



사용설명서

LG DIOS 광파오븐

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

G-M111H Series

G-M112 Series



MFL30378996

www.lge.co.kr

광파 오븐의 5가지 특징



1 최대 3배속 조리

메가히터시스템을 적용한 복사에너지 형태의 가열방식, 음식물의 속까지 골고루 익게하는 오븐(열풍식) 조리, 복사에너지를 음식물로 집중시킬 수 있는 원형 조리실, 히터의 에너지 손실을 최소화하면서 음식물을 가열하도록 되어 있는 고효율 반사판을 채용하고 있어 기존의 전기오븐레인지 대비 조리속도가 최대 3배까지 빨라졌습니다.



2 최대 50% 에너지 절약

효율적인 가열방식 및 시스템을 채택하고 있어 기존의 전기오븐레인지 대비 50% 까지 절약이 가능하여 사용에 있어 경제적 부담이 적습니다.



3 자이언트 회전 조리 접시

국내에서 가장 큰 405mm 크기의 회전접시를 사용하고 있어 한 가족이 동시에 피자 등의 큰 요리를 즐길 수 있습니다.

조리 기능

■ 레인지 기능

고주파로 식품을 조리하는 기능이며, 레인지 강은 고출력으로 동작되어 짧은 시간에 끓이거나 데우기를 하는데 적합하고, 레인지 약은 낮은 출력으로 해동, 뜸들이기, 죽 데우기등을 하는데 적합합니다.

■ 오븐 기능

전기 히터에서 발생하는 대류열, 복사열을 이용하여 음식물의 표면을 노릇하게 하면서 내부까지 서서히 요리되게 하는 기능입니다.

■ 그릴

제품 위쪽에 부착된 히터를 이용하여 음식물의 표면을 노릇 노릇하게 구워주는 기능이며, 생선구이, 토스트 등 두께가 얇은 요리에 적합합니다.



차 례

사용하기 전에

안전을 위한 주의사항	4-10
각 부분의 이름 및 기능	
* 전면·내부	11
* 조작부	12
* 부속품과 사용방법	13
* 요리별 조리용기 사용방법	14
설치는 이렇게 하세요	15
* 가스호스연결	16
편리한 기능	
* 광파오븐	17
사용 가능한 그릇인지 확인하세요	18

사용하기

가스 레인지(탑버너)를 사용하려면	19-20
자동조리를 하려면	
* 스피드 자동메뉴	21-22
* 웰빙 자동메뉴	23-24
* 레인지 자동메뉴	25
해동을 하려면	26
수동조리를 하려면	
* 레인지 강/약	27
오븐을 사용하려면	
* 예열후 요리할 경우	28
* 예열없이 요리할 경우	29
그릴기능을 사용하려면	30
발효를 하려면	31

탈취 기능	32
알아두면 편리한 생활의 지혜	33

알아두기

조리의 기본	34
이렇게 청소하세요	35-36
고장신고 전에 확인하세요	
* 가스레인지	37-39
* 광파오븐	40-42
제품보증서/소비자분쟁해결기준 안내	43
고객 서비스에 대하여/폐가전제품 처리절차 ..	44
제품규격	45

본 제품은 220V 전용입니다.

전원플러그는 반드시 접지된 220V 전용 콘센트에 꽂아주세요.

110V를 승압용 트랜스를 통해 220V로 사용할 경우 안전에 지장을 줄 수 있으므로 절대 사용하지 마세요.



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.



경고

지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

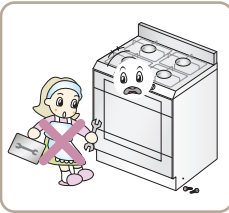


주의

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

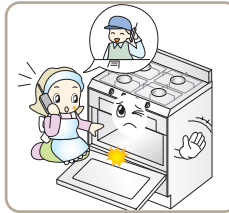
! 경고

설치할 때



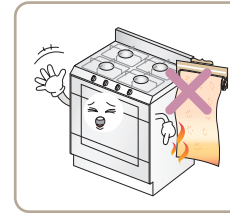
제품 케이스를 서비스기사 외에 절대 분해하지 마세요.

케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 분해하지 마세요.



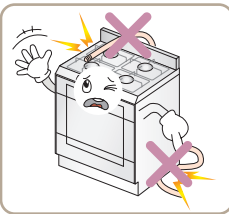
문 또는 문의 경첩이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마시고 반드시 서비스센터로 연락하세요.

전자파가 새어 나올 수 있습니다.



타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지마세요.

화재의 위험이 있습니다.



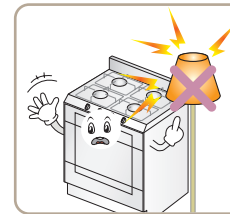
가스호스가 배기구나 제품 밑바닥, 열이 나오는 부분에 닿거나 꺾이거나 눌리지 않도록 하세요.

가스누설로 인한 폭발이나 화재 및 질식의 위험이 있습니다.



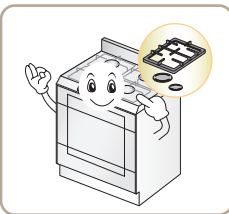
사용가스를 임의로 변경하지 마세요. 이사 등으로 가스 변경이 필요한 경우 서비스센터로 연락하세요.

과열이나 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



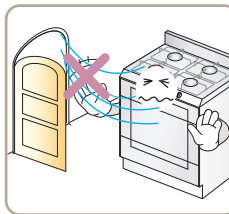
플라스틱 조명기구 아래, 선반 아래 등에는 제품을 설치하지 마세요.

과열에 의한 조명기구 갓 등의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.



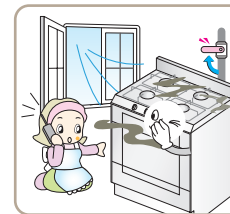
사용전이나 청소 후 버너캡, 삼발이 등의 부속품은 올바른 위치에 놓으세요.

비정상 불꽃에 의한 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



바람이 심하게 부는 곳에 설치하지 마세요.

점화 불량의 원인이 됩니다.

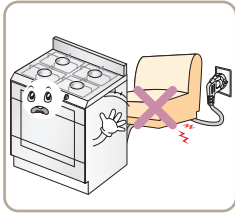


가스가 샐 경우에는

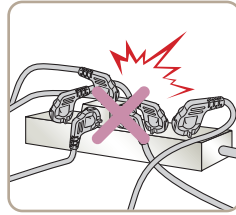
1. 밸브를 잠그세요.
 2. 창문을 열어 환기 시키세요.
 3. 가스취급 전문점에 연락하세요.
- * 각종 스위치(환풍기, 형광등 등)는 절대로 조작하지 마세요. 조작과 동시에 스파크에 의한 폭발의 위험이 있습니다.

! 경고

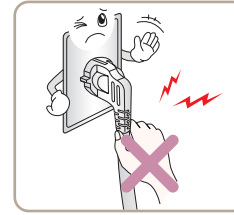
전원 관련



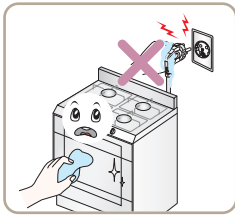
전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하세요.
화재 및 감전의 위험이 있습니다.



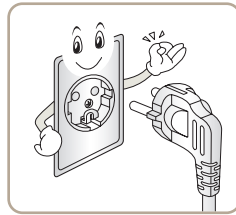
멀티콘센트 사용시 여러기기를 동시에 사용하지 마세요.
• 콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 위험이 있습니다.
• 차단기가 작동하여 전원이 꺼질 가능성이 있습니다.
• 반드시 15A 이상 용량의 콘센트를 사용해 주시기 바랍니다.



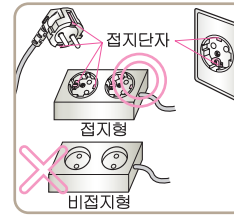
플러그를 뺄 때는 플러그를 잡고 빼세요.
전선안의 선이 끊어지면 화재 및 감전의 위험이 있습니다.



젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마시고, 제품 청소나 손질시 전원플러그를 뽑아 주세요.
감전사고의 위험이 있습니다.

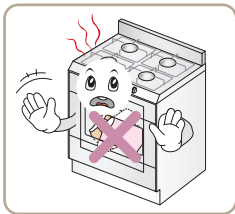


본 제품은 교류 220V 전용입니다. 전원플러그는 반드시 접지된 220V 전용 콘센트를 사용하세요.
고장이 날 수 있으며, 누전시 감전의 위험이 있습니다.

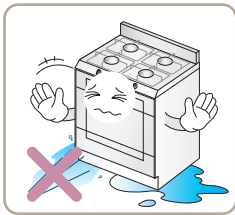


연장콘센트는 접지형 콘센트를 사용하고, 동시에 접지형 벽면 콘센트에 꽂아서 사용하세요.
비접지형 사용시 감전 및 상해의 원인이 됩니다.

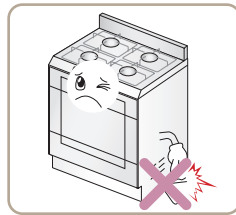
사용할 때



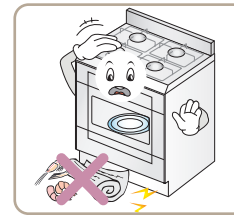
다음과 같이 사용설명서에 명시되지 않은 다른 용도로는 사용하지 마세요.
과열이나 이상동작을 하여 화재의 위험이 있습니다.
• 습기말리기 (옷, 신문, 인형, 소형 가전제품, 휴대용 기기, 애완동물 등)
• 살균용 (버섯 재배용 원료(배지) 살균 등)
• 시험용 (대학, 회사 등)



제품 내부에 물이 들어가지 않게 하세요.
화재 및 감전의 위험이 있습니다.



케이스 내부에 핀이나 철사 등의 금속물을 넣지 마세요.
감전의 위험이 있습니다.



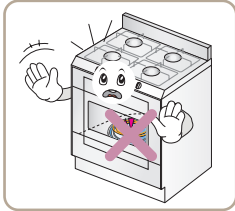
조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.
화재의 원인이 됩니다.



안전을 위한 주의사항

! 경고

사용할 때



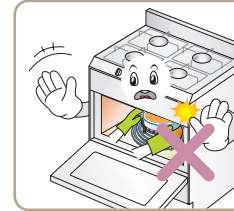
조리실이 비어있는 상태에서 동작하지 마세요.

화재 및 제품고장의 원인이 됩니다. 단, 탈취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



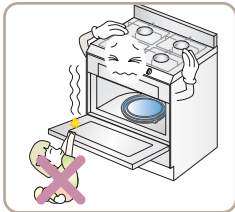
음식물을 사용 설명서에 명시된 시간 이상으로 가열하지 마세요.

화재의 위험이 있습니다.



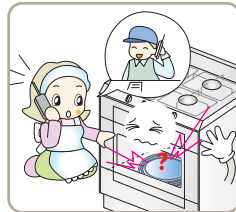
요리종료후 법랑접시, 석쇠, 발열판을 끄집어 낼때는 반드시 조리용 장갑을 사용하고, 법랑접시 아래의 히터에 장갑이 닿지 않도록 주의하십시오.

화상이나, 화재의 원인이 됩니다.



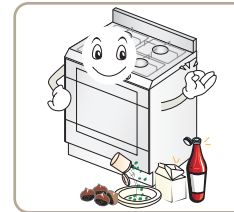
제품에 충격을 가하거나 문을 당기거나 매달리지 마세요.

제품 변형 시 전자파가 새어 나올 수 있으며, 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게 되어 제품 고장의 원인 또는 어린이 상해의 원인이 됩니다.



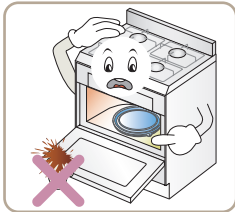
사용 중 법랑접시가 회전하지 않으면 전원을 빼고 서비스센터로 연락하세요.

고장이나 화재의 위험이 있습니다.



껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트 식품 등은 그대로 가열하지 마세요.

- 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
- 은행, 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.



물을 끓인 직후 커피 등을 넣거나 충격을 가하면 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.

- 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내세요.
- 너무 오래 가열하지 마세요.
- 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 사용하지 마세요.

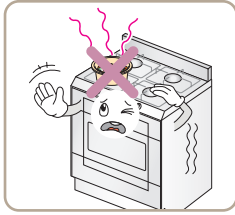


어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고, 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

! 경고

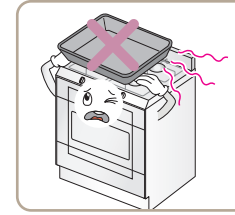
사용할 때



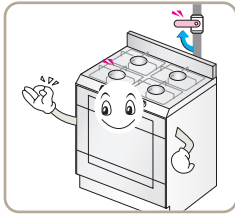
열에 약한 용기는 절대로 사용하지 마세요.
화재의 위험이 있습니다.



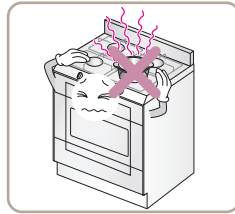
호스연결부, 중간밸브 등은 비눗물로 가스 누설이 있는지 확인하세요.
가스누설에 의한 화재 및 폭발의 위험이 있습니다.



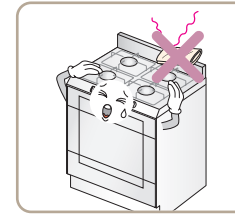
필요이상의 큰 조리기구는 사용하지 마세요.
불완전 연소 및 제품 과열의 원인이 됩니다.



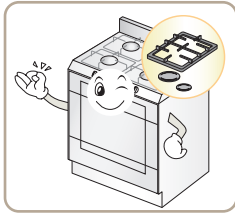
사용 후에는 반드시 가스밸브를 잠궜주시고 불이 꺼졌는지 눈으로 확인하세요.
화재의 위험이 있습니다.



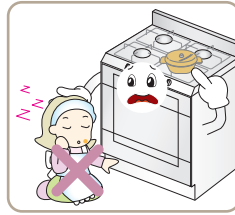
가스불이 켜진 상태에서 빈 용기를 올려놓거나, 용기를 올려 놓지 않은 상태로 장시간 사용하지 마세요.
화재 및 화상의 위험이 있습니다.



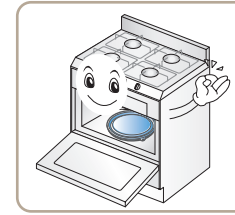
배기구에 조리용 장갑, 행주, 수건 등 인화물질을 놓지 마세요.
과열에 의한 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



부속품은 반드시 본제품의 것만 사용하세요.
다른 부속품을 사용하면 불완전연소 및 화재의 원인이 됩니다.



요리중에는 잠들거나 자리를 떠나지 마세요.
화재의 원인이 됩니다.

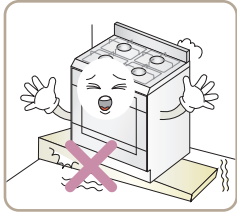


오븐을 사용하지 않을 때 조리실 내부를 항상 비워주세요.
오조작에 의해 내부 가연성 물질이 발화될 수 있습니다.



안전을 위한 주의사항

! 주의



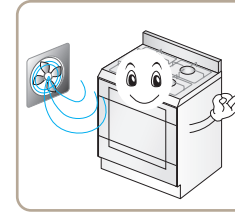
불안전한 장소 및 진동이 심한 곳에는 설치하지 마세요.

떨어지거나 뒤집혀서 다칠 수 있습니다.



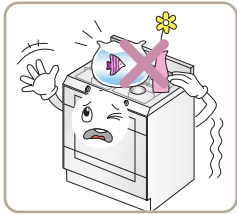
습기가 많거나 물이 튀는 곳에는 설치하지 마세요.

절연이 나빠져 누전의 원인이 됩니다.



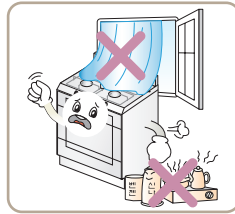
통풍이 잘 되는 곳에 설치하여 주세요.

불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



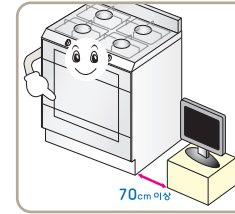
꽃병, 화분, 컵, 약품 등 액체용기 및 장식용품, 촛불 등을 올려 놓지 마세요.

화재, 감전 및 낙하로 인한 부상의 원인이 됩니다.



커튼 등으로 통풍구가 막히지 않도록 하고 인화성 물질은 가까이 두지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



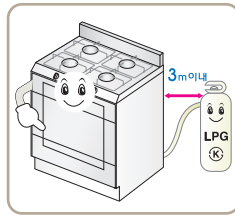
TV 등의 전기제품과는 일정거리(70cm 이상)를 유지하세요.

잡음발생의 원인이 됩니다.



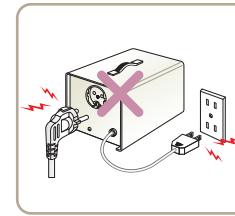
가스는 반드시 제품 뒷면에 표시된 가스를 사용하세요.

과열이나 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



가스호스는 가능한 짧게 하세요.

불완전 연소의 원인이 됩니다.



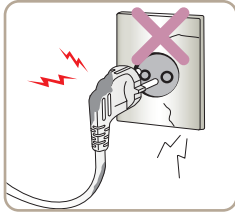
승압 트랜스를 절대 사용하지 마세요.

절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.

설치할 때

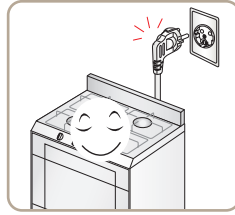
⚠ 주의

전원 관련



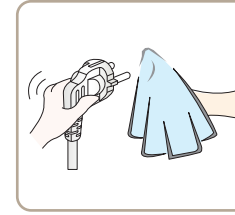
전원 코드가 파손되었거나 헐거운 콘센트인 경우에 사용하지 마시고, 서비스 센터로 연락하세요.

감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼세요.

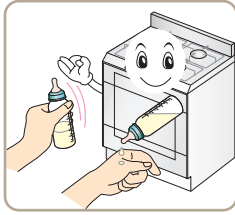
감전, 누전 및 발화의 원인이 됩니다.



전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.

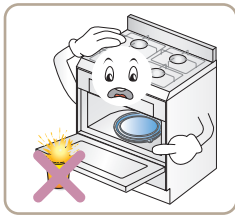
감전, 화재의 원인이 됩니다.

사용할 때



데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

- 특히 데우기한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의해 주세요.
- 젖병이나 유아용 식품병을 데운 후에는 내용물을 젓거나 흔들어서 먹이거나, 충분히 식힌 후 먹이세요.



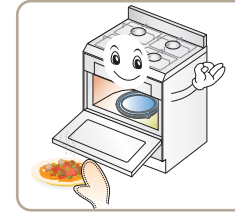
음료수를 전자레인지로 가열할 때는 주의해서 용기를 다루어 주세요.

갑자기 끓어 넘쳐 화상의 위험이 있습니다.



요리중 또는 요리종료 직후에는 본체가 뜨거우므로 접촉하지 마세요.

특히 어린이가 사용하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.



조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요. (특히, 어린이는 어른의 보호하에 사용하도록 하세요.)



사용 중에 이상한 소리, 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 빼고 문을 닫아 둔 상태로 서비스센터로 연락하세요.

제품 손상, 감전, 화재의 우려가 있습니다.

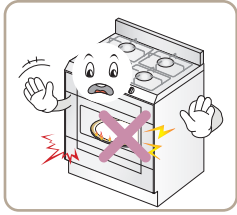


안전을 위한 주의사항



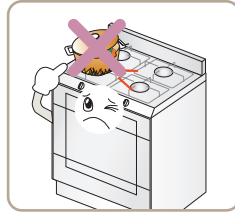
! 주의

사용할 때



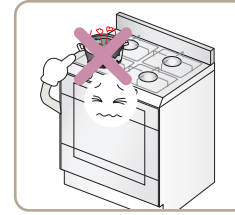
금속성의 용기 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



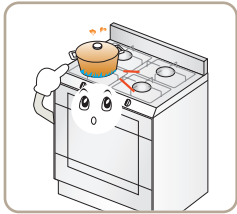
사용중에는 정상적으로 연소가 되고 있는지 확인하세요.

이상과열에 의한 화재나 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



음식물이 타지 않게 주의하세요.

화재의 원인이 됩니다.



가스레인지 조작 후 불이 붙었는지 반드시 확인하시고 점화가 되지 않았으면 조금 기다린 후 재점화 해주세요.

잔류가스에 의한 폭발 점화로 화상의 원인이 됩니다.



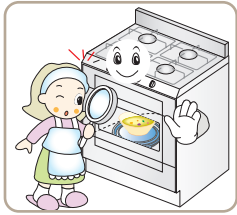
청소할 때 왁스나 신나를 사용하지 마세요.

제품의 외관이 벗겨질 수 있습니다.



문이나 조리실 내부에 이물질이나 음식물 찌꺼기가 낀 채로 사용하지 마시고 주기적으로 청소하세요.

항상 깨끗한 상태로 유지하지 않으면 표면이 악화되거나 기기의 수명에 영향을 주어 고장, 화재 등의 우려가 있습니다.



플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 발화의 가능성이 있으므로 자주 확인하세요.

화재의 원인이 됩니다.



제품 내/외부 청소 할 때 주의하세요.

상해의 위험이 있으며, 안쪽면의 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

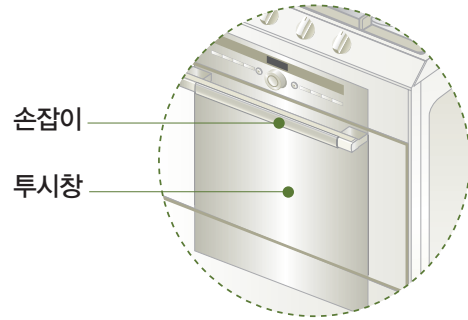


각 부분의 이름 및 기능

전면·내부

사용하기 전에

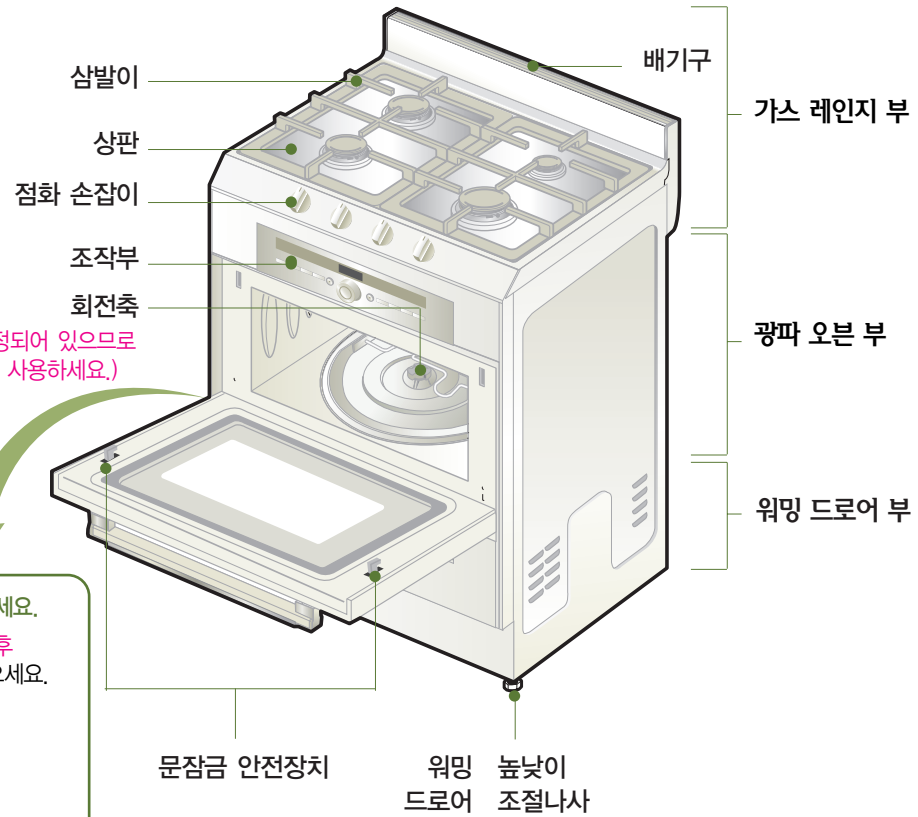
Life's Good



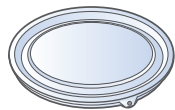
손잡이

투시창

(회전축이 테이프로 고정되어 있으므로 반드시 테이프 제거 후 사용하세요.)




부속품인 법랑접시를 조리실 회전축에 올려 놓으세요.
회전축이 조리실 밑면 바닥에 꽂혀 있는지 확인 후
법랑접시의 바닥부를 회전축에 잘 맞춰 올려 놓으세요.



법랑접시



회전축 ()



1 표시부

조리시간, 분량 등이 표시됩니다. 표시부내에 “”가 깜박거리면, 시작/간편조리 버튼을 눌러 주세요.

2 탈취 버튼

- 요리 후 조리실 내의 음식냄새를 없애 줍니다.
- 탈취 동작중에 문을 열면 기능이 취소됩니다.

3 그릴 버튼

- 그릴기능으로 동작하고자 할 때 사용합니다.

4 오븐 버튼

- 오븐기능으로 동작하고자 할 때 사용합니다.

5 웰빙/자동메뉴 버튼

- 웰빙 메뉴 및 레인지 자동메뉴를 조리하는 기능입니다.

A-1: 브로콜리	A-2: 버섯구이
A-3: 단호박찜	A-4: 아채영양죽
A-5: 요구르트	A-6: 누룽지
A-7: 너겟	A-8: 생선구이
A-9: 해동	A-10: 국대우기
A-11: 밥데우기	A-12: 우유데우기
A-13: 팝콘	A-14: 계란찜
A-15: 냉동만두	A-16: 라면

- 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

6 시작/간편조리 버튼

- 조리시작 및 간편조리시 사용합니다.

7 메뉴/온도설정 다이얼

- 메뉴를 선택하거나 조리온도 무게(분량) 및 시간을 설정시 사용합니다.

8 선택 버튼

- 기능을 선택할때 사용합니다.
- 디스플레이부에 “”가 깜박거리면 선택버튼을 눌러 주세요.

9 취소 버튼

- 동작을 취소할때 사용합니다.

10 레인지 강/약 버튼

- 수동으로 조리기능을 선택합니다.
- 한번누르면 레인지강 (HI) 두번누르면 레인지약 (LO)

11 스피드 자동메뉴 버튼

- 콤비 자동메뉴 및 오븐 자동메뉴를 조리하는 기능입니다.

C-1: 통닭	C-2: 닭다리
C-3: 스테이크	C-4: 불고기
C-5: 갈비구이	C-6: 새우구이
C-7: 냉동간식	C-8: 군고구마
C-9: 피자	C-10: 케이크
C-11: 쿠키	C-12: 영양밥
C-13: 떡갈비	C-14: 약식
C-15: 그라탱	C-16: 스파게티

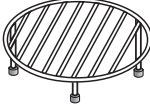
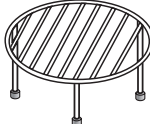




- 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하세요.

12 램프 버튼

- 조리중 조리실 내부의 조리상태를 확인할 때 사용합니다.

광파오븐

- : 사용할 수 있습니다.
- △ : 주의해서 사용하세요.
- ✕ : 사용할 수 없습니다.

	반드시 설치		조리 방식에 따라 설치	
	 범랑접시	 낮은 석쇠	 높은 석쇠	 발열팬 (소모품)
레인지	○	○	✕	○
오븐	○	○	△	○
그릴	○	△	○	○
사용 방법	 <ul style="list-style-type: none"> • 회전축에 잘 맞춰 범랑접시를 올려놓으세요. 	 <ul style="list-style-type: none"> • 레인지 기능에서는 항상 사용하세요. • 오븐, 그릴 기능에서는 선택적으로 사용하세요. 	 <ul style="list-style-type: none"> • 오븐, 그릴 기능에서 선택적으로 사용하세요. 	 <ul style="list-style-type: none"> • 웰빙 자동메뉴 및 구이요리시 사용하세요. <p>※ 발열팬은 사용 조건, 사용 기간에 따라 소모되는 소모품입니다. 구입은 LG전자 서비스센터를 이용해 주세요.</p>

- ❖ 주의
- 부속품 사용은 반드시 요리책자를 확인하세요.
 - 부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리상태가 되지 않습니다.
 - 조리실과 회전 범랑접시가 뜨거운 경우에는 만족스러운 조리결과를 얻을 수 없으므로 충분히 식힌 후 사용 하세요. (특히 해동은 낮은 온도로 동작하므로 회전 범랑접시를 충분히 식힌 후 낮은석쇠와 함께 사용하세요.)






각 부분의 이름 및 기능









요리별 조리용기 사용방법



웰빙/자동메뉴

COOK NAME		조리용기 조합
웰빙 자동메뉴	브로콜리 단호박찜 야채영양죽 요구르트	 법랑접시+ 낮은석쇠
	버섯구이 누룽지 너겟	 법랑접시+ 높은석쇠+ 발열팬
	생선구이	 법랑접시+ 낮은석쇠+ 발열팬
레인지 자동메뉴	해동 국 데우기 밥 데우기 우유 데우기 팝콘 계란찜 냉동만두 라면	 법랑접시+ 낮은석쇠+

스피드 자동메뉴

COOK NAME		조리용기 조합
콤비 자동메뉴	통닭	 법랑접시+ 낮은석쇠
	닭다리 스테이크 불고기	 법랑접시+ 높은석쇠+ 발열팬
	갈비구이 새우구이	 법랑접시
	냉동간식	 법랑접시+ 높은석쇠+ 발열팬
	군고구마	 법랑접시+ 낮은석쇠+ 발열팬
오븐 자동메뉴	피자 쿠키	 법랑접시
	케이크	 법랑접시+ 낮은석쇠+ 발열팬
	영양밥 약식	 법랑접시+ 낮은석쇠
	떡갈비	 법랑접시+ 높은석쇠+ 발열팬
	오븐 스파게티 그라탱	 법랑접시+ 높은석쇠

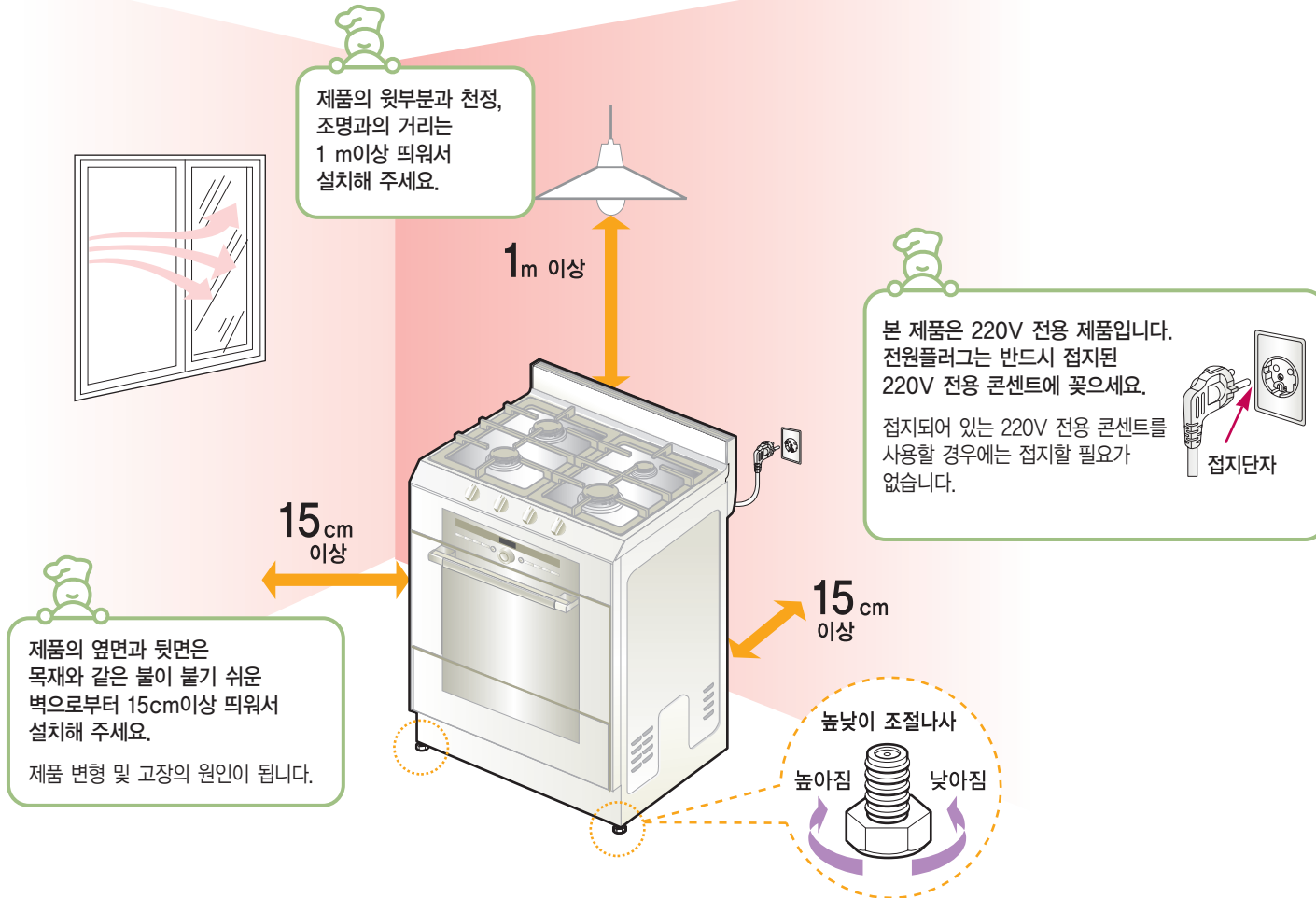


설치는 이렇게 하세요

사용하기 전에

Life's Good

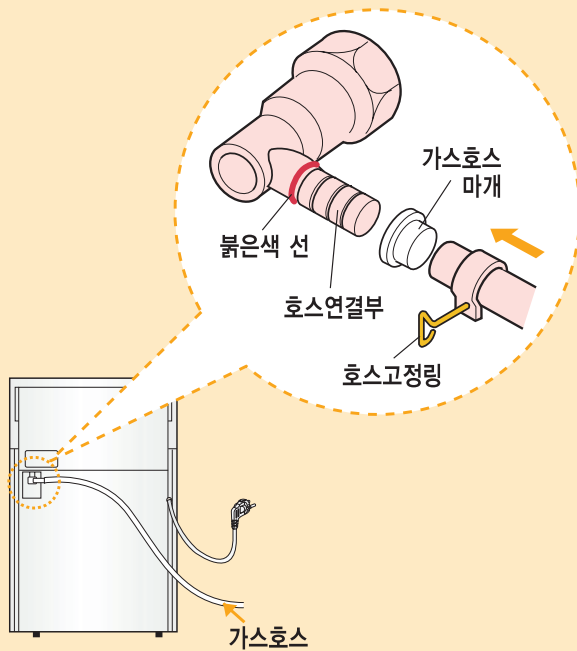
- 전기용량이 큰 전기밥솥, 건조기능이 있는 세탁기, 식기세척기 등과 동시에 사용하는 것은 사용하지 말아 주십시오. 전기용량이 부족하여 차단기가 동작할 수도 있습니다.
- 제품의 설치조건 및 주의사항은 재해 예방을 위해 꼭 지켜 주세요. 다음의 내용과 다르게 설치하여 발생한 재해는 당사가 책임지지 않습니다.





설치는 이렇게 하세요

가스호스연결



가스호스 마개 제거 후 호스 연결부의 붉은색 선까지 가스 호스를 완전히 끼우고 호스 고정링으로 확실히 조여주세요.

알아두기

- 가스호스 마개는 연결하기 전에 제거하세요.
- 호스가 갈라져 있거나 헐겁게 끼워지면 새것으로 교환해 사용하세요.
- 제품 설치후 가스누설이 없고 제품이 제대로 동작되는지 반드시 확인하세요.

주의

- 가스호스나 전원코드가 열방출구에 닿거나 제품 밑면으로 지나가지 않게 해 주세요.
 - 가스호스나 전원코드가 녹아 가스누설 또는 감전의 원인이 됩니다.
- 장기간 사용하지 않을 때에는
 - 제품을 비닐 등으로 덮고, 통풍이 잘되는 곳에 보관해 주세요.
 - 호스연결부에 먼지나 작은 벌레들이 들어가지 않도록 가스호스 마개로 닫아주세요.



편리한 기능

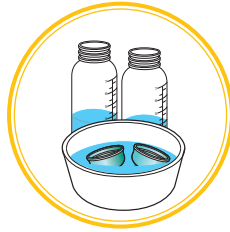
광파오븐

사용하기 전에

Life's Good

젓병 소독

- 젓병은 소독전 깨끗이 씻고 반드시 물 50ml를 담아 소독하세요. 꼭지부는 물 90ml 정도를 담은 내열용기에 넣으세요. (1회당 1~4개)
- 레인지 강에서 1~3분동안 작동하여 물이 끓기 시작하면 1분 후 「취소」버튼을 눌러 종료하세요.

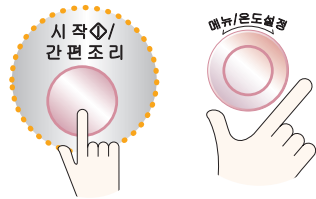


❖ 주의

- 젓병 소독이 끝난 후 바로 문을 열면 수압에 의한 화상의 위험이 있으므로 1분 정도 지난 후 문을 열어주세요.

간편조리 기능/요리시간 증가, 감소 기능

- 「간편조리」버튼을 누름과 동시에 조리가 시작되며 한번 누를 때마다 30초씩 연장됩니다. (최대 10분까지)
- 조리중에는 다이얼을 돌려 조리 시간을 증가 또는 감소할 수 있어 편리합니다.



잠금 기능(안전장치)

- 어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 고장등을 방지할 수 있도록 기능을 정지시키는 안전장치입니다.
- 설정방법** : 취소 버튼을 약 4초간 누르면 부저음과 함께 표시부에 "L"이 나타난후, "O"으로 표시됩니다.
- 해제방법** : 취소 버튼을 약 4초간 누르면 부저음과 함께 표시부에 "L"이 없어지며 조리가능 상태가 됩니다.

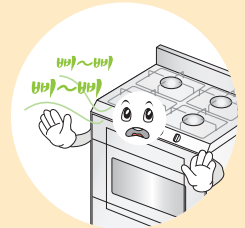


❖ 주의

- 조리실과 회전 범람접시가 뜨거운 경우에는 만족스러운 조리결과를 얻을 수 없으므로 충분히 식힌 후 사용하세요.

잇음방지 기능

- 조리가 끝난 뒤 음식을 꺼내도록 알려 주는 기능입니다.
- 조리가 끝난 뒤 문을 열지 않으면 1분마다 부저음이 울려 음식을 꺼내도록 알려줍니다.



탈취 기능

- 「탈취」 버튼을 누르시면 20분동안 탈취를 시켜줍니다.
- 탈취 기능 동작시 문을 열거나 취소 입력을 하면 동작이 취소됩니다.



자동 냉각

- 조리 종료후 고내의 뜨거운 열기를 배출하기 위하여 1~3분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다.



절전 기능

- 문을 열어둔 채로 5분이 지나면 실내등이 자동으로 꺼지는 기능으로 전기료를 절약할 수 있습니다.



알아두기

- 특정한 조리중에는 최적의 요리를 실현하기 위하여 자동으로 할로겐 히터가 켜짐, 꺼짐을 반복하면서 조리실 내부가 밝아졌다 어두워졌다 합니다. 고장이나 이상 현상이 아니므로 안심하고 사용하십시오.



사용 가능한 그릇인지 확인하세요



- ❖ 주의
- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
 - 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 랩이나 비닐팩을 사용하지 마세요.
 - 기름기가 많은 음식은 기름 종이를 사용하시고, 빵이나 튀김요리 등을 살짝 데울 때는 키친타월을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

- : 사용할 수 있습니다.
- △ : 주의해서 사용하세요.
- × : 사용할 수 없습니다.

	 보통 사용하는 도자기류	 내열 유리그릇	 120°C까지 견디는 플라스틱 그릇	 일반 플라스틱 그릇	 일반 유리 그릇
레인지	○	○	○	△	△
오븐	○	○	×	×	×
그릴	○	×	×	×	×
드로어	○	○	△	△	○
자동콤비	○	○	×	×	×

	 나무, 종이 그릇	 금선/은선 무늬 그릇	 랩	 비닐백	 호일
레인지	△	×	○	○	×
오븐	×	×	×	×	○
그릴	×	×	×	×	○
드로어	△	○	○	○	○
자동콤비	×	×	×	×	×

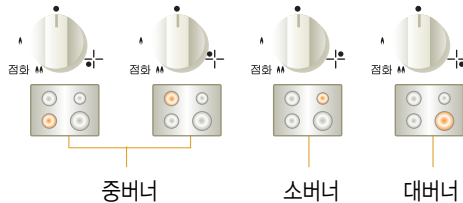
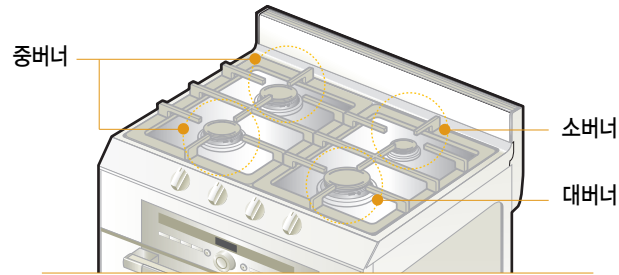


가스 레인지(탑버너)를 사용하려면...

사용하기

Life's Good

가스 버너의 종류

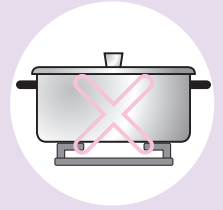
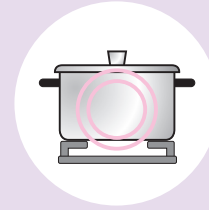


- 대·중·소버너로 원하는 요리를 하세요.
 - 대버너 : 양이 많고 단시간 내에 해야 될 요리
 - 중버너 : 일반적인 요리
 - 소버너 : 양이 적은 요리
- 버너 4개를 풀고루 사용하세요.

올바른 요리용기 사용방법

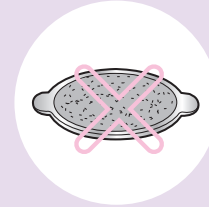
■ 탑버너에서 요리를 할 경우

- 삼발이 보다 큰 요리 용기는 사용하지 마세요.
 - 과열의 원인이 됩니다.



■ 구이판 사용시 주의사항

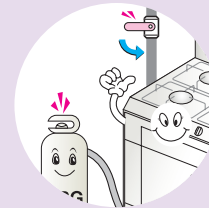
- 구이판은 재질이 돌이나 도자기로 된 용기는 절대 사용하지 마세요.



- ❖ 주의 돌이나 도자기로 된 구이판을 사용할 경우 안착이 불안정하여 넘어질 수 있으며, 제품의 소손 및 화상의 위험이 있습니다.

사용전에...

- 중간밸브가 잠겨져 있는가, 점화 손잡이는 소화(●) 위치에 있는가를 확인하세요.
- 가스통에 있는 밸브와 중간밸브를 열어주세요.
- 요리할 그릇을 올려주세요.





가스 레인지(탑버너)를 사용하려면...

● 사용하기

1 점화

- 점화 손잡이를 살짝 눌러 “▲▲”까지 돌린다음, 꺾~눌러 불을 붙입니다.
 - ▲▲ 위치까지 돌려주세요.
 - ▲▲ 위치에서 약 3초간 (안전장치가 열릴때까지) 계속 잡고 있으세요.



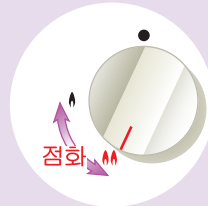
알아두기

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

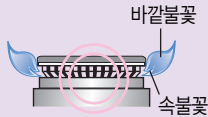
- ❖ 주의 정전시에는 성냥불, 라이터로 점화시키지 마세요.
 - 화재나 화상의 위험이 있습니다.

2 불꽃 조절

- 점화 손잡이로 불꽃크기를 조절합니다.
 - ▲▲ 위치에서 가장 화력이 세고, ▲ 쪽으로 갈수록 화력이 약해집니다.
 - 요리의 양이나 종류에 따라 적절한 화력으로 조절하세요.



- ❖ 주의 가스가 제대로 연소되고 있는지 자주 확인하세요.
 - 본제품은 출하시에 공기조절이 적절히 되어 있습니다.
 - 연소중 간헐적으로 발생하는 붉은 불꽃은 주위환경에 의해 발생할 수 있으므로 환기를 자주 시켜 주세요.



속불꽃의 끝부분이 둥근 모양이며, 불꽃은 청색입니다.



속불꽃이 길고 속불꽃과 바깥불꽃이 구별되지 않으며 불꽃은 노란색입니다.



불꽃이 버너에서 떨어져 연소하거나 속불꽃이 짧으며 불꽃은 청색입니다.

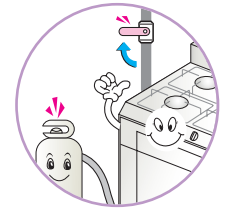
3 소화

- 점화 손잡이를 오른쪽으로 돌려 소화(●) 위치에 오게하면 불이 꺼집니다.
- 불을 끈 후 다시 사용할때는 10초 정도 지난 후 불을 붙이세요.



● 사용후에...

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





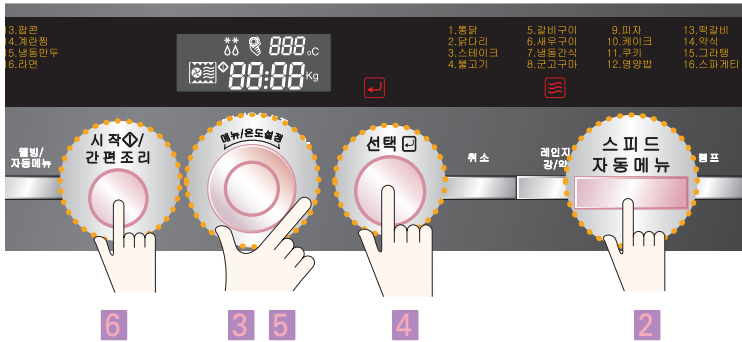
자동조리를 하려면

스피드 자동메뉴

사용하기

Life's Good

■ 콤비 자동메뉴



메뉴	분량	부속품	메뉴	분량	부속품
C-1. 통닭	1.0~1.5kg	법랑접시+ 낮은석쇠	C-7. 냉동간식	0.2~0.4kg	법랑접시+ 높은석쇠+ 발열팬
C-2. 닭다리	0.3~1.0kg	법랑접시+ 높은석쇠+ 발열팬	C-8. 군고구마	0.3~0.7kg	법랑접시+ 낮은석쇠+ 발열팬
C-3. 스테이크	0.3~0.6kg	법랑접시			
C-4. 불고기	0.4~0.7kg				
C-5. 갈비구이	0.4~0.8kg				
C-6. 새우구이	0.2~0.5kg				

○ 사용 예) 「군고구마 0.4kg」를 요리하고자 할 때...

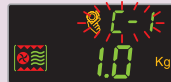
1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 **스피드 자동메뉴** 버튼을 누르세요.

3 **법랑/온도설정** 다이얼을 돌려 “C-8” 메뉴를 선택하세요.

4 **선택** 버튼을 누르세요.

표시부



표시부



5 **법랑/온도설정** 다이얼을 돌려 무게를 선택하세요.

6 **시작/간편조리** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

7 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료됩니다.

알아두기

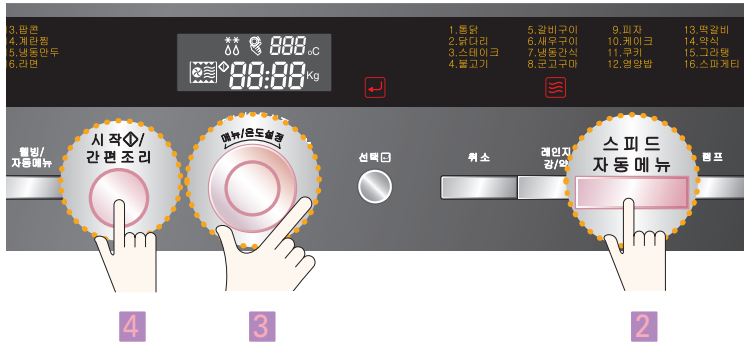
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
- 닭다리의 경우 2/3 시점에서 한번 뒤집어 주세요.



자동조리를 하려면

스피드 자동메뉴

■ 오븐 자동메뉴



메뉴	분량	부속품	메뉴	분량	부속품
C-9. 피자	1	법랑접시 	C-13. 떡갈비	1	법랑접시+ 높은석쇠+ 발열팬 
C-10. 케이크		법랑접시+ 낮은석쇠+ 발열팬 	C-14. 약식		법랑접시+ 낮은석쇠 
C-11. 쿠키		법랑접시 	C-15. 그라탱		법랑접시+ 높은석쇠 
C-12. 영양밥		법랑접시+ 낮은석쇠 	C-16. 오븐 스파게티		

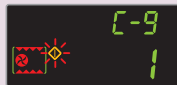
● 사용 예) 「피자」를 요리하고자 할 때...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 스피드 자동메뉴 버튼을 누르세요.

3 다이얼을 돌려 "C-9" 메뉴를 선택하세요.

표시부



4 시작/간편조리 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

5 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료됩니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.



메뉴	분량	부속품	메뉴	분량	부속품
A-1. 브로콜리	0.3kg	법랑접시 낮은석쇠	A-6. 누룬지	식은밥 0.2kg	법랑접시+ 높은석쇠+ 발열판
A-2. 버섯구이	1팬	법랑접시+ 높은석쇠+ 발열판	A-7. 너겟	0.3kg	법랑접시+ 낮은석쇠+ 발열판
A-3. 단호박찜	1개 (1~1.2kg)	법랑접시+ 낮은석쇠	A-8. 생선구이	0.3kg	법랑접시+ 낮은석쇠+ 발열판
A-4. 야채영양죽	쌀겨, 물엿, 당근, 호박 50g 표고버섯 2개, 참기름 1/2큰술				
A-5. 요구르트	우유 500cc, 요구르트 100cc				

사용 예) 「버섯구이」를 요리하고자 할 때...

표시부

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 웰빙/자동메뉴 버튼을 누르세요.

3 다이얼을 돌려 "A-2" 메뉴를 선택하세요.

4 시작/간편조리 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

5 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료됩니다.



알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.



자동조리를 하려면

웰빙 자동메뉴



브로콜리

• 브로콜리 300g

깨끗이 씻어 한입 크기로 먹기 좋게 준비한 후, 비닐백에 넣고 느슨히 묶어 요리하세요.



버섯구이

• 버섯 (1팬분량)
• 올리브유, 참기름 등

버섯에 기호에 맞게 올리브유, 참기름 등을 얇게 발라 발열판 위에 겹치지 않게 놓은 후 뚜껑을 덮어주세요. “뽀-뽀” 하는 부저소리가 나면 한 번 뒤집어 준 후 다시 가열해 주세요.

알아두기

- 새송이 버섯은 길이 방향으로 5mm 정도의 두께로 잘라 준비하세요.
- 양송이 버섯은 기둥을 떼어두고 길이로 3등분하여 준비하세요.
- 팽이 버섯은 뿌리 부분을 잘라내어 몇가닥으로 나누어 준비하세요.



단호박찜

• 단호박 1개 (1~1.2kg)
• 물 한컵(200ml)

깨끗이 씻어 꼭지부분을 떼어내고 크기에 따라 8-12등분하여 씨를 파낸 후, 레인지용 내열용기에 단호박을 담고 랍을 덮어 구멍을 낸 후, 낮은 석쇠 위에 놓고 요리하세요.

알아두기

- 요리가 끝나면 꿀, 조청 등을 곁들여 내세요.



야채영양죽

• 쌀컵, 물5컵, 당근, 호박 50g
• 표고버섯 2개, 참기름 1/2큰술

1. 쌀컵(150g)을 깨끗한 물에 씻어 1시간이상 불려서 건져주세요.
2. 당근, 호박은 깨끗이 씻어 같은 크기로 잘게 썰고 표고버섯을 따뜻한 물에 불려 물기를 제거하고 잘게 썰어주세요.
3. 레인지용 내열용기에 불린 쌀, 야채를 모두 넣고 참기름을 1/2큰술 넣어 섞고, 상온의 물 5컵(1L) 부어 “뚜껑을 덮지 않고” 낮은 석쇠의 중앙에 놓고 요리하세요.
4. 요리 중간에 “뽀-뽀-뽀” 하는 부저소리가 나면 한번 섞어준 후 다시 시작 버튼을 누르세요.
5. 요리가 완성되면 소금, 또는 양념간장을 곁들여 내세요.



요구르트

• 우유 500cc
• 떠먹는 요구르트 100cc

내열용기를 소독하고, 우유는 40℃ 정도로 데웁니다. 우유에 떠먹는 요구르트를 넣어 잘 섞은 후 내열 용기에 넣어 뚜껑이나 호일을 씌운 후 발효시켜 주세요.

알아두기

- 발효도중 흔들거나 저으면 발효가 제대로 되지 않으니 주의하세요.



누룽지

• 식은 밥 200g

발열판에 식은 밥을 얇게 전체로 펴서 뚜껑을 덮어주세요.

알아두기

- 뜨거운 밥을 사용하면 요리상태가 달라질 수 있으므로 가열시간을 조절하세요.



너겟

• 냉동식품 (치킨너겟, 미니 돈까스, 고로케 등) 300g
• 식용유 1큰술

냉동식품의 표면에 식용유를 골고루 바른 후, 발열판에 겹치지 않게 놓고 뚜껑을 덮어주세요. “뽀-뽀” 하는 부저소리가 나면 한 번 뒤집어 준 후 다시 가열해 주세요.

알아두기

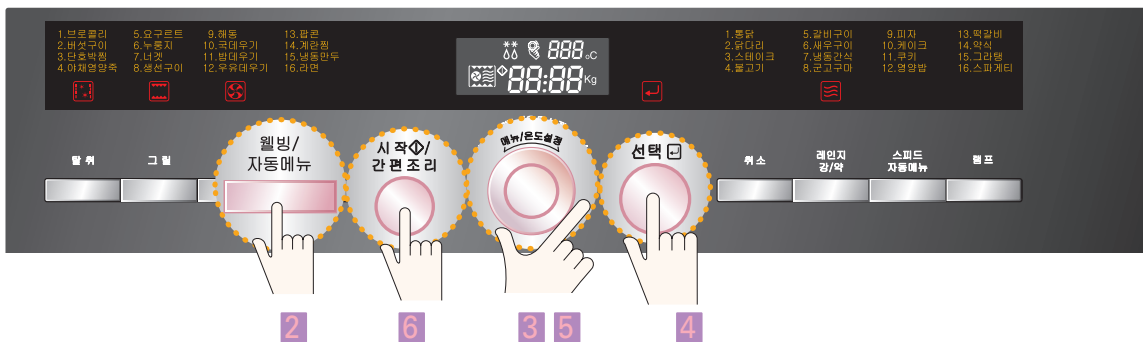
- 치킨 너겟의 경우 식용유를 바르지 않는 것이 더 바삭하게 요리됩니다.




생선구이

• 조기 3마리(150g/마리)
• 고등어 1마리(약 300g)
• 식용유 1 작은술

손질한 생선을 물기를 닦고 껍질에 칼집을 내어서 준비한 후, 발열판에 식용유를 고루 바르고 가지런히 놓아 요리하세요.



메뉴	분량	부속품
A-9. 해동	0.1~1.2kg	법랑접사+ 낮은석쇠 
A-10. 국 데우기	1, 2, 3인분	
A-11. 밥 데우기	1, 2, 3인분	
A-12. 우유 데우기	1, 2컵	
A-13. 팍콘	0.1kg	
A-14. 계란찜	1, 2, 3인분	
A-15. 냉동만두	10, 20, 30개	
A-16. 라면	1인분	

사용 예) 「계란찜 3인분」을 요리하고자 할 때...

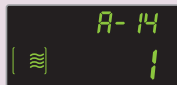
1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 웰빙/자동메뉴 버튼을 누르세요.

3 메뉴/온도설정 다이얼을 돌려 "A-14" 메뉴를 선택하세요.

4 선택 버튼을 누르세요.

표시부



표시부



5 메뉴/온도설정 다이얼을 돌려 분량을 선택하세요.

6 시작/간편조리 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

7 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료됩니다.




해동을 하려면

육류, 닭류, 생선류 등 식품의 무게를 선택하여 녹일 수 있습니다.
웰빙/자동메뉴 버튼을 눌러, 레인지 자동메뉴에서 해동기능을 선택하여 사용합니다.



❖ 주의

- 법랑접시가 충분히 식은 후 낮은 석쇠를 놓고 해동하셔야 됩니다. 
- 해동 중에 “삐-삐-삐-삐” 하는 부저소리가 나면 문을 열고 냉동음식을 뒤집은 후 다시 문을 닫아 조리시작 버튼을 누르세요. (해동 상태가 더욱 좋아집니다.) 부저소리가 날 때 문을 열지 않아도 해동은 계속 진행됩니다.
- 냉동음식의 해동 가능 분량은 0.1Kg~1.2Kg 까지 입니다.

예를 들어, 냉동된 쇠고기 600g을 녹이려면

1 고기를 넣고 문을 닫으세요.

2 웰빙/자동메뉴 버튼을 누르세요.

3 다이얼을 돌려 “A-9” 메뉴를 선택하세요.

4 선택 버튼을 누르세요.

표시부



표시부



5 다이얼을 돌려 무게를 선택하세요.

6 시작/간편조리 버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.

7 동작중 부저음이 울리면 문을 열고 고기를 뒤집어주세요.

8 다시 문을 닫고 시작/간편조리 버튼을 누르세요.

9 해동이 끝나면 부저음이 울리며 종료됩니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.
- 돼지 삼겹살과 저민 고기 해동시에는 고기가 익을 수도 있으므로 주의하세요.

- 해동이 약간 덜 되었을 경우 상온에서 약 5분간 방치하면 더욱 만족스러운 해동결과를 얻을 수 있습니다.
- 반드시 정확한 무게를 맞추어야 만족한 조리 결과를 얻을 수 있습니다.
- 랩이나 비닐을 씌우고 해동하면 익는 부위가 생기는 수가 있으므로 되도록이면 랩이나 비닐을 벗기고 해동하는 것이 좋습니다.



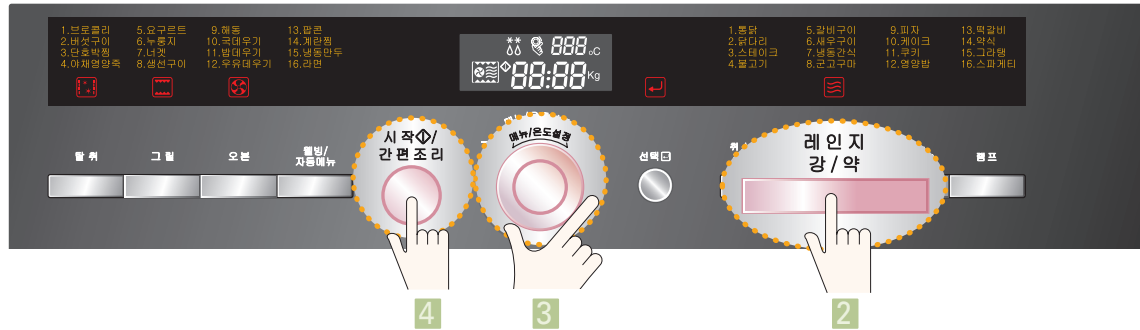
수동조리를 하려면

레인지 강/약

사용하기

Life's Good

「레인지 강/약」 버튼을 한 번 누르면 레인지 강이 선택되고, 두 번 누르면 레인지 약이 선택됩니다. 조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



레인지 강으로 5분 동작하려면...

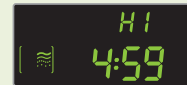
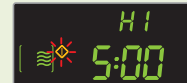
1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 레인지 강/약 버튼을 1회 누르세요.
• 레인지 강이 선택됩니다.
(1회 누르면 강, 2회 누르면 약이 선택됩니다.)

표시부



표시부



- 3 다이얼을 돌려 요리시간을 "5:00"에 맞추세요.
- 4 시작/간편조리 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
- 5 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료됩니다.

알아두기

- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.



오븐을 사용하려면

예열 후 요리할 경우

조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



오븐 기능으로 예열 후 170°C 「40분」 요리하고자 할 때...

- 1 **오븐** 버튼을 누르세요.
- 2 **열기/온도설정** 다이얼을 돌려 요리 온도를 170°C 에 맞추세요.
- 3 **시작/간편조리** 버튼을 누르면 예열이 시작되며 예열이 끝나면 부저음이 울립니다.

예열이 종료되면 부저음이 울리고, 표시부에 'Pr -H'가 깜빡거립니다.

표시부



- 4 문을 열고 준비된 음식물을 낮은 석쇠 위에 놓은 후, 법랑접시 위에 놓고 문을 닫으세요.
- 5 **열기/온도설정** 다이얼을 돌려 요리시간을 「40:00」에 맞추세요.
- 6 **시작/간편조리** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

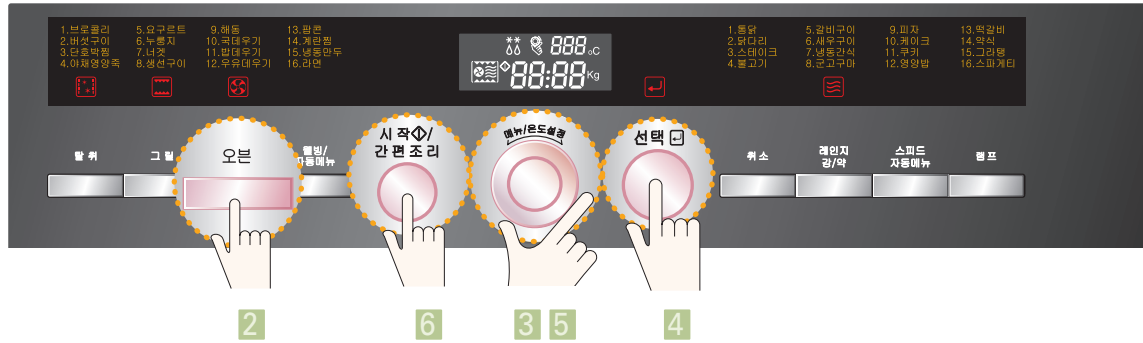
표시부



알아두기

- 예열 후 음식을 넣어주세요.
- 상세 요리 방법과 사용 부속품은 요리안내책을 참조하세요.
- 조리 종료 후 제품 온도가 높을 경우 냉각을 실시합니다.

조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



오븐 기능으로 예열없이 200°C 「20분」 요리하고자 할 때...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2 **오븐** 버튼을 누르세요.

3 **열/온도설정** 다이얼을 돌려 요리 온도를 200°C 에 맞추세요.

4 **선택** 버튼을 누르세요.

5 **열/온도설정** 다이얼을 돌려 요리시간을 "20:00"에 맞추세요.

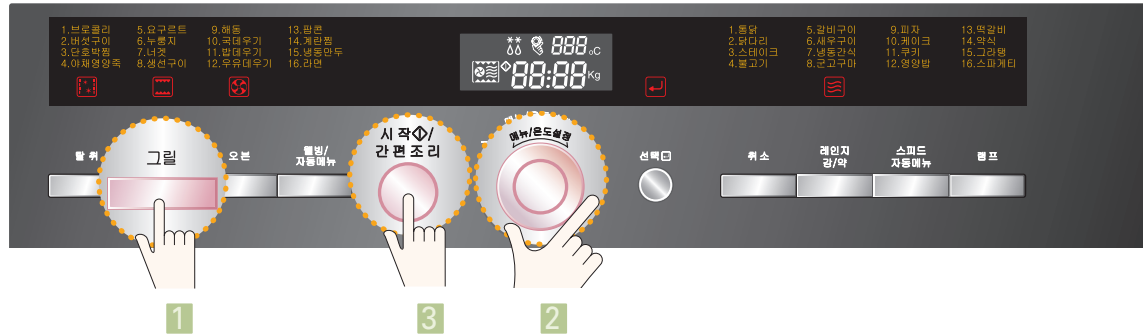
6 **시작/간편조리** 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

7 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료됩니다.





그릴기능을 사용하려면...

조리종료 후 제품내부의 열기를 제거하기 위해 냉각 팬이 자동으로 동작할 수도 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.




그릴 기능으로 「10분」 요리하고자 할 때...

1  버튼을 누르세요.

2  다이얼을 돌려 요리시간을 "10:00"에 맞추세요.

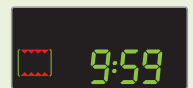
표시부



3  버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

4 조리가 끝나면 부저음이 울리며 종료됩니다.

표시부



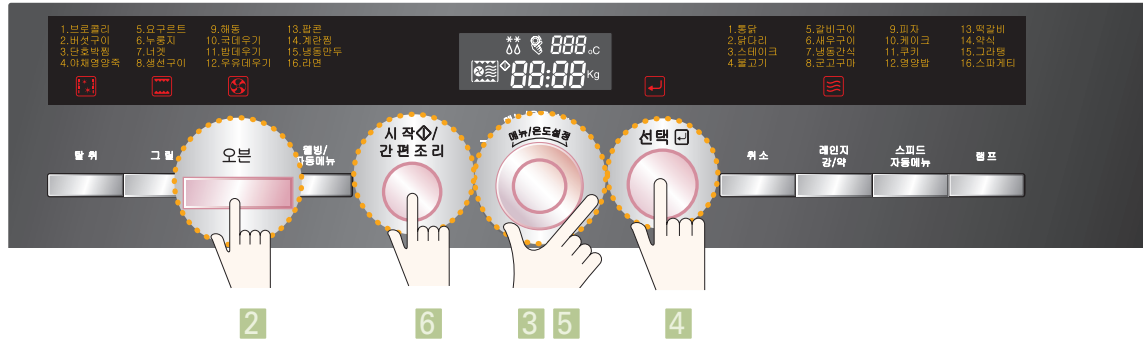


발효를 하려면...

사용하기


Life's Good


빵을 굽거나, 요구르트, 식혜를 만들 때 필요한 기능입니다.





발효를 40분간 하고자 할 때...

1 음식을 넣고 문을 닫으세요.

2  버튼을 누르세요.

3  다이얼을 돌려 요리 온도를 40°C로 설정하세요.

4  버튼을 누르세요.

5  다이얼을 돌려 요리시간을 "40:00"에 맞추세요.

6  버튼을 누르면 발효가 시작됩니다.


7 발효가 끝나면 부저음이 울리며 종료됩니다.



탈취 기능

제품의 불쾌한 냄새를 제거하는 기능입니다.



- 1 조리실 내부에 아무것도 넣지 마세요.
- 2  버튼을 누르세요.
- 3 내부팬과 히터가 동작하면서 20분동안 자동으로 탈취가 됩니다.
- 4 탈취가 종료되면 부저음이 울리며 탈취를 종료합니다.



표고버섯 불리기

- 1 표고버섯을 미지근한 물에 잠길 정도로 담으세요.
- 2 표고버섯 3장당 레인지 강 에서 1분 30초~2분 30초 동안 가열하세요.



콩 불리기

• 4인분의 경우 콩 반컵 정도가 적당합니다.

- 1 콩이 잠길 정도의 물을 부으세요.
- 2 레인지 강 에서 4분 ~ 7분 동안 가열하세요.



미역 예쁜색 내기

- 1 불린 미역 100g에 물 2컵을 부으세요.
- 2 레인지 강 에서 2분 ~ 3분 동안 가열하세요.



음식냄새 제거하기

- 1 물 반컵과 레몬 2~3조각을 그릇에 담으세요.
- 2 레인지 강 에서 1분 ~ 2분 동안 가열하세요.



젖은 소금, 고춧가루를 뽀송뽀송 하게

- 1 젖은 소금이나 고춧가루를 그릇에 펼쳐 담으세요.
 - 2 젖은 소금은 레인지 강 에서 30초 ~ 1분 가열한 후 뒤섞어 놓으면 건조해집니다. 고춧가루는 그릇에 펼쳐 담고 레인지 강 에서 30초 ~ 1분 30초 동안 가열하세요.
- 가열한 후 보관하면 잡균의 번식도 막고 습기도 제거되어 장시간 매운 고춧가루 향이 그대로 보존됩니다.



건포도를 부드럽게

- 1 건포도를 물이나 포도주를 뿌려 랩 또는 뚜껑을 씌우세요.
- 2 레인지 강 에서 30초 ~ 1분 동안 가열하세요.

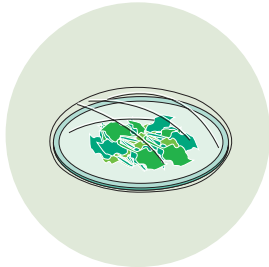


조리의 기본



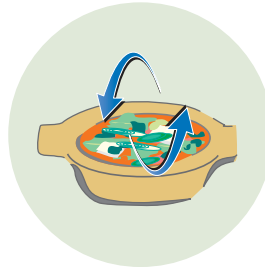
삶는 조리(수동조리)

- 식품의 수분이 증발되지 않도록 랍이나 뚜껑을 씌워서 조리하는 것이 기본입니다.
랩을 너무 팽팽하게 싸면 조리시 부풀어 오르면서 터지는 수가 있습니다. 랍을 약간 느슨하게 싸주거나 구멍을 내 주세요.
- 콩과 같이 마른 식품은 물이 담긴 그릇에 물에 잠길 정도로 담아서 가열해 주세요.



데우기 조리

- 분량이 많을 경우에는 조리 도중 아래 위를 잘 섞어 준 다음 조리하는 것이 좋습니다.



연속 조리

- 음식물을 연속하여 조리하는 경우에는 조리실에 남아 있는 열 때문에 조리가 잘 되지 않을 수 있습니다. 충분히 식힌 후 조리하면 좋습니다.



❖ 주의

- ◆ 계란 조리시 주의
- 후라이 또는 삶기를 할 경우 파열의 우려가 있으므로 삼가해 주세요.

◆ 그외

- 껍질이 단단한 열매(밤, 은행)는 파열될 수 있습니다. 열매에 칼자국을 깊이 내어 주세요.
- 생선이나 소시지 등은 껍질이 터지는 경우가 있으므로 칼집을 여러군데 내서 가열하여야 합니다.
- 컵라면은 제품에서 조리하지 마십시오. 플라스틱 용기가 녹을 수 있습니다.
- 고구마 혹은 감자를 요리 시에는 오랜 시간 가열하면 요리 중 터질 수도 있으니 반드시 씻어서 물기를 닦은 후 칼집을 내어서 사용하세요..



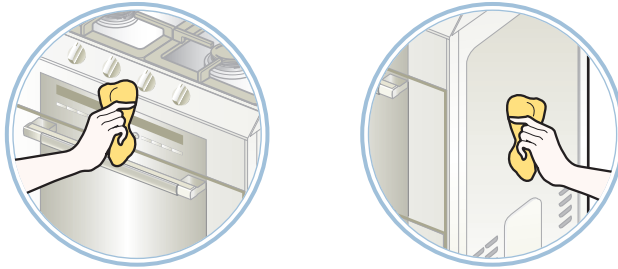


이렇게 청소하세요

알아두기

Life's Good

몸체 외부



- 조작부는 글자가 지워질 수 있으므로 너무 힘껏 닦지 마세요.
- 청소시 벤젠이나 신나 등을 사용하지 마세요.

투시창



- 행주나 스폰지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 말끔히 마무리 하세요.

조리실 내부



- 행주나 스폰지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 말끔히 마무리 하세요.

조리용기 / 삼발이



- 중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 후 물기를 없애주세요.
- 법랑접시는 물에 30분정도 불린 후 행주, 스폰지, 수세미를 사용하여 닦아주세요. (철 수세미는 사용하지 마세요.)
- 삼발이는 따뜻한 물에 담근 후 중성세제로 깨끗이 씻은 후, 마른 걸레로 물기를 닦은 후 제자리에 놓으세요.

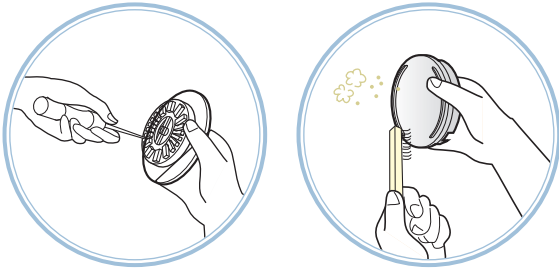
⚠ 주의

- 손질을 할 때는 반드시 물기가 없는 손으로 전원플러그를 빼고 본체의 열이 식은 후에 청소하세요.
- 청소시 벤젠, 시너(신나) 등을 사용하면 변색 및 변형의 원인이 되니 사용하지 마세요.



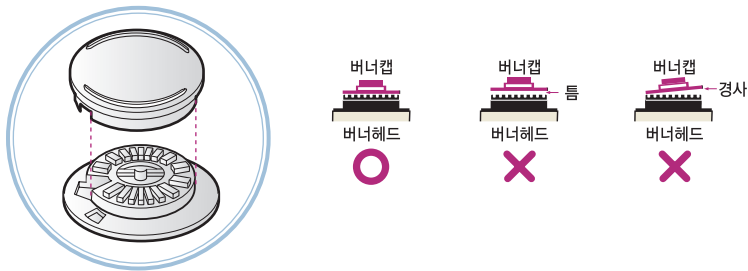
이렇게 청소하세요

버너캡/버너헤드



- 버너 불꽃이 일정하지 않으면 버너캡이나 버너헤드에 오물이 묻어 있는지 확인하세요.
- 주방용세제(LG홈스타)를 이용하여 솔이나 송곳으로 깨끗이 청소하세요.
- 버너캡이나 버너헤드에 음식물이 묻은 상태에서 계속 사용하여 음식물이 불에 타면 음식물이 고착되어 청소가 잘 되지 않습니다. 버너캡이나 버너헤드에 음식물을 흘렸을 경우 깨끗이 청소를 한 후에 사용하세요.

■ 버너캡 · 버너헤드 조립 방법

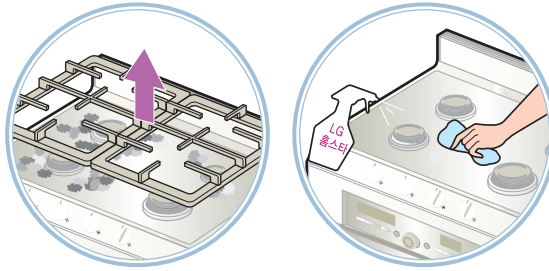


- 버너캡, 버너헤드를 각각 올려 돌리면서 끼워지는 홈을 확인한 후 잘 맞추어 조립하세요.
- 버너캡과 버너헤드의 사이가 뜨거나 비스듬히 경사지지 않게 잘 얹으세요.

❖ 주의

- 잘 끼워지지 않은 상태로 조립할 경우에는 불이 잘 켜지지 않거나 부품이 변형되어 위험합니다.

상판



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

발열팬 사용시 주의사항

1. 조리시



쇠주걱

나무주걱



2. 청소시



수세미

스펀지



⚠ 주의

- 용기의 표면은 청소하기 쉬운 **특수 코팅**이 되어 있습니다. 조리시 쇠주걱을 사용하거나, 청소시 수세미를 사용하면 특수 코팅이 벗겨질 수 있으므로 조리시에는 **나무주걱**, 청소시에는 **스펀지**를 사용해주세요.

- ※ 발열팬은 사용 조건, 사용 기간에 따라 소모되는 소모품입니다. 구입은 LG전자 서비스센터 (Tel.1544/1588-7777)를 이용해 주세요.



고장신고 전에 확인하세요

가스레인지

알아두기

Life's Good

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

이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
Q 가스레인지 점화시 전버너에서 '띠띠띠띠' 소리가 납니다.	A 점화를 시킬 때 발생하는 전자 방전음이 전버너에서 튀게 되어 있습니다. A 불량이 아니므로 안심하고 사용하세요.
Q 요리중 불꽃이 붉게 변합니다.	A 불꽃은 주위환경에 따라 바뀔 수 있습니다. - 실내온도가 높을 때, 환기가 되지 않을 때, 청소 등에 의해 공기중 먼지 등이 발생할 때, 가습기 등의 동작으로 습도가 높을 때
Q 연소 불꽃이 한쪽으로 쏠립니다.	A 연소시 발생하는 열기류가 중앙부로 상승되어 불꽃이 기류방향으로 쏠리는 것입니다. A 동시 사용시 더 많이 발생 될 수 있습니다. A 불량이 아니므로 안심하고 사용하세요.
Q 연소시 쉬~ 하는 소리가 납니다.	A 연소시 버너 내부에서 쉬~하는 소리는 노즐에서 가스가 분출되는 소리입니다. A 불량이 아니므로 안심하고 사용하세요.
Q 불이 꺼질 때 '퍽' 하는 소리가 납니다.	A 불이 꺼질 때 잔류가스에 의해 한 번 더 타는 현상으로 조건에 따라 간헐적으로 발생할 수 있습니다. A 불량이 아니므로 안심하고 사용하세요.
Q 국물이 넘친 후 불이 꺼집니다.	A 국물이 버너부로 넘치면 안전장치가 동작되어 자동으로 불을 끕니다. A 물기를 닦은 후 다시 사용하시면 됩니다. 불량이 아니므로 안심하고 사용하세요.
Q 가스 냄새가 납니다.	A 사용을 즉시 중단하고, 중간밸브와 가스통 밸브를 잠그고 환기를 시킨 다음, 가스전문점으로 연락해 주세요. A 성냥이나 라이터를 켜지 말고, 환풍기 및 전기기구 스위치에도 손을 대지 마세요.

작
동
이
상



고장신고 전에 확인하세요

가스레인지

이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
<p>Q 버너에 불이 잘 붙지 않습니다.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A 점화전극에서 방전이 되지 않았을 수 있습니다. 점화 손잡이를 ▲▲ 위치까지 완전히 돌려준 다음 2~3초간 눌러 주세요. A 열감지봉 근처의 버너캡이 막혀 있으면 점화가 잘 되지 않을 수 있으므로, 솔이나 송곳으로 버너캡을 청소해 주세요. A 버너캡이 잘못 얹혀져 있으면, 버너캡을 정확하게 얹어주세요. A 중간밸브가 닫혀져 있으면, 중간밸브를 완전히 열어주세요. A LPG용기 사용시 가스가 거의 소진되었을 경우, 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요. A 설치 후 혹은 가스용기 교체 후 최초 사용시에는 가스호스 내에 공기가 차 있으므로 가스가 나올 때까지 점화조작을 몇 회 반복하여 주세요. A 점화플러그에 음식 찌꺼기가 묻어있으면 점화가 잘 되지 않을 수 있으므로, 점화플러그 주변의 습기와 찌꺼기를 깨끗이 닦아내어 주세요. A 전원플러그는 AC 220V용 콘센트에 완전하게 접속시켜 주세요. A 명판에 표시된 가스를 사용하세요.
<p>Q 불꽃이 날리거나 불안정합니다.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A 버너캡이 잘못 얹혀져 있으면, 버너캡을 정확하게 얹어 주세요. (탑버너에 해당됩니다.) A 버너캡이 부분적으로 음식 찌꺼기 등으로 막혀 있으면, 버너캡과 버너 주변을 깨끗이 청소하여 주세요. A 명판에 표시된 가스를 사용하세요.
<p>Q 불꽃이 노란색입니다.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A 버너캡이 부분적으로 음식 찌꺼기 등으로 막혀 있으면, 버너캡과 버너 주변을 깨끗이 청소하여 주세요. A 실내 가습기나, 장마 등으로 습기가 많으면, 수분과 불이 접촉하여 발생하는 것이므로 습기가 적어지면 없어집니다. A 불꽃이 길고 속불꽃과 바깥불꽃이 제대로 구분되지 않으면, 주변 공기가 부족할 수 있으므로 창문을 열어 환기시켜 주세요. A 명판에 표시된 가스를 사용하세요.

작
동
이
상

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

	이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
작 동 이 상	<p>Q 불을 붙일 때나 사용 중에 소리가 납니다.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A 버너캡이 잘못 얹혀져 있을 경우, 버너캡을 정확하게 얹어 주세요. A 명판에 표시된 가스를 사용하세요. A 버너가 뜨거운 상태에서 곧바로 재점화 하지 말고, 버너가 충분히 식은 다음 재점화시켜 주세요. A 버너캡이 부분적으로 음식 찌꺼기 등으로 막혀 있으면, 버너캡과 버너 주변을 깨끗이 청소하여 주세요.
	<p>Q 사용 중에 불이 꺼집니다.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A LPG용기 사용시 가스가 거의 소진되었을 경우, 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요. A 중간밸브가 닫혀져 있으면, 중간밸브를 완전히 열어주세요. A 가스호스가 제품에 눌러져 있는지 확인하시고, 가스호스를 펴주세요. A 명판에 표시된 가스를 사용하세요. A 실내에 심하게 바람이 불고 있으면, 창문을 적당히 닫아주시거나, 선풍기 등의 바람이 제품에 직접 닿지 않도록 하세요. A 불꽃을 너무 작게 조절해 놓으셨으면, 불이 꺼질수 있습니다. ▲~▲▲ 범위에서만 사용하세요. A 버너캡이 잘못 얹혀져 있으면, 버너캡을 정확하게 얹어 주세요. (탑버너에 해당됩니다.)



고장신고 전에 확인하세요

광파오븐

이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
Q 진행표시부에 불이 들어오지 않아요.	A 220V 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하세요. A 문을 열어 두거나 닫아 둔채로 5분이 지나면 실내등과 진행 표시부가 자동으로 꺼지는 절전 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. A 오븐 문을 열거나 「취소」 버튼을 누른 후 사용하세요.
Q 조리실 실내등과 진행 표시부가 꺼져요.	A 절전 기능이 설정되어 있습니다. 오븐 문을 열거나 「취소」 버튼을 누른 후 사용하세요.
Q 버튼을 눌러도 작동되지 않아요.	A 전기 오븐 문에 덮개 등 이물질이 끼어 있는지 확인한 후 전기 오븐 문을 잘 닫고 「조리시작」 버튼을 눌러 보세요. A 잠금장치 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. 잠금장치 기능이 설정되면 "L"이 표시됩니다. 「취소」 버튼을 약 4초간 누르면 잠금장치 기능이 해제됩니다.
Q 내부에서 연기나 악취가 나요.	A 음식찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있을 수 있습니다. 항상 깨끗이 청소해 주세요. A 「탈취」 기능을 사용하세요. (32쪽참조)
Q 오븐 작동시 앞으로 바람이 나와요.	A 냉각팬이 작동되어 바람의 일부가 내부 전기부품을 식혀주기 위해 앞으로 나올 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



작
동
이
상

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

	이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
작 동 이 상	<p>Q 조리 중 법랑 접시가 회전하지 않거나, 소리가 나거나, 회전 방향이 일정하지 않아요.</p>	<p>A 회전은 양방향 방식입니다. A 법랑 접시가 회전축에 올바르게 올려져 있는지 확인하세요. A 음식이나 용기가 내부 바닥면에 닿지 않도록 하세요. A 내부 바닥과 회전링의 음식 찌꺼기를 제거하면 '덜컹덜컹' 거리는 소음이 없어집니다.</p>
	<p>Q 조리 후 문이나 진행 표시부에 습기가 생겨요.</p>	<p>A 조리 완료 후 음식물을 꺼내지 않고 방치하면 습기가 찰 수 있으므로 문을 열어 두세요.</p>
	<p>Q 조리 종료 후 냉각팬이 회전하는 소음이 납니다.</p>	<p>A 요리 종료 후 본체가 뜨거울 경우 내부를 식혀 주기 위해 냉각 팬이 일정시간동안 (최대 3분) 자동회전합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.</p>
	<p>Q 처음 사용할 때 냄새가 납니다.</p>	<p>A 제품을 처음 사용시(특히 히터가열시) 히터 등 내부부품이 가열되면서 타는 냄새가 나거나 연기 또는 소리가 날 수 있습니다. 사용상 문제가 없으니 안심하고 사용하십시오.</p>
	<p>Q 사용중 전원이 꺼지거나, 차단기가 내려갑니다.</p>	<p>A 전류가 많이 소모되는 제품과 동시에 사용하거나, 연장 코드에 스위치가 있는 경우 전류 용량이 초과되면 차단기가 내려가고 연장선의 스위치가 꺼집니다. 연장선은 되도록 단독으로 사용하고, 차단기가 동작하면 타 제품 사용 후 사용하세요.</p>
	<p>Q 제품에서 “찌릿찌릿” 전기가 느껴집니다.</p>	<p>A 접지가 되어 있지 않은 콘센트를 사용할 경우 발생할 수 있습니다. 접지가 되어있는 콘센트를 사용하세요.</p>



고장신고 전에 확인하세요

광파오븐



이런증상인 경우	이렇게 조치하세요
Q 계란찜 조리시 음식이 튀어요.	A 소금과 물이 잘 섞이지 않으면 음식이 끓어 넘칠 수 있으므로 충분히 저어 주세요. A 적당한 크기의 내열용기에 담아 랩을 씌우세요.
Q 조리시 랩이 터져요.	A 랩을 너무 팽팽하게 싸면 조리시 부풀어 오르면서 터질 수 있으므로 약간 느슨하게 씌우거나 구멍을 내세요.
Q 조리중에 불꽃이 일어나요.	A 조리실 내부에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았는지 확인하세요. 금선이나 은선이 있는 그릇은 사용 하지 마세요. (18쪽참조)
Q 오징어, 쥐포를 구울 때나 생선을 데울 때 '딱딱' 소리가 나요.	A 익거나 데워지면서 나는 소리이므로 안심하고 사용하세요.
Q 조리 중 몸체 외부가 뜨거워 져요.	A 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
Q 요리상태가 좋지 않습니다.	A 자동조리 중에 문을 열지 마시고, 조리가 완료된 후에만 문을 열어 주세요. (단, 뒤집기가 있는 조리의 경우는 제외함) A 알맞은 용기와 사용부속품을 올바르게 사용하세요. (13쪽참조)
Q 해동(녹임)시 고기가 덜 해동 되거나, 익는 부분이 있습니다.	A 랩 또는 뚜껑을 벗기고 해동 하세요. A 석쇠를 사용하지 마시고 바로 법랑접시에 고기를 놓고 해동 하세요.

조리 중 이상

제품보증서

제 품 명 : 복합오븐(가스레인지, 전기오븐 겸용) 모델명 :

구 입 일 : 년 월 일

고객 성명 : 전화 : 주소 :

대리점 상호 : 전화 : 주소 :

보증기간
1년



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 날로 부터 품질보증기간을 기산한다.)
- 3 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심부품포함)
- 4 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
- 5 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

■ 주요부품 보증기간

- TV, 냉장고 8년
 - 전축, 전자레인지, 에어컨, 진공청소기, 가습기, 제습기, 냉온풍기, 정수기 등 7년
 - 세탁기, VTR, DVD플레이어, 전기(가스)오븐, 가스레인지, 전화기, 흡수어터, 비디오키메라, 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 패널은 5,000시간을 초과한 경우에는 기간이 만료된 것으로 함.

소비자분쟁해결기준 안내

소비자 피해 유형		보 상 내 역	
		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	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발 (5회째)		
	수리 불가능 시		제품교환 또는 구입가 환급
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 또는 1개월 경과 미인도 시			
부품 보증기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환		
제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 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	
<ul style="list-style-type: none"> ■ 천재지변 (화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의한 고장이 발생하였을 경우. ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우. ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우. ■ LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요. ■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정 시 (1회 무료, 2회부터 유료) 		유상수리	유상수리

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

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

고객서비스에 대하여

고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장이 발생할 경우, 구입일로부터 1년 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다. 단, 고객과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상 기간내라도 유상 처리됨을 알려드립니다.

유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

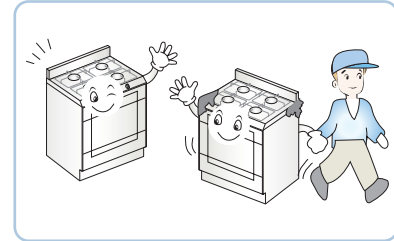
서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 기간내라도 유상 처리 됩니다.

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

폐 가전제품 처리절차

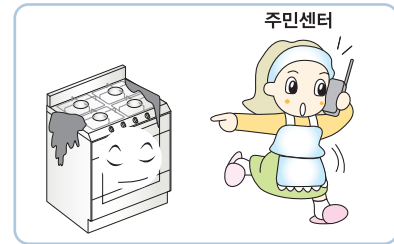
신규 제품 구입시

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



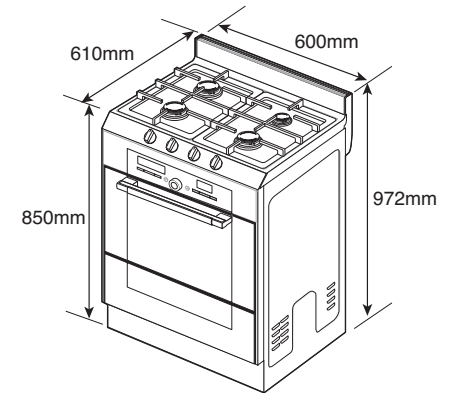
단순 폐기시

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



제품 규격

모델명 : G-M111HN/HP, G-M112CN/CP, G-M112VN/VP, G-M112WN/WP		
	가스레인지	광파오븐
정격전압		AC 220V, 60Hz
정격 소비전력	1W	레인지:1550W, 그릴 2030W, 오븐 1850W
정격 고주파 출력	-	900W
발진 주파수	-	2,450MHz
점화방식	연속방전점화	-
가스 접속구	φ9.5m 가스용 호스	-
사용가스	LPG/도시가스(LNG)	-
외형치수(mm) (폭 × 깊이 × 높이)		백가드까지 : 600×610×972 (mm) 상판까지 : 600×610×850 (mm)
조리실 치수(mm) (폭 × 깊이 × 높이)	-	440×204×420 (mm)
온도 조절 범위	-	40℃, 100℃~250℃
무게		70 kg(포장 포함)
전원코드의 길이		1400mm
안전장치		가스차단 소화 안전장치 (전버너)



가스 소비량

가스종류		LP 가스	도시가스 / LNG
대버너		0.209 Kg/h	3,010 Kcal/h
중버너	HF	0.180 Kg/h	2,000 Kcal/h
	HR	0.180 Kg/h	2,000 Kcal/h
소버너		0.11 Kg/h	1,400 Kcal/h
전체		0.645 Kg/h	8,300 Kcal/h

메 모

메 모



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, 당시의 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.