LG

DIGITAL ez LG

LG IH압력 밥솥

사용설명서 및 요리안내

P-M182 시리즈

사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.
사용전 "안전한 사용을 위해 꼭 지켜주세요"를 반드시 읽고 사용하여 주십시오.

IH 압력밥솥의 사용방법, 요리방법, 서비스 문의 등은 아래의 전화번호로 연락해 주세요.

☎ 080-856-2777 (무료전화)

평일:08:00~19:30, 토요일:08:00~17:00 (단, 공휴일은 제외)

사용설명서를 읽고 난 후 사용하는 사람이 언제나 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.

강한 화력과 인버터의 정교한 화력조절로
가마솥 밥맛을 재현하는 LG IH압력 밥솥

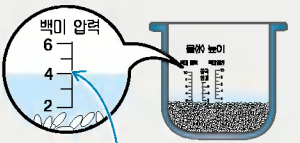
최고의 밥맛을 즐기세요.

계량컵을 사용하여 쌀을 올바르게 계량하고 인분수에 따라
물눈금을 맞추시면 최고의 IH밥맛을 즐기실 수 있습니다.

올바른 계량법

한컵은 1인분 입니다.

백미 압력
4인분의 밥을
지을 때



물 맞추는 눈금 (4인분)

쌀 보관방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

※오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면,
밥이 퍼석하거나 설익고 보온시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

쌀 보관방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	- 온도가 낮고 서늘한 곳 - 습기가 낮고 통풍이 잘되는 곳	- 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 - 직사광선을 받는 곳 - 개수대(싱크대) 아래
쌀 구입량 보관기간	쌀은 소포장 단위(5~10kg)로 구입하시는게 좋으며, 쌀 봉지를 개봉 후 2주 이내로 사용하시는게 좋습니다.	

쌀의 상태에 따른 밥 짓는 방법

쌀 구분	밥짓는 방법
햅 쌀	내솥에 표시된 물 눈금보다 반 눈금 적게 물을 넣고, **압력/표준** 코스로 밥짓기를 합니다.
묵은 쌀	쌀을 깨끗이 씻어야 냄새가 나지 않으며, 물은 내솥에 표시된 물 눈금보다 반 눈금 많게 하고, **압력/구수함** 코스로 밥짓기를 합니다.
마른 쌀	물은 내솥에 표시된 물 눈금보다 반 눈금 많게 하고, **압력/구수함** 코스로 밥짓기를 합니다.

※도정한 지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면
쌀이 말라 마른쌀이 됩니다.

- **마른쌀은 이렇게 확인하세요.**
  보관중인 쌀을 몇알 깨물었을 때, 부드럽게 으스러지지 않고 덩어리로 부서지는 것은 마른쌀입니다.

차 례

사용하기 전에

제품 특징/쌀 보관방법 1
안전한 사용을 위해 꼭 지켜주세요 3~5
이렇게 설치해 주세요 5
이렇게 손질해 주세요 6
각 부분 이름 및 기능 7~8

사용할 때

밥을 맛있게 지으려면 9~10
밥짓기 예약방법 11~12
밥을 맛있게 보온하려면 13~14

고장신고전에

고무패킹 끼우는 방법 15
고장이 아닙니다 16
밥솥이 이상하다구요? 17~18

요리/서비스

요리안내 19~24
고객카드/제품 보증서 25
서비스 안내/폐가전 제품 처리절차 26

제품규격

모델명		P-M182 시리즈
취사용량(백미)		0.36 ℓ ~1.8 ℓ (2인분~10인분)
정격소비전력		1,270W
정격전압		220V/60Hz
사용압력		자동:85kPa, 안전:150kPa
외형크기(mm)		300×395×294
중량		6.0kg
전원코드		수동 코드릴
온도퓨즈		126˚C/10A
용량	백미	2인분~10인분
	잡곡/현미	2인분~7인분
부속품		쌀 계량컵(1인분用), 주걱, 사용설명서

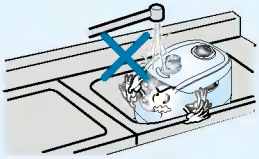
7중 안전장치

- 전자식 안전밸브
- 뚜껑 잠금 감지 스위치
- 자동 증기배출 장치
- 과열방지 온도 제어장치
- 과열방지 가열시간 제어장치
- 과열방지 온도퓨즈
- 기계식 안전장치

안전한 사용을 위해 꼭 지켜 주세요

제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜주세요.

⚠ 경고 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우



제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마시고, 수돗가, 목욕탕, 화기 근처 및 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마세요.
감전, 화재, 누전의 원인이 됩니다.

경사진 곳, 울퉁불퉁한 곳, 불안정한 장소 및 열에 약한 넓은 물건 위에서 사용하지 마세요.
고장, 화재의 원인이 됩니다.

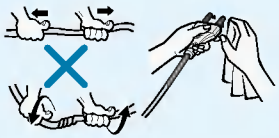
흡배기구나 틈 사이에 핀이나 철사 등의 금속물 및 이물질을 넣지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 서비스 센터로 연락하세요. **(특히 어린이 주의)**
고장, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마세요.
화재, 감전의 원인이 됩니다.

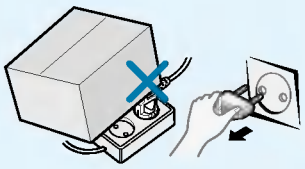
물기가 있는 손으로 전원 플러그를 꼽거나 빼지 마세요.
감전의 원인이 됩니다.

전원 코드가 파손되었거나 헐렁한 콘센트인 경우에는 사용하지 마시고, 서비스 센터로 연락하세요.
감전, 화재, 누전의 원인이 됩니다.

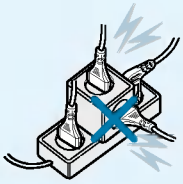
임의로 제품을 분해하거나 개조하지 마세요.
고장, 감전의 원인이 됩니다.



전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶어 잡아 당기지 마시고, 전원 플러그에 묻어 있는 먼지나 이물질은 깨끗이 닦고 사용하세요.
감전, 화재의 원인이 됩니다.

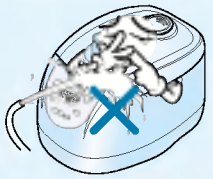


전원 코드위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품 바닥에 눌러지지 않도록 하시고, 사용하지 않을 때는 전원 코드를 콘센트에서 뽑아 주세요.
고장, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

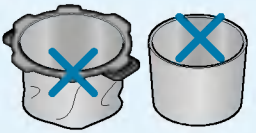


정격 10A 이상의 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용하시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원 플러그를 동시에 꽂고 사용하지 마세요.
감전, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ • 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주위를 환기시키기 위한 기호입니다.
• 이 기호가 표시된 부분은 위험발생을 피하기 위해 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.

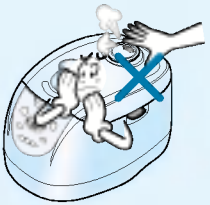


내솥없이 사용을 하지 마시고,
전원부에 물이 들어간 경우에는
서비스 센터로 연락하세요.
고장, 감전, 화재의 원인이 됩니다.



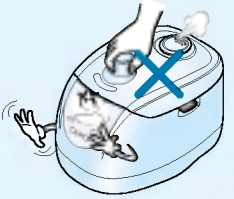
내솥이 변형되었거나
전용내솥이 아닌 것을
사용하지 마세요.
내솥이 가열되어 고장,
화재의 원인이 됩니다.

잡곡이나 현미 등의 취사시는
쌀겨 또는 이물 등이 있는 상태로
취사하지 마시고, 3~5번 잘 헹군 후에
취사하세요.
취사시 쌀겨 등에 의해 증기배출구가
막힐 경우, 안전장치 작동의 원인이 됩니다.



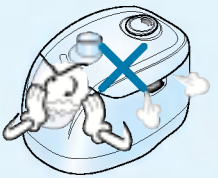
취사 도중이나 취사완료 후에 자동
증기 배출 장치에 얼굴이나 손등을
가까이 대거나 막지 마세요.
(특히 어린이 주의)
화상, 고장, 변형, 변색의 원인이
됩니다.

알루미늄 호일 (은박지)등, 다른
금속 물체를 내솥 밑이나 옆에
놓은 채 사용하지 마시고
바닥면의 이물질은 반드시
제거하여 주세요.
(특히, 바닥 온도 센서부 주의)
화재, 고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사 완료 후 밥솥
내부에 압력이 남아 있을
경우에는 잠금/열림 손잡이를
'열림' 으로 강제로 돌리지
마세요.
화상, 고장의 원인이 됩니다.

최대용량 이상으로 내용물을 넣고
사용하지 마시고, 규정된 메뉴
이외의 죽, 식혜, 카레, 보리차,
미역국등 거품이 많거나 끈적한
음식은 조리하지 마세요.
끓어 넘쳐 증기배출구가 막힐 경우,
안전장치 작동의 원인이 됩니다.



취사 도중 뚜껑 부위에서 증기가
새어 나오거나, 취사 완료 후
증기가 자동으로 배출 되지 않을
경우는 사용을 중지하시고
서비스 센터에 문의하여 주세요.
뜨거운 증기와 내용물이 솥에서
튀어나와 화상의 원인이 됩니다.

인공심장 박동기를
사용하시는 분은 사용전에
의사와 상담하여 주세요.
인공심장 박동기의 작동에
영향을 미칠 수 있습니다.

⚠ • 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주위를 환기시키기 위한 기호입니다.
• 이 기호가 표시된 부분은 위험발생을 피하기 위해 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.

⚠주의 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

내솥을 다른 용도로 사용하거나 가스/전기 오븐 등의 불 위에 올리지 마세요.
내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 생깁니다.

제품, 내솥을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마세요.
변형으로 인해 뚜껑 손잡이가 제대로 잠기지 않거나 증기누설 등 고장의 원인이 됩니다.

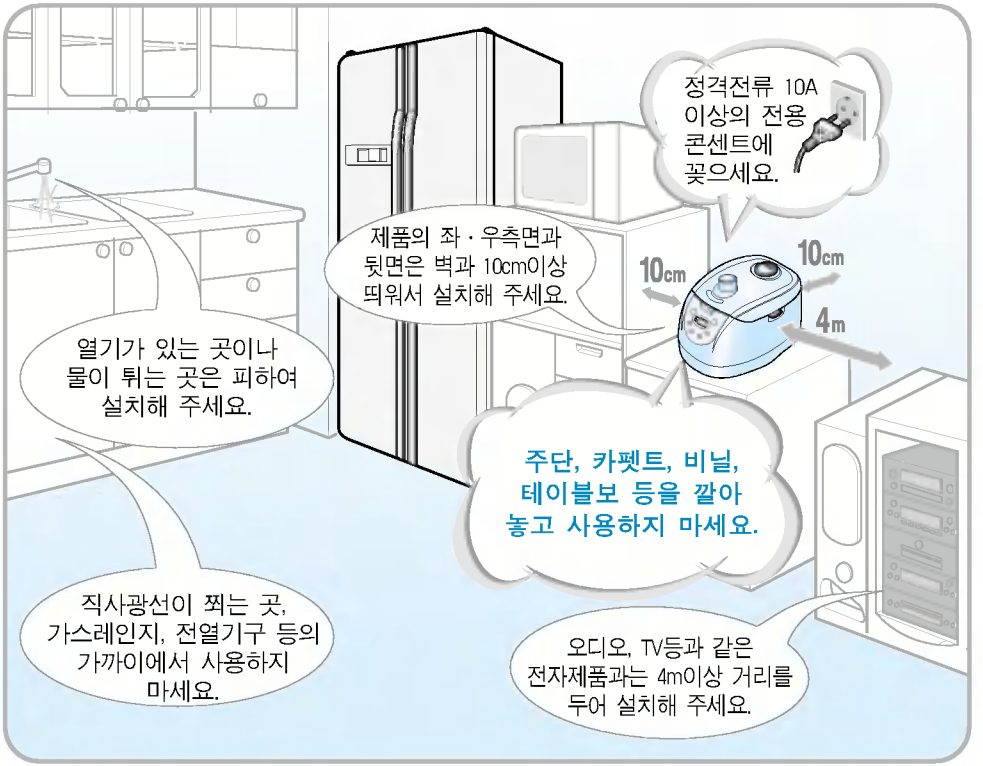
사용중이거나 사용 직후에는 뚜껑 내측이나 내솥의 금속면, 제품의 내부등은 뜨거우므로 만지지 마세요.
화상의 원인이 됩니다.

스팀커버/자동증기 배출장치를 막지 마세요.
압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용할 경우는 취사를 할 때 선반을 빼내에 사용하십시오.
취사중 증기가 쌀통 및 다용도 선반에 손상을 줍니다.

가정 전원이 110V일 경우에는 한국전력에 승압공사를 의뢰하여 220V로 승압 후 사용하세요.
화재 및 감전의 원인이 됩니다.

이렇게 설치해 주세요 (설치방법)



이렇게 손질해 주세요

손질을 할 때는 반드시 물기가 없는 손으로 전원플러그를 빼고 본체의 열이 식은 후에 손질하세요.

본체

본체 뚜껑을 벤젠, 신나, 세제 등으로 닦거나 물로 씻지 마세요.
변색 및 변형의 원인이 됩니다.

깨끗한 행주로 닦아 주세요.

내솥

내솥을 닦을 때는 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마세요.

코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 스폰지로 닦아 주세요.

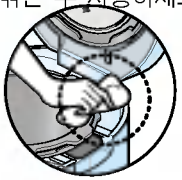
뚜껑 내부/고무패킹

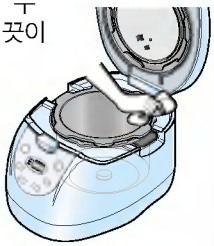
행주를 더운물에 적셔 물기를 짠 다음 이물질을 닦아 주세요.

- 뚜껑 내부는 행주로 이물질을 깨끗이 닦아 주세요.
- 고무패킹은 1개월에 한번 정도 빼내어 깨끗이 씻어 주세요.
  (고무패킹을 끼우는 방법은 15쪽을 참조하세요.)

물받이

물받이에 밥물 등이 고일 수 있으므로 행주 등으로 깨끗이 닦은 후 사용하세요.





본체 내부

내솥을 들어내고 바닥면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하세요.
(특히, 바닥 온도센서부)

온도센서부에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상동작 및 화재의 원인이 됩니다.

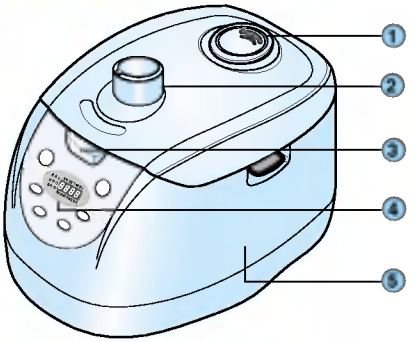
스팀 커버

스팀커버를 위로 당겨 빼낸 후 아랫부분을 돌려 분해하고 이물질을 제거한 다음 처음과 같이 조립합니다.

(재결합시에는 윗부분과 아랫부분에 표시되어 있는 화살표를 맞추어 주십시요.)
스팀커버를 끼울 때에는 가운데 부분을 맞춘 후 손바닥으로 눌러 확실히 끼우시기 바랍니다.
끼운 후에는 다시 한번 확인해 주세요.

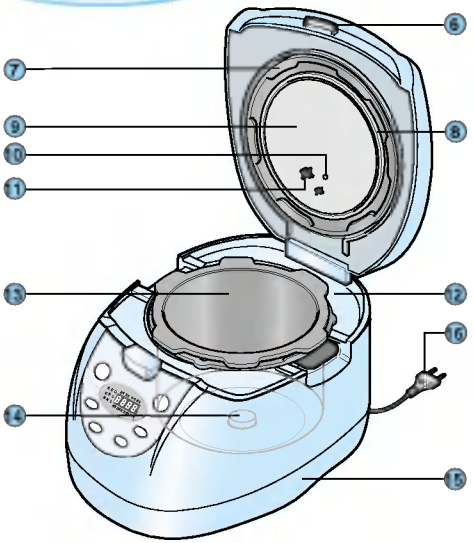
각 부분 이름 및 기능

전면도



1. 스팀커버/자동증기 배출장치
   스팀커버는 흔들리거나 빠지지 않도록 꼬옥 눌러 끼워 주시고, 항상 수평으로 놓아 주세요.
2. 뚜껑 손잡이(잠금/열림)
   취사 및 보온시 손잡이 표시를 잠금쪽으로 맞추세요.
3. 뚜껑 열림 버튼
4. 기능 조작부
5. 본체

내부도

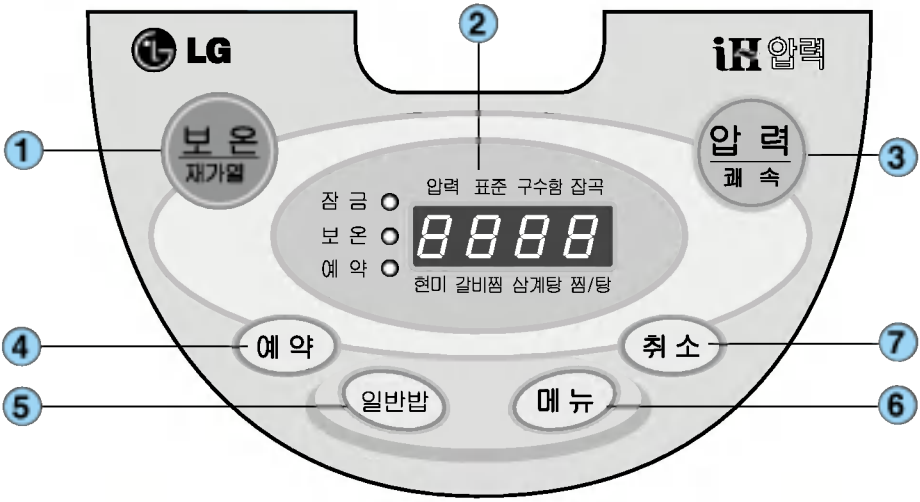


6. 뚜껑
7. 압력 잠금장치
8. 고무패킹
9. 뚜껑 히터부
10. 압력 안전장치
11. 자동 증기 배출구
12. 물받이
13. 내솥
14. 온도센서
    이물질이 없도록 자주 청소해 주세요
15. 제품 손잡이
16. 전원플러그

부속품

쌀 계량컵(1컵:1인분)	주걱	사용설명서

조작부



1. 보온/재가열 버튼
   - 보온기능을 선택할 때나 보온한 밥을 데울때 사용합니다.
   - 다른 솥에서 한 밥을 보온할 때 사용 (30분 전에 미리 눌러서 예열 후 보온하시면 좋습니다.)
2. 표시창
   - 메뉴, 보온, 예약등이 표시됩니다.
3. 압력/쾌속 버튼
   - 밥을 지을때 사용합니다.
4. 예약 버튼
   - 밥짓기를 예약할 때 사용합니다.
   - 예약시간을 맞춘 후 반드시 "압력" 버튼을 눌러 주세요.
   - 메뉴가 '찜/탕'으로 선택되어 있으면, 찜 시간의 설정이 가능합니다.
5. 일반밥 버튼
   - 압력이 가해지지 않는 고슬고슬한 밥을 지을 때 사용합니다.
6. 메뉴 버튼
   - 메뉴를 선택할 때 사용합니다.
7. 취소 버튼
   - 선택된 기능을 취소할 때 사용합니다.

찜/탕 요리별 시간

요리	시간	요리	시간	요리	시간
오향장육	50분	밤 찜	30분	잡 채	20분
감 자	45분	꽃 게 찜		계 란 찜	
옥 수 수	40분	대 합 찜 (조개찜)		호 박 찜	15분
닭 찜				가 지 찜	
수육(편육)		생 선 찜	25분	두 부 찜	
고 구 마	35분	계란삶기			
		만 두 찜			

밥을 맛있게 지으려면 (사용방법이 어려우면 무료전화

1 계량컵으로 인분수 만큼 정확히 담아 씻어 주세요.

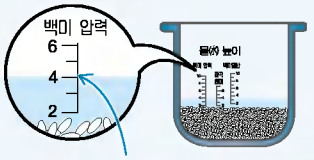
올바른 계량법

한컵은 1인분 입니다.

- 계량컵을 사용하여 쌀을 올바르게 계량하고 인분수에 따라 물 눈금을 맞추시면 최상의 햇밥맛을 즐길 수 있습니다.

2 인분수에 따라 물을 물 눈금에 맞추어 주세요.

예) 백미 압력 4인분의 밥을 지을 때

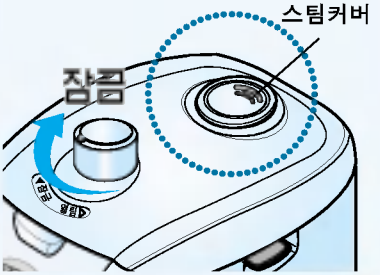


물 맞추는 눈금 (4인분)

- 쌀 4컵을 씻어 내솥에 넣은 다음 내솥의 백미 압력 물 눈금 4 에 물을 맞추시면 됩니다.

3 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 잠금/열림 손잡이를 돌려 잠금에 맞추세요.

- 고무패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 수평인지 항상 확인하세요.
- 잠금으로 맞추지 않고 압력 버튼을 누르면 '삐삐삐' 하는 음이 울리며 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주세요.
- 밥짓기 도중에 '뽁~뽁~' 하면서 물방울 터지는 소리가 나는 것은 압력 배출음이므로 안심하고 사용하세요.



빠른 시간에 밥을 짓고 싶을 때

- 압력/쾌속 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 동작되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속취사는 4인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.

'일반밥' 메뉴에 대하여

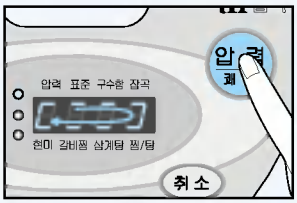
- '일반밥' 메뉴로 밥을 짓고 싶을 때는 취소 상태에서 '일반밥' 버튼을 누르면 됩니다.
- '일반밥' 메뉴로 밥짓기를 하면 압력밥솥이 아닌 일반 밥솥처럼 압력이 가해지지 않은 고슬고슬한 밥이 됩니다.

4 메뉴 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하세요.

• 메뉴 버튼을 누르면 선택된 메뉴에 "—" 표시가 나타나고, '찜/탕' 메뉴의 경우에는 '15"가 나타납니다.

5 압력/쾌속 버튼을 누르세요.

• 압력 버튼을 누르면 밥짓기가 시작되며 표시부의 '[ ]'이 오른쪽으로 돌아갑니다.



뜸들이기

• 뜸들이기가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.

• 끝나기 1~5분전에 '삐-' 음이 3회 울리면서 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하세요.

밥짓기 끝

• 밥짓기가 끝나면 '삐-'음이 5회 울리고 보온기능을 시작합니다.

• 밥짓기가 끝나면 즉시 골고루 잘 섞어 주세요.

섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색이 되어 냄새가 발생합니다.

'찜/탕' 메뉴에 대하여

• **메뉴** 버튼을 눌러 '찜/탕'을 선택하면, 표시창에 15분을 뜻하는 15가 나타납니다. 이것은 15분 동안 가열한다는 의미입니다.

• 8페이지 '찜/탕의 요리별 시간'을 보시고 **예약** 버튼을 눌러 시간을 맞춘 후 **압력/쾌속** 버튼을 누르세요.
예약 버튼을 누를 때마다 5분씩 증가하여 80분까지 선택이 가능합니다.

밥짓기 예약방법

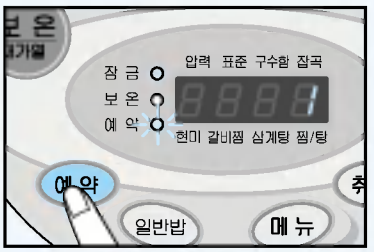
(사용방법이 어려우면 무료전화

1 쌀을 씻고 물을 맞춘다음 내솥을 넣어 **메뉴 버튼**을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

2 잠금/열림 손잡이를 **잠금**으로 맞추고 **예약 버튼**을 눌러 예약시간을 맞추세요.

잠금/열림 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고 예약 버튼을 누르면 '삐삐삐' 하는 경고음이 나며 동작되지 않습니다.

예약은 1시간 단위로만 설정되고 13시간까지 가능합니다.

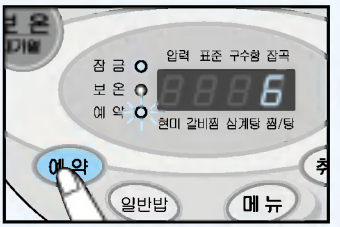


예약시간 맞추는 방법

예) 현재시간이 오후 1시이고 오후 7시에 밥을 드시고자 하면...

1. 예약 버튼을 누릅니다.
   표시부에 '1'이 나타나며
   예약표시등과 시간이 깜박입니다.

2. 오후 1시에서 오후 7시까지는 6시간이 지나야 하므로 예약 버튼을 6번 눌러 표시창에 '6'이 나타나게 합니다.



알아두세요.

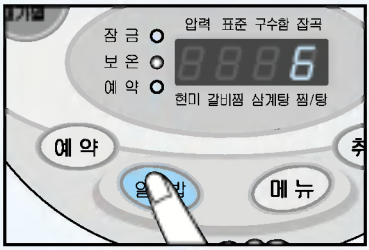
- 여름 철에는 쌀이 쉴수가 있으므로 예약시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하세요.
- 쌀이 개봉된지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 층밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- **밥이 설익을 경우에는 물을 표시된 눈금보다 반 눈금 정도 더 넣어 주세요.**
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약취사를 하면 쌀이 쉴 수 있으므로 충분히 열을 식힌후 예약하세요.

080-856-2777로 전화하시면 친절하고 상세히 설명해 드립니다.)

3 압력/쾌속 버튼을 누르세요.

'삐' 음과 함께 예약이 실행되고 예약표시등과 시간이 계속 켜져 있습니다.

'일반밥' 메뉴를 예약하실 경우에는 예약 버튼으로 원하시는 시간을 맞춘 후에 압력 버튼이 아니라 **일반밥 버튼**을 눌러야 합니다.



예약 취사를 하면...

- 예약시간은 원하시는 예약시간을 맞추고 압력 버튼을 누른 후부터 밥짓기가 끝날 때까지 걸리는 시간입니다.

  따라서, 6시간 예약을 하게 되면 5시간이 지나면서 밥짓기가 시작되어 6시간이 지나면 밥짓기가 끝나게 됩니다.

- 예약으로 밥짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 25분 정도 차이가 날 수 있습니다.

- 예약시간을 맞추고 반드시 압력버튼을 누르셔야 예약이 진행됩니다.

밥을 맛있게 보온하려면

- 12시간 이상 보온을 하게 되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수 있으므로 12시간 이내로 보온하세요.
- 압력으로 지은 밥은 물의 양이 적고 밥을 지을 때의 압력으로 인하여 쌀 내부에 화학 작용이 일어나 밥짓기가 끝난 직후에 밥 색깔이 회색빛을 띄게 됩니다. 그래서, 보온을 하게 되면 밥 색깔이 조금 빨리 변할 수 있습니다.

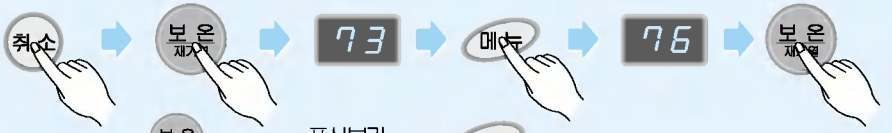
보온 경과시간을 알려줍니다.

보온중 표시창에 나타나는 숫자는 보온 경과시간을 나타내는 것입니다. 왼쪽의 그림과 같이 '3'이라는 숫자가 나타나 있으면 보온한 지 3시간이 지났다는 것을 나타내는 것입니다.

보온 온도 조절이 간편합니다.

계절이나 주위 온도에 따라 보온중인 밥의 상태가 달라질 수 있으니 아래와 같이 보온 온도를 조절하여 사용하시면 더 좋은 밥맛을 유지할 수 있습니다.

쉰 냄새가 날 때, 밥이 차갑게 느껴질 때



취소버튼을 누른 뒤

보온 재가열 버튼을 3초간 누릅니다.

표시부가 나타납니다. (73은 표준 보온온도인 73℃를 뜻합니다.)

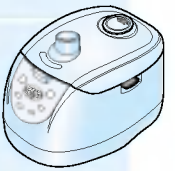
메뉴 버튼을 누를 때마다 73→74→75→76→70→71→72→73을 반복합니다.

76으로 보온온도를 3℃ 올립니다.

보온 버튼을 누르면 설정이 완료됩니다.

밥 색깔이 누렇게 변하고 냄새가 날 때

보온 온도를 3℃ 정도 낮추어 주십시오.
위와 같은 방법으로 메뉴 버튼을 눌러서 3℃정도 낮추시면 됩니다.
즉, 메뉴 버튼을 눌러 70으로 맞춘 후 보온 버튼을 누르면 됩니다.



⚠주 의

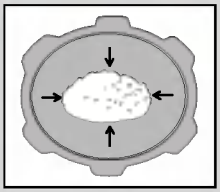
보온 온도를 조절하신 경우에 7초 이상 정전이 되면, 보온 온도가 " 73"으로 전환되므로 정전 후에는 다시 조절하여 사용하세요.

(사용방법이 어려우면 무료전화 080-856-2777로 전화하시면 상세히 설명해 드립니다.)

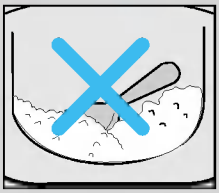
보온시 주의사항

밥짓기가 끝나면 가능한 빨리 (5분이내) 골고루 잘 섞어 주세요.

잡곡, 현미는 쌀의 특성상 백미보다 보온 상태가 좋지 않습니다.



적은 양의 밥은 내솥 중앙에 모아서 보온하세요.



주걱을 넣은 채로 보온하지 마세요. 냄새, 변색의 원인이 됩니다.

* 다른 곳에서 밥짓기를 하고 본 밥솥으로 보온만 할 경우에는, 보온 재가열 기능으로 밥솥 내부를 따뜻하게 해 주세요.
차가운 상태로 보온을 하게 되면 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.

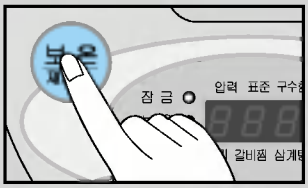
보온 재가열이란?

보온중인 밥을 금방 지은 밥 같이 따끈하게 해 줍니다.
보온이 진행중일 때는 '보온/재가열' 버튼을 1번만 누르면 보온 재가열로 동작하고,
취소 상태에서는 2번을 눌러야 보온 재가열로 동작합니다.

보온 재가열을 하려면...

1 **보온중인 밥을 골고루 섞어 표면을 고르게 하세요.**
- 밥의 온도가 균일하게 되며, 밥 마름도 적어 집니다.

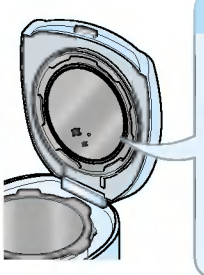
2 **뚜껑 손잡이가 잠금 상태인지 확인하고 보온/재가열 버튼을 누르세요.**
- 표시부의 'ㄷㅡㅡㄱ' 표시가 돌아가며, 약 15분정도 지나면 '삐삐삐' 음과 함께 보온 재가열이 끝납니다.



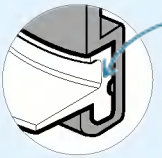
3 **재가열이 끝나면 가능한 빨리 밥을 드시는 것이 좋습니다.**
- 보온 재가열을 한 밥을 보온하게 되면 밥마름과 변색이 심해집니다.

고무패킹 끼우는 방법 고무패킹은 소모품입니다.

- 고무패킹은 김이 새는 것을 방지 하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요시 빼서 청소하시면 됩니다.
- 김이 샐 경우는 고무패킹을 빼내어 청소를 하신 후 아래의 방법으로 고무패킹을 끼우신 후 확인해 주세요. 그 이후에도 김이 샐 경우에는 LG전자 대리점 및 가까운 서비스 센터에서 고무패킹을 구입하시어 교환하시기 바랍니다.

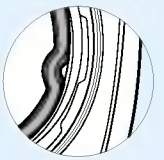


올바른 예



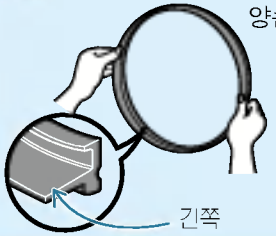
뚜껑 히터부의 안쪽홈에 고무패킹을 바르게 끼웁니다.

잘못된 예

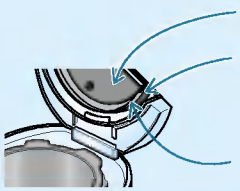


고무패킹을 잘못 끼워 패킹 모양이 찌그러진 상태입니다. 사용하시면 취사중 증기가 새어나옵니다.

1 고무패킹과 끼워지는 부분에 물기를 깨끗이 닦고, 고무패킹의 긴쪽이 몸쪽 (앞으로) 오도록 양손으로 잡는다.

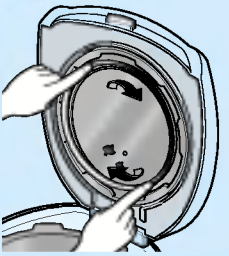


2 고무패킹을 밑에서부터 뚜껑히터부의 패킹끼우는 곳, 홈에 끼운다.



3 양손으로 고무패킹을밑에서부터 윗쪽으로 홈에 정확히 끼워 나간다.

4 손가락으로 고무패킹 홈을 따라 원을 그리면서 꼭 눌러주며, 정확히 끼워졌는지 확인한다.



고장이 아닙니다. 제품에는 이상이 없는 현상으로 정상입니다.

서비스를 의뢰하려면 고장이 아닌 경우에도 서비스 요금을 청구하므로 의뢰 전에 반드시 읽어 보시고 자세한 내용을 알고 싶으시거나 의문사항이 있으시면 무료전화 080-856-2777로 문의 하십시오.

취사 초기에 타는 냄새가 나요.

- 부품 등에 묻어 있는 먼지나 기름기가 열에 의해 증발되는 냄새로 사용 초기에는 타는 냄새가 날 수도 있습니다.

밥짓기할 때 이상한 소리가 나요.

1. 밥짓기를 할 때 '붕' 하는 바람소리가 나는 것은 밥솥 내부의 열을 식혀 주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다.
2. 압력으로 밥짓기나 요리를 할 때 '딱' 하는 소리가 나는 것은 밥솥 내부에 압력이 생길 수 있도록 자동증기 배출장치를 닫아 주는 소리입니다.
3. 밥짓기를 할 때 '뽁~뽁~' 하는 물방울 터지는 소리가 나는 것은 밥솥 내부에서 초기에 발생한 압력이 배출되는 소리입니다.

뚜껑 측면에 미세하게 증기가 맺혀요.

- 뚜껑 측면에 미세하게 증기가 맺히는 것은 밥짓기 전에 물받이에 고여 있던 물이 밥짓기를 할 때 발생하는 열에 의해 증발되는 현상입니다.

스팀커버 주위로 증기가 새어 나와요.

- 밥짓기 중에 스팀커버 주위로 증기가 새어 나오는 것은 밥솥 내부의 압력에 의해 배출된 증기가 새어 나오는 것이니 안심하고 사용하셔도 됩니다.

밥짓기가 끝나고 뚜껑과 본체 사이 틈이 많이 생겨요

- 밥짓기가 끝나고 밥솥 내부의 압력에 의해 뚜껑 부위에 가해지는 힘을 완충하기 위한 구조로서 제품 및 안전에는 이상이 없습니다.

밥짓기가 끝나고 뚜껑에 물이 많이 생겨요.

- 밥짓기가 끝나고 밥솥 내부에 남은 증기가 뚜껑부에 맺히도록 하여 보온시간이 경과하여도 밥 표면이 마르는 것을 방지하여 맛있는 밥맛을 유지하기 위한 것입니다.

보온 중에 이상한 소리가 나요.

- 보온 중에 '찍' 하는 소리가 주기적으로 나는 것은 보온 온도를 일정하게 유지하기 위한 것입니다.

밥솥이 이상하다구요?

제품에 이상이 생겼을 경우 서비스 센터 또는 대리점에 의뢰하시기 전에
아래 사항을 한번 확인해 주시고, 이해가 잘 안되시면
무료전화 080-856-2777로 전화하시면 상세히 설명해 드리겠습니다.

뚜껑이 닫히지 않아요.

- 내솥이 밥솥 안에 바르게 놓여져 있나요? → 내솥을 제품 양옆의 홈에 맞추어 놓어 주세요.

뚜껑이 열리지 않아요.

- 잠금 상태에서 증기가 완전히 빠져 나갔나요? → 증기가 완전히 빠져 나간 후 뚜껑을 열어 주세요.
- 잠금/열림 손잡이가 열림으로 맞추어져 있나요? → 잠금/열림 손잡이를 돌려 열림쪽으로 맞추어 주세요.

잠금 램프가 깜빡거려요.

- 잠금/열림 손잡이가 잠금으로 맞추어져 있나요? → 잠금/열림 손잡이를 돌려 잠금쪽으로 맞추어 주세요.

취사 버튼을 눌러도 동작이 되지 않아요.

- 밥솥 안에 내솥이 없거나 다른 솥이 들어 있는 것은 아닌가요? → 내솥을 놓고 취사하세요. 구입시 본 제품에 들어 있는 내솥만 사용하세요.

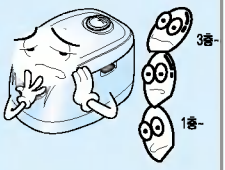
뚜껑 측면으로 증기가 새고 밥이 찰지지 않아요.

- 밥짓는 도중에 스팀커버로 증기가 나오며, 밥 상태는 정상인가요? → 고무패킹에 묻어 있는 밥알 또는 이물질을 제거한 후, 패킹홈에 손가락을 끼워 홈을 따라 눌러 주세요.
- 밥짓는 도중에 스팀커버로 증기가 나오지 않고, 밥 상태가 퍼석한가요? → 고무패킹을 빼고 씻은 후 다시 끼워 주세요. 15쪽 참조 압력이 새면 찰기가 떨어져 퍼석퍼석한 밥이 됩니다.
- 위의 사항을 점검해도 계속 증기가 새어 나오고, 밥 상태가 퍼석한가요? → 사용을 중지해 주시고, 가까운 서비스 센터에서 수리를 받으세요.

밥이 심하게 눌어요.

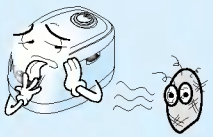
- 바닥부 온도센서에 밥알이나 이물질이 붙어 있지 않나요? → 바닥부 온도 센서의 이물질을 깨끗이 닦으세요.
- 예약으로 밥짓기를 하지 않았나요? → 쌀뜨물이 밀에 가라 앉아서 바로 밥짓기를 하는 경우보다 약간 눌는 경우가 있습니다. 쌀을 깨끗이 씻어주면 상태가 좋아집니다.

밥이 설익거나 층밥이 돼요.



- 고무패킹이 빠져 있거나 밥알이나 이물질이 묻어 있는 것은 아닌가요? → 고무패킹을 빼서 이물질을 제거하고, 깨끗이 씻은 후 다시 끼워 주세요. 15쪽 참조
- 쌀의 양은 계량컵을 사용하여 정확하게 맞추었나요? → 계량컵을 사용하여 쌀의 양을 정확하게 맞추어 주세요.
- 물의 양이 내솥의 물눈금보다 적지 않나요? → 물은 인분수에 따라 내솥의 물눈금에 잘 맞추어 주세요.
- 예약시간을 너무 길게 하지는 않았나요? → 10시간 이상 예약 취사할 경우에는 물을 반눈금 더 넣어 밥짓기를 하세요.
- 쌀이 말라 있거나 묵은 쌀이 아닌가요? → 메뉴를 압력 구수함으로 선택하고, 물을 반눈금 더 넣어 밥짓기를 하세요.

보온 중인 밥에서 냄새가 나고 누렇게 변해요.



- 밥짓기가 끝난 후에 밥을 잘 섞어 주었나요? → 밥짓기가 끝나면 밥을 골고루 잘 섞어 주세요.
- 뚜껑은 잘 닫혀 있나요? → 뚜껑은 '딸깍' 소리가 나도록 확실하게 닫아 주세요.
- 12시간 이상 보온을 하지는 않았나요? → 12시간 이내로 보온하세요.
- 찬밥 등을 섞어 보온하지는 않았나요? → 찬밥 등과 섞어 보온하지 마세요.
- 너무 적은 양을 보온하지는 않았나요? → 가능한 2인분 이상의 양을 보온해 주세요.
- 주걱을 넣은 채로 보온하지는 않았나요? → 보온할 때 주걱은 반드시 빼주세요.

보온 중인 밥이 맛이 없고 따뜻하지 않아요.

- 보온중에 전원이 꺼지지 않았나요? → 보온 중에 정전이 되거나 실수로 취소 버튼을 눌러 전원이 꺼지지 않았는지 확인하세요.
- 정상적으로 보온 중인데도 밥이 따뜻하지 않나요? → 밥을 드시기 전에 보온 재가열 기능을 활용하세요. 14쪽 참조

보온 중인 밥의 색깔이 빨리 변하는 이유는 압력으로 밥을 짓기 때문입니다.

밥짓는 도중에 쌀에 가해지는 압력에 의하여 쌀 내부에 화학작용이 일어나면서 밥짓기가 끝난 직후 회색빛을 띄게 되고, 시간이 지나면서 조금 빨리 누렇게 변할 수 있습니다.

요리안내

팥 밥

재료(3인분)

찹쌀 1컵, 일반쌀 2컵, 팥 1/2컵, 소금 조금, 깨소금 조금

만드는 순서

1. 팥은 모양이 깨지지 않을 정도로 부드럽게 삶아 팥국물과 분리해 놓는다.
2. 잘 씻은 찹쌀과 일반쌀을 솥에 넣고 팥국물을 잡곡 눈금 3까지 부은 다음 팥과 소금을 넣는다.
3. 메뉴 선택을 잡곡에 맞춘 후 압력 버튼을 누른다.
4. 밥 짓기가 끝나면 밥을 잘 섞어 깨소금을 뿌려 먹는다.

※ 콩밥을 지을 경우, 콩의 상태에 따라서 덜 익을 수 있으므로 충분히 불려서 사용하세요.

현 미 밥

재료(4인분)

현미 2컵, 일반쌀 2컵

만드는 순서

1. 현미와 일반쌀을 씻은 후 현미 눈금 4까지 물을 붓는다.
2. 메뉴 선택을 현미에 맞춘 후 압력 버튼을 누른다.

- 현미밥을 하실 경우에는 현미를 깨끗이 씻어서 쌀겨 등이 없도록 하여 취사하세요. (3~5번 잘 헹구어 주세요)
- LG IH 밥솥에서는 고온, 고압으로 조리되므로 현미를 물에 불릴 필요가 없습니다.
- 현미는 쌀 특성상 보온밥 상태가 좋지 않습니다.
- 현미 만으로 밥을 지을 때는 현미눈금 기준에서 물을 1/2(반)~1(한)눈금 더 넣어 주세요.
  (예: 현미 2인분 - 현미 눈금 2 1/2~3눈금에 물을 맞춘다.)
- 현미의 양이 백미 보다 적을 경우에는 잡곡 메뉴로 밥짓기를 하시는게 좋습니다.

오 곡 밥

재료(5인분)

일반쌀 3컵, 찹쌀 1/2컵, 검은콩 1/4컵, 팥 1/4컵, 차조 1/4컵, 수수 1/4컵, 소금 1작은술

만드는 순서

1. 찹쌀과 일반쌀은 깨끗하게 씻어 1시간 정도 물에 불렸다가 체에 받쳐 둔다.
2. 검은콩은 깨끗이 씻어 물에 불려둔다.
3. 차조와 수수는 깨끗이 씻어둔다.
4. 팥은 씻은 후 맑은 물을 부어 삶고 그 물은 버리고 다시 새로운 물을 부어 중간불에서 연하게 삶아 팥은 건지고 팥물은 소금을 타 놓는다.
5. 솥에 찹쌀, 일반쌀, 검은콩, 차조, 수수를 혼합하여 넣고 팥물로 잡곡 눈금 5까지 붓는다.
6. 메뉴 선택을 잡곡에 맞춘 후 압력 버튼을 누른다.

보 리 밥

재료(5인분)

쌀 4컵, 보리 2/3컵

만드는 순서

1. 쌀과 보리를 씻은 후 잡곡 눈금 5까지 물을 붓는다.
2. 메뉴 선택을 잡곡에 맞춘 후 압력 버튼을 누른다.

※최대 용량 이상으로 요리하지 마세요.

갈비찜

재료(4인분: 최대용량)

쇠갈비 0.8~1.2kg, 다진 파 5큰술, 술 3큰술, 깨소금 1큰술, 당근 1개, 진간장 5큰술, 후추가루 1작은술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1작은술, 밤 10개, 양파 1개, 은행 20개, 설탕 5큰술, 배 1/2개

만드는 순서

1. 토막난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담궈 핏물을 뺀다.
2. 갈비를 채에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해준다.
3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고, 당근은 밤톨크기로 깍고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만든다.
4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 솥에 넣는다. (별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
5. 메뉴 선택을 갈비찜에 맞춘 후 압력버튼을 누른다.

삼계탕

재료(4인분)

닭 약 0.6kg, 통마늘 약간, 수삼2뿌리, 찹쌀 3/4컵, 대추 약간, 소금/후추 약간

만드는 순서

1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫는다.
2. 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀을 채워 넣는다. (찹쌀은 2시간 정도 불리는게 좋습니다.)
3. 닭의 칼집을 낸 구멍에 다리를 엇갈리게 끼워 고정시킨다.
4. 준비된 닭과 깨끗이 씻은 수삼, 대추, 마늘을 내솥에 넣고 닭이 반이 잠길 정도로 물을 붓는다. (식성에 따라 걸죽한 국물을 원하면 찹쌀의 반은 닭의 밖으로 꺼낸다.)
5. 메뉴 선택을 삼계탕에 맞춘 후 압력 버튼을 누른다.

오향장육

재료

돼지고기 700g, 간장 2/3컵, 설탕 3큰술, 무명실 조금, 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개

만드는 순서

1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어준다.
2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 오향을 재워둔다.
3. 내솥에 (2)의 재료를 넣은 후 계량컵 3컵의 물을 붓고 뚜껑을 닫는다.
4. 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 50분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.
5. 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 풀고 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 담아낸다.

감자

재료

감자(200g 이하) 6개

만드는 순서

1. 내솥에 2컵의 물을 붓는다.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 감자를 올려 놓는다.
3. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 45분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

옥 수 수

재료

옥수수 4개

만드는 순서

1. 내솥에 2컵의 물을 붓는다.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 옥수수를 놓는다.
3. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 40분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

닭 찜

재료

닭 1.5kg, 소금 2작은술, 후추가루 1작은술, 생강즙 1큰술, 감자 100g, 당근 100g, 진간장 6큰술, 실파 2뿌리, 마늘 1통, 후추가루 1/2 작은술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 2큰술

만드는 순서

1. 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 꼬리 부분에 뭉쳐 있는 기름을 잘라낸다.
2. 닭고기를 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼집을 낸다.
3. 먹기에 알맞은 크기로 자른 당근과 감자, 닭고기를 커다란 볼에 넣고 준비한 양념과 고루 섞은 후 양념이 충분히 배일 때까지 재워둔다.
4. 충분히 재워 둔 닭고기와 감자, 당근을 내솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
5. 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 40분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

수육(편육)

재료

돼지고기(사태 또는 삼겹살) 400g~600g,, 생강 1개, 마늘 약간, 양파 1개, 대파 1개, 김치 약간

만드는 순서

1. 내솥에 물을 2컵 정도 넣고 찜판을 넣는다.
2. 돼지고기를 2~3등분하여 찜판위에 놓고 생강을 얇게 썰어 2~3쪽 넣는다.
3. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 40분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.
4. 취사 완료 후 양파, 마늘, 대파, 김치를 곁드려서 접시에 담아 식탁에 낸다.

고 구 마

재료

고구마 5개

만드는 순서

1. 내솥에 물을 2컵 붓는다.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘씻은 고구마를 올려 놓고 뚜껑을 닫는다.
3. 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 35분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

- 큰 고구마 (150g 이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

밤 찜

재료

밤 30개

만드는 순서

1. 내솥에 2컵의 물을 붓는다.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 밤을 놓는다.
   (※ 밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
3. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 30분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

꽃 게 찜

재료

꽃게 2마리, 쇠고기 150g, 두부 1/2 모, 청/홍고추 반개씩,
달걀노른자 반개분, 밀가루 약간

만드는 순서

1. 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어낸다.
2. 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다진다.
3. 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진것과 합하여 갖은 양념을 넣어 고루 무친다.
4. 청/홍 고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어둔다.
5. 꽃게의 껍질안에 밀가루를 뿌리고 (3)의 양념한 속을 도톰하게 채운 후 (4)를 고루 펴발라 준다.
6. 내솥에 계량컵 1컵의 물을 붓고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 30분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

대합찜(조개찜)

재료

대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분 달걀 1개, 다진파 2작은술,
다진마늘 1작은술, 소금 1/2 작은술, 후추가루 약간

만드는 순서

1. 쇠고기를 곱게 다진다.
2. 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다진다.
3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진 파, 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 고루 버무린다.
4. 양념한 재료를 껍질에 꼭꼭 다져 담는다.
   (※ 담을 수 있는 껍질은 8개 이므로 껍질 1개당 대합살 1/2개 정도의 분량을 담으면 된다.)
5. 재료에 끈기가 생기도록 찐 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고루 펴발라준다.
6. 내솥에 2컵의 물을 넣고 찜판을 넣는다.
7. 찜판위에 준비한 대합을 얹는다.
8. 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 30분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.
9. 완숙한 달걀은 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린다.
   찐 대합에 준비한 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어준다.

생선찜

재료

도미 1마리, 쇠고기 50g, 표고버섯 3장, 석이버섯 2장, 다홍고추 1개, 달걀 1개, 파 약간, 마늘 약간, 간장 약간, 깨소금 약간, 식용유 약간, 참기름 약간, 소금 약간, 후추 약간

만드는 순서

1. 손질해 놓은 도미를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어준다.
2. 다진 쇠고기에 간장, 파, 마늘, 참기름, 깨소금, 후추가루를 넣어 양념한다.
3. 도미의 칼집을 넣은 부분에 준비해 둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어준다.
4. 내솥에 2컵의 물을 넣고 찜판을 놓는다.
5. 찜판위에 준비해둔 도미를 넣는다.
6. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 25분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.
7. 요리가 완료되면 나머지 고명을 얹어 장식한다.

계란삶기

재료

계란 10개

만드는 순서

1. 내솥에 1컵의 물을 붓는다.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 계란을 가지런히 올려 놓는다.
3. 뚜껑을 잠그고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 25분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

만두찜

재료

만두 16개

만드는 순서

1. 내솥에 1컵의 물을 붓는다.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 놓는다. (16개 이하)
3. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 25분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

잡채

재료

당면 250g, 피망(청, 홍) 각1개, 당근 약간, 양파 1개, 시금치 1/2 단, 팽이버섯 100g, 어묵 약간, 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간

만드는 순서

1. 피망을 잘게 썬다음 시금치, 팽이버섯을 다듬어 깨끗이 씻는다.
2. 물을 끓인 후 당면을 5분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻는다..
3. 내솥에 1/3컵의 물을 넣은 후 찬물에 담구었던 당면을 내솥에 넣고 준비한 어묵 및 야채를 같이 넣는다.
4. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 20분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.
5. 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 간장, 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 준다.

계란찜

재료

계란 3개, 소금 약간

만드는 순서

1. 도자기류의 용기에 계란 3개를 풀고, 1컵의 물과 약간의 소금을 넣어 잘 섞어둔다.
2. 내솥에 1컵의 물을 붓는다.
3. 준비한 재료 (1)을 내솥에 넣는다.
4. 뚜껑을 잠그고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 20분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

호박찜

재료

호박 1개, 진간장 2큰술, 파 1/2뿌리, 고추가루 1/2큰술, 참기름 1/2큰술, 실고추 약간, 마늘 4쪽, 설탕 1작은술, 깨소금 1/2큰술

만드는 순서

1. 내솥에 1컵의 물을 붓는다.
2. 호박은 얇게 통썰기를 한다.
3. 다진파, 마늘, 진간장, 실고추, 고추가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만든다.
4. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 (3)의 양념장을 골고루 뿌린다.
5. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 15분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.

가지찜

재료

가지 2개, 진간장 2큰술, 붉은고추 1개, 풋고추 1개, 고추가루 1/2큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 1/2뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술

만드는 순서

1. 내솥에 1컵의 물을 붓는다.
2. 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣는다.
3. 붉은 고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고추가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만든다.
4. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 썰어 놓은 가지를 고르게 올려 놓는다.
5. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 15분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.
6. 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소를 골고루 얹어준다.

두부찜

재료

두부 1모반, 소금 약간, 고추가루 1큰술, 마늘 4쪽, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3스푼

만드는 순서

1. 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 뺀다.
2. 파는 가늘게 채썰고, 마늘도 곱게 다져서 진간장, 고추가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 놓는다.
3. 내솥에 1컵의 물을 붓고 찜판을 내솥에 넣은 후 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 놓는다.
4. 뚜껑을 닫고 메뉴 선택을 찜/탕에 맞춘 후 시간을 15분으로 설정하고 압력 버튼을 누른다.
5. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고루 무친다.

제품보증서

제　　품　　명 : IH압력 밥솥 모델명 : P-M182 시리즈

구　　입　　일 :　　　　　년　　　　　월　　　　　일

고 객　성 명 :　　　　　전화:　　　　　주소:

대리점　상호 :　　　　　전화:　　　　　주소:

LG전자

서울특별시 영등포구 여의도동 20

보증기간 1년

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

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

주요부품 보유기간

- 냉장고, TV, 오디오, 전자레인지 등 8년
- 룸에어컨, 공냉식에어컨, 냉온풍기, VCR 등 7년
- 카세트, 세탁기, 청소기 등 6년
- 비디오카메라, 가스레인지, 팬히터, 전축기, 공기청정기, 선풍기, 가습기, PC, 모니터 등 5년
- 보온밥솥 등 4년
- 석유스토브 등 3년

※ 상기 이외 제품은 유사 제품의 기준에 준합니다.

핵심부품 보증기간

- 냉장고, 에어컨의 콤프레서, TV의 CPT, 모니터의 CDT 4년
- 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VCR의 헤드드럼, 팬히터, 로터리히터, 온풍기의 버너, PC의 메인보드(마더보드) 3년

※ 단, 모니터의 CDT는 핵심부품 보증기간에 사용시간(10,000시간이하) 병행적용

소비자 피해보상 안내

소비자피해유형		보상내역 보증기간 이내	보상내역 보증기간 경과 후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (부품 보유기간 이내)	구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환불	
	구입후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환불	
	교환 불가능시		
	하자발생시	무상수리	
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째), 주방용품(2회), 보일러(3회)	제품교환 또는 구입가 환불	
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시		
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		
	제품 구입시 운송 과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	제품교환	
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	
■ 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생 하였을 경우 ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생 하였을 경우 ■ LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생 하였을 경우 ■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어 주세요. ■ 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시 (1회 무료, 2회부터 유료) ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우		유상수리	유상수리

- LG전자는 "불친절" 서비스에 대해서는 요금을 받지 않습니다.(No Delight, No Payment)
- 상기 보상 규정은 재정 경제부 고시 제 2000-21호 규정에 의거 합니다.
- 명시되지 않은 사항은 (소비자 피해보상 규정)에 따릅니다.
- 기구 세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.
- **고객상담실(수신자 부담) : 080-023-7777**
- **FAX : 02-2630-3564~5**

고객카드

제　　품　　명 : IH압력 밥솥

모　　델　　명 : P-M182 시리즈

판　　매　　일 :　　　　　년　　　　　월　　　　　일

고 객　성 명 :　　　　　전화:　　　　　주소:

대리점　상호 :　　　　　전화:　　　　　주소:

보증기간 1년

1. 제품 판매시에 기재사항을 반드시 작성하여 고객에게 전달하여 주십시오.
2. 고객카드는 대리점에서 고객 관리용으로 활용해 주십시오.

- **특기사항**

- **기념일 정보 & 제품 보유 현황**

생년월일	양. 음	결혼기념일	양. 음

제 품 명	칼라TV	비디오	냉장고	세탁기	전자레인지	오디오
사용기간	년	년	년	년	년	년
제조회사						

※ 상기 내용은 보다 나은 고객 서비스를 위해 활용됩니다.

폐가전제품 처리절차

신규제품 구입시

LG전자

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

단순 폐기시

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

LG전자 환경선언문

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

서비스에 대하여

고객의 권리

고객께서는 제품 사용중에 고장 발생시, 구입일로부터 1년 동안 무상서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다.
단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내에도 유상처리됨을 알려드립니다.

유상 서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임

▶ 서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간 내라도 유상처리 됩니다.

1. 제품 내에 이물질을 투입(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

LG전자 서비스 안내

서비스 접수, 상담 및 서비스센터 문의는 **전국 어디서나 지역번호 없이 1544-7777/1588-7777**을 이용해 주시기 바랍니다.
(단, **1544-7777/1588-7777** 사용중 통화장애가 발생할 경우에는 다음의 지역별 서비스센터 전화번호를 이용해 주시기 바랍니다.)

지 역	관할 서비스센터	전 화 번 호
서 울	강남, 관악, 금천, 노원, 도봉, 동대문, 마포, 서대문, 서초, 성동, 성북, 송파,	02-2630-7777
	양천, 영등포, 용산, 용산 PC, 은평, 중랑, 광명, 구리, 분당, 성남, 의정부, 일산	
	김포, 부천, 부평, 인천, 제물포, 안산, 북수원, 수원, 안양, 이천, 평택, 동해, 속초, 원주, 춘천, 강릉	
태 백	태백	033-552-7777
대 전	논산, 둔산, 서대전, 서산, 천안, 홍성, 제천, 청주, 충주	042-600-7777
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
창 원	마산, 진주, 창원, 통영, 거제	055-261-7777
제 주	제주, 서귀포	064-743-7777

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
FAX : 02-2630-3564~5

LG전자

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

*(주) 사용설명서의 내용은 2003년 07월 기준이며 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

P/No. : 3828W5A3629