

# 서비스 안내

<p>①</p> <p>• 제품사용중 이상이 생기면?</p> 	<p>②</p> <p>• 우선 플러그를 빼시고</p> 
<p>③</p> <p>• 가까운 동양매직서비스센터로 연락하세요.</p> 	<p>④</p> <p>• 즉시 달려옵니다.</p> 
<p>⑤</p> <p>• 수리 끝!</p> 	<p>• 대리점에서 고치기 어려운 수리는 동양매직서비스센터에서 해결해 드립니다.</p> 

## “누구나 참가하세요”

고품질 주방문화를 창조해 왔던 동양매직은 세계적인 명품 매직셰프 가스오븐레인지를 선보인 데 이어, 그 책임감과 사명감으로 요리연구소를 개설했고, 본격적인 요리문화시대를 열어갑니다. 오븐요리를 배우고 싶은 분, 가족의 건강을 위해 새로운 식단을 만들어 보고 싶은 분, 신선함을 위해 사랑받는 신부가 되고 싶은 분, 누구나 참가하실 수 있습니다. 저금 중무로 5가에 오시면 맛있는 냄새가 날것입니다.

### ■ 수강신청

수강을 원하시는 분은 본인이 희망하는 날보다 5일 전까지는 참가신청을 해주셔야 합니다.

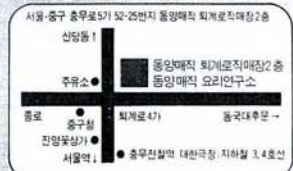
● **일 시**  
매주 화, 수, 목요일 오전 11:00~14:00 까지

● **준 비 물**  
해당 재료비 및 필기구

● **문 의 처**  
동양매직 요리연구소  
T: 269-4897, 4898

### ■ 동양매직 요리연구소

TEL. 269-4897, 4898



서울·중로구 당주동5번지 로얄빌딩7층  
TEL: 723-1212, 723-1131 - 40  
공장: 경기도 화성군 봉담면 동하리 100-2  
수원공장

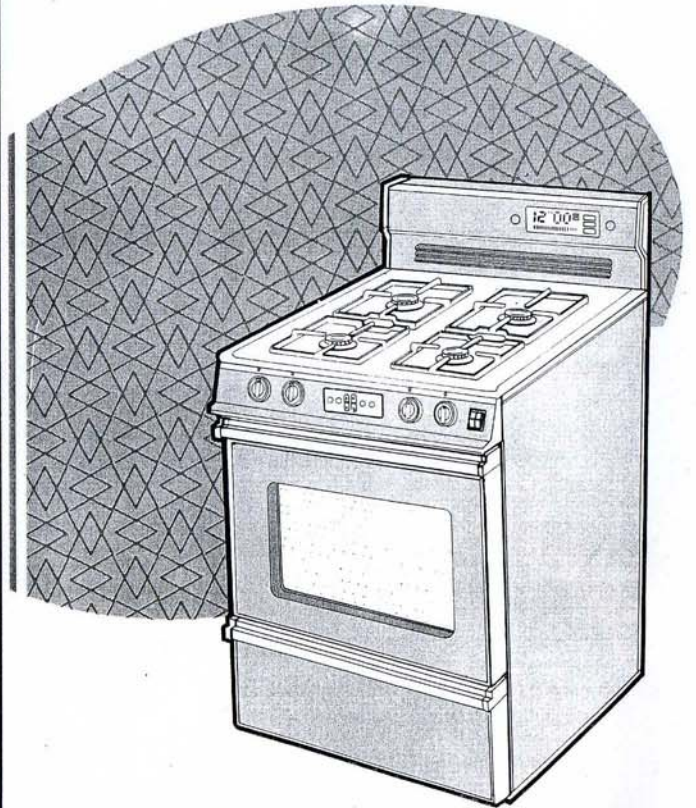
※ 소비자상담실 739-2317/8

동양매직



# 매직골드가스오븐레인지

사용설명서 GOR24-M1P  
GOR24-M1N



# 차 례

- **제품의 특징**.....2P
- **각부의 명칭 및 기능 I** .....4P
- **각부의 명칭 및 기능 II** .....6P
- **오븐조작부의 명칭 및 기능**.....8P
- **설치방법**.....10P  
주의사항 · 설치방법  
전압을 변경할때 ·  
부속품 조립방법
- **안전사용법**.....15P  
사용전 주의사항 ·
- **사용방법**.....18P  
탑버너 · 바베큐바 ·  
시간조정타이머
- **요리방법**.....22P  
오븐활용방법  
오븐조리기능 ·  
1차프로그래밍조리기능 ·  
2차프로그래밍조리기능 ·  
구이기능  
그밖에 알아두면 편리한 기능
- **청소방법**.....32P
- **수리를 의뢰하기 전에**.....33P  
자체점검 · 제품규격

# 제품의 특징

매직골드 가스오븐레인지의 이점이 다릅니다.



- **오븐마이콤기능**
- 오븐작동을 자동으로 조절하는 마이콤이 부착되어 있어서 오븐내 온도표시, 오븐동작, 자동소화기능, 예약요리(1차, 2차), 예열기능 등을 자동으로 수행합니다.



- **오븐요리 및 브로일러 요리를 동시에**
- 열의 대류현상을 이용하여 오븐요리를 하는 동안, 브로일러에서는 오븐버너에서 나오는 열을 직접 이용하여 요리를 동시에 할 수 있습니다.



- **바베큐 통닭요리**
- 통닭요리시 바베큐바에 닭을 묶어 오븐 뒷쪽에 위치한 바베큐 모터에 연결하면 통닭이 적당한 속도로 회전하면서 맛있는 통닭요리가 됩니다.



- **자동온도 조절기능**
- 자동온도조절장치(써미스터) 부착으로 오븐조작부의 온도 모드를 조작하여 원하는 온도에 맞춰놓으면, 요리중에 자동으로 정화 및 소화가 반복되면서 오븐내의 온도를 일정하게 유지시켜 줍니다.



- **특수법랑(자동청소기능) 처리된 오븐 내부**
- 오븐 내부의 벽은 콘티뉴어스(CONTINUOUS CLEANING, 자동청소기능) 법랑으로 되어 있어 요리중에 생긴 찌꺼기를 자동적으로 요리도중에 계속해서 깨끗하게 없애줍니다. 이 찌꺼기는 서서히 없어지므로 큰것은 일단 걸러내는 것이 좋습니다.



- **수평이동 그레이드**
- 요리중 전후 어느 버너로도 수평이동할 수 있어 더욱 편리해졌습니다.



- **자동점화방식**
- 탑 버너의 점화방식은 전자스파크에 의한 자동점화방식을 채택한 편리한 제품임.



- **가스자동차단 안전장치 부착**
- 가스자동차단 안전장치를 부착하여, 불꽃이 꺼졌을 경우 열감지부에 열이 전달되므로 가스를 차단시켜 가스누설을 방지합니다.



- **실드 버너**
- 종래의 버너와는 달리 중앙의 구멍이 없는 실드버너와 버너 주위의 공간을 막아주어 채택하여 국물이 넘쳐도 내부로 흘러들어가지 않아 더욱 깨끗하게 사용할 수 있음.



- **고열량 및 고열효율 버너**
- 대버너는 3000Kcal/h의 열량으로 원하는 온도의 요리를 마음껏 선택하여 조리할 한 연소성능이 뛰어나서 높은 열효율로 경제적입니다.



- **3단 화력조절 (AUTO CAM ROTARY방식)**
- 오토캠로타리(AUTO CAM ROTARY)방식의 3단화력조절밸브를 사용하여 화력을 손쉽게 조절할 수 있어 더욱 편리해졌습니다.

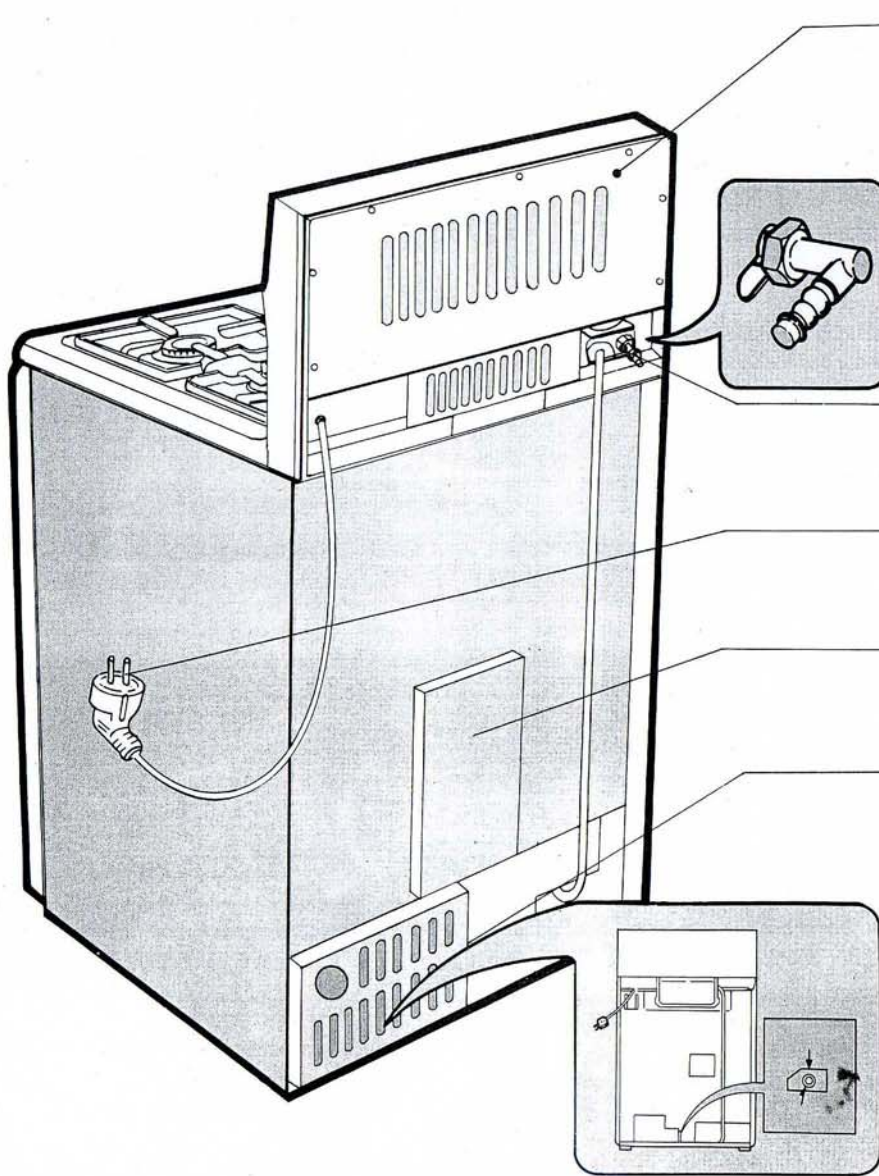


- **데우기 기능(WARM)**
- 음식물의 온도유지와 달걀기능으로 가장 맛있는 요리를 드실수 있습니다.

# 각부의 명칭 및 기능은 이렇습니다.(I)

- 
- 배기구  
그릴 및 오븐 요리시 연기나 냄새를 배기시키는 곳입니다.
  - 그레이트  
요리할 그릇을 받쳐줍니다.
  - 탭버너 점화손잡이  
탭버너의 점화를 위해 사용됩니다. (4개)
  - 오븐조작부 (오븐콘트롤러)  
자동조리 및 수동조리의 기능선택, 온도조절, 예열기능, 조리시간 설정 등 오븐요리의 모든 기능을 조작하는 부분입니다.
  - 바베큐용선반  
바베큐요리시 바베큐바를 올려놓고 사용합니다.
  - 오븐선반  
오븐요리시 음식물이나 용기를 올려놓을 수 있으며 크기에 따라 선반의 위치를 변경조절할 수 있습니다.
  - 오븐용기  
바베큐요리시 기름받이용 또는 오븐 용기로 사용합니다.
  - 오븐열판  
오븐내에 열을 고르게 분포시켜줍니다.
  - 오븐도어  
요리시작 전후 음식물을 넣고 꺼내기 위해 열고 닫을 수도 있으며 청소시 분리가능 합니다.
  - 브로일러도어  
브로일러요리의 시작전후 문을 열고 닫을 수 있습니다.
  - 버튼스위치  
21페이지를 참고하세요.
  - 로타리스위치  
21페이지를 참고하세요.
  - 기능표시부 및 표시램프  
현재시각, 예열표시, 프로그램조리 (1차조리, 2차조리) 설정온도 현재온도 (오븐내부) 등 각 조리의 진행상태를 알려줍니다.
  - 바베큐기능 스위치  
바베큐요리시 바베큐용 모터를 동작시켜줍니다.
  - 오븐램프 조작 스위치  
오븐내의 요리상태를 확인할 수 있도록 불을 켜줍니다.
  - 온도감지봉  
오븐내의 온도를 감지하여 일정한 온도를 유지시켜줍니다. (오븐내 상단, 우측 뒷부분에 있습니다.)
  - 오븐램프  
오븐내의 조리상태를 확인할 수 있도록 불이 들어 옵니다. (오븐내 상단, 우측, 앞부분에 있습니다.)
  - 바베큐바 조립구멍  
바베큐요리시 바베큐바를 삽입시켜 사용합니다. (오븐내 뒷벽 중앙에 있습니다.)
  - 수평조절나사  
제품의 설치장소에 따라 제품의 수평조정이 가능합니다.

# 각부의 명칭 및 기능은 이렇습니다.(II)



- 백가드  
음식물 등이 튀지않게 주의 하십시오.
- 호스연결부  
가스호스를 연결하는 곳입니다.
- 전원플러그  
110V/220V용 콘센트에 꽂아서 사용합니다.
- 바베큐모터  
바베큐바를 돌려주는 기능을 합니다.
- 전압변경스위치  
사용전압을 110V/220V로 선택할 수 있는 장치입니다. (본제품은 220V로 고정되어 출하됩니다.)

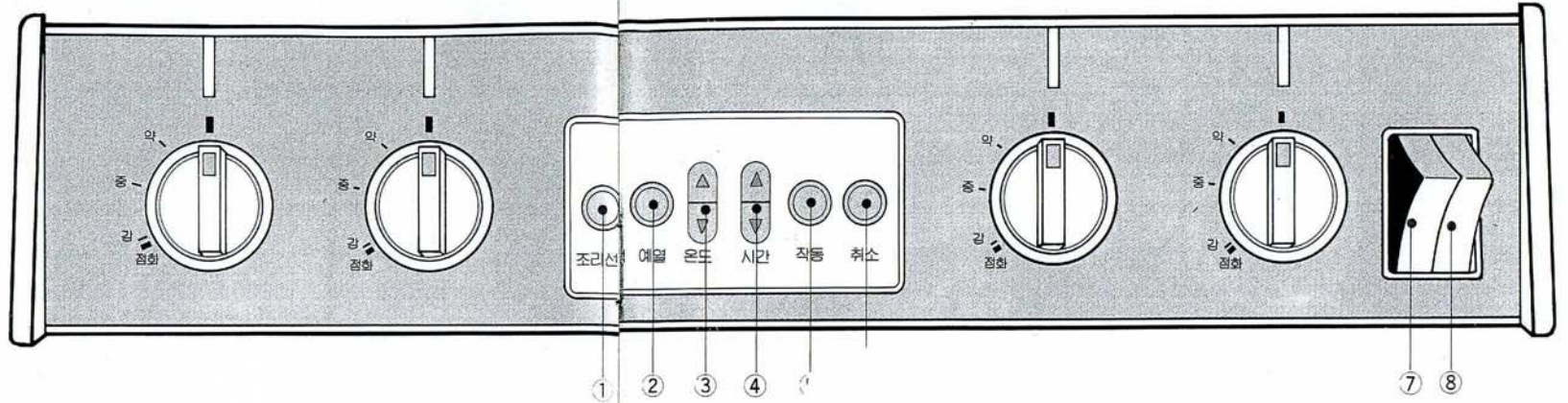
부속품	
바베큐바	
바베큐바 손잡이	
오븐용기	
오븐선반	
바베큐용 선반	
브로일러 팬	
오븐 장갑	
요리 가이드	

# 오븐조작부는 이렇습니다.

이부분은 오븐 조작부입니다.



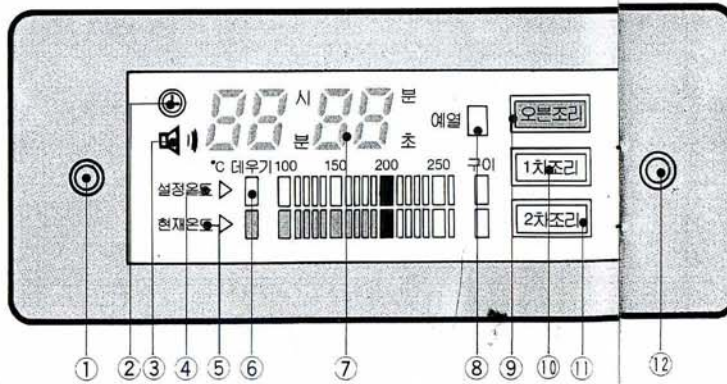
자동조리 및 수동조리의 기능선택, 온도조절, 예열기능, 조리시간 설정 등 오븐요리의 모든 기능을 조작하는 부분입니다.



## 오븐조작부의 각부 명칭 및 기능

- |           |            |              |
|-----------|------------|--------------|
| ① 조리선택 버튼 | ④ 시간 설정 버튼 | ⑦ 바베큐 기능 스위치 |
| ② 예열버튼    | ⑤ 작동버튼     | ⑧ 오븐램프 조작스위치 |
| ③ 온도 설정버튼 | ⑥ 취소 버튼    |              |

이부분은 기능표시부 및 표시램프입니다.



## 기능표시부와 표시램프의 기능

- |              |                    |              |
|--------------|--------------------|--------------|
| ① 버튼 스위치     | ⑥ 데우기 표시램프         | ⑩ 1차 조리 표시램프 |
| ② 시간 표시램프    | ⑦ 현재 시간 및 타이머 표시램프 | ⑪ 2차 조리 표시램프 |
| ③ 타이머 표시램프   | ⑧ 예열 표시 램프         | ⑫ 로타리 스위치    |
| ④ 설정 온도 표시램프 | ⑨ 오븐조리 표시램프        |              |
| ⑤ 현재 온도 표시램프 |                    |              |

가스오븐레인지 설치는 이렇게 하십시오.

# 설치방법

## 설치시 이런점에 주의 하십시오.



설치하기전 다음 사항에 유의하여 오븐레인지를 설치하십시오.

1

- 전원 확인
- 사용전압이 220V인지 확인하십시오.
- 본제품은 출하시 220V로 조정되어 있습니다.



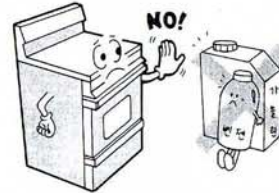
2

- 사용가스 확인
- 사용가스는 가스레인지옆에 붙어있는 명판에 표시된 가스만 사용하십시오.



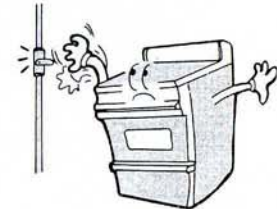
3

- 가연성물질은 멀리 (화재예방)
- 가스오븐레인지 주변에서 가솔린이나 가연성 물질 (기체나 액체) 을 저장 또는 사용하지 마십시오.



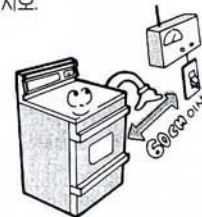
4

- 중간밸브는 가까이
- 중간밸브는 조작이 가까운 곳에 설치하십시오.



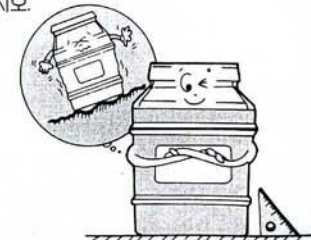
5

- 전기시설 주의
- 가전제품이나 기타 전기제품으로 인하여 잡음이나 성능이 떨어질 염려가 있으므로 너무 가깝게 설치하지 마십시오.



6

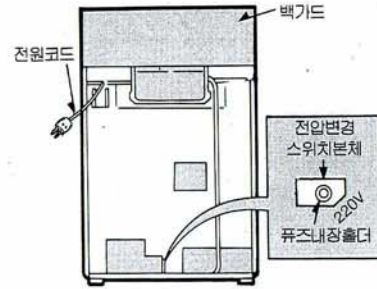
- 수평한 곳에
- 바닥이 단단하고 수평한 곳에 안정되게 설치해 주십시오.



# 설치방법은 이렇습니다.

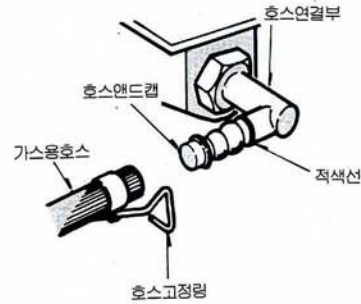
## 전압변경방법

- 본 가스오븐레인지의 출하시 220V 전원에서 사용토록 출하되므로 사용전 반드시 전원을 확인한 후 110V일 경우에는 13페이지를 참조하여 전압을 변경한 후 사용하시기 바랍니다.



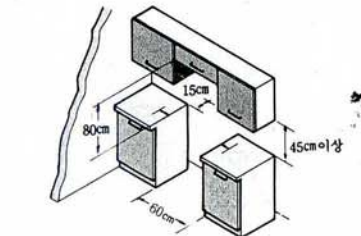
## 호스연결방법

- 호스연결부 끝에 붙어 있는 호스엔드 캡을 반드시 제거하여 주십시오.
- 호스는 호스연결부의 적색선까지 안전하게 끼우고 호스 고정링으로 단단하게 조여 주십시오.
- 호스는 감인중지가 붙은 것으로 3m 이내로 짧게 연결하고 그이상 연결시는 금속관을 사용하십시오.
- 호스가 제품에 닿거나 제품아래를 지나지 않게하며 꺾이지 않도록 주의하여 주십시오.



## 설치도면

- 본 설치도면은 기존 싱크대와 같이 설치할 때를 기준한 것입니다.



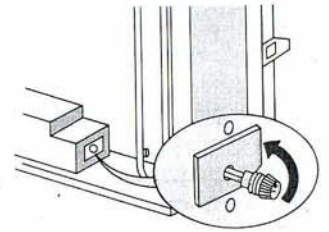
(15cm이내에 벽 또는 가연성 물질이 없을 것)

# 110V로 전압을 변경할 때

- 본제품은 출하시 220V로 조정되어 있습니다.
- 전압변경을 직접하기 어려우면 가까운 A/S지정점이나 서비스센터에 의뢰하십시오.

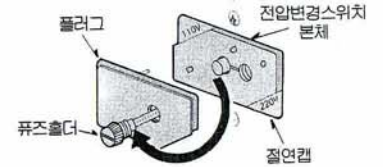
1

- 반드시 제품의 입력 전원플러그를 콘센트로부터 뽑아주십시오.
- 가스오븐레인지의 뒷면 아래쪽에 있는 퓨즈출더를 왼쪽으로 돌려서 퓨즈(220V)를 빼내십시오.



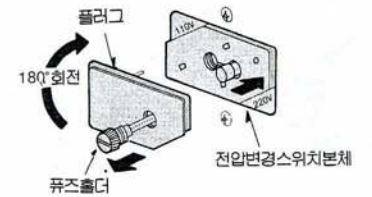
2

- 플러그를 당겨서 빼내면 왼쪽에 절연캡(투명플라스틱 성형물)이 씌워진 110V용 퓨즈가 보입니다.
- 110V용 퓨즈를 전압변경스위치 본체에서 빼어내고 절연캡을 220V용 퓨즈에 씌워주십시오.



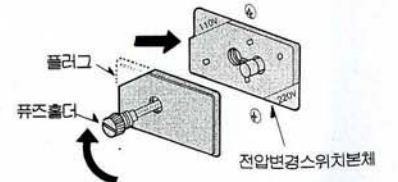
3

- 110V용 퓨즈를 전압변경스위치 본체에 있는 원래의 위치(왼쪽)에 끼운 다음 퓨즈출더에 끼워주십시오.
- 플러그를 원래 끼워져 있던 상태에서 180° 회전시켜 110V 표시가 보이도록 전압변경스위치 본체에 끼워주십시오.



4

- 퓨즈출더를 오른쪽으로 돌려서 잠겨주십시오.
- 110V에서 220V로 바꿀 경우에는 반대로 하시면 됩니다.



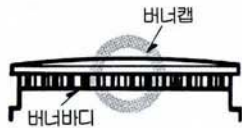
# 부속품 조립방법은 다음과 같습니다.

## 부속품조립을 바르게

- 실드버너캡, 그레이트 등 부속품을 올바르게 조립하여 주십시오.
- 특히 버너캡이 기울어지거나 뜨지 않게 바르게 조립해 주십시오. (대·중·소 버너 위치에 주의)
- 조립순서
  - ① 버너바디에 커버링을 조립한다.
  - ② 버너바디에 실드버너캡을 조립한다.
  - ③ 그레이트를 상판 조립홈에 올려놓는다.



## 버너캡의 올바른 조립



좋은



틀림



기울어짐

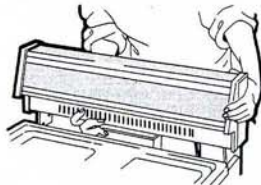
## 백가드 조립방법

- 백가드의 포장을 풀고 결합여부를 육안으로 확인하십시오.
- 오븐레인지의 후면에서 백가드를 본체위로 들어올려 지지대에 맞추십시오.



1

- 백가드의 지지대를 본체 측면안쪽에 맞추어 배기통이 백가드 밑부분 홈에 들어가도록 맞추십시오.



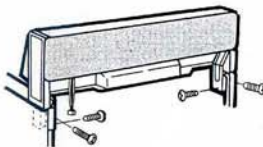
2

- 모든 부분이 제대로 맞았으면 백가드를 밀어서 누르면서 앞으로 밀어 제자리에 끼우면 됩니다. (백가드에 사각파이프가 끼워져 있는가 확인 하십시오.)



3

- 백가드와 본체를 함께 포장되어 있는 나사로 조여 주십시오.
- 백가드의 잠속코드를 본체에 부착되어 있는 소켓에 꽂으십시오.



4

가스오븐레인지의 안전하고 오래사용하는법

# 안전사용법



# 사용전 다음 사항에 주의 하세요.

1



## ● 누설확인

- 호스연결부, 중간밸브, 등은 비눗물을 사용하여 수시로 가스가 새는지 확인해 보십시오.
- 버너캡, 상판, 그레이트, 커버링 등은 바르게 조립이 되어 있는지 확인하십시오.

2



## ● 요리이외의 다른 용도는 위험

- 요리이외의 다른 용도로는 사용하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

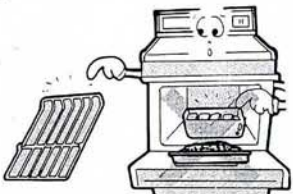
3



## ● 화상주의

- 사용중이거나 사용직후에는 오븐레인지가 열을 받아 뜨거우니 주의하십시오. 특히 어린이의 손이 닿지 않도록 주의하십시오.

4



## ● 오븐열판 주의

- 오븐도어 위에 요리용기를 놓고 사용하지 마십시오.

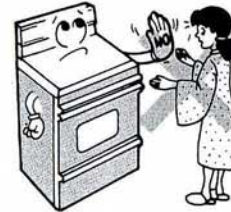
5



## ● 요리중에 불이 꺼지지 않도록

- 탭버너 요리중에 국물이 넘쳐 불이 꺼지지 않도록 주의하십시오.

6



## ● 주방에서는

- 소매가 길게 늘어진 옷이나 헐렁한 옷은 주방에서 주의하십시오. 요리중에 오븐레인지의 오븐선반에서 물건을 꺼낼때나 옮길때 위험합니다.

## 가스가 새고 있다고 생각될 때

1

- 가스가 새고 있다고 생각될 때는 즉시 사용을 중지하고



2

- 중간밸브를 잠근 후



3

- 창문을 열어 환기를 시키고



4

- 가스취급전문점으로 빨리 연락하십시오.

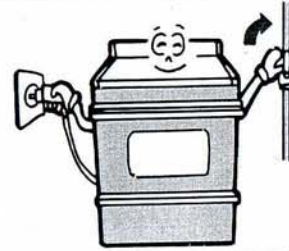


# 탭버너 사용은 이렇게 하십시오.

**주의** • 사용방법중 표시되지 않은 사항은 당사 A/S지점이나 서비스센터로 문의후 사용하시기 바랍니다.  
 • 화력조절손잡이가 "소화"의 위치에 있는지 확인하십시오.

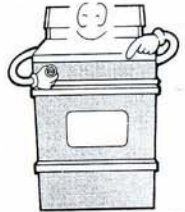
## 사용전

- 전원플러그가 콘센트에 연결 되어 있는지 확인 후 중간 밸브를 열어주십시오.



## 1.

- 점화손잡이를 눌러서 돌린다.
- 점화손잡이를 눌러 왼쪽으로 "점화" 위치 까지 돌리면 스파크음이 나면서 불이 붙습니다.
- 불이 붙으면 수초간 그대로 눌러주십시오. (안전장치 작동시간)



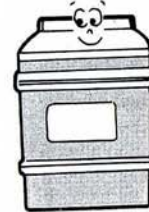
## 2

- 화력을 조절한다.
- '강'의 위치에 놓으면 화력이 가장 세고 '약' 쪽으로 갈수록 화력은 약해 집니다.



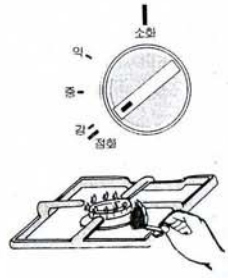
## 3

- 원하는 요리를 한다.
- 대버너 : 국, 많은 양의 밥, 중화요리 등 열량이 많이 소요되는 요리.
- 중버너 : 찌개, 밥 등 일반적인 요리
- 소버너 : 커피끓이기, 우유데우기 등 양이 적은 요리



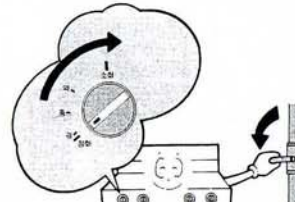
## 4

- 정전시에는 수동점화한다.
- 정전시에는 성냥불을 버너에 갖다댄 후 점화손잡이를 눌러서 "점화" 위치까지 돌려 주십시오.

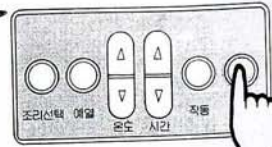


## 사용후

- 사용이 끝나면 점화손잡이를 "소화" 위치로 돌린후, 반드시 중간 밸브를 잠궈 주십시오.



• **오븐사용후..**  
 취소버튼을 꼭 누르십시오.



- 조리가 끝났거나 오븐을 사용하지 않을 경우에는 취소버튼을 누르...



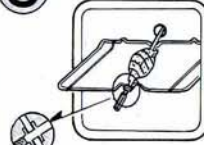
가스오븐레인지의 사용은 이렇게 하십시오.

# 사용방법


# 바베큐바 사용방법

# 시간조정 타이머 사용방법

## — 조리전에 고정시키는 방법 —

<p><b>1</b> 나사</p>  <p>• 바베큐바에 걸려있는 나사를 돌려 풀고 포크를 빼어내십시오.</p>	<p><b>2</b></p>  <p>• 통닭을 바베큐바에 꽂으십시오.</p>	<p><b>3</b></p>  <p>• 실로 닭전체를 묶으십시오.</p>	<p><b>4</b> 나사 포크</p>  <p>• 양쪽포크를 이용하여 통닭을 고정하여 주십시오. (나사고정시 너무세게 조이면 쉽게 풀어지지 않으니 살짝 조여 주십시오.)</p>
<p><b>5</b> 호일</p>  <p>• 오븐팬에 호일을 깔고 아채를 놓으십시오. (통닭에서 떨어지는 기름이 타서 화재나 연기가 나는 것을 방지해줍니다.) • 조리후에는 반드시 오븐팬을 청소해 주십시오.</p>	<p><b>6</b></p>  <p>• 바베큐바 핸들을 오른쪽으로 돌려 고정시키십시오.</p>	<p><b>7</b> 바베큐바조리구멍</p>  <p>• 바베큐바 선반을 오븐에서 반쯤 밖으로 빼내고 통닭을 올려 놓으십시오.</p>	<p><b>8</b></p>  <p>• 선반을 밀어넣고 바베큐바 조리구멍에 꼭 맞추십시오. • 바베큐바 핸들을 왼쪽으로 돌려 빼냅니다.</p>

**9** • 모든 준비가 완료되었으면 바베큐기능 조작스위치를 누르십시오.



※ 통닭의 경우 요리가이드의 77page 내용에 따라 사용하시고 (240°C - 40분, 160°C - 20분) 오븐 조작법은 29 페이지를 참고하여 주십시오.

## — 조리후 꺼내는 방법 —

 <p>• 바베큐 조작스위치를 끈다.</p>	<p>바베큐바조리방법</p>  <p>• 바베큐용 선반을 반쯤 빼낸다.</p>	<p>바베큐바핸들</p>  <p>• 바베큐바 핸들을 오른쪽으로 돌려 끼우십시오.</p>	 <p>• 바베큐바 핸들을 손으로 잡고 꺼내십시오.</p>
---	---	---	--



**기능표시부**

- 조리내용, 현재 시간, 예열표시, 데우기표시, 조리시간, 오븐온도표시 등 각 조리의 진행 상태를 알려줍니다.

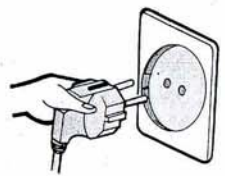







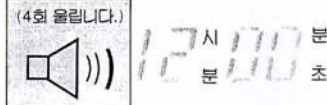
**버튼스위치**

- 사용중 현재시간을 맞출때 사용합니다.

**로타리스위치**

- 현재시간을 조정하거나, 타이머를 하고자 할때 좌우로 돌려 사용합니다.

**참고하세요!** 오븐 작동중 현재 시간을 보고 싶을 때에는 버튼 스위치를 누르면 3초간 현재 시간을 보여 줍니다.

시간 조정을 하고자 할때		타이머기능으로 사용하고자 할때
<p>초기시작, 정전시</p>  <p>• 전원을 연결합니다.</p>	<p>사용중 시간변경시</p>  <p>• 버튼스위치를 한번 눌러줍니다.</p>	<p><b>1</b></p>  <p>• 우측으로 돌리면 정명합니다. (로타리스위치)</p>
 <p>• 기능표시부의 "0"과 "12:00"가 동시에 점멸됩니다.</p>	 <p>• "0" 표시가 정명합니다.</p>	<p><b>2</b></p>  <p>• 시간이 설정되면 3초후 작동이 시작됩니다.</p>
 <p>• 좌·우로 돌려 현재 시간을 맞추십시오.</p>	 <p>• 좌·우로 돌려 현재 시간을 조정하십시오.</p>	<p><b>3</b></p>  <p>• 설정시간이 경과되면 부저를 4회가 울립니다. • 현재시간으로 표시됩니다.</p>

# 오븐활용방법입니다.



조리기능	온도설정표시	오븐온도	사용위치	종 류	특 장 점
데 우 기	-	70~100°C	-	피자, 빵, 밥, 이스트발효	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 발효나 식은 음식을 알맞게 가열시키는 방법입니다.</li> <li>• 플라스틱 접시나 랩 등은 사용하지 마십시오.</li> <li>• 찜류, 소스류, 야채류 등 수분을 보존시켜야 하는 음식은 호일을 느슨하게 덮어 주십시오.</li> <li>• 반복해서 데우거나 장시간 가열하면 표면이 건조해질 우려가 있습니다.</li> </ul>
에 열	-	100~250°C		케익류, 빵류, 과자류, 구이류 등 대부분의 요리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리시간에 맞추어 예열하시면 음식이 불는 것을 방지해 줍니다.</li> <li>• 대부분의 요리는 예열하는 것이 좋습니다.</li> </ul>
1차 조리	00:20 200°C	100~250°C		구이류, 찜류, 그라탱류, 파이류, 케익류, 쿠키류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대부분의 요리는 1차조리로 되어 있습니다.</li> <li>• 1차조리의 온도나 시간은 요리책자를 참고하십시오.</li> </ul>
2차 조리	00:40 250°C → 00:20 200°C	100~250°C		돼지고기안심구이, 통닭바베큐, 찻콩밥, 약식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식의 뜸을 들이거나 노릇노릇한 표면색을 내주고 속까지 충분히 익힐 때 사용합니다.</li> <li>• 1차 조리후 온도를 다시 맞출 필요가 없어 편리합니다.</li> </ul>
구 이	00:05 BROIL	300°C		생선구이류, 고기구이류, 야채구이류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 열이 직접 식품에 전해지므로 식품표면을 노릇노릇하게 구울 수 있습니다.</li> <li>• 브로일러팬에 물을 넣은 후 사용하십시오.</li> <li>• 생선의 지느러미와 꼬리등 타기 쉬운 곳은 호일을 감아주는 것이 좋습니다.</li> </ul>
바 베큐	00:40 240°C → 00:20 180°C	100~250°C		통닭바베큐, 돼지고기 안심구이	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식의 모양 그대로 익힐 수 있으며 바베큐 특유의 향을 즐길 수 있습니다.</li> <li>• 기름기가 많은 음식을 담백하게 구울 수 있습니다.</li> </ul>

● 오븐내 선반높이에 따른 요리종류 및 특징

- 상 단 : 조리시간이 짧고 표면의 색을 내기위한 요리에 쓰인다. 그라탱(GRATIN)류, 산적류, 쿠키류 등
- 중 단 : 대부분의 요리에 쓰인다.
- 하 단 : 조리시간이 길고 조리물이 큰 육류와 국물이 있는 요리에 쓰인다. 밥류, 찜개류

# 오븐조리기능 (프로그램조리 이외의 요리시 사용 하십시오.)

\* 조리상태를 수시로 확인하며 조리할 경우에 유용합니다.





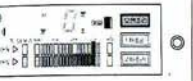
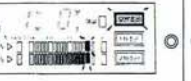
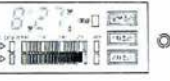
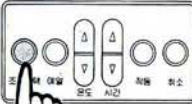
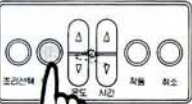
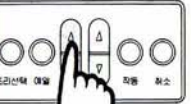

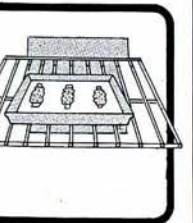
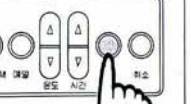
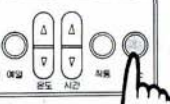
## 오븐 조리기능

번호순서대로 조작하세요!



요리가이드 39page에 있는 닭찜요리(250°C에서 40분간 조리)의 예

\* 예열이 필요하지 않은 조리는 ②, ④ 버튼을 누르지 마십시오.

순서	1	2	3	4	5	6	7
표시부	 <ul style="list-style-type: none"> <li>오븐조리가 점등됩니다.</li> <li>설정온도는 200°C에서 점멸합니다.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>오븐조리는 점등됩니다.</li> <li>예열표시가 점멸됩니다.</li> <li>설정온도는 200°C에서 점멸합니다.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>온도설정버튼으로 설정된 온도가 표시됩니다.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>"0초"가 점등됩니다.</li> <li>예열표시가 점멸됩니다.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>예열설정온도에 도달하면 부저음 2회가 울립니다.</li> <li>예열표시가 점등됩니다.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>시간표시부에 시간이 누적되어 갑니다.</li> <li>"오븐조리"가 점멸합니다.</li> <li>현재 온도 및 설정온도 250°C가 점멸합니다.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>"N" 표시가 점등됩니다.</li> <li>시간표시부에는 현재 시간이 점등됩니다.</li> </ul>
조작방법	 <ul style="list-style-type: none"> <li>조리선택 버튼을 1회 누르십시오.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>예열버튼을 1회 누르십시오.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>온도설정버튼으로 온도를 250°C로 설정하십시오.</li> </ul> <p>※ 예열온도와 조리 온도는 동일합니다.</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>작동버튼을 누르십시오.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>조리물을 오븐선반 중앙에 올려주십시오.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>작동버튼을 누르십시오.</li> <li>이때부터 조리가 시작됩니다.</li> <li>시간표시부에는 시간이 누적되어 갑니다.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>조리가 끝났거나 오븐을 사용하지 않을 경우에는 취소버튼을 누르십시오.</li> </ul>

### 잠깐!



- 취소버튼은 가스를 차단해주는 기능을 합니다. 로 가정에서 안전을 위해 무엇보다 중요한 사항이니 오븐요리할 반드시 취소 버튼을 꼭 눌러주세요.
- 프로그램 조리방식에도 꼭 취소 버튼을 누르십시오.
- 오븐가열속도 200°C까지 도달하는 오븐가열속도는 약6분정도 소요됩니다.

# 1 차 프로그램 조리기능

※ 프로그램에 따라 조절할 경우에 사용됩니다.  
번호순서대로 조작하세요!



요리가이드 62page에 있는 롤케익요리 (180°C온도에서 20분간조리)의 예  
※ 예열이 필요하지 않은 조리는 ②, ⑤ 버튼을 누르지 마십시오.

## 1차 프로그램 조리기능

순서	1	2	3	4	5	6	7	8	
표시부	<ul style="list-style-type: none"> <li>오븐조리가 점등됩니다.</li> <li>설정온도는 200°C에서 점멸합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>예열표시가 점멸합니다.</li> <li>설정온도는 200°C에서 점멸합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도설정버튼으로 설정된 온도가 표시됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시간설정버튼으로 설정된 시간이 표시됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>예열표시는 점멸합니다.</li> <li>1차조리가 점등됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>예열설정온도에 도달하면 부저음 2회 울립니다.</li> <li>예열표시램프는 점등됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1차조리가 점멸합니다.</li> <li>시간 표시부는 이때부터 20분에서 0을 향해 진행됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리가 완료되면 부저음 4회가 울립니다.</li> <li>조리가 완료되면 시간 표시부에 "End" 표시가 나타납니다.</li> <li>취소버튼을 누르면 현재시간이 표시됩니다.</li> </ul>	
	조작방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리선택버튼을 1회 누르십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>예열버튼을 1회 누르십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도설정버튼으로 온도를 180°C로 설정하십시오.</li> <li>※ 예열온도와 조리 온도는 동일합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시간조정버튼으로 시간을 설정하십시오. (20분)</li> <li>예열온도에 도달하는 시간은 1차조리에 설정된 시간과는 무관합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작동버튼을 누르십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>예열설정온도에 도달하면 부저음 2회가 울립니다.</li> <li>조리물을 오븐선반 중앙에 올려놓아 주십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작동버튼을 누르십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리가 완료되면 반드시 취소버튼을 누르십시오.</li> </ul>

# 2차 프로그램 조리기능

※ 프로그램에 따라 조리할 경우에 사용합니다.  
번호순서대로 조작하세요!



요리가이드 77page에 있는 통닭바베큐요리 (240°C에서 40분간 160°C에서 20분간조리)의 예  
※ 예열이 필요하지 않은 조리는 ②, ⑧ 버튼을 누르지 마십시오!

## 2차 프로그램 조리기능

순서	1	2	3	4	5	6
표시부	<ul style="list-style-type: none"> <li>오븐조리가 정동됩니다.</li> <li>설정온도는 200°C에서 정렬됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>오븐조리가 정동됩니다.</li> <li>예열 표시가 정렬합니다.</li> <li>설정온도는 200°C에서 정렬합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도설정버튼으로 설정된 온도가 표시됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시간조절버튼으로 설정된 시간이 표시됩니다.</li> <li>1차 조리가 정동됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시간표시부에 '0' 초가 나타납니다.</li> <li>오븐조리는 꺼지고 1차조리는 정동되고 2차조리는 정렬합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도설정버튼으로 설정된 온도가 표시됩니다.</li> </ul>
조작방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리선택 버튼을 1회 누르십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>예열버튼을 1회 누르십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도설정버튼으로 온도를 설정하십시오. (240°C) ※예열온도와 조리온도는 동일합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시간조절버튼으로 시간을 설정하십시오. (40분)</li> <li>예열온도에 도달하는 시간은 1차 조리에 설정된 조리시간과는 무관합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리선택버튼을 다시 1회 누릅니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도설정버튼으로 온도를 설정하십시오. (160°C)</li> </ul>

순서	7	8	9	10	12	
표시부	<ul style="list-style-type: none"> <li>시간조절버튼으로 설정된 시간이 표시됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>예열표시가 정렬합니다.</li> <li>1차조리, 2차조리는 정동됩니다.</li> <li>시간표시부에는 1차조리, 2차조리 합한시간 즉 1시 0분이 정동됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>예열설정온도에 도달하면 부저음 2회가 울립니다.</li> <li>예열표시는 정동됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1차조리는 정렬하고 2차조리는 정동됩니다.</li> <li>이때부터 요리가 시작됩니다.</li> <li>1차조리가 끝나면 자동으로 2차조리로 넘어갑니다.</li> <li>1차조리가 끝나면 부저음 1회가 울립니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리가 완료되면 부저음이 4회가 울립니다.</li> <li>시간 표시부에 End 가 나타납니다.</li> <li>취소버튼을 누르면 현재 시간이 표시됩니다.</li> </ul>	
조작방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>시간조절버튼으로 시간을 설정하십시오. (20분)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작동버튼을 누르십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리물을 오븐 선반 중앙에 놓으십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작동버튼을 누르십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리가 완료되면 반드시 취소버튼을 누르십시오.</li> </ul>	

**잠깐!**

바베큐요리 사용방법은?

요리가이드 77페이지에 있는 바베큐바 사용방법에 따라 설치하시고 위의 방법대로 오븐을 조작하십시오.

# 구이기능입니다.



번호순서대로 조작하세요!

요리가이드 31page장어구이 (브로일러 5분간 조리)의 예

	표시부	조작방법
1	<p>●오븐조리가 점등되고 설정온도는 200°C에서 점멸합니다.</p>	<p>●조리선택 버튼을 1회 누릅니다.</p>
2	<p>●“구이”표시가 점멸합니다.</p>	<p>●온도설정버튼을 눌러 “구이”표시로 맞춥니다.</p>
3	<p>●오븐조리가 점멸합니다. ●시간표시부에 시간이 누적되어 갑니다. ●구이표시는 점멸합니다.</p>	<p>●작동버튼을 누르십시오.</p>
4		<p>●작동버튼을 누른후 약 5분이 지나면 조리물을 브로일러면 중앙에 놓아주십시오.</p>
5	<p>●시간표시부에는 현재시간이 나타납니다.</p>	<p>●조리가 완료되면 반드시 취소버튼을 누르십시오.</p>

# 그밖에 알아두면 편리한 기능

## 1. 취소 버튼의 여러가지 기능

<ul style="list-style-type: none"> <li>●시간설정을 잘못했을 때</li> <li>●타이머 시간이 남았을 때</li> </ul>	<p>조리가 완료된 상태에서 시간이 남았을 때</p>	<p>오븐조리후 수정하고 싶을 때</p>	<p>오븐조리를 설정시간보다 빨리 끝내고 싶을 때</p>
---	-------------------------------	------------------------	---------------------------------

## 2. 사용중 발생하는 여러 부저음

●예열이 끝났을 때	●1차조리에서 2차조리로 넘어갈 때	●조리시간 종료예보
2회	1회	1회
●타이머가 끝났을 때	●프로그램 조리가 끝났을 때	●오븐작동 이상이 생겼을 때
4회	4회	7회

## 3. 자동반복기능

●시간설정 및 온도설정시 온도버튼이나 시간버튼을 계속 누르면 빠르게 자동종감 됩니다.



### 잠깐!

#### 오븐자동중 설정온도·설정시간 변경기능

●오븐 조리시 온도나 시간이 잘못 선정 되었을 경우에 온도버튼이나 시간버튼으로 다시 재설정 할 수 있습니다.



# 청소는 이렇게 하십시오.

# 수리를 의뢰하기 전에



## 자체점검

고장수리를 의뢰하시기 전에 아래사항을 확인하시고, 그래도 이상이 있을 때는 가까운 당사 A/S 지정점이나 서비스센터로 연락해 주십시오.

증상	확인사항	조치방법
•가스냄새가 난다.	•모든 밸브는 잠겨져 있는가?	•즉시 사용을 중지하고 중간밸브를 잠그고 환기를 시킨 후 가스전문취급점으로 연락한다.
•사용중에 이상한 소리가 난다.	•역화가 일어나지 않는가? •버너캡의 조림이 잘못되지 않았는가? •버너캡 구멍이 막히지 않았는가?	•불을 끄고 잠시후에 다시 켜다. •버너캡을 바르게 조립한다. •버너캡을 청소한다.
•버너에 불이 붙지 않는다.	•가스통밸브, 중간밸브는 완전히 열려져 있는가? •가스가 부족하지는 않은가? •버너캡의 조림상태는 올바른가? •점화플러그에 오물이 묻어있지 않았는가? •전원코드 및 점속코드는 콘센트에 완전하게 꽂혀져 있는가? •사용가스는 지정된 가스인가? •버너구멍은 막히지 않았는가? •가스호스에 공기가 들어있지 않은가?	•가스통밸브, 중간밸브를 완전히 열어준다. •충전된 새로운 가스용기로 교환한다. •버너캡을 바르게 조립한다. •점화플러그의 주위를 깨끗이 닦아준다. •완전히 연결되도록 꽂아준다. •지정된 가스를 사용한다. •버너 및 버너캡을 청소한다. •처음 사용시에는 호스에 공기가 차 있으므로 가스가 나올때까지 점화손잡이를 돌려 점화동작을 수회반복한다.
•불꽃이 불안정하다.	•공기의 흡입량이 적당한가? •버너캡의 조림이 잘못되지 않았는가? •버너캡의 구멍이 막히지 않았는가? •사용가스는 지정된 가스인가? •가스의 공급호스는 꺾여있지 않은가? •가스가 다 소모되지 않았는가? •사용장소가 밀폐되어 있지 않은가?	•점검의뢰한다. •버너캡을 바르게 조립한다. •버너캡을 청소한다. •지정된 가스를 사용한다. •가스호스를 바르게 펴준다. •새로운 용기로 교체한다. •창문을 열어 주위를 환기시킨다.
•오븐램프에 불이 켜지지 않는다.	•전구가 느슨하게 조여져 있지 않은가? •전구의 필라멘트가 끊어져 있지 않은가?	•전구를 안전하게 조여준다. •전구를 갈아준다.
•오븐요리상태가 나쁘다.	•배기구가 막혀있지 않았는가? •오븐열판이 올바르게 조립되어 있는가? •오븐용기는 바르게 놓았는가.	•배기구를 깨끗이 청소한다. •오븐열판을 정확한 위치에 맞추어 조립한다. •오븐용기를 바르게 놓는다.
•바베큐 바가 돌아가지 않는다.	•바베큐 바가 바베큐 모터에 걸려 있는가? •전원코드가 빠져있지 않은가?	•바베큐 바를 모터에 안전하게 낀다. •전원코드를 안전하게 꽂아준다.
•마이크 콘트롤이 제대로 작동하지 않는다.	•콘트롤 조작부의 동력순서가 잘못되지 않았는가? •전원코드 및 점속코드가 빠져있지 않은가?	•사용설명서의 오븐동작부분을 참조하여 다시 작동시켜 본다. •전원코드 및 점속코드를 완전히 꽂아준다.
•표시부에 "Error1"가 나타난다.	•가스도관의 중간밸브가 닫혀있는가?	•중간밸브를 열어주고 다시 동작시킨다.
•표시부에 "Error2"가 나타난다.	•동작순서는 잘못되지 않았는가?	•중간밸브를 잠그고 당사 서비스센터로 연락하여 주십시오.

1

외관과 부속물들은 중성세제로 닦은후 마른 헝겊으로 깨끗히 닦아주십시오.



- 산성이 함유된 조리물은 법랑표면을 변색하게 하므로 종이타올로 즉시 닦아주십시오.
- 도어손잡이가 지저분해졌을 때에는 부드러운 마른 헝겊으로 닦아주십시오.

주의 : 날카로운 것으로 표면을 긁지 마십시오.

2

특수법랑 (자동청소기능) 처리된 오븐내부

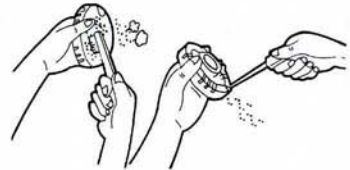
- 깨끗하게 타버린 오물부스러기는 쓸어버리고 오븐세척용 세제를 이용하여 자국을 닦고 깨끗한 물로 헹군 후, 스펀지나 종이타올로 빨아들이듯이 (꼭꼭눌러서) 말리십시오.



3

버너캡은 솔로, 염공부위는 가는 송곳으로 청소하십시오.

- 버너불꽃이 일정하지 않으면 버너캡에 오물이 묻어 있는지 확인하여 주십시오.



4

상판, 그레이트, 커버링은 이렇게 청소하십시오.

- 따뜻한 물에 5분 정도 담근후 중성세제로 깨끗히 닦고 마른헝겊으로 닦으십시오.



5

점화플러그와 열감지부 주위에 오물이 붙어있지 않도록 자주 청소하십시오.



- 점화플러그나 열감지부에 오물이 묻어있으면 불이 붙지 않기 때문에 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦아 주십시오.

주의 : 청소시 점화플러그나 열감지부의 위치가 바뀌지 않도록 하십시오.

6

오븐도어는 분리청소하십시오.

위로 들어 올리십시오.



- 도어를 자동정지 위치까지 열고 양손으로 도어의 양쪽 중하단부분을 잡아 위로 올려 빼낸 후, 마른헝겊이나 세제를 묻힌 부드러운 헝겊으로 닦아 주십시오.

# 제품규격

연 소 기 명		가스오븐레인지		
모 델 명		GOR24-M1P, GOR24-M1N		
크 기(mm) (W×D×H)	상판까지	600 X 630 X 850		
	백기드까지	600 X 630 X 1075		
	오븐내부	411 X 455 X 269(49.2ℓ)		
	브로일러내부	348 X 378 X 80(10.5ℓ)		
점화방식	탑버너부	로타리식 연속스파크		
	오븐버너부	전기점화봉방식		
사 용 전 원		110V/220V 겹용 60Hz		
중 량		71kg		
호 스 연 결 부		φ9.5mm 가스용호스		
가 스 소 비 량	LPG (kg/h)	탑 버 너	대버너	0.230
			중버너	0.160
			소버너	0.100
		오븐버너	0.32	
		전 체	0.95	
		LNG (Kcal/h)	탑 버 너	대버너
	중버너			2,100
	소버너			1,200
	오븐버너		3,700	
	전 체	11,000		

## 품질보증서

제 품 명	매직골드가스오븐레인지	모 델 명	GOR24-M1P, GOR24-M1N
제조번호		구입일자	
구 입 처		고객성명	
주 소	전화 :		

- 본 제품은 엄격한 시험검사를 거쳐 공업진흥청의 승인을 얻은 제품입니다.
- 품질보증기간내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 하자에 대해서는 당사가 무상으로 수리해 드리고, 수리가 불가능한 경우는 제품을 교환해 드립니다. 품질보증기간에 해당되지 않는 다음의 경우는 유상 수리해 드립니다.
  - 품질보증기간이 경과한 후 발생한 성능불량 및 고장
  - 소비자의 고의 또는 과실로 인하여 발생한 피해
  - 당사의 서비스센터나 대리점이 아닌 장소에서 수리하여 발생한 고장
  - 사용전원의 이상이나 접속기기의 불량으로 인한 고장(품질보증기간 불문)
  - 부품자체의 수명이 다한 경우(사용설명서에 포함된 경우에 한함)
  - 천재지변에 의한 제품의 고장 또는 결함
- 동봉한 소비자카드를 기재하시어 당사로 송부, 등록을 하여 주시기 바랍니다. 당사의 서비스를 원할 경우, 아래의 가까운 서비스센터나 소비자 상담실로 연락해 주시기 바랍니다.

### ■ 서비스문의(서비스센터)

#### (서울)

- 강동 419-9572~4
- 강서 375-3297~8
- 강남 586-4094~6
- 북부 997-2111~4
- 남부 838-4891~4
- 중부 268-2107~9
- 양재 571-5276~8
- 은평 389-9692~4

#### (경기)

- 성동 438-0632~4
- 인천 (032) 862-0211~4
- 부천 (032) 612-2736~8
- 수원 (0331) 39-3700~2
- 안양 (0343) 53-6847~9
- 분당 (0342) 754-9725~8

#### (지방)

- 대전 (042) 253-4121
- 광주 (062) 528-7652~4
- 전주 (0652) 82-6241~2
- 순천 (0661) 743-7951~2
- 대구서부 (053) 629-7385~6
- 대구동부 (053) 742-3074~6
- 부산북부 (051) 517-3570~1
- 부산동부 (051) 628-1674~5

- 부산서부 (051) 323-4923~5
- 마산 (0551) 92-8236~7
- 원주 (0371) 48-4811~2
- 강릉 (0391) 42-0720~1

### (서비스지점)

- 구리 (0346) 553-2163~4
- 춘천 (0361) 51-5005
- 춘천중앙 (0361) 56-4001~2
- 청주 (0431) 67-1131~2
- 천안 (0417) 565-2300
- 포항 (0562) 81-3535
- 포항중앙 (0562) 44-8688
- 제주 (064) 55-2123
- 의정부 (0351) 846-9266
- 팽곡 (0333) 635-2826
- 분당 (0342) 701-0637~8
- 군포 (0343) 58-6611~2

- 강화 (0349) 2-3026~7
- 목인천 (032) 542-5600~1
- 안천 (032) 468-0110~1
- 주안 (032) 438-4927
- 서인천 (032) 577-2323~4
- 구미 (0546) 455-8393~4
- 안동 (0571) 54-5870
- 거창 (0598) 43-2580
- 대전 (0452) 935-0462~3
- 목포중앙 (0631) 79-6652
- 군산 (0654) 445-8940
- 울산학성 (0522) 94-3080

- 울산중앙 (0522) 45-0053~4
- 충무 (0557) 645-2777
- 삼천포 (0593) 32-8505
- 마산 (0551) 56-9915
- 거제 (0558) 32-5566~7
- 진주 (0591) 43-9222
- 속초 (0392) 33-3789
- 울산 (0344) 975-7200, 7300

- 인천 (032) 868-2345
- 광주 (062) 528-7652
- 부산 (051) 627-3477
- 강원 (0371) 48-4811
- 수원 (0331) 37-4058
- 대전 (042) 254-5194
- 대구 (053) 655-1212
- 마산 (0551) 92-8236
- 전주 (0652) 82-6241

### ■ 제품문의(지사)

- 강남 515-8071~3
- 강북 264-0696~8

### 제품별 품질보증기간 및 부품보유기간

제 품	품질보증기간	부품보유기간
매직골드가스오븐레인지	2년	3년



본사 : 종로구 남주동5번지 로얄B/O7층  
 TEL : (학동) 723-1212, 723-1131~40  
 공장 : 경기도 화성군 봉담면 동하리 100-2  
 수원공장