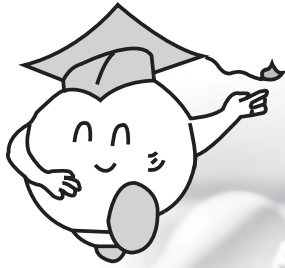


MAGIC

www.magicmall.co.kr

매직가스오븐레인지 설명서

- GOR-20M4 ■GOR-21M6
- GOR-20M5 ■GOR-21M5
- GOR-20M6 ■GOR-2M02T
- GOR-2M03T ■GOR-2M05T
- GOR-2M05H ■GOR-2M07



가스오븐레인지는 역시 매직 !

동양매직 역사와 전통의 -
그 누구도 흉내낼 수 없는 고품격 가스오븐레인지

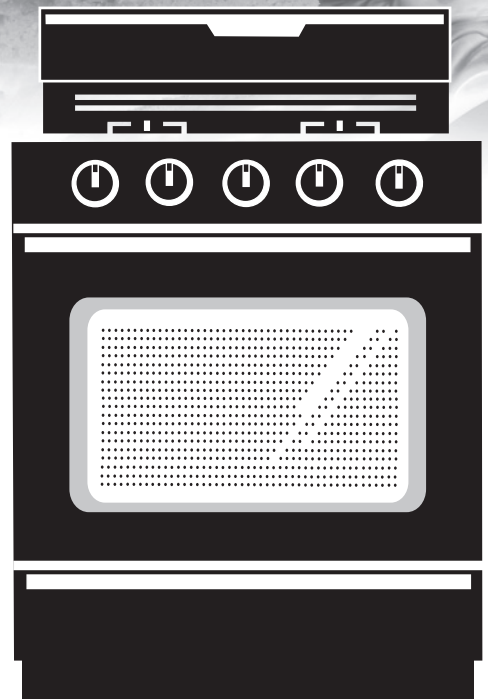
꼭 읽어 두셔야 할 페이지입니다.

안전한 사용을 위한 주의사항	2~7p
각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?	8p
버너부 조립방법을 알아볼까요?	9p
탑버너 사용방법에 대하여 알아볼까요?	10p
자! 이제부터 오븐요리 시작입니다.	11p
오븐요리 작동방법을 알아볼까요?	11~12p
브로일러 사용방법을 알아볼까요?	13p

알아두시면 편리한 사항입니다.

● 사용후 청소는 어떻게 하면 되나요?	14p
● 조립 및 설치방법입니다.	15p
● 가스호스·백가드 조립은 어떻게 하나요?	16p
● 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요?	17p
● 매직 가스오븐레인지 제품규격을 알아볼까요?	18p
▶ 요리가이드	19p
● 오븐요리에 대하여 알아볼까요?	20p~25p
● 브로일러요리에 대하여 알아볼까요?	26p~27p

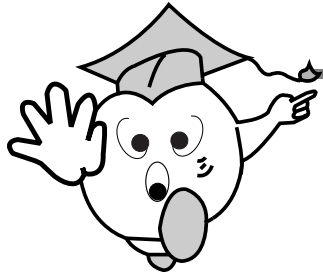
※ 사용전에 “ 안전한 사용을 위한 주의 사항 ” 을 반드시 읽으시고 정확하게 사용하여 주십시오.
읽은신후 누구나 언제라도 볼수있는 장소에 보관하여 주십시오.



P.N 50125-50092

※외관은 품질향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.

동양매직



안전한 사용을 위한 주의사항

- 다음에 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.

- 경고** 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우
- 주의** 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

- 경고** 이 그림기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 위험발생을 피하기 위하여 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.
- 주의** 이 그림기호는 특정조건하에서 고온으로 인한 화상의 위험에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 손이나 신체의 일부가 닿지 않도록 주의해야 합니다.

경고

● 접지확인

- 접지가 되어 있지 않은 콘센트나 연장선을 사용하지 마세요
- 누전에 의한 감전의 위험이 있습니다.

● 어린이 접근, 조작금지

- 어린이가 접근해 만지거나 조작하지 않도록 하세요.
- 화재나 화상의 위험이 있습니다.

NO!



● 파손주의

- 오븐도어 위에 무거운 물건이나 어린이가 올라가지 않도록 하세요.
- 제품 파손이나 화상의 위험이 있습니다.

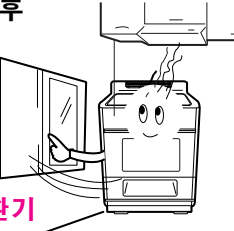
무거워요!



● 가스사고 예방

- 가스가 새고 있을때는 중간밸브를 잠그고 환기를 시킨후 **최척고객상담센터로 연락 하세요.** (각종 스위치 등의 전기기기는 절대 조작하지 마세요.)
- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.

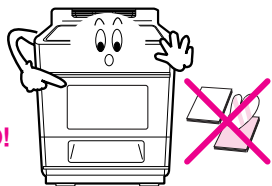
환기



● 조리실 내부에 내용물 수납금지

- 오븐이나 그릴 내부의 각종내용물 (사용설명서, 오븐장갑등)은 **빼내신후** 사용하세요.
- 화재의 위험이 있습니다.

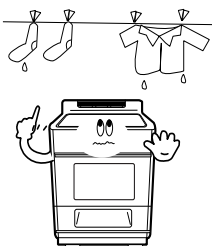
NO!



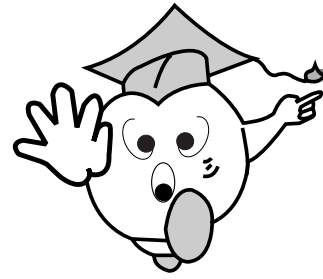
● 다른 용도로 사용은 위험

- 요리이외의 다른 용도 (빨래건조, 난방등)로는 사용하지 마세요.
- 화재의 위험이 있습니다.

안돼요!



안전한 사용을 위한 주의사항



경고

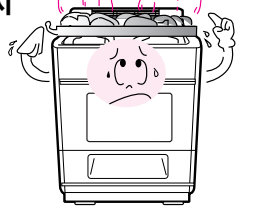
● 외출시 반드시 소화

- 외출이나 취침시 또는 사용후 반드시 제품을 소화시키고 가스밸브를 잠궈주세요.
- 과열 및 폭발로 인한 화재의 위험이 있습니다.



● 과열주의

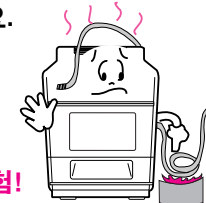
- 열에 약한 용기나 시중의 불량 보조 용구등을 사용하지 마세요.
- 과열 및 이상연소에 의한 화재의 위험이 있습니다.



● 가스호스의 발열부 접촉 금지

- 가스호스가 배기구나 발열부등에 닿지 않도록 하세요.
- 가스누설로 인한 화재, 폭발, 질식의 위험이 있습니다.

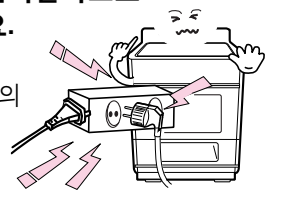
화재위험!



● 문어발식 전원 플러그 사용 금지

- 전원플러그를 문어발식으로 사용하지 마세요.
- 전기 이상 발열에 의한 화재나 감전의 위험이 있습니다.

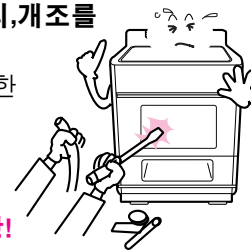
안돼요!



● 분해, 수리, 개조 금지

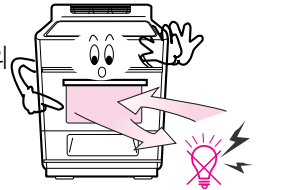
- 절대로 분해, 수리, 개조를 하지마세요.
- 이상 작동으로 인한 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.

감전!고장!



● 오븐램프 교환 금지

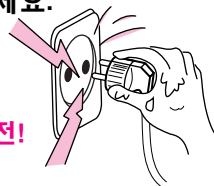
- 오븐램프를 직접 교환하지 마시고 **최척고객상담센터로** 연락하세요.
- 감전에 의한 상해의 위험이 있습니다.



● 젖은 손으로 플러그 취급 금지

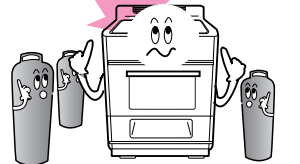
- 물이 묻은 손으로 플러그를 빼거나 끼우지 마세요.
- 감전의 위험이 있습니다.

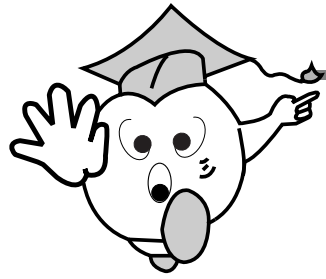
감전!



● 부식성 가스 주위에서 사용금지

- 부식성 가스가 많은 곳에서는 사용하지 마세요.
- 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



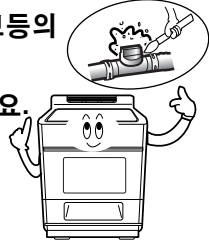


안전한 사용을 위한 주의사항

⚠ 경고

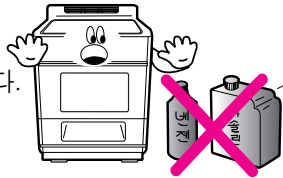
● 비눗물 사용 가스 누설 점검

- 호수연결구, 중간밸브등의 연결부는 비눗물로 누설여부를 확인하세요.
- 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



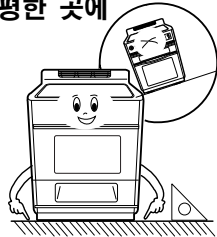
● 가연성 물질 접근 금지

- 가연성 물질은 제품옆에 두지 마세요.
- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



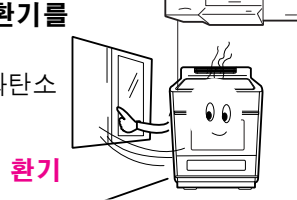
● 단단하고 수평한 곳에 설치

- 제품은 단단하고 수평한 곳에 설치하세요.
- 화재나 상해의 위험이 있습니다.



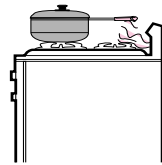
● 제품 사용시 환기

- 제품 사용시에는 반드시 환풍기나 창문을 열어 환기를 시켜 주세요.
- 두통이나 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



● 배기구에 냄비 및 손잡이등 근접금지

- 배기구에 냄비나 냄비 손잡이, 행주, 수건등의 인화 물질을 놓지 마세요.
- 과열에 의한 화재나 화상의 위험이 있습니다.



● 전원선 찌힘 및 녹았는지 확인

- 전원코드는 배기구나 화기를 피하여 설치하고 찌힘이나 녹지 않도록 확인하고 사용하세요.
- 화재나 감전의 위험이 있습니다.



● 요리중 옷, 앞치마 화기주의

- 요리중에는 옷, 앞치마 등이 제품의 화기에 닿지 않도록 하세요.
- 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



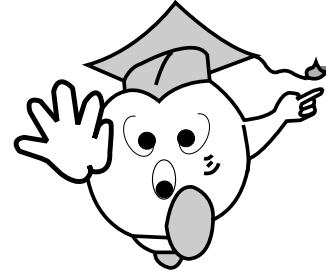
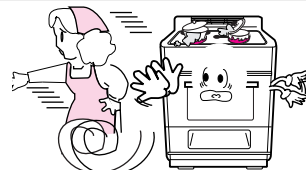
● 점화불량시 조치사항

- 점화불량시에는 계속적으로 점화시도를 하지 마시고 척척고객상담센터로 연락하세요.
- 폭발점화에 의한 화상의 위험이 있습니다.



● 요리중 항시 관찰

- 요리중에는 절대로 잠들거나 자리를 떠나지 마세요.
- 과열에 의한 제품 손상이나 화재의 위험이 있습니다.

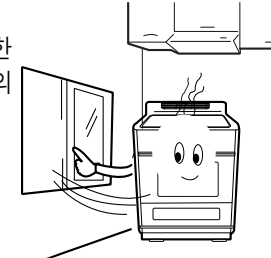


안전한 사용을 위한 주의사항

⚠ 경고

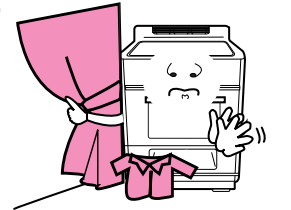
● 환기가 잘되는 곳에 설치

- 제품은 환기가 잘 되는 곳에 설치 하세요.
- 불완전연소에 의한 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



● 불에 타기 쉬운 물질 근처에 설치금지

- 커튼,이불,옷등의 불에 타기 쉬운 물질 근처에 제품을 설치하지 마세요.
- 화재의 위험이 있습니다.



● 가스호스 꺾임, 눌림 확인

- 가스호스는 꺾이거나 눌리지 않도록 하세요.
- 가스누설에 의한 화재 및 불완전 연소로 인한 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



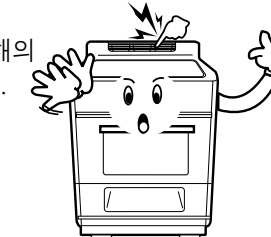
● 용기는 오븐 내부 정중앙에

- 요리시 용기는 오븐 내부 정중앙에 놓고 사용하세요.
- 화상의 위험이 있습니다.



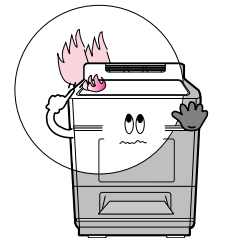
● 통풍구 접촉시 주의

- 제품통풍구에 젓가락,핀,손가락을 넣지 마세요.
- 감전에 의한 상해의 위험이 있습니다.



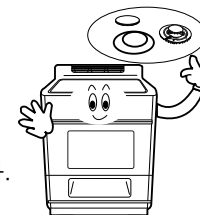
● 정전시 점화 금지

- 정전시에는 성냥불, 라이터불로 점화시키지 마세요.
- 화재나 화상의 위험이 있습니다.



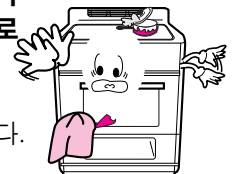
● 사용전, 청소후 부속품 정위치에

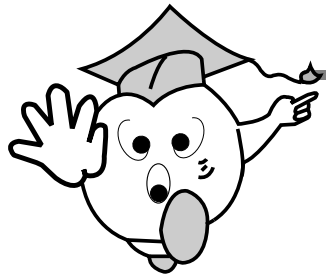
- 사용전이나 청소후 부속품은 정위치에 놓아주세요.
- 점화불량,폭발점화, 가스누출에 의한 상해 위험이 있습니다.



● 오븐 및 그릴도어에 물건 낚 주의

- 행주나 걸레, 수건등과 음식물 부스러기등이 오븐이나 그릴도어에 끼워진채로 요리하지 마세요.
- 제품의 손상이나 화재의 위험이 있습니다.





안전한 사용을 위한 주의사항

⚠ 주의

● 신체접촉에 의한 화상주의

- 요리시 및 요리직후 30분간은 상판,오븐도어, 그릴에 손이나 인체의 일부가 닿지 않도록 하세요.
- 화상의 위험이 있습니다.

앗!뜨거!



● 요리 완료후 취급주의

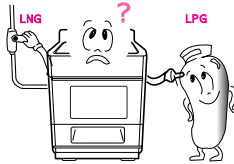
- 요리후 음식물을 꺼낼때는 뜨거우니 오븐장갑이나 그릴용손잡이를 사용하여 인체에 닿지 않도록 하세요.
- 화상의 위험이 있습니다.

앗!뜨거!



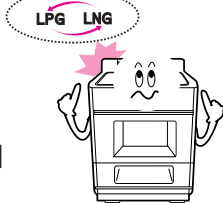
● 사용가스 확인

- 사용가스는 제품 명판에 지정된 가스만 사용하세요.
- 불완전연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발점화등의 위험이 있습니다.



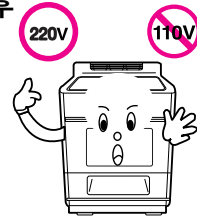
● 사용가스 임의 변경 금지

- 이사등으로 가스 변경이 필요한 경우는 척척고객 상담센터로 연락하세요.
- 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발점화등의 위험이 있습니다.



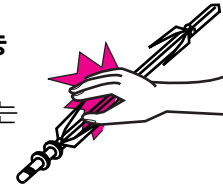
● 전원확인(220V)

- 본제품은 220V,60Hz전용으로 반드시 전압 확인 후 전원을 연결하세요.
- 제품 손상의 원인이 됩니다.



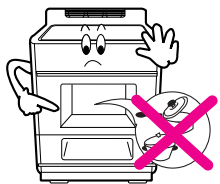
● 바베큐바, 바베큐포크 취급시 주의

- 어린이가 만지지 못하게 하시고 다른 용도로는 사용하지 마세요.(바베큐 기능 부착모델에 해당)
- 바베큐나 바베큐포크는 날카로워 상해의 위험이 있습니다.



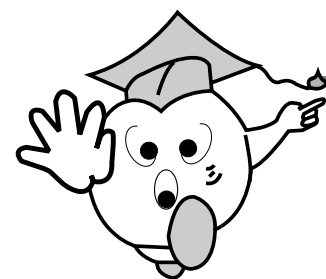
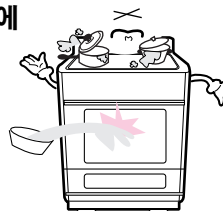
● 오븐 사용시 밀폐용기 사용금지

- 오븐사용시 절대로 밀폐된 용기를 넣어 사용하지 마세요.
- 용기 폭발에 의한 제품 파손의 원인이 됩니다.



● 제품 유리 파손주의

- 사용중 또는 사용직후에 오븐 및 그릴도어에 물을 떨어뜨리지 마세요.
- 유리파손 및 상해의 위험이 있습니다.



안전한 사용을 위한 주의사항

⚠ 주의

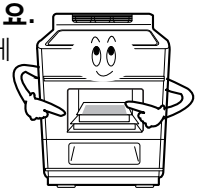
● 필요이상의 큰용기 사용금지

- 제품에 필요이상의 큰 용기를 올려 사용하지 마세요.
- 제품 과열 및 불완전 연소의 원인이 됩니다.



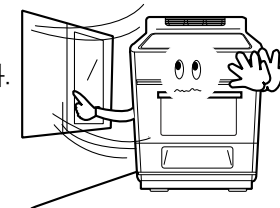
● 오븐용기 오븐밀판에 사용금지

- 오븐용기를 반드시 오븐선반에 올려 놓고 사용하세요.
- 오븐용기를 오븐밀판에 놓고 사용시 고열로 인한 제품 손상의 원인이 됩니다.



● 바람이 부는 곳에 설치 금지

- 바람이 부는 곳에 설치하지 마세요.
- 불완전 연소에 의한 중독의 위험이 있습니다.



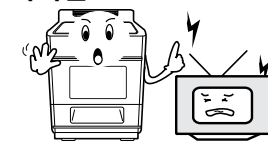
● 공연소 및 빈용기 요리금지

- 용기를 올려놓지 않거나 빈용기를 올려놓고 제품을 사용하지 마세요.
- 제품과열에 의한 화재나 화상의 위험이 있습니다.



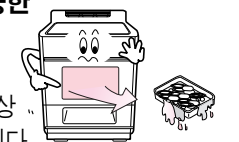
● 전기,가전제품과 일정거리 유지

- TV,라디오등의 전기,가전제품과는 70cm 이상의 거리를 유지하세요.
- 잡음 발생이나 오동작의 원인이 됩니다.



● 폭 조절가능한 오븐용기 사용금지

- 육류요리등 기름을 많이 사용하는 요리는 폭 조절이 가능한 오븐용기를 사용하지 마세요.
- 기름이 새어나와 제품손상 및 화재의 위험이 있습니다.



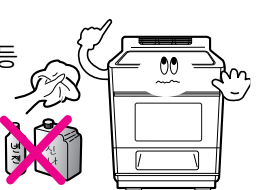
● 플라스틱 조명기구, 낙하물주의

- 플라스틱 조명기구 아래, 선반아래등에는 제품을 설치하지 마세요.
- 과열에 의한 조명기구 갖등의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.



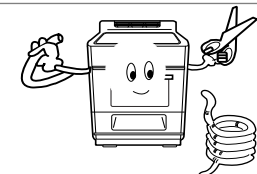
● 청소시 신나, 벤젠등 사용금지

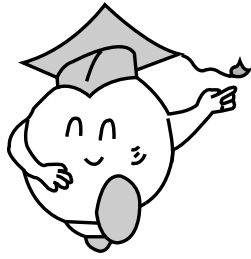
- 제품 청소시 신나, 벤젠, 왁스등을 사용하지 마세요.
- 제품의 변색,벗겨짐등 제품 외관의 손상의 원인이 됩니다.



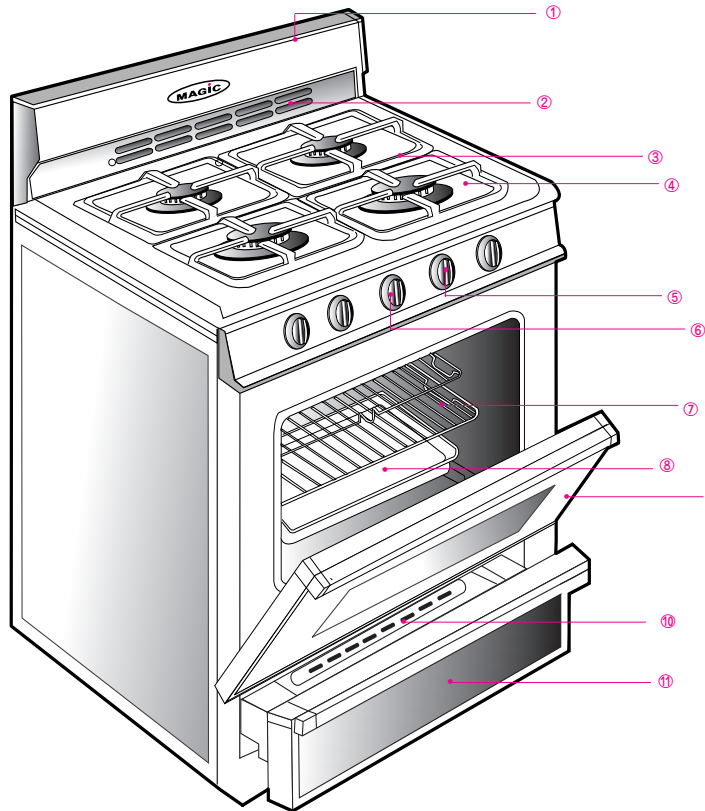
● 가스호스는 짧거나 늘어지지 않게

- 가스호스는 짧거나 늘어지지 않게 하세요.
- 불완전연소의 원인이 됩니다.





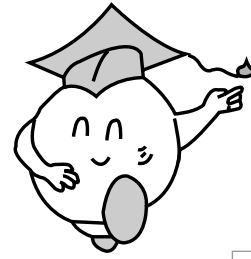
각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?



- ① 백가드
- ② 배기구
오븐 및 브로일러 요리시 연소된 가스가 배출됩니다.
- ③ 그레이트
- ④ 상판
- ⑤ 탭버너 손잡이 (4개)
- ⑥ 오븐버너 손잡이 (1개)
- ⑦ 오븐선반
요리시 음식물이나 조리용기를 올려 놓습니다.
- ⑧ 오븐용기 (GOR-20M4 제외)
- ⑨ 오븐도어
- ⑩ 구이판 (GOR-2M02T 제외)
- ⑪ 브로일러 도어 (GOR-2M02T 제외)

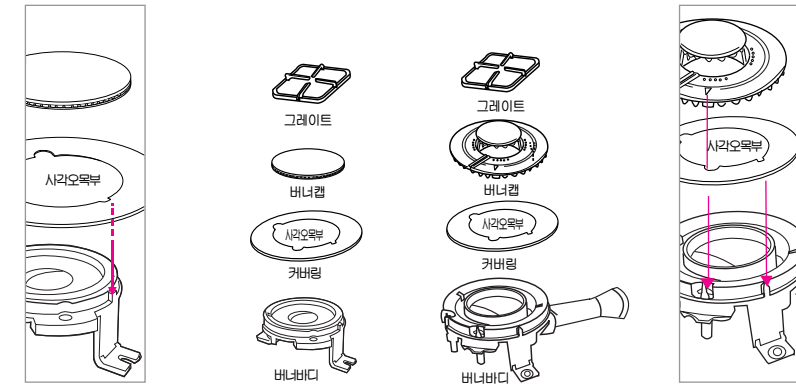
부속품

오븐용기 (GOR-20M4 제외)	오븐선반	구이판 (GOR-2M02T 제외)
사용설명서	브로일러 팬 (GOR-2M02T 제외)	건전지 (GOR-20M4, 21M6, 22M6, 2M03T, 2M05T)
		오븐장갑 (GOR-2M05T)



버너부조립방법을 알아볼까요?

버너부는 이렇게 조립하십시오.



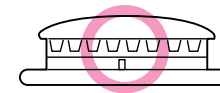
슬림버너부 조립방법

1. 버너바디의 사각돌기부(△)에 커버링의 사각오목부(▽)를 맞춰 조립합니다.
 2. 버너바디에 버너캡을 올려놓는다.
 3. 그레이트를 상판에 올려 놓는다.
- * 버너바디에 커버링을 식을때 그림과 같이 버너바디의 사각 돌기부에 커버링을 정확하게 식워주십시오.

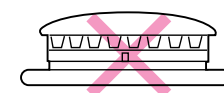
고열량버너 조립방법

1. 버너바디의 사각돌기부(△)에 커버링의 사각오목부(▽)를 맞춰 조립합니다.
2. 버너캡의 삼각표시부(△)가 버너바디의 열감지부방향에 일치하게 조립합니다.
3. 그레이트를 상판위에 올려 놓는다.

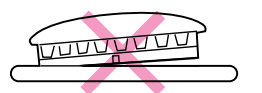
버너캡의 올바른 조립방법은...



(좋은 상태입니다)



(버너캡이 들렸습니다.)

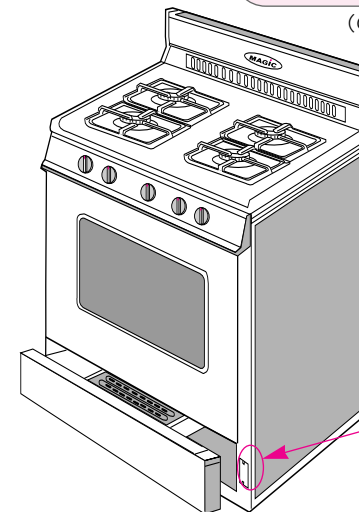


(기울어진 상태입니다.)

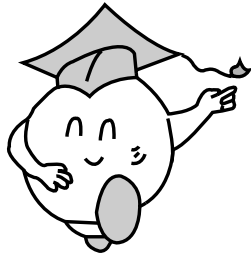
• 버너캡을 정확하게 맞추시지 않으면 황염등 이상현상이 생길 수 있습니다.

건전지 교환방법

(GOR-20M4, 21M6, 22M6, 2M03T, 2M05T)



- 점화시 “딱” “딱” 하는 스파크음이 느려서 점화가 잘 되지않을 경우 건전지를 교환해 주십시오.
- 건전지 교환시에는 제품 좌측 하단에 부착되어 있는 건전지 케이스에서 소모된 건전지를 꺼낸 후 새 건전지를 끼워 주십시오.
- 건전지를 삽입할 때는 +, - 를 잘 확인하시고, 만약 +, - 의 확인이 어려울 경우는 건전지 케이스에 손을 넣었을때 스프링이 만져지는 쪽이 - 극입니다.

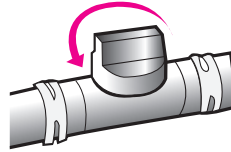


탑버너사용방법에 대하여 알아보을까요?

컬때

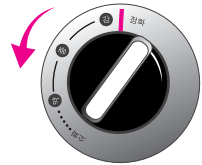
1 가스중간밸브를 누르면서 화살표방향으로 돌려 열어주세요.

- 그림은 중간밸브가 열린 상태입니다.

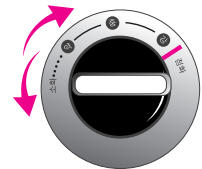


2 점화손잡이를 누르면서 돌려 불을 붙여주세요.

- 점화손잡이를 누르면서 '점화' 위치까지 돌려 불이 붙으면 3~4초동안 누르고 있다가 손을 떼세요.
- '따다닥' 하는 소리와 함께 불이 붙습니다.



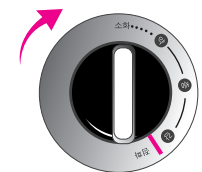
3 점화손잡이를 돌려 알맞은 화력으로 조절하세요.



끝때

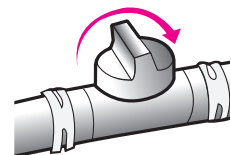
1 점화손잡이를 화살표방향으로 소화위치까지 돌려 주세요.

- 소화시 '퍽' 하는 소리가 나는 경우가 있으나 이것은 잔류가스의 불이 버너에서 소화되면서 나는 소리로 제품에는 이상이 없습니다.



2 가스중간밸브를 반드시 잠그세요.

- 손잡이 부분을 화살표 방향으로 돌려 주세요.
- 그림은 중간밸브가 닫힌 상태입니다



자! 이제부터 오븐요리 시작입니다.

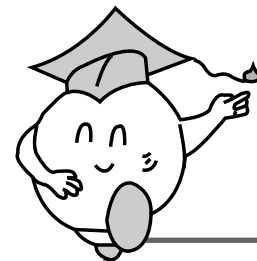
요리에 따라 사용법이 달라요!
원하시는 요리를 선택하세요.
(요리가이드는 설명서 뒷부분에 있습니다.)

오븐조리 기능의 예

식빵(200°C에서 20분간) 조리를 예를 들어 만들어 볼까요?



- 요리가이드 에 있는 식빵 재료를 준비하세요.
- 다른 요리를 하실 경우에는 같은 방법으로 시간과 온도만 바꾸어 주시면 됩니다.
- 구입후 처음 오븐을 사용할 때는 사용방법에 따라 285°C에서 20분정도 공연소하여 주세요.



오븐요리작동방법을 알아보을까요?

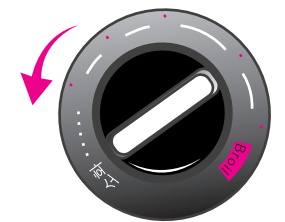
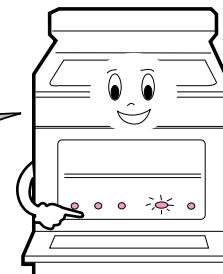
1 오븐버너 손잡이를 돌려 200°C로 맞춰 예열하세요.

(오븐도어를 열어주세요.)

- 오븐버너 손잡이를 반시계 방향으로 돌려 200°C에 맞추세요.
- 오븐버너 손잡이를 누르면 스파크음이 나면서 오븐버너에 점화가 됩니다.
- 불이 붙으면 수초간 그대로 눌러 주십시오.
- 점화가 확인되었으면 도어를 닫고 예열하세요.

점화확인구멍으로 점화를 확인하세요.

※ 빨간색으로 변하면 점화가 된 것입니다.



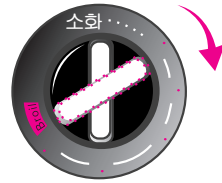


2 예열 완료

- 예열시간은 약 10분정도 하시면 됩니다.
- 조리물을 오븐 중앙에 넣으세요.

3 조리 완료

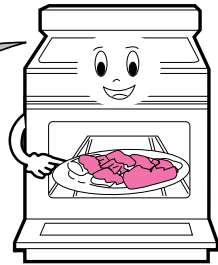
- 식빵을 만드실려면 200°C에서 20분간 조리하시면 됩니다.
- 오븐버너 손잡이를 시계방향으로 돌려 소화를 시키십시오.
- 소화시 온도조절 손잡이가 150°C에서 걸릴수가 있습니다. 이것은 소화된 것이 아니므로 살짝 눌러 중앙표시의 소화글씨까지 돌려주세요.



4 조리물을 꺼내주세요.

- 오븐버너가 소화된것을 확인하시고 오븐 도어를 열고 조리물을 꺼내주세요.

오븐버너가 꺼진 것을 확인후 조리물을 꺼내주세요.



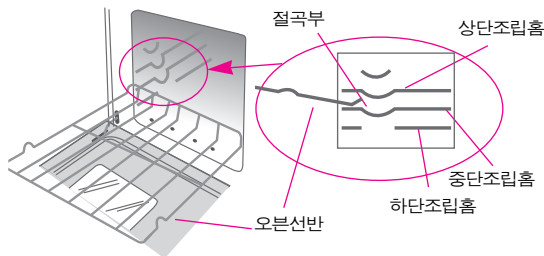
예열이란?

오븐안의 온도를 미리 조리할 온도까지 올려놓아 더욱 맛있게 요리할 수 있습니다.

요리시간증감

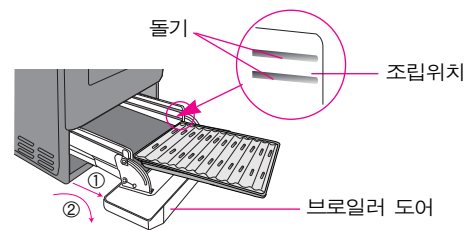
요리물의 양등에 따라 요리시간을 변경하세요.

오븐선반 조립방법

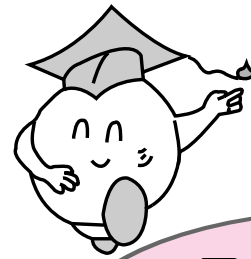


- 오븐선반의 절곡부의 끝이 상측방향으로하여 오븐내의 오븐선반 조립홈에 맞추어 조립하여 앞쪽을 약간 들어 주어 밀어주십시오.
- ※ 오븐선반 조립홈은 3단(상,중,하)으로 되어있어 요리에 따라 편리하게 사용할 수 있습니다.

브로일러팬 조립방법



- 브로일러 도어를 앞으로 당겨서 ①연후 앞으로 꺾어 열어 ②주십시오.
- 브로일러 측면 돌기사이에 브로일러팬(구이판은 브로일러팬위에 조립)을 끼워 조립하여 주십시오.



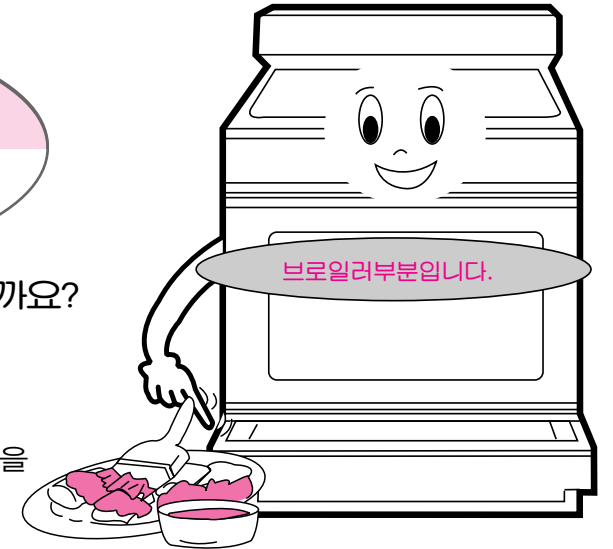
브로일러사용방법을 알아볼까요?

구이기능입니다.

생선·고기등을 구울때 사용합니다.

LA갈비구이 조리를 예를 들어 알아볼까요?

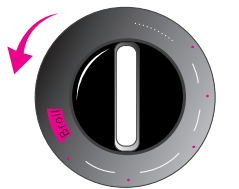
- 요리가이드에 있는 LA갈비구이를 보시고 조리물을 준비하세요.
- 브로일러 내부에 재료를 올려 놓으세요.
- 구이판, 구이석쇠 윗면에 알루미늄 호일을 깔고 요리를 하는 경우, 기름 빠지는 구멍을 뚫어주세요. 화재의 위험이 있습니다.
- 오븐요리와 브로일러 요리의 동시 요리는 불가능 합니다.



1

오븐버너 손잡이를 돌려 브로일부분으로 맞추세요.

- 오븐버너 손잡이를 반시계방향으로 돌려 브로일 글씨가 보이는 곳(285°C)까지 돌려주세요.
- 점화방법은 오븐요리(앞페이지)때와 같은 방법으로 하시면 됩니다.
- 요리물을 넣기전에 2~3분정도 예열하면 눌러붙지 않아 좋습니다.
- 준비하신 갈비를 브로일러 중앙에 넣어주세요.



2

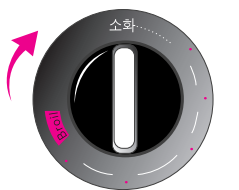
요리중에

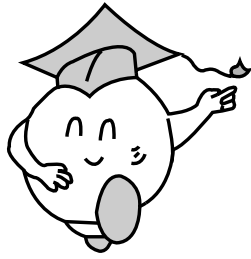
- 요리가이드의 요리 시간을 참고하여 요리를 하고 요리물의 두께등에 따라 요리시간이 다소 차이가 날 수 있으므로 중간중간 확인하여 주십시오.
- 이때 상면이 다 익었다고 생각되면 요리물을 뒤집어 요리하여 주십시오.

3

조리완료

- 오븐버너손잡이를 시계방향으로 돌려 소화시키십시오.
- 소화시 오븐버너 손잡이가 150°C에서 걸릴수가 있습니다. 이것은 소화된것이 아니므로 살짝 눌러 소화글씨까지 돌려주세요.
- 오븐버너가 소화된것을 확인하시고 조리물을 꺼내주세요.





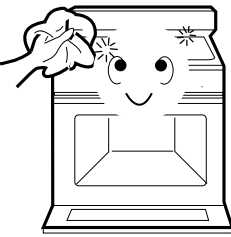
사용후 청소는 어떻게 하면 되나요?

• 본 제품을 안전하게 사용하기 위해 다음 사항을 유의하시기 바랍니다.

청소방법입니다.

● 상판은 중성세제로 깨끗이-

특히 세라스톤 코팅상판은 플라스틱제나 금속수세미를 사용하여 청소할 경우 세라스톤 코팅이 상하게 되므로 스폰지나 헝겊수세미로 청소하여 주십시오.



● 그레이트, 커버링은 중성세제로-

중성세제로 깨끗이 씻은 후 마른 천으로 물기를 제거하여 제자리에 바르게 조립해 주십시오.



● 버너캡은 솔로, 불꽃구멍은 가는 송곳으로 깨끗이-

불꽃이 제대로 나오지 않거나 오물등이 묻어 있을 때는 솔 및 송곳등으로 이물질 제거하여 주십시오. 청소후 물기를 제거하여 제자리에 바르게 조립하여 주십시오.



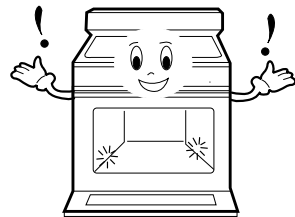
● 외관은 중성세제로 깨끗이-

전면부 패널등은 플라스틱제나 금속수세미를 사용하여 청소할 경우 외관이 상하므로 반드시 스폰지나 헝겊으로 청소하여 주십시오.



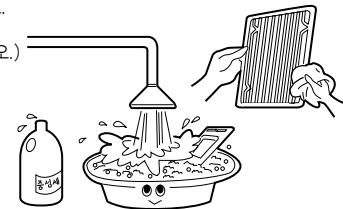
● 오븐내부는 공연소로 자동청소-

오븐내부는 자동청소범량이 되어있어 요리중에 기름등이 남아 있는 경우 부속물을 제거후 약 20분간 공연소를 하면 자동으로 청소됩니다. (GOR-20M4, 21M6은 제외)

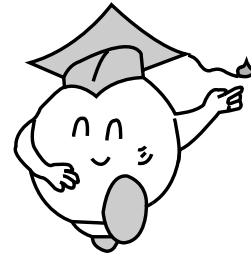


● 부속품은 중성세제로 깨끗이-

오븐용기, 브로일러팬, 선반등은 중성세제를 묻힌 수세미로 청소하여 주십시오. (금속제 수세미는 사용하지 마십시오.)



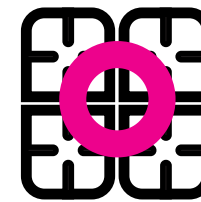
- 평상시 점검과 청소를 자주하여 고장없이 깨끗하게 오래 사용하십시오.
- 청소를 할 경우 전원 플러그를 뽑고 중간밸브를 잠그고 제품이 완전히 식은 후 청소하십시오.
- 청소후 부속품은 제자리에 바르게 조립해 주십시오.



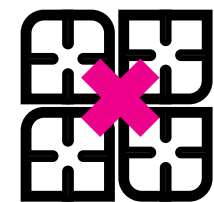
조립 및 설치방법입니다.

그레이트 조립방법

- 상판에 그레이트를 올려 놓으실때 앞뒤 그레이트의 각진부분끼리 서로 마주보게 놓으십시오.
- 그레이트를 바르게 놓지 않으면 그릇이 미끄러져 화상을 입을 우려가 있으니 그레이트를 바르게 놓고 사용하십시오.

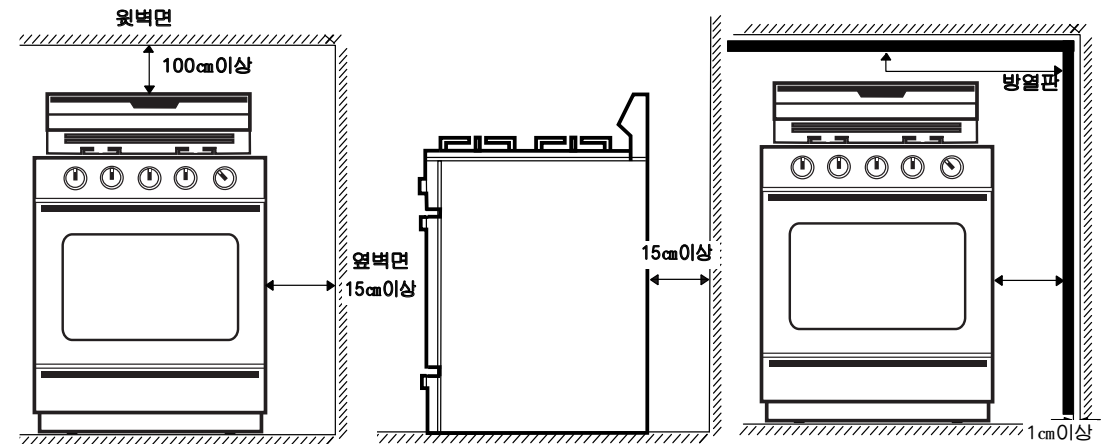


바르게 올려 놓은 상태

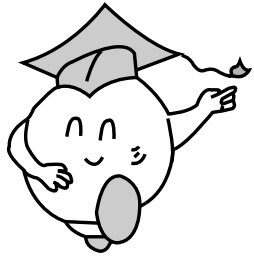


잘못 올려 놓은 상태

설치장소는 이렇게



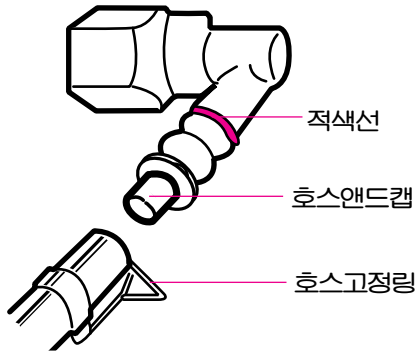
- 화재의 위험이 없는곳에 설치하십시오.
- 제품은 옆, 뒷벽면에서 15cm 이상 윗벽면에서 100cm이상의 간격을 두고 설치하십시오.
- 옆, 뒷벽면에서 15cm 이상 (윗벽면은 100cm 이상)간격을 두고 설치하지 못할 경우에는 그림과 같이 별도의 방열판을 붙여 사용하여 주십시오.



가스호스,백가드조립은 어떻게 하나요?

• 본 제품을 안전하게 사용하기 위해 다음 사항을 유의하시기 바랍니다.

가스호스연결 방법입니다.



- 1 호스엔드캡을 제거하세요.
- 2 호스를 적색위치까지 끼워 주십시오.
- 3 호스고정링으로 단단하게 조이세요.

주의

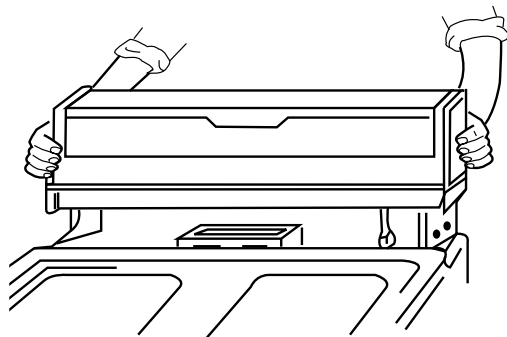
- 호스가 제품에 닿거나 제품아래를 지나가지 않게 하십시오.
- 제품과 가스호스 연결시 호스가 우측으로 통과 할 경우 배기구 밀쪽으로 통과하도록 설치하여 주십시오.

백가드 조립방법입니다.

● 조립하기 어려우면 가까운 척척고객상담 센터로 연락주십시오.

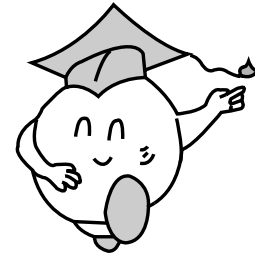
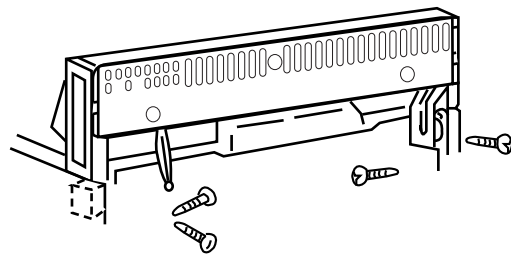
지지대를 맞춘다.

- 백가드를 본체 지지대에 맞추세요.
- 배기통이 백가드 밑부분 홈에 들어가도록 하세요.






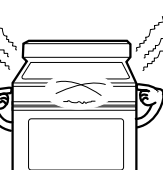

나사로 고정한다.

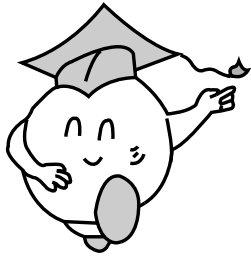
- 백가드와 본체를 나사로 조여 주십시오.



고장?이런 경우는 어떻게 조치하나요?

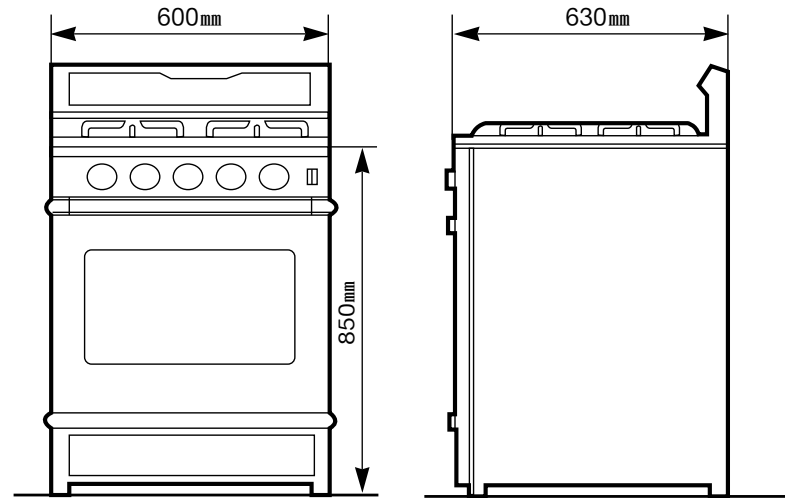
고장수리를 의뢰하시기전에 아래사항을 확인해보시고, 그래도 이상이 있을때에는 척척고객상담 센터로 연락해 주십시오.

증상	확인사항
불꽃이 불안정하다.	 <ul style="list-style-type: none"> • 버너캡의 조립은 제대로 되었는지 • 사용가스는 지정가스인지 • 가스공급호스가 꺾인 것은 아닌지 • 가스가 떨어진 것은 아닌지 • 버너주위에 바람이 불고 있지 않은지 • 버너내부에 이물질이 들어가지 않았는지
요리상태가 나쁘다.	 <ul style="list-style-type: none"> • 배기구가 막히지는 않았는지 • 오븐열판 조립은 올바른지 • 오븐 용기는 바르게 놓였는지 확인하세요. • 예열을 충분히 했는지 • 지정된 단에서 요리를 했는지
버너에 불이 붙지 않는다.	 <ul style="list-style-type: none"> • 가스통밸브, 중간밸브는 완전히 열렸는지 • 가스는 부족하지는 않은지 • 버너캡의 조립은 제대로 되었는지 • 점화플러그에 오물이 묻지는 않았는지 • 전원코드 및 접속코드가 잘 꽂혀있는지 • 사용가스는 지정가스인지 • 버너구멍은 막히지 않았는지 • 가스호스에 공기가 들어있는 것은 아닌지 확인하세요.
사용중 이상한 소리가 난다.	 <ul style="list-style-type: none"> • 버너캡의 조립이 잘못되지는 않았는지 • 버너캡 구멍이 막힌 것은 아닌지 확인하세요.
가스냄새가 난다.	 <ul style="list-style-type: none"> • 가스호스가 파손되었는지 확인하세요. • 모든 밸브가 잠겼는지 확인하세요. • 창문을 열어 환기를 시키세요. • 서비스센터로 연락해 주십시오.



매직가스오븐레인지 제품규격을 알아보까요?

• 본 제품을 안전하게 사용하기 위해 다음 사항을 유의하시기 바랍니다.



연 소 기 명		가 스 오븐 레인지 (4구)				
모 델 명		GOR-20M4,21M6,22M6 2M03T,2M05T GOR-20M5,21M5,2M02T,2M07 GOR-2M05H				
크기 (mm) (W×D×H)	상 판 까 지	600(610:핸들포함 최대) X 630 X 850				
	백 가 드 까 지	600(610:핸들포함 최대) X 630 X 1023				
	오븐 내 부	411 X 455 X 269(49.2 l)				
	브로일러 내 부	348 X 378 X 80(10.5 l)				
점화 방식	탑 버너 부	로타리식 연속스파크				
	오븐 버너 부	연속스파크 방식				
사 용 전 원		DC 1.5V건전지	AC220V (60HZ)			
중 량		55Kg				
호스 연결부		ø 9.5mm 가스용 호스				
가 스 소 비 량	L P G (Kw)	탑버너	대 버너	3.40	4.47	
			중 버너	2.60	2.60	
			소 버너	1.60	1.60	
	L N G (Kw)	오븐버너	전 체		13.10	14.77
			탑버너	대 버너	3.70	4.20
				중 버너	2.70	2.70
소 버너	1.70	1.70				
오븐가열속도		200°C까지 10분 이내				

요리가이드

오븐 요리에 대하여 알아보까요?

- 오븐요리의 기초
- 카스테라
- 브라우니즈 쿠키
- 오븐스파게티
- 통닭바베큐
- 감자·고구마구이
- 생일케이크
- 식빵
- 피자파이
- 갈비찜
- 약식

브로일러요리에 대하여 알아보까요?

- 생선구이
- L·A갈비구이

오븐요리에 대하여 알아보까요?

오븐요리의 기초

1. 오븐요리의 장점

한번에 많은 요리를 할 수 있어서 시간이 절약되고, 열이 재료 전체를 감싸면서 익혀주기 때문에 재료자체의 맛을 잃지 않으며, 또한 구운 색을 내는 것은 식욕을 더해주기 때문에 조리기구로서는 이상적이라 할 수 있습니다.

2. 예열

- 오븐내의 온도가 200℃에 도달하기까지 대략 10분정도가 소요됩니다.(자연대류의 경우)
- 케이크, 빵, 파이 등 대부분의 요리시에는 반드시 오븐을 미리 예열해 주십시오.
- 20~24page에 나와 있는 요리시간 및 온도는 예열된 상태의 오븐을 전제로 한 것이므로 예열되지 않은 상태의 오븐에서 음식을 요리할 때는 요리법상의 조리시간이 달라질 수 있으므로 꼭 예열하여 사용해 주십시오.

3. 베이킹 (BAKING)

- 조리중 오븐도어를 자주 열어 보지 마시고, 최소한의 요리시간이 경과할 때까지 오븐도어를 닫은채로 놔두십시오. 특히 케이크나 빵류는 조리 초기에 오븐문을 자주 열면 오븐밖의 차가운 공기가 들어가 조리물에 닿게 되며 그로 인해 부풀기 등이 덜 할 수 있습니다.
- 케이크를 구우실 때는 케이크 용기의 2/3정도 채우는 것이 좋습니다.

4. 로스팅 (ROASTING)

- 로스팅이란 육류 및 닭고기류를 건열로 조리하는 조리법입니다.
- 조리시간은 고기의 양과 익힘 정도에 따라 결정됩니다.
- 조리시간을 결정하기 위해 육류의 무게를 달아보시는 것이 좋습니다.
- 육류는 기름기가 위를 향하도록 하여 용기에 담으십시오. 이는 조리도중에 자연적으로 기름을 뿌려주는 효과가 있습니다.
- 음식의 표면이 빨리 타는 부위는 호일로 덮어 주십시오.
- 냉동된 고기는 반드시 해동하여 조리하고, 냉동상태에서 조리하실 경우 음식물이 익지 않을 경우가 있습니다.
- Stoving Roast
- ▷ 두꺼운 음식물인 육류는 조리완료 후 오븐에 15~20분 정도 두어 잠열을 이용하면 훌륭한 요리가 됩니다.

5. 오븐에서의 데움

- 오븐 및 브로일러에서 조리완료 후 내부의 잠열을 이용하여 음식을 데우거나, 조리후에 따뜻하게 보온시키거나, 접시 및 그릇을 데울 경우에 사용됩니다.
- 음식물의 데움
 - ▷ 수분을 유지하여야 하는 음식물은 잘 싸주십시오.
- 접시대움
 - ▷ 사기, 도기, 토기(오지) 범랑접시와 그릇 등은 데울 수 있습니다.(단, 은제품은 데우지 마십시오)
 - ▶ 그릇을 완전히 데우는 데 10~20분 정도 소요됩니다.
 - ▷ 오븐사용이 안되었던 경우에는 우선 오븐을 예열해 주십시오.
 - ▶ 또한, 사전에 오븐이 높은 온도에서 사용되었던 경우에는 남아있는 열을 이용하도록 하십시오.

6. 그밖의 주의사항

- 계품을 처음 구입하셨을 경우에는 사용하지기 전에 랙 및 용기만을 넣은 채로 285℃의 온도에서 20분정도가열해 주면 내부의 냄새가 없어지고 보다 쾌적하게 사용할 수 있습니다.
- 조리실 내부의 온도가 높으므로 화상에 주의 하십시오.
- 오븐요리시 재료와 기구준비는 정확하게 하십시오.
- 용기의 재질, 음식의 양, 수분양, 음식의 두께에 따라 조리시간에 차이가 있습니다.
- ※ 본내용은 지역 및 사용가스, 가스상태에 따라 다소 조리시간의 차이가 날 수 있습니다.

카스테라

오븐용기, 상단

■ 재 료

밀가루	1 1/2컵
소금, 바닐라향료	약간
달걀	7개
설탕	1컵
우유	2Ts
식용유	2Ts

■ 만드는법

- ① 오븐은 180℃로 예열시킨다. 오븐용기에 기름종이를 깐다.
- ② 밀가루에 소금과 바닐라향료를 넣어 2~3회 체에 친다.
- ③ 볼에 달걀 흰자와 노른자를 분리하여 거품기를 이용하여 흰자를 충분히 거품낸 후 설탕을 2~3회 나누어 넣으면서 거품이 단단해 질때까지 저어준다.
- ④ ③에 달걀노른자를 넣어 골고루 섞이도록 저어준다.
- ⑤ ④에 ②와 우유, 식용유를 넣어 고무주걱으로 살살 저어서 골로루 섞이도록 한다.
- ⑥ 기름종이를 깐 오븐용기에 ⑤의 반죽을 넣어 편편하게 편 후 예열된 오븐상단에 세로 방향으로 넣어 20~25분 정도 굽는다.
- ⑦ 케이크가 적당히 구워지면 꺼내어 기름 종이를 떼어내고 약간 식은 후 적당한 크기로 썬다.

■ 만드는법

- 1 스펀지케이크 굽기
 - ① 오븐은 180℃로 예열시킨다. 원형케이크틀의 옆과 바닥에 식용유를 바르고 유산지나 쿠키 페이퍼를 깐다.
 - ② 밀가루는 2~3회 체에 치고, 버터는 중탕하여 녹인다.
 - ③ 볼에 달걀 흰자와 노른자를 흰자를 충분히 거품낸 후 설탕을 2~3회 나누어 넣으면서 거품이 단단해 질때까지 저어준다. 여기에 달걀 노른자와 바닐라 향료를 넣고 골고루 섞이도록 저은 다음 ②의 밀가루와 버터를 넣고 가볍게 저어 고무주걱이도록 한다.
 - ④ 케이크틀에 반죽을 부어 예열된 오븐 중단에 넣어 40~45분 정도 굽는다.
 - ※ 반죽은 케이크를 2/3 정도만 차도록 붓는다.
- 2 버터크림 만들기
 - ① 볼에 버터를 담아 거품기로 저어서 하얗고 부드럽게 만든다.
 - ② 달걀흰자를 거품낸 후 설탕을 넣고 잘 저어 섞는다.
 - ③ ①의 버터에 ②를 조금씩 넣으며 잘 저어 섞어 버터 크림을 만든다.
 - ④ ③의 버터크림 3Ts씩에 코코아가루, 분홍색, 푸른색을 각각 넣어 섞는다.
- 3 마무리 하기
 - ① 케이크를 반으로 자른 후 딸기잼(다른 잼을 이용해도 좋음)에 시럽을 넣어 부드럽게 하여 케이크 단면에 붓으로 바른다.
 - ② 케이크에 나이프로 버터크림을 골고루 바르고 나머지 크림은 튜브에 넣어 케이크 둘레에 보기 좋게 짜서 장식한다.
 - ③ 각각의 다른 튜브에 분홍색 버터크림과 푸른색 버터 크림을 넣어 케이크 둘레에 꽃같이 쥘다.
 - ④ 코코아가루를 넣은 버터크림을 네모비닐에 넣고 귀부분에 작은 구멍을 내어 케이크위에 글자를 써서 장식한다.

생일케이크

직경21cm원형 케이크틀, 중단

■ 재 료

- ① 스펀지 케이크

밀가루	150g
달걀	6개
설탕	120g
바닐라향료	약간
버터	40g
- ② 버터크림

버터	100g
달걀흰자	1개
설탕	1/4컵
식용색소(분홍색, 푸른색)	각 2Ts
코코아가루	2Ts
- ③ 잼

시럽	약간
----	----

브라우니즈 쿠키

오븐용기, 상단

■ 재료

밀가루	200g
베이킹파우더	1/2Ts
소금	약간
버터	130g
설탕	1/2컵
달걀	1개
코코아가루	2Ts
녹말가루	2Ts
바닐라 향료	약간

■ 만드는법

- ① 밀가루에 베이킹파우더와 소금을 넣어 2-3회 체에 친다.
 - ② 볼에 버터를 넣어 저어서 부드럽게 되면 설탕을 넣고 젓다가 달걀을 조금씩 넣으며 골고루 섞이도록 저어준다.
 - ③ ②에 ①을 넣어 골고루 버무린 다음 2등분하여 반죽 하나에 코코아가루를 다른 한쪽에는 녹말가루와 바닐라 향료를 넣고 각각 반죽하여 냉장고에 30분 정도 둔다.
 - ④ 반죽을 냉장고에서 꺼내어 각각 5mm 정도의 두께로 밀어서 흰 반죽을 밑에 놓고 그 위에 코코아반죽을 겹쳐 놓은 다음 돌돌 말아서 쿠키호일로 싸서 냉장고에서 2시간 정도 굳힌다.
 - ⑤ 오븐은 180℃로 예열시킨다.
 - ④를 냉장고에서 꺼내서 5mm 두께로 썰어 오븐용기에 배열한 후 예열된 오븐 상단에서 10~12분 정도 굽는다.
- ※ 다른 방법은 두가지 색을 각각 1cm 두께로 밀어서 다시 1cm 넓이로 길게 자른다. 쿠키호일에 서로 교대로 색을 맞추어 붙여서 쿠키호일로 싸고 비닐 주머니에 넣어 냉장고에 2시간 정도 굳힌 후 꺼내어 5mm 두께로 썰어 굽는다.

식빵

식빵틀, 상단

■ 재료

① 밀가루(강력분)	400g
② 드라이이스트	2Ts
설탕	2Ts
물	1/4컵
③ 버터	30g
우유	3/4컵
설탕	40g
소금	1/2Ts
④ 달걀노른자	1개
물	1Ts

■ 만드는법

- ① 밀가루는 2-3회 체에 치고, 버터는 중탕하여 녹이고 우유는 미지근하게 데워 놓는다.
- ② 40℃의 미지근한 물 1/4컵에 설탕 2Ts와 이스트 2Ts 넣고 잘 섞어 따뜻한 곳에 적당히 발효될 때까지 둔다.
- ③ 볼에 ①과 ②를 섞고 설탕과 소금을 넣은 후 반죽하여 오랫동안 치댄다.
- ④ 반죽을 동그랗게 뭉쳐 볼에 담고 따뜻한 곳에서 1시간 정도 부풀린 다음 치대어 공기를 빼고 2회 정도 발효시킨다.
- ⑤ 반죽을 2등분하여 각각 동글게 뭉친 후 기름 바른 식빵틀에 가지런히 담아 다시 따뜻한 곳에서 부풀린다.
- ⑥ 오븐은 200℃로 예열시킨다. 반죽이 적당히 부풀면 달걀노른자에 물을 섞어 윗면에 바르고 예열된 오븐 중단에서 15~20분 정도 굽는다.

오븐스파게티

직경 25cm 그라탕용기, 상단

■ 재료

① 스파게티	200g
버터	적당량
② 미트소스	
다진쇠고기	100g
마늘	4쪽
양파	1/2개
당근	1개
셀러리	1개
밀가루	3Ts
토마토케찹	6Ts
물	2컵
월계수잎	2장
넛맥	적당량
소금, 후추	적당량
식용유	적당량
③ 피자치즈	150g
빵가루, 가루치즈	적당량

■ 만드는법

- ① 스파게티는 끓는 물에 삶아 건져서 버터에 버무리고, 피자치즈는 얇게 썬다.
- ② 미트소스를 만든다.
 - 1) 마늘, 양파, 당근, 셀러리는 각각 5mm 크기의 네모로 잘게 썬다.
 - 2) 냄비에 식용유를 두르고 마늘과 양파, 쇠고기를 넣고 노르스름하게 볶다가 당근과 셀러리도 넣어 볶은 후 밀가루를 넣고 타지 않도록 볶는다.
 - 3) ②에 토마토케찹, 물, 월계수잎, 넛맥을 넣어 나무 주걱으로 가끔 저으면서 오래 끓이고 소금, 후추로 간한다.
- ③ 그라탕용기에 버터를 바르고 스파게티와 미트소스를 버무리려 넣은 다음 위에 얇게 썬 치즈와 빵가루, 가루치즈를 얹는다.
- ④ 오븐은 200℃로 예열한 다음 오븐상단에 넣어 19~24분 정도 굽는다.

※ 스파게티를 삶을 때 끓는 물에 식용유를 약간 넣고 삶으면 좋습니다.

피자파이

직경 35cm 피자팬, 상단

■ 재료

① 피자도우	
(a) 밀가루	1 1/2컵
우유	1/4컵
설탕	1Ts
소금	약간
(b) 드라이이스트	1Ts
설탕	1Ts
물	4Ts
② 피자소스	
토마토케찹	1/2컵
양파	1/2개
마늘	1쪽
월계수잎, 오레가노, 포도주, 소금, 후추	적당량
③ 토핑	
양파	1/4개
피망	1개
양송이	50g

■ 만드는법

- ① 밀가루는 2-3회 체에 치고, 40℃의 미지근한 물 4Ts에 설탕 1Ts와 이스트 1Ts 넣어 잘 섞어 따뜻한 곳에 적당히 발효될 때까지 둔다.
- ② 볼에 ①과 설탕, 소금, 우유를 넣어 반죽하여 치면 후 동글게 뭉쳐 볼에 담아 따뜻한 곳에서 30~40분 정도 두었다가 부풀면 치대어 공기를 빼고 기름을 바른 피자팬에 반죽을 얇게 펴 놓는다.
- ③ 베이컨은 볶아 1cm 크기로 썰고 양송이, 양파, 피망, 토마토, 올리브도 모양있게 썰어 놓는다.
- ④ 피자소스를 만든다. 재료 ②의 양파와 마늘을 다져서 식용유를 조금 넣고 볶다가 토마토케찹을 넣고 나머지 재료를 넣어 서서히 끓인 후 준비한 ②의 반죽에 넓게 펴는다.
- ⑤ ④의 소스 바른 반죽위에 ③의 토핑을 보기 좋게 얹어 (피자치즈는 맨 위에 얹는다.) 오븐을 180℃로 예열한 다음 오븐상단에 넣고 20~25분 정도 굽는다.

베이컨	2장
올리브	2개
피자용치즈	200g
토마토	1개

통닭바베큐

오븐용기, 중단

■ 재료

- ① 닭(1.2kg) 1마리
- 소금, 후추 적당량
- 버터 적당량
- ② 양파 1개
- 당근 1/2개
- 샐러리 2대

■ 만드는법

- ① 닭은 깨끗이 씻어서 물기를 제거하여 레몬으로 문지르고 소금, 후추를 골고루 뿌려 30분 정도 두어 간이 배게 한다.
 - ② 오븐용기에 알루미늄 호일을 깔고 야채를 얹은 후 그 위에 ①의 준비된 닭을 놓는다.
 - ③ 200℃로 예열한 다음 ②의 준비된 닭을 오븐 중단에서 70~80분 정도 굽는다.
- ※ 냉동된 닭은 완전히 해동된 후에 조리하십시오.
 ※ 닭의 크기에 따라 조리시간의 차이가 있습니다.

갈비찜

3l 내열용기, 중단

■ 재료

- ① 쇠갈비 600g
- ② 간장 5Ts
- 설탕 2Ts
- 다진파 3Ts
- 다진마늘 1Ts
- 깨소금 1Ts
- 참기름 1Ts
- 청주 2Ts
- 후추 약간
- ③ 양파, 당근 1개
- 밤 5개
- 은행 10개
- 물 1/4컵

■ 만드는법

- ① 쇠갈비는 기름기를 떼어내고 1cm 간격으로 칼집을 빼있는 부위까지 넣은 후 깨끗이 씻어 재료 ②의 양념으로 30분 정도 재워둔다.
- ② 양파는 등갈래로 썰어 놓고, 당근은 5mm 두께로 썰어 꽃모양으로 뜬다. 밤은 껍질을 벗겨 놓고, 은행은 후라이팬에 식용유를 두르고 소금을 뿌려 은근한 불에 볶아서 껍질이 벗겨지고 푸른색이 되면 종이로 닦아서 준비한다.
- ③ 내열용기에 등갈래로 썬 양파를 깔고 ①과 ②의 나머지 재료를 잘 버무려 넣은 다음 물 1/4컵을 용기의 가장자리에 돌려부은 후 뚜껑을 덮고 오븐을 250℃로 예열한 다음 오븐 중단에 넣어 45~50분 정도 끓인다.

감자 · 고구마구이

오븐용기, 하단

■ 재료

- 〈감자구이〉
- 감자(中) 5개
- 버터 약간
- 〈고구마구이〉
- 고구마(中) 5개

■ 만드는법

- 〈감자구이〉
- ① 감자는 비슷한 크기의 것을 준비하여 깨끗이 씻어서 오븐용기에 담아 오븐을 250℃로 예열한 다음 오븐 하단에서 40~45분 정도 굽는다.
 - ② 뜨거운 감자의 한쪽에 열십자의 칼집을 넣어서 껍질을 벗겨 버터를 얹어 녹여서 버무리면서 수저로 떠서 먹는다.
- 〈고구마구이〉
- ① 고구마는 가름한 중간크기의 것으로 골라서 깨끗이 씻는다. 너무 크면 길이를 절반 잘라서 준비한다.
 - ② 오븐을 250℃로 예열한 다음 오븐용기에 고구마를 놓고 오븐 하단에서 40~45분 정도 굽는다.

※ 고구마, 감자는 크기에 따라 굽는 시간에 차이가 있으니 꼬챙이로 찔러보아 부드럽게 들어가면 꺼내도록 한다.

약식

3l 내열용기, 하단

■ 재료

- ① 찹쌀 2컵
- 밤 10개
- 대추 10개
- 잣 적당량
- ② 흑설탕 1/2컵
- 황설탕 1/2컵
- 참기름 1Ts
- 식용유 1Ts
- 진간장 1Ts
- 계피가루 1Ts
- 온수 1 3/4컵

■ 만드는법

- ① 찹쌀은 물에 충분히 불린 후 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- ② 밤은 4등분하고 대추는 씨를 빼내고 2등분한다. 잣은 고깔을 떼어낸다.
- ③ 재료 ②를 혼합하여 놓는다.
- ④ 내열용기에 ①②③를 넣어 잘 섞은 후 알루미늄 호일로 덮고 오븐을 250℃로 예열한 다음 오븐 하단에 넣고 35~40분 정도 조리한다.

※ 조리완료 후 약 10분 정도 오븐안에 그대로 두어 뜸을 들이십시오.

브로일러 요리에 대하여 알아보까요?

1. 예열

- 음식을 맛있게 익히기 위하여 구이판을 2-3분간 예열하는 것이 좋습니다. 예열없이 조리하시면 생선이 눌러붙거나, 육즙이 빠져 요리후 조리물의 질이 저하됩니다.
- 예열시 브로일러팬에 물을 1컵정도 넣어 예열하십시오. 브로일러팬에 물이 없으면 조리물에서 빠져나온 기름등의 액체가 타서 연기가 나거나 조리물이 쉽게 건조될 우려가 있습니다.

2. 생선구이

- 생선구이나 육류구이시에는 브로일러팬에 물을 1컵 정도 넣고 사용하십시오. 브로일러팬에 물이 없으면 조리물에서 빠져나온 기름등의 액체가 타서 연기가 나거나 조리물이 쉽게 건조될 우려가 있습니다.
- 구이할 생선은 적당한 크기의 구이용 생선을 이용하십시오. 두께가 두꺼운 생선은 배를 갈라 반으로 펴서 구이하시면 골고루 익습니다.
- 구이시 꼬리부분 등 얇아서 타기쉬운 부위는 알루미늄호일로 싸 주십시오.
- 생선의 물기를 충분히 제거하고 구이판에 식용유를 살짝 바르고 구우시면 구이판에 생선이 달라붙는 것이 적어 집니다.
- 생선은 꼭 해동하여 사용하십시오.

3. 육류구이

- 요리가이드에 제시된 재료의 양을 지켜주십시오. 너무 많은 양의 육류를 구이하시면 덜 익을 우려가 있습니다. (조리물은 꼭 해동하여 사용하십시오.)
- 고추장이나 간장양념장은 탈 우려가 있으므로 구이판에 호일을 깔고 조리하시면 됩니다.
- 육류구이시 육류의 과도한 기름기를 제거한 후 가장자리에 칼집을 내주면 조리도중 기름이 많이 튀거나 고기가 말리는 것을 방지할 있습니다.

4. 그밖의 유의점

- 브로일러는 버너의 직접열로 짧은 시간에 조리하는 방법입니다.
- 음식을 맛있게 익히기 위하여 2-3분정도 예열하는 것이 좋습니다. 브로일러의 예열은 꼭 필요한 것은 아닙니다.
- 요리가이드에 나와있는 요리시간은 예열된 상태를 전제로 한 것입니다.
- 익힘 정도는 시간과 버너와 고기사이의 거리에 의해 결정됩니다.
- 조리중 흘러나오는 기름을 받기 위하여 브로일러팬과 구이판은 같이 사용되어야 합니다.
- 구이판을 알루미늄 호일로 감싸지 마십시오. 브로일러팬으로 기름이 흘러가지 않고 고이게 되면 화재의 위험이 있습니다.
- 브로일러 팬에 알루미늄 호일을 깔고 구이판을 끼워 사용하시면 흘러내리는 기름의 청소가 용이합니다.
- 냉동된 생선은 반드시 해동한 후에 조리하십시오. 완전히 해동되지 않으면 덜익을 우려가 있으며, 해동후 오래 방치하면 맛과 영양이 저하되므로 되도록 빨리 조리하십시오.
- 조리중 고기가 말려드는 것을 방지하기 위하여 가장자리 기름기를 제거하거나 칼집을 내주십시오.
- 브로일러문과 오븐문을 닫은 상태에서 브로일링을 해야 합니다.
- 여러번 뒤적이는 것보다 한 면이 익으면 뒤집어서 마저 익히시는 것이 좋습니다.

※ 익힘정도나 음식의 두께에 따라 조리시간에 차이가 있으므로 요리 도중에 조리상태를 확인하십시오.
 ※ 지역 및 사용가스에 따라 다소 조리시간의 차이가 발생할 수 있습니다.

생선구이

■ 재 료

꽂치	6마리
고등어	2마리
갈치	2마리
소금	적당량

■ 만드는법

<고등어 구이>

- ① 고등어는 배를 갈라 넓게 펴서 깨끗이 손질한 다음, 7cm 길이로 토막을 내고 소금을 뿌려 놓는다.
- ② 브로일러팬에 물을 1컵(200cc)정도 붓고 구이판을 넣어 2-3분 정도 예열한 후 구이판에 고등어를 잘 배열하여 굽는다.
- ③ 조리시간: 앞면 10~13분, 뒷면 3-4분

<꽂치구이>

- ① 꽂치는 내장을 제거하고 깨끗이 씻어 수분을 닦아낸 후 칼집을 살짝 넣어 소금을 뿌려 놓는다.
- ② 브로일러팬에 물을 1컵(200cc)정도 붓고 구이판을 넣어 2-3분 정도 예열한 후 구이판에 꽂치를 잘 배열하여 굽는다.
- ③ 조리시간: 앞면 8~10분, 뒷면 3-4분

<갈치구이>

- ① 갈치는 내장을 제거한 다음 깨끗이 씻어 7cm 길이로 토막을 내고 소금을 뿌려 놓는다.
- ② 브로일러팬에 물을 1컵(200cc)정도 붓고 구이판을 넣어 2-3분 정도 예열한 후 구이판에 갈치를 잘 배열하여 굽는다.
- ③ 조리시간: 앞면 8~10분, 뒷면 3-4분

L·A갈비구이

■ 재 료

L·A갈비	600g
배	1개
설탕	5Ts
청주	4Ts
※ 양념장	
간장	1/2컵
물	1컵
마늘	1통
양파	1/2개
생강	1통
대파	1/2뿌리
후추	적당량

■ 만드는법

- ① L·A갈비를 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후, 잘게 칼집을 넣어 부드럽게 두들겨 준다.
- ② 배를 강판에 갈아 즙을 만들고 설탕과 청주를 섞어 L·A갈비에 충분히 재워 놓는다.
- ③ 생강, 마늘, 양파, 대파는 곱게 다지고 양념장의 재료를 모두 섞어 끓인다.
- ④ ②의 L·A갈비에 ③의 양념장을 섞어 6시간 이상 재운다.
- ⑤ 구이판에 호일을 깔고 구이판의 구멍에 맞추어 호일에 구멍을 낸 후, ④의 L·A갈비를 구이판에 얹는다.
- ⑥ 브로일러팬에 물을 1컵(200cc)정도 붓고 2-3분 정도 예열한 후 ⑤를 넣어 굽는다.
- ⑦ 조리시간: 앞면 6-8분, 뒷면 3-4분

MEMO

MEMO

품질보증서

제품명	가스오븐레인지	모델명	GOR-20M4 GOR-20M5 GOR-20M6 GOR-2M03T GOR-2M05H	GOR-21M6 GOR-21M5 GOR-2M02T GOR-2M05T GOR-2M07
제조번호		구입일자		
구입처		고객성명		
주소		전화		

- 본 제품은 엄격한 시험검사를 거쳐 승인을 얻은 제품이며, 재정경제부 소비자의 피해 보상 규정에 의거 고객의 정당한 피해를 보상해 드립니다.
- 품질보증 기간내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 하자에 대해서는 당사가 무상으로 수리해 드리고, 수리가 불가능한 경우는 제품을 교환해 드립니다.
품질보증기간에 해당되지 않은 다음의 경우는 유상으로 보상해 드립니다.
1) 품질보증기간이 경과한 경우 발생한 성능불량 및 고장
2) 소비자의 고의 또는 과실로 인하여 발생한 피해
3) 당사의 서비스센터나 매직점이 아닌 장소에서 수리하여 발생한 고장
4) 사용전원의 이상이나 접속기기의 불량으로 인한 고장 (품질보증기간불문)
5) 부품자체의 수명이 다한 경우 (사용설명서에 포함된 경우에 한함)
6) 천재지변에 의한 제품의 고장 또는 결함
- 당사의 서비스를 원할 경우, 가까운 서비스센터나 척척고객상담센터로 연락해 주시기 바랍니다.

제품별 품질보증기간 및 부품보유기간

제품	품질보증기간	부품보유기간
가스오븐레인지	1년 (가정용에 한함)	5년

동양매직

※ 사용가스를 임의로 변경하지 마십시오.
(이사등으로 변경이 필요한 경우 척척고객상담센터로 연락해 주십시오.)