

DISPLAY

HOME APPLIANCE



BELLAGIO 가스오븐레인지
SYSTEM LINE



MULTIMEDIA



INFORMATION &
COMMUNICATIONS

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.



이런 점이 좋습니다

사
용
전
에

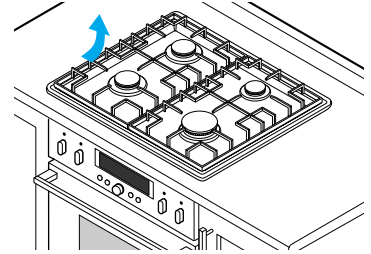
실드 버너 채용

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.



자동조리 기능

오븐 자동 요리기능

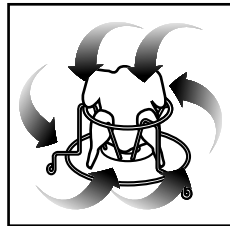
자주 요리하는 오븐 메뉴를 다이얼만 돌려
선택하시면 오븐온도 및 시간과 요리물을 넣는
위치까지 알려주어 사용이 편리합니다.

그릴 자동 요리기능

자주 요리하는 그릴 메뉴를 다이얼만 돌려
선택하시면 요리 시간을 알려주어 사용이
편리합니다.

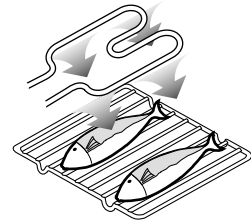
오븐열풍 순환방식

대용량 오븐의 열풍을 순환시켜서
요리를 빠르고, 골고루 맛있게
요리합니다.



히터 구이 방식

히터를 사용하여 생선을 골고루
맛있게 요리합니다.



※ 본 제품에서 설명하는 구이실(구이요리)은
오븐의 상단에서 요리합니다.

안전장치

가스밸브 진단기능

오븐 가스밸브의 제어에 이상 발생시 가스를 자동으로
차단하여 줍니다.

가스차단 소화 안전장치

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

과열 방지 장치

제품의 과열상태를 항시 감시하여 이상발생시
오븐버너/히터 전원을 자동으로 차단시켜 줍니다.

기타 안전장치

- 오븐 과열방지 안전장치
- 과전류 방지 안전장치
- 정전 안전장치
- 잠금 안전장치

전압변동 보상기능

입력 전압 변화에 의한 요리실패를
막기위해 구이자동요리시 마이컴이
항시 사용지역의 전압을 체크하여
요리시간을 자동으로 계산해 줍니다.
(표준입력 전압은 220V입니다.)



망각방지 기능

예열완료(오븐), 뒤집기(그릴)

예열이 완료된 후 요리물을 넣고 다이얼을 누르지 않으면
1분마다 부저음이 울립니다. 또한, 그릴요리중 뒤집기 시간이
되면 뒤집기 표시와 함께 1분마다 부저음을 알려줍니다.

요리완료(오븐/그릴)

요리가 완료된 후 취소버튼을 누를때까지 20분 동안 1분에
한번씩 부저음으로 알려줍니다.



이런 점이 좋습니다(인터넷 기능)

인터넷을 통한 다양한 요리정보 다운로드

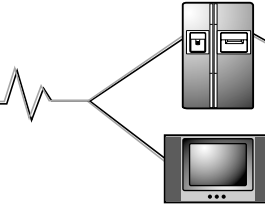
홈네트워크를 통해 인터넷에서 제공하는 다양하고 새로운 요리정보를 다운로드 받아 조리할 수 있습니다.



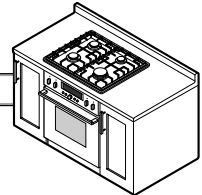
• 요리/식품 SITE
정보 LINK



• LG SERVER
-http://www.dreamlg.com

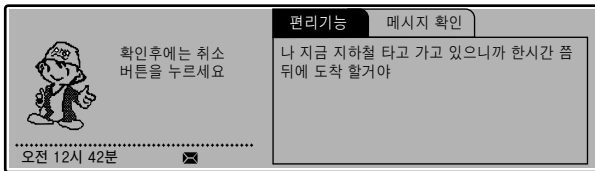


• LG HomNet SERVER



• PLC(전력선통신)모뎀연결

인터넷을 통한 메시지 전송



• 인터넷을 통해 전송받은 메시지를 LCD표시창을 통해 확인할 수 있습니다.

인터넷을 통한 요리메뉴 확인 및 삭제



• 인터넷을 통해 인터넷 브라우저에 다운로드되어 있는 인터넷 메뉴를 확인하고 삭제할 수 있습니다.



차 례

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

이런점이 좋습니다.....	1
이런점이 좋습니다(인터넷기능)	2
안전을 위한 주의사항	4-6
이렇게 설치해 주세요	7-8
각 부분의 이름과 기능	9
동작조절부의 이름과 기능	10
이런 기능도 있습니다	11

시계설정 및 수정.....	12
가스레인지(탑버너)사용방법	13
오븐 사용 전에.....	14
오븐/구이선반의 알맞은 설치법	15
제과/제빵용 그릇.....	16
사용 그릇 구분.....	16
자동요리 메뉴 선택방법	17
오븐 자동조리 설정방법	18
오븐 수동조리 설정방법	19
오븐 자동조리 (예: 발효)	20
오븐 자동조리 (예: 통닭구이)	21
그릴 자동조리 설정방법	22
그릴 수동조리 설정방법	23
그릴 요리 안내	24-25
Ln-gate(Living network gateway)란?	26
인터넷 접속하기(Ln-gate 다운로드하기)	27-28
인터넷 요리 메뉴 다운로드 기능	29
인터넷 메시지 전송 기능	30
인터넷 메뉴 확인 및 삭제 기능	31
인터넷 요리 방법	32
인터넷 메시지 확인/삭제 방법	33

일상점검 및 손질방법	34-35
고장신고 전에 이런점을 확인하세요.....	36-38

제품보증서.....	39
LG전자 서비스 안내.....	40
폐 가전제품에 대하여	41
설치기준에 대하여	42-47
열변부품 LIST	48
제품규격	49
꼭 지켜주세요.....	50

사
용
전
에

사
용
방
법

사
용
후
에

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

사
용
전
에

⚠ 경고

문어발식 콘센트를 사용하지 마세요.

감전과 화재의 원인이 됩니다.



물이 묻은 손으로 플러그를 콘센트에서 빼거나 끼우지 마세요.

감전될 우려가 있습니다.



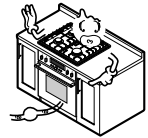
가스호스가 배기구나 제품 밑바닥, 기타 다른 발열부에 닿지 않도록 하세요.

가스누설로 인한 폭발이나 화재, 질식의 원인이 됩니다.



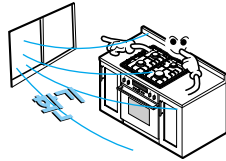
가스호스가 꺾이거나 눌리지 않도록 하세요.

불완전 연소나 가스누설의 원인이 됩니다.



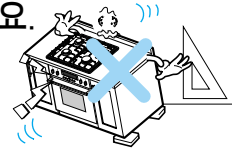
환기가 잘되는 곳에 설치하세요.

불완전 연소에 의한 일산화 탄소중독의 원인이 됩니다.



바닥이 단단하고 수평인 곳에 안전하게 설치해 주세요.

화재나 제품 오동작의 원인이 됩니다.



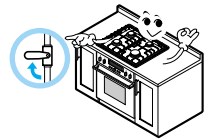
커튼 등과 같은 불에 타기 쉬운 물건이 있는 곳에서는 설치하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



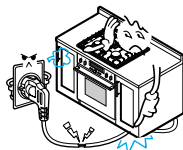
사용 후에는 반드시 소화를 확인하세요. 외출이나 취침시에는 가스밸브를 잠궈주세요.

화재의 원인이 됩니다.



전원선 및 코드가 찌켰거나 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.

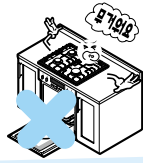




안전을 위한 주의사항

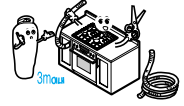
⚠ 주의

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



가스호스는 가능한 짧게 하세요.

불완전 연소의 원인이 됩니다.

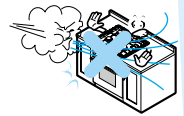


사용중에는 정상적으로 연소가 되고 있는지 한번씩 확인하세요.
이상과열에 의한 화재나 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



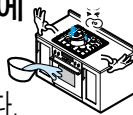
바람이 심하게 부는 곳에 설치하지 마세요.

점화 불량에의 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.



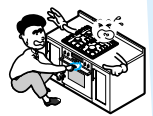
구이실 내부의 불을 끈 뒤
음식물을 꺼내세요.

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



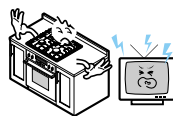
사용중 또는 사용직후 오븐문, 상판에 인체가 닿지 않도록 하세요

접촉시 화상의 우려가 있습니다.



전기제품과는 일정거리를 유지하세요.

잡음발생의 원인이 됩니다.



청소시에는 왁스나 신나를 사용하지 마세요.

제품의 외관이 벗겨질 수 있습니다.

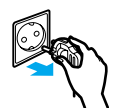


조리된 음식물을 꺼낼때는 오븐내부에 피부가 닿지 않도록 하세요.
(반드시 집게를 사용하세요.)
접촉시 화상의 우려가 있습니다.



장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아주세요.

절전효과가 있습니다.





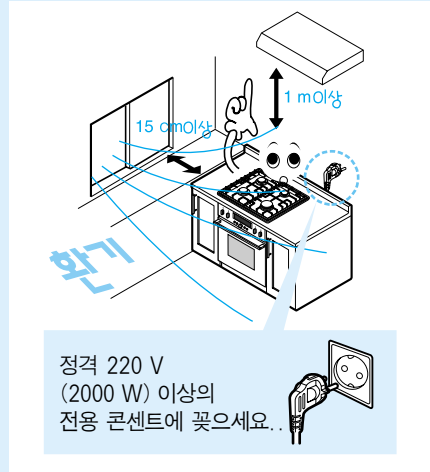
이렇게 설치해 주세요

- ▶ 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

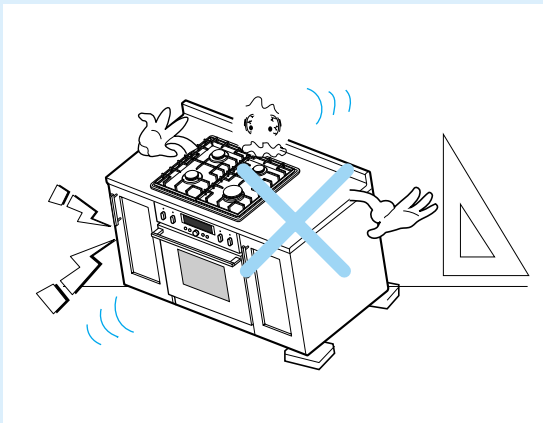
2

사용설명서, 요리책, 오븐/구이 접시, 구이석쇠 등 부속품은 제품 위의 스티로폼 용기에 담겨 있으니, 포장 해체시에 분실되지 않도록 다시 한번 살펴 주세요.
(9페이지 “부속품” 그림을 참고하시고, 부속품이 누락이 없는지 다시 한번 확인하세요.)

3

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

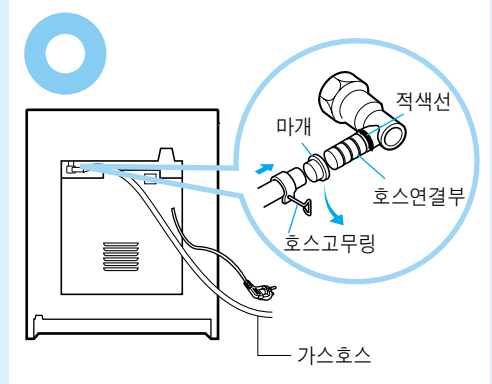


이렇게 설치해 주세요

- ▶ 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.



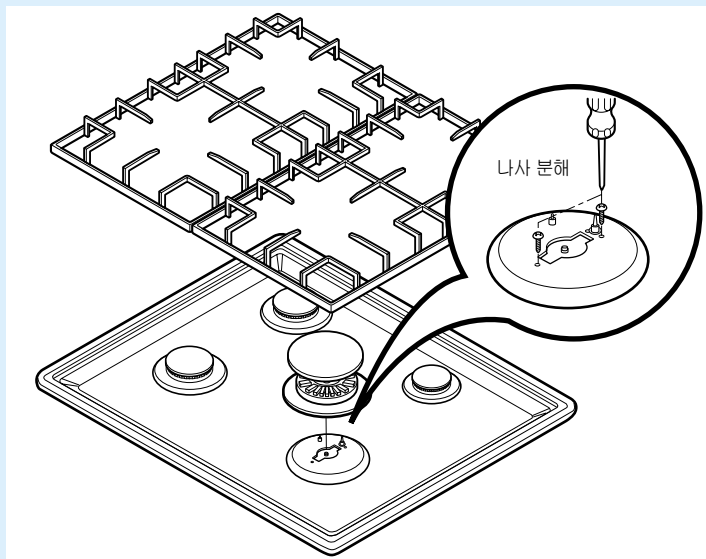
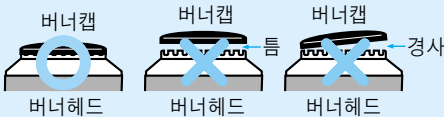
- ▶ 전원코드와 가스호스는 제품 뒷면의 아래쪽으로 연결하여 사용하세요.

- ▶ 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.

5

삼발이와 주변부품의 바른 위치 확인

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

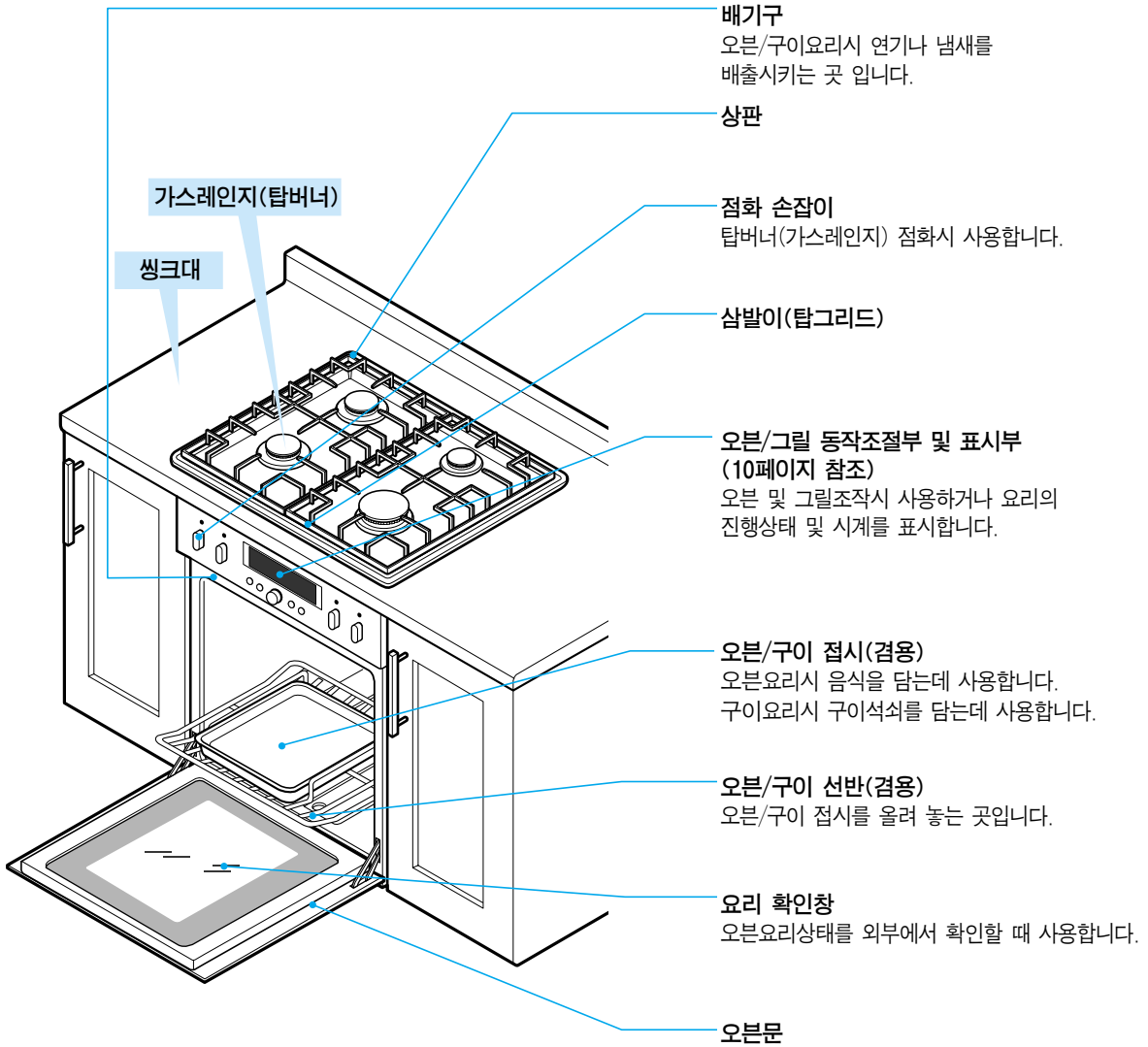


※ 자세한 조립방법은 47페이지를 참조하세요.



각 부분의 이름과 기능

사
용
전
에

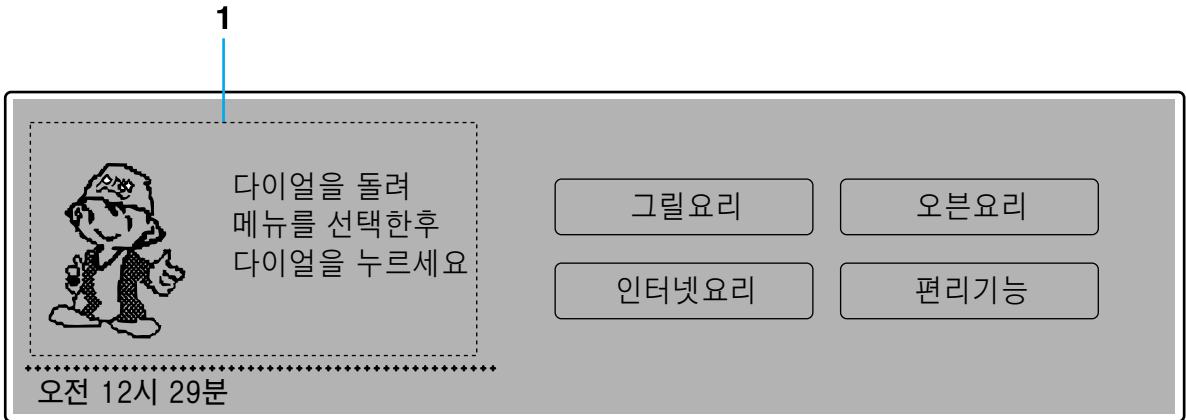


※ 접시와 선반의 설치요령은 15페이지를 참조하세요.

부 속 품	오븐/구이 접시집게	오븐/구이 접시 (검용)	오븐/구이 선반 (검용)	구이 석쇠	통닭구이 석쇠



동작조절부의 이름과 기능



도움말



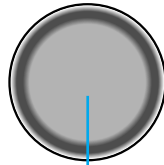
2

뒤로



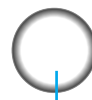
3

시작/설정



4

취소



5

오븐램프



6

1. 동작설명 표시부

- 액정에 나타나는 문구로써 사용방법을 표시합니다.

2. “도움말” 버튼

- 다이얼을 돌려 해당 항목을 선택한 후 “도움말” 버튼을 누르시면 각 항목에 해당하는 도움말을 볼 수 있습니다.

3. “뒤로” 버튼

- 설정 단계에서 이전화면으로 돌아갈때 사용하세요.

4. “시작/설정” 다이얼

- 메뉴/요리시간/요리온도 설정시 사용합니다.
- 오븐/그릴요리/인터넷요리를 시작할때 사용합니다.
- 편리기능을 설정할때 사용합니다.

5. “취소” 버튼

- 요리중 취소시나 설정중 취소하고 싶을때 사용합니다.

6. “오븐램프” 버튼

- 오븐 내부를 확인하고 싶을때 사용하세요.
- 버튼을 누를때마다 켜지고 꺼집니다.
- 요리중 오븐램프를 켜둘 경우 10분이 지나면 자동으로 꺼집니다. (절전기능)



이런 기능도 있습니다

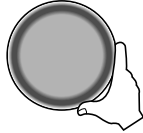
오븐 청소 기능

시작/설정



다이얼을 돌려 "오븐오리"에
맞춘후 다이얼을 누릅니다.

시작/설정



다이얼을 돌려 "수증오리"에
맞춘후 다이얼을 누릅니다.

다이얼을 돌려
요리시간(1시간)을
맞추고
요리온도(250℃)를
설정후

시작/설정



다이얼을 눌러 시작합니다.

※ 자세한 조작방법은 19페이지와 동일합니다.

- 그릴내부 청소는 요리중에 자동청소 기능이 진행되므로 별도의 기능조작이 필요 없습니다.
- ▶ 오븐/그릴은 특수표면 처리에 의한 다공질(거칠거칠함) 표면으로 되어 있어 오븐내부가 열을 받으면 표면에 묻은 기름등의 이물질이 자동으로 제거됩니다.

알람 기능

- 알람시간을 설정하면 해당시간에 알람 부저음을 알려주는 기능입니다.

시작/설정



다이얼을 돌려
"편리기능"의 "알람"을
선택합니다.

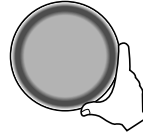
알람을 설정하고
싶은 시간을
맞춘후 다이얼을
누르세요.

- ▶ 알람설정이 되면 좌측하단부에 🕒 시계표시가 나타납니다.
- ▶ 알람 진행중에 어떤 버튼이라도 입력되면 알람이 멈춥니다.
- ▶ 알람설정을 해제시에는 상기 방법대로 진행후 "해제"를 선택후 다이얼을 누르시면 됩니다.

발효 기능

- 발효에 필요한 온도를 유지시켜 주는 기능입니다.

시작/설정



다이얼을 돌려서 "발효"를 선택하고

시작/설정



다이얼을 누른다

- ▶ 조리시간을 변경하고 싶을 때는 다이얼을 돌려 조절하세요.
- ▶ 오븐내의 온도가 높을 때 오븐온도가 높다는 문구가 표시됩니다. 표시가 없어질 때까지 충분히 식혀 주세요.

잠금 안전장치

어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 고장 등을 방지할 수 있도록 기능을 정지 시킵니다.

취소



- ▶ **잠금시** 취소버튼을 약 5초간 누르면 기능 표시부에 잠금설정 메시지가 나타납니다. 그 이후에는 가스레인지 점화손잡이를 제외한 어떤 버튼을 눌러도 동작이 되지 않습니다.
- ▶ **해제시** 다시 취소버튼을 약 5초간 누르면 잠금기능이 해제됩니다.

예열취소 기능

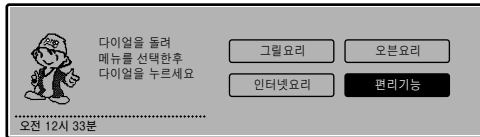
- 오븐예열을 하지 않고 곧바로 요리를 하고 싶을 때는 예열중 일때 다이얼을 누르면 됩니다.



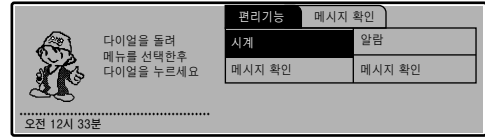
시계설정 및 수정

시계설정 및 수정시

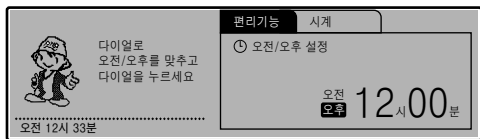
예) 오후 12시 30분으로 맞추거나 수정할 때



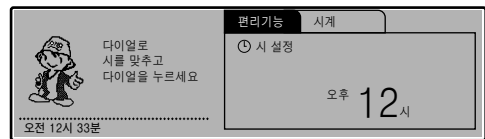
다이얼을 돌려 "관리기능"을 선택한 후 다이얼을 누르세요.



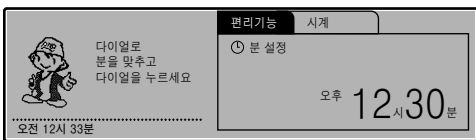
다이얼을 돌려 "시계"를 선택한 후 다이얼을 누르세요.



다이얼을 돌려 "오후"를 선택한 후 다이얼을 누르세요.



다이얼을 돌려 원하는 "시"를 선택한 후 다이얼을 누르세요.



다이얼을 돌려 "분"을 선택한 후 다이얼을 누르세요.

설정 · 수정완료

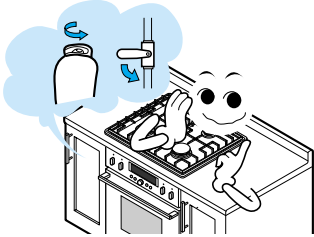
- ※ 설정된 시간은 가정내의 전원주파수에 따라 약간 틀려질 수 있습니다.
- ※ 정전이나 전원코드가 빠져 전기가 차단되면 시계기능이 초기상태로 돌아갑니다. 이때는 시계를 다시 설정하여 주세요.



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.

사용 전에



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

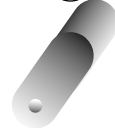
1 불을 붙인다.



손잡이를 눌러서 앞으로 나오게 하고

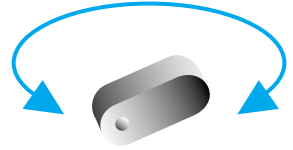


점화



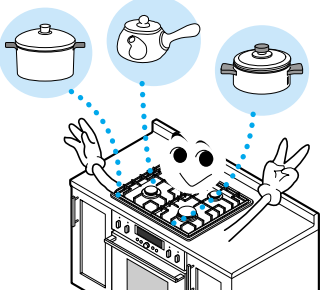
왼쪽으로 완전히 돌려 “따따” 소리가 날때까지 약 1~2초간 유지한다.

2 불꽃크기를 조절한다.



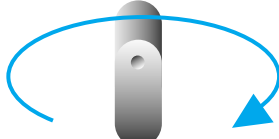
- 위치에서 가장 화력이 세고
- 쪽으로 갈수록 화력이 약해집니다. 요리의 양이나 종류에 따라 적절한 화력으로 조절하세요.

3 원하는 요리를 한다.



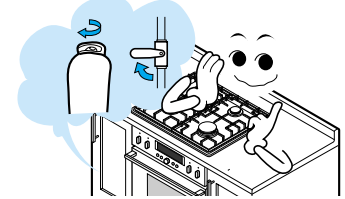
- 대버너(우/앞쪽): 양이 많고 단시간내에 해야 될 요리
- 중버너(좌/앞, 뒤쪽): 일반적인 요리
- 소버너(우/뒤쪽): 양이 적은 요리

4 불을 끈다.



- 점화손잡이를 오른쪽으로 돌려 소화위치(☹)에 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.

사
용
만
단

정전시 사용하시려면

- ▶ 버너에 불을 갖다 붙인 다음 점화 손잡이를 왼쪽으로 완전히 돌려주세요.

※ 사용시 주의사항 : 버너 4개를 골고루 사용하세요.



오븐 사용 전에

안전점검 실시

본체 가까이에서 가스냄새가 나는지 확인하세요.

가스가 샌다고 판단될 때는 창문과 문을 열어 환기 시키고 중간밸브와 용기밸브를 잠금 다음, 가스 취급 전문점으로 연락하세요.

본체의 전원 플러그가 AC 220 V 전용 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하세요.

동작조절부의 표시창이 켜져 있으면 전원이 연결되어 있습니다.

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 연락해서 서비스를 받으세요. (LG서비스 센터 전화번호는 책자 뒷면을 참조하세요.)

오븐요리 3요소 확인

요리책을 참조하여 다음 3가지를 반드시 확인하세요.

1. 조리온도:저온, 150~250 ℃로 구분됩니다.
2. 조리시간:조리할 시간을 확인한 다음 다이얼을 돌려서 맞추어 주세요.
(예열이 완료되고 시작버튼을 누른 후부터 조리시간이 줄어들기 시작합니다.)
3. 오븐 선반의 설치 높이:하단, 중간단, 상단의 3가지 경우가 있습니다.

자동조리시는 상기3가지가 자동으로 설정됩니다.

• 음식물은 예열이 완료된 이후에 넣어야 요리가 맛있게 됩니다. (음식물은 표시되는 단 위치에 맞추어 주세요.)

사용중 주의사항

- 사용 중이거나 사용 직후, 오븐주위는 고온이므로 화상을 입지 않도록 조심하세요. 특히 오븐문을 열고 단을 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. 과일, 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.

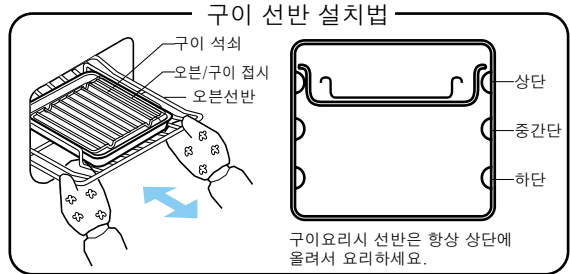


오븐/구이 선반의 알맞은 설치법

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

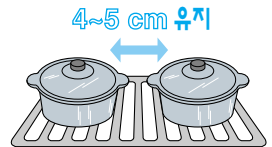
오븐/구이 선반의 알맞은 설치법 및 집게 사용법

- ▶ 선반은 멈출 때까지 앞으로 당긴 후 들어내세요.
- ▶ 오븐으로부터 오븐접시를 움직이거나 선반위치를 바꾸어 설치할 때 항상 두꺼운 면장갑을 끼고 하세요. 이때 젖은 면장갑을 사용하면 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 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
 1/4컵	3 1/2 큰술	50 ml
 1/2컵	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.

사
예
판
판



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 4~5cm간격을 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 얼지않는 것을 막을 수 있습니다.
- ▶ 은박지를 오븐 선반의 조리물 바로 아래에 둡니다. 은박지는 음식을 담은 그릇보다 둘레를 3cm정도 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.

철기그릇

- ▶ 철이 바래거나 벗겨질 우려가 있고, 내열성이 약하므로 사용하지 마세요.

나무 · 종이 · 죽제품

- ▶ 화재의 우려가 있으므로 절대로 사용하지 마세요. 단, 제과/제빵용 노루지, 갠지, 유산지, 종이컵, 나무상자는 200℃ 이하의 요리에서 사용가능합니다.





자동요리 메뉴 선택안내

▶ 자동요리 재료 및 만드는 법은 요리책을 참조하세요.

요리 종류	중분류	요리명	요리책
오븐 요리	파이	콤비네이션 피자	16
	케이크	건포도 초코 머핀	21
		롤 케이크	23
	쿠키	플레인 쿠키	37
		초코칩 쿠키	38
	빵	발효	
		식빵	45
	간식	군고구마	59
		닭다리구이	57
		통닭구이	56
	한식	갈비찜	62
		약식	65
		영양밥	69
	양식	감자 그라탱	71
오븐 스파게티		76	
그릴 요리	해물구이	큰생선	사용설명서 24 참조
		고등어구이	82
		조기구이	84
		새우구이	83
	육류구이	스테이크	90
		LA갈비	88
		불고기	89
	기타	냉동간식	사용설명서 24 참조
		두부양념장구이	94
더덕구이		92	



오븐 자동조리 설정방법

▶ 오븐 자동조리란? 다이얼을 돌려 메뉴만 선택하면 조리시간, 조리온도 및 음식물을 넣는 위치까지 자동적으로 설정되어 요리를 쉽게 할 수 있도록 한 요리입니다. 상세 요리방법은 요리책자를 참조하세요.

(예) 콤비네이션 피자 요리시

1 선택

시작/설정



- 다이얼을 돌려 “오븐요리”를 선택한후 다이얼을 누르세요.

시작/설정

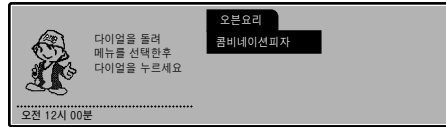
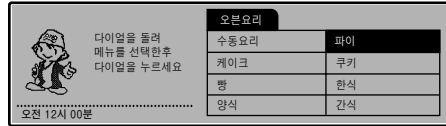
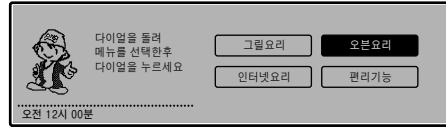


- 다이얼을 돌려 중분류(파이)를 선택한후 다이얼을 누르세요.

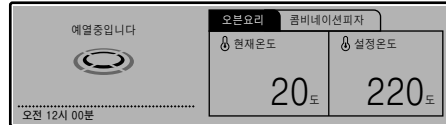
시작/설정



- 다이얼을 돌려 “콤비네이션” 피자를 선택한후 다이얼을 누르세요.

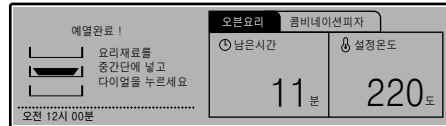


2 예열시작



- 다이얼을 누르면 “띠띠띠띠”하는 소리가 나면서 착화가 됩니다.
- 불이 붙은것을 눈으로 확인하세요.

3 예열완료



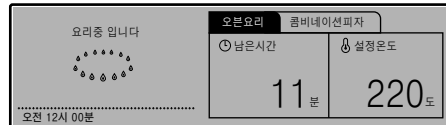
- 예열이 완료되면 부저음이 “핑동 핑동 핑동” 울립니다.

4 요리시작

시작/설정



- 요리재료를 넣고 다이얼을 누르세요.



- 예열이 완료되면 요리재료를 오븐에 넣고 오븐문을 닫은후 다이얼을 누르세요.
- 예열 완료후 다이얼을 다시 누르지 않으면 요리가 진행되지 않습니다.
- 요리시간이 줄어들기 시작합니다.

5 요리완료



- 요리가 완료되면 부저음이 “핑동 핑동 핑동” 울립니다.

- ▶ 설정된 조리시간을 바꾸고 싶을때는 다이얼을 돌려 시간을 조절하세요.
- ▶ 오븐요리용 오븐내에서 일정한 간격으로 “띠띠띠띠”하는 소리가 나는 것은 오븐요리에 알맞는 온도를 조절하는 동작으로 고장이 아닙니다.



오븐 수동조리 설정방법

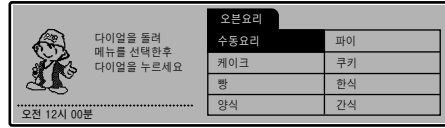
▶ 오븐 수동조리란? 사용자가 원하는 대로 조리시간 및 온도를 설정하여 할 수 있는 오븐요리입니다.
상세 요리방법은 요리책자를 참조하세요.
(예) 250 ℃에서 20분간 요리할려고 할 때

1 선택

시작/설정



- 다이얼을 돌려 “수동요리”를 선택한후 다이얼을 누르세요.

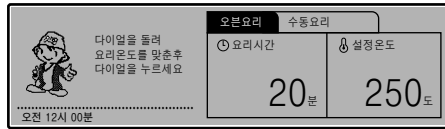


2 시간/온도선택

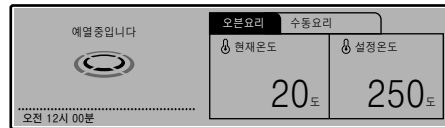
시작/설정



- 다이얼을 돌려 요리시간 및 요리온도를 설정후 다이얼을 누르세요.

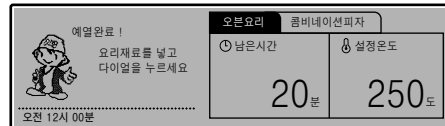


3 예열시작



- “띠띠띠띠”하는 소리가 나면서 착화가 됩니다.
- 오븐점화구를 통해 불이 붙는 것을 눈으로 확인하세요.

4 예열완료



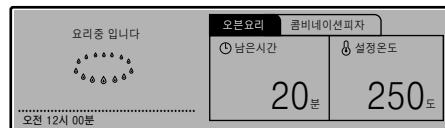
- 예열이 완료되면 부저음이 “핑동 핑동 핑동” 울립니다.

5 요리시작

시작/설정



- 요리재료를 넣고 다이얼을 누르세요.



- 예열이 완료되면 요리재료를 오븐에 넣고 오븐문을 닫은후 다이얼을 누르세요.
- 예열 완료후 다이얼을 다시 누르지 않으면 요리가 진행되지 않습니다.
- 요리시간이 줄어들기 시작합니다.

6 요리완료



- 요리가 완료되면 부저음이 “핑동 핑동 핑동” 울립니다.

- ▶ 예열하지 않고 바로 요리를 하시려면 예열중인 상태에서 다이얼을 한번 더 눌러주시면 됩니다.
- ▶ 요리가 완료되면 “취소”버튼을 눌러 화면을 초기상태로 만들어 주세요.



오븐 자동조리 (예: 발효)

음식을 넣고

시작/설정

다이얼을 돌려서 "발효"(오븐오리>빵>발효) 메뉴를 선택하고

다이얼을 누르면

오리시작

오븐오리

다이얼을 돌려 메뉴를 선택한후 다이얼을 누르세요

발효 유유식빵

오전 11시 25분

시작/설정

다이얼을 누르면

오리시작

- 발효에서는 예열없이 곧바로 요리중으로 진행됩니다.
- 발효전, 오븐 내부가 뜨거울 때는 오븐의 온도가 높다는 경고문구가 나타나고 경보음이 울립니다. 이때에는 발효온도보다 오븐내부의 온도가 높으므로 경고표시가 없어질 때까지 충분히 식혀 주세요.
- 메뉴를 선택하면 자동으로 요리시간과 온도가 맞추어 집니다.
- 만약 요리중 요리시간을 바꾸고 싶을 때에는 다이얼을 돌려 조절하세요.

《발효 방법》

- 이스트 발효** 40℃ 물에 설탕을 잘 녹인 후 드라이이스트를 넣고 5~10분 상온에 방치하면 부풀어 오르고 이것을 재료에 섞어 반죽하시면 됩니다. (생이스트인 경우는 저어서 완전히 녹여 따로 발효하지 않고 빵반죽 재료에 그대로 섞어 반죽해서 발효하고, 인스턴트 이스트는 재료에 그대로 섞어 반죽하시면 됩니다.)
- 빵발효** 빵반죽 발효는 빵효모가 밀가루속에 들어있는 소량의 당류나 첨가된 설탕을 이용하여 알콜과 이산화탄소를 만들어 반죽을 부풀리도록 적절한 온도를 유지시켜 줍니다.
※ 반죽의 2배 이상되는 크기의 용기에 반죽을 넣고 랍을 씌워 반죽이 2~2.5배로 부풀때까지 발효하세요.
- 요쿠르트** 요구르트는 시중에 판매되고 있는 유산균이 들어 있는 떠먹는 요구르트를 우유에 첨가하여 우유 단백질을 응고시켜 요구르트가 되도록 적절한 온도를 유지시켜 줍니다.

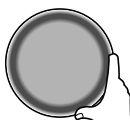
《발효가 필요한 요리》

식빵, 크로아상, 단팥빵, 롤빵, 모카빵, 요쿠르트, 피자, 식혜 등

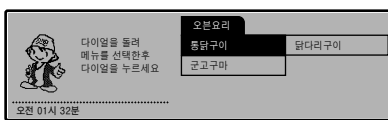


오븐 자동조리 (예: 통닭구이)

시작/설정




다이얼을 돌려서 "통닭구이"(오븐요리>간식>통닭구이) 메뉴를 선택하고



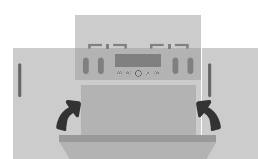
다이얼을 누르고

시작/설정




예열 중

예열이 완료되면 (약10분 소요)



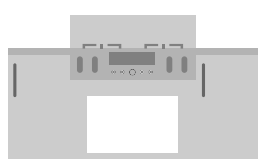
통닭을 오븐 하단에 넣고

시작/설정




다이얼을 누르면

요리 중



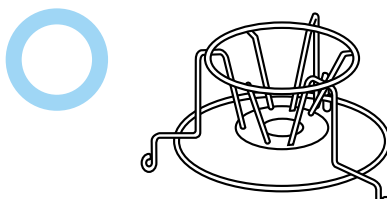
요리 시작



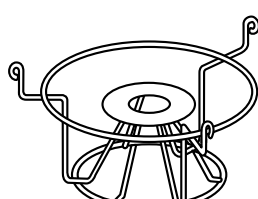
· 만약 요리중 요리시간을 바꾸고 싶을 때에는 다이얼을 돌려 조절하세요.

사
예
판
본

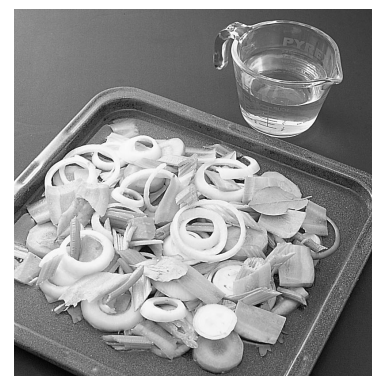
석쇠를 바를 사용법



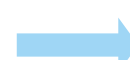
×

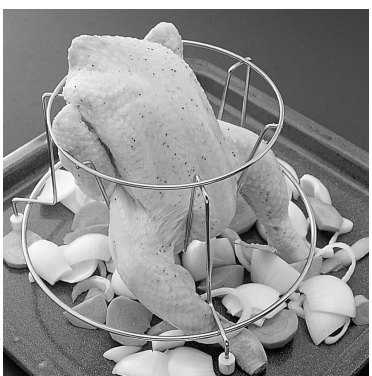


통닭구이 요리를 할때



▶ 오븐점시에 야채를 충분히 깔고 물을 1/2컵 부어 주세요.





▶ 통닭구이 석쇠에 통닭을 얹혀 주세요. (통닭 껍질부에 칼집을 내고 공기부분과 날개 끝을 잘라낸다.)

주의 야채는 통닭에서 떨어지는 기름이 타서 화재나 연기가 나는 것을 방지해 주므로 반드시 넣어 주어야 합니다. 요리가 끝난후 오븐점시와 석쇠는 뜨거우므로 요리물을 꺼낼때는 반드시 요리용 장갑을 착용한 후 꺼내세요.

힌트 오븐점시에 알루미늄 호일을 깔고 야채를 깔아주면 사용 후 청소가 쉬워집니다.



그릴 자동조리 설정방법

- ▶ 그릴 자동조리란?다이얼을 돌려 메뉴만 선택하면 조리시간이 설정되어 요리를 쉽게 할 수 있도록 한 요리입니다.
- ▶ 그릴 자동요리시 요리시간은 입력전압의 변동(저전압, 과전압)에 따라 마이콤에서 자동으로 조절하여 설정합니다. (예) 고등어구이 선택시(입력전압 220 V일때)

1 선택

시작/설정



- 요리재료를 오븐상단에 넣고 오븐문을 닫은 후 다이얼을 돌려 “그릴요리”를 선택한후 다이얼을 누르세요.

시작/설정

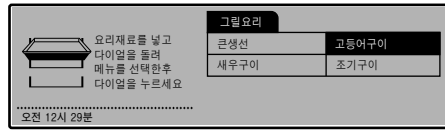
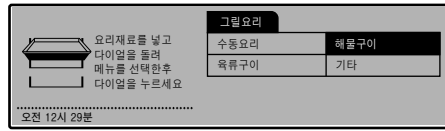
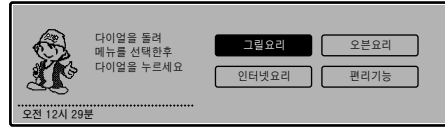


- 다이얼을 돌려 중분류(해물구이)를 선택한후 다이얼을 누르세요.

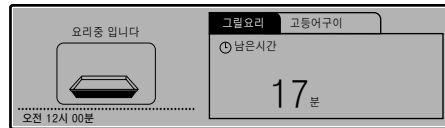
시작/설정



- 다이얼을 돌려 “고등어구이”를 선택한후 다이얼을 누르세요.



2 요리시작



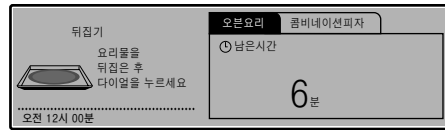
- 그릴용 히터에 전원이 인가되어 적열이 됩니다.
- 요리시간이 줄어들기 시작합니다.

3 뒤집기

시작/설정



- 요리재료를 뒤집은 후 다이얼을 누르세요.



- 뒤집기를 알리는 부저음이 “띵동 띵동 띵동” 울립니다.
- 뒤집기는 요리메뉴에 따라 없을수도 있습니다.

4 요리완료



- 부저음이 “띵동 띵동 띵동” 울러 요리가 끝났음을 알려줍니다.

- ▶ 요리가 완료되면 “취소”버튼을 눌러 화면을 초기상태로 만들어 주세요.
- ▶ 오븐 문을 열어둔 상태로 요리하지 마세요. (조리가 제대로 되지 않습니다.)
- ▶ 그릴 요리 음식을 꺼낼때는 반드시 “취소”버튼을 눌러 히터 전원을 끈뒤 음식을 꺼내세요.
- ▶ 그릴 자동조리는 요리재료의 모양, 분량 차이 등에 의해 요리물의 상태가 달라질 수도 있습니다. 설정된 조리시간을 바꾸고 싶을 때는 다이얼을 돌려주세요.
- ▶ 그릴요리는 별도의 예열이 필요없습니다.
- ▶ 구이 접시 및 선반은 사용 후 물에 불려서 청소하시면 쉽게 기름이 제거됩니다.



그릴 수동조리 설정방법

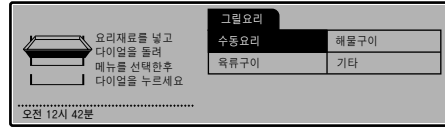
▶ 그릴 수동조리란? 사용자가 원하는 조리시간으로 설정하여 할 수 있는 구이요리입니다.
상세 요리방법은 요리책자를 참조하세요.
(예) 10분간 요리하려고 할 때 먼저 요리재료를 오븐 상단에 넣고 아래 순서대로 조작하세요.

1 선택

시작/설정



• 다이얼을 돌려 “수동요리”를 선택한후 다이얼을 누르세요.

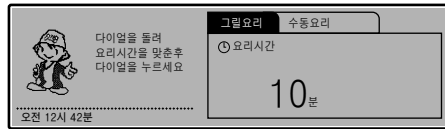


2 시간선택

시작/설정



• 다이얼을 돌려 요리시간(10분)을 선택한후 다이얼을 누르세요.



3 요리시작



4 요리완료



- ▶ 요리가 완료되면 “취소” 버튼을 눌러 화면을 초기상태로 만들어 주세요.
- ▶ 그릴요리는 예열이 필요없습니다.
- ▶ 그릴요리 후 구이접시 및 선반은 물에 불려서 청소하시면 쉽게 기름이 제거됩니다.
- ▶ 요리 도중 조리시간을 바꾸려면 다이얼을 돌려 조절하세요.
- ▶ 그릴요리시 적정 시간이 경과되면 요리물을 뒤집어 주세요.



그릴 요리 안내



■ 큰생선

- 두께가 두껍거나 길이가 길어서 구워내기 힘든 큰 생선을 간편하게 내부까지 골고루 익혀 줍니다.
- 제사용으로 사용하거나 타지 않게 굽기를 원하시면 생선을 놓고 그 위에 알루미늄 호일로 살짝 덮어서 요리해 주세요.

재료

큰생선	• 돔(30~35cm)	1마리
	• 민어, 조기(30~35cm)	2~3마리
식용유		약간

〈만드는 법〉

1. 생선은 비늘을 벗기고 손질하여 깨끗이 씻어 소금간을 해 둔다.
2. 생선 껍질에 칼집을 내거나 포크로 고루 찍어 구웠을때 껍질이 수축하거나 공기가 들어가 부풀어 부분적으로 타지 않도록 준비한다.
3. 생선 몸통에 식용유를 고루 바르고 지느러미(아가미, 꼬리)는 타지 않도록 알루미늄 호일로 싸서 그릴접시 위에 놓고 자동조리 큰생선을 선택하여 구워낸다.



■ 냉동간식

- 시중에 판매되는 치킨너겟, 돈까스, 고르케 등의 냉동식품을 기름에 튀기는 번거로움 없이 간편하고 맛있게 요리하여 어린이 간식으로 좋습니다.

재료

냉동식품(치킨너겟, 돈까스, 고르케)
식용유

〈만드는 법〉

1. 식용유를 냉동 식품의 표면 빵가루 부분에 골고루 바른다.
2. 그릴 접시 위에 알루미늄 호일을 깔고 기름이 흘러 내릴 수 있도록 그릴접시의 구멍과 같은 위치에 구멍을 몇개 내어 그 위에 기름 바른 냉동식품을 겹치지 않게 고루 퍼 놓는다.
3. 자동조리 냉동간식을 선택하여 구워 낸다.

(주의)

알루미늄 호일에는 반드시 구멍을 내어 사용하세요.
기름이 흘러 내리지 못하면 불이 붙을 수도 있습니다.



그릴 요리 안내



■ 통오징어

- 물오징어를 삶거나 데치지 않고 그릴에 구워냄으로서 짧은 시간에 맛있는 요리가 완성됩니다.
- 조리시간을 1분 정도 더 늘이면 맥반석에 구운 오징어 맛을 즐길 수 있습니다.

재료

물오징어	2마리
초고추장	약간

〈만드는 법〉 요리시간: 11~15분

1. 오징어는 몸통과 다리를 분리하여 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻는다.
2. 오징어 몸통에 칼집을 3~4개 낸다.
3. 그릴접시 위에 오징어를 놓고 그릴 수동요리를 선택하여 구워낸다. (도중에 1회 뒤집어 준다)
4. 먹기 좋은 크기로 잘라서 초고추장과 함께 낸다.



■ 마른 오징어 ; 쭈포구이

- 마른 오징어나 쭈포를 여러번 뒤집을 필요없이 골고루 구워 드실 수 있습니다.

재료

〈오징어구이〉	
마른 오징어	2마리
〈쭈포구이〉	
쭈포	4개

〈만드는 법〉

1. 마른 오징어는 물에 약간 적셔 칼집을 내어 구이접시 위에 놓고 그릴 수동을 선택하여 3~4분 구워낸다.
2. 쭈포는 그대로 구이접시 위에 놓고 그릴 수동을 선택하여 3~4분 구워낸다.

※ 기타 그릴 수동요리는 요리책을 참고하세요.



Ln-gate(Living Network gateway)란?

Ln-gate (Living network gateway) 소개

- Ln-gate는 인터넷 브레오와 인터넷을 연결하도록 개발된 전용 프로그램입니다.
- Ln-gate를 이용하면 홈페이지에서 제공되는 Upgrade 자동조리 프로그램을 인터넷 브레오에 저장할 수 있습니다.
- 인터넷 기능을 사용하기 위해서는 반드시 Ln-gate 프로그램을 PC에 다운로드하셔야 합니다.

Ln-gate 프로그램을 이용하려면...

- 인터넷 익스플로러 5.01 이상이 설치되어 있어야 합니다.
- 펜티엄 PC(133MHz, 32MB RAM이상)를 권장합니다.
- 전용선(ADSL, 두루넷, 드림넷, 보라홈넷 등) 사용을 권장합니다.
- Windows 98 version 이상에서 사용하세요.

Ln-gate 프로그램 설치 및 사용

- 「Ln-gate 다운로드하기」의 설명을 잘 읽어 보시고 설치하세요.
- Ln-gate를 로그인한 후 브라우저를 사용하여 홈페이지에 접속하셔야만 Upgrade된 자동조리 프로그램 다운로드 서비스를 받으실 수 있습니다.
- 익스플로러가 바이러스에 감염된 경우 Ln-gate 설치 및 실행이 안될 수 있습니다.
Ln-gate 설치전 반드시 컴퓨터의 바이러스 감염 여부를 확인해 주세요.

주의사항

- 상기에서 권장한 컴퓨터 사양 이하에서는 사용도중에 PC가 다운되는 현상이 발생할 수 있으니 주의 바랍니다.
- 컴퓨터의 통신 PORT(COM1, COM2)불량으로 인하여 브레오와 컴퓨터간 연결이 안되는 경우가 있습니다.(조립용 컴퓨터 또는 전원접지가 불안한 컴퓨터)

이런 경우에는 구입하신 컴퓨터의 서비스 담당자에게 연락하여 수리 받으시기 바랍니다.
(LG서비스 센터에서는 조치가 불가합니다.)



인터넷 접속하기 (Ln-gate 다운로드하기)

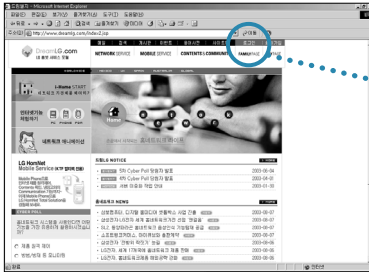
▶ 인터넷 브라우저는 고객의 PC나 노트북으로 인터넷에 연결하여 다양한 조리메뉴를 다운로드 받으실 수 있습니다.

인터넷 접속

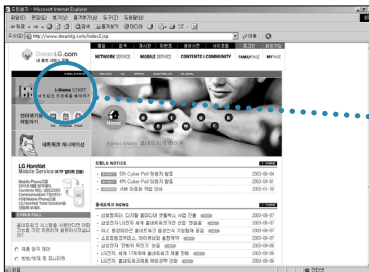
1 브라우저의 주소창에 **http://www.dreamlg.com/**을 입력하신 후 **Enter**를 누르세요.

회원ID와 비밀번호를 입력하고 로그인을 하여주세요.

(회원가입이 되지 않으셨으면 “회원가입”을 클릭 하시어 회원으로 가입하여 주세요)



2 로그인 되었으면 좌측에 있는 **i-HOME START** 버튼을 클릭하세요.



3 i-HOME 좌측 하단의 서비스 이용안내 버튼을 클릭하신후 해당 프로그램을 다운로드 받으세요.



▶ 지속적인 업데이트로 인해 홈페이지의 화면 구성이나 내용은 실제 홈페이지와 다를 수 있습니다.

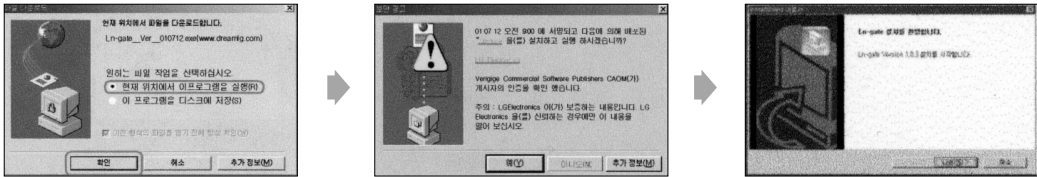


인터넷 접속하기 (Ln-gate 다운로드하기)

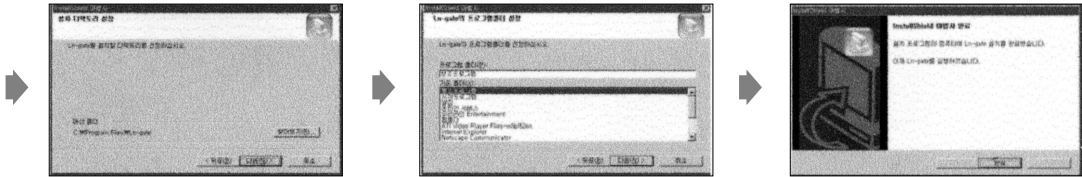
인터넷 접속

4 “현재 위치에서 이 프로그램을 실행”을 선택하셔서 “확인” 버튼을 누르세요.

- 보안경고창이 뜨더라도 “확인”을 누르세요.



- 설치 안내문에 따라 설치하세요.



5 설치가 끝나면 바탕 화면에 LG HomNet 아이콘이 생성됩니다.



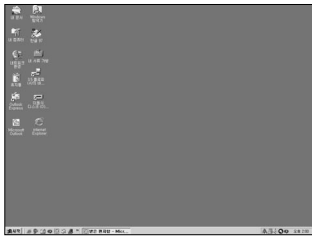


인터넷 요리 메뉴 다운로드 기능

▶ 인터넷을 통해 다양한 요리메뉴를 인터넷 브레오에 다운로드 할 수 있습니다.

인터넷 요리 메뉴 다운로드 방법

1 Ln-gate를 로그인한 후 일반 웹브라우저를 실행시켜서 드림 엘리 홈페이지 (<http://www.dreamlg.com>)로 접속하세요.



2 **i-Home START** 을 클릭하세요.



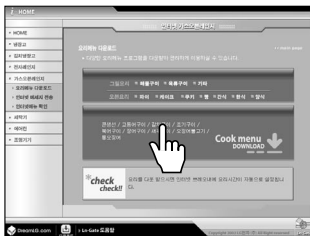
3 좌측의 가스오븐레인지 선택후 요리메뉴 다운로드를 클릭하세요.



4 원하는 요리를 클릭하세요.



5 원하는 메뉴를 클릭하세요.



6 **DOWN LOAD** 버튼을 클릭하세요.



- ▶ 다운로드를 계속하려면 3~6번까지 다시 실행하시면 됩니다.
- ▶ 최대 20개의 메뉴를 다운로드 할 수 있습니다. 추가 다운로드시 메뉴를 삭제후 다운로드하세요.

주의사항

- 다운로드 중에는 인터넷 브레오의 버튼을 조작하지 마세요.
- 다운로드 중에는 인터넷 브레오 및 PC의 전원을 끄지 마세요.



인터넷 메시지 전송 기능

▶ 인터넷을 통해 인터넷 브레오의 LCD 화면으로 메시지를 보내실 수 있습니다.

인터넷 메시지 전송 방법

- 1 Ln-gate를 로그인한 후 일반 웹 브라우저를 실행시켜서 드림 엘리 홈페이지 (<http://www.dreamlg.com>)로 접속하세요.



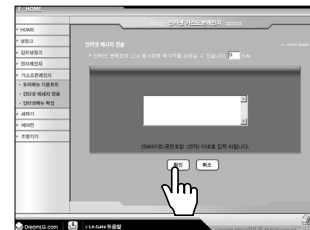
- 2 **i-Home START** 을 클릭하세요.



- 3 i-HOME 가스오븐레인지 메인화면에서 **인터넷 메시지 전송**을 클릭하세요.



- 4 인터넷 브레오 LCD화면으로 전송할 메시지를 입력한 후, **확인** 버튼을 클릭 후 다시 **전송** 버튼을 클릭하면 메시지가 전송됩니다.



- ▶ 메시지를 계속 전송하시려면 3~4가지 실행하시면 됩니다.
- ▶ 한글 127자까지 전송할 수 있습니다.

주의사항

- 메시지를 전송받기 위해서는 인터넷 브레오 및 PC의 전원을 끄지 마세요.

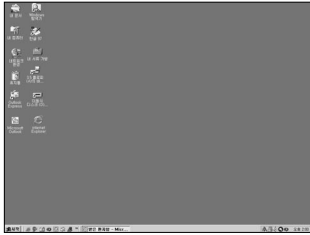


인터넷 메뉴 확인 및 삭제 기능

▶ 인터넷을 통해 인터넷 브라우저에 다운로드 되어있는 요리메뉴를 확인하고 삭제할 수 있습니다.

인터넷 메뉴 확인/삭제 방법

- 1 Ln-gate를 로그인한 후 일반 웹브라우저를 실행시켜서 드림 엘리 홈페이지 (<http://www.dreamlg.com>)로 접속하세요.



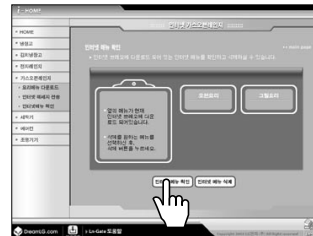
- 2 **i-Home START** 을 클릭하세요.



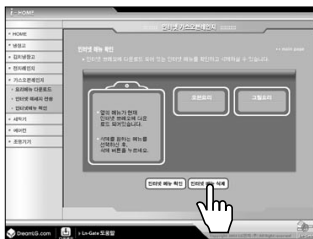
- 3 i-HOME 가스오븐레인지 메인화면에서 **인터넷 메뉴 확인**을 클릭하세요.



- 4 하단의 **인터넷 메뉴 확인** 버튼을 클릭하면 저장되어있는 인터넷 메뉴의 목록이 나타납니다.



- 5 삭제하고자 하는 메뉴를 선택한 후, **삭제** 버튼을 클릭하면 메뉴가 삭제됩니다.



주의사항

- 인터넷 브라우저 및 PC의 전원을 끄지 마세요.



인터넷 요리 방법

▶ 인터넷 브라우저에 다운로드 받은 메뉴를 선택하여 자동으로 요리할 수 있습니다.

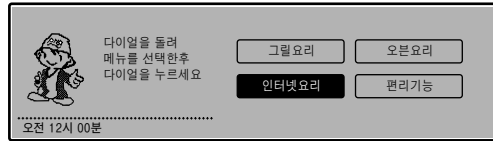
인터넷 메뉴 요리 방법

1

시작/설정



다이얼을 돌려 “인터넷 요리”를 선택한 후
다이얼을 누르세요.

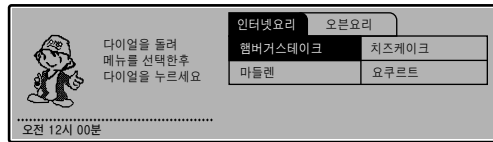


2

시작/설정



다이얼을 돌려 오븐 또는 그릴요리를 선택후
다운로드된 요리를 찾은후 다이얼을 누르세요.



※ 이하 방법은 자동요리와 동일합니다.

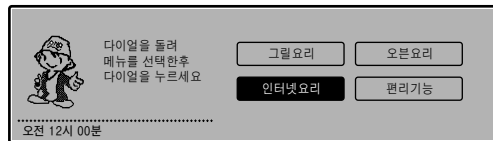
인터넷 메뉴 삭제 방법

1

시작/설정



다이얼을 돌려 “인터넷 요리”를 선택한 후
다이얼을 누르세요.

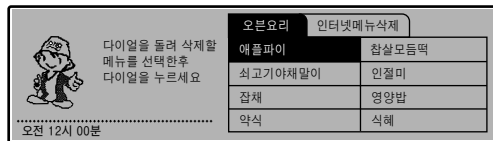


2

시작/설정



다이얼을 돌려 “인터넷 메뉴 삭제”를 선택한 후
삭제하고자 하는 메뉴를 선택후 다이얼을 누르세요.





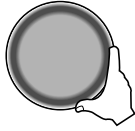
인터넷 메시지 확인/삭제 방법

▶ 인터넷을 통해 전송받은 메시지를 확인 및 삭제할 수 있습니다.

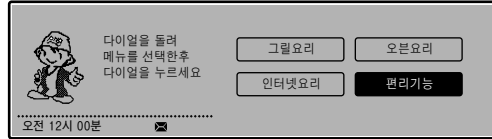
메시지 확인방법

1

시작/설정

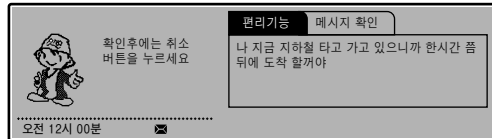
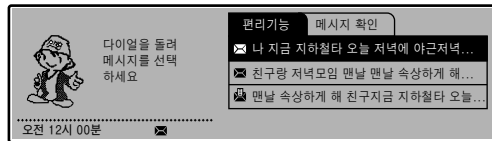
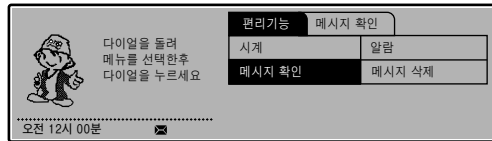


다이얼을 돌려 “편리기능”을 선택한 후 다이얼을 누르세요.



2

다이얼을 돌려 “메시지 확인”을 선택한 후 전송받은 메시지를 선택하시면 메시지 내용을 확인하실 수 있습니다.



- 메시지 내용이 길 경우에는 다이얼을 돌리세요.
- 메시지 확인후에는 취소버튼을 눌러 주세요.

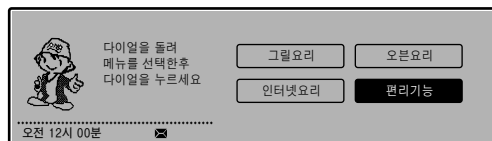
메시지 삭제 방법

1

시작/설정

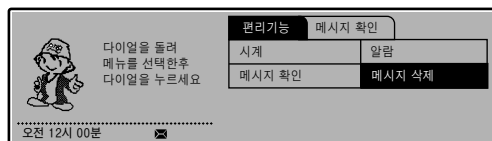


다이얼을 돌려 “편리기능”의 “메시지 삭제”를 선택한 후 다이얼을 누르세요.



2

삭제하고자 하는 메시지를 선택후 다이얼을 누르면 메시지가 삭제됩니다.



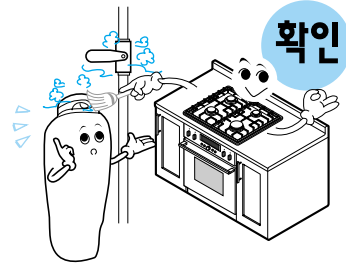


일상점검 및 손질방법

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

일상적인 점검

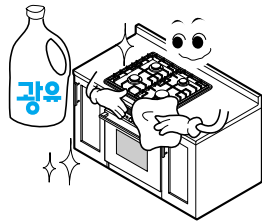
- 호스나 중간 밸브, 가스통 밸브, 가스 오븐레인지의 호스연결 부위에 비눗물을 칠하여 가스가 새는지 확인해 보세요. 가스가 새면 거품이 생깁니다.
- 가스호스의 연결부위에 고정링이 확실하게 조여있는지 확인해 주세요.
- 점화손잡이는 소화위치에 놓여 있는지를 확인해 보세요.



손질하는 방법

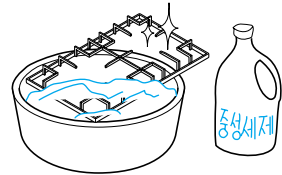
외관

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



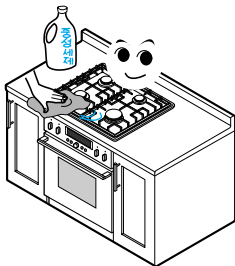
삼발이

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



상판

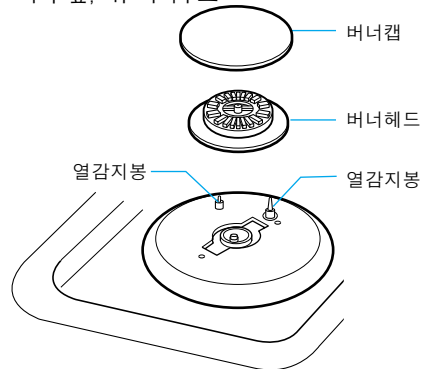
- 삼발이를 들어낸 후 세제를 묻힌 부드러운 천으로 닦고 마른걸레로 물기를 닦아 주세요.
- 금속제(철) 수세미 또는 예리한 도구를 사용하지 마세요.



열감지봉, 점화플러그

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

- ▼ 좌측 앞, 뒤 버너구조



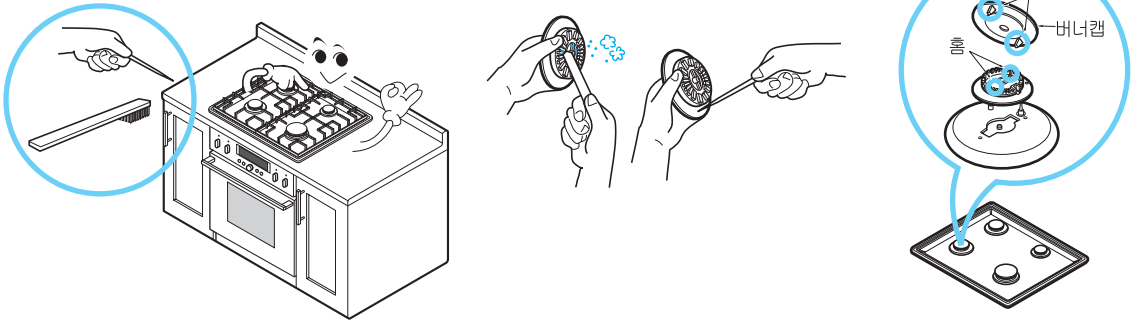


일상점검 및 손질방법

버너 헤드

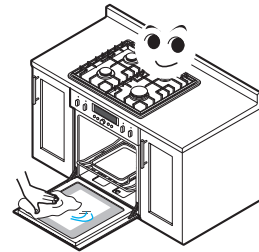
- 버너불꽃이 일정하지 않으면 버너캡을 들어낸 후 버너헤드에 오물이 묻어 있는지 확인하고 솔이나 송곳으로 깨끗이 청소하여 주세요.
- 청소 후 버너헤드, 버너캡이 잘못 조립되면 점화시 순간적으로 불꽃이 정상보다 높게 솟아올라 화상이나 화재의 위험이 있으므로 반드시 분해전 상태로 바르게 조립하여 주세요.

솔이나 송곳으로 청소



오븐 문

- 비눗물이나 세제를 묻힌 부드러운 천으로 닦아 주세요.
- 오븐 문 청소 시 철 수세미 또는 일반(나이론)수세미는 사용하지 마세요!
(표면에 흠집이 발생 될 수 있습니다.)
- 사용 직후의 오븐문은 뜨거우므로 항상 조심하세요.



장기간 보관시

- ▶ 장기간 제품을 사용하지 않을 때는 비닐 등으로 덮어 주세요.
- ▶ 호스 연결부를 먼지나 작은 벌레들이 들어가지 않도록 보호캡을 이용하여 닫아주세요.



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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 사용을 즉시 중단하고, 중간밸브와 가스통 밸브를 잠그고 환기를 시킨 다음, 가스전문점으로 연락해 주세요. ▶ 성냥이나 라이터를 켜지 말고, 환풍기 및 전기기구 스위치에도 손을 대지 마세요. 	
버너/히터에 불이 잘 붙지 않는다. - 탭버너 - 오븐버너 - 그릴(구이)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 점화 전극에서 방전이 되지 않습니까? 2. 열감지봉 근처의 버너헤드가 막혀 있지 않습니까? (탭버너에 해당됩니다.) 3. 버너헤드가 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? 10. 점화동작을 순서대로 하셨습니까? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 점화 손잡이를 '점화' 위치까지 완전히 돌려준 다음 1~2초간 잡고 있어 주세요. 2. 솔이나 송곳으로 버너헤드를 청소해 주세요. 3. 버너헤드를 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. 10. 중간밸브를 열어주고, 가스가 소진되었는지 확인한 다음 재점화 조작을 해주세요.
조리 종료후 팬 구동 모터가 회전하는 소음 이 납니다.		<ol style="list-style-type: none"> 1. 요리 후에는 제품이 매우 뜨거우므로 제품을 식혀주기 위해 팬 모터가 자동회전합니다. 2. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
그릴(구이)조리를 처음 할 때 냄새가 납니다.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 불안정하다.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 버너헤드 또는 버너캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까? (탑버너에 해당됩니다.) 2. 버너헤드가 부분적으로 음식찌꺼기 등으로 막혀 있지 않습니까? 3. 사용가스는 지정된 가스입니까? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 버너헤드와 버너캡을 정확하게 얹어 주세요. 2. 버너헤드와 버너주변을 깨끗이 청소하여 주세요. 3. 명판에 표시된 가스를 사용하세요.
불꽃이 노랗다.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 버너헤드에 부분적으로 음식 찌꺼기가 묻어 타고 있지 않습니까? 2. 실내 기습기를 사용하고 있거나, 장마 등으로 습기가 많지 않습니까? 3. 불꽃이 길고 속불꽃과 바깥불꽃이 제대로 구분되지 않습니까? 4. 사용가스는 지정된 가스입니까? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 버너헤드와 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 버너헤드가 잘못 얹혀져 있지 않습니까? 2. 사용가스는 지정된 가스입니까? 3. 버너가 뜨거운 상태에서 곧바로 재점화 동작을 하지 않습니까? 4. 버너헤드가 부분적으로 음식찌꺼기 등으로 막혀 있지 않습니까? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 버너헤드를 정확하게 얹어 주세요. 2. 명판에 표시된 가스를 사용하세요. 3. 버너가 충분히 식은 다음 재점화시켜 주세요. 4. 버너헤드와 버너주변을 깨끗이 청소하여 주세요.
사용 중에 불이 꺼진다.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 가스가 거의 소진 되지 않았습니까? (LPG 용기 사용시) 2. 중간밸브가 닫혀져 있지 않습니까? 3. 가스호스가 제품에 눌러져 있지 않습니까? 4. 정전이 순간적으로 있었던 것은 아닙니까? 5. 사용가스는 지정된 가스입니까? 6. 실내에 심하게 바람이 불고 있지 않습니까? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요. 2. 중간밸브를 완전히 열어주세요. 3. 가스호스를 펴 주세요. 4. 재 점화시켜 주세요. 5. 명판에 표시된 가스를 사용하세요 6. 창문을 적당히 닫아주시거나, 선풍기 등의 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? 8. 버너헤드 또는 버너캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까? (7, 8항은 탐버너에 해당됩니다.)	7. 3, 2, 1 범위에서만 사용하세요. 8. 버너헤드 또는 버너캡을 정확하게 얹어주세요.
요리가 끝난후에도 팬이 작동하는 소리가 난다.	1. 과열된 제품을 냉각시키기 위해 얼마동안 팬이 작동하는 것이므로 제품의 이상은 아닙니다.	1. 제품의 이상이 아니므로 안심하고 사용하세요.
동작조절부의 표시창에 다음이 표시되면, 1. 점검12	1. 중간밸브가 잠겨있거나 가스가 소진되지 않았습니까?	1-1. 중간밸브를 완전히 열어 주세요. 1-2. 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요. 1-3. 확인후, 시작/취소 버튼을 누르고 다시 사용하세요. ※ 그래도 점검12가 나오면 LG서비스 센터로 연락하세요.
2. 점검14	2. 오븐/구이실 문이 완전히 닫히지 않았습니까?	2-1. 요리중에는 오븐/구이실 문을 반드시 닫아주시고 자주 여닫지 마세요. 2-2. 확인후, 시작/취소 버튼을 누르고 다시 사용하세요. 2-3. 용기의 가스가 소진되었는지 확인하세요.
요리안내의 요리시간 대로 해도 요리가 잘 되지 않는다.	1. 요리의 분량, 형태, 용기가 다르지 않습니까? 2. 요리단을 메뉴안내 단의 위치와 다르지는 않습니까?	1. 요리안내와 다른 분량, 형태, 용기를 사용할 경우 요리시간을 조절하세요. 2. 요리물의 위치(오븐단)를 정확히 해주세요.

제품보증서

제 품 명 : LG가스오븐레인지 **모델명 :** _____
구 입 일 : _____년 **월** **일** _____
고객 성명 : **전화:** **주소:** _____
대리점 상호 : **전화:** **주소:** _____

보증기간
1년



● 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.

주요부품 보증기간

- 냉장고, TV, 오디오, 전자레인지, 룸에어컨, 공냉식에어컨, 냉온풍기 등 7년
- 카세트 등 6년
- 비디오키메라, 가스레인지, 팬히터, 온풍기, 공기정화기, 선풍기, 가습기, VTR, 세탁기, 전기 청소기 등 5년
- PC, 모니터, 보온밥솥 등 4년
- 휴대폰, 석유스토브 등 3년
- ※ 상기 이외의 제품은 유사 제품의 기준에 한합니다.

핵심부품 보증기간

- 냉장고, 에어컨의 콤포레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT 4년
- 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VCR의 헤드드럼, 팬히터, 로터리히터, 온풍기의 버너, PC의 메인보드(마더보드) 3년
- ※ 단, 모니터의 CDT는 핵심부품 보증기간에 사용시간(10,000시간 이하) 병행적용

소비자 피해보상 안내

소비자 피해 유형		보 상 내 역	
		보증기간 이내	보증기간 경과 후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (부품 보증기간 이내)	구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	구입후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환불	
	교환 불가능시	무상수리	
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째), 주방용품(2회), 보일러(3회)	제품교환 또는 구입가 환불	
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능시		
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리 또는 해당하는 금액징수 후 제품교환		
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우			
제품구입시 운송 과정 및 제품 설치 중 발생된 피해			
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	
<ul style="list-style-type: none"> ■ 천재지변(화재, 연해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우. ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우. ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우. ■ LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어 주세요. ■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시 (1회 무료, 2회부터 유료) 		유상수리	유상수리

● LG전자는 "불친절" 서비스에 대해서는 요금을 받지 않습니다. (No Delight, No Payment) ● 명시되지 않은 사항은 (소비자 피해보상 규정)에 따릅니다. ● 고객센터(수신자 부담) : 080-023-7777
 ● 상기 보상 규정은 재정경제부 고시 제2000-21호 규정에 의거합니다. ● 기구 세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다. ● FAX : 02-2630-3564~5

서비스 안내

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, 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.



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.



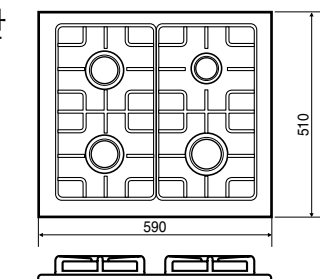


설치기준에 대하여

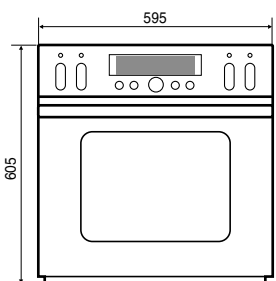
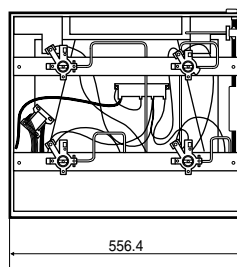
1. 설치전 알아두세요

제품 치수

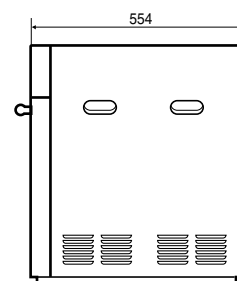
상판



본체



(제품 전면 치수)

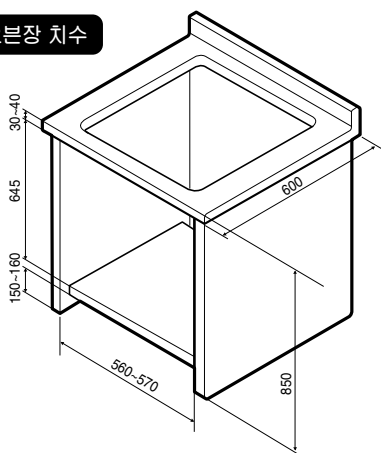


(제품 측면 치수)

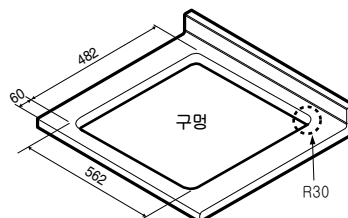
오븐장 치수

- 제품 설치가 가능한 오븐장의 깊이는 최소 600mm, 높이는 850mm, 폭(내측)은 560~570mm 입니다.

오븐장 치수



싱크대 상판 구멍

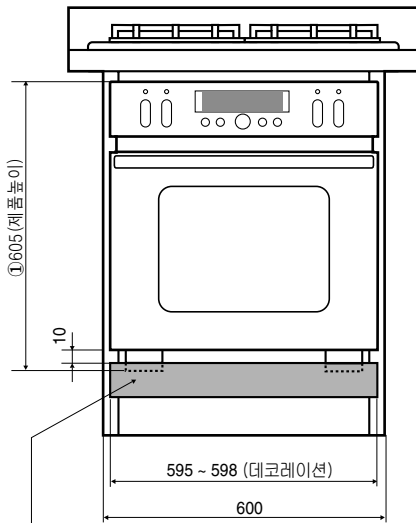




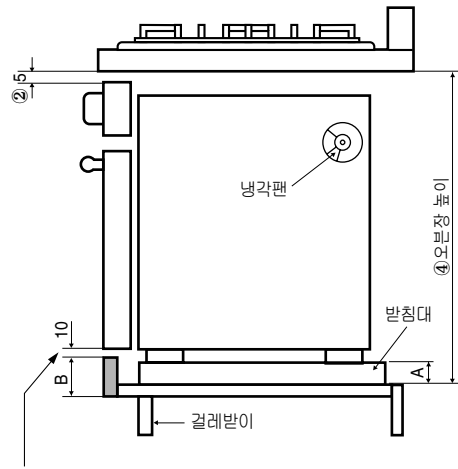
설치기준에 대하여

2. 설치후 알아두세요

- ▶ 제품의 정상적인 설치는 아래 그림과 같습니다.
제품이 정상적으로 설치되어 있으면 고장없이 안전하게 사용하실 수 있습니다.



데코레이션
싱크대의 일부분이므로 주방사에서 제작/공급해야 합니다.



10mm 이하가 되면 DOOR를 사용할 때 간섭이 발생합니다.

A(받침대 산출식)	B(데코레이션 높이)
오븐장 높이(④)-제품 높이(①)-제품상단 공간(②)	제품받침대 높이(A)+싱크대 두께(15mm)+12mm

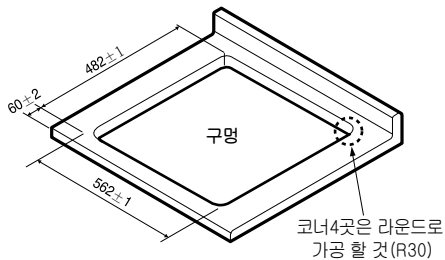
※ 받침대 및 데코레이션은 오븐장의 크기에 따라 바뀔 수 있습니다.



설치기준에 대하여

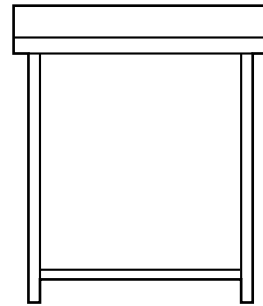
3. 제품 설치 작업순서

1. 오븐장 상판에 구멍을 낸다.



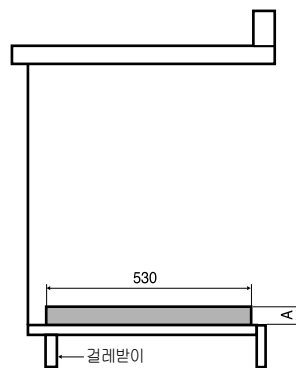
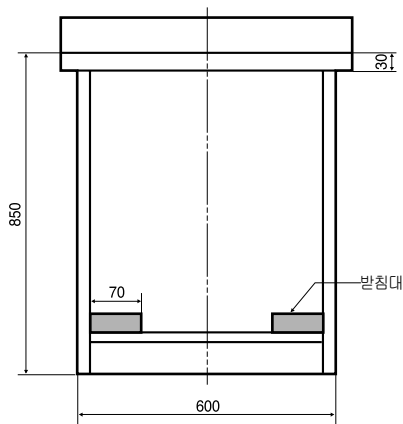
- 싱크대 상판의 구멍은 그림의 치수에 준하여 정확하게 가공하여 주십시오.
- ▶ 상판의 구멍과 싱크대 본체의 중심이 일치하여야 합니다.
- ▶ 구멍 가공시 코너부 4곳은 라운드로 절단합니다.

2. 오븐장 본체구조



- 싱크대 본체의 뒷판은 상단부 강도 보강용을 제외하고는 제거하여 주십시오.
- ▶ 뒷판이 막혀 있으면 전원코드 및 가스 호스 연결을 할 수 없습니다.
- ▶ 뒷판이 막혀 있으면 제품 고장의 원인이 되고, 수명이 짧아집니다.

3. 오븐장 본체 바닥에 받침대를 낸다.



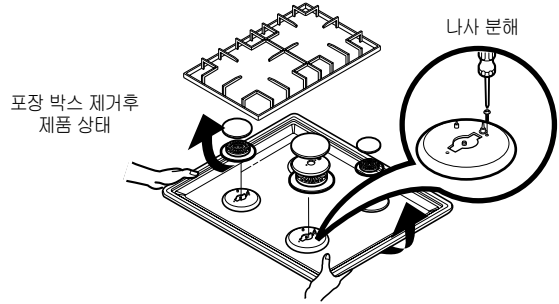
- 제품의 정상적인 동작을 위해서는 공기흐름이 필요하므로 반드시 그림과 같이 좌/우측 코너에 각목을 설치하여 주십시오.
- ▶ 그림과 같이 설치하지 않을 경우 불완전연소가 되고, 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.
- ▶ 받침대 높이는 싱크대 규격에 따라 변동되므로, 제작전 LG전자와 협의하시기 바랍니다.



설치기준에 대하여

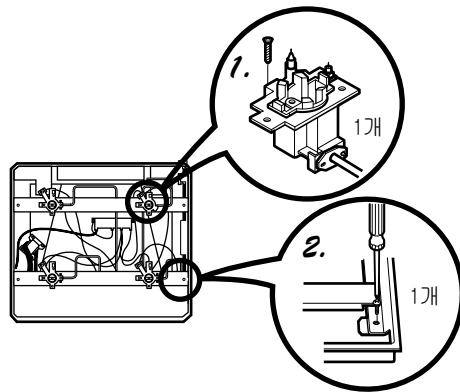
4. 상판을 분해한다.

- ▶ 사용설명서를 읽고 제품을 설치해 주세요.
- 버너헤드와 버너캡을 그림과 같이 제거하여 주세요.
- 상판 고정 나사 8개를 분해하여, 상판을 제거한다.
- ▶ 상판 재조립시에는 각 버너별로 나사를 2개씩 조립해야 합니다. 나사는 설치부품 봉투에 있습니다.



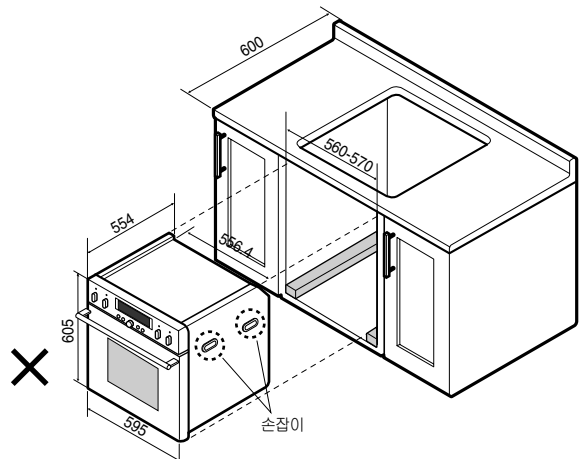
5. 빌트인 가이드를 분해한다.

- 버너 고정 나사 4개를 풀어서 빌트인가이드에서 버너를 분리시킨다. (각 버너별 1개)
- 빌트인가이드 고정나사 4개를 풀어서 분해한다. (좌, 우측 각 2개)
- ▶ 이때, 가스 파이프 연결구가 변형되지 않도록 주의하세요. 가스 파이프 변형시 가스 누설 및 화재의 원인이 됩니다.



6. 제품을 오븐장에 삽입한다.

- ▶ 제품의 수평을 확인하여 주십시오. 수평이 되지 않으면 이상연소되고, 일산화탄소 중독의 원인이나 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 제품 삽입시 전원 코드가 찍히지 않도록 주의하십시오. 누전 및 감전의 원인이 됩니다.
- ▶ 제품을 삽입할 때는 제품 측면의 손잡이를 사용하세요. 제품의 다른 부위를 사용하면 제품 손상 및 고장의 원인이 됩니다.



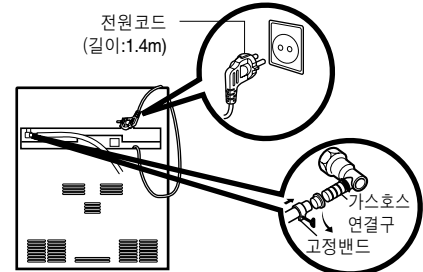


설치기준에 대하여

7. 가스호스 및 전원코드를 연결한다.

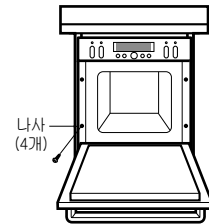
- 전원은 220V 전용입니다.
정격전류 15A(암페어) 이상의 전용 콘센트에 꽂으세요.
- 가스는 반드시 제품에 지정된 가스를 사용 하십시오.
(제품과 다른 가스를 사용하면 이상 연소의 원인이 됩니다.)

▶ 가스 호스 연결은 반드시 유자격자 및 법적으로 허가를 득한 업체에서 실시해야 합니다.
가스호스 연결후 반드시 누설 검사를 하세요.



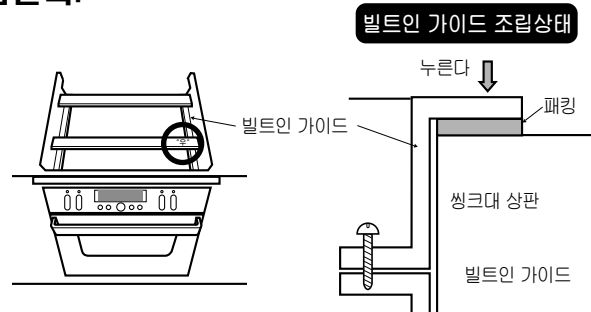
8. 제품과 오븐장을 나사로 고정한다.

- 제품을 싱크대에 완전히 밀착시켜 나사 4개를 조립한다.
나사는 설치품 비닐 봉투에 담겨져 있습니다.



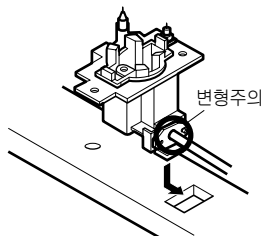
9. 빌트인 가이드를 싱크대 상판에 조립한다.

- 빌트인가이드 삽입시 “우”라고 각인된 부분을 우측으로 향하게 삽입한다.
 - 빌트인가이드를 싱크대에 완전히 밀착되도록 누른 상태에서 조립할 것.
- ▶ 패키징이 완전히 밀착되지 않으면 기밀이 안돼 물이 침투될 우려가 있고, 누전이나 감전의 원인이 됩니다.

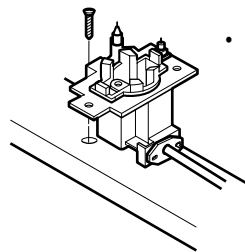


※ 싱크대 상판이 대리석이면 제품과 연결하세요.

10. 버너보드를 체결한다.



- 버너보드의 한쪽 돌기를 빌트인가이드의 홈에 끼운다.
- ▶ 이때 가스 파이프 연결부가 변형되지 않도록 주의하세요.
가스 누설 및 화재의 원인이 됩니다.



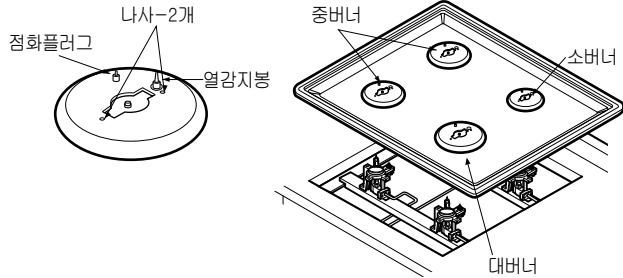
- 버너보드를 나사로 고정한다.
버너 4개를 동일방법으로 작업하세요.



설치기준에 대하여

11. 상판을 씌워 고정한다.

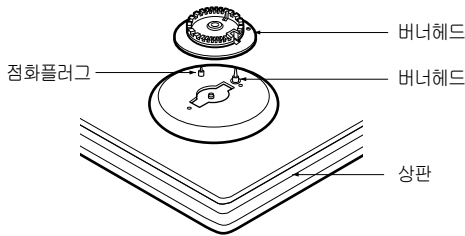
- 상판의 비닐을 벗겨내고 상판이 옆 그림과 같이 되도록 안치시켜 나사 8개를 조립하세요. (분해의 역순으로 조립하시고 부족한 나사는 설치품 봉투에 있습니다.)



- ▶ 상판을 조립시 열감지봉과 점화플러그가 손상되지 않도록 주의 하십시오. 점화 불량 의 원인이 됩니다.
- ▶ 나사 체결시 마모가 생기지 않도록 주의하세요. 점화 불량 의 원인이 됩니다.

12. 버너 헤드를 조립한다.

- 버너헤드 4개를 열감지봉과 점화플러그 위치에 일치시켜 안치시켜 주세요.

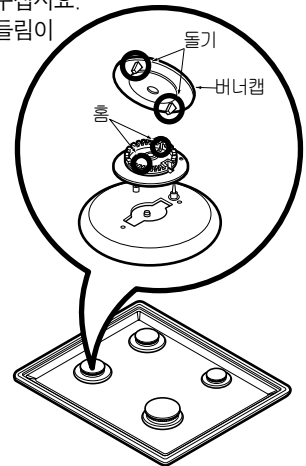


< 버너헤드 안치된 상태 >

13. 버너캡을 조립한다.

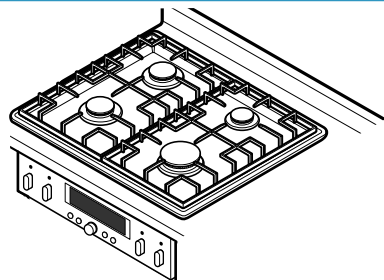
- 버너캡의 돌기 2개소를 버너헤드의 홈에 정확히 안치시켜 주십시오. 안치후 상하로 흔들림이 없어야 합니다.

- ▶ 버너캡이 정확히 안치되지 않으면 점화불량 의 원인이 됩니다.



14. 삼발이를 조립한다.

- 삼발이를 상판위에 안치시켜 주세요.





열변 부품 LIST

- ▶ 열변작업은 반드시 LG전자 서비스 센터에 연락을 하여 서비스 기사가 직접 방문하여 작업을 하여야 합니다.

〈 열변 작업시 확인사항 〉

- ① 조립은 분해의 역순으로 한다.
- ② 노즐 체결부에는 록 타이트 실러(누설 방지용 실러)를 도포한다. (노즐 구멍이 막히지 않도록 주의)
- ③ 조립 후 비눗물 또는 점화봉으로 가스가 통하는 부분은 반드시 누설검사를 실시한다.

부 품 명	가스종류	LPG		LNG(13A, 도시가스)	
	구 분	부품 번호	규격	부품번호	규격
탑버너 노즐 (Main Nozzle)	대버너	5248W3E006H	Ø0.96	5248W3E009Q	Ø1.45
	중버너(2개)	5248W3E006F	Ø0.86	5248W3E009P	Ø1.18
	소버너	5248W3E006C	Ø0.61	5248W3E006U	Ø0.96
오븐버너 노즐 (Oven Nozzle)		5248W3E006V	Ø1.08	5248W3E009Q	Ø1.45
SVC PARTS ASM		383EW5E005N	-	383EW5E005P	-

- (주의) ① 열변부품은 SET로 포장하여 공급합니다.
 ② 노즐을 시장에서 판매하는 드릴로서 확장시켜 사용하지 마십시오.



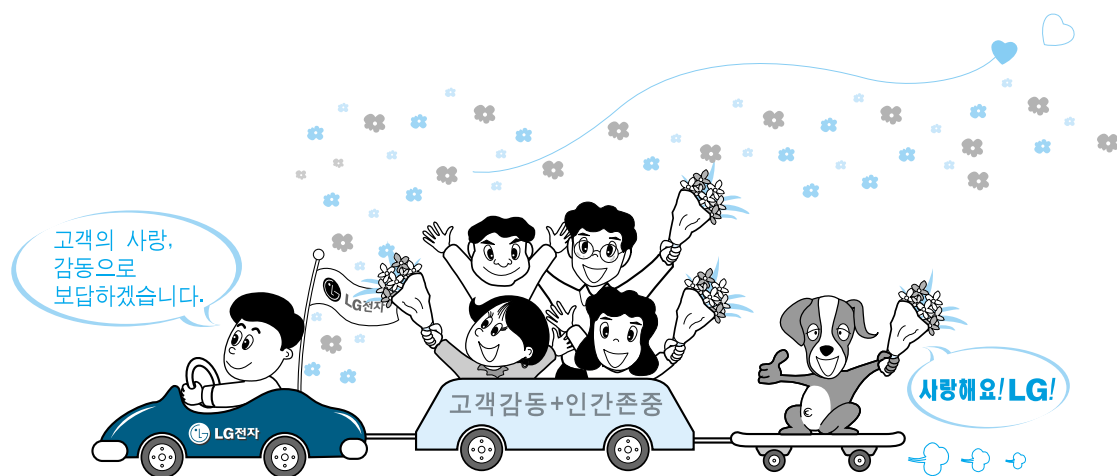
제품규격

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

종 류		가스오븐레인지					
모 델 명	G-900iP/N						
사 용 전 원	AC 220 V, 60 Hz						
소 비 전 력	1920 W(그릴요리시), 70 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×깊이×높이)	삼발이까지 (제품 설치후)	600 × 600 × 870 (mm)					
	오븐내부	430 × 400 × 320 (mm)					
무 계	53 kg						
오븐의 가열 속도	200 ℃까지 10분 이내						
전원코드의 길이	140 cm						
온도 조절 범위	저온, 150 ℃~250 ℃						
안 전 장 치	가스차단소화안전장치(전버너), 과열방지장치(오븐), 정전시안전장치(오븐버너), 과전류방지장치, 잠금안전장치, 오븐가스밸브 진단기능						
가 스 종 류		가 스 소 비 량 (kW)					
		대버너	중버너 HF HR		소버너	오븐버너	전 체
L P 가 스		2.8 kW	2.32 kW	2.32 kW	1.28 kW	3.7 kW	12.0 kW
도 시 가 스	LNG	3.5 kW	2.46 kW	2.46 kW	1.61 kW	3.7 kW	13.2 kW



꼭 지켜주세요



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.



메모

MEMO



서비스도 LG가 최고입니다

서비스센터전국대표전화

전국어디서나 (지역번호 없이)
1544/1588-7777

제품 사용중 고장으로 인한 서비스가 필요하시면 연락하세요.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.
단, 휴대폰이나 공중전화를 이용하실 경우에는 지역별 서비스센터 전화번호를 이용하세요.

고객무료 상담전화 (클로버전화)

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

080-023-7777 (대표)

FAX 02-2630-3564-5
인터넷 www.lge.co.kr



인터넷서비스신청

www.lgservice.co.kr

인터넷으로 출장서비스를 신청하시면
수리비 할인 혜택을 드립니다.
(단, 당사의 사정에 의해 변경될 수 있습니다.)



AS마크란?
사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인
산업자원부 기술표준원이 보증하는 인증마크입니다.