

DISPLAY

HOME APPLIANCE



LG가스오븐 **백레오**



MULTIMEDIA



INFORMATION &
COMMUNICATIONS

가스오븐레인지 문의전화는? 080-856-2777

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

가스오븐레인지의 사용방법이 어려울 경우에는 위 번호를 이용하세요.

요리방법이 어려울 경우에는 "요리콜 조리콜" 로 문의하세요.

"요리콜 조리콜": 080-023-5262

(월~금 09:00~18:00, 토 09:00~14:00)

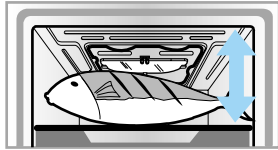
사용전에 '안전을 위한 주의사항'을 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오!
읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.
사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.



이런 점이 좋습니다

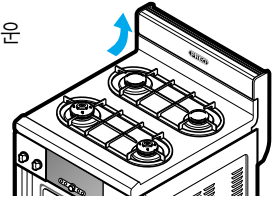
광파 & 대용량 그릴

세계 최초로 개발한 빛으로 요리하는 방식으로 광파가 요리속까지 깊숙히 침투하여 큰생선도 빨리 맛있게 요리합니다.



백업 상판 채용

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



자동조리 기능

자동요리 기능

자주 요리하는 오븐 및 그릴메뉴를 다이얼만 돌려 선택하시면 요리시간을 알려주어 사용이 편리합니다.



실드 버너 채용

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



대용량 오븐

적은 양의 일상요리에서 부터 많은 양의 파티요리까지 가능합니다.



세라프론 그릴접시

세라프론 코팅 처리된 그릴접시는 잘 눌러 붙지도 않고 뒤집지 않아도 맛있는 그릴요리를 할 수 있습니다.



오븐요리확인 램프

오븐의 요리진행 상태를 알 수 있도록 램프를 켤 수 있습니다.



다양한 열량

대·중·소 열량을 채택함으로써 동시에 여러가지 요리가 가능하며, 특히 앞쪽의 대버너는 열량이 많기 때문에 튀김, 볶음 등 빨리 익혀야 할 조리엔 편리합니다.



프리미엄 마블상판

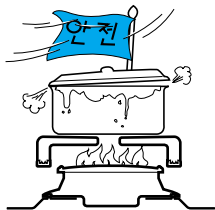
내구성이 뛰어난 프리미엄 마블상판은 간단한 청소로써 언제나 새 제품의 품위를 유지해 줍니다.



가스차단 소화안전장치

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

가스차단 소화안전장치



▶ 이런 경우 안전장치가 작동합니다.

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

▶ 안전장치가 작동하였을 때 조치

불꽃이 꺼지고 안전장치가 작동할 때까지 미량의 가스가 유출되므로 점화손잡이를 소화위치(☹)로 되돌려 가스를 잡고 충분히 환기시킨 다음 재점화 하세요.

▶ 주의

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



차 례

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

| | |
|----------------------------------|-------|
| 이런점이 좋습니다..... 1 | 1 |
| 안전을 위한 주의사항 3-7 | 3-7 |
| 이렇게 설치해 주세요 8-9 | 8-9 |
| 각 부분의 이름과 기능 10 | 10 |
| 동작 조절부의 이름과 기능 11 | 11 |
| 이런 기능이 더 있습니다 12 | 12 |
| 시계 설정 및 수정방법 13 | 13 |
| 가스레인지(탑버너)사용방법 14 | 14 |
| 상판 분해방법 및 오븐선반의 알맞은 설치법 15 | 15 |
| 오븐 사용 전에 16 | 16 |
| 제과 제빵용 그릇 17 | 17 |
| 오븐 자동조리 메뉴선택 안내 18 | 18 |
| 오븐 자동조리 설정방법 19 | 19 |
| 오븐 자동조리(예: 발효) 20 | 20 |
| 오븐 자동조리(예: 통닭구이) 21 | 21 |
| 오븐 수동조리 설정방법 22 | 22 |
| 서랍식 그릴문, 그릴접시 사용방법 23 | 23 |
| 집게, 그릴접시 사용방법 24 | 24 |
| 그릴 자동 조리 설정방법 25 | 25 |
| 그릴 수동 조리 설정방법 26 | 26 |
| 오븐 한식 요리 안내 27 | 27 |
| 광파 그릴 요리 안내 28-29 | 28-29 |
| 오븐요리 · 그릴요리 동시 설정방법 30 | 30 |
| 쁘레오 요리교실 신청방법 31 | 31 |
| 요리교실 안내 32 | 32 |
| 일상점검 및 청소방법 33-34 | 33-34 |
| 고장신고 전에 이런점을 확인하세요 35-37 | 35-37 |
| 제품보증서 38 | 38 |
| LG전자 서비스 안내 39 | 39 |
| 폐 가전제품에 대하여 40 | 40 |
| 열변부품 LIST 41 | 41 |
| 제품규격 42 | 42 |

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

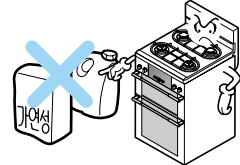
조리 이외 다른 용도로
사용하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



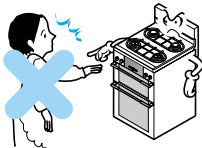
인화 물질을 제품
옆에 두지 마세요.

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.



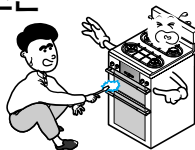
요리중에는 자리를
떠나지 마세요.

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.



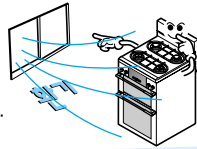
가스호스가 꺾이거나 눌리지 않도록 하세요.

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.



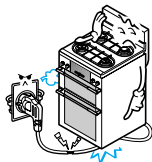
사용 후에는 반드시 소화를 확인하세요. 외출이나 취침시에는 가스밸브를 잠궈주세요.

화재의 원인이 됩니다.



전원선 및 코드가 찌뚱거나 녹지 않았는지 확인하세요.

감전이나 화재의 원인이 됩니다.



용기를 삼발이에서 편심지지 않게 중앙에 놓으세요.

화상의 원인이 됩니다.



열에 약한 용기는 절대로 사용하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



빈 용기를 올려 놓거나, 용기를 올려 놓지않은 상태로 장기간 사용하지 마세요.

화재, 화상의 원인이 됩니다.





안전을 위한 주의사항

⚠ 경고

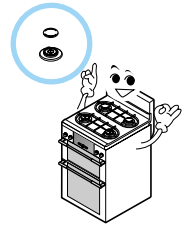
사용가스를 임의로 변경하지 마세요.
이사 등으로 가스 변경이 필요한
경우는 서비스센터로 연락하세요.

불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독
및 불착화, 폭발점화 등의
위험이 있습니다.



부속품은 반드시
본제품의 것만 사용하세요.

다른 부속품을 사용하면
불완전연소 및
화재의 위험이 있습니다.



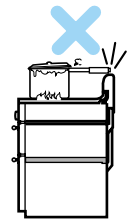
호스연결구, 중간밸브 등의
연결부 등은 비눗물로
누설여부를 확인하세요.

가스누설에 의한 화재나
폭발의 위험이 있습니다.



배기구에 냄비나 냄비손잡이,
행주, 수건 등의
인화물질을 놓지 마세요.

과열에 의한 화재나
화상의 위험이 있습니다.



플라스틱 조명기구 아래,
선반 아래 등에는 제품을
설치하지 마세요.

과열에 의한 조명기구갓 등의
변형이나 화재의 위험이 있습니다.



행주나 걸레, 수건 등과 음식물 부스러기
등이 오븐이나 그릴도어에
끼워진채로 요리하지 마세요.

제품의 손상이나
화재의 위험이 있습니다.



사용전이나 청소후 버너캡,
삼발이 등의 부속품은
정위치에 놓아주세요.

점화불량, 폭발점화,
가스누출에 의한
상해위험이 있습니다.



가스가
새고 있을 때

※ 각종 스위치(환풍기, 형광등 등)는
절대로 조작하지 마세요.

조작과 동시에 스파크에 의한
폭발의 위험이 있습니다.

▶ 밸브를 잠그고

▶ 창문을 열고
환기시키며

▶ 가스취급전문점에
연락하세요.



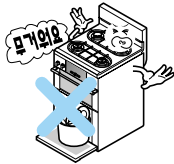


안전을 위한 주의사항

⚠ 주의

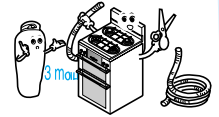
오븐문 위에 무거운 물건을
올려 놓거나 어린이가
올라서지 않도록 하세요.

파손의 원인이 됩니다.



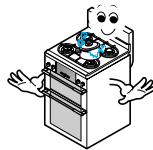
가스호스는 가능한 짧게
하세요.

불완전 연소의 원인이 됩니다.



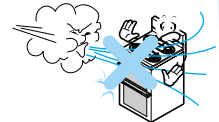
사용중에는 정상적으로 연소가
되고 있는지 한번씩 확인하세요.

이상과열에 의한 화재나
불완전 연소에 의한
일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



바람이 심하게 부는 곳에
설치하지 마세요.

점화 불량의 원인이 됩니다.



사용중 또는 사용직후
오븐 문에 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.



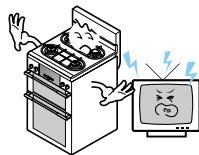
오븐 사용시 절대로 밀폐된 용기를
사용하지 마세요.

폭발에 의한 제품파손의
원인이 됩니다.



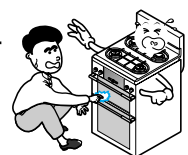
전기제품과는 일정거리
(70cm 이상)를
유지하세요.

잡음발생의 원인이 됩니다.



사용중 또는 사용직후 오븐문,
그릴문, 상판에 인체가 닿지 않도록
하세요. (소화후에도 약30분간은
표면이 뜨겁습니다.)

접촉시 화상의 우려가 있습니다.





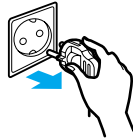
안전을 위한 주의사항

⚠ 주의

청소시에는 왁스나 신나를 사용하지 마세요.
제품의 외관이 벗겨질 수 있습니다.



장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아주세요.
절전효과가 있습니다.



- 요리완료 후 요리물 인출시 용기 및 주변이 매우 뜨거우므로 화상을 입지 않도록 주의 하세요.

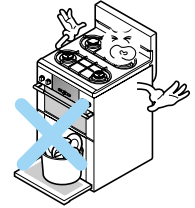
- 시중에서 판매하는 보조 용구등은 사용하지 마세요. 과열, 이상연소등에 의한 화재의 위험이 있습니다.

- 전원 플러그의 핀과 접촉 부분에 먼지, 물등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.
그대로 사용하면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

- 접지를 반드시 확인하세요. (접지의 접속은 판매점 또는 전기공사점에 의뢰해 주세요.)
누전에 의한 감전의 위험이 있습니다.

조리된 음식물을 꺼낼때는 그릴 및 오븐내부 주변에 피부가 닿지 않도록 하세요.
(오븐집게 및 요리장갑을 사용하세요.)

접촉시 화상의 우려가 있습니다.



그릴 및 상부버너 점화 조작후 불이 붙었는지 반드시 확인하세요.

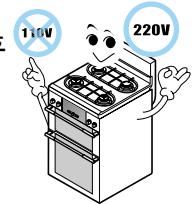
(단, 그릴 점화 순간에는 그릴도어를 열고 쳐다보지 마세요.)

폭발점화로 인한 화상의 위험이 있습니다.



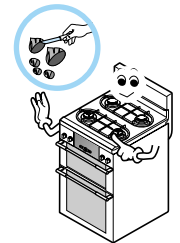
본제품은 220V, 60Hz 전용으로 반드시 전압 확인후 전원을 연결하세요.

제품 손상의 원인이 됩니다.



오븐, 그릴 요리시 밤, 은행 등의 딱딱한 껍질의 음식물은 칼집을 내어 요리하세요.

폭발에 의한 제품 파손의 원인이 됩니다.





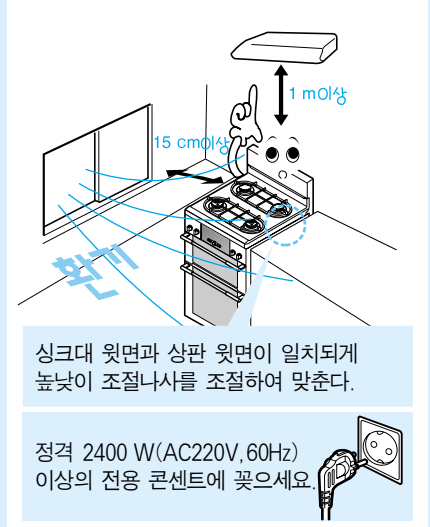
이렇게 설치해 주세요

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

1

설치장소 선택

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

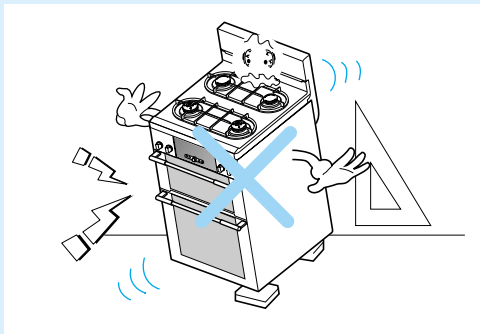


2

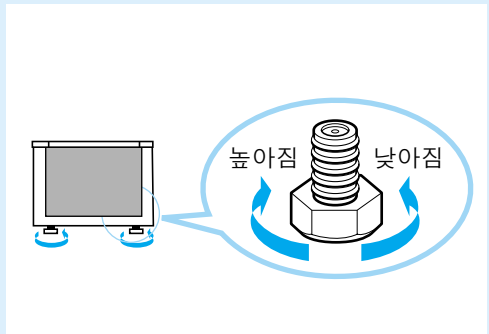
사용설명서, 요리책, 오븐접시, 그릴접시, 오븐/그릴 접시집게 등 부속품은 제품 위의 스티로폼 용기에 담겨 있으니, 포장 해체시에 분실되지 않도록 다시 한번 살펴 주세요.
(10페이지 “부속품” 그림을 참고하시고, 부속품이 누락이 없는지 다시 한번 확인하세요.)

3

제품은 단단한 바닥에 수평하게 설치해 주세요. ▶ 제품 오동작의 원인이 됩니다.
※ 싱크대와 비교하면 쉽게 수평으로 맞출 수 있습니다.



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



- ▶ 전면 아래의 높낮이 조절나사로 수평을 맞춰 주세요.



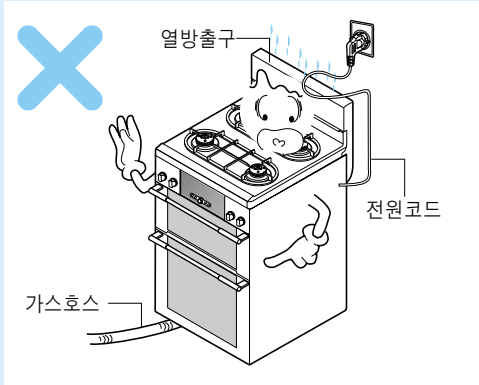
이렇게 설치해 주세요

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

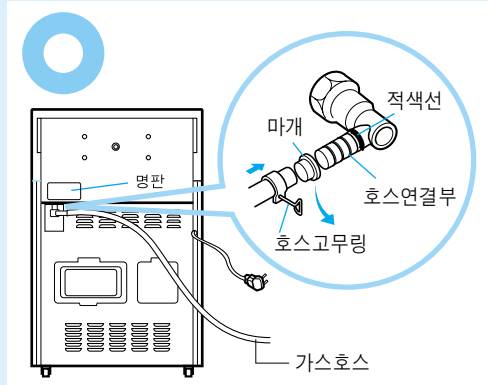
4

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

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



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



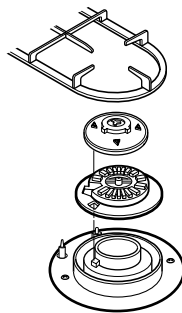
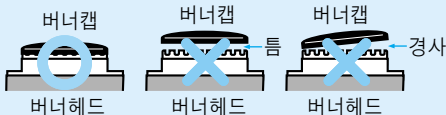
- ▶ 전기선과 가스호스는 제품 뒷면의 아래쪽으로 연결하여 사용하세요.

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

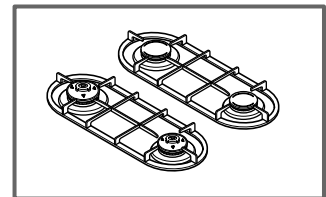
5

삼발이와 주변부품의 바른 위치 확인

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



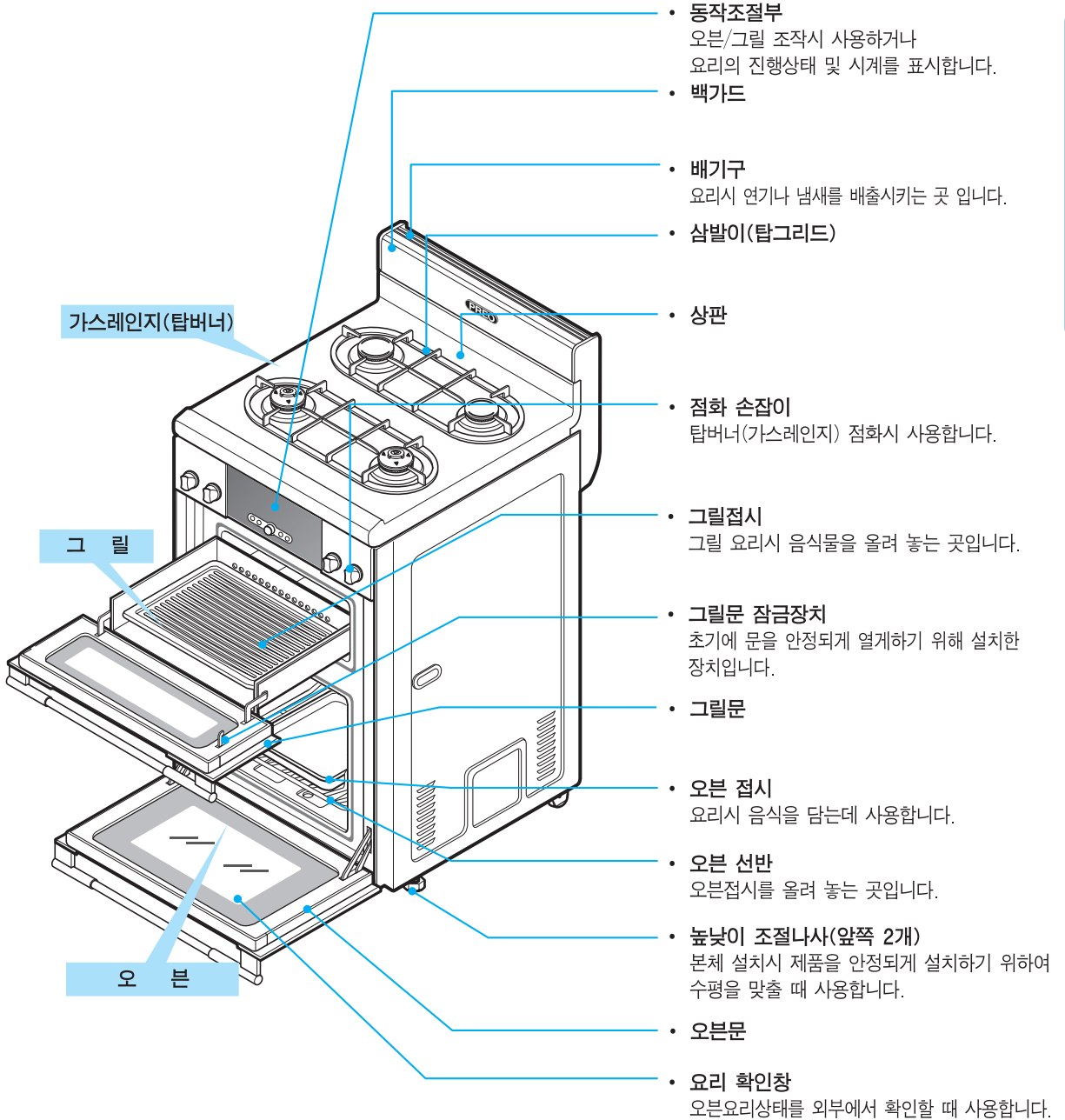
<앞쪽 좌,우측 버너 조립방법>



<버너 캡 형상>



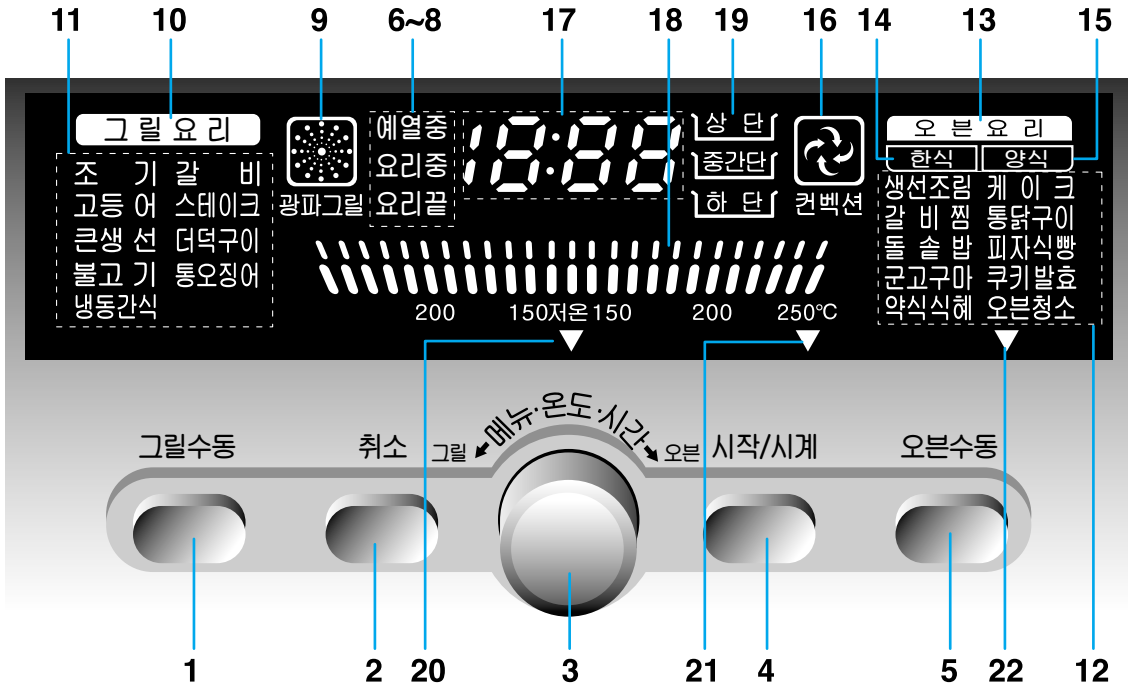
각 부분의 이름과 기능



| | | | | | |
|-------------|---------------|-------|-------|-------|---------|
| 부 속 품 | 오븐/그릴 접시집계 | 오븐 접시 | 오븐 선반 | 그릴 접시 | 통닭구이 석쇠 |
| | | | | | |



동작 조절부의 이름과 기능



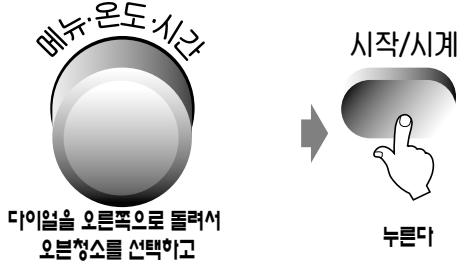
- | | | |
|---|--|--|
| <p>1. 그릴수동 버튼</p> <ul style="list-style-type: none"> • 그릴 자동 메뉴에 없는 요리를 할 때 사용합니다. • 사용자가 원하는 요리시간으로 요리하고 싶을때 사용합니다. <p>2. 취소 버튼</p> <ul style="list-style-type: none"> • 오븐/그릴 요리중 또는 시계설정중 취소하고 싶을때 사용합니다. <p>3. 다이얼</p> <ul style="list-style-type: none"> • 오븐/그릴 자동요리 메뉴 선택시 사용합니다. • 수동 조리시 온도 및 시간조절을 할때 사용합니다. • 시계설정을 할때 사용합니다. <p>4. 시작/시계 버튼</p> <ul style="list-style-type: none"> • 오븐/그릴 요리를 시작할 때 사용합니다. • 현재의 시간을 설정할 때 사용합니다 <p>5. 오븐수동 버튼</p> <ul style="list-style-type: none"> • 오븐 자동 메뉴에 없는 요리를 할때 사용합니다. • 사용자가 원하는 요리온도와 요리시간으로 요리하고 싶을 때 사용합니다. | <p>6. 예열중 램프</p> <p>오븐이 예열중일때 켜집니다.</p> <p>7. 요리중 램프</p> <p>요리중일때 켜집니다. (오븐청소/그릴 청소시에도 켜집니다.)</p> <p>8. 요리끝 램프</p> <p>요리가 끝났을때 켜집니다.</p> <p>9.  램프</p> <p>그릴 요리중일때 켜집니다.</p> <p>10.  램프</p> <p>그릴 요리중일때 표시됩니다. (그릴문이 열려 있을때는 깜박거립니다.)</p> <p>11. 그릴자동요리 메뉴</p> <p>자동요리중 그릴요리 메뉴입니다.</p> <p>12. 오븐자동요리 메뉴</p> <p>자동요리중 오븐요리 메뉴입니다.</p> <p>13.  램프</p> <p>오븐 요리중일때 표시됩니다. (오븐문이 열려 있을때는 깜박거립니다.)</p> | <p>14.  램프</p> <p>오븐요리중 한식요리시 켜집니다.</p> <p>15.  램프</p> <p>오븐요리중 양식요리시 켜집니다.</p> <p>16.  램프</p> <p>오븐 요리중일때 켜집니다. (모든 요리는 컨벡션 기능으로 요리됩니다.)</p> <p>17. 시간램프</p> <ul style="list-style-type: none"> • 요리시간을 표시합니다. • 시계를 표시합니다. • 각종 고장상태를 표시합니다. <p>18. 온도표시램프</p> <p>설정 온도와 실제 오븐 내의 온도가 표시됩니다.</p> <p>19. 오븐요리단 표시</p> <p>오븐 요리시 요리물을 넣어야 할 오븐 선반의 위치를 표시합니다.</p> <p>20. 다이얼 안내램프</p> <p>다이얼을 돌려서 시간·온도를 조절하라는 표시입니다.</p> <p>21. 시작/시계 버튼 안내램프</p> <p>시작/시계 버튼을 누르라는 표시입니다.</p> <p>22. 오븐수동 버튼 안내램프</p> <p>오븐 수동 버튼을 누르라는 표시입니다.</p> |
|---|--|--|



이런 기능이 더 있습니다

자동 청소 기능

- 오븐 요리후 더러워진 오븐 내부를 자동으로 청소합니다.



- ▶ 오븐/그릴은 특수표면처리에 의한 다공질(거칠거칠함) 표면으로 되어 있어 내부가 열을 받으면 표면에 묻은 기름류의 이물질이 자동으로 제거됩니다.

잠금 안전장치

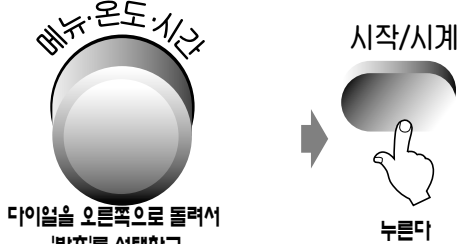
어린이가 마음대로 조작하여 발생할 수 있는 고장 등을 방지할 수 있도록 기능을 정지 시킵니다.



- ▶ **잠금시** 취소버튼을 약 5초간 누르면 기능 표시부에 "lock" 표시가 나타납니다. 그 이후에는 버튼을 눌러도 동작이 되지 않습니다.
- ▶ **해제시** 다시 취소버튼을 약 5초간 누르면 기능표시부에 "lock" 모양이 없어지고 모든 조리를 할 수 있습니다.

발효 기능

빵을 만들때 필요한 발효온도를 유지시켜 주는 기능입니다.



- ▶ 조리시간을 변경하고 싶을 때는 오븐수동 버튼을 누른 후 다이얼을 돌리세요.
- ▶ 오븐내의 온도가 높을 때 "hot"이 표시됩니다. 오븐문을 열어 "hot" 표시가 없어질 때까지 식혀 주세요.

다이얼 지연 기능

사용미숙에 의한 다이얼의 오동작을 방지하기 위하여 초기에는 어느정도 이상 돌려야만 다이얼이 동작됩니다.

반복 기능

오븐수동



- ▶ 동일한 메뉴의 오븐요리를 반복하는 요리를 한 후 5분 이내에 오븐수동 버튼을 누르고 곧바로 시작버튼을 누르시면 됩니다. (별도로 온도, 시간을 재설정 할 필요가 없습니다.)

예열취소 기능

- 오븐예열을 하지 않고 곧바로 요리를 하고 싶을 때는 예열중 램프가 깜박일때 "시작" 버튼을 누르면 됩니다.

오븐요리시간 보상기능

예열이 끝난 후 오븐문을 오래 열어두어서 오븐내부의 온도가 내려갈 경우 자동적으로 요리시간을 보상해 주는 편리한 기능입니다.



시계 설정 및 수정방법

시계설정 및 수정시

예) 10시 32분으로 맞추거나 수정할 때

시계 버튼을 누르고

다이얼을 돌려서 시간(10)을 먼저 맞추고

다시 시계 버튼을 누르고

다시 다이얼을 돌려서 분(32)에 맞추고

시계 버튼을 누른다

설정·수정완료

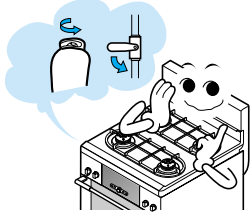
※ 정전이나 전원코드가 빠져 전기가 차단되면 시계기능이 초기상태로 돌아갑니다. 이때는 시계를 다시 재설정하여 주세요.



가스레인지(탑버너)사용방법

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

사용전에



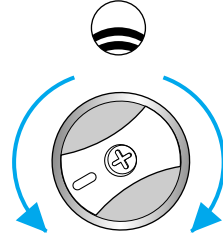
- 중간밸브가 잠겨져 있는가, 점화 손잡이는 소화위치에 있는가를 확인하세요.
- 가스통에 있는 밸브와 중간밸브를 열어주세요.
- 요리할 그릇을 올려주세요.

점화손잡이를 왼쪽으로 돌려
불을 붙인다.



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

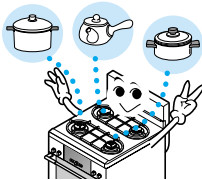
점화손잡이로
불꽃크기를 조절한다.



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

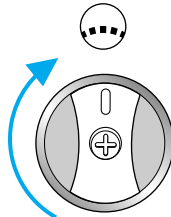
사용후에

대·중·소 버너로
원하는 요리를 한다.



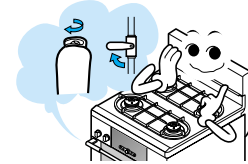
- 대버너(좌,우/앞쪽): 양이 많고 단시간 내에 해야될 요리
- 중버너(좌/뒤쪽): 일반적인 요리
- 소버너(우/뒤쪽): 양이 적은 요리

요리가 끝나면 점화손잡이로
불을 끈다.



- ▶ 점화손잡이를 오른쪽으로 돌려 소화위치(●)에 오게 하면 불이 꺼집니다.
- ▶ 불을 끈 후 다시 사용할 때는 10초 정도 지난 후 불을 붙이세요.

사용 후



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

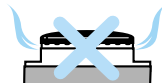
연소상태

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

▶ 가스가 제대로 연소되고 있는지 자주 확인 하세요.



- ▶ 속불꽃의 끝부분이 둥근 모양이며, 불꽃은 청색입니다.



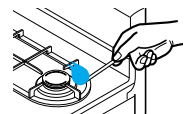
- ▶ 속불꽃이 길고 속불꽃과 바깥 불꽃이 구별되지 않으며 불꽃은 노란색입니다.



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

정전시 사용하시려면

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



※ 사용시 주의사항 : 버너 4개를 골고루 사용하세요.

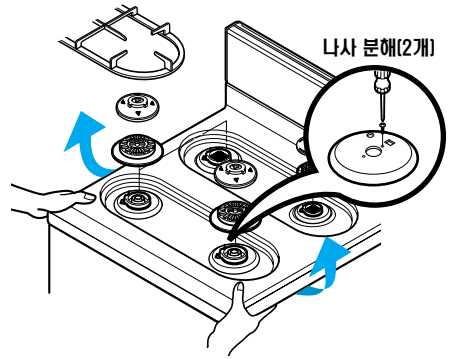


상판 분해방법 및 오븐선반의 알맞은 설치법

- ▶ 오븐을 사용할 경우에는 반드시 예열시킨 뒤 요리법에 지정된 시간으로 조리해 주세요.
- ▶ 단, 발효기능은 예열이 필요없습니다.

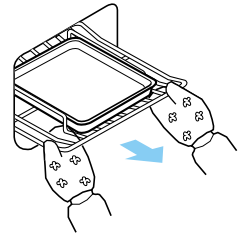
상판의 분해방법

- ▶ 삼발이와 각 버너의 버너헤드와 버너캡을 상판 바깥쪽으로 들어 냅니다.
- ▶ 특히 버너헤드를 들어낼 때에는 무리한 힘을 가하지 말고 조금씩 흔들면서 빼 주세요.
- ▶ 상판에 조립된 나사 8개를 우측의 그림과 같이 분해하여 주세요.
- ▶ 상판의 앞쪽을 들면서 분해시켜 주세요.
- ▶ 분해 후 재조립 할 경우 버너헤드가 버너바디에 완전하게 끼워지도록 조금씩 흔들면서 끝까지 아래로 밀어 넣어 주세요.



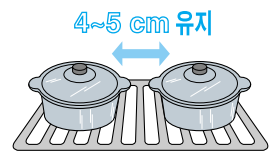
오븐선반의 알맞은 설치법

- ▶ 선반은 멈출 때까지 앞으로 당긴 후 들어내세요.
- ▶ 오븐으로부터 오븐접시를 움직이거나 선반을 바꾸어 설치할 때 항상 두꺼운 면장갑 끼고 하세요. 이때 젖은 면장갑 사용하시면 증기에 화상을 입으니 주의하세요.
- ▶ 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.



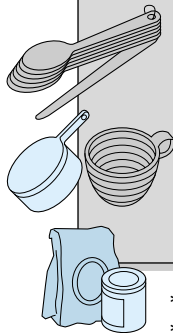
오븐 내 열순환을 원활하게 하기 위하여

- ▶ 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 1/2큰술 | 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.



오븐 사용 전에

안전점검 실시

본체 가까이에서 가스냄새가 나는지 확인하세요.

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

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

동작조절부의 표시창이 "0"로 표시되어 있으면 전원이 연결되어 있습니다.

정전시에는 오븐과 그릴을 사용할 수 없습니다.

가스통에 있는 용기밸브와 중간밸브를 열어주세요.

용기밸브를 열어준 다음(LPG 사용시), 중간밸브를 열어주세요.

오븐요리 3요소 확인

요리책을 참조하여 다음 3요소를 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 상기3요소가 자동으로 설정됩니다.

- 음식물은 예열이 완료된 이후에 넣어야 요리가 맛있게 됩니다.

사용중 주의사항

- 사용 중이거나 사용 직후, 오븐주위는 고온이므로 화상을 입지 않도록 조심하세요. 특히 오븐문을 열고 닫을 때 팔이나 손이 주변 금속이나 유리에 닿지 않도록 조심하세요.
- 사용직후, 오븐선반과 오븐접시는 뜨거우므로 화상을 입지 않도록 조심하세요. 또한, 오븐문을 열 경우, 내부의 고열로 인해 얼굴에 화상을 입을 수 있으므로 조심하세요.
- 작동중에 오븐문을 자주 열지 마세요. 오븐내 온도가 정상적으로 유지가 되지 않아 조리가 제대로 되지 않는 경우도 있습니다.
- 요리할 재료는 오븐 선반 위에 균일하게 배열하여 조리하고, 조리 완료후에는 바로 꺼내어 주세요.
- 시중에서 판매하는 보조용구 등은 사용하지 마세요. 과열, 이상연소 등에 의한 화재의 위험이 있습니다.
- 오븐요리시 그릴 내부가 뜨거울 수 있으니 주의하세요. (특히 그릴선반)
 - ① 오븐요리시 그릴내에 가연성(장갑, 행주, 요리책...)물질이 들어있는 상태로 하지 마세요.
 - ② 오븐 문을 닫을 때 삼발이가 흔들리는 소리가 날 수 있습니다. 손잡이를 문이 완전히 닫힐 때까지 잡아 주십시오.
- 그릴문을 열어둔 상태로 요리하지 마세요. (가열로 인해 제품손상의 우려가 있으며, 조리가 제대로 되지 않습니다.)



제과/제빵용 그릇

- ▶ 자동요리는 요리안내에서 권장하는 크기의 용기를 사용하시고, 크기가 다른 경우는 요리시간을 조절하여야 합니다.
- ▶ 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 범랑그릇은 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 맛갈스럽게 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.

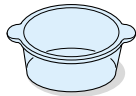


사용 그릇 구분

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.



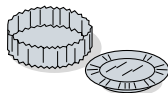
도자기 · 자기

- ▶ 일상적인 조리에서 사용할 수 있습니다.
- ▶ 그림이 새겨진 곳은 변색되는 경우가 있습니다.



알루미늄 호일

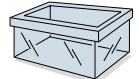
- ▶ 오븐그릇을 사용할 때는 알루미늄 호일을 깔고 사용하면 조리 후 청소가 용이합니다.



사용 불가능한 그릇

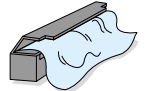
내열성 플라스틱 용기

- ▶ 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.





오븐 자동조리 메뉴선택 안내

- ▶ 오븐 자동요리 재료 및 만드는 법은 요리책 및 사용설명서를 참조하세요.
- ▶ 오븐 자동조리의 오븐온도, 시간 및 오븐내 단 위치는 제품과 요리책이 일치하지 않을 수도 있습니다. 제품의 표시대로 맞추어 요리하시면 됩니다.

| 자동 조리명 | 선택 메뉴 | 만드는 법 | |
|---------|---|-------|-----------------|
| | | 요리책 | 쪽 |
| 생 선 조 립 | 고등어조림, 갈치조림 | 사용설명서 | 27쪽 |
| 갈 비 찜 | 갈비찜 | 요리책 | 62쪽 |
| 돌 술 밥 | 영양밥 | 요리책 | 69쪽 |
| 군 고 구 마 | 군고구마, 군감자 | 요리책 | 59쪽 |
| 약 식 | 약식 | 요리책 | 65쪽 |
| 식 혜 | 식혜 | 요리책 | 70쪽 |
| 케 이 크 | 건포도 초코머핀, 롤케이크, 데커레이션 케이크, 당근케이크 | 요리책 | 21, 23, 27, 31쪽 |
| 통 닭 구 이 | 통닭바비큐 | 요리책 | 56쪽 |
| 피 자 | 콤비네이션 피자 | 요리책 | 16쪽 |
| 식 빵 | 우유식빵 30cm 틀 | 요리책 | 45쪽 |
| 쿠 키 | 마들렌, 플레인 쿠키, 초코칩 쿠키, 땅콩버터 쿠키, 브라우니즈 쿠키, 로제 쿠키 | 요리책 | 33~41쪽 |
| 발 효 | 요구르트 | 요리책 | 61쪽 |
| 조 기 | 조기구이 | 요리책 | 84쪽 |
| 고 등 어 | 고등어구이 | 요리책 | 82쪽 |
| 큰 생 선 | 큰생선 | 사용설명서 | 28쪽 |
| 불 고 기 | 불고기 | 요리책 | 89쪽 |
| 냉 동 간 식 | 냉동간식 | 사용설명서 | 28쪽 |
| 갈 비 | LA갈비 | 요리책 | 88쪽 |
| 스 테 이 크 | 비프 스테이크 | 요리책 | 90쪽 |
| 더 덕 구 이 | 더덕구이 | 요리책 | 92쪽 |
| 통 오 징 어 | 통오징어구이 | 사용설명서 | 29쪽 |



오븐 자동조리 설정방법

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

1 선택



• 다이얼을 시계방향으로 돌려서 **케이크**를 선택한다.

- 자동요리 메뉴중 케이크 램프가 깜박거리며 23분이 켜집니다.
- 중간단이 점등됩니다.
- 시작버튼 안내램프가 깜박거립니다.

2 예열시작



• “시작”버튼을 누른다.

- 예열중 램프가 점등됩니다.
- 선택된 요리만 켜지고 나머지 요리 메뉴는 꺼집니다.
- 램프가 켜집니다.
- 온도표시램프가 켜집니다.

• ‘띠띠띠띠’ 하는 소리가 나면서 착화가 됩니다.

3 예열완료

예열시간 약5분



- 오븐온도가 설정온도에 도달되면 예열중 램프는 꺼지고 180℃ 램프가 깜박입니다.

• 시작버튼안내 램프가 깜박입니다.

4 요리시작



- 요리재료를 오븐에 넣고 오븐문을 닫은 후 “시작”버튼을 누른다.
- 예열완료후 ‘시작’ 버튼을 다시 누르지 않으면 요리가 진행되지 않습니다.
- 요리중 램프가 켜집니다.

• 요리시간이 줄어들기 시작합니다.

5 요리완료

요리시간이 끝나면



- ▶ 설정된 조리시간을 바꾸고 싶을 때는 오븐수동 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 조절하세요.
- ▶ 오븐요리중 오븐내에서 일정한 간격으로 “띠띠띠띠”하는 소리가 나는 것은 오븐요리에 알맞는 온도를 조절하는 동작으로 고장이 아닙니다.



오븐 자동조리 (예: 발효 · 피자)

발효

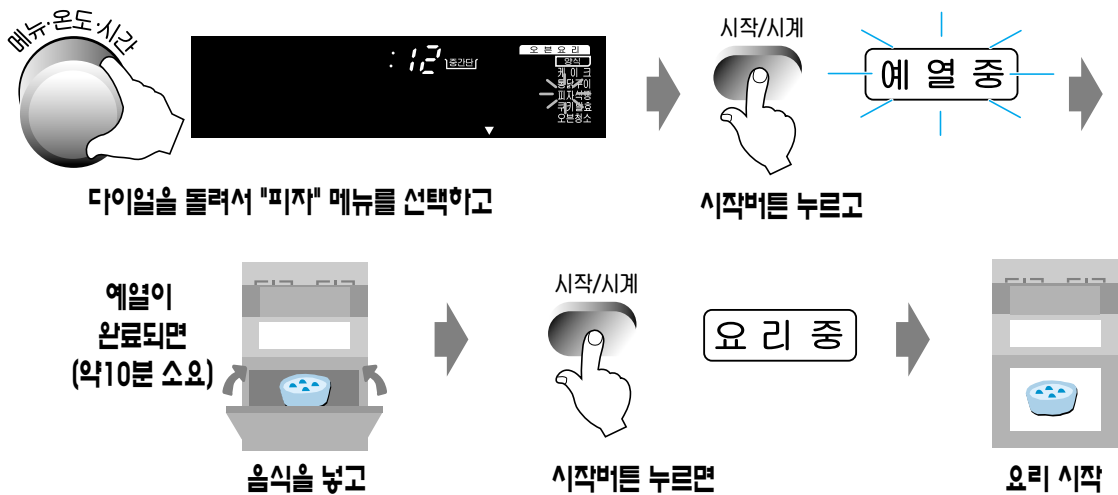


- 발효에서는 예열없이 곧바로 요리중으로 진행됩니다.
- 발효전, 고온의 요리를 한 상태에서는 “h o t”이 점등되고 경보음이 울립니다. 이때에는 발효온도보다 오븐내부의 온도가 높으므로 오븐문을 열어 “h o t” 표시가 없어질 때까지 식혀 주세요.
- 메뉴를 선택하면 자동으로 요리시간과 온도가 맞추어 집니다.
- 만약 요리중 요리시간을 바꾸고 싶을 때에는 오븐수동 버튼을 누르고 다이얼을 돌려주세요.



사
영
판
권

피자

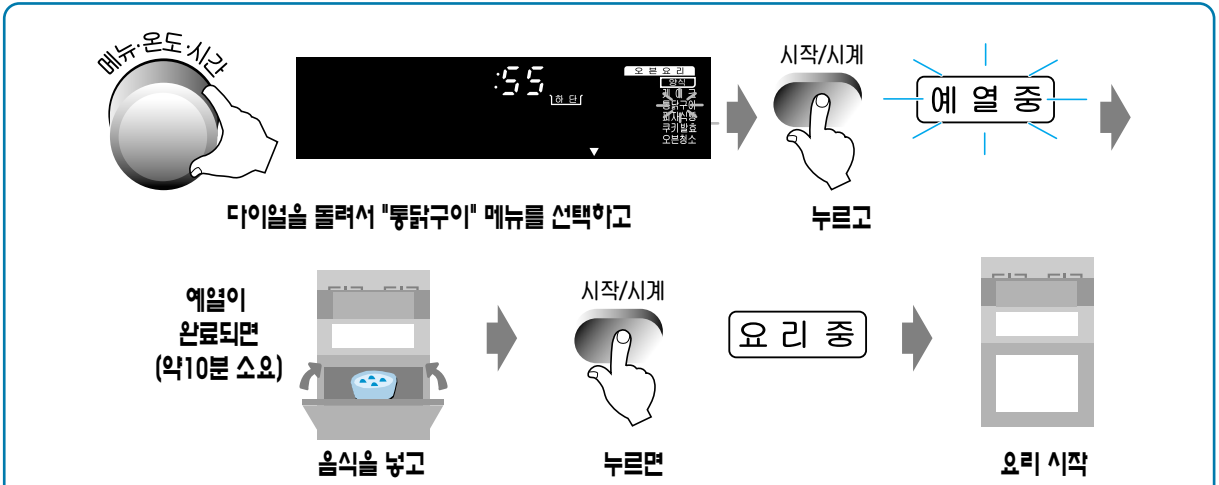


- 만약 요리중 요리시간을 바꾸고 싶을 때에는 오븐수동 버튼을 누르고 다이얼을 돌려주세요.





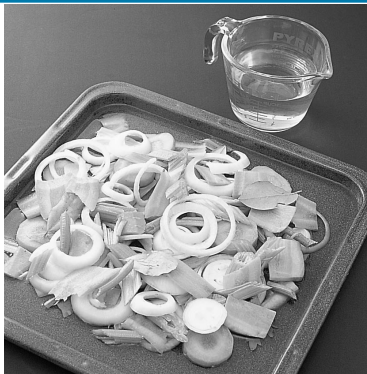
오븐 자동조리 (예: 통닭구이)



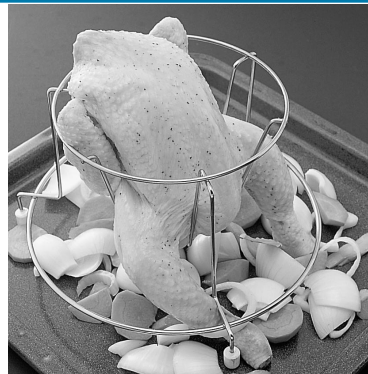
- 만약 요리중 요리시간을 바꾸고 싶을 때에는 오븐 버튼을 누르고 다이얼을 돌려주세요.
- 자세한 요리방법은 요리책을 참조하세요.

석쇠의 올바른 사용방법

통닭구이 요리를 할때



▶ 오븐접시에 야채를 충분히 깔고 물을 1/2컵 부어 주세요.



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



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



오븐접시에 알루미늄 호일을 깔고 야채를 깔아주면 사용 후 청소가 쉬워집니다.

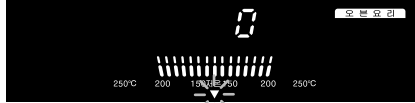


오븐 수동조리 설정방법

▶ 오븐 수동조리란?사용자가 원하는 대로 조리시간 및 온도를 설정하여 요리할 수 있는 기능입니다.

(예) 250 ℃에서 20분간 요리하려고 할 때

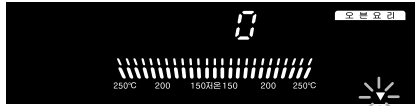
1 온도선택



• “오븐수동” 버튼을 누른다.

• 0 분이 켜지고, 200 ℃와 다이얼 안내램프가 깜박입니다.

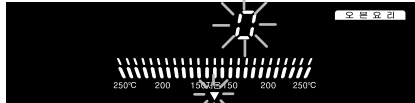
2 온도설정



• “다이얼”을 돌려 250 ℃로 맞춘다.

• 250 ℃가 켜지고 오븐수동버튼 안내램프가 깜박입니다.

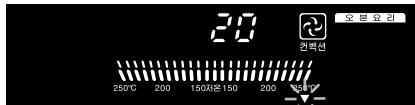
3 시간선택



• “오븐수동” 버튼을 누른다.

• 0 분과 다이얼 안내램프가 깜박입니다.

4 시간설정



• “다이얼”을 돌려 20분으로 맞춘다.

• 20 분이 켜지고 시작버튼 안내램프가 깜박입니다.

5 예열시작

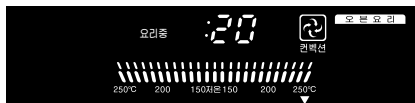


• “시작” 버튼을 누른다.

• 예열중 램프가 켜집니다.
• 램프가 표시됩니다.

• ‘띠띠띠띠’ 하는 소리가 나면서 착화가 됩니다.

6 요리시작



• 예열이 완료되면 요리재료를 오븐에 넣고 “시작” 버튼을 누른다.

• 요리중 램프가 켜집니다.

• 조리시간이 줄어들기 시작합니다.

7 요리완료

▶ 요리시간이 끝나면 ▶



- ▶ 예열하지 않고 바로 요리를 하시려면 시작 버튼을 누른 후 예열중 램프가 점등되면 시작 버튼을 한번 더 눌러주시면 됩니다.
- ▶ 오븐요리중 오븐내에서 일정한 간격으로 “띠띠띠”하는 소리가 나는 것은 오븐요리에 알맞는 온도를 조절하는 동작으로 고장이 아닙니다.

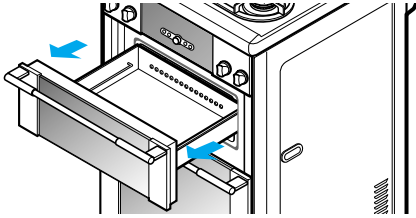


서랍식 그릴문, 그릴접시 사용방법

- ▶ 그릴 요리를 할 경우에 아래와 같이 사용하세요.
- ▶ 오븐 요리 후 30분 이내에 그릴요리를 할 경우 그릴접시가 뜨거우므로 주의하세요.

그릴문, 그릴접시 사용방법

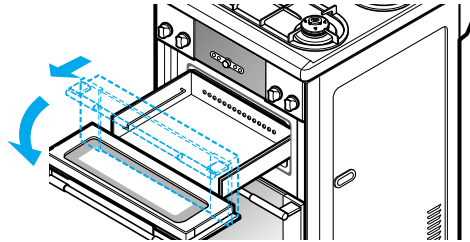
- 1** 그릴문의 손잡이를 잡아서 수평으로 살짝 당긴다.



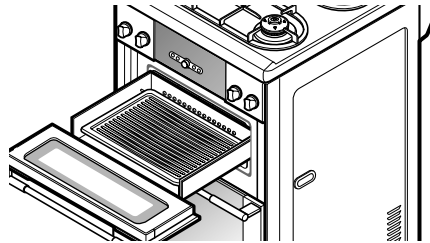
(주의)

- 그릴문을 아래로 젖히면서 열지 않도록 하세요.
- 아래로 젖히면서 문을 열 경우에는 그릴문 아래쪽이 오븐문 위쪽에 닿어 오븐문과 그릴문이 손상을 입을 수 있습니다.

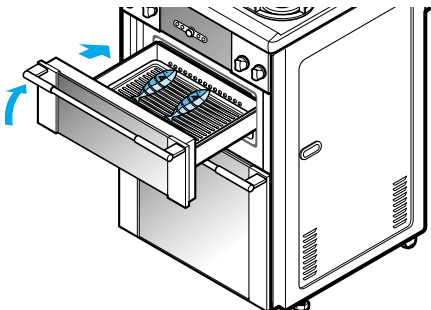
- 2** 그릴문을 끝까지 잡아 당긴 후 그릴문을 살짝 아래로 젖힌다.



- 3** 그릴접시를 그릴서랍내의 가이드위에 올려주세요



- 4** 음식을 그릴접시에 놓고 그릴문을 위로 젖힌 다음 천천히 밀어서 닫는다(그릴문이 완전히 닫혔는지 확인하세요).



- 5** 원하는 메뉴(자동요리) 또는 시간(수동요리)을 맞춘 후 요리를 한다.

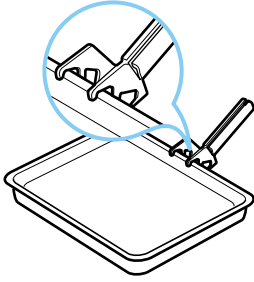
- 6** 요리가 끝나면 그릴문의 손잡이를 잡아서 끝까지 잡아 당긴후 그릴문을 살짝 아래로 젖힌 다음 음식을 꺼낸다.



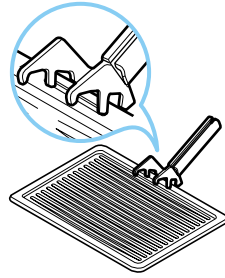
집게, 그릴접시 사용방법

집게 사용방법

▶ 오븐접시 사용시



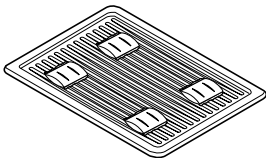
▶ 그릴접시 사용시



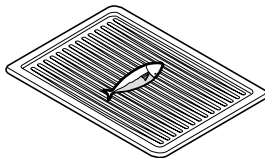
그릴접시 사용방법

※ 그릴접시에 생선을 얹는 방법

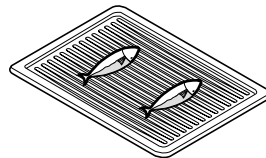
▶ 생선량에 따라 아래 그림과 같이 그릴접시에 얹으면 요리가 더욱 잘 됩니다.



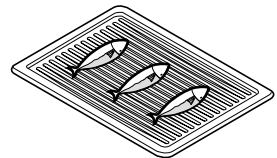
생선 4조각



생선 1마리



생선 2마리



생선 3마리

기름기가 없는 담백한 생선(조기, 돔, 민어 등)은 생선표면에 식용유를 약간 발라 요리하시고 기름기가 많은 생선(고등어, 삼치 등)은 식용유를 바를 필요가 없습니다.

※ 그릴접시 사용시 주의사항

- 그릴접시로 생선구이를 할때는 알루미늄 호일을 깔아서 사용하지 않도록 하세요.
만약 양념된 요리(갈비, 장어구이 등)를 할 경우 청소를 위해 알루미늄 호일을 깔아주세요.
- 그릴 요리중 또는 요리후 그릴접시는 뜨거운니 반드시 접시집게를 사용 하세요.
- 요리후 청소는 키친타월로 잘 닦아내세요.
(만약 세제로 청소하실 때는 먼저 키친타월로 기름을 깨끗이 닦아낸 후 부드러운 수세미로 닦아 주세요.)
- 청소시 거친 수세미는 코팅이 벗겨지거나 수명이 단축되므로 사용하지 마세요.
- 무수 그릴 시스템으로 그릴용 물받이가 없습니다. 물을 넣지 않은 상태로 요리하시면 됩니다.

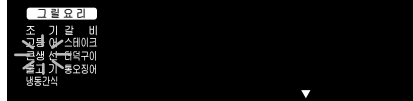


그릴 자동조리 설정방법

- ▶ 그릴 자동조리란?다이얼을 돌려 메뉴만 선택하면 조리시간이 자동적으로 설정되어 요리를 쉽게 할 수 있도록 한 기능입니다.
- ▶ 광파특화 자동요리 메뉴.....그릴 자동 메뉴중 큰생선, 냉동간식, 통오징어 3개 메뉴는 광파그릴에서 요리시 최적의 상태로 요리되는 광파 특화 메뉴입니다.
(요리방법은 28~29page를 참조하세요.)

(예) 큰생선 선택시

1 선택

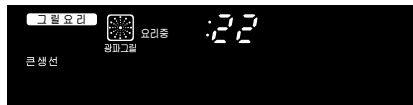


• 시작버튼 안내램프가 깜박거립니다.

• 조리재료를 그릴에 넣고 그릴문을 닫은 후 다이얼을 왼쪽으로 돌려서 **큰생선** 을 선택한다.


• 자동요리 메뉴중 큰생선이 깜박거립니다.

2 조리시작



• ‘띠띠띠띠’ 하는 소리가 나면서 착화가 됩니다.
• 조리시간이 줄어들기 시작합니다.

• “시작” 버튼을 누른다.

• 선택된 요리메뉴만 켜지고 나머지 요리메뉴는 꺼집니다.
• 요리중 램프가 켜집니다.
•  램프가 표시됩니다.
• 1초후 요리시간 22분이 켜집니다.
(전압보상 기능에 의해 요리시간이 달라질 수 있습니다.)

3 조리완료

조리시간이 끝나면



• ‘취소’ 버튼을 누르거나 문을 열면 요리시작 이전의 상태(초기상태)로 표시가 돌아옵니다.

- ▶ 그릴 요리중 그릴문을 열었을 경우 그릴도어 감지 장치가 동작되어 히터 및 가스버너를 소화시킵니다. 그릴문을 다시 닫으면 자동으로 점화가 됩니다. (5분 이상 그릴문을 열어 놓으면 초기상태로 복귀합니다.)
- ▶ 그릴 자동조리는 조리재료의 모양, 분량 및 사용하는 가스압력의 차이 등에 의해 요리물의 상태가 달라질 수도 있습니다. 설정된 조리시간을 바꾸고 싶을 때는 **그릴수동** 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려주세요.
- ▶ 그릴요리는 별도의 예열이 필요없습니다.
- ▶ 전압보상 기능
 - 전압 변동에 의한 요리실패를 막기 위해 사용지역의 전압을 체크하여 요리시간 가감을 자동으로 설정합니다.
- ▶ 그릴요리중 그릴 내부에서 일정한 간격으로 “따따따” 하는 소리가 발생하는 것은 그릴 요리에 알맞은 조리온도를 조절하는 동작으로 고장이 아닙니다.



그릴 수동조리 설정방법

▶ 그릴 수동조리란? 사용자가 원하는 조리시간을 설정하여 요리할 수 있는 기능입니다.

(예) 10분간 요리하려고 할 때

1 그릴선택



• 그릴수동 버튼을 누른다.



• 다이얼 안내 램프와 0 분이 점멸합니다.

2 시간설정



• 다이얼을 돌려 "10분" 시간을 설정한다.



• 1 0분이 점등됩니다.
• 시작 버튼이 점멸합니다.

3 조리시작



• 시작 버튼을 누른다.



• 요리중 표시가 켜집니다.
• 램프가 표시됩니다.

• '띠띠띠띠' 하는 소리가 나면서 착화가 됩니다.
• 조리시간이 줄어들기 시작합니다.

4 조리완료

조리시간이 끝나면



- ▶ 그릴 요리중 그릴문을 열었을 경우 그릴도어 감지 장치가 동작되어 히터 및 가스버너를 소화시킵니다. 그릴문을 다시 닫으면 자동으로 점화가 됩니다. (5분 이상 그릴문을 열어 놓으면 초기상태로 복귀합니다.)
- ▶ 요리도중 조리시간을 바꾸려면 그릴수동 버튼을 누른 후 다이얼을 돌려 조절하면 됩니다.
- ▶ 그릴요리는 별도의 예열이 필요없습니다.
- ▶ 그릴요리중 그릴 내부에서 일정한 간격으로 "띠띠띠" 하는 소리가 발생하는 것은 그릴 요리에 알맞은 조리온도를 조절하는 동작으로 고장이 아닙니다.



오븐한식 요리 안내

▶ 한식요리중 갈비찜, 돌솥밥(영양밥), 약식의 요리법은 요리책(Cook Book)을 참조하세요.

■ 생선조림



■ 고등어 조림

재료(4인분)

| | | | |
|----------|-----|---------|------|
| 고등어..... | 2마리 | 무..... | 300g |
| 풋고추..... | 1개 | 대파..... | 1대 |

<양념장>

| | | | |
|---------|-----|-----------|-------|
| 간장..... | 7큰술 | 고춧가루..... | 2큰술 |
| 물..... | 2큰술 | 다진마늘..... | 1큰술 |
| 설탕..... | 1큰술 | 다진생강..... | 1/2큰술 |
| 맛술..... | 1큰술 | 후추가루..... | 약간 |

<만드는 법>

1. 고등어는 양념이 잘 스며들도록 어슷하게 자른다.
2. 무는 1cm 두께로 큼직하게 썰고 대파는 흰 부분은 다져서 양념장에 섞어주고 나머지는 풋고추와 함께 어슷하게 썰어 둔다.
3. 제시된 분량의 재료를 섞어 양념장을 만든다.
4. 한식용기에 무를 깔고 고등어를 얹은 다음 양념장을 끼얹고 썰어둔 대파, 고추를 넣고 뚜껑을 덮어 가열한다.

<요리힌트>

양념장에 된장을 1작은술 정도 섞어 주면 생선의 비린 맛이 덜합니다.

요리도중 한번 뒤섞어 주면 더욱 맛있게 조리됩니다.



■ 갈치 조림

재료(4인분)

| | | | |
|----------|-----|---------|------|
| 갈치..... | 2마리 | 무..... | 300g |
| 풋고추..... | 1개 | 대파..... | 1대 |

<양념장>

| | | | |
|-----------|-----|-----------|--------|
| 간장..... | 6큰술 | 다진마늘..... | 1큰술 |
| 고춧가루..... | 1큰술 | 다진생강..... | 1/4작은술 |
| 맛술..... | 1큰술 | 설탕..... | 1큰술 |
| 물..... | 2큰술 | 참기름..... | 1작은술 |
| | | 통깨..... | 약간 |

<만드는 법>

1. 갈치는 비늘을 긁어내고 깨끗이 손질하여 8cm 길이로 썰어 내장을 뺀 후 열은 소금물에 흔들어 씻은 후 물기를 뺀다.
2. 무는 1cm 두께로 큼직하게 썰고 대파는 흰 부분은 다져서 양념장에 섞어주고 나머지는 풋고추와 함께 어슷하게 썰어둔다.
3. 제시된 분량의 재료를 섞어 양념장을 만든다.
4. 한식용기에 무를 깔고 갈치 토막 낸 것을 올린 후에 양념장을 끼얹고 썰어둔 대파, 고추를 담고 뚜껑을 덮고 가열한다.

<요리힌트>

요리 도중 한번 뒤섞어 주면 더욱 맛있게 조리됩니다.



광파그릴 요리 안내

▶ 광파그릴 요리란?

일반 그릴에서 요리가 잘 되지 않는 큰생선, 냉동간식, 통오징어를 할로겐 히터에서 나오는 근적외선(광파)의 장점을 살려 맛있고 편리하게 요리할 수 있도록 특화시킨 요리입니다.

■ 광파그릴 자동요리



■ 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) | | 300g |
| 식용유 | | 약간 |

<만드는 법>

1. 식용유를 냉동 식품의 표면 빵가루 부분에 골고루 바른다.
2. 그릴 접시 위에 알루미늄 호일을 깔고 그 위에 기름 바른 냉동식품을 겹치지 않게 고루 퍼 놓는다.
3. 자동조리 냉동간식을 선택하여 구워 낸다.

사
용
판
본



광파그릴 요리 안내

■ 광파그릴 자동요리



■ 통오징어

- 물오징어를 삶거나 데치지 않고 광파그릴에 구워냄으로써 짧은 시간에 맛있는 요리가 완성됩니다.
- 조리시간을 1분 정도 더 늘이면 맥반석에 구운 오징어 맛을 즐기실 수 있습니다.

재료

| | |
|------------|-----|
| 물오징어 | 2마리 |
| 초고추장 | 약간 |

〈만드는 법〉

1. 오징어는 몸통과 다리를 분리하여 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻는다.
2. 오징어 몸통에 칼집을 3~4개 낸다.
3. 그릴접시 위에 오징어를 놓고 자동조리 통오징어를 선택하여 구워낸다.
4. 먹기 좋은 크기로 잘라서 초고추장과 함께 낸다.

■ 광파그릴 수동요리



■ 마른 오징어 ; 쥐포구이

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

재료

| | |
|--------------|-----|
| 〈오징어구이〉 | |
| 마른 오징어 | 2마리 |
| 〈쥐포구이〉 | |
| 쥐포 | 4개 |

〈만드는 법〉

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

※ 기타 그릴 수동요리는 요리책을 참고하세요.

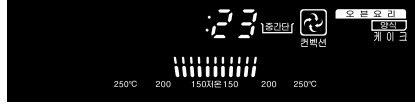


오븐요리 · 그릴요리 동시 설정방법

▶ 동시조리란?오븐요리와 그릴요리를 동시에 하는 경우를 말합니다.

■ 오븐요리 중 그릴요리를 설정할 경우

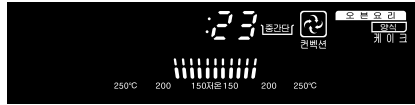
1 오븐요리중



• 표시창에 오븐요리 진행상태를 표시합니다.

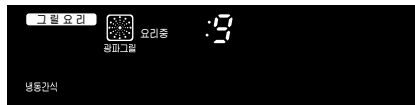
2 그릴요리를 설정합니다.

▶ 설정은 그릴 자동 · 수동조리 설정방법과 동일합니다.



• 오븐요리 진행 상태와 그릴요리 진행 상태가 20초씩 교대로 표시됩니다.

예) 냉동간식 설정시



• 다이얼 왼쪽으로 돌려서 냉동간식을 선택하여 시작 버튼을 누른다.

• 그릴요리 진행중 표시창 상태

▶ 그릴요리중 오븐요리를 설정할 경우도 동일한 방법으로 설정합니다.

■ 동시조리중 요리를 취소할 경우



▶ 오븐요리를 취소하고 싶을 때
오븐수동 버튼을 누르고 취소 버튼을 누르면 됩니다.



▶ 그릴요리를 취소하고 싶을 때
그릴수동 버튼을 누르고 취소 버튼을 누르면 됩니다.

■ 동시조리중 요리시간을 변경할 경우



▶ 오븐 요리시간을 변경할 경우
오븐수동 버튼을 누르고 다이얼을 돌려 변경합니다.



▶ 그릴 요리시간을 변경할 경우
그릴수동 버튼을 누르고 다이얼을 돌려 변경합니다.



쁘레오 요리교실 신청방법

✕ 요리교실 프로그램 안내

가스오븐레인지 요리가 어렵다고 생각하시나요?

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

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

지금 바로 전화 문의하시길 바랍니다.

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

※ 각 요리교실 특성상 실습요리와 운영에 조금씩 차이가 있습니다.

요리교실 신청방법

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



요리교실 안내

서울(가양)

▶ 신청 : TEL. 02)3662-6301

분당

▶ 신청 : TEL. 031)707-1534

대구

▶ 신청 : TEL. 053)426-2356

창원

▶ 신청 : TEL. 055)260-3950

부산

▶ 신청 : TEL. 051)818-7939

대전

▶ 신청 : TEL. 042)484-4164

광주

▶ 신청 : TEL. 062)228-3560

사
용
후
에



일상점검 및 청소방법

▶ 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

- 찌든 기름때를 제거하는 강력세정제 (오븐크리너 등)로 표면을 닦지 마세요.
- 중성세제와 부드러운 천으로 닦아 주세요.
- 수세미 또는 기타 예리한 도구를 사용하지 마세요.



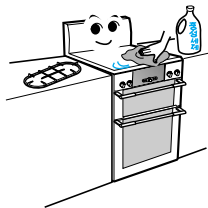
삼발이

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



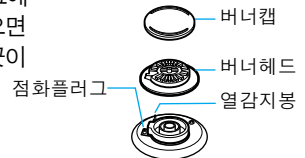
상판

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



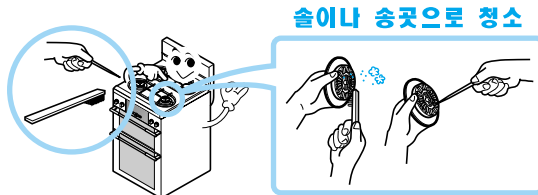
열감지봉, 점화플러그

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



버너 헤드

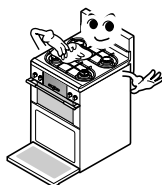
- 버너불꽃이 일정하지 않으면 버너캡에 오물이 묻어 있는지 확인하고 솔이나 송곳으로 깨끗이 청소하여 주세요. 버너 헤드 부분에 이물을 흡스타로 닦아 주세요.



솔이나 송곳으로 청소

오븐 문 / 그릴 문

- 중성세제를 묻힌 부드러운 천으로 닦아 주세요.
- 사용 직후의 오븐문 / 그릴문은 뜨거우므로 항상 조심하세요.



장기간 보관시

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



일상점검 및 청소방법

청소 방법

할로겐 히터 유리

할로겐 히터 유리는 그릴내부 천정 중앙부에 부착되어 있으며, 구이요리를 많이 하면 기름 때가 묻게 되어 청소가 필요할 수도 있습니다.

〈청소방법〉

- 1) 제품이 완전히 식은 후에 그릴접시, 그릴선반을 들어내어 주세요.
- 2) 아래의 “유리 빼내는 방법”에 따라 유리를 빼내어 주세요.
- 3) 청소는 뜨거운 물에 30분 정도 불린 후 수세미와 세제를 이용하여 씻어 내세요.
- 4) 청소 후 유리는 물기를 잘 닦아 낸 후 아래의 “유리 끼우는 방법”으로 끼워 넣어 주세요.

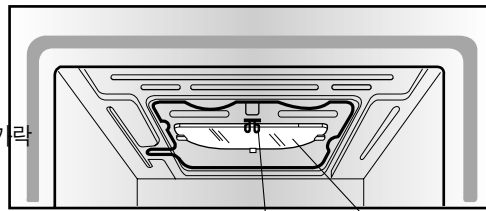
〈청소주기〉

- 1) 3회/주 이상 그릴 요리를 하시는 경우 2~3개월 마다
- 2) 2회/주 이하 그릴 요리를 하시는 경우 4~5개월 마다

〈유리 빼내고 끼우는 방법〉

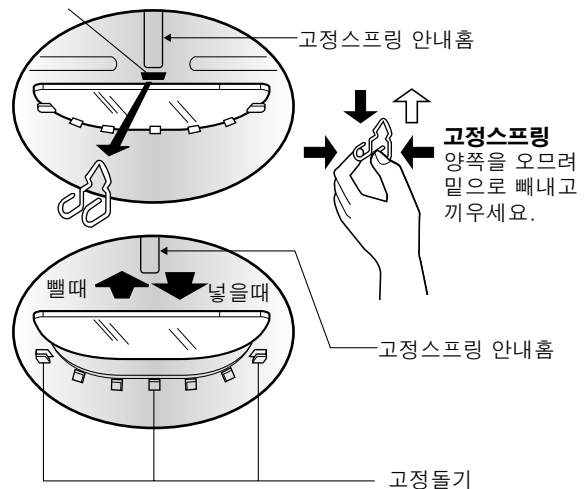
■ 유리 빼내는 방법

- 1) 우측 그림과 같이 유리 앞쪽에 있는 고정스프링 양쪽을 손가락으로 오므려서 밑으로 당겨 빼내어 주세요.
- 2) 손바닥으로 유리를 몸쪽으로 당겨 유리를 빼내어 주세요.
- 3) 이때, 그릴부가 낮기 때문에 고개를 숙여 눈으로 확인하여 주세요.



■ 유리 및 고정스프링 끼우는 방법

- 1) 유리의 둥근 방향이 그릴 내부로 향하게 하고 그릴 천정 앞쪽에 살짝 붙여 주세요.
- 2) 그 상태에서 유리를 뒤쪽으로 약간 밀면서 고정돌기 7곳에 걸쳐 놓으세요.
- 3) 고정스프링을 우측 그림처럼 잡고 상면 중앙부 근처에 맞닿게 한다음 좌우로 이동해 보면서 고정스프링 홈을 확인한 다음 홈을 따라 유리쪽으로 이동하면 뚫려있는 고정구멍에 고정스프링을 오므려 위로 밀면 고정이 완료됩니다.
- 4) 고정구멍이 잘 보이지 않을 때는 유리를 평행되도록 조절하세요.



사
용
후
에



고장신고 전에 이런점을 확인하세요

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

| 증 상 | 확 인 사 항 | 조 치 방 법 |
|---|--|---|
| 가스 냄새가 난다. | <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 - 오픈버너 - 그릴버너 | <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. |
| 버튼을 눌러도 동작이 되지 않는다. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ '잠금' 장치가 동작 중이지 않습니까? (조절표시창에 "l o c k"이라고 표시됨) | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 취소 버튼을 5초간 눌러서 '잠금' 을 해제시켜 주세요. |
| 조리 종료후 팬 구동 모터가 회전하는 소음이 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 가습기를 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? (동작조절부에 '0'만 표시됨) 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.  범위에서만 사용하세요. 8. 버너헤드 또는 버너캡을 정확하게 얹어주세요. |
| 동작조절부의 표시창에 다음이 표시되면, 1 “E 1 2” “E 1 7” | 1. 중간밸브가 잠겨있거나 가스가 소진되지 않았습니까? | 1-1. 오븐/그릴 문을 닫고, ‘취소’ 버튼을 누른 다음 다시 한번 사용하세요. 그래도 E 1 2 또는 E 1 7 이 나오면 LG서비스 센터로 연락하세요. 1-2. 중간밸브를 완전히 열어 주세요. 1-3. 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요. |
| 2 “E 1 4” | 2. 오븐 문이 완전히 닫히지 않았습니까? | 2-1. 요리중에는 오븐 문을 반드시 닫아주시고 자주 여닫지 마세요. 2-2. 확인후, 취소 버튼을 누르고 다시 사용하세요. 2-3. 용기의 가스가 소진되었는지 확인하세요. |
| 요리안내의 요리시간 대로 해도 요리가 익지 않는다. | 1. 요리의 분량, 형태, 용기가 다르지 않습니까? 2. 요리단을 메뉴안내 단의 위치와 다르지는 않습니까? 3. 가스밸브가 잠겨져 있지 않습니까? | 1. 요리안내와 다른 분량, 형태, 용기를 사용할 경우 요리시간을 조절하세요. 2. 요리물의 위치(오븐단)를 정확히 해주세요. 3. 가스밸브를 열어주세요. |

제품보증서

제 품 명 : LG가스오븐레인지 모델명 :
 구입 일 : 년 월 일
 고객 성명 : 전화: 주소:
 대리점 상호 : 전화: 주소:

보증기간
1년



LG전자

서울특별시 영등포구 여의도동 20



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

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

주요부품 보증기간

- 냉장고, TV, 오디오, 전자레인지 등 8년
 - 룸에어컨, 공냉식에어컨, 냉온풍기, VCR 등 7년
 - 카세트, 세탁기, 청소기 등 6년
 - 비디오카메라, 가스레인지, 팬히터, 온풍기, 공기정화기, 5년
 - 선풍기, 가습기, PC, 모니터 등 4년
 - 보온밥솥 등 4년
 - 석유스토브 등 3년
- *상기 이외 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 핵심부품보증기간에 사용시간(10,000시간 이하) 병행적용

소비자 피해보상 안내

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

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



서비스에 대하여

♡ 고객의 권리

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

♡ 유상 서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 서비스 기간내라도 유상 처리됩니다.

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

LG전자 서비스 안내

서비스 접수, 상담 및 서비스센터 문의는 전국 어디서나 지역번호 없이 1544-7777을 이용해 주시기 바랍니다.
(단, 휴대폰 및 30 km이상 시외지역에서 공중전화를 이용하실 경우는 지역별 전화번호를 이용해 주시기 바랍니다.)

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



폐 가전제품에 대하여

폐가전제품 처리절차

신규제품 구입시



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



단순 폐기시



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



LG전자 환경선언문

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



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(더블) | 5248W3E002L | Ø1.02 | 5248W3E002N | Ø1.55 |
| | 대버너(더블) | 5248W3E002L | Ø1.02 | 5248W3E002N | Ø1.55 |
| | 중버너 | 5248W3E006F | Ø0.86 | 5248W3E009P | Ø1.18 |
| | 소버너 | 5248W3E006C | Ø0.61 | 5248W3E006U | Ø0.96 |
| 오븐버너 노즐 (Oven Nozzle) | | 5248W3E006V | Ø1.1 | 5248W3E009U | Ø1.50 |
| 그릴버너 노즐 | 상버너 | - | - | - | - |
| | 하버너 | 5248W3E008G | Ø0.50 | 5248W3E008H | Ø0.71 |
| SVC PARTS ASM | | 383EW5E005E | - | 383EW5E005F | - |

- (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-803WP/N | | | | | | | |
| 사 용 전 원 | AC 220 V, 60 Hz | | | | | | | |
| 소 비 전 력 | 2430W (오븐 75W, 그릴 2355W) | | | | | | | |
| 점 화 방 식 | 연속방전점화 | | | | | | | |
| 가 스 접 속 구 | φ9.5 mm 가스용 호스 | | | | | | | |
| 사 용 가 스 | LPG / 도시가스(LNG, 13 A) | | | | | | | |
| 외형크기 (폭×깊이×높이) | 백가드까지 | 600 × 600 × 982 (mm) | | | | | | |
| | 윗판까지 | 600 × 600 × 850 (mm) | | | | | | |
| | 오븐내부 | 430 × 400 × 320 (mm) | | | | | | |
| | 구이실 내부 | 430 × 412 × 155 (mm) | | | | | | |
| 무 계 | 63 kg(포장포함) | | | | | | | |
| 오븐의 가열속도 | 200 ℃까지 10분 이내 | | | | | | | |
| 전원코드의 길이 | 140 cm | | | | | | | |
| 온도 조절 범위 | 저온, 150 ℃~250 ℃ | | | | | | | |
| 안 전 장 치 | 가스차단소화안전장치(전버너), 과열방지장치, 정전시안전장치, 과전류방지장치, 잠금안전장치, 가스밸브 진단기능 | | | | | | | |
| 가 스 종 류 | 가 스 소 비 량 (kW) | | | | | | | |
| | 대버너 | | 중버너 | 소버너 | 오븐버너 | 그릴버너 | 전 체 | |
| | SHR | SHL | | | | | | |
| L P 가 스 | 3.72 kW | 3.72 kW | 2.32 kW | 1.28 kW | 4.19 kW | 0.84 kW | 15.12 kW | |
| 도 시 가 스 | LNG | 4.19 kW | 4.19 kW | 2.46 kW | 1.61 kW | 4.19 kW | 0.9 kW | 15.42 kW |

서비스도 LG가 최고입니다.

LG전자 서비스센터

▶ 사용불편 및 고장접수는

1544-7777

1588-7777

사이버 서비스센터 : www.lgservice.co.kr



고객상담실

▶ 불만사항 및 제안은

080-023-7777(수신자 부담)

인터넷 : <http://www.lge.co.kr>

F A X : 02-2630-3564~5



AS마크란?

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인
산업자원부 기술표준원이 보증하는 인증마크입니다.