품 과열의 원인이 됩니다.



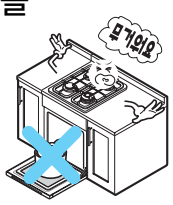
# 안전을 위한 주의사항

## ⚠ 경 고 - 사용관련

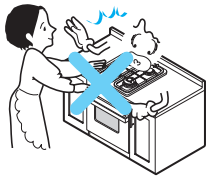
**사용 후에는 반드시 소화를 확인하세요.**
**외출이나 취침시에는**
**가스밸브를 잠궈**
**주세요.**
화재의 원인이 됩니다.



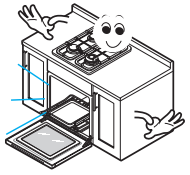
**오븐문 위에 무거운 물건을**
**올려 놓거나 어린이가**
**올라서지 않도록 하세요.**
파손 및 상해의
원인이 됩니다.



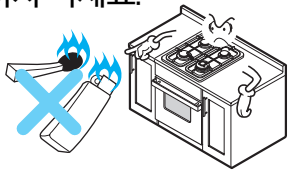

**버너캡을 든 상태로**
**점화 조작을**
**하지 마세요.**
점화트랜스 방전에 의한
상해의 위험이 있습니다.



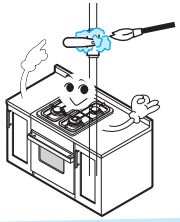
**오븐/구이는 사용하지 않을 때**
**오븐내부를 항상**
**비워두세요.**
오조작에 의해 전기 히터나
오븐버너가 점화될 경우
내부 가연성 물질이 발화
될 수 있습니다.



**정전시에는 성냥이나**
**라이터로 점화하지 마세요.**
화재나 화상의
원인이 됩니다.



**호스 연결부, 중간 밸브**
**등은 비눗물로 가스 누설**
**이 있는지 확인하세요.**
가스 누설에 의한 화재 및
폭발의 위험이 있습니다.



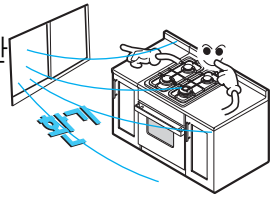
**가스가 새고 있을때**
※ 각종 스위치 (환풍기, 형광등 등)는
절대로 조작하지 마세요.
조작과 동시에 스파크에 의한
폭발의 위험이 있습니다.

▶ 밸브를 잠그고 ▶ 창문을 열고 환기시키며 ▶ 가스취급전문점에 연락하세요.

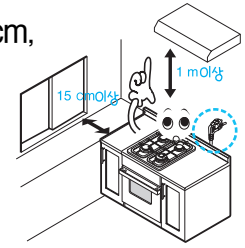
# 안전을 위한 주의사항

## ⚠ 경 고 – 설치관련

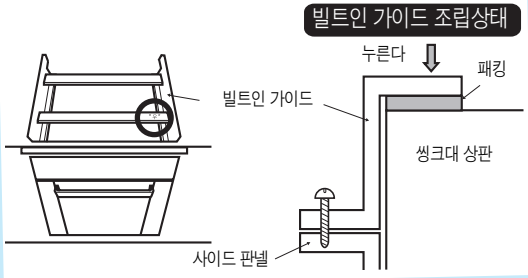
**환기가 잘되는 곳에 설치하세요.**
불완전 연소에 의한 일산화 탄소중독의 원인이 됩니다.



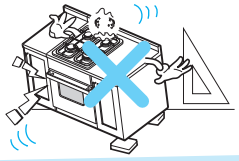
**제품은 측면과 15cm, 상면과 1m 이상 떨어지도록 설치하세요.**
화재의 원인이 됩니다.




**빌트인 가이드를 씽크대에 완전히 밀착되도록 누른 상태에서 조립하세요.**
누전이나 감전의 원인이 됩니다.

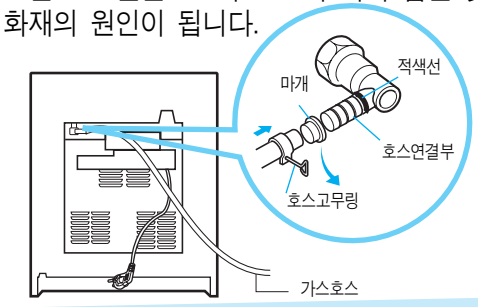



**바닥이 단단하고 수평인 곳에 안전하게 설치해 주세요.**
화재나 제품 오동작의 원인이 됩니다.

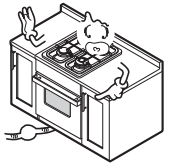


**커튼 등과 같은 불에 타기 쉬운 물건이 있는 곳에서는 설치하지 마세요.**
화재의 원인이 됩니다.

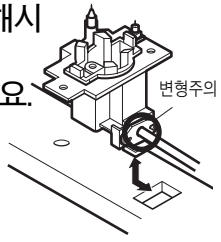
**전원 플러그와 가스 호스를 제품 뒷면의 아래쪽으로 연결하여 사용하세요.**
고온으로 전원코드와 호스가 녹아 감전 및 화재의 원인이 됩니다.




**가스호스가 꺾이거나 눌리지 않도록 하세요.**
불완전 연소나 가스누설의 원인이 됩니다.



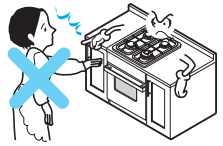
**버너 보디 체결 및 분해시 가스 파이프 연결부가 변형되지 않도록 하세요.**
가스 누설 및 화재의 원인이 됩니다.



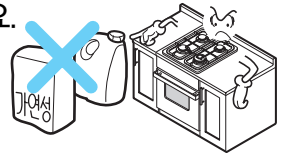
# 안전을 위한 주의사항

## ⚠ 경고 – 설치관련

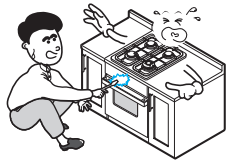
조리중에는 옷이나 앞치마가 화기에 닿지 않도록 하세요.
화재나 화상의 원인이 됩니다.



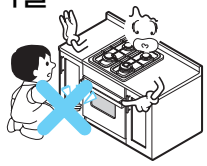
인화 물질을 제품 옆에 두지 마세요.
화재나 폭발의 원인이 됩니다.



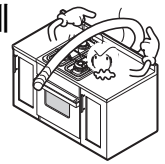

제품의 분해, 수리, 개조는 절대로 하지 마세요.
누전, 화재, 상해의 원인이 됩니다.



어린이가 접근이나 조작을 못하도록 하세요.
화재나 화상의 원인이 됩니다.



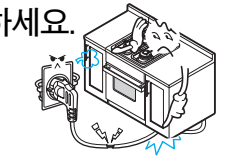
가스호스가 배기구나 제품 밑바닥, 기타 다른 발열부에 닿지 않도록 하세요.
가스누설로 인한 폭발이나 화재, 질식의 원인이 됩니다.



## ⚠ 경고 – 전원관련

멀티콘센트 사용시 여러 기기를 동시에 사용하지 마세요.
감전과 화재의 원인이 됩니다.

전원선 및 코드가 찍혔거나 녹지 않았는지 확인하세요.
감전이나 화재의 원인이 됩니다.



물이 묻은 손으로 플러그를 콘센트에서 빼거나 끼우지 마세요.
감전될 우려가 있습니다.

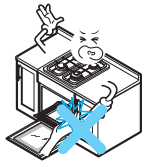
접지가 누락된 콘센트나 연장선은 사용하지 마세요.
누전에 의한 감전의 원인이 됩니다.

# 안전을 위한 주의사항

## ⚠ 주의

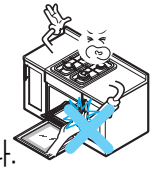
**가스는 반드시 명판에 지정된 가스를 사용하세요.**
과열이나 불완전 연소에 의한 일산화 탄소 중독의 원인이 됩니다.

**구이실 내부의 히터를 끈 뒤 음식물을 꺼내세요.**
- 뜨거운 열기에 화상의 우려가 있습니다.
- 과열로 인해 제품손상의 우려가 있습니다.

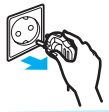


**사용중에는 정상적으로 연소가 되고 있는지 한번씩 확인하세요.**
이상과열에 의한 화재나 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.

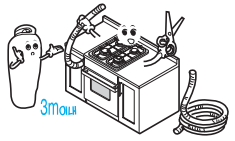
**조리된 음식물을 꺼낼때는 오븐 내부에 피부가 닿지 않도록 하세요.**
(반드시 집게를 사용하세요.)
접촉시 화상의 우려가 있습니다.



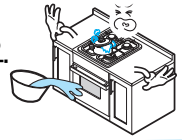
**장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아주세요.**
절전효과가 있습니다.



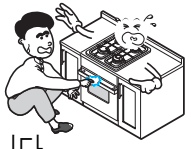
**가스호스는 가능한 짧게 하세요.**
불완전 연소의 원인이 됩니다.




**사용중 또는 사용직후 오븐문에 물을 붓지 마세요.**
오븐문의 유리가 파손될 우려가 있습니다.

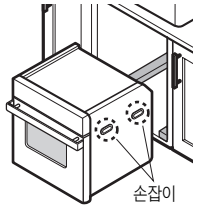


**사용중 또는 사용직후 오븐문, 상판, 구이히터 (전기그릴)에 인체가 닿지 않도록 하세요**
접촉시 화상의 우려가 있습니다.

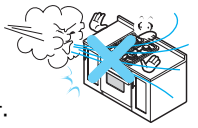


**청소시에는 왁스, 신나, 알카리 세제는 사용하지 마세요.**
제품의 외관이 변색이나 벗겨질 수 있습니다.

**제품을 삽입할 때는 제품 측면의 손잡이를 사용하세요.**
다른 부위를 사용하면 제품 손상 및 고장의 원인이 됩니다.



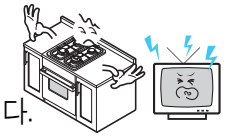

**바람이 심하게 부는 곳에 설치하지 마세요.**
점화 불량의 원인이 됩니다.



**음식물이 타지 않게 주의하세요.**
화재의 원인이 됩니다.

**오븐 사용시 절대로 밀폐된 용기를 사용하지 마세요.**
폭발에 의한 제품 파손의 원인이 됩니다.

**전기제품과는 일정 거리를 유지하세요.**
잡음발생의 원인이 됩니다.

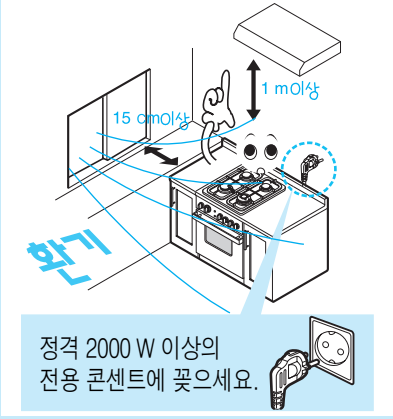


# 이렇게 설치해 주세요

▶ 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 cm이상 떨어진 곳에 설치하세요.
- 제품의 위부분과 천정 등과의 거리는 1 m이상이 되도록 설치하세요.
- 간격이 없을 경우에는 반드시 방열판을 사용하세요.
- 제품의 밑면에 인화성 물질이 유입되지 않도록 하세요.



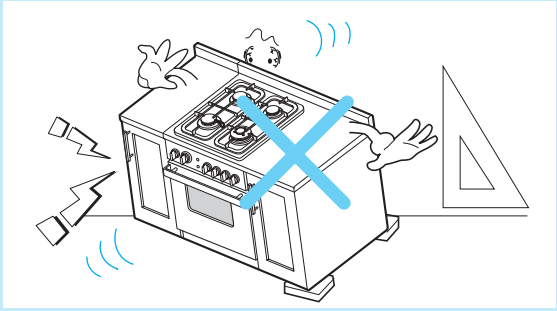

## 2

사용설명서, 요리책, 오븐접시, 구이접시, 구이석쇠, 구이용 물받이 등 부속품은 제품 위의 스티로폼 용기에 담겨 있으니, 포장 해체시에 분실되지 않도록 다시 한번 살펴 주세요. (10페이지 “부속품” 그림을 참고하시고, 부속품이 누락이 없는지 다시 한번 확인하세요.)

## 3

제품은 단단한 바닥에 수평하게 설치해 주세요. ➔ 제품 오동작의 원인이 됩니다.
제품은 씽크대와 단단히 고정이 되고 흔들림이 없어야 합니다.
▶ 제품이 불안정하게 설치될 경우 국물이 넘치거나 제품 오동작의 원인이 됩니다.

⚠ 제품설치는 반드시 “설치 메뉴얼”에 지시된 사항으로 해야되고, 허가를 득하지 않은 사람은 설치를 할 수 없습니다.
“설치 메뉴얼”을 준수하지 않으면 제품 오동작 및 안전사고의 원인이 되고 제품의 수명이 짧아집니다.

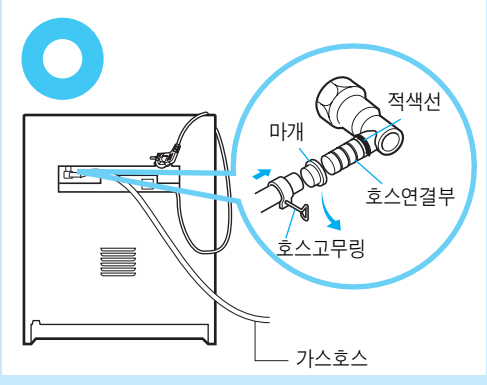


# 이렇게 설치해 주세요

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

## 4

고온으로 전원코드가 녹아 감전의 원인이 될 수 있습니다.

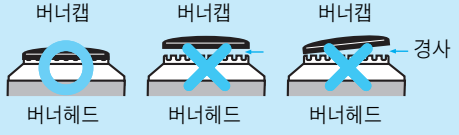


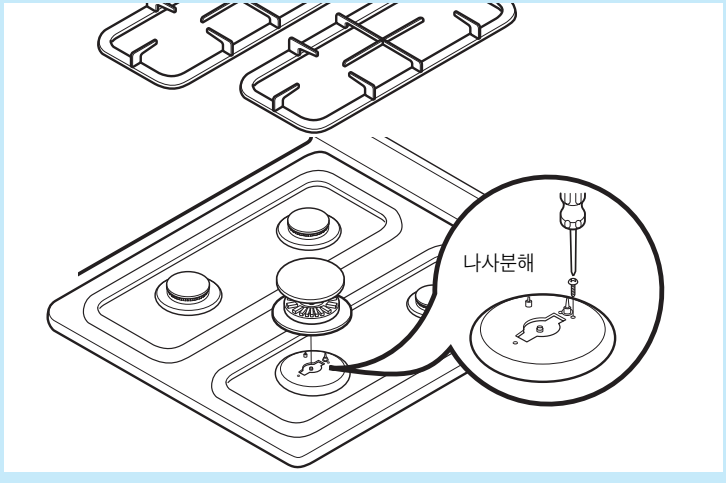

▶ 전원코드와 가스호스는 제품 뒷면의 아래쪽으로 연결하여 사용하세요.

## 5

### 삼발이와 주변부품의 바른 위치 확인

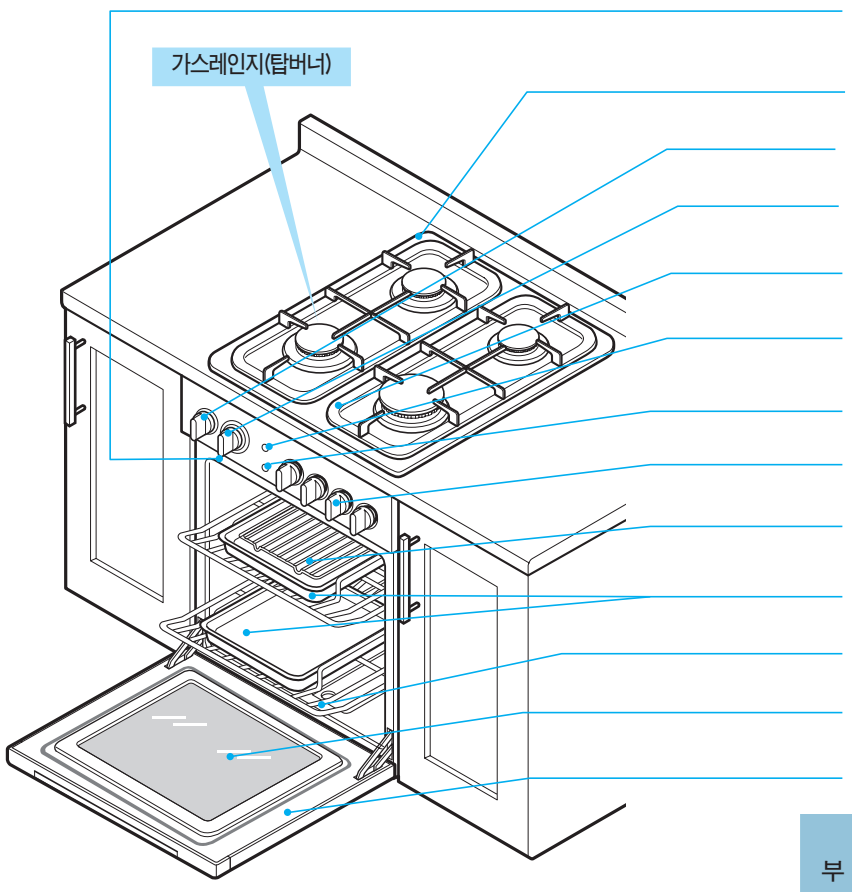
• 버너헤드는 열감지봉에 잘 맞추어 조립하고 버너캡과 버너헤드의 사이가 뜨거나 비스듬히 경사지지 않게 잘 얹어주세요.




▶ 가스호스나 전원코드는 반드시 상기 우측 그림과 같이 설치하여 주세요. 가스누설이나 화재, 감전사고의 원인이 됩니다.
▶ 가스호스는 호스연결부의 적색선까지 완전히 끼우고 호스고정링으로 확실히 조여주세요.
▶ 호스가 갈라져 있거나 헐겁게 끼워지면 새것으로 교환해 사용하세요.

# 각 부분의 이름과 기능




**배기구** 오븐/구이요리시 연기나 냄새를 배출시키는 곳 입니다.

상판

**알림타이머(오븐/구이)** 요리시간을 맞출때 사용합니다.

**점화손잡이(오븐)** 오븐점화 • 온도설정시 사용합니다.

**삼발이(탑그리드)**

**구이램프**
구이요리가 진행중일때 켜집니다. (단 오븐요리시에는 켜지지 않습니다.)

**구이히터버튼(그릴)** 구이요리시 히터에 전원을 인가합니다.
(알람타이머와 구이히터버튼을 동시에 작동시키면 구이램프가 점등됩니다.)

**점화 손잡이** 탑버너(가스레인지)점화시 사용합니다.

**구이석쇠** 구이요리시 음식물을 올려놓는 곳입니다.

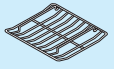
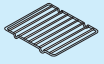
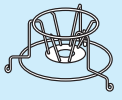
**오븐/구이 접시** 오븐요리시 음식을 담는데 사용합니다.
구이요리시 구이석쇠를 담는데 사용합니다.

**오븐/구이 선반(1개)** 오븐/구이 접시를 올려 놓는 곳입니다.

**요리 확인창** 오븐요리상태를 외부에서 확인할 때 사용합니다.

오븐문

**부속품**

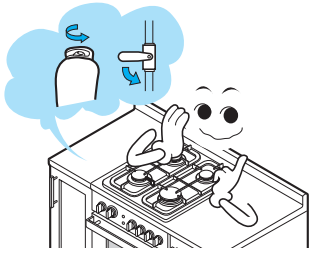
| 오븐/구이 접시집게(1개) | 오븐/구이 접시 (1개) | 오븐/구이 선반(겸용) | 구이 석쇠 (1개) | 통닭구이 석쇠 (1개) |
|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |

# 가스레인지(탑버너)사용방법

▶ 점화가 되지 않을 때는 즉시 손잡이를 원위치로 돌려 재점화 조작을 하세요.
▶ 손잡이를 너무 빨리 돌리거나, 돌리는 중간에 잠시 멈추었다가 돌리면 점화되지 않는 경우가 있습니다.

※ 사용시 주의사항 : 버너 4개를 골고루 사용하세요.
※ 정전시에는 오븐요리나 구이요리는 사용하실 수 없습니다.

## 사용 전에



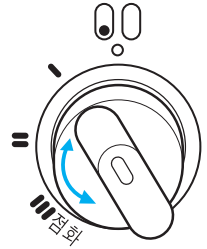
- 중간밸브가 잠겨져 있는가, 점화 손잡이는 소화위치에 있는가를 확인하세요.
- 가스통에 있는 밸브와 중간밸브를 열어 주세요.
- 요리할 그릇을 올려주세요.

## 1 점화손잡이를 왼쪽으로 '점화' 위치까지 돌려 불을 붙인다.

'점화' 위치까지 완전히 돌린다.

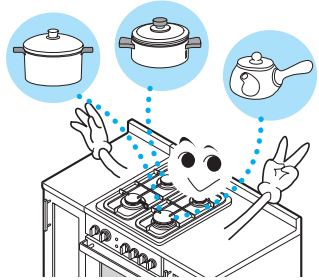
'점화' 위치에서 약3초간 계속 잡고 있는다.

## 2 점화손잡이로 불꽃크기를 조절한다.



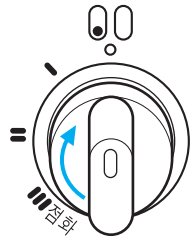

- "III"의 위치에서 가장 화력이 세고 "I"쪽으로 갈수록 화력이 약해집니다. 요리의 양이나 종류에 따라 적절한 화력으로 조절하세요.

## 3 대 · 중 · 소 버너로 원하는 요리를 한다.



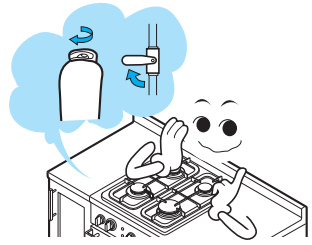
- 대버너(우/앞쪽): 양이 많고 단시간내에 해야 될 요리
- 중버너(좌/앞, 뒤쪽): 일반적인 요리
- 소버너(우/뒤쪽): 양이 적은 요리

## 4 점화손잡이를 오른쪽으로 돌려 불을 끈다.




- 점화손잡이를 오른쪽으로 돌려 "0"의 위치에 오게 하면 불이 꺼집니다. (불꽃이 꺼진 것을 눈으로 확인하세요.)
- 소화시에 "퍽"하는 소리가 날 수 있으나 이것은 소화음으로 제품의 이상은 아니므로 안심하고 사용하세요.

## 사용 후



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

# 오븐 사용 전에



## 안전점검 실시

- *본체 가까이에서 가스냄새가 나는지 확인하세요.*
  가스가 샌다고 판단될 때는 창문과 문을 열어 환기 시키고 중간밸브와 용기밸브를 잠근 다음, 가스 취급 전문점으로 연락하세요.
- *본체의 전원 플러그가 AC 220 V 전용 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하세요.*
  정전시에는 오븐과 구이실을 사용할 수 없습니다.
- *가스통에 있는 용기밸브와 중간밸브를 열어주세요.*
  용기밸브를 열어준 다음(LPG 사용시), 중간밸브를 열어주세요.
  *정상적인 오븐버너의 불꽃은 선명한 청염입니다. 불꽃이 지나치게 날리든지, 노란 불꽃이면 LG 서비스 센터에 연락하셔서 서비스를 받으세요.*

## 사용중 주의사항

- 사용 중이거나 사용 직후, 오븐주위는 고온이므로 화상을 입지 않도록 조심하세요. 특히 오븐문을 열고 닫을 때 팔이나 손이 주변 금속이나 유리에 닿지 않도록 조심하세요.
- 사용직후, 오븐선반과 오븐접시는 뜨거우므로 화상을 입지 않도록 조심하세요. 또한, 오븐문을 열 경우, 내부의 고열로 인해 얼굴에 화상을 입을 수 있으므로 조심하세요.
- 작동중에 오븐문을 자주 열지 마세요. 오븐내 온도가 정상적으로 유지가 되지 않아 조리가 제대로 되지 않는 경우도 있습니다.
- 요리할 재료는 오븐 선반 위에 균일하게 배열하여 조리하고, 조리 완료후에는 바로 꺼내어 주세요.
- 시중에서 판매하는 보조용구 등은 사용하지 마세요. 과열, 이상연소 등에 의한 화재의 위험이 있습니다.
- 오븐 문을 닫을 때 삼발이가 흔들리는 소리가 날 수 있습니다. 손잡이를 문이 완전히 닫힐 때까지 잡아 주십시오.
- 오븐 문을 열어둔 상태로 요리하지 마세요. (가열로 인해 제품손상의 우려가 있으며, 조리가 제대로 되지 않습니다.)
- 생선구이 뒤집기시 가능한 빨리 뒤집고 문을 닫아 주세요.

## 오븐 요리 힌트

- 쿠키, 롤케이크 등 오븐접시를 사용하는 요리는 바닥면이 다소 짙게 색상이 날 수 있으므로 오븐접시와 구이접시를 겹쳐서 요리하시면 좋습니다.

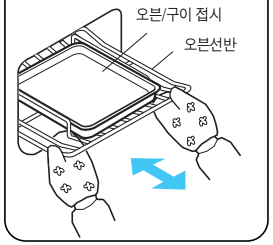
# 오븐/구이 선반의 알맞은 설치법

▶ 오븐을 사용할 경우에는 반드시 예열시킨 뒤 요리책에 지정된 시간으로 조리해 주세요.
▶ 단, 구이, 발효, 식혜 요리를 할 때에는 예열이 필요없습니다.
▶ 예열하지 않은 상태로 오븐 요리를 하게 되면 요리가 균일하게 되지 않습니다.

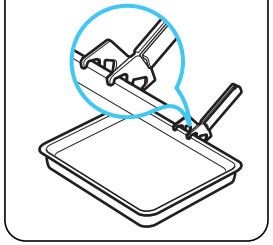
## 오븐/구이 선반의 알맞은 설치법 및 집게 사용법

▶ 선반은 멈출 때까지 앞으로 당긴 후 들어내세요.
▶ 오븐으로부터 오븐접시를 움직이거나 선반위치를 바꾸어 설치할 때 항상 두꺼운 면장갑을 끼고 하세요.
이때 젖은 면장갑을 사용하시면 증기에 화상을 입을 수 있으니, 젖은 면장갑은 사용하지 마세요.
▶ 선반은 오븐이 식은 후 이동하고, 선반이 수평을 이루도록 확인하세요.
▶ 조리용 그릇을 오븐바닥에 두고 조리하면 설익습니다.
▶ 더운 열기가 오븐 내에 고루 순환되도록 조리용 그릇을 위치 시키세요.

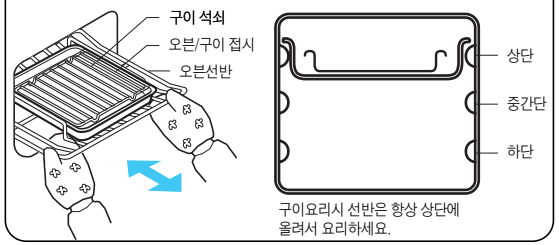
오븐 선반 설치법




접시 집게 사용방법

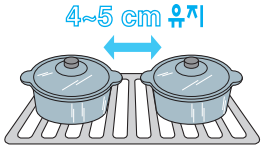


구이 선반 설치법




## 오븐 내 열순환을 원활하게 하기 위하여

▶ 조리용 팬을 2개 이상 사용할 때 상하로 겹치지 않도록 하세요.
▶ 조리용 팬과 팬사이, 팬과 오븐벽과의 사이는 4~5 cm 간격을 유지시켜야 합니다.
▶ 쿠키판은 한번에 하나씩만 사용하세요.




## 표준 계량법

| 계 량 값 | 같 은 양 | 미 터 법 |
|---|---|---|
| 1큰술 | 3작은술 | 15 ml |
| 2큰술 | 1온스 | 30 ml |
| ¼ 컵 | 3 ½ 큰술 | 50 ml |
| ½ 컵 | 7큰술 | 100 ml |
| 1컵 | 14큰술 | 200 ml |
| 1파운드 | 16온스 | 454 g |

* 밀가루 1컵은 약 100~120 g 입니다. (박력분: 100 g, 강력분: 120 g)
* 설탕 1컵은 170 g 입니다.
* 자세한 계량방법은 요리책에 설명되어 있습니다.

# 제과/제빵용 그릇

▶ 자동요리는 요리안내에서 권장하는 크기의 용기를 사용하시고, 크기가 다른 경우는 요리시간을 조절하셔야 됩니다.
▶ 일반적으로, 광택이 나는 그릇은 빵껍질의 색상을 황금빛 색상으로 만들어주고, 거친표면이나, 어두운 색상의 그릇 또는 유리그릇은 열의 흡수로 빵껍질을 파삭파삭하게 하거나 갈색으로 만듭니다.

## 맛있는 케이크를 만들려면

▶ 황금빛 케이크를 만들려면 광택나는 알루미늄 그릇을 사용하세요.
▶ 내열유리그릇이나 법랑그릇은 요리책에서 요구하는 온도보다 10 ℃ 낮추어서 사용하세요.

## 맛있는 과자를 만들려면

▶ 측면이 없는 평평한 평철판을 사용하세요. 이때에도 열 순환을 위하여 오븐 벽면과 4~5 cm간격을 띄우세요.
▶ 바닥의 색상이 짙을 경우 평철판 바닥에 알루미늄 호일을 여러겹 겹쳐 깔고 사용하세요.

## 맛있는 빵을 만들려면

▶ 최상의 갈색 색상을 내려면 내열유리그릇이나 어두운 색상의 금속그릇을 사용하세요.
제빵용 유리그릇을 사용하실 때는 오븐온도를 10 ℃ 낮추어서 조리하세요.

## 맛있는 파이를 만들려면

▶ 내열유리나 어두운 색상의 금속그릇을 사용하세요.
▶ 광택나는 금속그릇으로 파이를 만들지 마세요. 조리가 되지 않거나 바닥이 설익게 됩니다.
▶ 은박지 접시 위에 만들어 놓은 냉동파이는 평철판 위에서 구우세요.
평철판이 열을 받아 파이 바닥의 색상이 맛깔스럽게 됩니다.

## 은박지 사용법

은박지를 이용하여 음식물이 엎질러지는 것을 막을 수 있습니다.
▶ 은박지를 오븐 선반의 조리물 바로 아래에 둡니다.
은박지는 음식을 담은 그릇보다 둘레를 3 cm정도 크게하고 모서리를 접어올려야 합니다.
▶은박지로 선반을 전부 가리면 열흐름이 나빠져서 음식조리를 방해합니다.
▶ 오븐 바닥전체를 은박지로 덮어서도 안됩니다. 음식조리를 방해합니다.

# 사용 그릇 구분

## 사용 가능한 그릇

### 내열성 유리 그릇
▶ 내열성이 있으므로 사용이 가능합니다.
▶ 단, 갑자기 가열하거나 냉각시키면 깨질 수 있으니 주의하여 주세요.

### 알루미늄 · 금속제품
▶ 내열성이 있으므로 대단히 좋습니다.
▶ 단, 조리 후에는 매우 뜨거우므로 주의하여 주세요.

### 도자기 · 자기
▶ 일상적인 조리에서 사용할 수 있습니다.
▶ 그림이 새겨진 곳은 변색되는 경우가 있습니다.

### 알루미늄 호일
▶ 오븐그릇을 사용할 때는 알루미늄 호일을 깔고 사용하면 조리 후 청소가 용이합니다.

## 사용 불가능한 그릇

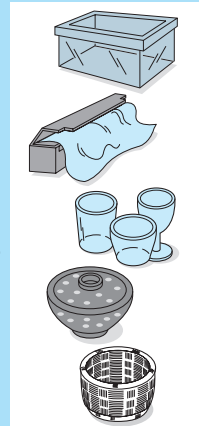
### 내열성 플라스틱 용기
▶ 조리실 내부는 온도가 높으므로 사용하지 마세요.
▶ 열에 약하므로 사용하지 마세요.

### 랩 종류
▶ 고온에서는 녹아 버리므로 사용하지 마세요.

### 보통의 유리 그릇
▶ 내열성이 없으므로 오븐용 그릇으로 사용하기에는 적합하지 않습니다.

### 칠기그릇
▶ 칠이 바래거나 벗겨질 우려가 있고, 내열성이 약하므로 사용하지 마세요.

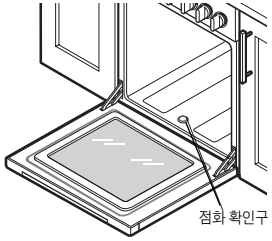
### 나무 · 종이 · 죽제품
▶ 화재의 우려가 있으므로 절대로 사용하지 마세요. 단, 제과/제빵용 노루지, 갱지, 유산지, 종이컵, 나무상자는 200 ℃ 이하의 요리에서 사용가능합니다.

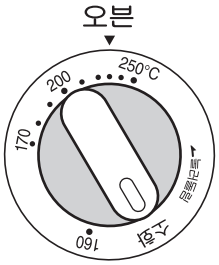


# 오븐 조리 설정방법

(예) 230 ℃에서 20분간 요리할려고 할 때

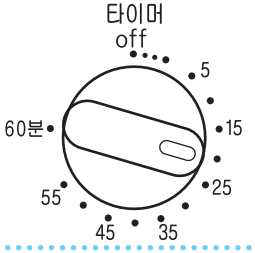
## 1 온도선택




- 오븐점화손잡이를 누른 상태에서 왼쪽으로 돌려서 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.

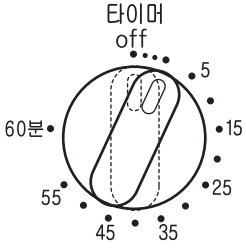
## 2 시간설정




- 충분히 예열을 한 후 (약10분 소요) 요리재료를 오븐에 넣는다.
- 타이머 손잡이를 "20" 위치에 맞춘다.
- 요리시간이 줄어들기 시작합니다.

**잠깐만!! 오븐의 예열 시간은 설정온도에 관계없이 10분정도 충분히 예열하여 주십시오.**

## 3 조리완료




- 타이머가 "땡" 울리면서 요리가 끝났음을 알려줍니다.
- 요리가 완료되면 오븐에서 음식을 꺼낸다.
- 음식을 꺼낸 후 점화 손잡이를 소화 위치로 반드시 돌려주세요.
- 오븐 버너 불은 자동으로 꺼지지 않습니다.

※ 조리완료 후 점화손잡이를 "소화" 위치로 돌려주세요.
▶ 소화시키기 위해서 손잡이를 돌리면 160 ℃ 지점에서 잠김현상이 있습니다.
이때는 눌러서 돌려 주세요.

※ 타이머는 동작이 완료되고 10° 정도 왼쪽으로 돌아간 후 정지합니다.

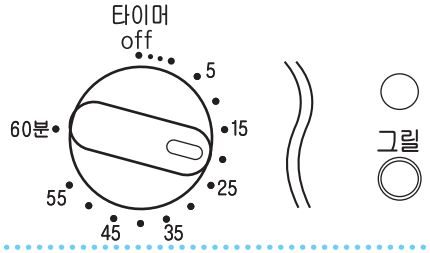
**잠깐만!! 알림타이머가 동작중일때는 항상 오븐램프가 켜집니다.**

- 오븐등은 요리 전, 요리 중, 청소시 등 오븐내부 상태를 보기 위해서 사용합니다.

# 구이(전기그릴) 조리 설정방법

▶ 구이조리란?... : • 오븐실 상단에 오븐(구이)선반을 놓고 그위에 구이접시와 구이석쇠를 놓아서 요리하는 전기그릴 방식입니다.
• 요리책에 설명된 하그릴과 동일방법, 동일시간으로 요리하시면 됩니다.

## 1 시간설정/구이시작




• 타이머 손잡이를 “20” 위치에 맞춘다.

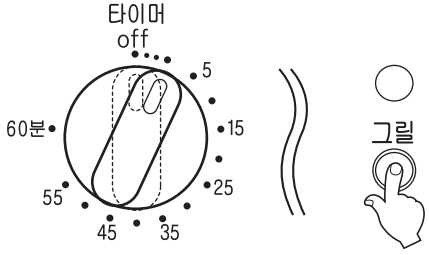
• 오븐램프가 켜집니다.

## 2 구이선택

• 그릴(구이)히터 버튼을 눌러 주십시오.
이때 버튼 위의 램프가 점등되면서 요리가 진행됩니다.

• 구이 요리는 오븐의 상단에서 요리합니다.

## 3 조리완료




• 타이머가 “땡” 울리면서 요리가 끝났음을 알려줍니다.

• 조리가 완료되면 구이히터가 자동으로 꺼집니다.
(오븐램프와 그릴(구이)확인램프도 동시에 꺼집니다.)

• 요리가 완료되면 오븐에서 음식을 꺼낸다.

• 요리 완료후 그릴(구이)버튼을 눌러주십시오.
이 때, 쿨링팬은 계속 동작되며 제품이 식으면 쿨링팬은 자동으로 멈춥니다.
버튼을 OFF하지 않으면 제품이 식어도 쿨링팬은 계속 동작합니다.

※ 타이머가 동작되지 않으면 구이히터(전기그릴)가 동작되지 않습니다.
※ 타이머는 동작이 완료되고 10° 정도 왼쪽으로 돌아간 후 정지합니다.

**잠깐만!!** 요리중 • 요리직후 요리물을 빼낼 때 손이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.
화상의 우려가 있습니다.

# 일상점검 및 손질방법

▶ 가스 오븐레인지를 고장없이 안전하고 경제적으로 사용하려면 평소에 점검을 자주하고 깨끗이 손질한 후 사용하여 주세요.

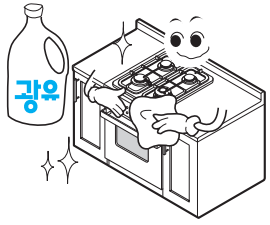
## 일상적인 점검

- 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

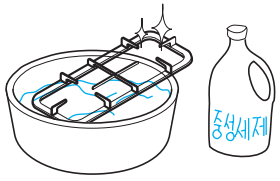
### 외관

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



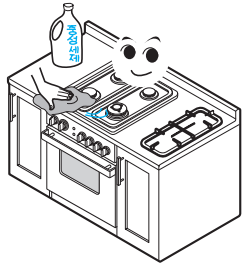

### 삼발이

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




### 상판

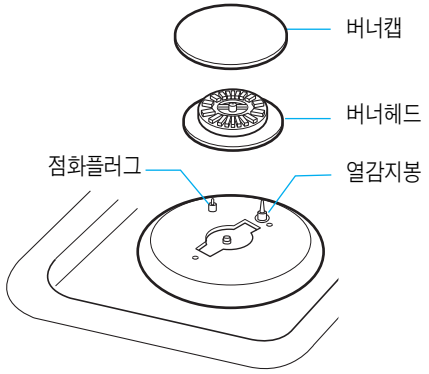
- 삼발이를 들어낸 후 세제를 묻힌 부드러운 천으로 닦고 마른걸레로 물기를 닦아 주세요.
- 금속제(철) 수세미 또는 예리한 도구를 사용하지 마세요.




### 열감지봉, 점화플러그

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

▼ 좌측 앞, 뒤 버너구조

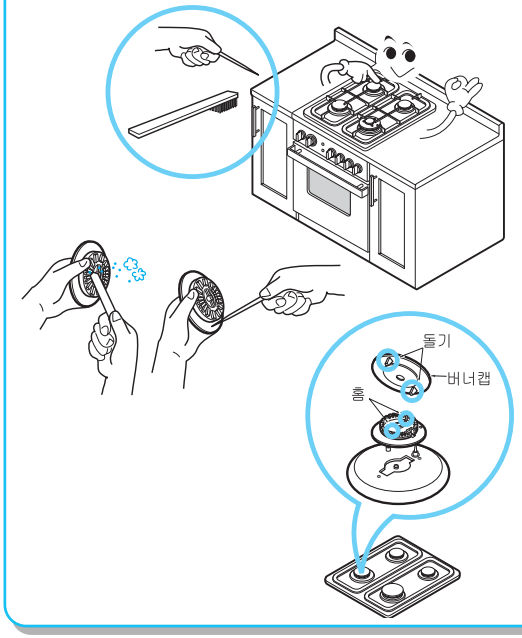


# 일상점검 및 손질방법

## 버너 헤드

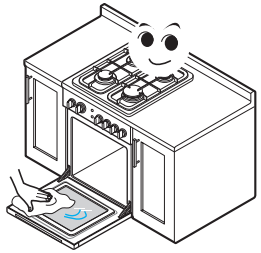
- 버너불꽃이 일정하지 않으면 버너캡을 들어낸 후 버너헤드에 오물이 묻어 있는지 확인하고 솔이나 송곳으로 깨끗이 청소하여 주세요.
- 청소 후 버너헤드, 버너캡이 잘못 조립되면 점화시 순간적으로 불꽃이 정상보다 높게 솟아올라 화상이나 화재의 위험이 있으므로 반드시 분해전 상태로 바르게 조립하여 주세요.

**솔이나 송곳으로 청소**




## 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.

| 현상 및 내용 | 원 인 |
|---|---|
| 1. 가스렌지부 점화시 전버너에서 '띠띠띠띠' 소리가 난다. | ▶ 점화를 시킬 때 발생되는 전자 방전음이 전버너에서 튀게 되어 있습니다. |
| 2. 요리중 불꽃이 붉게 변한다. | ▶ 불꽃은 주위환경에 따라 바뀔 수 있습니다.<br>– 실내온도가 높을 때<br>– 환기가 되지 않을 때<br>– 청소등에 의해 공기중 먼지등이 발생할 때<br>– 가습기등의 동작으로 습도가 높을 때 |
| 3. 연소 불꽃이 한쪽으로 쏠린다. | ▶ 연소시 발생 열기류가 중앙부로 상승되어 불꽃이 기류방향으로 쏠리는 것입니다.<br>※ 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 반복하므로 불이 붙을때 나는 소리로 주기적으로 발생됩니다.<br>※ 전자식 제품에서만 해당됩니다. |
| 7. 국물이 넘친 후 불이 꺼진다. | ▶ 국물이 버너부로 넘치면 안전장치가 동작되어 자동으로 불을 끕니다. 물기를 닦은 후 다시 사용하시면 됩니다. |
| 8. 오븐/그릴(구이) 요리 후 제품에서 '웅~웅' 하는 소리가 계속해서 난다. | ▶ 오븐/그릴(구이)는 열이 많이 발생되므로 제품을 식히기 위해 냉각 팬이 동작하는 소리입니다.<br>※ 일정한 시간이 경과하면 자동으로 멈춥니다.<br>※그릴 종료 후 20~30여분 경과뒤에도 팬이 동작되는 소리가 나면 구이히터버튼이 눌러져 있는지 확인하세요. |
| 9. 오븐/구이 요리중 문짝의 유리가 뜨겁다 | ▶ 오븐렌지는 일반적으로 고열이 발생되는 제품으로 전면부에 온도가 높이 올라갑니다.<br>※ 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. |

# 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.<br>▶ 성냥이나 라이터를 켜지 말고, 환풍기 및 전기기구 스위치에도 손을 대지 마세요. | |
| 버너/히터에 불이 잘 붙지 않는다.<br>- 탑버너<br>- 오븐버너<br>- 그릴(구이) | 1. 점화 전극에서 방전이 되지 않습니까?<br>2. 열감지봉 근처의 버너헤드가 막혀 있지 않습니까? (탑버너에 해당됩니다.)<br>3. 버너헤드가 잘못 얹혀져 있지 않습니까?<br>4. 중간 밸브가 닫혀져 있지 않습니까?<br>5. 가스가 거의 소진되지 않았습니까? (LPG용기 사용시)<br>6. 설치 후 혹은 가스용기 교체 후 최초 사용의 경우입니까?<br>7. 점화플러그에 음식 찌꺼기가 묻어있지 않습니까?<br>8. 전원플러그는 콘센트에 완전히 접속되어 있습니까?<br>9. 사용가스는 지정된 가스입니까?<br>10. 점화동작을 순서대로 하셨습니까? | 1. 점화 손잡이를 '점화' 위치까지 완전히 돌려준 다음 1~2초간 잡고 있어 주세요.<br>2. 솔이나 송곳으로 버너헤드를 청소해 주세요.<br>3. 버너헤드를 정확하게 얹어주세요.<br>4. 중간 밸브를 완전히 열어주세요.<br>5. 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요.<br>6. 처음 사용시에는 가스호스 내 공기가 차 있으므로 가스가 나올 때까지 점화조작을 몇회 반복해 주세요.<br>7. 점화플러그 주변의 습기와 찌꺼기를 깨끗이 닦아내어 주세요.<br>8. AC 220 V용 콘센트에 완전하게 접속시켜 주세요.<br>9. 명판에 표시된 가스를 사용하세요.<br>10. 중간밸브를 열어주고, 가스가 소진되었는지 확인한 다음 재점화 조작을 해주세요. |
| 오븐 버너에 불이 붙지 않는다. | 1. 점화동작을 순서대로 하셨습니까? | 1. 중간밸브를 열어주고, 가스가 소진되었는지 확인한 다음 재점화 조작을 해주세요. |
| 조리 종료후 팬 구동 모터가 회전하는 소음이 납니다. | | 1. 요리 후에는 제품이 매우 뜨거우므로 제품을 식혀주기 위해 팬 모터가 자동회전합니다.<br>2. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요. |
| 그릴(구이)조리를 처음 할 때 냄새가 납니다. | ▶ 제조 공정 중에 히터 표면에 약간의 기름이 묻어 있어서 처음 히터를 가열할 때는 타는 냄새가 날 수 있습니다. 사용상 전혀 문제 없으니 안심하시고 사용하세요. | |

# 고장신고 전에 이런점을 확인하세요

| 증 상 | 확 인 사 항 | 조 치 방 법 |
|---|---|---|
| 불꽃이 날리거나<br>불안정하다. | 1. 버너헤드 또는 버너캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까?<br>(탑버너에 해당됩니다.)<br>2. 버너헤드가 부분적으로 음식찌꺼기 등으로 막혀 있지 않습니까?<br>3. 사용가스는 지정된 가스입니까? | 1. 버너헤드와 버너캡을 정확하게 얹어 주세요.<br>2. 버너헤드와 버너주변을 깨끗이 청소하여 주세요.<br>3. 명판에 표시된 가스를 사용하세요. |
| 불꽃이 노랗다. | 1. 버너헤드에 부분적으로 음식 찌꺼기가 묻어 타고 있지 않습니까?<br>2. 실내 가습기를 사용하고 있거나, 장마<br>등으로 습기가 많지 않습니까?<br>3. 불꽃이 길고 속불꽃과 바깥불꽃이 제대로<br>구분되지 않습니까?<br>4. 사용가스는 지정된 가스입니까? | 1. 버너헤드와 버너 주변을 깨끗이 청소하여 주세요.<br>2. 수분과 불이 접촉하여 발생되는 것이므로<br>습기가 적어지면 없어집니다.<br>3. 주변 공기가 부족할 수 있으므로 창문을<br>열어 환기시켜 주세요.<br>4. 명판에 표시된 가스를 사용하세요. |
| 불을 붙일 때나<br>사용 중에 소리가 난다. | 1. 버너헤드가 잘못 얹혀져 있지 않습니까?<br>2. 사용가스는 지정된 가스입니까?<br>3. 버너가 뜨거운 상태에서 곧바로 재점화 동작을 하지 않습니까?<br>4. 버너헤드가 부분적으로 음식찌꺼기 등으로 막혀 있지 않습니까? | 1. 버너헤드를 정확하게 얹어 주세요.<br>2. 명판에 표시된 가스를 사용하세요.<br>3. 버너가 충분히 식은 다음 재점화시켜 주세요.<br>4. 버너헤드와 버너주변을 깨끗이 청소하여 주세요. |
| 사용 중에 불이 꺼진다. | 1. 가스가 거의 소진 되지 않았습니까? (LPG 용기 사용시)<br>2. 중간밸브가 닫혀져 있지 않습니까?<br>3. 가스호스가 제품에 눌려져 있지 않습니까?<br>4. 정전이 순간적으로 있었던 것은 아닙니까?<br>(동작조절부에 “0” 만 표시됨)<br>5. 사용가스는 지정된 가스입니까?<br>6. 실내에 심하게 바람이 불고 있지 않습니까? | 1. 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요.<br>2. 중간밸브를 완전히 열어주세요.<br>3. 가스호스를 펴 주세요.<br>4. 재 점화시켜 주세요.<br>5. 명판에 표시된 가스를 사용하세요<br>6. 창문을 적당히 닫아주시거나, 선풍기 등의<br>바람이 제품에 직접 닿지 않도록 하세요. |

# 고장신고 전에 이런점을 확인하세요

| 증 상 | 확 인 사 항 | 조 치 방 법 |
|---|---|---|
| 사용 중에 불이 꺼진다. | 7. 불꽃을 너무 작게 조절해 놓지 않았습니까?<br>8. 버너헤드 또는 버너캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까? (7, 8항은 탑버너에 해당됩니다.) | 7. 3, 2, 1 범위에서만 사용하세요.<br>8. 버너헤드 또는 버너캡을 정확하게 얹어주세요. |
| 요리안내의 요리시간 대로 해도 요리가 잘 되지 않는다. | 1. 요리의 분량, 형태, 용기가 다르지 않습니까?<br>2. 요리단을 메뉴안내 단의 위치와 다르지는 않습니까? | 1. 요리안내와 다른 분량, 형태, 용기를 사용할 경우 요리시간을 조절하세요.<br>2. 요리물의 위치(오븐단)를 정확히 해주세요. |

# 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. (제품의 구입일자 확인이 곤란한 경우 제조년월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로부터 품질보증기간을 기산한다.)
3. 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상 보증기간을 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심부품 포함)
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
5. 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

**주요부품 보유기간**

- TV, 냉장고 ····· 8년
- 전축, 전자레인지, 에어컨, 진공청소기, 가습기, 제습기, 냉온풍기, 정수기 등 ····· 7년
- 세탁기, VTR, DVD플레이어, 전기(가스)오븐, 가스레인지, 전화기, 홈씨어터, 비디오카메라, 안마의자, 전기압력밥솥 등 ····· 6년
- 네비게이션, 팬 · 로터리히터, 온풍기, 공기청정기, 선풍기 등 ····· 5년
- 핸드폰, PC 및 주변기기, 노트북, MP3, 카세트, CD플레이어 등 ····· 4년

※ 상기 이외 제품은 유사 제품의 기준에 한합니다.

**핵심부품 보증기간**

- 에어컨의 콤프레서 ····· 4년
- 냉장고의 콤프레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT, 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VTR의 헤드드럼, 팬히터/로터리히터의 버너 ··· 3년
- PC의 Mother Board, LCD TV/PDP TV/LCD모니터의 패널(단, 노트북 모니터는 제외) ····· 2년

※ 단, 핵심부품 보증기간 이내라도 사용시간이 모니터의 CDT는 10,000시간 LCD TV, PDP TV, LCD 모니터의 패널 5,000시간을 초과한 경우에는 기간이 만료된 것으로 함.

## 소비자분쟁해결기준 안내

| 소비자 피해 유형 | | 보상내역 | |
|---|---|---|---|
| | | 보증기간 이내 | 보증기간 경과 후 |
| 정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시 | 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 유상수리 |
| | 구입 후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우 | 제품교환 또는 무상수리 | |
| | 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우 | 구입가 환급 | |
| | 교환 불가능 시 | | |
| | 하자 발생 시 | 무상수리 | |
| | 동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째) | 제품교환 또는 구입가 환급 | |
| | 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째) | | |
| | 수리 불가능 시 | | 정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급 |
| | 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 또는 1개월 경과 미인도 시 | | |
| | 부품 보유기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | | 감가상각 금액에 구입가 5%를 가산하여 환급 |
| | 제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해 | 제품교환 | |
| 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 의한 고장이 발생하였을 경우.<br>■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우.<br>■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우.<br>■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우.<br>■ LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우.<br>■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요.<br>■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정 시(1회 무료, 2회부터 유료) | | 유상수리 | 유상수리 |

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

●고객상담실(수신자 부담) : 080-023-7777 ●FAX : 02-2630-3565

## 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 무상서비스 기간 내라도 유상처리 됩니다.**

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, 밧데리, 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 1544-7777, 1588-7777을 이용해 주시기 바랍니다.**

# 꼭 지켜주세요.

▶ 제품의 설치는 반드시 가스전문점에 의뢰하여 설치하세요.
▶ LP가스를 사용하시다가 도시가스가 공급되는 지역으로 이사하여 도시가스를 사용하실 경우에는 반드시 가스 전문 취급점에 연락하여 규격부품으로 교체하여 사용하시고, 부품을 임의개조하여 사용하지 마세요.
▶ LNG용 제품으로 13A(도시가스)지역에 사용하실 경우는 별도의 부품변경이나 조정없이 그대로 사용하시면 됩니다.

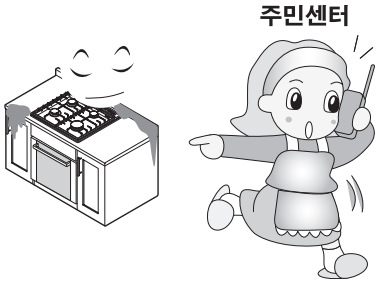
# 폐 가전제품에 대하여

## 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 경우
에는 지역 주민센터로 연락
하시면 됩니다.

# 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-550P/N, G-B550P/N, G-551SP/N, G-B551SP/N, G-554P/N | | | | | |
| 사 용 전 원 | | AC 220 V, 60 Hz | | | | | |
| 소 비 전 력 | | 1920 W(구이요리시), 32 W(오븐요리시) | | | | | |
| 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 x깊이 x높이) | 상판까지 | 595 ×552 ×646 (mm) | | | | | |
| | 오븐내부 | 430 ×400 ×320 (mm) | | | | | |
| 무 게 | | 53 kg | | | | | |
| 오 븐 의 가 열 속 도 | | 200 ℃까지 10분이내 | | | | | |
| 전 원 코 드 의 길 이 | | 140 cm | | | | | |
| 온 도 조 절 범 위 | | 160 ℃~250 ℃ | | | | | |
| 안 전 장 치 | | 가스차단소화안전장치(전버너), 과전류방지장치 | | | | | |
| 가 스 종 류 | | 가스소비량(kW) | | | | | |
| | | 대버너 | 중버너 | | 소버너 | 오븐버너 | 전 체 |
| | | | HF | HR | | | |
| L P 가 스 | | 3.0 kW | 2.46 kW | 2.46 kW | 1.28 kW | 4.0 kW | 12.5 kW |
| 도시가스 | LNG | 3.5 kW | 2.46 kW | 2.46 kW | 1.61 kW | 4.0 kW | 13.4 kW |

LG
Life's Good

## LG전자 서비스센터 대표 전화번호

사용불편 및 고장접수는 (전국 어디서나)

**1544-7777, 1588-7777**

- **전화 걸기 전**
  제품 모델명, 고장상태, 전화번호, 주소를 정확히 알고 계시면 보다 빠른 서비스를 받으실 수 있습니다.
- **전화 연결 시**
  ARS 안내에 따라 제품을 정확하게 선택하시면 해당 제품의 전문 상담원에게 최고의 서비스를 받으실 수 있습니다.

고객 상담실 (제안 및 불만사항) 080-023-7777

## 인터넷 서비스 신청

**www.lgservice.co.kr**

- 인터넷 서비스를 이용하시면 제품에 대한 자가진단, 원하는 날짜와 시간에 서비스 신청, 실시간 PC 원격 상담이 가능하여 보다 편리하게 이용하실 수 있습니다.
- 인터넷으로 출장 서비스를 신청하시면 수리비 할인 혜택을 드립니다.
  (단, 당사의 사정에 의해 변경될 수 있습니다.)

서비스 품질(ISQ) 인증마크란?
서비스 품질이 우수한 기업에 대한 품질을 국가 기관인 지식경제부가 보증하는 인증마크입니다.

사용설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.