



사용설명서 및 요리안내

가스오븐레인지

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-B151S G-B153S G-B252A G-951S G-953S
G-B152S G-B251A G-B253A G-952S G-962S



MFL30378914

www.lge.co.kr

이런 점이 좋습니다

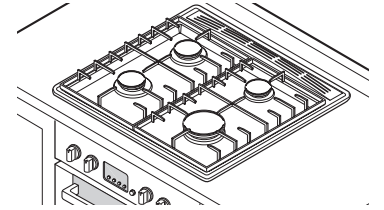
실드 버너 채용

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



스테인레스 상판 채용

최고급 스테인레스 상판을 채용하여 청소가 용이하고 제품을 깨끗하게 사용할 수 있습니다



대용량 오븐

적은 양의 일상요리에서 부터 많은 양의 파티요리까지 가능합니다.



오븐 알림 타이머

'요리안내'에 있는 조리시간을 맞추어 두면 조리시간 완료를 알려줍니다. 단 요리가 끝나더라도 오븐의 불은 꺼지지 않으므로 오븐점화 손잡이를 "소화" 위치로 돌려 주세요.



다양한 열량

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



가스차단 소화안전장치

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



히터구이

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



요리 확인 램프

오븐램프 버튼을 눌러 요리진행 상황을 확인 할 수 있습니다.



스테인레스 상판

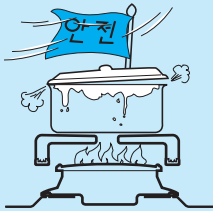
고광택 스테인레스 상판을 채용하여 언제나 새 제품의 품위를 유지해 줍니다.



3단밸브

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

가스차단 소화안전장치



▶ 이런 경우 안전장치가 작동합니다.

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

▶ 안전장치가 작동하였을 때 조치

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

▶ 주의

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

차 례

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



사용전에

- 이런점이 좋습니다 1
- 안전을 위한 주의사항 3~7
- 이렇게 설치해 주세요 8~9
- 각 부분의 이름과 기능 10~11

사용방법

- 동작 조절부의 이름과 기능12
- 시계 설정 및 수정13
- 가스레인지(탑버너)사용방법13
- 오븐 사용전에15
- 오븐/구이선반의 알맞은 설치법16
- 제과/제빵용 그릇17
- 오븐 조리 설정방법18~19
- 구이(전기그릴)조리 설정방법20~21

사용후에

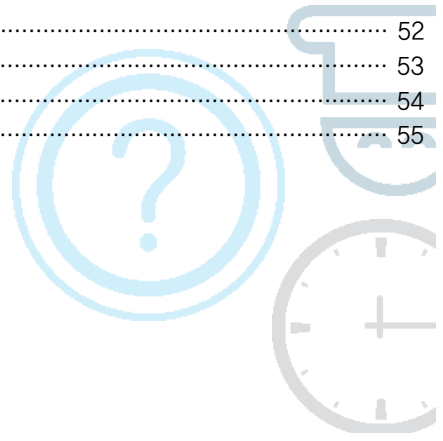
- 일상점검 및 손질방법 22~23
- 고장이 아닙니다 24
- 고장 신고전에 이런점을 확인하세요 25~27

서비스안내

- 설치기준에 대하여 28~33
- 열변부품 LIST 34
- 제품보증서/소비자분쟁해결기준 안내 35
- 고객 서비스에 대하여/폐가전제품 처리절차36
- 제품규격 37~38

요리안내

- 제과 • 제빵 40~45
 - 콤비네이션 피자 • 애플파이 40
 - 건포도 초코 머핀 • 롤 케이크 41
 - 데커레이션 케이크 • 파운드케이크 42
 - 치즈케이크 • 초코칩 쿠키 43
 - 상투과자 • 우유식빵 44
 - 단팥빵 • 모카빵 45
- 오븐요리 46~51
 - 통닭바비큐 • 닭다리 구이 46
 - 군고구마/군감자 • 요구르트 47
 - 약식 • 찹쌀모듬떡/인절미 48
 - 영양밥 • 감자그라탕 49
 - 햄버거 스테이크 • 돈까스 50
 - 오븐 스파게티 • 라자니아 51
- 구이요리 52~55
 - 고등어 구이 • 새우 구이 52
 - 북어구이 • 장어구이 53
 - 불고기 • 비프스테이크 54
 - 더덕구이 • 마늘빵 55





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.



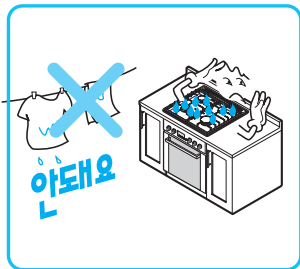
주의

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



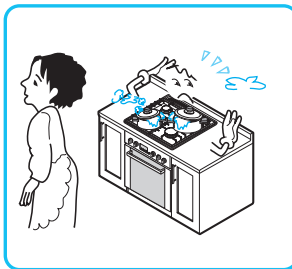
경고

사용 관련



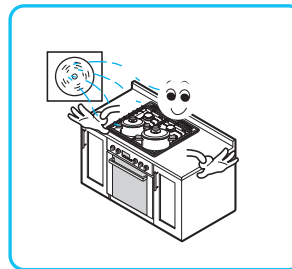
조리 이외 다른 용도로 사용하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



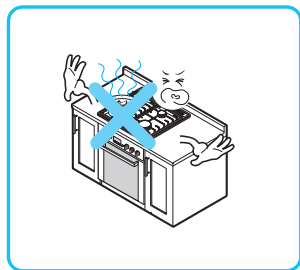
요리중에는 잠들거나 자리를 떠나지 마세요.

화재나 제품고장의 원인이 됩니다.



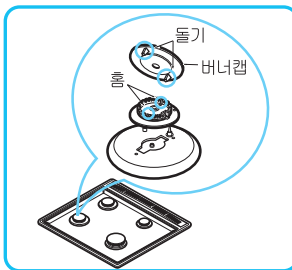
사용중에는 환기를 시켜주세요.

일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



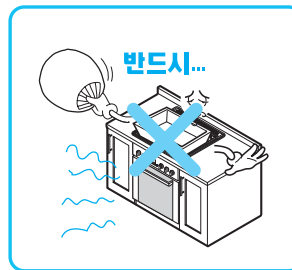
열에 약한 용기는 절대로 사용하지 마세요.

화재의 위험이 있습니다.



사용전이나 청소후 버너헤드, 버너캡을 바르게 조립해 주세요.

폭발 점화로 인해 화상이나 화재의 위험이 있습니다.

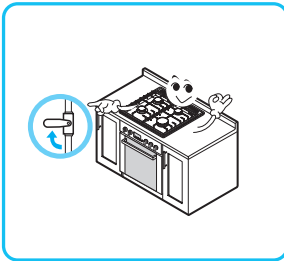


필요이상의 큰 조리 기구는 사용하지 마세요.

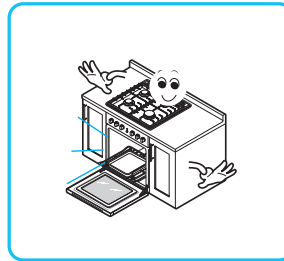
불완전 연소 및 제품 과열의 원인이 됩니다.

⚠ 경고

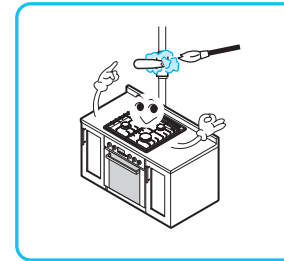
사
용
관
련



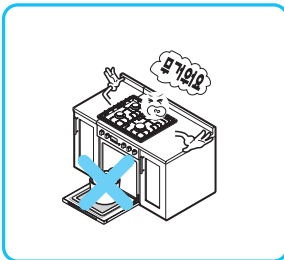
사용 후에는 반드시 소화를 확인하세요. 외출이나 취침시에는 가스밸브를 잠귀주세요.
화재의 원인이 됩니다.



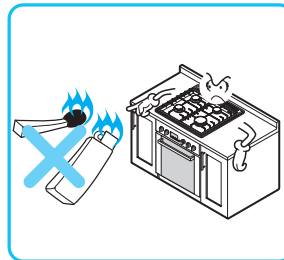
오븐/구이는 사용하지 않을 때 오븐내부를 항상 비워주세요. 오조작에 의해 전기 히터나 오븐버너가 점화될 경우 내부 가연성 물질이 발화될 수 있습니다.



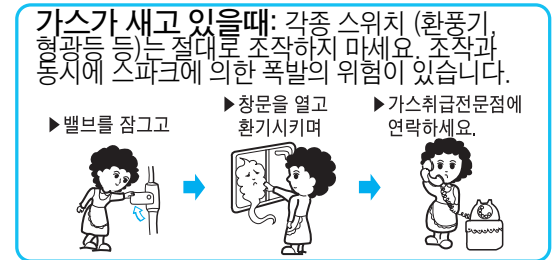
호스 연결부, 중간 밸브 등은 비눗물로 가스 누설이 있는지 확인하세요. 가스 누설에 의한 화재 및 폭발의 위험이 있습니다.



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

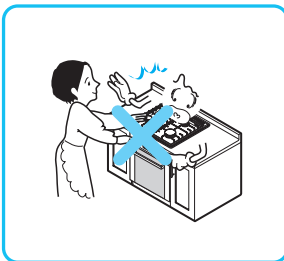


정전시에는 성냥이나 라이터로 점화하지 마세요. 화재나 화상의 원인이 됩니다.

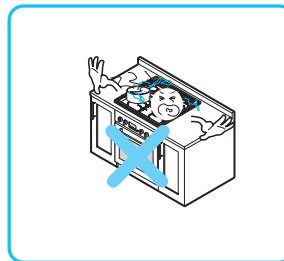


가스가 새고 있을때: 각종 스위치 (환풍기, 형광등 등)는 절대로 조작하지 마세요. 조작과 동시에 스파크에 의한 폭발의 위험이 있습니다.

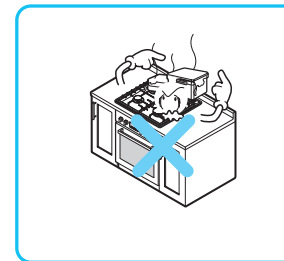
- ▶ 밸브를 잠그고 창문을 열고 환기시키며
- ▶ 가스취급전문점에 연락하세요.



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



제품의 뒷면 배기구로 물이 들어가지 않도록 요리 또는 청소시 주의하세요. 누전 또는 감전이 될 수 있습니다.



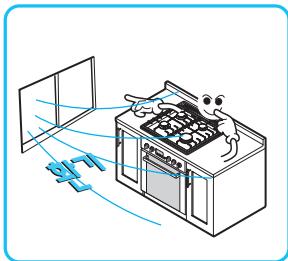
제품의 뒷면 배기측에 물건을 올려놓지 마세요. 오븐이나 구이 사용시 배기 열에 의한 변형, 녹음 등이 발생할 수 있으며 화재의 원인이 됩니다.



안전을 위한 주의사항

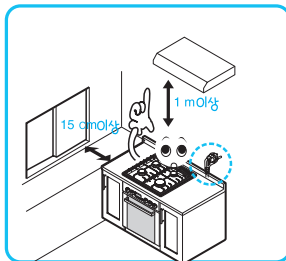
! 경고

사 용 관 련



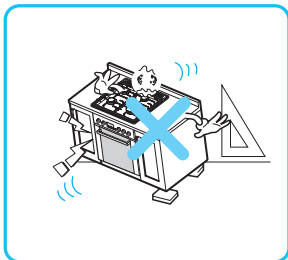
환기가 잘되는 곳에 설치하세요.

불완전 연소에 의한 일산화 탄소중독의 원인이 됩니다.



제품은 측면과 15cm, 상면과 1m 이상 떨어지도록 설치하세요.

화재의 원인이 됩니다.



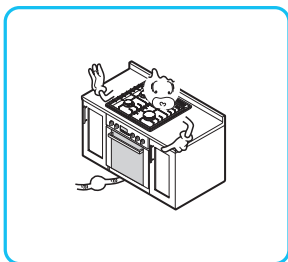
바닥이 단단하고 수평인 곳에 안전하게 설치해 주세요.

화재나 제품 오동작의 원인이 됩니다.



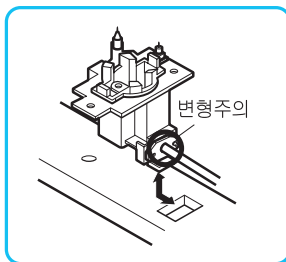
커튼 등과 같은 불에 타기 쉬운 물건이 있는 곳에서는 설치하지 마세요.

화재의 원인이 됩니다.



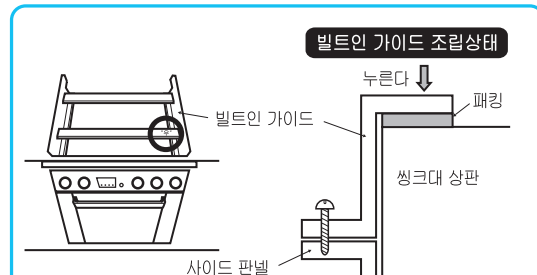
가스호스가 꺾이거나 눌리지 않도록 하세요.

불완전 연소나 가스누설의 원인이 됩니다.

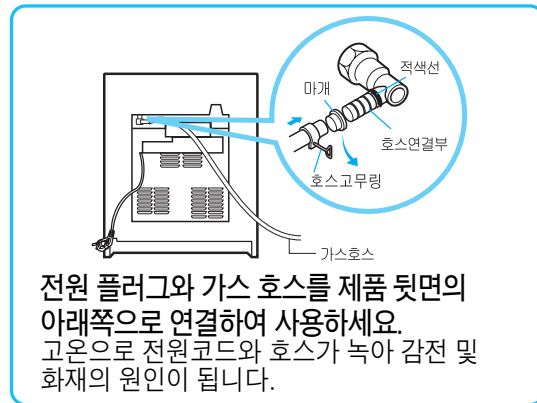


버너 보다 체결 및 분해시 가스 파이프 연결부가 변형되지 않도록 하세요.

가스 누설 및 화재의 원인이 됩니다.



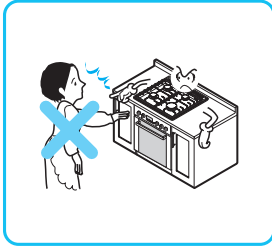
빌트인 가이드를 싱크대에 완전히 밀착 되도록 누른 상태에서 조립하세요. 누전이나 감전의 원인이 됩니다.



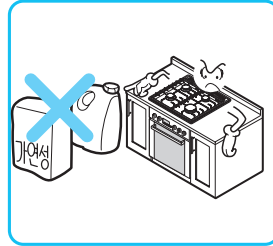
전원 플러그와 가스 호스를 제품 뒷면의 아래쪽으로 연결하여 사용하세요. 고온으로 전원코드와 호스가 녹아 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 경고

사
용
관
련



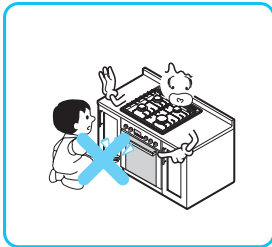
조리중에는 옷이나
앞치마가 화기에
닿지 않도록 하세요.
화재나 화상의
원인이 됩니다.



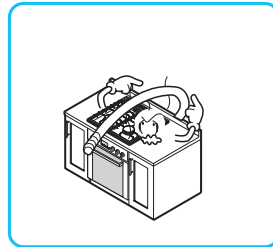
인화 물질을 제품
옆에 두지 마세요.
화재나 폭발의
원인이 됩니다.



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

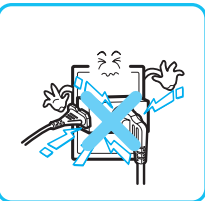


어린이가 접근이나
조작을 못하도록
하세요.
화재나 화상의
원인이 됩니다.

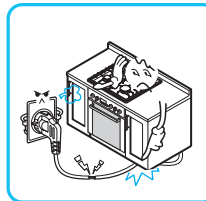


가스호스가 배기구
나 제품 밑바닥,
기타 다른 발열부에
닿지 않도록 하세요.
가스누설로 인한 폭발
이나 화재, 질식의 원
인이 됩니다.

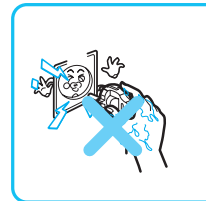
전
원
관
련



멀티콘센트 사용시
여러기기를 동시에
사용하지 마세요.
감전과 화재의 원인이
됩니다.



전원선 및 코드가
찢혔거나 녹지 않았
는지 확인하세요.
감전이나 화재의
원인이 됩니다.



물이 묻은 손으로
플러그를 콘센트에서
빼거나 끼우지 마세요.
감전될 우려가 있습니다.
접지가 누락된 콘센
트나 연장선은 사용
하지 마세요.
누전에 의한 감전의
원인이 됩니다.



안전을 위한 주의사항



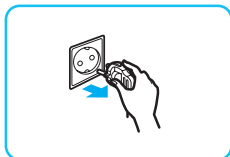
! 주의

전원 관련



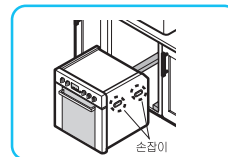
가스는 반드시 명판에 지정된 가스를 사용하세요.

과열이나 불완전 연소에 의한 일산화 탄소 중독의 원인이 됩니다.



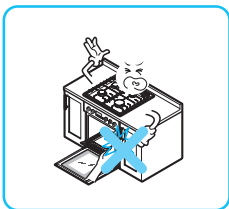
장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아주세요.

절전효과가 있습니다.



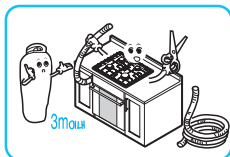
제품을 삽입할 때는 제품 측면의 손잡이를 사용하세요.

다른 부위를 사용하면 제품 손상 및 고장의 원인이 됩니다.



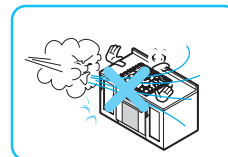
구이실 내부의 히터를 끈 뒤 음식물을 꺼내세요.

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



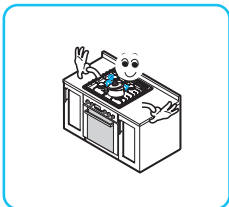
가스호스는 가능한 짧게 하세요.

불완전 연소의 원인이 됩니다.



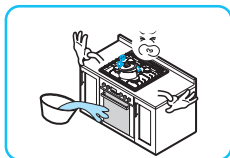
바람이 심하게 부는 곳에 설치하지 마세요.

점화 불량의 원인이 됩니다.



사용중에는 정상적으로 연소가 되고 있는지 한번씩 확인하세요.

이상과열에 의한 화재나 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



사용중 또는 사용직후 오븐 문에 물을 붓지 마세요.

오븐문의 유리가 파손될 우려가 있습니다.



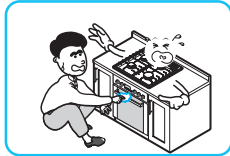
음식물이 타지 않게 주의하세요.

화재의 원인이 됩니다.



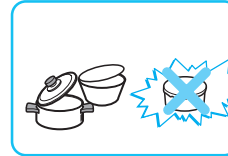
조리된 음식물을 꺼낼때는 오븐 내부에 피부가 닿지 않도록 하세요.

(반드시 집게를 사용하세요.) 접촉시 화상의 우려가 있습니다.



사용중 또는 사용직후 오븐 문, 상판, 구이히터(전기그릴)에 인체가 닿지 않도록 하세요.

접촉시 화상의 우려가 있습니다.



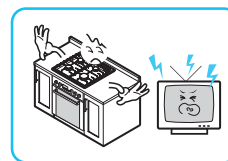
오븐 사용시 절대로 밀폐된 용기를 사용하지 마세요.

폭발에 의한 제품 파손의 원인이 됩니다.



청소시에는 왁스, 신나, 알카리 세제는 사용하지 마세요.

제품의 외관이 변색이나 벗겨질 수 있습니다.



전기제품과는 일정 거리를 유지하세요.

잡음발생의 원인이 됩니다.



설치는 이렇게 하세요

사용전에

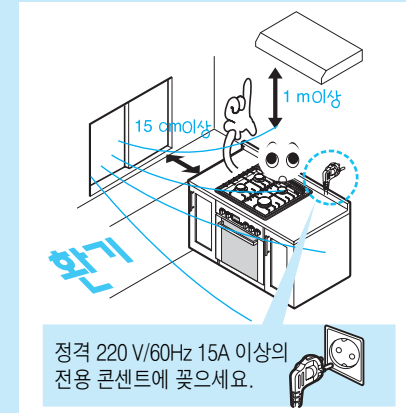
Life's Good

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

1

설치장소 선택

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



2

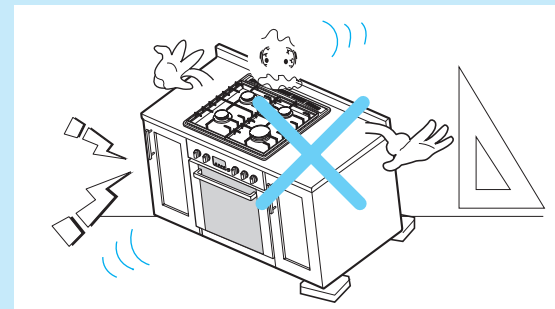
사용설명서, 오븐/구이 접시(검용), 구이석쇠 등 부속품은 제품 위의 스티로폼 용기에 담겨 있으니, 포장 해체시에 분실되지 않도록 다시 한번 살펴 주세요. (10페이지 “부속품” 그림을 참고하시고, 부속품이 누락이 없는지 다시 한번 확인하세요.)

3

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

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

- ▲ 제품설치는 반드시 LG전자에서 지시된 사항으로 해야되고, 허가를 득하지 않은 사람은 설치를 할 수 없습니다.
설치기준을 준수하지 않으면 제품 오동작 및 안전사고의 원인이 되고 제품의 수명이 짧아집니다.



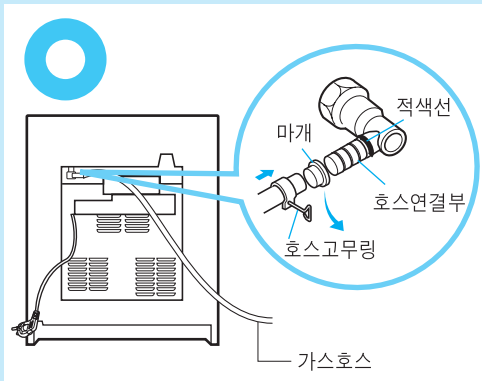
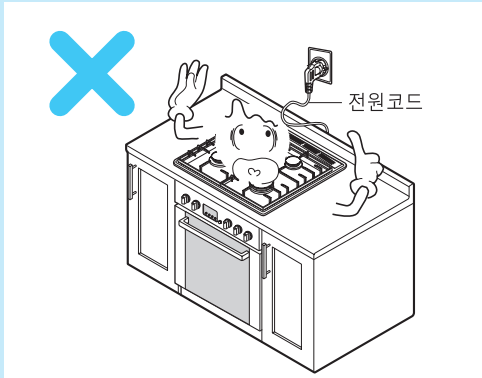


설치는 이렇게 하세요

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

4

고온으로 전원코드가 녹아 감전의 원인이 될 수 있습니다.

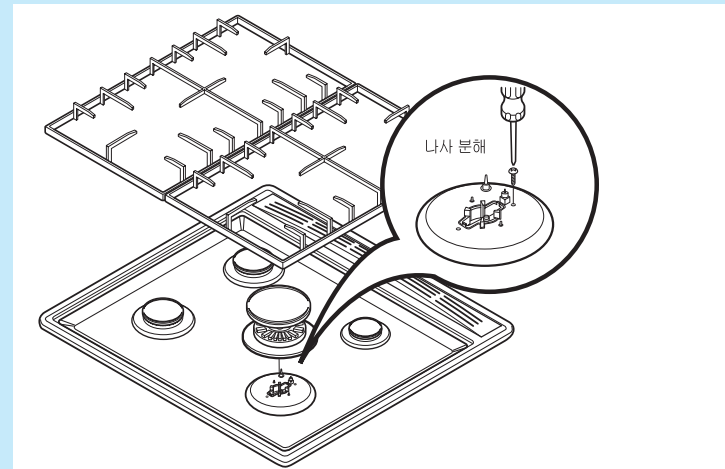
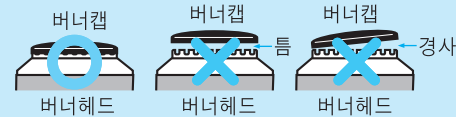


- ▶ 전원코드와 가스호스는 제품 뒷면의 아래 쪽으로 연결하여 사용하세요.
- ▶ 전원코드 및 가스호스는 반드시 방열 후면으로 설치하세요.

5

삼발이와 주변부품의 바른 위치 확인

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



※ 자세한 조립방법은 30페이지를 참조하세요.

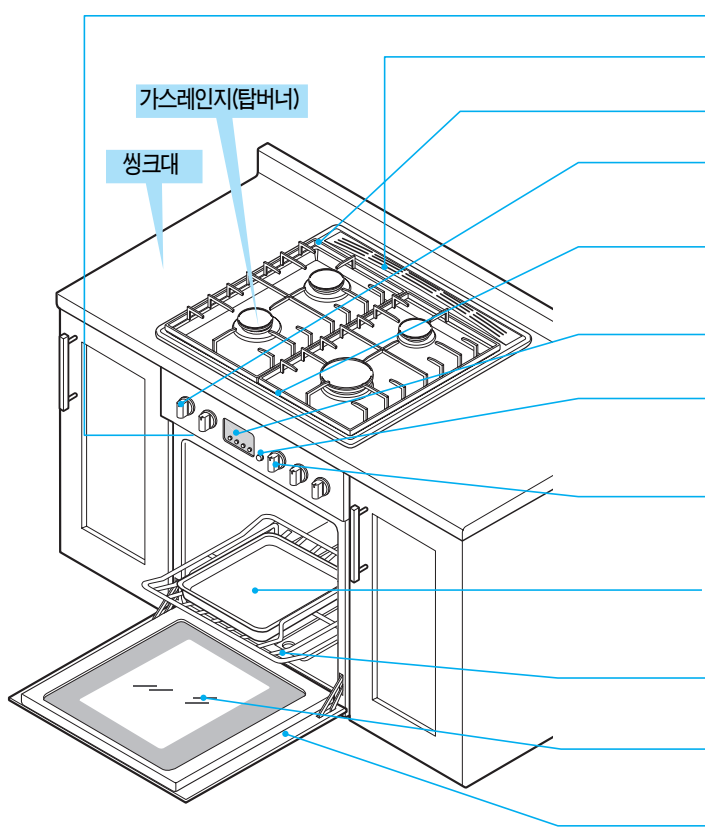
- ▶ 가스호스나 전원코드는 반드시 상기 우측 그림과 같이 설치하여 주세요. 가스누설이나 화재, 감전사고의 원인이 됩니다.
- ▶ 가스호스는 호스연결부의 적색선까지 완전히 끼우고 호스고정링으로 확실히 조여주세요.
- ▶ 호스가 갈라져 있거나 헐겁게 끼워지면 새것으로 교환해 사용하세요.



각 부분의 이름과 기능 (Model : G-B151S, G-B251A, G-951S)

사용전에

Life's Good



배기구 오븐/구이요리시 배기열이나 냄새를 배출시키는 곳 입니다. (Model:G-951S)

배기구 오븐/구이요리시 배기열이나 냄새를 배출시키는 곳 입니다. (Model:G-B151S,G-B251A)

상판

점화 손잡이 탑버너(가스레인지) 점화시 사용합니다.

삼발이(탑그리드)

동작 조절부 (12page 참조)

오븐 램프 버튼 오븐 램프 동작시 사용합니다.

오븐점화손잡이 오븐점화·온도설정시 사용합니다.

오븐/구이 접시(검용) 오븐요리시 음식을 담는데 사용합니다.
구이요리시 구이석쇠를 담는데 사용합니다.

오븐/구이 선반(검용) 오븐/구이 접시를 올려 놓는 곳입니다.

요리 확인창 오븐요리상태를 외부에서 확인할 때 사용합니다.

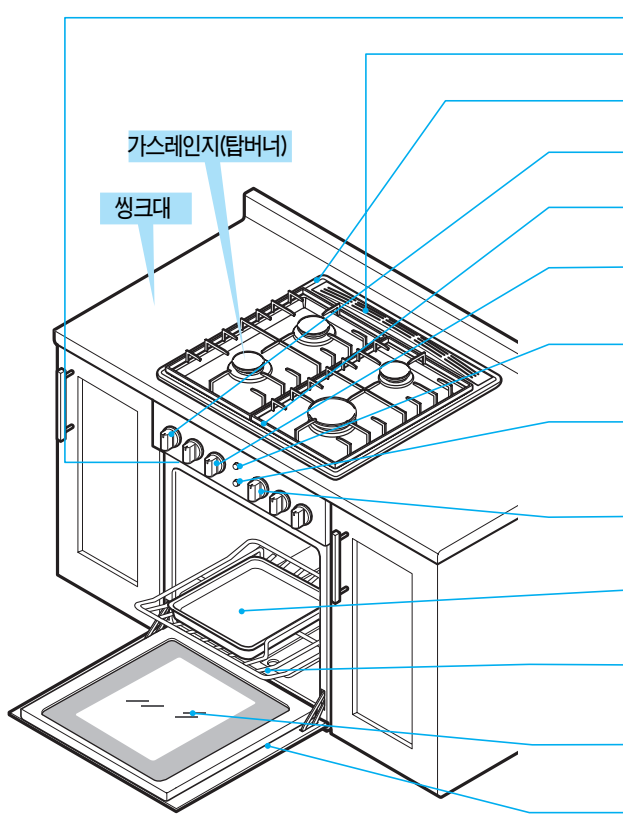
오븐문

※ 접시와 선반의 설치요령은 16페이지를 참조하세요.

부속품	사용설명서	오븐/구이 접시(검용)	오븐/구이 접시 (검용)	오븐/구이 선반 (검용)	구이 석쇠



각 부분의 이름과 기능 (Model: G-B152S, G-B153S, G-B252A, G-B253A, G-952S, G-953S, G-962S)



- 배기구 오븐/구이요리시 배기열이나 냄새를 배출시키는 곳 입니다. (Model: G-952S, G-953S)
- 배기구 오븐/구이요리시 연기나 냄새를 배출시키는 곳 입니다. (Model: G-B152S, G-B153S, G-B252A, G-B253A, G-962S)
- 상판
- 점화 손잡이 (타버너)(가스레인지) 점화시 사용합니다.
- 삼발이(탑그리드)
- 알람타이머(오븐/구이)
요리시간을 맞출때 사용합니다.
- 구이램프
구이요리가 진행중일때 켜집니다. (단 오븐요리시에는 켜지지 않습니다.) (G-B153S, G-B253A, G-953S 모델 제외)
- 구이히터버튼
구이요리시 히터에 전원을 인가합니다. (알람타이머와 구이히터버튼을 동시에 작동시키면 구이램프가 점등됩니다.) (G-B153S, G-B253A, G-953S 모델 제외)
- 오븐점화손잡이
오븐점화 • 온도설정시 사용합니다.
- 오븐/구이 접시(겸용)
오븐요리시 음식을 담는데 사용합니다. 구이요리시 구이석쇠를 담는데 사용합니다.
- 오븐/구이 선반(겸용)
오븐/구이 접시를 올려 놓는 곳입니다.
- 요리 확인창
오븐요리상태를 외부에서 확인할 때 사용합니다.
- 오븐문

※ 접시와 선반의 설치요령은 16페이지를 참조하세요.

부속품	사용설명서	오븐/구이 접시접게	오븐/구이 접시 (겸용)	오븐/구이 선반 (겸용)	구이 석쇠
					※적용모델 : (G-B153S, G-B253A, G-953S 제외)

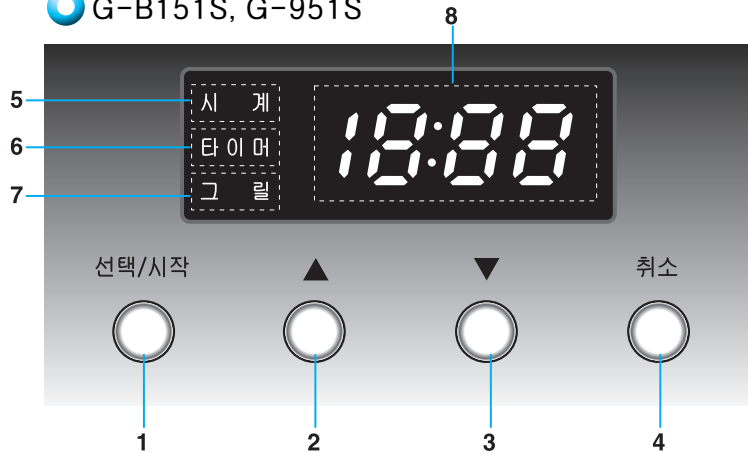


동작조절부의 이름과 기능

사용전에

Life's Good

G-B151S, G-951S



1 선택/시작 버튼

- 시계/타이머/그릴을 설정시 사용 합니다. (버튼을 1회씩 누를 때마다 시계 → 타이머 → 그릴이 선택되어집니다.)
- 시계 및 타이머의 설정 완료시 버튼을 누릅니다.
- “그릴” 시작시 사용합니다. (히터 및 팬이 동작됩니다.)

2 ▲ 버튼

- 설정시간 증가시 사용합니다.
- 버튼을 길게 누르면 시간이 빠르게 증가됩니다.
- 버튼을 짧게 1회씩 누르면 1분씩 증가 됩니다.

3 ▼ 버튼

- 설정시간 감소시 사용합니다.
- 버튼을 길게 누르면 시간이 빠르게 감소됩니다.
- 버튼을 짧게 1회씩 누르면 1분씩 감소됩니다.

4 취소 버튼

- 설정을 취소시 사용합니다.
- 그릴요리를 취소시 사용합니다.

5 시계 램프

- 시계 설정시 표시됩니다.

6 타이머 램프

- 오븐 타이머 설정시 표시됩니다.

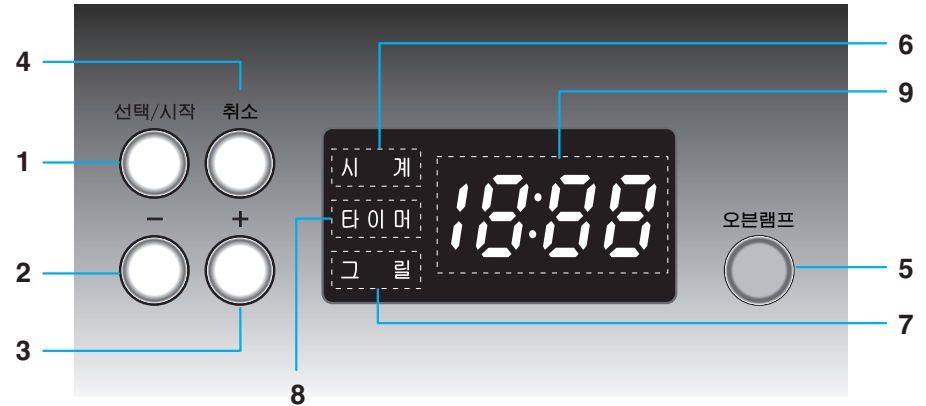
7 그릴 램프

- 그릴 설정시 표시됩니다.

8 시간 램프

- 현재의 시간을 표시합니다. (시계기능)
- 남아있는 요리시간을 표시합니다. (타이머/그릴 기능)

G-B251A



1 선택/시작 버튼

- 시계/타이머/그릴을 설정시 사용합니다. (버튼을 1회씩 누를 때마다 시계 → 타이머 → 그릴이 선택되어집니다.)
- 시계 및 타이머의 설정 완료시 버튼을 누릅니다.
- “그릴” 시작시 사용합니다. (히터 및 팬이 동작됩니다.)

2 - 버튼

- 설정시간 감소시 사용합니다.
- 버튼을 길게 누르면 시간이 빠르게 감소됩니다.
- 버튼을 짧게 1회씩 누르면 1분씩 감소됩니다.

3 + 버튼

- 설정시간 증가시 사용합니다.
- 버튼을 길게 누르면 시간이 빠르게 증가됩니다.
- 버튼을 짧게 1회씩 누르면 1분씩 증가 됩니다.

4 취소 버튼

- 설정을 취소시 사용합니다.
- 그릴요리를 취소시 사용합니다.

5 오븐 램프 버튼

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

6 시계 램프

- 시계 설정시 표시됩니다.

7 그릴 램프

- 그릴 설정시 표시됩니다.

8 타이머 램프

- 오븐 타이머 설정시 표시됩니다.

9 시간 램프

- 현재의 시간을 표시합니다. (시계기능)
- 남아있는 요리시간을 표시합니다. (타이머/그릴 기능)

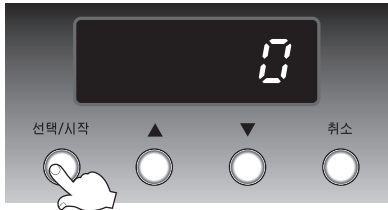


시계설정 및 수정

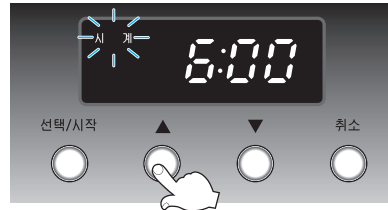
예) 10시 32분으로 맞추거나 수정할 때

시계설정 및 수정시

G-B151S, G-951S



선택/시작 버튼을 눌러 "시계"를 선택한다.



▲ 버튼을 눌러 시간을 증가시킨다.
(버튼을 길게 누르면
시간이 빠르게 증가됩니다.)

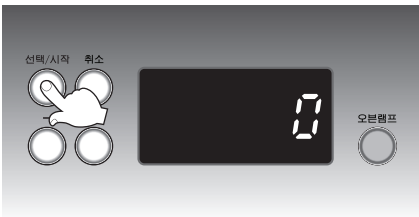


선택/시작 버튼을 눌러 설정을 완료한다.

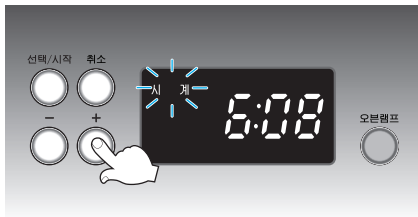
설정 · 수정완료

G-B251A

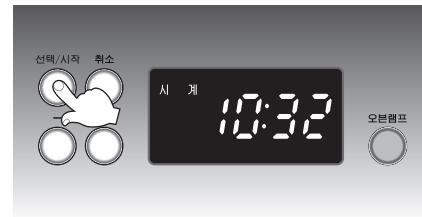
선택/시작 버튼을 눌러 "시계"를 선택한다.



+ 버튼을 눌러 시간을 증가시킨다.
(버튼을 길게 누르면
시간이 빠르게 증가됩니다.)



선택/시작 버튼을 눌러 설정을 완료한다.



설정 · 수정완료

※ 오븐 타이머 및 그릴 요리시간 설정시에도 위와 동일한 방법으로 진행합니다.



가스레인지(탑버너)사용방법

사용방법

Life's Good

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

- ※ 사용시 주의사항 : 버너 4개를 골고루 사용하세요.
- ※ 정전시에는 오븐요리나 구이요리는 사용하지 않습니다.

적용모델 : G-B151S, G-B152S, G-B153S
G-951S, G-952S, G-953S, G-962S

사용 전에



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

1 점화손잡이를 왼쪽으로 '점화' 위치까지 돌려 불을 붙인다.



'점화' 위치까지 완전히 돌린다.

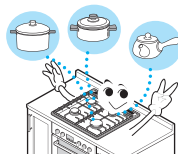
'점화' 위치에서 약 3초간 계속 잡고 있다.

2 점화손잡이로 불꽃크기를 조절한다.



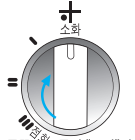
- "|||"의 위치에서 가장 화력이 세고
- "I" 쪽으로 갈수록 화력이 약해집니다. 요리의 양이나 종류에 따라 적절한 화력으로 조절하세요.

3 대·중·소 버너로 원하는 요리를 한다.



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

4 점화손잡이를 오른쪽으로 돌려 불을 끈다.



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

사용 후



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

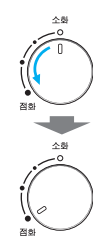
적용모델 : G-B251A, G-B252A, G-B253A

사용 전에



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

1 점화손잡이를 왼쪽으로 '점화' 위치까지 돌려 불을 붙인다.



'점화' 위치까지 완전히 돌린다.

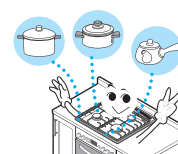
'점화' 위치에서 약 3초간 계속 잡고 있다.

2 점화손잡이로 불꽃크기를 조절한다.



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

3 대·중·소 버너로 원하는 요리를 한다.



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

4 점화손잡이를 오른쪽으로 돌려 불을 끈다.



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

사용 후



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



오븐 사용 전에



안전점검 실시

- **본체 가까이에서 가스냄새가 나는지 확인하세요.**
가스가 샌다고 판단될 때는 창문과 문을 열어 환기 시키고 중간밸브와 용기밸브를 잠근 다음, 가스 취급 전문점으로 연락하세요.
- **본체의 전원 플러그가 AC 220 V 전용 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하세요.**
정전시에는 오븐과 구이실을 사용할 수 없습니다.
- **가스통에 있는 용기밸브와 중간밸브를 열어주세요. (LPG 사용시)**
요리 완료 후 반드시 중간밸브를 잠궈주세요.

사용중 주의사항

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



오븐/구이 선반의 알맞은 설치법

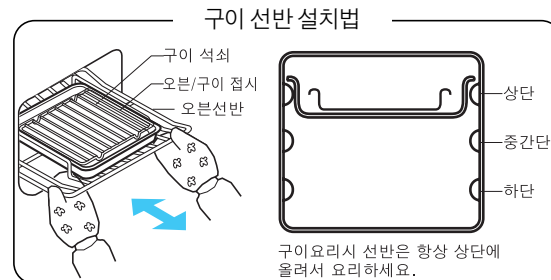
사용방법

Life's Good

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

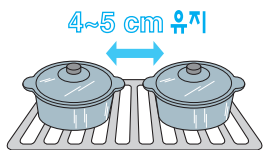
오븐/구이 선반의 알맞은 설치법 및 집게 사용법

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



오븐 내 열순환을 원활하게 하기 위하여

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



표준 계량법

계 량 값	같은 양	미 터 법
1큰술	3작은술	15 ml
2큰술	1온스	30 ml
¼컵	3½큰술	50 ml
½컵	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 사용설명서 요리안내에 설명되어 있습니다.



제과/제빵용 그릇

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

맛있는 케이크를 만들려면

- ▶ 황금빛 케이크를 만들려면 광택나는 알루미늄 그릇을 사용하세요.
- ▶ 내열유리그릇이나 법랑그릇은 사용설명서 요리안내에서 요구하는 온도보다 10 °C 낮추어서 사용하세요.

맛있는 과자를 만들려면

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

맛있는 빵을 만들려면

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

맛있는 파이를 만들려면

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

은박지 사용법

은박지를 이용하여 음식물이 얼지러지는 것을 막을 수 있습니다.

- ▶ 은박지를 오븐 선반의 조리물 바로 아래에 둡니다. 은박지는 음식을 담은 그릇보다 둘레를 3 cm정도 크게하고 모서리를 접어올려야 합니다.
- ▶ 은박지로 선반을 전부 가리면 열흐름이 나빠져서 음식조리를 방해합니다.
- ▶ 오븐 바닥전체를 은박지로 덮어서도 안됩니다. 음식조리를 방해합니다.



사용 그릇 구분

사용 가능한 그릇

내열성 유리 그릇

- ▶ 내열성이 있으므로 사용이 가능합니다.
- ▶ 단, 갑자기 가열하거나 냉각시키면 깨질 수 있으니 주의하여 주세요.

알루미늄 · 금속제품

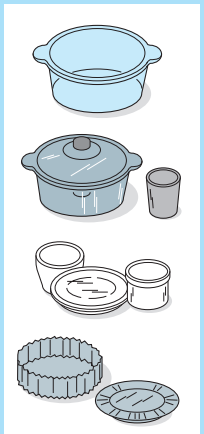
- ▶ 내열성이 있으므로 대단히 좋습니다.
- ▶ 단, 조리 후에는 매우 뜨거우므로 주의하여 주세요.

도자기 · 자기

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

알루미늄 호일

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



사용 불가능한 그릇

내열성 플라스틱 용기

- ▶ 조리실 내부는 온도가 높으므로 사용하지 마세요.
- ▶ 열에 약하므로 사용하지 마세요.

랩 종류

- ▶ 고온에서는 녹아 버리므로 사용하지 마세요.

보통의 유리 그릇

- ▶ 내열성이 없으므로 오븐용 그릇으로 사용하기에는 적합하지 않습니다.

칠기그릇

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

나무 · 종이 · 죽제품

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





오븐 조리 설정방법

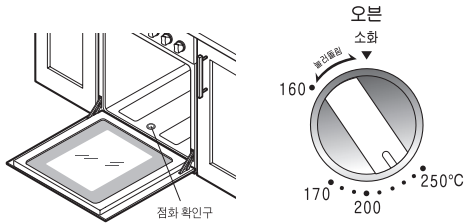
사용방법

Life's Good

(예) 230 °C에서 20분간 요리하려고 할 때

적용모델 : G-B151S, G951S

1 온도선택



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

2 시간설정



- 충분히 예열을 한 후 (약10분 소요) 요리재료를 오븐에 넣는다.
- 선택/시작 버튼을 눌러 타이머를 선택한다.
- ▲/▼버튼을 눌러 요리시간을 “20”으로 맞춘다.
- 선택/시작 버튼을 다시 한번 눌러 설정을 완료한다.
- 요리시간이 줄어들기 시작합니다.

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

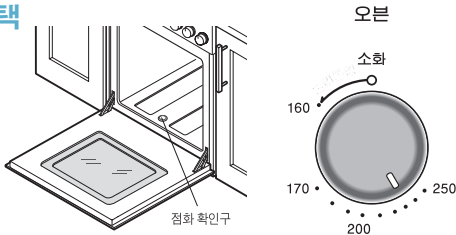
3 조리완료



- 부저음이 “삐삐삐” 하고 울리면서 요리가 끝났음을 알려줍니다.
- 취소 버튼을 눌러주세요.
- 요리가 완료되면 오븐에서 음식을 꺼낸다.
- 음식을 꺼낸 후 점화 손잡이를 소화 위치로 반드시 돌려주세요.
- 오븐 버너 불은 자동으로 꺼지지 않습니다.

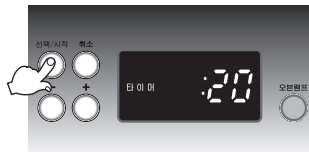
적용모델 : G-B251A

1 온도선택



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

2 시간설정



- 충분히 예열을 한 후 (약10분 소요) 요리재료를 오븐에 넣는다.
- 선택/시작 버튼을 눌러 타이머를 선택한다.
- +/-버튼을 눌러 요리시간을 “20”으로 맞춘다.
- 선택/시작 버튼을 다시 한번 눌러 설정을 완료한다.
- 요리시간이 줄어들기 시작합니다.

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

3 조리완료



- 부저음이 “삐삐삐” 하고 울리면서 요리가 끝났음을 알려줍니다.
- 취소 버튼을 눌러주세요.
- 요리가 완료되면 오븐에서 음식을 꺼낸다.
- 음식을 꺼낸 후 점화 손잡이를 소화 위치로 반드시 돌려주세요.
- 오븐 버너 불은 자동으로 꺼지지 않습니다.

※ 조리완료 후 점화손잡이를 “소화” 위치로 돌려주세요.

▶ 타이머가 종료되어도 오븐은 소화되지 않습니다.

▶ 소화시키기 위해서 손잡이를 돌리면 160 °C 지점에서 잠김현상이 있습니다. 이 때는 눌러서 다시 소화위치로 돌려 주세요.

잠깐만!! 요리의 진행정도를 보시려면 오븐 램프 버튼을 눌러주세요.

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

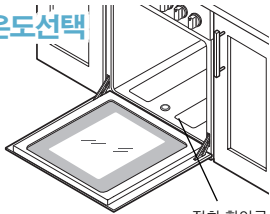


오븐 조리 설정방법

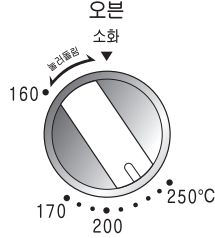
(예) 230 °C에서 20분간 요리하려고 할 때

적용모델 : G-B152S,G-B153S,G-952S,G-953S,G-962S

1 온도선택

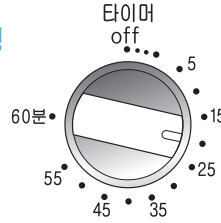


점화 확인구



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

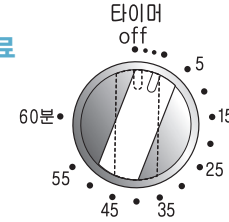
2 시간설정



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

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

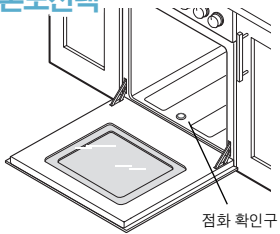
3 조리완료



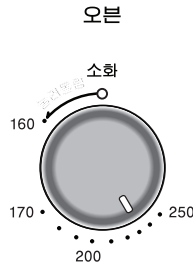
- 타이머가 “땡” 울리면서 요리가 끝났음을 알려줍니다.
- 요리가 완료되면 오븐에서 음식을 꺼낸다.
- 음식을 꺼낸 후 점화 손잡이를 소화 위치로 반드시 돌려주세요.
- 오븐 버너 불은 자동으로 꺼지지 않습니다.

적용모델 : G-B252A,G-B253A

1 온도선택

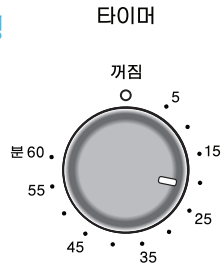


점화 확인구



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

2 시간설정



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

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

3 조리완료



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

※ 조리완료 후 점화손잡이를 “소화” 위치로 돌려주세요.

- ▶ 소화시키기 위해서 손잡이를 돌리면 160 °C 지점에서 잠김현상이 있습니다.이때는 눌러서 돌려 주세요.
- ▶ 타이머는 동작이 완료되고 10° 정도 왼쪽으로 돌아간 후 정지합니다.

잠깐만!! 알림타이머가 동작중일때는 항상 오븐램프가 켜집니다.

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



구이(전기그릴)조리 설정방법

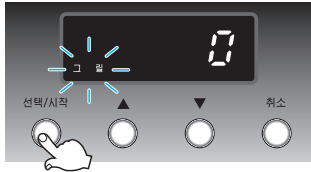
사용방법

Life's Good

▶ 구이조리란?... : 오븐실 상단에 오븐(구이)선반을 놓고 그위에 구이접시와 구이석쇠를 놓아서 요리하는 전기그릴 방식입니다.(16페이지 참고)
• 사용설명서 요리안내에 설명된 하그릴과 동일방법, 동일시간으로 요리하시면 됩니다. (예) 20분간 요리를 할 때

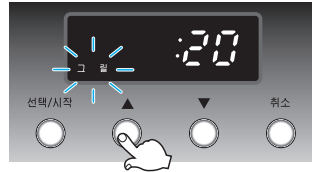
적용 모델 : G-B151S, G-951S

1 그릴 설정



- 요리물을 오븐의 상단에 놓고 오븐문을 닫습니다.
- 선택/시작 버튼을 눌러 “그릴”을 설정합니다.
- “그릴” 램프가 깜박입니다.

2 시간 설정



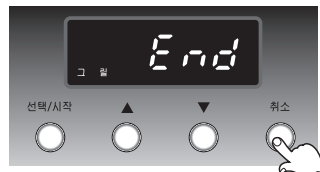
- ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 요리시간을 설정합니다.
- ※ ▲ 버튼: 시간을 증가시킬 때 누릅니다. (길게 누르면 빠르게 증가합니다.)
- ※ ▼ 버튼: 시간을 감소시킬 때 누릅니다. (길게 누르면 빠르게 감소합니다.)

3 설정 완료/그릴 시작



- 시간 설정이 완료되면 선택/시작 버튼을 눌러 요리를 시작합니다.
- 히터와 쿨링팬이 동작됩니다.

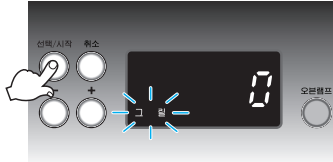
4 조리 완료



- 요리가 완료되면 부저음이 “삐삐삐” 하고 울립니다.
- 취소 버튼을 눌러 주십시오.
- 요리가 완료되면 오븐에서 음식물을 꺼냅니다.
- 요리 완료후 쿨링팬은 계속 동작되며 제품이 식으면 쿨링팬은 자동으로 멈춥니다.

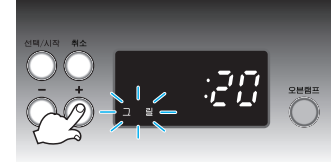
적용모델 : G-B251A

1 그릴 설정



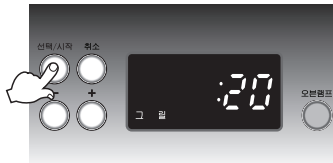
- 요리물을 오븐의 상단에 놓고 오븐문을 닫습니다.
- 선택/시작 버튼을 눌러 “그릴”을 설정합니다.
- “그릴” 램프가 깜박입니다.

2 시간 설정



- + 또는 - 버튼을 눌러 요리시간을 설정합니다.
- ※ + 버튼: 시간을 증가시킬 때 누릅니다. (길게 누르면 빠르게 증가합니다.)
- ※ - 버튼: 시간을 감소시킬 때 누릅니다. (길게 누르면 빠르게 감소합니다.)

3 설정 완료/그릴 시작



- 시간 설정이 완료되면 선택/시작 버튼을 눌러 요리를 시작합니다.
- 히터와 쿨링팬이 동작됩니다.

4 조리 완료



- 요리가 완료되면 부저음이 “삐삐삐” 하고 울립니다.
- 취소 버튼을 눌러 주십시오.
- 요리가 완료되면 오븐에서 음식물을 꺼냅니다.
- 요리 완료후 쿨링팬은 계속 동작되며 제품이 식으면 쿨링팬은 자동으로 멈춥니다.

잠깐만!! • 그릴 요리는 오븐 점화 손잡이를 반드시 “소화위치”에 둔 상태에서 진행하여야 합니다.
• 요리중, 요리직후 요리물을 빼낼때 손이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.
화상의 우려가 있습니다.

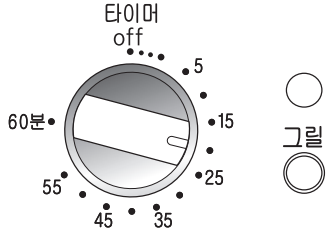


구이(전기그릴)조리 설정방법

▶ 구이조리란?... : 오븐실 상단에 오븐(구이)선반을 놓고 그위에 구이접시와 구이석쇠를 놓아서 요리하는 전기그릴 방식입니다. (16페이지 참고)
• 요리책에 설명된 하그릴과 동일방법, 동일시간으로 요리하시면 됩니다.

적용 모델 : G-B152S, G-962S, G-952S

1 시간설정/구이시작



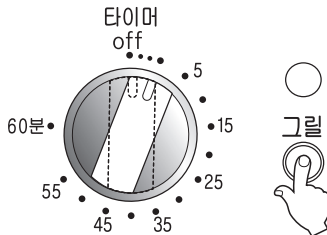
- 타이머 손잡이를 “20” 위치에 맞춘다.
- 오븐램프가 켜집니다.

2 구이선택



- 그릴(구이)히터 버튼을 눌러 주십시오, 이때 버튼 위의 램프가 점등되면서 요리가 진행됩니다.
- 구이 요리는 오븐의 상단에서 요리합니다.

3 조리완료

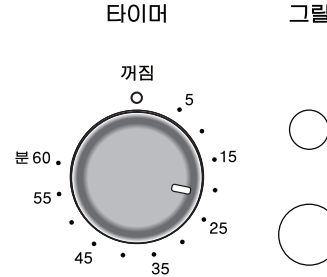


- 타이머가 “땡” 울리면서 요리가 끝났음을 알려줍니다.
- 조리가 완료되면 구이히터가 자동으로 꺼집니다. (오븐램프와 그릴(구이)확인램프도 동시에 꺼집니다.)
- 요리가 완료되면 오븐에서 음식을 꺼낸다.
- 요리 완료후 그릴(구이)버튼을 눌러주십시오.

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

적용모델 : G-B252A

1 시간설정/구이시작



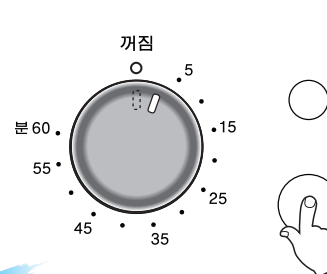
- 타이머 손잡이를 “20” 위치에 맞춘다.
- 오븐램프가 켜집니다.

2 구이선택



- 그릴(구이)히터 버튼을 눌러 주십시오, 이때 버튼 위의 램프가 점등되면서 요리가 진행됩니다.
- 구이 요리는 오븐의 상단에서 요리합니다.

3 조리완료



- 타이머가 “땡” 울리면서 요리가 끝났음을 알려줍니다.
- 조리가 완료되면 구이히터가 자동으로 꺼집니다. (오븐램프와 그릴(구이)확인램프도 동시에 꺼집니다.)
- 요리가 완료되면 오븐에서 음식을 꺼낸다.
- 요리 완료후 그릴(구이)버튼을 눌러주십시오.

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



일상점검 및 손질방법

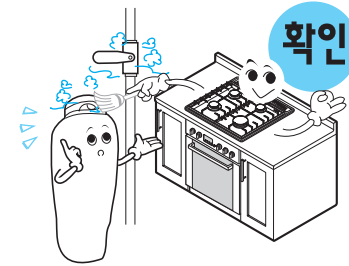
사용후에

Life's Good

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

일상적인 점검

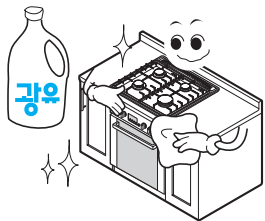
- 호스나 중간 밸브, 가스통 밸브, 가스 오븐레인지의 호스연결 부위에 비눗물을 칠하여 가스가 새는지 확인해 보세요. 가스가 새면 거품이 생깁니다.
- 가스호스의 연결부위에 고정링이 확실하게 조여있는지 확인해 주세요.
- 점화손잡이는 소화위치에 놓여 있는지를 확인해 보세요.



손질하는 방법

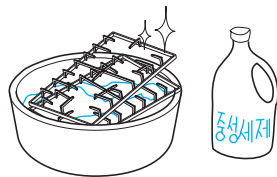
외관

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



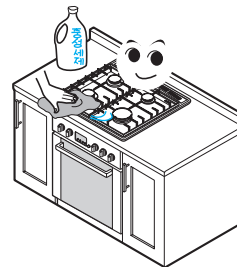
삼발이

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



상판

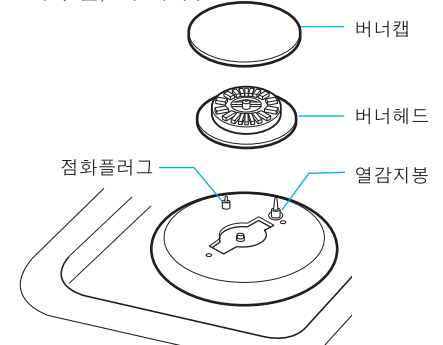
- 삼발이를 들어낸 후 세제를 묻힌 부드러운 천으로 닦고 마른걸레로 물기를 닦아 주세요.
- 금속제(철) 수세미 또는 예리한 도구를 사용하지 마세요.



열감지봉, 점화플러그

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

▼ 좌측 앞, 뒤 버너구조



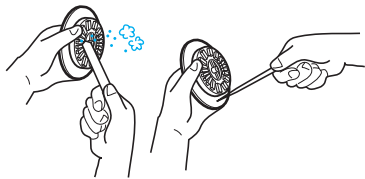
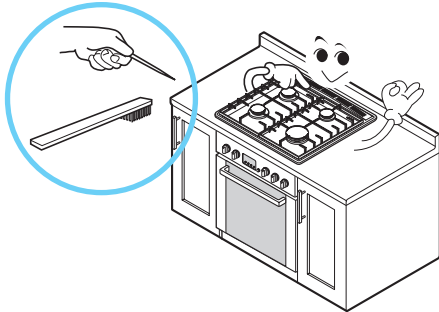


일상점검 및 손질방법

버너 헤드

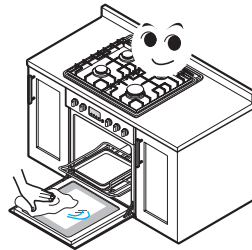
- 버너불꽃이 일정하지 않으면 버너캡을 들어낸 후 버너헤드에 오물이 묻어 있는지 확인하고 솔이나 송곳으로 깨끗이 청소하여 주세요.
- 청소 후 버너헤드, 버너캡이 잘못 조립되면 점화시 순간적으로 불꽃이 정상보다 높게 솟아올라 화상이나 화재의 위험이 있으므로 반드시 분해전 상태로 바르게 조립하여 주세요.

솔이나 송곳으로 청소



오븐 문

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



장기간 보관시

- 제품을 설치하지 않고 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.
- 제품을 설치후 장기간 사용하지 않을때
 - ▶ LP가스를 사용할 경우는 가스통의 밸브를 잠구어 주세요.



고장이 아닙니다! / 꼭 읽어 주세요!

사용후에

Life's Good

▶ 이런 현상은 제품의 고장이 아닙니다.

현상 및 내용	원 인
1 가스렌지부 점화시 전버너에서 '띠띠띠띠' 소리가 난다.	▶ 점화를 시킬 때 발생하는 전자 방전음이 전버너에서 튀게 되어 있습니다.
2 요리중 불꽃이 붉게 변한다.	▶ 불꽃은 주위환경에 따라 바뀔 수 있습니다. - 실내온도가 높을 때 - 청소등에 의해 공기중 먼지등이 발생할 때 - 환기가 되지 않을 때 - 가슴기등의 동작으로 습도가 높을 때
3 연소 불꽃이 한쪽으로 쏠린다.	▶ 연소시 발생 열기류가 중앙부로 상승되어 불꽃이 기류방향으로 쏠리는 것입니다. ※ 동시 사용시 더 많이 발생 될수 있습니다.
4 연소시 쉬~하는 소리가 난다.	▶ 연소시 버너내부에서 쉬~하는 소리는 노즐에서 가스가 분출되는 소리입니다.
5 불이 꺼질때 '퍽' 하는 소리가 난다.	▶ 불이 꺼질때 잔류가스에 의해 한번 더 타는 현상으로 조건에 따라 간헐적으로 발생될 수 있습니다
6 오븐요리 중 내부에서 '띠띠띠띠' 소리가 나고 '퍽' 하는 소리가 난다.	▶ 설정한 오븐온도를 제어하기 위해 자동으로 점화/소화를 반복하므로 불이 붙을때 나는 소리로 주기적으로 발생합니다. ※ 전자식 제품에서만 해당됩니다.
7 국물이 넘친 후 불이 꺼진다.	▶ 국물이 버너부로 넘치면 안전장치가 동작되어 자동으로 불을 끕니다. 물기를 닦은 후 다시 사용하시면 됩니다.
8 오븐/그릴(구이)요리 후 제품에서 '웅~웅' 하는 소리가 계속해서 난다.	▶ 오븐/그릴(구이)요리는 열이 많이 발생되므로 제품을 식히기 위해 냉각 팬이 동작하는 소리입니다. ※ 일정한 시간이 경과하면 자동으로 멈춥니다.
9 오븐/구이 요리중 문짝의 유리가 뜨겁다.	▶ 오븐렌지는 일반적으로 고열이 발생하는 제품으로 전면부에 온도가 높이 올라갑니다. ※ 요리는는 어린이가 손대지 않도록 주의 하세요.



고장신고 전에 이런점을 확인하세요

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

증상	확인사항	조치방법
가스 냄새가 난다.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 사용을 즉시 중단하고, 중간밸브와 가스통 밸브를 잠그고 환기를 시킨 다음, 가스전문점으로 연락해 주세요. ▶ 성냥이나 라이터를 켜지 말고, 환풍기 및 전기기구 스위치에도 손을 대지 마세요. 	
버너/히터에 불이 잘 붙지 않는다. - 탭버너 - 오븐버너 - 그릴(구이)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 점화 전극에서 방전이 되지 않습니까? 2. 열감지봉 근처의 버너헤드가 막혀 있지 않습니까? (탭버너에 해당됩니다.) 3. 버너헤드가 잘못 얹혀져 있지 않습니까? 4. 중간 밸브가 닫혀져 있지 않습니까? 5. 가스가 거의 소진되지 않았습니까? (LPG용기 사용시) 6. 설치 후 혹은 가스용기 교체 후 최초 사용의 경우입니까? 7. 점화플러그에 음식 찌꺼기가 묻어있지 않습니까? 8. 전원플러그는 콘센트에 완전히 접속되어 있습니까? 9. 사용가스는 지정된 가스입니까? 10. 점화동작을 순서대로 하셨습니까? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 점화 손잡이를 '점화' 위치까지 완전히 돌려준 다음 1~2초간 잡고 있어 주세요. 2. 솔이나 송곳으로 버너헤드를 청소해 주세요. 3. 버너헤드를 정확하게 얹어주세요. 4. 중간 밸브를 완전히 열어주세요. 5. 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요. 6. 처음 사용시에는 가스호스 내 공기가 차 있으므로 가스가 나올 때까지 점화조작을 몇회 반복해 주세요. 7. 점화플러그 주변의 습기와 찌꺼기를 깨끗이 닦아내어 주세요. 8. AC 220 V용 콘센트에 완전하게 접속시켜 주세요. 9. 명판에 표시된 가스를 사용하세요. 10. 중간밸브를 열어주고, 가스가 소진되었는지 확인한 다음 재점화 조작을 해주세요.
조리 종료후 팬 구동 모터가 회전하는 소음이 납니다.		<ol style="list-style-type: none"> 1. 요리 후에는 제품이 매우 뜨거우므로 제품을 식혀 주기 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. 	

증 상	확 인 사 항	조 치 방 법
불꽃이 날리거나 불안정하다.	1. 버너헤드 또는 버너캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까? (탑버너에 해당됩니다.) 2. 버너헤드가 부분적으로 음식찌꺼기 등으로 막혀 있지 않습니까? 3. 사용가스는 지정된 가스입니까?	1. 버너헤드와 버너캡을 정확하게 얹어 주세요. 2. 버너헤드와 버너주변을 깨끗이 청소하여 주세요. 3. 명판에 표시된 가스를 사용하세요.
불꽃이 노랗다.	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?	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.	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?	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.	1. 가스가 거의 소진 되지 않았습니까? (LPG 용기 사용시) 2. 중간밸브가 닫혀져 있지 않습니까? 3. 가스호스가 제품에 눌러져 있지 않습니까? 4. 사용가스는 지정된 가스입니까? 5. 실내에 심하게 바람이 불고 있지 않습니까?	1. 충전된 새로운 가스용기로 교환하여 주세요. 2. 중간밸브를 완전히 열어주세요. 3. 가스호스를 펴 주세요. 4. 명판에 표시된 가스를 사용하세요 5. 창문을 적당히 닫아주시거나, 선풍기 등의 바람이 제품에 직접 닿지 않도록 하세요.



고장신고 전에 이런점을 확인하세요



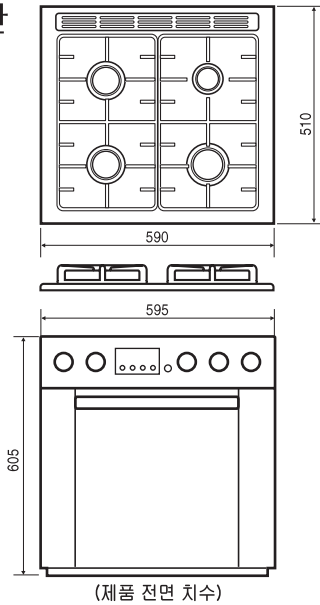
증 상	확 인 사 항	조 치 방 법
사용 중에 불이 꺼진다.	<ul style="list-style-type: none"> 6. 불꽃을 너무 작게 조절해 놓지 않았습니까? 7. 버너헤드 또는 버너캡이 잘못 얹혀져 있지 않습니까? (6, 7항은 탭버너에 해당됩니다.) 	<ul style="list-style-type: none"> 6. III, II, I 범위에서만 사용하세요. 7. 버너헤드 또는 버너캡을 정확하게 얹어주세요.
요리안내의 요리시간대로 해도 요리가 잘 되지 않는다.	<ul style="list-style-type: none"> 1. 요리의 분량, 형태, 용기가 다르지 않습니까? 2. 요리단을 메뉴안내 단의 위치와 다르지는 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 요리안내와 다른 분량, 형태, 용기를 사용할 경우 요리시간을 조절하세요. 2. 요리물의 위치(오븐단)를 정확히 해주세요.



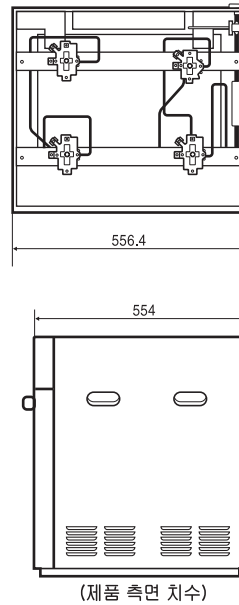
1. 설치전 알아두세요

제품 치수

상판



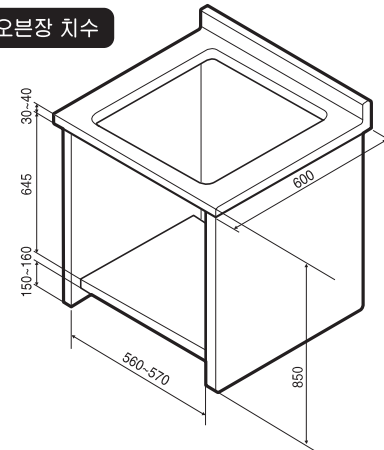
본체



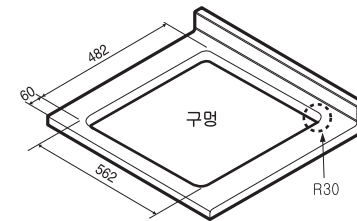
오븐장 치수

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

오븐장 치수



싱크대 상판 구멍

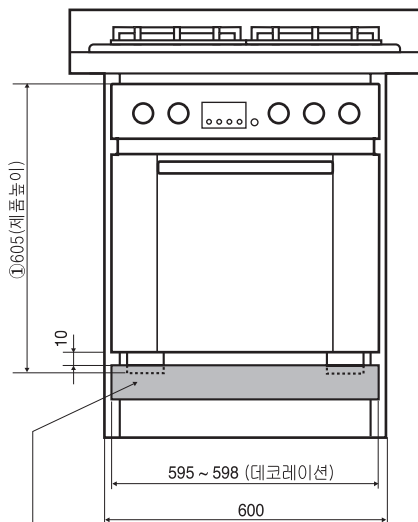




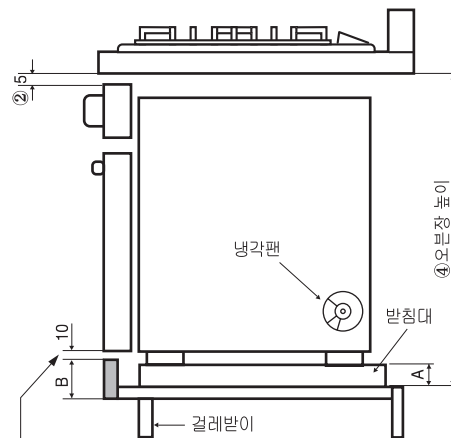
설치기준에 대하여

2. 설치후 알아두세요

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



데코레이션
싱크대의 일부분이므로 주방사에서
제작/공급해야 합니다.



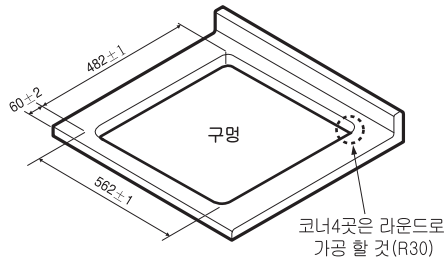
10mm 이하가 되면 DOOR를
사용할 때 간섭이 발생합니다.

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

※ 받침대 및 데코레이션은 오븐장의 크기에 따라 바뀔 수 있습니다.

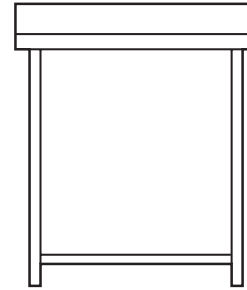
3. 제품 설치 작업순서

1. 오븐장 상판에 구멍을 낸다.



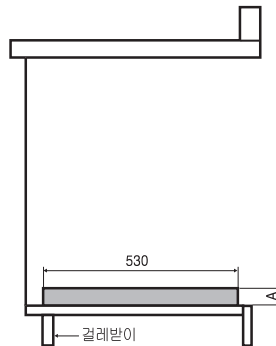
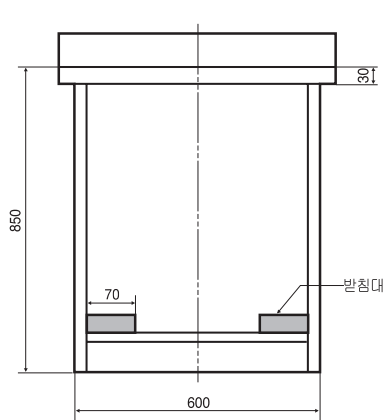
- 싱크대 상판의 구멍은 그림의 치수에 준하여 정확하게 가공하여 주십시오.
- ▶ 상판의 구멍과 싱크대 본체의 중심이 일치하여야 합니다.
- ▶ 구멍 가공시 코너부 4곳은 라운드로 절단합니다.

2. 오븐장 본체구조



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

3. 오븐장 본체 바닥에 받침대를 낸다.



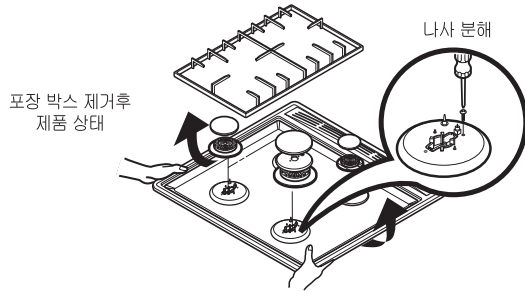
- 제품의 정상적인 동작을 위해서는 공기흐름이 필요하므로 반드시 그림과 같이 좌/우측 코너에 각목을 설치하여 주십시오.
- ▶ 그림과 같이 설치하지 않을 경우 불완전연소가 되고, 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.
- ▶ 받침대 높이는 싱크대 규격에 따라 변동되므로, 제작전 LG전자와 협의하시기 바랍니다.



설치기준에 대하여

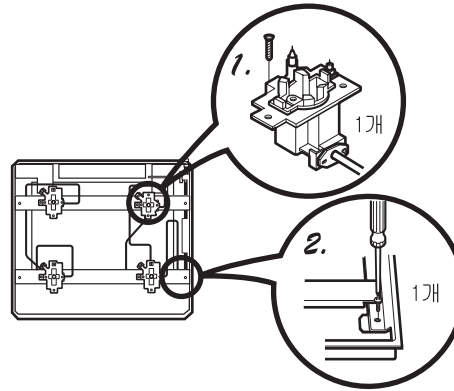
4. 상판을 분해한다.

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



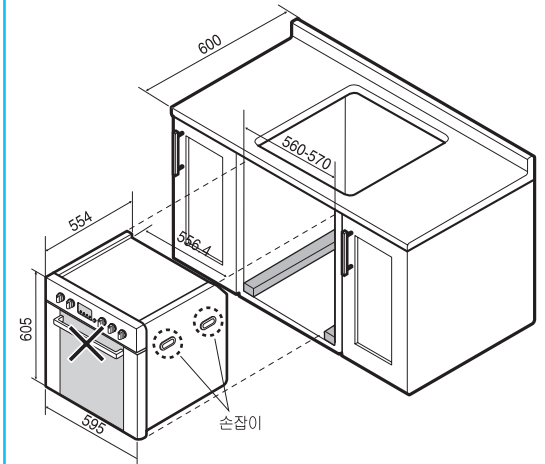
5. 빌트인 가이드를 분해한다.

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



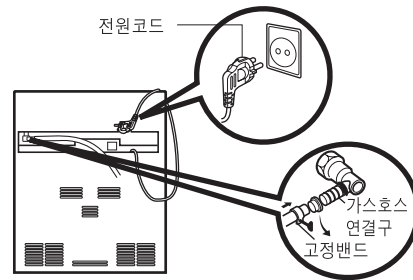
6. 제품을 오븐장에 삽입한다.

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



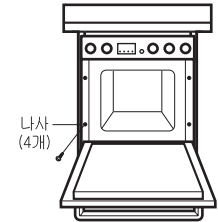
7. 가스호스 및 전원코드를 연결한다.

- 전원은 220V 전용입니다.
정격전류 15A(암페어) 이상의 전용 콘센트에 꽂으세요.
- 가스는 반드시 제품에 지정된 가스를 사용하십시오.
(제품과 다른 가스를 사용하면 이상 연소의 원인이 됩니다.)
- ▶ 가스 호스 연결은 반드시 유자격자 및 법적으로 허가를 득한 업체에서 실시해야 합니다.
가스호스 연결후 반드시 누설 검사를 하세요.



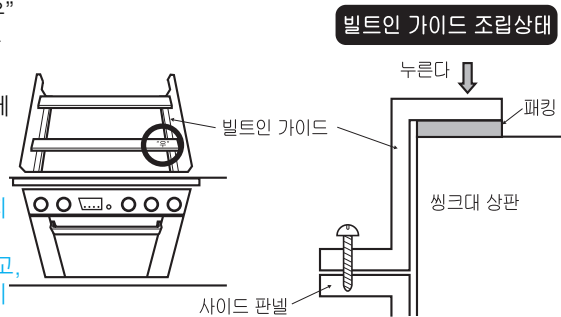
8. 제품과 오븐장을 나사로 고정한다.

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



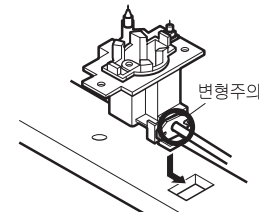
9. 빌트인 가이드를 싱크대 상판에 조립한다.

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

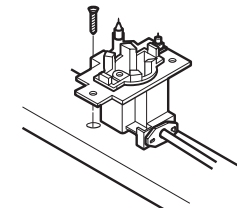


※ 싱크대 상판이 대리석이면 제품과 연결하세요.

10. 버너보드를 체결한다.



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



- 버너보드를 나사로 고정한다.
버너 4개를 동일방법으로 작업하세요.



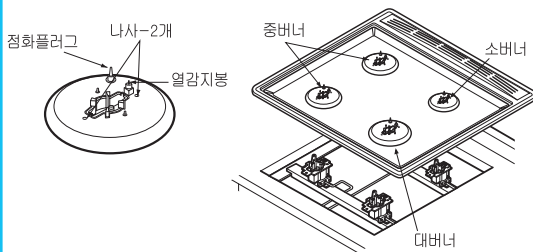
설치기준에 대하여

11. 상판을 씌워 고정한다.

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

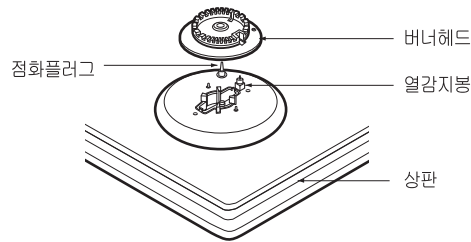
▶ 상판을 조립시 열감지봉과 점화플러그가 손상되지 않도록 주의 하십시오. 점화 불량 원인이 됩니다.

▶ 나사 체결시 마모가 생기지 않도록 주의하세요. 점화 불량 원인이 됩니다.



12. 버너 헤드를 조립한다.

- 버너헤드 4개를 열감지봉과 점화플러그 위치에 일치시켜 안치해 주세요.

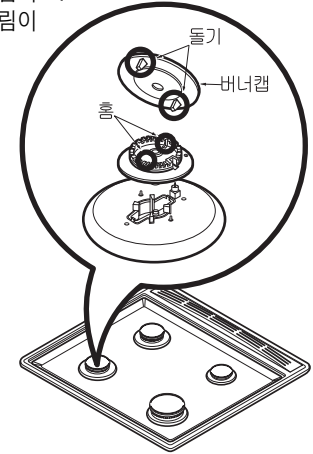


< 버너헤드 안치된 상태 >

13. 버너캡을 조립한다.

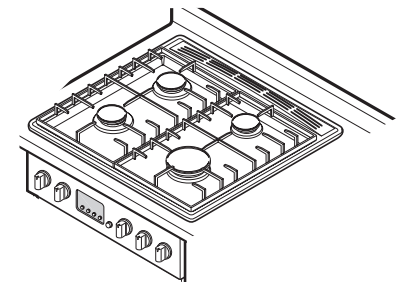
- 버너캡의 돌기 2개소를 버너헤드의 홈에 정확히 안치시켜 주십시오. 안치후 상하로 흔들림이 없어야 합니다.

▶ 버너캡이 정확히 안치되지 않으면 점화불량 원인이 됩니다.



14. 삼발이를 조립한다.

- 삼발이를 상판위에 안치시켜 주세요.





열변 부품 LIST

서비스안내

Life's Good

▶ 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.

모델명	부품명	가스종류	LPG		LNG(13A, 도시가스)		모델명	부품명	가스종류	LPG		LNG(13A, 도시가스)	
			구분	부품번호	규격	부품번호				규격	구분	부품번호	규격
G-B151S G-B152S G-B153S G-B251A G-B252A	탑버너노즐 (Main Nozzle)	대버너	5248W3E006H	φ0,96	524881E001D	φ1,35	G-952S	탑버너 노즐 (Main Noz- zle)	대버너	5248W3E006H	φ0,96	5248W3E009Q	φ1,45
		중버너(2개)	5248W3E006F	φ0,86	524881E001B	φ1,18			중버너 (2개)	5248W3E006F	φ0,86	5248W3E009P	φ1,18
		소버너	5248W3E006T	φ0,63	524881E001C	φ0,96			소버너	5248W3E006T	φ0,63	5248W3E006U	φ0,96
	오븐버너 노즐(Oven Nozzle)	5248W3E006V	φ1,10	5248W3E009Q	φ1,45	오븐버너 노즐 (Oven Nozzle)		5248W3E006V	φ1,08	5248W3E009Q	φ1,50		
	오븐 바이 패스 노즐	5248W3E015B	φ0,60	5248W3E0015A	φ0,85	오븐 바이 패스 노즐		5248W3E015B	φ0,60	5248W3E015A	φ0,85		
	SVC PARTS ASM	383EW5E005N	-	383EW1001B	-	SVC PARTS ASM		383EW5E0050L	-	383EW5E0050M	-		
G-B253A	탑버너노즐 (Main Nozzle)	대버너	5248W3E006H	φ0,96	5248W3E009N	φ1,35	G-953S	탑버너 노즐 (Main Noz- zle)	대버너	5248W3E006H	φ0,96	5248W3E009Q	φ1,45
		중버너(2개)	5248W3E006F	φ0,86	5248W3E009P	φ1,18			중버너 (2개)	5248W3E006F	φ0,86	5248W3E009P	φ1,18
		소버너	5248W3E006T	φ0,63	5248W3E006U	φ0,96			소버너	5248W3E006T	φ0,63	5248W3E006U	φ0,96
	오븐버너 노즐(Oven Nozzle)	5248W3E006V	φ1,10	5248W3E009Q	φ1,45	오븐버너 노즐 (Oven Nozzle)		5248W3E006V	φ1,08	5248W3E009U	φ1,50		
	오븐 바이 패스 노즐	5248W3E015B	φ0,60	5248W3E015A	φ0,85	오븐 바이 패스 노즐		5248W3E015B	φ0,60	5248W3E015A	φ0,85		
	SVC PARTS ASM	383EW5E0050L	-	383EW5E005M	-	SVC PARTS ASM		383EW5E0050L	-	383EW5E0050M	-		
G-951S	탑버너노즐 (Main Nozzle)	대버너	5248W3E006H	φ0,96	524881E001A	φ1,45	G-953S	탑버너 노즐 (Main Noz- zle)	대버너	5248W3E006H	φ0,96	5248W3E009Q	φ1,45
		중버너(2개)	5248W3E006F	φ0,86	524881E001B	φ1,18			중버너 (2개)	5248W3E006F	φ0,86	5248W3E009P	φ1,18
		소버너	5248W3E006T	φ0,63	524881E001C	φ0,96			소버너	5248W3E006T	φ0,63	5248W3E006U	φ0,96
	오븐버너 노즐(Oven Nozzle)	5248W3E006V	φ1,08	5248W3E009Q	φ1,50	오븐버너 노즐 (Oven Nozzle)		5248W3E006V	φ1,08	5248W3E009U	φ1,50		
	오븐 바이 패스 노즐	5248W3E015B	φ0,60	5248W3E015A	φ0,85	오븐 바이 패스 노즐		5248W3E015B	φ0,60	5248W3E015A	φ0,85		
	SVC PARTS ASM	383EW5E0050L	-	383EW1E001D	-	SVC PARTS ASM		383EW5E0050L	-	383EW5E0050M	-		

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

제품보증서

제품명 : 가스오븐레인지 모델명 : _____

구입일 : _____ 년 _____ 월 _____ 일

고객성명 : _____ 전화 : _____ 주소 : _____

대리점 상호 : _____ 전화 : _____ 주소 : _____



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 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다. (제품의 구입일자 확인이 곤란한 경우 제조년월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로 부터 품질보증기간을 기산한다.)
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심부품포함)
- 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
- 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

■ 주요부품 보유기간

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

■ 핵심부품 보증기간

- 에어컨의 콤프레서 4년
 - 냉장고의 콤프레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT, 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VTR의 헤드드럼, 팬히터/로터리히터의 버너 3년
 - PC의 Mother Board, LCD TV/PDP TV/LCD모니터의 패널(단, 노트북 모니터는 제외) 2년
- ※ 단, 핵심부품 보증기간 이내라도 사용시간이 모니터의 CDT는 10,000시간 LCD TV, PDP TV, LCD 모니터의 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		감가상각 금액에 구입가 5%를 가산하여 환급
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 또는 1개월 경과 미인도 시		
	부품 보유기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		
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, 구입일로 부터 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

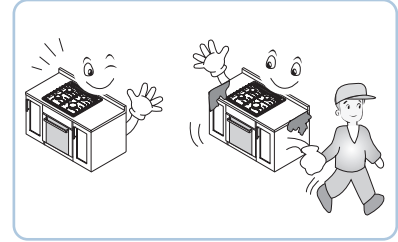
서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 기간내라도 유상 처리 됩니다.

- 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

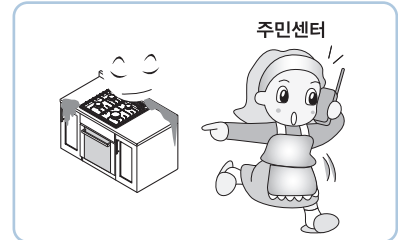
신규 제품 구입시

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



단순 폐기시

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



제품 규격

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

종류	가스오븐레인지
모델명	G-B151SN/SP, G-B151SNC/SPC, G-B152SN/SP, G-B152SNC, G-B153SN/SP, G-B153NC, G-B251A, G-252AN/AP, G-B253AN/AP, G-962SP/SN, G-962SPC/SNC
정격전압	AC 220 V, 60 Hz
정격 소비전력	1920W(그릴), 41W(오븐): G-B151SN/SP, G-B151SNC/SPC, G-B251A, 1920W(구이), 25W(오븐): G-B152SN/SP, G-B152SNC, G-B252AN/AP, G-962SP/SN, G-962SPC/SNC)
정격 고주파 출력	
발전 주파수	
점화방식	연속방전점화
가스접속구	φ9.5 mm 가스용 호스
사용가스	LPG /도시가스(LNG, 13A)
외형치수(mm)	백가드까지 :
(폭 × 깊이 × 높이)	상판까지 : 595 × 552 × 646 (mm)
조리실치수(mm)	430 × 400 × 320 (mm)
(폭 × 깊이 × 높이)	
무게	53 kg
오븐의 가열속도	200 °C까지 10분 이내
전원코드의 길이	1.4m(G-B151SN/SP, G-B152SN/SP, G-B153SN/SP, G-B251A, G-252AN/AP, G-B253AN/AP, G-962SP/SN), 4m(G-B151SNC/SPC, G-B152SNC, G-B153NC, G-962SPC/SNC)
온도조절범위	160 °C~250 °C
안전장치	가스차단소화안전장치(전버너), 과전류방지방지장치

가스 소비량

가스종류		LP 가스	도시가스 / LNG
대버너		3.0 kW	3.14 kW
중버너	HF	2.46 kW	2.46 kW
	HR	2.46 kW	2.46 kW
소버너		1.28 kW	1.61 kW
오븐버너		4.0 kW	4.0 kW
전체		12.5 kW	12.5 kW

제품 규격

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

종류	가스오븐레인지
모델명	G-951SP/N, G-951SNC, G-952SP/N, G-952SNC, G-953SP/N
정격전압	AC 220 V, 60 Hz
정격 소비전력	1920 W(그릴요리시), 41 W(오븐요리시): G-951SP/N, G-951SNC, G-953SP/N 1920 W(그릴요리시), 32 W(오븐요리시): G-952SP/N, G-952SNC
정격 고주파 출력	
발전 주파수	
점화방식	연속방전점화
가스접속구	φ9.5 mm 가스용 호스
사용가스	LPG /도시가스(LNG, 13A)
외형치수(mm)	백가드까지 :
(폭 × 깊이 × 높이)	상판까지 : 595 × 552 × 646 (mm)
조리실치수(mm)	430 × 400 × 320 (mm)
(폭 × 깊이 × 높이)	
무게	53 kg
오븐의 가열속도	200 °C까지 10분 이내
전원코드의 길이	1.4m(G-951SP/N, G-952SP/N, G-953P/N, 4m(G-951SNC, G-952SNC)
온도조절범위	160 °C~250 °C
안전장치	가스차단소화안전장치(전버너), 과전류방지장치

가스 소비량

가스종류		LP 가스	도시가스 / LNG
대버너		3.0 kW	3.5 kW
중버너	HF	2.46 kW	2.46 kW
	HR	2.46 kW	2.46 kW
소버너		1.28 kW	1.61 kW
오븐버너		4.0 kW	4.0 kW
전체		12.5 kW	13.4 kW



가스오븐레인지 요리안내





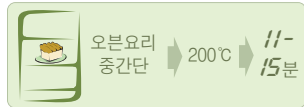
제과 · 제빵

콤비네이션 피자



이렇게 필요해요

< 크러스트 >	< 토핑 >
강력분 200g	베이컨 2장
물 120cc	햄 50g
드라이이스트 ... 1/2큰술	양송이 3개
설탕 1작은술	청피망 1/2개
소금 1/3작은술	홍피망 1/2개
버터 20g	양파 1/4개
	블랙올리브 3개
< 소스 >	피자치즈 150g
다진 마늘 1작은술	
다진 양파 1/2개	
다진 쇠고기 30g	
토마토페이스트 3큰술	
월계수잎 1장	
오레가노 약간	
육수 1/4컵	
소금, 후추 약간	



이렇게 만드세요

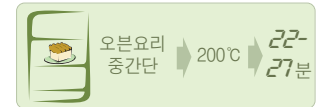
- 1 크러스트**
 - ① 강력분은 체친 후 드라이이스트, 설탕, 소금, 물을 넣고 반죽한다.
 - ② 반죽이 한 덩어리로 뭉쳐지면 버터를 넣고 표면이 매끈해 지도록 치대어 반죽이 2~2.5배로 부풀 때까지 발효시킨다. (약 40~50분)
 - ③ 발효된 반죽의 가스를 빼고 밀어서 피자 팬에 올려 적당한 두께가 되도록 2차 발효시킨다. (약 30~40분)
- 2 소스**
 - ① 팬을 달구어 다진 마늘, 양파를 넣고 볶은 후 다진 쇠고기를 넣고 볶는다.
 - ② 토마토 페이스트를 넣고 잘 섞은 후 육수를 붓고 월계수 잎을 넣어 걸쭉한 상태로 졸이고 오레가노를 넣어 잘 섞어 준다.
 - ③ 소금, 후추로 간한다.

애플파이



이렇게 필요해요

< 파이반죽 >
박력분 150g
강력분 100g
물 70cc
소금 약간
버터 100g
< 사과조림 >
사과 2개
설탕 85g
계피 1작은술
달걀물 (노른자1개+물1큰술) 약간



이렇게 만드세요

- 1** 박력분, 강력분은 체친 후 버터를 넣고 고무주걱으로 자르듯이 섞어 준다.
 - 2** 가볍게 반죽하여 한 덩어리로 만든 다음 비닐에 넣어 냉장고에서 30분간 휴지 시킨다.
 - 3** 파이 반죽을 두께 3mm로 밀어서 파이 틀에 깔아 가장자리는 잘라내고 나머지 반죽도 밀어서 1.5cm 너비의 끈을 만들어 둔다.
 - 4** 파이 틀(지름 18cm, 높이 4cm)에 반죽을 깔고 설탕에 졸인 사과를 얹은 후 나머지 반죽으로 윗면 장식하여 포크로 눌러 준다.
 - 5** 달걀물을 칠해서 예열된 오븐에서 구워 낸다.
- * 발효기능이 없는 제품은 28~38°C 정도의 따뜻한 곳에 두어 발효시키면 됩니다.



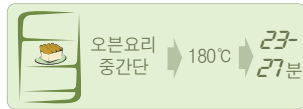
제과 · 제빵

건포도 초코 머핀



이렇게 필요해요

박력분	125g
베이킹파우더	1/2작은술
베이킹소다	1/4작은술
버터	70g
설탕	80g
달걀	1개
우유	70cc
건포도	20g
럼주	2작은술
초콜릿	25g



이렇게 만드세요

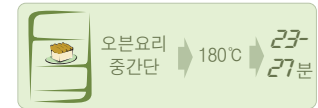
- 1 박력분과 베이킹파우더, 베이킹소다는 체쳐 둔다.
- 2 버터를 크림색이 나오도록 거품기로 저어준 후 설탕을 2-3회 나누어 넣어 설탕이 녹을 때까지 저어준다.
- 3 달걀을 풀어 조금씩 나누어 넣으며 버터와 달걀이 분리되지 않도록 저어준다.
- 4 3에 체 친 가루를 넣어 가볍게 섞어준 후 우유를 넣어 섞는다.
- 5 럼주에 불린 건포도와 초콜릿을 잘게 다져 반죽에 넣어 섞는다.
- 6 컵에 담아 예열된 오븐에서 구워 낸다.

롤 케이크



이렇게 필요해요

박력분	130g
달걀	6개
설탕	160g
소금	1/4작은술
물엿	1큰술
우유	30g
식용유	45g
바닐라오일	1/4작은술
살구잼	약간



이렇게 만드세요

- 1 박력분은 체쳐 둔다.
- 2 설탕은 적당히 반으로 나눈다.
- 3 볼을 2개 준비하여 한쪽은 흰자, 다른 한쪽은 노른자를 분리해 놓고 노른자 1개는 따로 빼 둔다. (무늬장식용)
- 4 노른자를 풀어 소금, 설탕, 물엿, 우유를 함께 넣고 아이보리색이 되도록 거품 낸다.
- 5 흰자는 어느 정도 거품을 올린 후 설탕을 조금씩 나누어 넣으며 거품을 뽀뽀하게 내준다.
- 6 노른자에 흰자를 1/2정도 넣고 가볍게 섞다가 체에 친 밀가루를 넣어 주걱으로 가볍고 빠르게 섞어 준다.
- 7 식용유를 넣어 고루 섞은 다음 나머지 흰자 거품을 넣어 거품이 가라앉지 않도록 재빨리 섞어 준다.
- 8 사각 범랑에 종이 깔고 반죽을 편평하게 부어 준다.
- 9 노른자 1개에 소금을 약간 넣어 잘 풀어 비닐봉지에 담고 구멍을 작게 뚫어 반죽 위에 흘리면서 지그재그로 무늬를 만들어 준다.
- 10 무늬 반대편을 젓가락으로 다시 지그재그로 휘저어 물결 무늬를 만든다.
- 11 예열된 오븐에서 구워 낸다.
- 12 젖은 면보를 준비하여 바닥에 깔고 구워 낸 케이크를 바닥이 위로 오도록 얹어 준다.
- 13 케이크 위에 잼을 골고루 바른 뒤 면보 아래로 방망이를 대고 케이크를 밀어 가며 말아 준다.



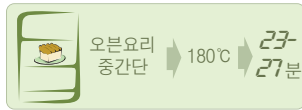
제과 · 제빵

테커레이션 케이크



이렇게 필요해요

박력분	110g
우유	2큰술
달걀	4개
생크림	250g
버터	15g
바닐라오일	한방울
설탕	110g
초콜릿	약간



이렇게 만드세요

- 1 박력분은 체쳐 둔다.
- 2 케이크틀 바닥과 옆면에 종이를 깔아 준다.
- 3 버터를 우유에 함께 녹여 준 후 바닐라 오일을 한방울 섞어 둔다.
- 4 달걀을 따뜻한 물에서 중탕한 후 볼에 넣고 풀어 준다.
- 5 달걀과 설탕을 한꺼번에 넣고 거품기를 들어 보아 끝이 뽀족하고 살짝 숙여질 때까지 거품을 낸다.
- 6 거품낸 달걀에 박력분을 넣고 골고루 섞어 준다.
- 7 위 반죽의 일부를 버터 녹인 우유에 넣어 섞은 후 다시 반죽에 넣어 재빨리 섞어 준다.
- 8 반죽을 틀에 붓고 틀을 한번 들었다 바닥에 놓아 반죽속의 기포를 고르게 해 준다.
- 9 예열된 오븐에서 구워 낸다.
- 10 오븐에서 꺼내 식힘 망에서 차게 식힌다.
- 11 케이크를 2단으로 자른 후 가운데 시럽을 바른다.
- 12 차갑게 준비한 볼에 생크림을 넣고 거품을 내어 볼을 거꾸로 들어도 거품이 그대로 있을 때까지 내준다.
- 13 시럽 바른 케이크 위에 생크림을 발라 다시 케이크를 엮는다.
- 14 윗면과 옆면에 생크림을 골고루 바른 후 손가락으로 모양을 만들어 초콜릿을 깔아 장식 한다.

* 시럽: 설탕50g, 물100g, 통계피 혹은 럼주 약간을 냄비에 넣고끓여 만든다.

파운드케이크



이렇게 필요해요

버터	170g
설탕	170g
달걀	3개
박력분	200g
베이킹파우더	1작은술
아몬드 슬라이스	20g
우유	2큰술
호두	40g
체리	40g
건포도	30g
럼주	2작은술

이렇게 준비하세요

- 1 건포도는 럼주에 재워둔다.
- 2 호두와 체리는 반죽 위에 얹을 3-4개를 제외하고 모두 잘게 썰어 놓는다.
- 3 틀에는 버터를 얇게 바른 뒤 밀가루를 섞워 털어 놓는다.



이렇게 만드세요

- 1 박력분은 베이킹파우더와 함께 체쳐 둔다.
- 2 버터를 크림색이 나오도록 거품기로 힘차게 저어 준다.
- 3 설탕을 2-3회 나누어 넣어 설탕이 잘 섞일 때까지 저어 준다.
- 4 달걀을 1개씩 넣으며 버터와 달걀이 분리되지 않도록 저는다.
- 5 잘게 썬 호두, 체리와 럼주에 재워 둔 건포도를 섞어 준다.
(이때 반죽위에 장식 할 호두, 체리 3-4개는 남겨 둔다.)
- 6 박력분을 넣고 칼로 자르듯 가볍게 반죽하며 우유를 섞어 준다.
- 7 파운드틀에 반죽을 담아 가운데 골을 파 준다.
- 8 남겨둔 호두, 체리, 아몬드 슬라이스를 반죽 위에 장식하여 예열된 오븐에서 구워 낸다.



제과 · 제빵

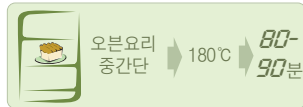
치즈케이크



이렇게 필요해요

치즈케이크틀-지름20cm, 높이7cm

크림치즈	150g
박력분	50g
우유	250g
설탕	100g
생크림	75g
전분	1작은술
달걀	5개
케이크시트 (카스텔라)	0.5cm
버터	50g



이렇게 만드세요

- 1 틀 옆면에 버터를 얇게 바른 후 설탕으로 둥글러 둔다.
- 2 볼에 치즈를 넣고 우유와 생크림 섞은 것을 치즈가 잠길 정도로만 넣어 중탕으로 치즈를 녹인다.
- 3 치즈가 다 녹으면 나머지 우유와 생크림을 멍울이 지지 않게 잘 섞어 준다.
- 4 달걀을 흰자와 노른자로 분리하여 흰자는 설탕을 조금씩 넣어 가며 거품 (머랭)을 올린다.
- 5 노른자는 잘 풀어 설탕과 박력분, 전분을 섞어 둔다.
- 6 2와 5를 함께 섞어 준 후 중탕으로 걸쭉한 풀을 쉰 다음 버터를 넣어 녹여 준다.
- 7 6에 준비해 둔 머랭을 조심스럽게 섞어 준다.
- 8 준비된 틀 바닥에 잘게 부순 크래커나 케이크 시트를 깔아 준 후 반죽을 8부 정도 붓는다.
- 9 오븐접시에 따뜻한 물을 부어 케이크 틀을 담고 중탕으로 구워낸다.

초코칩 쿠키



이렇게 필요해요

(2회분량)

박력분	180g
베이킹파우더	1/2작은술
베이킹소다	1/4작은술
황설탕	40g
흑설탕	40g
버터	80g
달걀	1개
초코칩	100g



이렇게 만드세요

- 1 박력분, 베이킹파우더, 베이킹소다는 체쳐 둔다.
- 2 버터를 거품기로 부드럽게 저어준 후 설탕을 두 번에 나누어 넣어 잘 섞어 준다.
- 3 달걀을 풀어 조금씩 나누어 넣어 크림화 시킨다.
- 4 체친 가루와 초코칩을 넣어 반죽한 후 기름 바른 오븐접시에 사이를 두고 반 수저씩 놓은 다음 포크로 가볍게 눌러 준다.
- 5 예열된 오븐에서 구워 낸다.



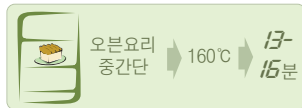
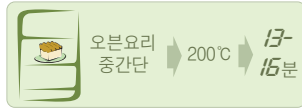
제과 · 제빵

상투과자



이렇게 필요해요

흰앙금	400g
분유	2큰술
달걀노른자	1개
물엿	1/2큰술



이렇게 만드세요

- 1 분유는 체친다
- 2 흰 앙금에 분유, 달걀노른자, 물엿을 넣고 고루 섞어 준다.
- 3 반죽을 깍지 낀 짜 주머니에 넣어 기름 바른 오븐 접시에 수직으로 들고 짜 내려 지름 3cm 정도 되면 가볍게 들어 뾰족한 모양을 만든다.
- 4 손가락에 물을 약간 문혀 뾰족한 부분을 살짝 눌러 주어 끝부분이 타는 것을 막아 준다.
- 5 예열된 오븐에서 구워 낸다.

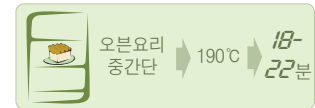
우유식빵



이렇게 필요해요

재료 (식빵틀 22×11cm)	
강력분 350g
드라이이스트 1/2큰술
설탕 40g
달걀 1개
소금 1작은술
물 60g
우유 100g
버터 50g

재료 (식빵틀 30×11cm)	
강력분 450g
드라이이스트 1큰술
설탕 50g
달걀 1개
소금 1작은술
물 60g
우유 150g
버터 50g



이렇게 만드세요

- 1 강력분은 체쳐 둔다.
- 2 버터를 제외한 나머지를 혼합하여 마른 가루가 보이지 않으면 버터를 넣어 표면이 매끈해지고 글루텐 막이 생길 때까지 치댄다.
- 3 반죽을 그릇에 담아 물 스프레이 후 랍을 씌워 2~2.5배로 부풀 때까지 1차 발효 한다. (50~60분)
- 4 발효된 반죽을 꺼내어 가스를 빼고 분할하여 둥글리기 한다.
- 5 둥글린 상태로 랍을 씌워 상온에서 10분간 그대로 둔다. (휴지)
- 6 밀대로 밀어 모양을 만든다.
- 7 연결부위를 손가락으로 봉합하여 봉합면이 아래로 놓이게 식빵틀에 넣어 2차 발효 한다.
- 8 반죽이 식빵틀 높이까지 부풀면 2차 발효를 마치고 예열된 오븐에서 구워 낸다.

* 발효기능이 없는 제품은 28~38°C 정도의 따뜻한 곳에 두어 발효시키면 됩니다.



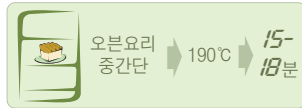
제과 · 제빵

달걀빵



이렇게 필요해요

강력분	300g
드라이이스트	1/2큰술
설탕	40g
분유	1큰술
달걀	17개
소금	1작은술
물	70g
우유	50g
버터	30g
팥앙금	350g
달걀물 (노른자1개+물1큰술)	약간



이렇게 만드세요

- 1 강력분은 체쳐 둔다.
- 2 버터를 제외한 나머지를 반죽하여 버터를 넣고 치댄다. (식빵과 동일 방법)
- 3 물 스프레이 후 랍을 씌워 2-2.5배로 부풀 때까지 1차 발효한다. (50-60분)
- 4 반죽을 40-50g으로 분할하여 둥글리기 한다.
- 5 둥글린 상태로 랍을 씌워 상온에서 10분간 그대로 둔다.
- 6 반죽에 팥 앙금을 30g씩 넣어 성형한다.
- 7 물 스프레이 후 랍을 씌워 적당한 모양으로 2차 발효 한다. (40-45분)
- 8 표면에 달걀물을 발라 버터 바른 오븐접시에 적당한 간격으로 놓는다.
- 9 예열된 오븐에서 구워 낸다.

* 발효기능이 없는 제품은 28~38°C 정도의 따뜻한 곳에 두어 발효 시키면 됩니다.

모기빵



이렇게 필요해요

강력분	250g
드라이이스트	1/2큰술
설탕	30g
분유	1큰술
달걀	1/2개
소금	1/2작은술
물	110g
분말커피	1큰술
버터	30g
건포도	30g
포도주	약간



이렇게 만드세요

- 1 강력분은 체쳐 둔다.
- 2 버터, 건포도를 제외한 나머지를 혼합하여 버터를 넣고 치댄다. (식빵과 동일)
- 3 건포도는 포도주에 담가 두었다가 물기를 제거하고 넣어준다.
- 4 반죽을 그릇에 담아 물 스프레이 후 랍을 씌워 2-2.5배로 부풀 때까지 1차 발효 한다. (50-60분)
- 5 발효된 반죽을 꺼내어 가스를 빼고 2등분하여 둥글리기 한다.
- 6 둥글린 상태로 랍을 씌워 상온에서 10분간 그대로 둔다.
- 7 밀대로 밀어 타원형으로 성형한다.
- 8 반죽 표면에 외피비스킷이 잘 붙도록 물을 바른단.
- 9 비스킷 반죽을 밀대로 밀어 빵 전체를 잘 덮는다.
- 10 버터 바른 오븐 접시에 빵을 올려 적당한 모양으로 2차 발효시킨다. (40분)
- 11 예열된 오븐에서 구워 낸다.

* 발효기능이 없는 제품은 28~38°C 정도의 따뜻한 곳에 두어 발효 시키면 됩니다.



오븐요리

통닭비비큐



이렇게 필요해요

생닭	1.1Kg
소금, 후추	약간
버터	2큰술
청주	2큰술
〈향미야채〉		
당근	1/2개
양파	1개
양배추	1/4개
샐러리	1줄기



이렇게 만드세요

- 1 닭을 씻어 물기를 닦고 꽂지와 날개 끝을 잘라 내고 닭 껍질에 칼집을 내어 소금, 후추, 청주에 재운다.
- 2 닭 껍질에 녹인 버터를 바른다.
- 3 오븐접시에 알루미늄 호일을 깔 후 당근, 양파, 양상추, 샐러리는 적당한 크기로 잘라 고루 퍼 놓는다.
(야채는 통닭에서 떨어진 기름을 흡수하여 연기와 냄새가 나는 것을 막아주므로 반드시 깔아 주어야 한다.)
- 4 닭을 야채 위에 올리고 예열된 오븐 중간단에서 굽다가 도중에 한번 뒤집어 준다.

닭다리 구이



이렇게 필요해요

닭다리	8개
소금	약간
후추	약간
청주	약간
버터	약간
〈허니 머스타드소스〉		
마요네즈	1큰술
양겨자	2큰술
꿀	1큰술
소금	약간
후추	약간



이렇게 만드세요

- 1 닭다리에 칼집을 넣어 준 후 소금, 후추, 청주에 재운다.
- 2 닭다리에 녹인 버터를 바른다.
- 3 오븐접시에 알루미늄호일 혹은 구이석쇠를 놓고 그위에 닭다리를 놓아 예열된 오븐에서 굽는다.
(요리 도중 한번 뒤집어 주세요.)
- 4 소스 재료를 모두 섞어 소스를 만들어 닭다리와 함께 낸다.



오븐요리

근고구마/근감자



🍴 이렇게 필요해요

고구마 (200-220g) 8-10개
 감자 (주먹만 한 것) 6개



🍴 이렇게 만드세요

근고구마

- 1 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아 오븐 접시위에 놓는다.
- 2 예열된 오븐에서 구워 낸다. (끝나기 15분 전에 한번 뒤집어 준다.)

근감자

- 1 감자는 모양이 둥글고 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻어 오븐 접시 위에 놓는다.
- 2 예열된 오븐에서 구워 낸다. (끝나기 15분 전에 한번 뒤집어 준다.)
- 3 윗부분에 열십자로 칼집을 내어 버터를 올려서 손가락으로 섞어 가며 먹는다.

요구르트

*발효기능이 있는 제품에서만 하세요.

🍴 이렇게 필요해요

우유 500cc
 떠먹는 요구르트 (농축발효유) 100cc



🍴 이렇게 만드세요

- 1 내열용기를 뜨거운 물에 소독한다. (500cc 우유팩을 그대로 사용하여도 된다.)
- 2 우유는 미지근하게 40°C 정도로 데운다. (전자레인지에서 데우거나 중탕하여 데운다.)
- 3 우유에 떠 먹는 요구르트를 넣어 잘 섞어 준다.
- 4 내열용기에 뚜껑이나 호일을 씌워 발효시킨다.

발효 5시간

- 5 냉장실에 3시간정도 보관하여 차가워지면 기호에 따라 잼, 설탕, 과일 등을 잘라 넣어 먹는다.
 - * 떠먹는 요구르트중 비피더스 균이 함유된 것은 발효되지 않으므로 사용하지 않도록 한다.
 - * 발효 도중 흔들거나 젓지 않도록 한다.



오븐요리

약식



이렇게 필요해요

찰쌀	3컵
밤	15개
대추	15개
잣	1큰술
흑설탕	1/2컵
황설탕	1컵
식용유	1큰술
진간장	1 1/2큰술
계피가루	1/2큰술
온수(대추씨 끓인 차)	2 1/3컵
참기름	1큰술



이렇게 만드세요

- 1 찰쌀을 한시간 이상 물에 불려 체에 건져 둔다.
- 2 밤은 껍질을 벗겨 4등분하고, 대추는 씨를 빼내어 2등분하고, 잣은 고깔을 떼어 낸다.
- 3 불려 둔 찰쌀과 모든 재료를 잘 섞어 온수를 넣고 2l 정도 크기의 내열용기에 넣고 뚜껑이나 알루미늄 호일로 덮어 예열된 오븐에서 익힌다.
- 4 요리 후 오븐에 약10분 정도 그대로 두어 땀들이 후 꺼내어 참기름을 넣고 고루 섞어준다.

찰쌀모듬떡/인절미



이렇게 필요해요

찰쌀 모듬떡	
찰쌀가루	800g
강낭콩 (6시간 이상 불린 것)	1/2컵
깎팍	15개
생땅콩	1컵
설탕	180g
소금	1 1/2작은술
물	60cc
인절미	
찰쌀가루	800g
설탕	135g
소금	1 1/2작은술
물	30cc
콩고물 (볶은 콩가루)	약간



이렇게 만드세요

- 1 찰쌀은 깨끗이 씻어서 3시간 이상 불렀다가 소금을 넣고 방앗간에서 가루를 낸다.
- 2 오븐접시에 물을 1/2정도 붓고 그 위에 구이접시 혹은 구이선반을 올린다.
- 3 선반 위에 물에 적신 면보를 깔고 그 위에 모든 재료를 섞어 고루 펴 꼭꼭 눌러 모양을 낸 다음 다른 면보로 덮어서 가장자리를 마무리 한다.
- 4 호일로 오븐 접시 전체를 덮어 준 후 30개 정도의 구멍을 낸다.
- 5 예열된 오븐에서 찐다.

찰쌀모듬떡

- 6 요리 후 오븐 접시를 꺼내어 호일을 걷어 내고 면보 위에 분무기로 적당히 물을 뿌린 다음 모듬떡을 꺼내 적당한 크기의 용기에 담아서 모양을 낸다.
- 7 하루쯤 지난 다음 용기에서 꺼낸 모듬떡을 적당한 크기로 자른다.

인절미

- 6 요리 후 오븐 접시를 꺼내어 호일을 걷어 내고 면보 위에 분무기로 적당히 물을 뿌린 다음 인절미를 꺼내 손질한 다음 3등분으로 접어 콩고물을 골고루 묻혀서 낸다.



오븐요리

영양밥



이렇게 필요해요

멥쌀	1컵
찰쌀	1컵
밤	5개
대추	3개
잣	1큰술
콩	4큰술
소금	1작은술
은행	6알
물	1½컵



이렇게 만드세요

- 1 멥쌀, 찰쌀은 씻어서 3시간 이상 불려 놓는다.
- 2 밤은 껍질을 벗겨 2등분하고, 잣은 꼬깔을 떼어 놓는다.
- 3 대추는 씨를 빼고 2등분하고, 콩은 6시간 이상 불려서 준비한다.
- 4 내열용기에 불린 쌀, 콩, 밤, 은행, 대추, 잣, 소금을 넣고 물을 붓는다.
- 5 뚜껑을 덮고 예열된 오븐에서 가열한다.

감자그라탕



이렇게 필요해요

감자 (감자으깬 무게가 300g)	2개
베이컨	2장
양파	¼개
버터	1큰술
파슬리	약간
빵가루	15g
피자치즈	100g

< 화이트소스 >

밀가루	1큰술
버터	1큰술
우유	250cc
소금	약간
후추	약간



이렇게 만드세요

- 1 감자는 삶아 으개어서 준비한다.
- 2 베이컨, 양파를 채썰어 버터에 볶아둔다.
- 3 파슬리는 곱게 다진 후 베 보자기에 싸서 물에 넣고 흔들어 물기를 꼭 짤다.
- 4 팬에 밀가루, 버터를 넣어 볶은 후 우유를 조금씩 넣어 가며 밀가루 멍울을 풀고 소금, 후추로 간 하여 소스를 만든다.
(간을 약간 세게 하고 소스는 약간 묽게 한다.)
- 5 화이트소스 ⅓ 분량에 볶은 재료와 감자를 넣어 섞는다.
- 6 그라탕 접시 (지름 23cm 정도의 내열접시)에 소스에 버무린 재료를 담고 남은 소스를 끼얹은 후 다진 피자, 치즈, 빵가루, 파슬리 순으로 올린다.
- 7 예열된 오븐에서 구워 낸다.



오븐요리

햄버거 스테이크



이렇게 필요해요

(4인분)	
다진 쇠고기	300g
다진 돼지고기	100g
다진마늘	2큰술
양파	1개
달걀	1개
우유	2큰술
빵가루	30g
소금, 후추, 분유	약간
<소스>	
양파	1/2개
다진마늘	1작은술
토마토 케첩	3큰술
우스터소스	1큰술
적포도주	2큰술
생크림 또는 우유	2큰술
육수	1/2컵
소금, 후추	약간

이렇게 만드세요

- 1 양파는 곱게 다져 다진 마늘과 함께 볶아 한김 식힌다.
- 2 다진 쇠고기, 돼지고기에 다진 양파, 다진 마늘, 달걀, 우유, 빵가루, 소금, 후추, 분유를 약간씩 넣고 끈기가 생길 때까지 힘껏 치대준다.
- 3 끈기가 생긴 고기 반죽을 4등분하여 1.5cm두께, 지름8cm로 동글 납작하게 만들어 가운데 부분을 오목하게 눌러 준다.
- 4 뜨겁게 달군 팬에 앞, 뒷면을 살짝 지진다.
- 5 예열된 오븐에서 구워낸다. (중간에 뒤집어 주는게 좋다.)



소스

- 1 달군 팬에 다진 양파, 마늘을 투명한 색이 될 때까지 볶는다.
- 2 케첩을 넣어 고루 섞이도록 볶아 준다.
- 3 육수 1/2컵을 넣은 뒤 우스터소스, 적포도주를 넣은 후 1/2로 될 때까지 졸인다.
- 4 우유를 조금씩 넣어 가며 섞어 준 후 불을 끈다.
- 5 소금, 후추 간하여 체에 걸러 햄버거 스테이크에 곁들여 낸다.

돈까스



이렇게 필요해요

돼지고기	100g (1cm두께) × 4조각
설탕, 소금, 후추	약간씩
생강술 (다진 생강1쪽+청주1큰술) 약간
전분 적당량
달걀물 (달걀1개+물1큰술) 적당량
소금 약간
빵가루 1컵
우유 2큰술
식용유 2큰술



이렇게 만드세요

- 1 고기를 손질하여 설탕, 소금, 후추, 생강술로 밑간을 한다.
- 2 달걀에 물과 소금을 넣어 풀어 달걀물을 만든다.
- 3 빵가루에 우유를 넣어 고루 섞어서 잠시 두어 빵가루를 촉촉하게 만든다.
- 4 밑간 한 고기에 전분을 묻히고 달걀물에 적셔서 빵가루를 입힌다.
- 5 오븐 접시에 석쇠를 놓아 고기를 얹고 식용유를 손가락으로 고기 위에 솔솔 뿌려 예열된 오븐에서 구워 낸다.



오븐요리

오븐 스파게티



이렇게 필요해요

스파게티 (파스타)	100g
소금, 후추, 올리브유	약간
가지 작은것	1/2개
피자치즈	40g
실파	1뿌리
가루 치즈	약간

<소스>

올리브유	1 큰술
마늘 다진 것	1/2큰술
양파, 양송이 다진 것	30g씩
당근, 샐러리 다진 것	20g씩
같은 쇠고기	100g
소금, 후추	약간
토마토페이스트	2큰술
토마토케첩	2큰술
완숙토마토	1개
설탕	1작은술
핫소스	1/2큰술
오레가노	약간
월계수 잎	1장
물	1/2컵

이렇게 만드세요

- 스파게티면은 끓는 물에 소금과 올리브유를 약간 넣고 삶아 물기없이 건진다.
- 가지는 0.5cm 두께로 둥글게 썰어 소금, 후추, 올리브유를 약간씩 넣고 버무린다.
- 팬에 가지를 살짝 볶아 접시에 옮겨 놓고 올리브유를 팬에 넣고 마늘과 양파 다진 것을 넣어 볶아 준 후 같은 쇠고기 소금, 후추를 넣고 볶아 양송이, 당근, 샐러리 다진 것을 넣어 익힌다.
- 3에 토마토 페이스트와 케첩을 넣고 껌질과 씨를 제거한 토마토 또는 토마토 퓨레를 넣어 준 후 설탕, 핫 소스, 월계수 잎, 물을 넣어 끓이면서 소금, 후추로 간을 하고 마지막에 볶아 놓은 가지와 오레가노 향을 넣어 걸쭉한 상태로 만든다.
- 삶아 놓은 스파게티면을 4에 넣고 버무려서 내열용기에 담고 피자치즈와 가루 치즈를 얹어 송송 썬 실파를 뿌리고 예열된 오븐에서 구워 낸다.



라자니아



이렇게 필요해요

<라자니아 (파스타) 3장 분량>	
강력분	100g
소금	1/3작은술
올리브유	1/3작은술
달걀	1개
피자치즈	50g
실파 혹은 파슬리 다진 것	약간

<미트소스>

쇠고기 같은 것	50g
올리브유	1큰술
다진 마늘	1작은술
다진 양파	50g
토마토페이스트	2큰술
케첩	1큰술
완숙토마토	1개
우스타소스	1작은술
적포도주	1큰술
육수	1/2컵
설탕	1작은술
소금, 후추	약간
월계수잎	1장
오레가노	약간

이렇게 만드세요

- 강력분에 소금과 달걀을 넣어 섞고 올리브유를 넣어 반죽하여 냉장고에 넣는다.
- 팬에 올리브유를 넣고 마늘, 양파 다진 것을 넣고 볶으면서 쇠고기 넣고 소금, 후추 간 하면서 볶고 토마토페이스트, 케첩, 우스타소스, 적포도주, 껌질과 씨를 제거 한 토마토를 넣고 월계수잎과 소금, 후추, 육수를 넣어 끓여 준 후 마지막에 오레가노를 넣어 미트소스를 만든다.
- 1을 밀대로 밀어 손바닥 크기의 파스타 3장을 만들어 끓는 물에 삶아 건져 찬물에 행군다.
- 용기에 미트소스를 깔고 파스타 1장을 얹고 다시 미트소스, 파스타, 미트소스 순으로 얹어 피자치즈와 실파 송송 썬 것을 올려 예열된 오븐에서 구워 낸다.





구이요리

※ 그릴기능이 있는 제품만 하세요

고등어 구이



이렇게 필요해요

고등어 1마리 (300g)
소금 약간
식용유 약간

구이요리 ▶ 14-18분

중간에 뒤집기

이렇게 만드세요

- 1 신선한 고등어를 선택하여 배를 가르고 토막을 낸 다음 펴서 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 껍질에 칼집을 내고 약간의 소금을 뿌려 둔다.
- 2 고등어에 식용유를 발라 구이접시와 선반 위에 놓고 굽는다.
- 3 도중에 1회 뒤집어 준다.
- 4 노릇하게 구워지면 접시에 보기 좋게 담아 낸다.

새우 구이



이렇게 필요해요

새우 (대하) 5마리
소금 약간
버터 1큰술
레몬 1쪽

구이요리 ▶ 7-9분

중간에 뒤집기

이렇게 만드세요

- 1 새우는 싱싱하고 큰 것으로 골라 얇은 소금물에 잘 씻어 놓는다.
- 2 새우의 등 쪽으로 작은 꼬챙이를 넣어 내장을 제거한 다음 쇠꼬챙이로 꿰어서 모양이 변하지 않게 한후 소금을 뿌려 간이 고루 배이게 하고 버터를 발라둔다.
- 3 구이접시와 선반 위에 올려 놓고 새우가 분홍색으로 변할 때까지 굽는다.
- 4 도중에 1회 뒤집어 준다.
- 5 접시에 새우를 가지런히 담고 레몬을 같이 낸다.



구이요리

※ 그럴기능이 있는 제품만 하세요

복어구이



이렇게 필요해요

복어	2마리
고추장	2큰술
다진 마늘	1큰술
설탕	1큰술
물엿	1작은술
통깨	약간

<유장>

참기름	1큰술
간장	1작은술



구이요리 ▶ 7-10분

중간에 뒤집기

이렇게 만드세요

- 1 뼈를 발라 펼쳐 진 황태를 5-6cm크기로 썬다.
- 2 물기를 제거하고 유장을 골고루 발라 프라이 팬에 굽는다.
- 3 양념장을 만들어 한번 구운 복어에 고루 발라 구이접시에 호일을 깔 후 구워 낸다.
- 4 도중에 1회 뒤집어 준다.
- 5 접시에 모양 좋게 담아 통깨를 뿌려 낸다.

장어구이



이렇게 필요해요

장어	2마리 (500g)
----	-------	------------

<양념장>

고추장	2큰술
청주	1큰술
설탕	1큰술
물엿	1큰술
마늘, 깨소금	1작은술

<유장>

참기름	1큰술
간장	1작은술



구이요리 ▶ 12-20분

중간에 뒤집기

이렇게 만드세요

- 1 장어를 소금으로 문질러 표면 점액질을 없앤 후, 배를 갈라 약 5-6cm로 잘라 채반에 받쳐 녹녹하게 말린다.
- 2 장어에 유장을 발라 호일을 깔 구이접시 위에 놓고 굽다가 5-8분 남겨 놓고 꺼낸다.
- 3 구워낸 장어에 양념장을 발라 남은시간 동안 구워 낸다.
- 4 도중에 2-3회 뒤집어 준다.



구이요리

※ 그릴기능이 있는 제품만 하세요

불고기



이렇게 필요해요

쇠고기 (등심 또는 안심)	600g
설탕	2큰술
배즙	4큰술
<양념장>	
간장	3큰술
후추	약간
다진 파	2큰술
다진 마늘	1큰술
깨소금	1큰술
참기름	1큰술



구이요리 13-18분

중간에 뒤집기

이렇게 만드세요

- 1 쇠고기는 얇게 썰어서 잔칼집을 넣어둔다.
- 2 준비한 고기를 설탕, 배즙에 미리 10분정도 재워 둔다.
- 3 양념장에 30분 정도 재워 둔다.
- 4 구이접시에 호일을 깔고 구워 낸다.
- 5 도중에 1회 뒤집어 준다.

비프스테이크



이렇게 필요해요

쇠고기등심(200g)	2조각
채썬양파	1/4개
채썬당근	1/4개
식용유	2큰술
소금, 후추	약간
<브라운소스>	
밀가루	1큰술
버터	1큰술
토마토케첩	2큰술
월계수 잎	1장
설탕	작은술
소금, 후추	약간
우스타소스	1작은술
육수	2/3컵



구이요리 11-15분

중간에 뒤집기

이렇게 만드세요

- 1 쇠고기는 2cm 두께로 썰어 망치로 두들긴 후 채 썬 양파, 당근, 식용유로 30분 이상 재워 둔다. (육질이 부드러워 집니다.)
- 2 야채를 건어 내고 소금, 후추를 뿌려 간이 배게한다.
- 3 구이접시와 석쇠 위에 놓고 구워 낸다.
- 4 도중에 1회 뒤집어 준다.

브라운소스

- 1 밀가루와 버터를 갈색이 나오도록 볶는다.
- 2 육수를 넣어 저어 가며 부드럽게 풀어 준다.
- 3 월계수 잎, 케첩, 우스타소스, 소금, 후추, 설탕을 넣어 걸쭉해 지도록 끓인다.



구이요리

※ 그릴기능이 있는 제품만 하세요

더덕구이



이렇게 필요해요

더덕 < 껍질 벗긴 것 >	200g
소금물	약간

<유장>

간장	1작은술
참기름	1큰술

<양념장>

고추장	2큰술
설탕	1큰술
다진 파	약간
다진 마늘	2작은술
참기름	1/2큰술
깨소금	1작은술
간장	1작은술



구이요리 ▶ 11-17 분

중간에 뒤집기

이렇게 만드세요

- 1 더덕을 저며 두들긴 것을 소금물에 담가 떫은 맛을 우려 낸 후 유장을 바른다.
- 2 구이접시 위에 호일을 깔고 6-9분 구운 후 양념장을 발라 굽는다.
- 3 도중에 2-3회 뒤집어 준다.

마늘빵



이렇게 필요해요

바게트	1/2개
다진 마늘	1큰술
다진 파슬리	1큰술
버터	2큰술



구이요리 ▶ 3-5분

이렇게 만드세요

- 1 바게트는 2cm 두께로 어슷 썰어 준비한다.
- 2 녹인 버터와 다진 마늘, 다진 파슬리를 섞어 바게트의 한면에 바른다.
- 3 구이접시와 선반 위에 올려 굽는다.



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.