



# 가스오븐레인지

매직가스오븐레인지 설명서

**GOR-4200VR**  
**GOR-4201VR**  
**GOR-4205VR**  
**GOR-4206VR**

## 안전한 사용을 위한 주의사항

제품을 보다 안전하게 사용하기 위해 꼭 읽어 주십시오.

안전한 사용을 위한 주의사항입니다.	2~7p
각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?	8~9p
탑 버너부 조립방법에 대하여 알아볼까요?	10p
탑 버너 사용방법에 대하여 알아볼까요?	11p
자! 이제부터 오븐요리 시작입니다.	12p
오븐 요리 작동방법을 알아볼까요?	12~13p
비베큐 요리방법을 알아볼까요?	14p
브로일러 사용방법에 대하여 알아볼까요?	15p
구이판 · 구이석의 사용방법에 대하여 알아볼까요?	16p
사용후 청소방법입니다?	17p
설치는 어떻게 하나요?	18p
가스호스 연결은 어떻게 하나요?	19p
고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요?	20p
매직 가스오븐레인지 제품규격을 알아볼까요?	21p

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

P.N 50144-99002



## ● 척척고객상담센터

전국 어디에서나 국번없이 **1577-7784**

저희 동양매직은 전국 각 곳에 서비스센터 및 매직점을 설치 운영하고 있으며 고객께서 보다 쉽게 서비스를 받을 수 있도록 척척고객상담센터를 운영하고 있습니다.  
 사용중 제품에 이상이 발생하거나 문의사항이 있으시면 척척고객상담센터로 연락주시면 자세하고 친절하게 상담 해드리겠습니다.

동양매직 **77004** A/S 인증마크 획득!

**A/S인증마크는?**  
 체계적인 서비스망을 통해 신속하고 공정한 A/S를 제공하는 업체에게 산업자원부기술표준원에서 부여하는 사후봉사 우수기업 인정마크입니다.

통신판매안내  
**1577**  
**7784**

동양매직 제품을 전화로 주문하시면 즉시 우송해 드립니다.  
 ● 척척고객상담센터에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서 구입 · 사용중인 제품중에서 소모품인 식기세척기 세제, 린스 / 공기청정기 필터/ 레인지후드 필터/ 진공청소기 먼지봉투 / 커피메이커 필터를 통신판매 하고 있습니다.  
 ● 주문하신후 입금 확인되면 서울/경인 지역은 3일 이내, 지방은 5일 이내 우송해 드립니다.

**동양매직**



## 안전한 사용을 위한 주의사항

- 다음 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

- 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.
- 이 그림기호는 특정조건하에서 고온으로 인한 화상의 위험에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 손이나 신체의 일부가 닿지 않도록 주의해야 합니다.
- 이 그림기호는 특정조건하에서 발화의 위험에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 어린이가 접근하여 만지거나 조작하지 않도록 주의해야 합니다.

## 경고

### 1.접지확인

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

### 2.어린이 접근, 조작금지

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



### 3.파손주의

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



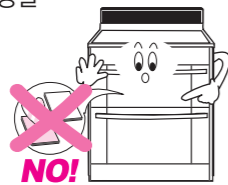
### 4.가스사고 예방

- 가스가 새고 있을때는 중간밸브를 잠그고 환기를 시킨 후 척척고객 상담센터로 연락 하세요. (각종 스위치 등의 전기기기는 절대 조작하지 마세요.)
- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



### 5.조리실 내부에 내용물 수납금지

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



### 6.다른 용도로 사용은 위험

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



## 안전한 사용을 위한 주의사항

## 경고

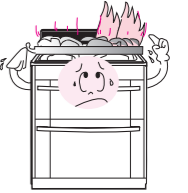
### 7.외출시 반드시 소화

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



### 8.과열주의

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



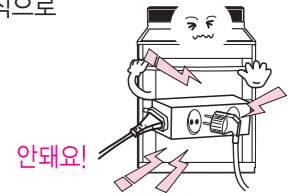
### 9.가스호스의 발열부 접촉 금지

- 가스호스 및 전원코드, 기타 급/배수호스가 제품의 윗면, 밑면, 옆면, 또는 뒷면 중앙의 배기구나 발열부등에 닿지 않도록 하세요.
- 만일 배기구나 발열부위에 설치되거나 제품에 끼여 설치되면 가스호스 및 전원코드, 급/배수호스가 녹아 화재, 폭발, 질식, 누수의 위험이 있습니다.



### 10.문어발식 전원 플러그 사용 금지

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



### 11.분해, 수리, 개조 금지

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



### 12.오븐램프 교환금지

- 오븐램프를 직접 교환하지 마시고 척척고객 상담센터로 연락하세요.
- 감전에 의한 상해의 위험이 있습니다.



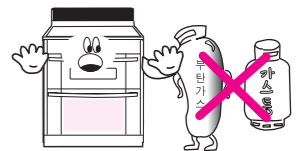
### 13.젖은 손으로 플러그 취급 금지

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



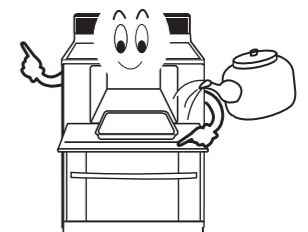
### 14.부식성 가스 주위에서 사용금지

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



### 15.브로일러팬에 물을 넣었는지 확인

- 브러일러 사용시 브로일러팬에 물을 충분히 넣어 사용하시고, 1회 사용후 다시 물을 충분히 넣어 사용하세요.
- 기름등에 의한 화재의 위험이 있습니다.





## 안전한 사용을 위한 주의사항

### 경고

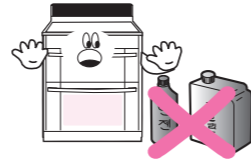
#### 16.비눗물 사용 가스 누설 점검

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



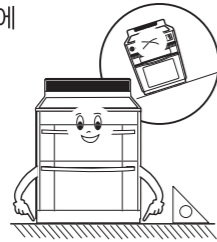
#### 17.가연성 물질 접근 금지

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



#### 18.단단하고 수평한 곳에 설치

- 제품은 단단하고 수평한 곳에 설치 하세요.
- 화재나 상해의 위험이 있습니다.



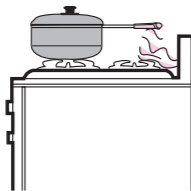
#### 19.제품 사용시 환기

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



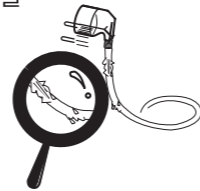
#### 20.배기구에 냄비 및 손잡이등 근접금지

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



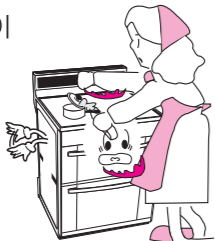
#### 21.전원선 찌킴 및 녹았는지 확인

- 전원코드선은 배기구나 화기를 피하여 설치하고 찌킴이나 녹지 않도록 확인하고 사용하세요.
- 화재나 감전의 위험이 있습니다.



#### 22.요리중 옷, 앞치마 화기주의

- 요리중에는 옷,앞치마등이 제품의 화기에 닿지 않도록 하세요.
- 화재및 화상의 위험이 있습니다.



#### 23.점화불량시 조치사항

- 점화불량시에는 계속적으로 점화 시도를 하지 마시고 척척고객 상담센터로 연락하세요.
- 폭발점화에 의한 화상의 위험이 있습니다.



전 화하세요!

#### 24.요리중 항시 관찰

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



## 안전한 사용을 위한 주의사항

### 경고

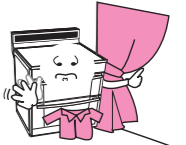
#### 25.환기가 잘되는 곳에 설치

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



#### 26.불에 타기 쉬운 물질 근처에 설치금지

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



#### 27.가스호스 꺾임, 눌림 확인

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



#### 28.용기는 그레이트 정중앙에

- 요리시 용기는 그레이트 정 중앙에 놓고 사용하세요.
- 화상의 위험이 있습니다.



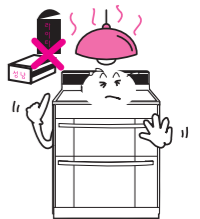
#### 29.통풍구 접촉시 주의

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



#### 30.정전시 점화금지

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



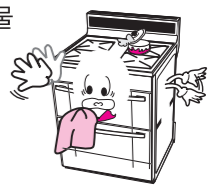
#### 31.사용전, 청소후 부속품 정위치에

- 사용전이나 청소후 버너캡, 삼발이등의 부속품은 정위치에 놓아주세요.
- 점화불량, 폭발점화, 가스 누출에 의한 상해 위험이 있습니다.



#### 32.오븐 및 그릴도어에 물건 낚 주의

- 행주나 걸래, 수건등과 음식물 부스러기등이 오븐이나 그릴도어에 끼워진 채로 요리하지 마세요.
- 제품의 손상이나 화재의 위험이 있습니다.



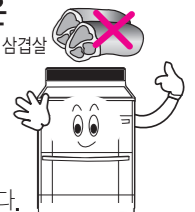
#### 33.브로일러 사용시 알루미늄 호일 사용금지

- 브로일러 사용시 구이석외에 알루미늄 호일을 깔고 사용하지 마세요.
- 기름에 의한 화재의 위험이 있습니다.



#### 34.브로일러에 기름이 많은 육류 사용금지

- 브로일러 사용시 기름이 많은 육류(삼겹살등)는 사용하지 마세요.
- 기름에 의한 화재의 위험이 있습니다.



#### 35.사용전, 청소후 부속품 정위치에

- 사용전이나 청소후 버너캡, 삼발이등의 부속품은 정위치에 놓아주세요.
- 점화불량, 폭발점화, 가스 누출에 의한 상해 위험이 있습니다.



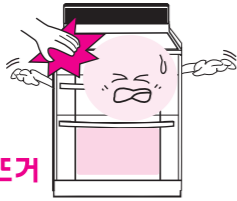
## 안전한 사용을 위한 주의사항

### 주의

#### 1. 신체접촉에 의한 화상 주의

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

앗!뜨거



#### 2. 요리 완료후 취급주의

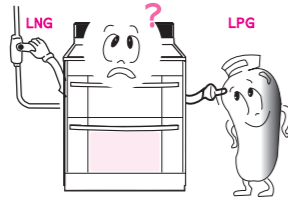
- 요리후 음식을 꺼낼때는 뜨거우니 오븐장갑이나 그릴용손잡이를 사용하여 인체에 닿지 않도록 하세요.
- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.

앗!뜨거



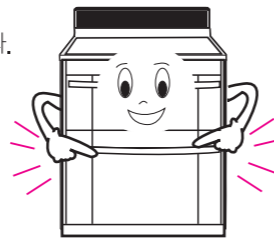
#### 3. 사용가스 확인

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



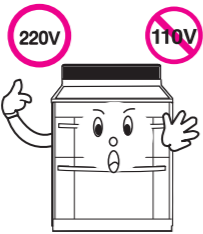
#### 4. 바람이 부는곳에 설치금지

- 바람이 부는곳에 설치하지 마세요.
- 불완전 연소에 의한 중독의 위험이 있습니다.



#### 5. 전원확인(220V)

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



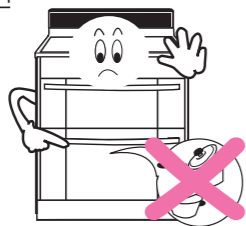
#### 6. 바베큐바, 바베큐포크 취급시 주의

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



#### 7. 오븐사용시 밀폐용기 사용금지

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



#### 8. 제품 유리 파손주의

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



## 안전한 사용을 위한 주의사항

### 주의

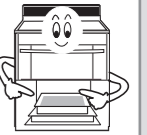
#### 9. 필요이상의 큰용기 사용금지

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



#### 10. 오븐용기 오븐밀판에 사용금지

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



#### 11. 사용가스 임의 변경 금지

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



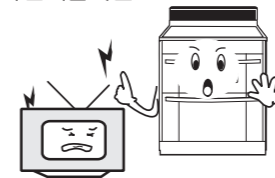
#### 12. 공연소 및 빈용기 요리금지

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



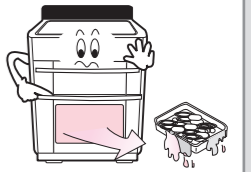
#### 13. 전기, 가전제품과 일정거리 유지

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



#### 14. 폭 조절가능한 오븐용기 사용금지

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



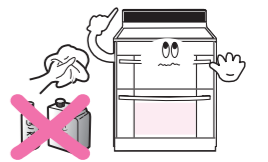
#### 15. 플라스틱 조명기구, 낙하물주의

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



#### 16. 청소시 신나, 벤젠등 사용금지

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



#### 17. 가스호스는 짧거나 늘어지지 않게

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



#### 18. 다량의 물을 얹지르지 알아 주세요.

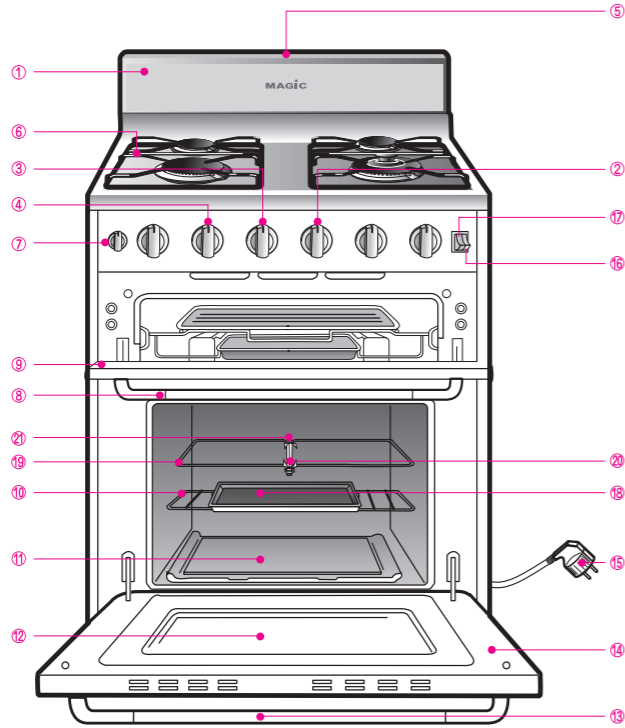
- 제품상판, 배기구등에 다량의 물을 얹지르지 마시고, 다량의 물을 얹질렀을 경우에는 사용을 멈추고 당사 척척 고객상담센터로 연락하세요.
- 누전및 쇼트를 일으키고 감전, 화재의 위험이 있습니다.





## 각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?

※비베큐바 부착모델



### 명칭과 기능 · 부속품

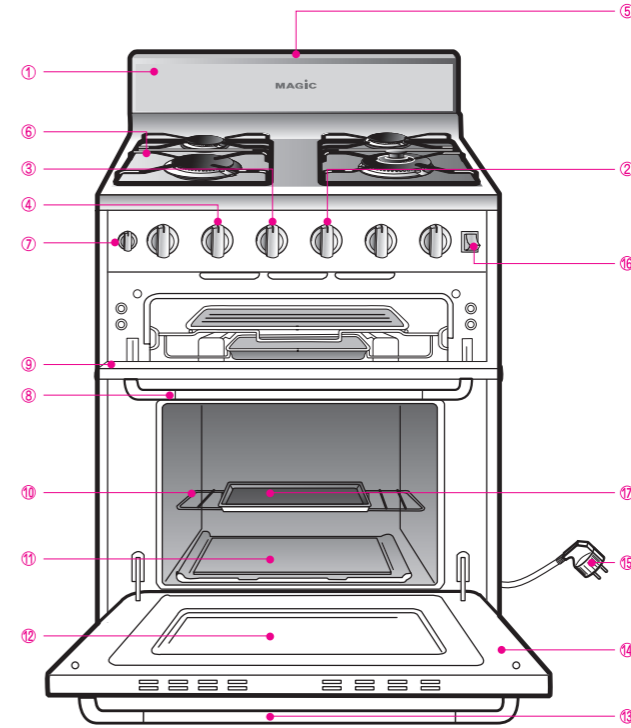
- ① 백기드
- ② 브로일러 버너 점화 손잡이  
브로일러의 점화를 위해 사용됩니다. (1개)
- ③ 오븐버너 점화 손잡이  
오븐의 점화를 위해 사용됩니다. (1개)
- ④ 탭버너 점화 손잡이  
탭버너의 점화를 위해 사용됩니다. (4개)
- ⑤ 배기구  
오븐 및 브로일러 요리시 연소된 가스가 배출됩니다.
- ⑥ 그레이트  
요리할 그릇을 받쳐줍니다.
- ⑦ 벨 타이머  
조리시간을 설정합니다.
- ⑧ 브로일러 도어 손잡이  
브로일러 도어를 여닫을때 사용합니다.
- ⑨ 브로일러 도어  
브로일러 요리의 시작전, 후 문을 열고 닫을 수 있습니다.
- ⑩ 오븐선반  
오븐 요리시 음식물이나 조리용기를 올려놓을 수 있으며 선반의 위치를 변동시킬 수 있습니다.
- ⑪ 오븐열판  
오븐내의 열을 고르게 분포시켜 줍니다.  
( 주의 : 오븐열판에 오븐팬이나 맥반석 용기를 직접 올려놓지 마십시오.)
- ⑫ 오븐유리  
오븐요리시 음식물의 조리상태를 확인할 수 있습니다.
- ⑬ 오븐도어 손잡이  
오븐도어를 여닫을때 사용합니다.

- ⑭ 오븐도어  
요리의 시작전후 음식을 꺼내기 위해 문을 열고 닫을 수 있으며 청소 시 분리할 수 있습니다.
- ⑮ 전원코드  
220V용 콘센트에 꽂아서 사용합니다.
- ⑯ 오븐램프 스위치  
오븐내의 요리상태를 확인할 수 있도록 불을 켜줍니다.
- ⑰ 비베큐 스위치  
비베큐 요리시 사용합니다.
- ⑱ 오븐용기
- ⑲ 비베큐용 선반
- ⑳ 비베큐 바
- ㉑ 비베큐 조립 구멍

브로일러팬	구이판	브로일러용 손잡이	브로일러선반	오븐용기	구이석쇠
오븐선반	오븐장갑(1개)	설명서/요리가이드	비베큐바/손잡이	비베큐용 선반	

## 각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?

※비베큐바 미부착모델



### 명칭과 기능 · 부속품

- ① 백기드
- ② 브로일러 버너 점화 손잡이  
브로일러의 점화를 위해 사용됩니다. (1개)
- ③ 오븐버너 점화 손잡이  
오븐의 점화를 위해 사용됩니다. (1개)
- ④ 탭버너 점화 손잡이  
탭버너의 점화를 위해 사용됩니다. (4개)
- ⑤ 배기구  
오븐 및 브로일러 요리시 연소된 가스가 배출됩니다.
- ⑥ 그레이트  
요리할 그릇을 받쳐줍니다.
- ⑦ 벨 타이머  
조리시간을 설정합니다.
- ⑧ 브로일러 도어 손잡이  
브로일러 도어를 여닫을때 사용합니다.
- ⑨ 브로일러 도어  
브로일러 요리의 시작전, 후 문을 열고 닫을 수 있습니다.
- ⑩ 오븐선반  
오븐 요리시 음식물이나 조리용기를 올려놓을 수 있으며 선반의 위치를 변동시킬 수 있습니다.
- ⑪ 오븐열판  
오븐내의 열을 고르게 분포시켜 줍니다.  
( 주의 : 오븐열판에 오븐팬이나 맥반석 용기를 직접 올려놓지 마십시오.)
- ⑫ 오븐유리  
오븐요리시 음식물의 조리상태를 확인할 수 있습니다.
- ⑬ 오븐도어 손잡이  
오븐도어를 여닫을때 사용합니다.

- ⑭ 오븐도어  
요리의 시작전후 음식을 꺼내기 위해 문을 열고 닫을 수 있으며 청소 시 분리할 수 있습니다.
- ⑮ 전원코드  
220V용 콘센트에 꽂아서 사용합니다.
- ⑯ 오븐램프 스위치  
오븐내의 요리상태를 확인할 수 있도록 불을 켜줍니다.
- ⑰ 오븐용기

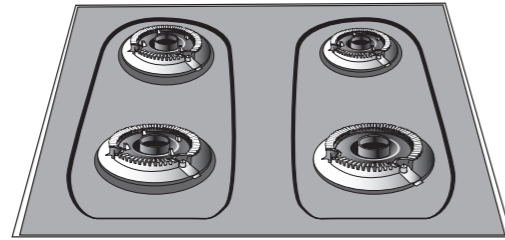
브로일러팬	구이판	브로일러용 손잡이	브로일러선반	오븐용기	구이석쇠
오븐선반	오븐장갑(1개)	설명서/요리가이드	비베큐용 바구니		



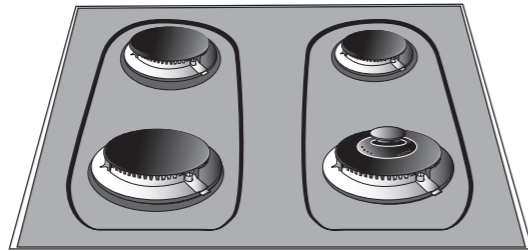
## 탑버너부 조립방법을 알아보까요?

탑 버너부는 이렇게 조립하십시오.

**1** 커버바디를 올려놓는다.



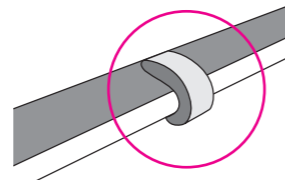
**2** 버너캡을 올려놓는다.



**3** 그레이트를 올려놓는다.



※그레이트 하단부에 고무패킹이 끼워져 있는지 확인하십시오.

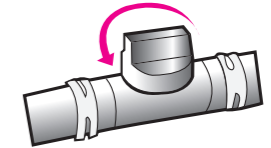


## 탑버너사용방법에 대하여 알아보까요?

버너를 켤때

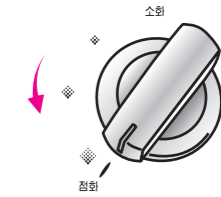
**1** 가스중간밸브를 누르면서 화살표방향으로 돌려  
가스중간밸브를 열어주세요.

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

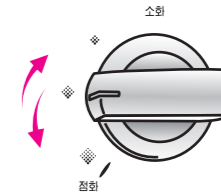


**2** 점화손잡이를 누르면서 돌려  
불을 붙여주세요.

- 점화손잡이를 누르면서 'ON(점화)' 위치까지 돌려 불이 붙으면 3~4초동안 누르고 있다가 손을 떼세요.
- '따다닥' 하는 소리와 함께 불이 붙습니다.
- 점화후 반드시 점화여부를 확인하여 주십시오.



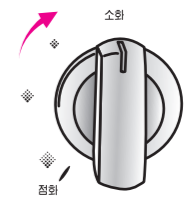
**3** 점화손잡이를 돌려  
알맞은 화력으로 조절하세요.



버너를 끌때

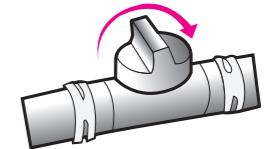
**1** 점화손잡이를 화살표방향으로  
OFF(소화)위치까지 돌려 주세요.

- 소화시 '퍽' 하는 소리가 나는 경우가 있으나 이것은 잔류가스의 불이 버너에서 소화되면서 나는 소리로 제품에는 이상이 없습니다.
- 소화후 반드시 소화여부를 확인하여 주십시오.



**2** 가스중간밸브를 반드시 잠그세요.

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





자! 이제부터 **오븐요리** 시작입니다.

요리에 따라 사용법이 달라요!  
동양매직이 드린 요리가이드에서 원하시는 요리를 선택하세요.

### 오븐조리 기능의 예

식빵(200°C에서 20분간) 조리를 예를 들어 만들어 볼까요?

- 요리가이드에 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.



**오븐요리작동방법**을 알아보까요?

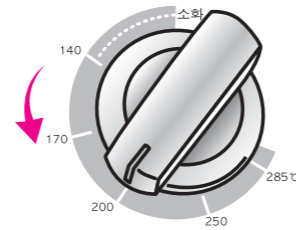
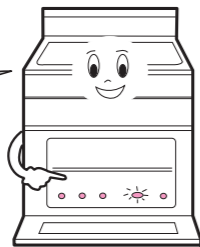
### 1 오븐버너 손잡이를 돌려 200°C로 맞춰 예열하세요.

(오븐도어를 열어주세요.)

- 오븐 버너 손잡이를 **반시계** 방향으로 돌려 200°C에 맞춰주세요.
- **오븐버너 손잡이를** 누르면 스파크음이 나면서 오븐버너에 **점화**가 됩니다.
- 불이 붙으면 수초간 그대로 눌러 주십시오.
- 점화가 확인되었으면 도어를 닫고 예열하세요.

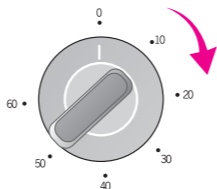
점화확인구멍으로 점화를 확인하세요

※빨간색으로 변하면 점화가 된 것입니다.



### 2 시간조절 손잡이를 돌려 10분에 맞추세요.

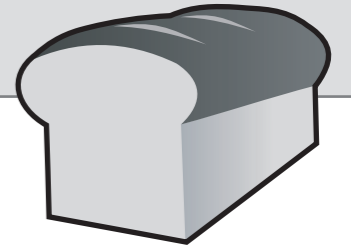
- 벨타이머 손잡이를 우측으로 끝까지 돌린후 다시 좌측으로 10분에 맞추시면 됩니다.



**오븐요리작동방법**을 알아보까요?

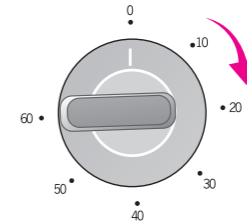
### 3 벨이 울리면 예열이 완료되었습니다.

- 조리물을 오븐 중앙에 넣으세요.



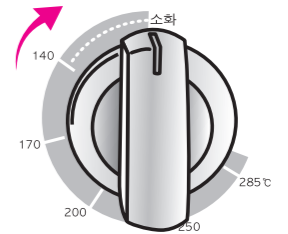
### 4 시간조절 손잡이를 우측으로 돌려 20분에 맞추세요.

- 식빵을 만드실려면 200°C에서 20분간 조리하시면 됩니다.



### 5 조리가 완료되면 벨이 울립니다.

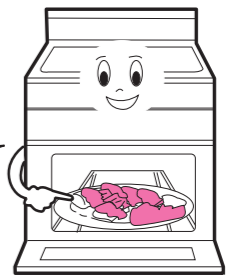
- 온도조절 손잡이를 **시계** 방향으로 돌려 소화를 시키십시오.
- 소화시 오븐버너 손잡이가 140°C에서 걸릴수가 있습니다. 이것은 소화된것이 아니므로 살짝 눌러 중앙표시의 소화클씨까지 돌려주세요.



### 6 조리물을 꺼내주세요.

- 오븐이 꺼진 것을 확인하시고 오븐 도어를 열고 조리물을 꺼내주세요.

오븐이 꺼진 것을 확인후 조리물을 꺼내주세요.



#### 예열이란?

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

#### 요리시간증감

요리물의 양에 따라 요리시간을 변경하세요. (총 요리시간의 8~10% 가감)



# 바베큐 요리방법을 알아보까요? (해당모델에 한함)

- 바베큐요리시 방법은 오븐사용방법을 참조하여 요리하시면 됩니다.
- 요리가이드에 있는 통닭 바베큐를 참조하십시오.
- 조리전 고정시키는 방법에 따라 바베큐 요리를 장착한후 바베큐 스위치를 켜십시오.

## 조리전에 고정시키는 방법

<p><b>1</b> 바베큐바 포크 나사</p> <p>포크의 나사를 조금 풀은후 바베큐바에 포크를 끼우고 나사를 돌려 조정하십시오.</p>	<p><b>2</b></p> <p>통닭을 바베큐에 꽂으십시오.</p>
<p><b>3</b></p> <p>실로 닭전체를 묶으십시오.</p>	<p><b>4</b></p> <p>양쪽포크를 이용하여 통닭을 고정하여 주십시오. (나사고정시 너무 세게 조이면 쉽게 풀어지지 않으니 살짝 조여주십시오.)</p>
<p><b>5</b></p> <p>오븐판에 호일을 깔고 야채를 넣거나 오븐판에 물을부어 사용하십시오. (통닭에서 떨어지는 기름이 타서 화재나 연기가 나는것을 방지해 줍니다.) 요리후에는 반드시 오븐용기를 청소해 주십시오.</p>	<p><b>6</b></p> <p>바베큐바 핸들을 오른쪽으로 돌려 고정시키십시오.</p>
<p><b>7</b></p> <p>바베큐바조립구멍</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 바베큐용 선반을 오븐에서 반쯤 밖으로 빼내고 통닭을 올려 놓으십시오.</li> <li>• 바베큐용 선반은 상단에 조립하십시오.</li> </ul>	<p><b>8</b></p> <p>선반을 밀어넣고 바베큐바 조립구멍에 꼭 맞추십시오. 바베큐바 핸들을 왼쪽으로 돌려 빼낸다.</p>

## 조리후 꺼내는 방법

<p>바베큐 스위치를 끄세요.</p>	<p>바베큐바 핸들을 끼워 주십시오.</p>	<p>바베큐용 선반을 반쯤 빼내세요.</p>	<p>바베큐바 핸들을 손으로 잡고 꺼내어 주십시오.</p>
----------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------------------

• 바베큐용 선반은 뜨거운 오븐장갑을 이용하십시오.

## 바베큐 바구니 사용방법 (해당모델에 한함)

<p>1. 닭의 배를 가른 후 그림과 같이 배가 밑으로 가도록 담아주세요. (※ 닭이 소~중Size일때에는 2마리를 넣고 조리가 가능합니다.)</p>	<p>2. 오븐용기에 호일을 깔고 야채를 넣어 요리를 하면 통닭에서 떨어지는 기름이 타서 화재나 연기가 나는것을 방지하거나 줄여줍니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 오븐하단에 조립된 오븐선반위에 야채를 넣은 오븐용기를 올려 놓고 사용하십시오.</li> <li>• 조리후에는 반드시 오븐용기를 청소해 주십시오.</li> </ul>	<p>3. 오븐 하단부에 그림과 같이 올려 주세요.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------

• 바베큐 바구니는 뜨거운 주의를 주십시오.



# 브로일러 사용방법에 대하여 알아보까요?

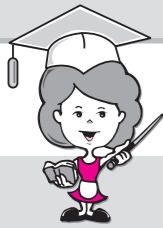
- 제품을 구입후 처음 사용할때는 사용법에 따라 15분간 공연소하여 주십시오.
- 브로일러 구이기능 : 생선, 고기등을 구울때 사용합니다.

## LA갈비의 예를 들어보까요.

<p><b>1</b> 물을 넣는다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 브로일러 도어를 열고 브로일러 팬을 뺀후 약 1컵정도 물을 넣는다.</li> </ul> <p>△ 구이석식에 알루미늄호일을 깔고 사용하면 화재의 우려가 있으니 사용하지 마세요. △ 기름이 많은 육류(삼겹살 등)는 기름에 의한 화재의 우려가 있으니 사용하지 마세요.</p>	
<p><b>2</b> 불을 붙인다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 브로일러 손잡이를 눌러 왼쪽으로 점화 위치까지 돌린 후 불이 붙은것을 확인 후 수초간 그대로 눌러 주십시오.</li> <li>• 음식을 넣기전에 2분간 예열하면 눌러붙지 않아 좋습니다.</li> </ul>	
<p><b>3</b> 음식물을 넣는다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 브로일러용 손잡이를 사용하여 구이판을 뺀후 LA갈비를 넣고 브로일러 도어를 완전히 닫아 주세요.</li> <li>• 요리물을 넣기전에 구이판에 기름(식용유)을 발라 눌러붙지 않아 좋습니다.</li> <li>• 요리물이 냉동되어 있으면 해동후 요리하십시오.</li> </ul>	
<p><b>4</b> 요리중에</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 요리가이드의 시간에 맞추어 요리를 하고 요리물의 두께등에 따라 요리시간이 다소 차이가 날수 있으므로 중간중간 확인하여 주십시오.</li> <li>• 요리종류나 취향에 맞춰 상·하불꽃, 하불꽃, 상불꽃상태로 조절하여 가면서 요리할 수 있습니다.</li> <li>• 🔼 위치 : 상·하버너 모두에 불이붙어 양면구이 요리를 할 수 있습니다.</li> <li>• 🔽 위치 : 상버너에 불꽃이 없어지고 하버너에만 불꽃이 생깁니다. (구이요리시 하버너 연장요리시, 냉동피자, 토스트피자등의 요리시 편리합니다.)</li> <li>• 🔽 위치 : 하버너에 불꽃이 없어지고 상버너에만 불꽃이 생깁니다.</li> <li>• 화력조절 : 🔼 🔽 의 위치에서 상버너의 화력을 조절할 수 있습니다.</li> <li>• 화력조절시 화력을 급격히 줄이거나 너무 약하게 조절할시는 불이 펄럭펄럭하거나 꺼질 수 있으므로 눈으로 확인하면서 천천히 조절하여 손잡이를 적당한 위치에 놓이도록 하십시오.</li> </ul>	
<p><b>5</b> 불을 끈다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 요리가 끝나면 "소화"의 위치까지 브로일러 버너 손잡이를 돌려 주십시오.</li> <li>• 불을 끈후 반드시 불이 꺼졌는지 확인하여 주시고 실내의 중간밸브를 잠궜 주십시오.</li> </ul>	

※ 브로일러 사용시 탑버너부에서 간혹 빨간 불꽃이 나오는 경우가 있으나 이는 먼지나 브로일러의 연기등이 타는 현상이므로 제품에 이상이 있는 경우는 아니므로 안심하여 주십시오.

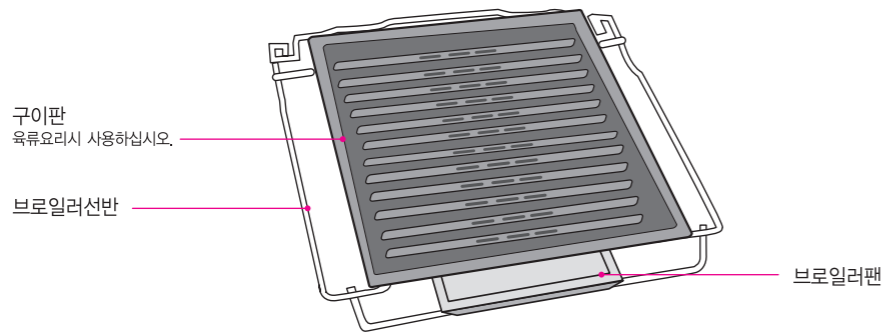




# 구이판 · 구이석쇠 사용방법에 대하여 알아보까요?

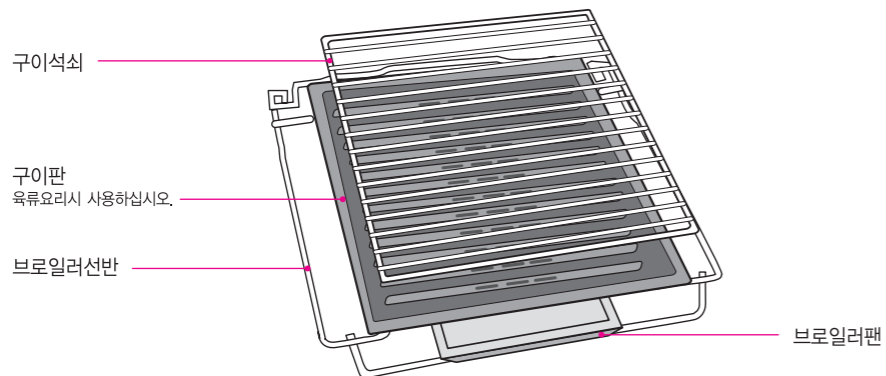
## 구이판 사용방법

- 구이판은 육류요리 ( LA갈비 등 )에 사용하시고, 구이석쇠는 생선구이에 사용하시면 좋습니다.
- 브로일러 사용시 브로일러팬에 물을 충분히 넣어 사용하시고, 1회 사용후 다시 물을 충분히 넣어 사용하세요. 기름등에 의한 화재의 위험이 있습니다.



## 구이판과 구이석쇠 조합방법

- 구이판과 함께 제공된 구이석쇠는 구이판 위에 올려 놓고 사용하십시오.
- 구이석쇠는 단면 요리에만 사용하셔야 합니다.  
(양면 요리나 아랫볼 요리시에는 요리상태가 안좋을 수 있습니다.)



# 사용후 청소 방법입니다.

· 본 제품을 안전하게 사용하기 위해 다음 사항을 유의하시기 바랍니다.

## 청소방법입니다.

### ● 상판은 중성세제로 깨끗이

플라스틱제나 금속제 수세미를 사용할 경우 코팅이 상하게 되므로 스폰지나 헝겊수세미로 청소하여 주십시오.



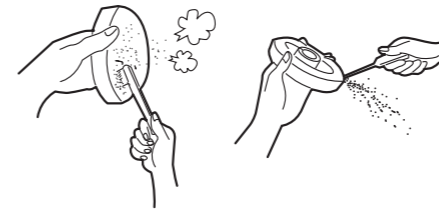
### ● 그레이트, 버너캡은 중성세제로

더운물에 중성세제를 풀고 그레이트와 버너캡을 담가 두었다가 닦으시면 쉽게 닦을수 있습니다. 씻은 후 마른천으로 물기를 제거하여 제자리에 바르게 조립해 주십시오.



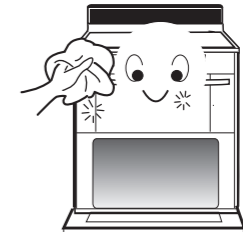
### ● 버너캡은 솔로, 불꽃구멍은 송곳으로 깨끗이-

불꽃이 제대로 나오지 않거나 오물등이 묻어 있을 때는 솔 및 송곳등으로 이물질을 제거하여 주십시오.



### ● 외관은 중성세제로 깨끗이-

더운물에 중성세제를 풀고 그레이트와 버너캡을 담가 두었다가 닦으시면 쉽게 닦을수 있습니다. 씻은 후 마른천으로 물기를 제거하여 제자리에 바르게 조립해 주십시오.



### ● 오븐내부는 공연소로 자동청소-

오븐내부는 자동청소법량이 되어 있어 평상시 요리와 동시에 자동청소를 합니다. 심한 오염이 되었을 경우에는 부속물을 제거후 약 20분간 공연소를 하면 자동으로 청소됩니다.



### ● 부속품은 중성세제로 깨끗이

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



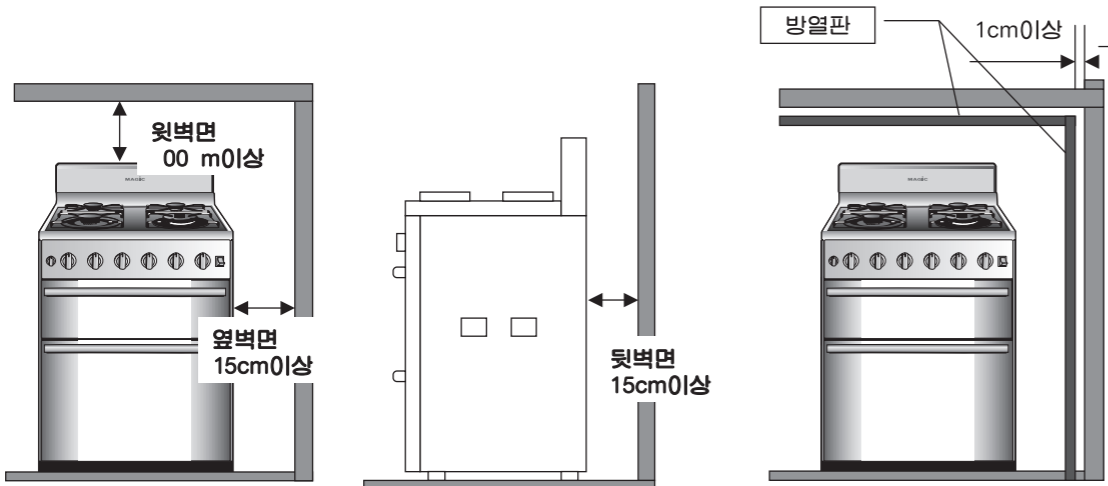
- 평상시 점검과 청소를 자주하여 고장없이 깨끗하게 오래 사용하십시오.
- 청소를 할 경우 전원 플러그를 뽑고 중간밸브를 잠그고 제품이 완전히 식은 후 청소하십시오.
- 청소후 부속품은 제자리에 바르게 조립해 주십시오.



## 설치는 어떻게 하나요?

### 설치는 이렇게

- 환기가 잘되고 화재의 위험이 없는곳에 설치하십시오.
- 제품은 옆, 뒷 벽면에서 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.
- 습기가 없는 곳을 선택하여 주십시오.
- 제품 밑면에 인화성 물질이 유입되지 않도록 하십시오.
- 커튼등과 같은 불에 타기 쉬운 물건이 있는 곳은 설치하지 마십시오.
- 방열판의 설치는 사용자가 주방구조에 알맞게 구입하여 설치하셔야 합니다.

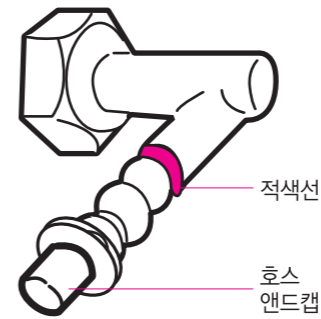


## 가스연결은 어떻게 하나요?

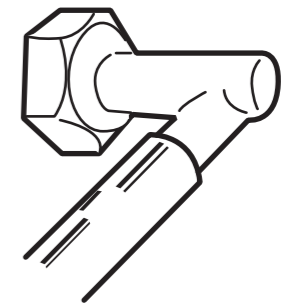
• 본 제품을 안전하게 사용하기 위해 다음 사항을 유의하시기 바랍니다.

### 가스호스 연결 방법

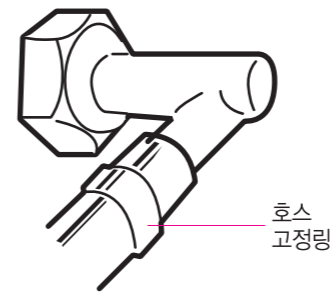
1 호스앤드캡을 제거하세요.



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 밑쪽으로 통과하도록 설치하여 주십시오.



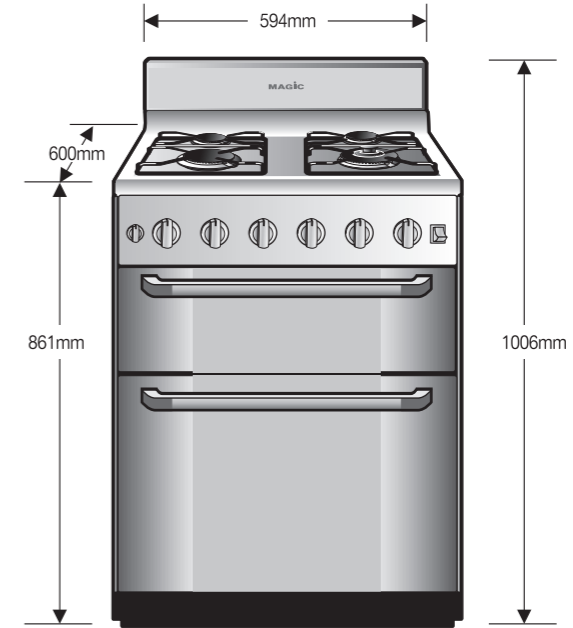
## 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요?

고장수리를 의뢰하시기전에 아래사항을 확인해보시고, 그래도 이상이 있을 때에는  
 척척고객 상담센터로 연락해 주십시오.

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



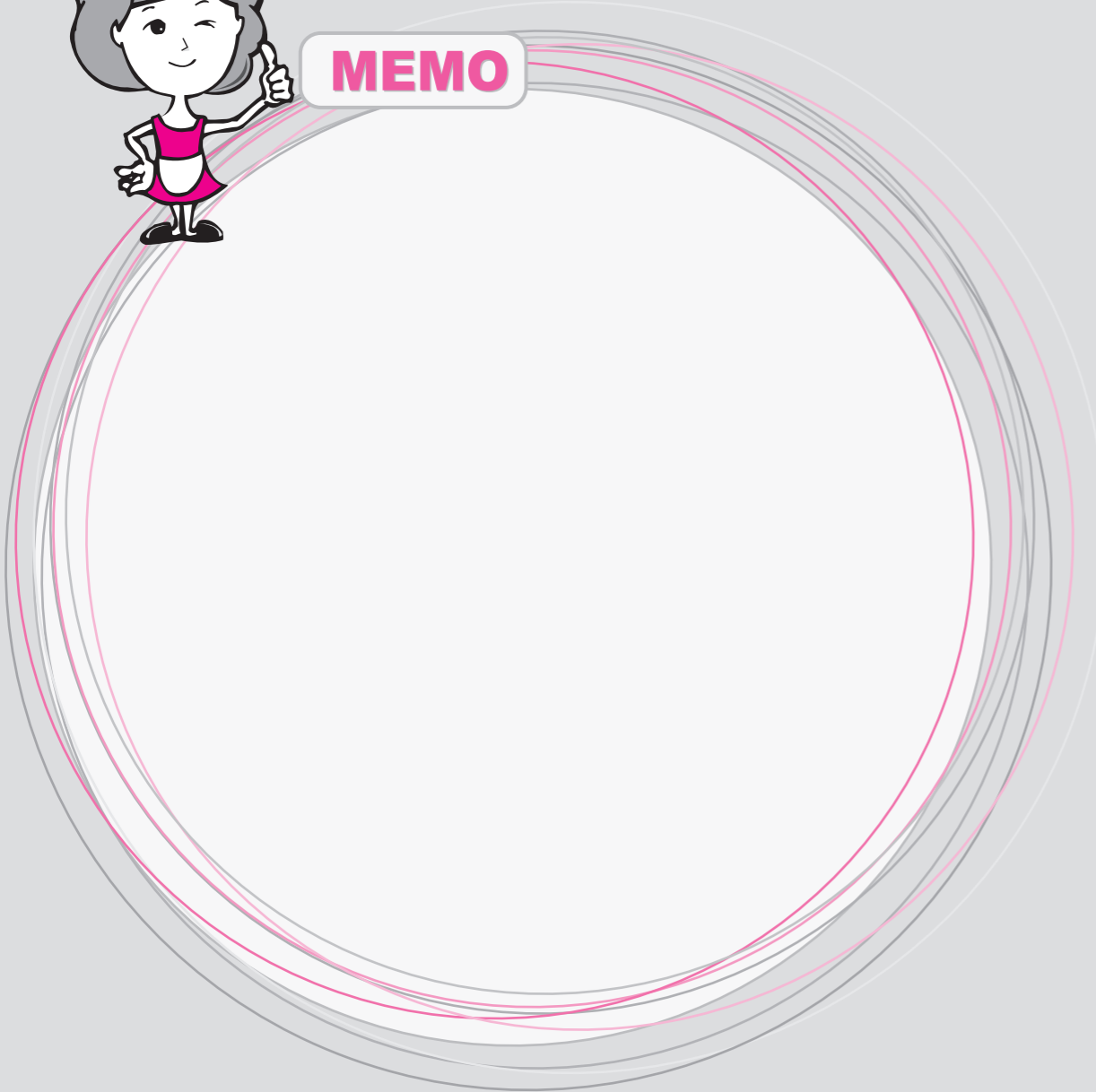
## 매직가스오븐레인지 제품규격을 알아볼까요?



연소기명		가스오븐레인지(그릴부착4구)		
모델명		GOR-4200VR, 4201VR, 4205VR, 4206VR		
크기 (mm) (W×D×H)	상판까지	594 X 600 X 861		
	백가드까지	594 X 600 X 1006		
	오븐내부	436 X 449 X 350(68.5ℓ)		
	그릴내부	426 X 353 X 123(18.5ℓ)		
점화방식	탑버너내부	로타리식 연속스파크		
	오븐버너부	연속스파크		
사용전원		220V전용 60Hz		
중량		73 kg		
가스호스연결부		ø9.5mm 가스용 호스		
가스소비량	L P G (kW)	탑버너	고열량버너	3.10
			대버너	2.60
			중버너	2.15
			소버너	1.62
		그릴버너	4.53	
	L N G (kW)	탑버너	고열량버너	3.80
			대버너	3.15
			중버너	2.45
			소버너	1.35
		그릴버너	4.10	
오븐버너		3.80		
전체		16.50		
오븐가열속도		200℃까지 10분 이내		



**MEMO**



# 품질보증서

제 품 명	가스오븐레인지	모 델 명	GOR-4200VR GOR-4201VR GOR-4205VR GOR-4206VR
제 조 번 호		구 입 일 자	
구 입 처		고 객 성 명	
주 소	전 화		

- 본 제품은 엄격한 시험검사를 거쳐 승인을 얻은 제품이며, 재정경제부 소비자 피해보상 규정에 의거 고객의 정당한 피해를 보상해 드립니다.
- 품질보증기간내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능,기능상의 하자에 대해서는 당사가 무상으로 수리해 드리고, 수리가 불가능한 경우는 제품을 교환해 드립니다.  
품질보증기간에 해당되지 않은 다음의 경우는 유상 수리해 드립니다.  
1) 품질보증기간이경과한 경우 발생한 성능불량 및 고장  
2) 소비자의 고의 또는 과실로 인하여 발생한 피해  
3) 당사의 서비스센터나 대리점이 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, 척척고객상담센터로 연락해 주시기 바랍니다.

## 제품별 품질보증기간 및 부품보유기간

제 품	품 질 보 증 기 간	부 품 보 유 기 간
가스오븐레인지	1년 (가정용에 한함)	5년

## 동양매직

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