

Magic

가스레인지 Gas Range

GRA-3150W GRA-3160W
GRA-3151W GRA-3161W
GRA-3162W



사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관에서 보증하는
인증마크입니다.

- 고객상담센터에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서
구입·사용중인 제품중에서 소모품인 식기세척기 세제, 린스
/공기청정기 필터/정수기필터/비데필터/ 연수기 재생용액등을
통신판매 하고 있습니다.

안전한 사용을 위한 주의사항

제품을 보다 안전하게 사용하기 위해 꼭 읽어 주십시오

• 안전한 사용을 위한 주의사항	2~ 7p
• 각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?	8p
• 탭버너부 조립방법을 알아볼까요?	9p
• 탭버너 사용방법을 알아볼까요?	10p
• 그릴 사용방법을 알아볼까요?	11p
• 생선굽는 방법 및 그릴 요리시간을 알아볼까요?	12p
• 사용후 청소 및 건전지 교환방법을 알아볼까요?	13p
• 제품 설치 방법입니다.	14p
• 고장? 어떻게 조치 하는지 알아 볼까요?	15p
• 제품의 규격입니다.	16p
• 그릴 요리방법을 알아 볼까요?	17~ 21p

- 사용전에 "안전한 사용을 위한 주의 사항" 을 반드시 읽어 보시고
정확하게 사용하여 주십시오.
- 읽어 보신 후 누구나 언제라도 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.
- 본 제품은 국내(대한민국)용 인니다.
전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

*외관은 품질의 향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.



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 잘못사용할 경우 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.

경고 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

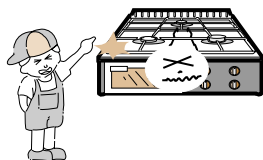
주의 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

- ⚠ 이 그림기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다.
- 🚫 이 그림기호는 해서는 안되는 금지표시 기호입니다.
- ❗ 이 그림기호는 반드시 지켜야 하는 지킴표시 기호입니다.

경고

⚠ 어린이가 접근해 만지거나 조작하지 않도록 하십시오.

- 화재나 화상의 위험이 있습니다.



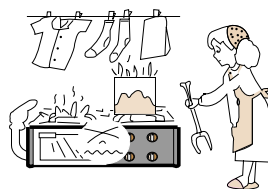
⚠ 가스가 새고 있을 때는 중간밸브를 잠그고 환기를 시킨 후 고객센터로 연락하십시오.(각종 스위치 등의 전기기기는 절대 조작하지 마십시오.)

- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



🚫 요리 이외의 다른 용도(빨래건조, 난방 등)로는 사용하지 마십시오.

- 화재의 위험이 있습니다.



안전한 사용을 위한 주의사항

경고

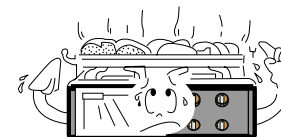
❗ 외출이나 취침시 또는 사용 후 반드시 제품을 소화시키고 가스밸브를 잠궈주십시오.

- 과열 및 폭발로 인한 화재의 위험이 있습니다.



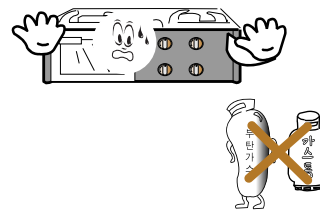
🚫 열에 약한 용기나 시중의 불량 보조용구 등을 사용하지 마십시오.

- 과열 및 이상연소에 의한 화재의 위험이 있습니다.



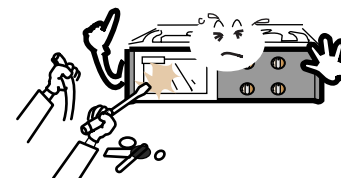
🚫 부식성 가스가 많은 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



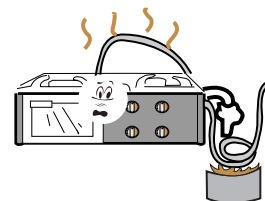
🚫 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.

- 이상 작동으로 인한 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.



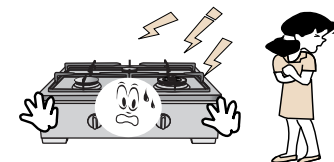
❗ 가스호스 및 전원코드, 기타 급/배수호스가 제품의 뒷면, 밑면, 옆면 또는 뒷면 등에 닿지 않도록 하십시오.

- 만일 발열부위에 설치되거나 제품에 끼여 설치되면 가스호스 및 전원코드 급/배수 호스가 녹아 화재, 폭발, 질식, 누수의 위험이 있습니다.



❗ 인공심장기등 신체내부에 기계적 물질을 소유한 사람이 본 제품을 사용할시 경우에는 전문의와 상담을 하신 후 사용하여 주십시오.

- 제품 사용중 영향을 줄 수 있습니다.



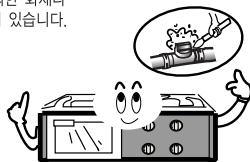


안전한 사용을 위한 주의사항

경고

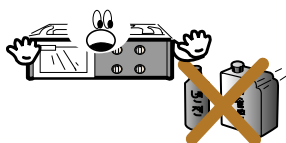
❗ 호스연결구, 중간밸브 등의 연결부는 비눗물로 누설여부를 확인하십시오.

- 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



❗ 가연성 물질은 제품옆에 두지 마십시오.

- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



⚠️ 제품은 단단하고 수평한 곳에 설치하십시오.

- 화재나 상해의 위험이 있습니다.



⚠️ 제품 사용시에는 반드시 환풍기나 창문을 열어 환기를 시켜 주십시오.

- 두통이나 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



❗ 배기구에 냄비나 냄비손잡이, 행주, 수건 등의 인화물질을 놓지 마십시오.

- 과열에 의한 화재나 화상의 위험이 있습니다.



⚠️ 요리중에는 옷, 앞치마 등이 제품의 화기에 닿지 않도록 하십시오.

- 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



❗ 요리중에는 절대로 잠들거나 자리를 떠나지 마십시오.

- 과열에 의한 제품 손상이나 화재의 위험이 있습니다.



❗ 화구보다 큰 보조용기 (숯옹기, 맥반석 옹기 또는 내열도자기류)를 사용하지 마십시오.

- 불완전 연소로 인한 일산화탄소 중독 및 이상 과열로 인한 화재 또는 파손의 원인이 됩니다.

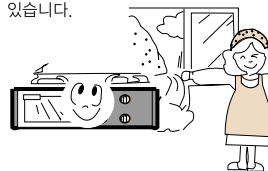


안전한 사용을 위한 주의사항

경고

⚠️ 제품은 환기가 잘 되는 곳에 설치하십시오.

- 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



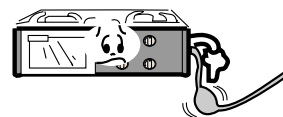
❗ 커튼, 이불, 옷 등 불에 타기 쉬운물질 근처에 제품을 설치하지 마십시오.

- 화재의 위험이 있습니다.



❗ 가스호스는 꺾이거나 놀리지 않도록 하십시오.

- 가스누설에 의한 화재 및 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



⚠️ 요리시 용기는 그레이트 정 중앙에 놓고 사용하십시오.

- 화상의 위험이 있습니다.



⚠️ 사용 전이나 청소 후 버너캡, 그레이트 등의 부속품은 정위치에 놓아 주십시오.

- 점화불량, 폭발점화, 가스누설에 의한 상해위험이 있습니다.



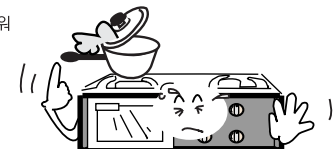
❗ 행주, 걸레, 수건이나 음식물 부스러기 등이 그릴도어에 끼워진 채로 요리하지 마십시오.

- 제품의 손상이나 화재의 위험이 있습니다.



❗ 중화냄비, 바닥이 좁거나 볼록한 냄비, 마블냄비 등 바닥이 미끄러운 불안정한 냄비를 사용하지 마십시오. 손잡이가 긴 냄비를 사용하실 때에는 각별히 조심하여 사용하십시오.

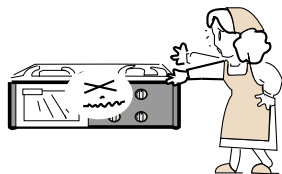
- 중화냄비 및 바닥이 좁은 냄비, 마블냄비 등은 바닥이 미끄러워 요리시 냄비가 넘어져 화재 및 부상을 입을 수 있습니다.
- 손잡이가 긴 냄비는 사용 중 손잡이 무게로 인해 떨어지거나 손잡이를 건드려 떨어질 수 있어 화상을 입을 수 있습니다.



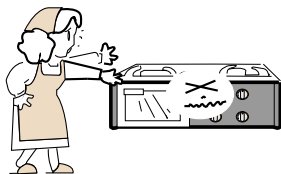
⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

⚠️ 주의

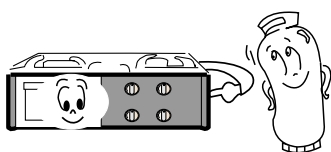
⊘ 요리중 또는 요리직후 30분간은 상판, 그릴에 손이나 인체의 일부가 닿지 않도록 하십시오.
 • 화상의 위험이 있습니다.



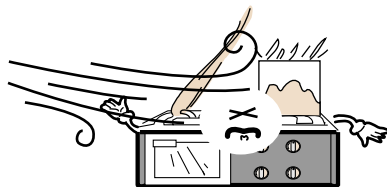
ⓘ 요리직후 음식을 꺼낼 때는 뜨거우니 그릴용 장갑을 사용하여 주십시오.
 • 화상의 위험이 있습니다.



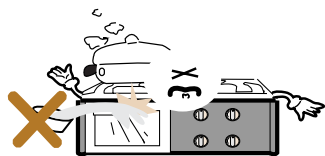
ⓘ 사용가스는 제품 명판에 지정된 가스만 사용하십시오.
 • 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발점화 등의 위험이 있습니다.



⊘ 바람이 부는 곳에 설치하지 마십시오.
 • 불완전 연소에 의한 중독의 위험이 있습니다.



⊘ 사용중 또는 사용직후에 그릴도어에 물을 떨어뜨리지 마십시오.
 • 유리파손 및 상해의 위험이 있습니다.



ⓘ 제품상판에 다량의 물을 얹지르지 마시고, 다량의 물을 얹질렀을 경우에는 사용을 멈추시고 당사 고객센터로 연락하십시오. (유상서비스)



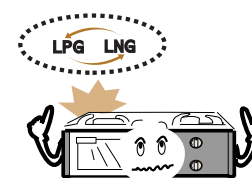
⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

⚠️ 주의

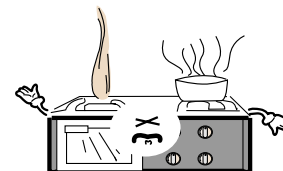
⊘ 제품에 필요 이상의 큰 용기를 올려 사용하지 마십시오.
 • 제품 과열 및 불완전 연소의 원인이 됩니다.



ⓘ 이사로 인해 가스 변경이 필요한 경우는 고객센터로 연락하십시오.(유상수리)
 • 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발점화 등의 위험이 있습니다.



⊘ 용기를 올려놓지 않거나 빈용기를 올려놓고 제품을 사용하지 마십시오.
 • 제품 과열에 의한 화재나 화상의 위험이 있습니다.



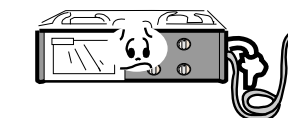
⊘ 플라스틱 조리기구, 선반 아래 등에는 제품을 설치하지 마십시오.
 • 과열에 의한 조리기구, 갓 등의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.



⊘ 제품 청소시 신나, 벤젠, 왁스 등을 사용하지 마십시오.
 • 제품의 변색, 벗겨짐 등 제품 외관의 손상의 원인이 됩니다.

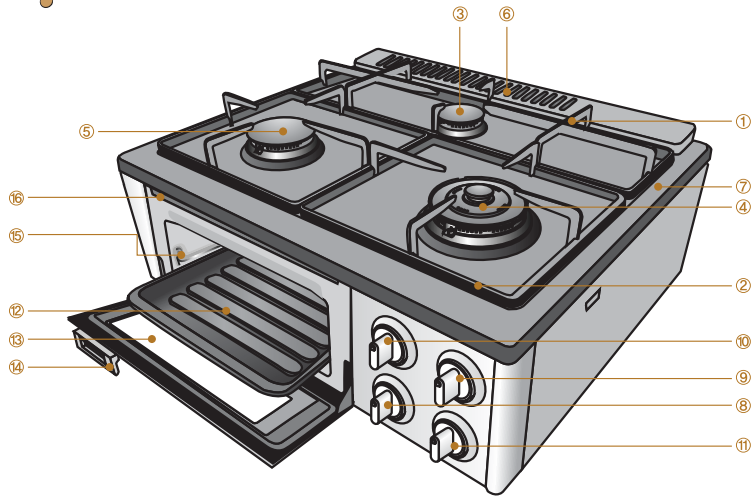


ⓘ 가스호스는 짧거나 늘어지지 않도록 하십시오.
 • 불완전 연소의 원인이 됩니다.





각부의 명칭과 기능을 알아보까요?



- | | | |
|---------------|------------------|------------|
| ① 뒷 그레이트 | ⑦ 상판 | ⑬ 그릴도어 |
| ② 앞 그레이트 | ⑧ 소버너 손잡이 | ⑭ 그릴도어 손잡이 |
| ③ 소버너 | ⑨ 고화력(대화력)버너 손잡이 | ⑮ 그릴사이드랙 |
| ④ 고화력(대화력) 버너 | ⑩ 중버너 손잡이 | ⑯ 그릴 실 |
| ⑤ 중버너 | ⑪ 그릴버너 손잡이 | |
| ⑥ 그릴 배기구 | ⑫ 그릴팬 | |

※ 일부 모델에 한하여 대화력버너 채용.

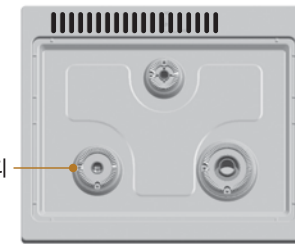
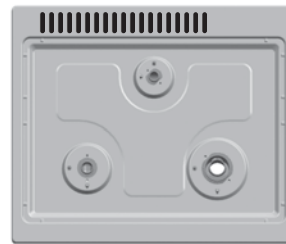
부속품

사용설명서	그릴장갑	건전지(1.5V)	그릴팬



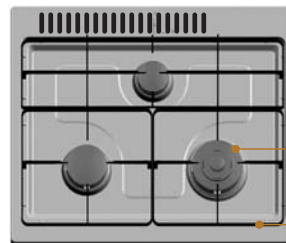
탑버너부 조립방법을 알아보까요?

탑버너부는 이렇게 조립하십시오.



커버바디

커버바디를 올려놓는다.



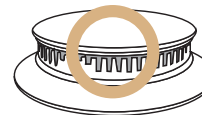
버너캡

그레이트

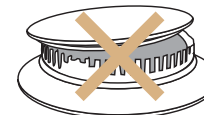
버너캡, 그레이트를 올려놓는다.

버너캡의 올바른 조립방법은...

※버너캡을 정확하게 맞추지 않으면 황염 등 이상현상이 생길 수 있습니다.



(좋은 상태입니다.)



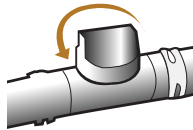
(기울어진 상태입니다.)



탑버너 사용방법을 알아보까요?

컬 때

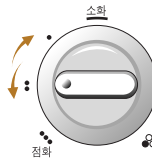
1. 가스중간밸브를 누르면서 화살표방향으로 돌려 **가스관**을 열어주세요.
 • 그림은 중간밸브가 열린 상태입니다.



2. 점화손잡이를 누르면서 돌려 **불**을 붙여주세요.
 • 점화손잡이를 누르면서 'ON(점화)' 위치까지 돌려 불이 붙으면 3~4초동안 누르고 있다가 손을 떼세요.
 • '따다닥'하는 소리와 함께 불이 붙습니다.
 • 점화 후 반드시 점화여부를 확인하여 주십시오.



3. 점화손잡이를 돌려 **알맞은 화력**으로 조절하세요.

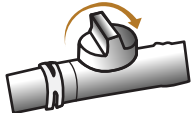


끝 때

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.
 • 소화 후 반드시 소화여부를 확인하여 주십시오.



2. **가스중간밸브**를 반드시 잠그세요.
 • 손잡이 부분을 화살표 방향으로 돌려 주세요.
 • 그림은 중간밸브가 닫힌 상태입니다.



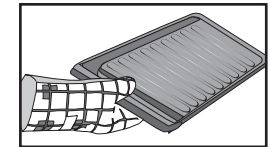
그릴 사용방법을 알아보까요?

• 제품을 구입 후 처음 사용할 때는 사용법에 따라 내용물과 그릴팬을 꺼낸 후 15분간 공연소하여 주십시오.

※ 본 제품은 무수그릴 기능을 적용한 제품으로 그릴팬에 물을 넣을 필요가 없습니다.

1. 그릴팬 및 장갑 사용방법

- 본 제품은 그릴팬의 코팅면 보호 및 안정적인 용기 지지를 위하여 금속제의 손잡이대신 그릴장갑(방열장갑)을 제공합니다.
- 그릴팬 사용시 동봉된 그릴장갑(방열장갑)을 끼신 후 그릴팬의 중앙부분을 잡고 사용하세요.

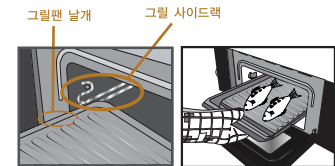


※주의 : 요리 후 그릴팬은 매우 뜨거우므로 반드시 그릴장갑(방열장갑)을 착용 후 사용하세요.

2. 그릴 사용방법

① 그릴팬에 조리물을 올린 후 그릴 안으로 밀어 넣는다.

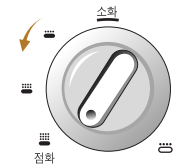
- 그릴내부의 좌·우 측벽에 그릴 사이드랙이 있습니다. 그릴팬의 측면 날개부분을 그릴 사이드랙 사이에 끼워 천천히 밀어 넣어 주세요.



② 그릴팬을 완전히 밀어 넣고 그릴문을 닫는다.

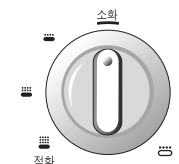
③ 그릴버너에 불을 붙인다.

- 그릴버너 손잡이를 "점화" 위치로 돌린 후 손잡이를 눌러 그릴버너에 불이 붙은 것을 확인 후 2~3초간 그대로 눌러 주십시오.



④ 그릴버너에 불을 끈다.

- 요리가 완료되면 그릴버너 손잡이를 "소화" 위치까지 돌려 불을 꺼주세요.
- 불을 끈 후 반드시 불이 꺼졌는지 확인하여 주시고 실내의 중간밸브를 잠궈 주십시오.



※ 구이 요리시 생선의 머리가 앞으로 향하도록 한 후 조리를 하십시오.



생선굽는 방법 및 그릴 요리시간을 알아볼까요?

생선 손질 방법입니다

- 1 생선을 절이는 소금의 양은 생선 무게의 약 2%가 가장 적당하며 살이 두꺼운 부분에는 소금을 많이 뿌려 간이 속까지 잘 베이도록 합니다.
- 2 생선을 맛있게 구우려면 단시간에 절이는 것이 좋습니다. 대략 꽂치는 5분, 청어는 10분, 고등어는 20분 정도 절이는 것이 이상적 입니다.
- 3 비린내가 심하거나, 자반고등어와 같이 짜게 절여진 생선은 쌀뜨물에 잠시 담가 둔 뒤 구우면 비린맛과 짠맛이 줄어듭니다.
- 4 큰 생선은 배를 갈라 토막을 내어 구우면, 단시간에 더욱 노릇노릇하게 구울 수 있습니다.

생선 굽는 방법입니다

- 껍질이 두꺼운 생선은 칼집을 넣어 구울 때 모양을 유지할 수 있도록 도와주는 것이 좋습니다. (열에 의해 껍질이 수축하면서 껍질 표면이 터질 수 있으므로, 칼집을 세네군데 내어준 후 구우면 모양을 살려 구울 수 있습니다.)
- 냉동된 생선은 완전히 해동시킨 후, 물기를 제거하고 구워야 조리상태가 좋습니다.
- 타기 쉬운 얇은 부분이나 꼬리 등은 호일로 감싸준 후 구우면 타는 것을 막을 수 있습니다.
- 기름기가 적은 갈치, 조기 등의 생선은 표면에 약간의 식용유를 발라준 후 구워주면 더욱 먹음직스럽게 구워집니다.
- 양념구이를 할 때에는 양념이 탈 수 있으므로 유장(간장 : 기름2) 을 발라 애벌구이한 후 양념을 두세번에 나누어 발라가며 시간을 조절하여 굽는 것이 좋습니다.
- 생선의 껍질이 벗겨질 수 있으므로, 껍질이 위를 향하도록 팬에 놓고 굽는 것이 좋습니다.

생선 비린내 제거 방법

- 비늘과 내장을 꼼꼼히 제거한 후 깨끗한 물로 씻어낸다.
- 술 또는 미림이나 생강즙을 한 두방울 뿌려준 후 굽는다.
- 식초를 한 두방울 정도 뿌려주거나 레몬을 곁들여 굽는다.

생선 구이요리 시간 조건표

재료	분량	조리 시간(분)		화력
			(예열없음)	
꽂치구이	150g	3~4마리	13~16	상/하 버너 사용
고등어 구이	200g(소)	2마리	12~14	
	400g(대)	1마리	14~16	
갈치 구이	300g(대)	1마리(4토막)	14~17	
조기 구이	150g	3마리	13~16	
삼겹살	400g	2인분	10~12	
새우구이	30~40g	10마리	12~15	

※ 재료의 상태나 양에 따라 요리시간이 차이날 수 있으므로 조리 중 자리를 비우지 마십시오.
 ※ 기름이 많은 생선이나 양념구이를 표준조리시간 이상 조리할 경우 연기가 발생할 수 있습니다.



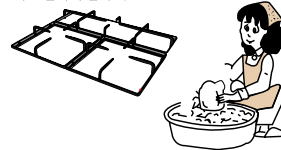
사용후 청소 및 건전지 교환방법을 알아볼까요?

청소방법입니다

• 본 제품을 안전하게 사용하기 위해 다음 사항을 유의하시기 바랍니다.

● 그레이트, 커버바디

뜨거운 물속에 약 5분정도 담근 뒤 중성세제로 물기를 깨끗이 씻은 후, 마른 걸레로 물기를 제거하여 제자리에 빠르게 조립해 주십시오.



● 부속품은 중성세제로 깨끗이~

그릴팬은 중성세제를 문힌 부드러운 스폰지를 이용하여 청소하여 주십시오.(금속제 수세미는 사용하지 마십시오.)



● 버너캡은 젖은 행주로, 불꽃구멍은 가는 송곳으로 깨끗이~

불꽃이 제대로 나오지 않거나, 오물 등이 묻어 있을 때는 부드러운 솔 및 송곳 등으로 커버바디의 열공부분 이물질 제거하여 주십시오. 청소 후 물기를 제거하여 제자리에 빠르게 조립하여 주십시오.



● 외관은 중성세제로 깨끗이~

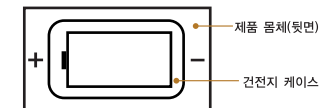
전면부 판넬 등은 플라스틱제나 금속 수세미를 사용하여 청소할 경우 외관이 상하므로 반드시 스폰지나 헝겊으로 청소하여 주십시오.



- 평상시 점검과 청소를 자주하여 고장없이 깨끗하게 오래 사용하십시오.
- 청소를 할 경우 중간밸브를 잠그고 제품이 완전히 식은 후 청소하십시오.
- 청소 후 부속품은 제자리에 빠르게 조립하여 주십시오.

건전지 교환방법입니다

- 점화시 “딱”, “딱” 하는 스파크음이 느껴서 점화가 잘 되지 않을 때는 건전지가 소모된 것이므로 교환하여 주십시오. (정상 : 1초에 3~5회)
- 건전지 교환시에는 제품 우측 뒷면에 있는 건전지 케이스에서 소모된 건전지를 꺼낸 후 새 건전지로 끼워 넣어 주십시오.
- 건전지를 삽입할 때는 +, - 를 잘 확인하고, 다른 제품에 사용했던 건전지를 사용하지 마십시오. (+, - 가 잘 확인이 어려울 때는 건전지 케이스에 손을 넣었을 때 스프링이 만져지는 쪽이 - 극입니다.)





제품 설치 방법입니다

• 가스기구를 설치할 때는 반드시 자격을 갖춘 시공업자에게 의뢰하여 설치하십시오.



고장? 어떻게 조치 하는지 알아 보세요!

• 고장수리를 의뢰하시기 전에 아래사항을 확인해 보시고 그래도 이상이 있을 때에는 고객상담센터로 연락해 주십시오.

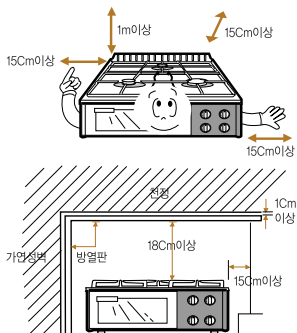
이상시 조치방법

증상	원인	조치방법
가스 냄새가 난다.	• 가스호스의 연결이 불완전하다.	• 가스호스를 완전하게 연결하십시오.
	• 가스호스가 갈라졌거나 구멍이 있다.	• 새가스호스로 교환하십시오.
	• 제품내부에서 가스가 샌다.	• 중간밸브를 잠그고 환기시킨 후 고객상담센터에 접수하십시오.
사용중에 이상한 소리가 난다.	• 불꽃이 버너 안으로 들어간다.	• 불을 끄고 잠시후에 다시 켜십시오. 그래도 이상이 있으면 점검의뢰 하십시오.
	• 버너캡의 조립이 잘못되어 있다.	• 버너캡을 바르게 조립하십시오.
	• 버너캡 및 커버바디 구멍이 막혀있다.	• 버너캡 및 커버바디를 청소하십시오.
불꽃이 불안정하다.	• 점화플러그에 이물질이 있다.	• 마른천으로 이물질을 닦아 주십시오.
	• 버너캡의 조립이 잘못되어 있다.	• 버너캡을 바르게 조립하십시오.
	• 버너캡 및 커버바디의 구멍이 막혀있다.	• 버너캡 및 커버바디를 청소하십시오.
	• 사용가스는 지정된 가스가 아니다.	• 지정된 가스를 확인하십시오.
	• 가스호스가 꺾여있다.	• 가스호스를 바르게 펴주십시오.
	• 가스가 다 소모되었다.	• 새로운 용기로 교체하십시오.
	• 사용장소가 밀폐되어 있다.	• 창문을 열어 환기를 시켜주십시오.
점화가 안된다.	• 가스통밸브 · 중간밸브가 완전히 열리지 않았다.	• 가스통밸브 · 중간밸브를 완전히 열어 주십시오.
	• 가스가 없다.	• 새로운 용기로 교체하십시오.
	• 버너캡의 조립이 잘못되었다.	• 버너캡을 바르게 조립하십시오.
	• 점화플러그에 오물이 묻어있다.	• 점화플러그 주위를 깨끗이 닦아주십시오.
	• 사용가스는 지정된 가스가 아니다.	• 지정된 가스를 사용하십시오.
	• 버너캡 및 커버바디의 구멍이 막혀있다.	• 버너캡 및 커버바디를 청소하십시오.
	• 건전지 소모가 다 되었다.	• 새로운 건전지로 바꾸어 주십시오.
	• 가스배관에 공기가 남아있다.	• 점화조작을 수회 반복해 주십시오.

1

설치장소의 선택

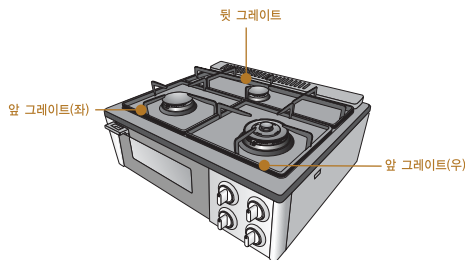
- 화재의 위험이 없는 곳을 선택하십시오.
- 제품주위에 가연성 물질이 없는지 살피시고, 옆면이 15Cm, 뒷면은 15Cm, 윗면은 1m 이상 떨어져 설치하십시오.
- 제품을 오래 사용하기 위해 습기가 적은 곳에 설치하십시오.
- 바닥이 단단하고 경사지지 않은 곳에 설치하여 주십시오.
- 가연성의 벽으로부터 15Cm이상 간격을 두고 설치할 수 없을 때는 그림과 같이 별도의 방열판을 붙여 사용하여 주십시오.



2

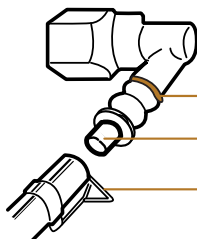
그레이트 조립방법

- 상판에 그레이트를 올려 놓으실 때는 앞 그레이트(좌/우)와 뒷 그레이트를 구분하여 조립하십시오.
- 앞 그레이트는 고무발을 좌/우 방향으로 하여 주십시오.



3

호스 연결방법

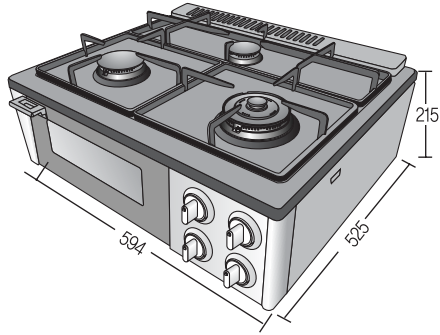


- 1 호스앤드캡을 제거하세요.
- 2 호스를 적색위치까지 끼워 주십시오.
- 3 호스고정링으로 단단하게 조이세요.

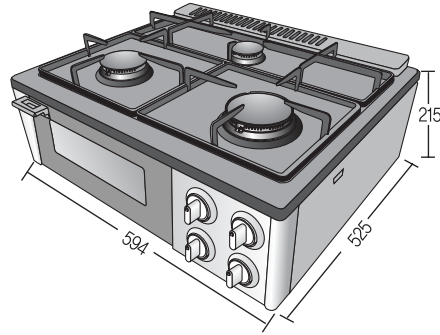
주의 • 호스가 제품에 닿거나 제품 아래쪽으로 지나가지 않게 하십시오.
• 제품과 가스호스 연결시 호스가 좌측으로 통과 할 경우 배기구 뒷쪽으로 통과하지 않도록 하여 주십시오.



제품의 규격입니다



[GRA-3150W, 3151W, 3161W, 3162W]



[GRA-3160W]

그릴요리가이드

*생선 및 해산물

:

- 고등어구이
- 갈치구이
- 조기구이
- 꽁치구이
- 삼치구이
- 연어구이
- 통오징어구이
- 새우구이
- 황태구이

*육류 및 가금류

:

- 삼겹살
- 바비큐립
- LA갈비
- 고추장불고기
- 닭날개구이

*기타

:

- 꼬치구이
- 더덕구이
- 치즈감자
- 마늘구이
- 꿀가래떡

연 소 기 명		가스레인지(그릴부착3구)		
모 델 명		GRA-3150W, 3151W, 3161W, 3162W	GRA-3160W	
점 화 방 식		연속스파크 점화방식 (DC 1.5V)		
호 스 연 결 부		Ø 9.5mm 가스용 호스		
외형치수(상판까지)		(W) 594 × (D) 525 × (H) 215		
중 량(kg)	제 품	16.5kg		
	총중량	18kg		
버 너 구 성		고열량, 중버너, 소버너	대버너, 중버너, 소버너	
가 스 소 비 량	LPG(kW)	고열량	3.20	2.94
		중버너	2.20	2.20
		소버너	1.70	1.70
		그릴버너	2.10	2.10
		전 체	9.00	8.20
	LNG(kW)	고열량	3.80	3.50
		중버너	2.50	2.50
		소버너	1.60	1.60
		그릴버너	2.40	2.40
		전 체	9.50	9.20



그릴 요리방법을 알아볼까요?






- 기본적인 생선구이 조리시 유의사항 및 조리시간은 p.12 의 '구이요리 시간 조건표' 를 참고하시기 바랍니다.

생선 및 해산물 그릴요리






고등어 구이	분 량		조리시간(분)
	200~300g	1~2마리	13~16분
갈치 구이 <th colspan="2">분 량</th> <th>조리시간(분)</th>	분 량		조리시간(분)
	300g	1마리(4토막)	14~17분
만드는 법			
1. 갈치는 머리와 꼬리를 자르고, 내장을 제거한 다음 씻어 7cm길이로 토막내어 그릴에 굽는다. * 식용유를 살짝 바른 후 구워도 좋다.			
조기 구이		조리시간(분)	
150g	2마리	13~16분	
만드는 법			
1. 조기는 비늘을 긁고 내장을 제거하여 깨끗이 손질한 후 소금을 뿌려 재워둔다. 2. 세네 군데 칼집을 내어준 후 그릴에 굽는다.			
꽂치 구이		조리시간(분)	
150g	3~4마리	13~16분	
만드는 법			
1. 꽂치는 머리와 꼬리를 자른 후, 내장을 완전히 제거하고 깨끗이 씻는다. 2. 앞뒤로 세네 군데 칼집을 내어준 후 소금을 뿌려 재워두었다가 그릴에 굽는다.			

삼치 구이	분 량		조리시간(분)
	300g	1마리	13~16분
만드는 법			
1. 삼치는 살만 발라낸 다음 깨끗이 씻어 물기를 제거한다. 2. 마요네즈, 일본된장, 청주, 올리브유 1큰술씩을 고루 섞어 삼치의 앞뒷면에 고르게 발라 재워두었다가 그릴에 굽는다.			
연어 구이		조리시간(분)	
200g	1토막	6~8분	
만드는 법			
1. 연어는 두께 1~1.5cm 의 스테이크용으로 준비한다. 2. 데리야끼 소스를 만들어, 연어를 재워두었다가 그릴에 굽는다. * 데리야끼 소스: 간장 1/4컵, 생강즙 1큰술, 맛술, 청주 1큰술씩, 설탕 2큰술			
통오징어 구이		조리시간(분)	
200g	2마리	8~10분	
만드는 법			
1. 오징어는 내장을 제거하고, 깨끗이 손질한 후 양쪽으로 칼집을 내어준 후 그릴에 굽는다.			
새우 구이		조리시간(분)	
30~40g	10~15마리	12~15분	
만드는 법			
1. 새우는 신선한 것으로 준비하여 등쪽의 내장을 꼬치로 제거하고 연한 소금물에 살살 흔들어 씻은 후 물기를 빼낸 후 그릴에 굽는다.			
황태 구이		조리시간(분)	
120g	2마리	10~12분	
만드는 법			
1. 황태포는 물에 씻어 머리와 지느러미를 잘라내고 젖은 면포로 30분 정도 감싸두어 부드럽게 불린다. 2. 유장(간장1 : 기름2)을 발라 4~5분간 그릴에 굽는다. 3. 고추장 양념을 앞뒷면으로 고루 발라 5~6분간 더 굽는다. * 양념: 고추장, 고춧가루, 간장, 설탕, 물엿, 다진마늘 1큰술씩, 생강즙 1작은술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술			

육류 및 가금류 그릴요리

	분 량		조리시간(분)
	400g	2인분	10~12분
	분 량		조리시간(분)
	600g		20분
	분 량		조리시간(분)
	500g	2인분	8~10분
	분 량		조리시간(분)
	600g	2~3인분	10분
	분 량		조리시간(분)
	10개		18~20분

기타 그릴요리

	분 량		조리시간(분)
	꼬치 4개		10분
	분 량		조리시간(분)
	300~400g		8~10분
	분 량		조리시간(분)
	감자 2개		13~15분
	분 량		조리시간(분)
	6~8통(400g)		12~15분
	분 량		조리시간(분)
	가래떡 4개		5~6분

* Memo

제품보증서

가스레인지
(가정용)
품질보증기간 1년
부품보유기간 6년

서비스에 대하여

저희 동양매직에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시 2009-1호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 매직서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.

판매자 상호 및 연락처	(☎)
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일

- 일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. (영업장, 합숙시설, 공공장소 등)
- 품질보증기간은 제품 구입일자 부터 기산하며, 구입일을 확인할 수 없을 때는 제품제조일 또는 수입통관일로 부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.

● 소비자 분쟁해결 기준

소비자 피해 유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
• 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당 없음
• 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당 없음
• 제품 구입시 운송과정 및 제품설치 중 발생한 피해	제품교환	해당 없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당 없음
• 교환 불가능시	구입가 환급	해당 없음
• 동일하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
• 동일하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
• 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		정액 감가상각 금액에
• 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	10%를 가산하여 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 후 환급

● 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해 유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
• 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각 적용 제품교환
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

● 무상서비스

- 품질 보증기간 이내에 정상적인 사용상태에서 발생한 고장 또는 결함.
- 당사에서 인정한 설치/서비스 기사가 수리한 후 2개월 이내에 동일부위 재고장 발생시.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인타워, 인데나, 유선신로 등 의무환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치 시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사 제품(소프트 웨어 포함)으로 인한 고장 및 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 고객의 필요에 따른 서비스 요청시 (해당제품)
(가스제품 열량변경, 제품청소 등)

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 가스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우 (해당제품)
- 외부 충격이나 물이뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시
- 당사에서 인정하지 않은 사람이 설치 또는 서비스를 실시하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 '주의사항' 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등에 의한 고장 발생시)
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (소모성 부품은 별도 표기)
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전제품 구입시 외관품 수리는 유상 청구

- * 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용설명서를 참고해 주십시오.
- * 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.

동양매직
www.magic.co.kr