

Magic

가스레인지 Gas Range

GRA-C3120R
GRA-C3121R
GRA-S3122R
GRA-D3123R



사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관에서 보증하는 인증마크입니다.

- 고객상담실에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서 구입·사용중인 제품중에서 소모품/악세사리인 식기세척기 세제, 린스/공기청정기 필터/정수기필터/비데필터/연수기 재생용액/가스레인지 및 가스오븐레인지 건전지, 버너캡, 버너헤드, 삼발이/전기오븐 오븐용기, 스팀용기, 오븐장갑, 구이석쇠, 물통 등을 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 |
| • 상판 청소는 어떻게 하면 되나요? | 13p |
| • 과열 방지 센서 버너의 특징입니다. | 14p~15p |
| • 건전지 교체에 대하여 알아볼까요? | 16p |
| • 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요? | 17p |
| • 제품 설치 방법입니다. | 18p |
| • 제품의 규격입니다. | 19p |
| • 그릴 요리방법을 알아 볼까요? | 20~24p |

• 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)용입니다.
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 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 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.



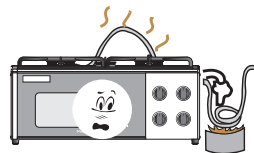
- ⊘ 요리 이외의 다른 용도(빨래건조, 난방 등)로는 사용하지 마십시오.

• 화재의 위험이 있습니다.



- ⚠️ 가스호스 및 전원코드, 기타 급/배수호스나 제품의 뒷면, 밑면, 옆면 또는 뒷면 중앙의 배기구나 발열부 등에 닿지 않도록 하십시오.

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



안전한 사용을 위한 주의사항

경고

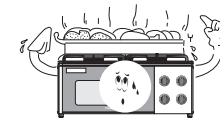
- ⚠️ 외출이나 취침시 또는 사용 후 반드시 제품을 소화시키고 가스밸브를 잠궈주십시오.

• 과열 및 폭발로 인한 화재의 위험이 있습니다.



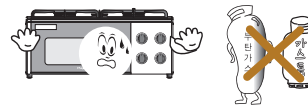
- ⊘ 열에 약한 용기나 시중의 불량 보조용구 등을 사용하지 마십시오.

• 과열 및 이상연소에 의한 화재의 위험이 있습니다.



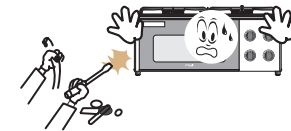
- ⊘ 부식성 가스가 많은 곳에서는 사용하지 마십시오.

• 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



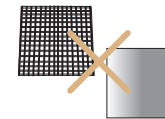
- ⊘ 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.

• 이상 작동으로 인한 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.



- ⊘ 시중에서 판매하는 석쇠나 알루미늄호일 등의 보조용구를 사용하지 마십시오.

• 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독, 제품손상 및 화재의 위험이 있습니다.



- ⚠️ 용기의 음식물이나 기름이 타지 않도록 주의해 주십시오.

• 과열에 의한 제품손상이나 화재, 화상의 위험이 있습니다.

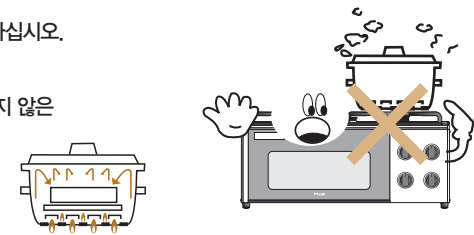


- ⊘ 빈직화구가 냄비는 절대로 사용하지 마십시오.

• 과열로 인해 상판이 파손될 수 있습니다.

- ⊘ 반용기를 올려 놓거나 용기를 올려 놓지 않은 상태로 장시간 사용하지 마십시오.

• 화재, 화상의 원인이 됩니다.
• 과열로 인해 상판이 파손될 수 있습니다.



*직화구가 냄비 : 불꽃이 냄비 바닥으로 직접 들어가서 조리물을 가열하는 냄비

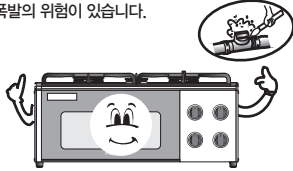


안전한 사용을 위한 주의사항

경고

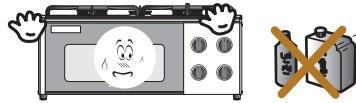
❗ 호스연결구, 중간밸브 등의 연결부는 비눗물로 누설여부를 확인하십시오.

- 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



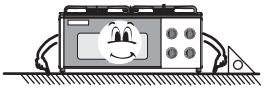
⊘ 가연성 물질은 제품옆에 두지 마십시오.

- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



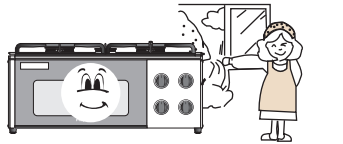
⚠ 제품은 단단하고 수평한 곳에 설치하십시오.

- 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.



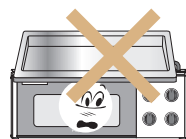
⊘ 요리중에는 절대로 잠들거나 자리를 떠나지 마십시오.

- 과열에 의한 제품 손상이나 화재의 위험이 있습니다.



⊘ 내열도자기류(숯옹기, 맥반석등)와 거대용기를 사용하지 마십시오.

- 과열로 인해 상판유리가 파손될 수 있습니다.

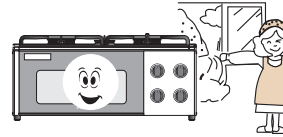


안전한 사용을 위한 주의사항

경고

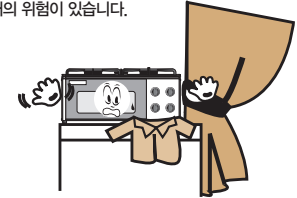
⚠ 제품은 환기가 잘 되는 곳에 설치하십시오.

- 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



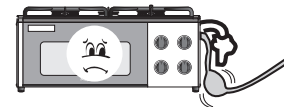
⊘ 커튼, 이불, 옷 등 불에 타기 쉬운물질 근처에 제품을 설치하지 마십시오.

- 화재의 위험이 있습니다.



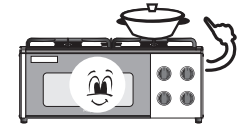
❗ 가스호스는 꺾이거나 눌리지 않도록 하십시오.

- 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, 폭발정화, 가스누설에 의한 상해위험이 있습니다.



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

- 제품의 손상이나 화재의 위험이 있습니다.



⊘ 바닥이 좁거나 볼록한 냄비 또는 바닥이 미끄러운 마블냄비 등 바닥이 불안정한 냄비를 사용하지 마십시오.

- 요리할 때 냄비가 넘어져 화상 및 부상의 위험이 있습니다.

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

- 제품 사용중 영향을 줄 수 있습니다.

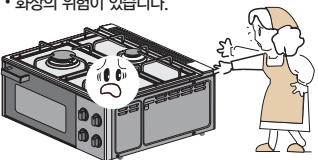




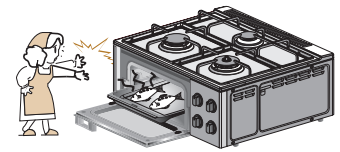
안전한 사용을 위한 주의사항

주의

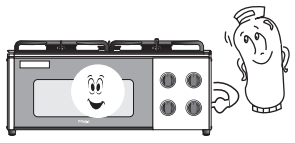
⊘ 요리중 또는 요리직후 30분간은 상판, 그릴에 손이나 인체의 일부가 닿지 않도록 하십시오.
 • 화상의 위험이 있습니다.



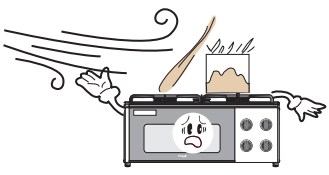
ⓘ 요리직후 음식을 꺼낼 때는 뜨거우니 그릴용 장갑을 사용하여 주십시오.
 • 화상의 위험이 있습니다.



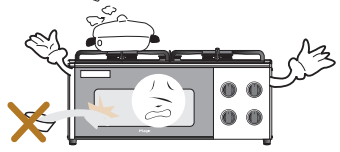
ⓘ 사용가스는 제품 명판에 지정된 가스만 사용하십시오.
 • 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발점화 등의 위험이 있습니다.



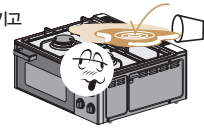
⊘ 바람이 부는 곳에 설치하지 마십시오.
 • 불완전 연소에 의한 중독의 위험이 있습니다.



⊘ 사용중 또는 사용직후 그릴도어에 물을 떨어뜨리지 마십시오.
 • 상판 파손 및 상해의 위험이 있습니다.



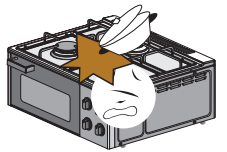
ⓘ 제품상판, 배기구 등에 다량의 물을 얹지르지 마시고, 다량의 물을 었질렀을 경우에는 사용을 멈추시고 당사 고객센터로 연락하십시오. (유상수리)
 • 누전 및 쇼트를 일으키고 감전, 화재의 위험이 있습니다.



⊘ 제품사용중이나 사용직후 상판이 뜨거울때 상판에 찬물을 붓지 마십시오.
 • 급격한 온도변화시 재질의 특성에 의해 상판 파손의 위험이 있습니다.



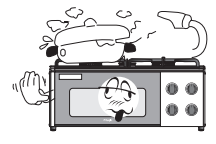
⚠ 상판에 충격력을 주거나 용기등의 물건을 떨어뜨리지 않도록 주의해 주십시오.
 • 상판 파손 및 상해의 위험이 있습니다.



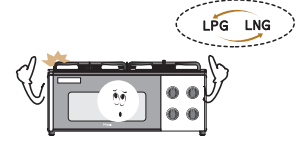
안전한 사용을 위한 주의사항

주의

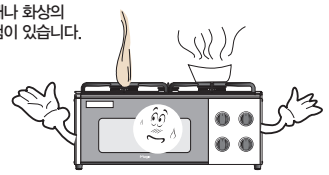
⊘ 제품에 필요 이상의 큰 용기를 올려 사용하지 마십시오.
 • 제품 과열 및 불안전 연소의 원인이 됩니다.



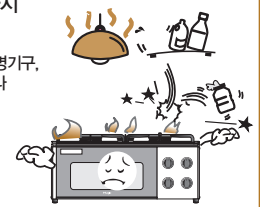
ⓘ 이사로 인해 가스 변경이 필요한 경우는 고객센터로 연락하십시오.(유상수리)
 • 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발점화 등의 위험이 있습니다.



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



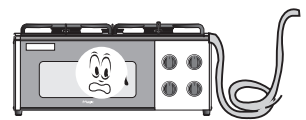
⊘ 플라스틱 조명기구, 선반 아래 등에는 제품을 설치하지 마십시오.
 • 과열에 의한 조명기구, 갓 등의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.



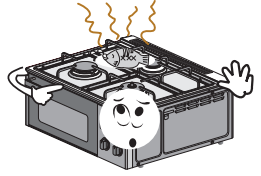
⊘ 제품 청소시 신나, 벤젠, 왁스 등을 사용하지 마십시오.
 • 제품의 변색, 벗겨짐 등 제품 외관의 손상 원인이 됩니다.



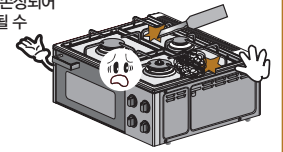
ⓘ 가스호스는 짧거나 늘어지지 않도록 하십시오.
 • 불완전 연소의 원인이 됩니다.



⊘ 상판에 음식물을 직접 요리하지 마십시오.
 • 상판 파손 및 상해의 위험이 있습니다.



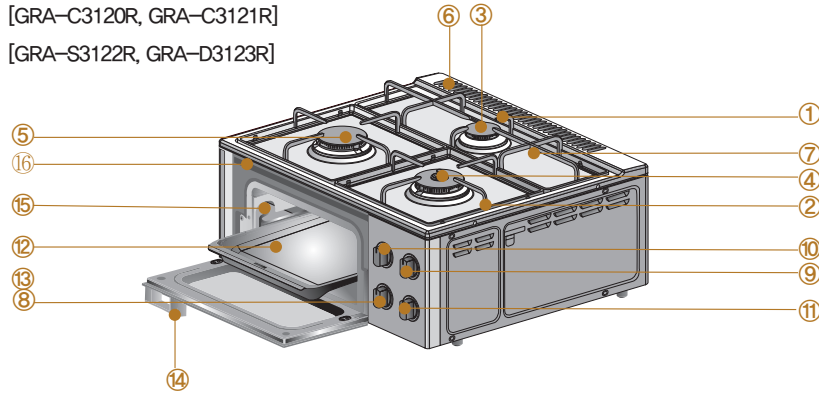
⊘ 상판 청소시 철수세미, 칼 등을 사용하여 흠집을 내지 마십시오.
 ⊘ 뽀족한 공구로 상판 표면을 긁지 마십시오.
 • 상판 표면이 손상되어 상판이 파손될 수 있습니다.





각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?

[GRA-C3120R, GRA-C3121R]
[GRA-S3122R, GRA-D3123R]



※ 해당 모델 이미지는 대표 이미지로서 실제 제품이미지와는 다를 수 있습니다.

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

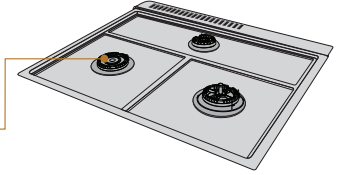
부속품

| 사용설명서 | 건 전 지 | 손 잡 이 | 그릴장갑 |
|-----------------------|-------------------------------------------|-----------------------|------|
| | 알카리인(ALKALINE) 건전지 1.5V LR-20 (2개) | 손잡이 4개 | |
| 버너 캡 | 스프레더 | 그레이트 | 그릴팬 |
| 버너캡 3종 (센서, 대, 소) | 스프레더 3종 (센서, 대, 소) | 그레이트 (앞-2개, 뒤-1개) | |

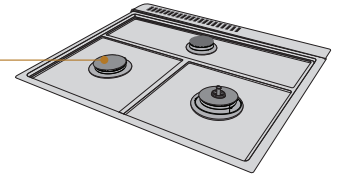


탑버너부 조립방법을 알아볼까요?

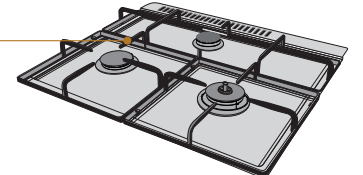
① 커버바디는 조립된 상태입니다.



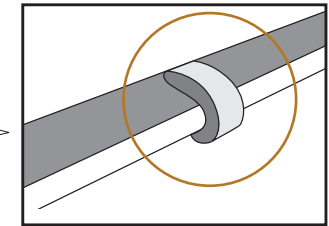
② 버너캡을 올려 놓는다.



③ 그레이트를 올려 놓는다.



그레이트 하단부에 고무패킹이 끼워져 있는지 확인하십시오.



버너캡, 스프레더의 올바른 조립방법

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



(좋은 상태입니다)



(버너캡이 편심 되었습니다)



(스프레더가 기울어진 상태입니다)



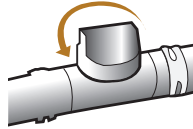
(버너캡이 기울어진 상태입니다)



탑버너 사용방법을 알아볼까요?

가스중간밸브를 누르면서 화살표방향으로 돌려 **가스관**을 열어주세요.

•그림은 중간밸브가 열린 상태입니다.

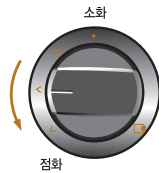
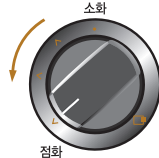


점화손잡이를 누르면서 돌려 **불**을 붙여주세요.

•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.



점화손잡이를 돌려 **알맞은 화력**으로 조절하세요.

끝 때

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

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

•소화 후 반드시 소화여부를 확인하여 주십시오.

가스중간밸브를 반드시 잠그세요.

•손잡이 부분을 화살표 방향으로 돌려 주세요.

•그림은 중간밸브가 닫힌 상태입니다.



그릴 사용방법을 알아볼까요?

• 제품을 구입 후 처음 사용할 때는 사용법에 따라 **내용물과 그릴팬을 꺼낸 후 15분간 공연소하여** 주십시오. (그릴 점화손잡이의 그림은 양면그릴제품 기준입니다.)

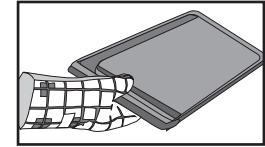
※ 본 제품은 무수그릴 기능을 적용한 제품으로 그릴팬에 물을 넣을 필요가 없습니다.

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.

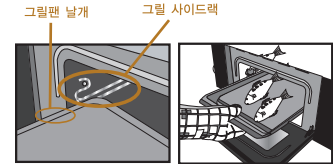
• 그릴버너 손잡이를 '점화' 위치로 돌린 후 손잡이를 눌러 그릴버너에 불이 붙은 것을 확인 후 2~3초간 그대로 눌러 주십시오.

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.



그릴 상·하버너 사용방법

양면그릴제품

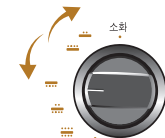
• 요리종류나 취향에 맞춰 상허불꽃, 하불꽃, 상불꽃상태로 조절하면서 요리할 수 있습니다.

| 점화손잡이위치 | 상·하버너 불꽃상태 |
|---------|----------------------------------|
| | 상·하버너 불꽃이 없어지고 상버너에만 불꽃이 생깁니다. |
| | 상버너에 불꽃이 없어지고 하버너에만 불꽃이 생깁니다. |
| | 상·하버너 모두에 불이 붙어 양면구이 요리할 수 있습니다. |

그릴 상버너 점화

그릴 하버너 점화

상,하버너 동시점화





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 배이도록 합니다.
- ② 생선을 맛있게 구우려면 단시간에 절이는 것이 좋습니다. 대략 공치는 5분, 청어는 10분, 고등어는 20분 정도 절이는 것이 이상적입니다.
- ③ 비린내가 심하거나, 자반고등어와 같이 짜게 절여진 생선은 쌀뜨물에 잠시 담가둔 뒤 구우면 비린내와 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 잘 수 있으므로 유장간장(: 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.
- 팬을 넣고 2분 정도 예열한 후, 생선을 넣어 구우면 더욱 노릇하게 구워지고, 눌러붙지 않아 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) | | |
| 꽂이구이 | 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 | 100마리 | 12~15 | |

※ 재료의 상태나 양에 따라 요리시간이 차이날 수 있으므로 조리 중 지리를 바꾸지 마십시오.
 ※ 기름이 많은 생선이나 양념구이를 표준조리시간 이상 조리할 경우 연기가 발생할 수 있습니다.
 ※ 재료의 분량이 표준보다 적을 경우 상버너만 사용하여 조리가능 합니다.
 (예 : 공치 1~2마리의 경우 상버너만 이용하여 11~13분 조리)



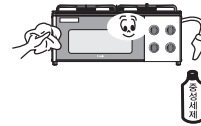
사용 후 청소는 어떻게 하면 되나요?

본 제품을 안전하게 사용하기 위해 다음 사항을 유의하시기 바랍니다.

청소방법입니다.

● 상판은 중성세제로 깨끗이

- 끓여 넘침 등을 그대로 두면 달라 붙어 떨어지지 않을 수도 있습니다. 사용 후 바로 닦아 주십시오.
- 오염이 심할 경우 중성세제를 묻혀 닦고 다시 한번 마른수건으로 닦아내어 주십시오.
- 청소하실때 금속수세미 등으로 상판을 닦으면 표면이 손상됩니다. (철수세미, 초록수세미는 사용금지)



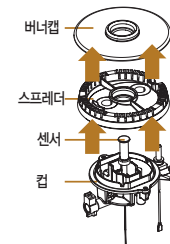
● 외관, 그레이트, 스프레더는 중성세제로

- 전면부 패널 등은 플라스틱제나 금속 수세미를 사용하여 청소할 경우 외관이 상하므로 반드시 스펀지나 헝겊으로 청소하여 주십시오.
- 염공(불꽃홀)의 물기를 완전히 제거 후 사용하여 주십시오.



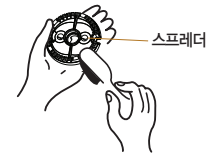
● 센서 버너 청소 방법

- 버너캡과 스프레더를 컵에서 분리 한 후, 버너캡과 센서는 솔을 사용하여 부드럽게 이물질 제거하면 됩니다.
- 스프레더와 컵은 솔이나 송곳을 사용하여 깨끗이 청소하여 주세요. 이물질 고착시 센서 오작동의 원인이 됩니다.



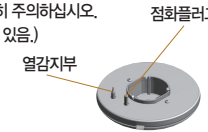
● 스프레더는 솔로, 불꽃구멍은 송곳으로 깨끗이

- 불꽃이 제대로 나오지 않거나 오물 등이 묻어 있을 때는 솔 및 송곳 등으로 이물질 제거하여 주십시오. 청소후 물기를 제거하여 제자리에 바르게 조립하여 주십시오.



● 점화플러그 안전장치 주의(열감지부)

- 오물이 점화플러그나 열감지부 주위에 묻어 있으면 불이 붙지 않습니다. 이때는 부드러운 마른 천으로 깨끗이 닦아 주십시오. 청소시 열감지부의 위치가 들려지거나, 천조각 등이 붙어있지 않도록 특히 주의하십시오. (점화불량의 원인이 될 수 있음.)



● 일상적인 점검은 이렇게 하세요

- 호스 연결부, 중간밸브, 가스통 밸브나 연결 부위 등은 비눗물을 사용하여 수시로 가스가 새는지 확인하십시오.
- 가스호스의 각종연결부가 확실하게 접속되어 있는지 확인하십시오. 버너캡, 그레이트, 스프레더 등은 바르게 조립되어 있는지 확인하십시오.
- 사용가스를 임의로 변경하지 마십시오. (이사 등으로 가스의 변경이 필요한 경우 당사 고객센터센터 1577-7784로 연락해 주십시오)

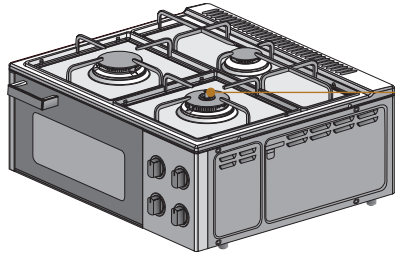
- 평상시 점검과 청소를 자주하여 고장없이 깨끗하게 오래 사용하십시오.
- 청소를 할 경우 중간밸브를 잠그고 제품이 완전히 식은 후 청소하십시오.
- 청소후 부속품은 제자리에 바르게 조립해 주십시오.
- 센서에 이물질, 혹은 조리물이 쌓이게 되면 센서 오작동의 원인이 됩니다.
- 센서의 변색은 센서가 작동하는데에는 문제를 일으키지 않습니다.



과열 방지 센서 버너의 특징입니다.

- ※ <가스레인지 기준(KGS AB 331) 과열방지장치 주요 개정(안)>
 - 2013년 1월 1일부터 가스소비량이 큰 1화구 과열방지장치 의무화
 - 2014년 1월 1일부터 전체화구 과열방지장치 의무화

과열 방지 센서 버너 사용시 주의사항



과열 방지 센서 버너
(용기 바닥의 온도를 감지하여
과열 방지 및 자동 소화기능)

- 과열 방지 센서 버너는 사용 중 불 끄는 것을 잊을 때도, 조리물이 타서 화재가 발생하기 전에 자동으로 가스를 차단시켜 줍니다.
- 과열 방지 센서 버너는 센서를 이용해 조리중인 냄비 바닥면 온도를 감지하여 냄비가 타거나 과열되는 것을 방지합니다.
- 튀김요리 시 기름이 자연발화되는 온도에 이르기 전에 자동으로 소화되어 화재 사고를 방지합니다.
- ※ 과열 방지 작동 기능은 조리를 자동으로 완료해주는 자동요리 기능이 아닙니다. 조리중 실수 및 오사용으로 인하여 발생할 수 있는 냄비의 과열에 의한 화재사고를 미연에 방지하는 안전장치입니다.
- ※ 조리 중인 냄비가 과열되어, 과열 방지 기능의 작동으로 자동소화 될 경우에는 부재임이 3회 울립니다. 이는 제품 상의 문제가 아니며, 제품을 충분히 식힌 후 재사용하시면 됩니다.

과열 방지 센서 버너 사용시 주의사항



주의

1. 과열 방지 센서 버너의 사용 중 불이 꺼지면 점화 손잡이를 "소화" 위치로 돌려주세요. 조리 중 자동소화가 되면 요리상태 확인 후 재점화 하여 조리하거나, 좌측 대버너를 사용하여 조리하시기 바랍니다.
2. 구이(전, 부침개, 김구이, 알루미늄을 깔고 굽는 요리 등) 또는 기름없이 조리하는 볶음요리(깨볶음, 콩볶음)는 조리 중 과열 방지 센서가 고온을 감지하여 자동소화 될 수 있으니 좌측 대버너를 사용하여 조리하시기 바랍니다.
3. 조리 용기를 들거나 심하게 움직이며 조리할 경우 자동소화될 수 있습니다.
4. 조리 용기 없이 전화를 하거나, 조리물 없이 비어있는 상태로 용기를 가열하면 일정 시간 후 자동소화 됩니다.
5. 과열 방지 센서 버너 위에 오징어나 쥐포 등을 바로 올려 조리하거나 구이석쇠를 이용하여 조리하지 마세요.



과열 방지 센서 버너의 특징입니다.

과열 방지 센서 버너의 올바른 용기 사용법

올바른 용기 사용 방법

- 과열 방지 센서 버너의 원활한 작동을 위해서는 센서와 조리용기의 밑바닥이 밀착 되어야 합니다.
- 조리용 냄비의 무게는 조리내용물의 무게를 포함하여 300g이상 되어야 합니다.
 - 튀김요리시 기름은 양이 적으면 자연 발화할 수 있습니다. 튀김기름의 양이 최소 200cc 이상 되어야 합니다. 또한 200cc이상에서도 냄비바닥과 센서의 뒷면이 밀착되지 않으면 센서가 온도를 잘못 판단할 수 있습니다.
 - 조리용 냄비의 중심이 센서의 중앙에 오도록 맞추어 주십시오.
 - 조리용기의 밑바닥은 평평하여 센서와 잘 접촉이 되어야 합니다.



잘못된 용기 사용법

| | | | | |
|------------|---------------|------------|--------------------|-------------|
| | | | | |
| 바닥이 오목한 용기 | 바닥에 요철이 있는 용기 | 바닥이 볼록한 용기 | 용기가 중앙에 위치하지 않은 경우 | 센서가 기울어진 경우 |

| 용기의 종류 | 가능여부 | 비 고 |
|--------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 튀김냄비, 주전자 법랑냄비 | ○ | |
| 철 또는 알루미늄 냄비 스테인레스 냄비 | ○ | |
| 중화요리 냄비, 울퉁불퉁한 냄비 | × | 삶기, 물 끓이기 요리시에는 열전도가 좋지 않아서 센서가 바르게 작동되지 않을 수 있습니다. |
| 내열유리용기 | × | 튀김요리시에는 열 전도가 좋지 않아서 센서가 바르게 작동되지 않으며, 기타 요리시 소화 또는 눌름이 생길 수 있습니다. |
| 질그릇, 흙 냄비 | × | 요리시 열 전도가 좋지 않아서 센서가 바르게 작동되지 않으며, 기타요리시 소화 또는 눌름이 생길 수 있습니다. |
| 직화구이 금지 | × | 바닥에 구멍이 뚫린 직화냄비, 특이형상의 팬(붕어팬, 와플팬 등), 직화구이팬(명망하고 넓은 구이팬), 28cm이상의 큰 냄비, 석쇠 등 사용시 버너가 소화 될 수 있습니다. |
| | × | 버너 위에 조리물을 바로 올려 조리하거나 석쇠 등을 이용하여 조리할 경우 센서의 작동으로 불이 꺼질 수 있습니다. |



건전지 교체에 대하여 알아보까요?

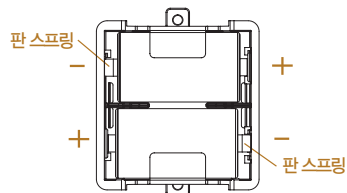
건전지 교체 시기입니다.

- 건전지 교체 알림음 “삐~” 1회 발생시 사용은 가능하나 기능 오류가 있을 수 있으므로 건전지를 교체해 주십시오.
- 건전지 교체 알림음 “삐~” 2회 발생시 센서 버너의 사용은 불가능 합니다.
- 건전지를 교체전까지는 다른 버너를 사용해 주십시오.
- 건전지를 오랜기간 사용하기 위해서는 제품에 장착된 건전지와 동일한 알카라인 건전지(1.5V- LR20)로 교체하시고, 반드시 2개를 동시에 교체하여 주십시오.
- 건전지를 케이스에 넣으실때는 +, - 전극의 방향을 확인하신후 완전히 조립되도록 넣어 주십시오.

건전지 교체 방법입니다.

- 정확히 “딱” “딱” 하는 스파크음이 나서서 점화가 잘 되지 않을 경우 건전지를 교체하여 주십시오.
- 건전지가 약해지면 센서 버너 사용시 “삐~” 라는 부저음이 1회 발생합니다. 제품의 이상이 아니며, 건전지를 교체하라는 신호음 입니다.
- 건전지를 삽입할 때는 +, - 를 확인하시고, +, - 가 잘 확인이 어려울 때는 건전지 케이스에 손을 넣었을때 판 스프링 (튀어나온 부분)이 만져 지는 쪽이 - 극입니다. (손에 상처를 입지 않도록 주의)

- 건전지 교체시에는 제품 뒷면 하단에 있는 건전지 케이스에서 소모된 건전지를 꺼낸 후 새 건전지로 끼워 넣어 주십시오.
- 일반건전지 사용시 건전지 교체 주기가 짧아집니다. 따라서 알카라인 건전지의 사용을 권장합니다.
- 건전지 교체시 동일한 종류의 알카라인 건전지 (1.5V-LR20)로 교체하고 반드시 2개를 동시에 교체해 주십시오.



건전지 케이스는 제품의 뒷면에 있습니다.



고장? 이런 경우는어떻게 조치하면 되나요?

• 고장수리를 의뢰하시기 전에 아래사항을 확인해 보시고 그래도 이상이 있을때에는 고객상담실로 연락해 주십시오.

이상시 조치방법

| 증 상 | 원 인 | 조 치 방 법 |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 가스 냄새가 난다 | • 사용을 즉시 중단하고, 중간밸브와 가스통 밸브를 잠그고 환기를 시킨 다음 고객상담실로 연락한다. | |
| 사용중에 이상한 소리가 난다. | • 역화가 일어난다. • 버너캡 및 스프레더의 조립이 잘못되지 않았는가? • 버너캡 및 스프레더 구멍이 막히지 않았는가? | • 불을 끄고 잠시후에 다시 켜다. 그래도 이상이 있으면 점검이뢰 한다. • 버너캡 및 스프레더를 바르게 조립한다. • 버너캡 및 스프레더를 청소한다. |
| 불꽃이 불안정하다 | • 공기의 흡입량이 적당한가? • 버너캡 및 스프레더의 조립이 잘못되지 않았는가? • 버너캡 및 스프레더의 구멍이 막히지 않았는가? • 사용가스는 지정된 가스인가? • 가스호스가 꺾여있지 않았는가? • 가스가 다 소모되지 않았는가? • 사용장소가 밀폐되지 않았는가? | • 점검이뢰 한다. • 버너캡 및 스프레더를 바르게 조립한다. • 버너캡 및 스프레더를 청소한다. • 지정된 가스를 사용한다. • 가스호스를 바르게 펴준다. • 새로운 용기로 교체한다. • 창문을 열어 환기를 시켜준다. |
| 점화가 안된다 | • 가스통밸브·중간밸브를 완전히 열었는가? • 가스가 다 소모되지 않았는가? • 버너캡 및 스프레더의 조립이 잘못되지 않았는가? • 점화플러그에 오물이 묻어있지 않았는가? • 사용가스는 지정된 가스인가? • 버너캡 및 스프레더의 구멍이 막히지 않았는가? • 내부연결 단자가 빠지지 않았는가? • 고무관내 잔류공기가 남아있지 않았는가? | • 가스통밸브·중간밸브를 완전히 열어준다. • 새로운 용기로 교체한다. • 버너캡 및 스프레더를 바르게 조립한다. • 점화플러그 주위를 깨끗이 닦아준다. • 지정된 가스를 사용한다. • 버너캡 및 스프레더를 청소한다. • 점검이뢰 한다. • 점화조작을 수회 반복한다. |

부저음이 울릴시의 조치방법

| 증 상 | 원 인 | 조 치 방 법 |
|-----------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------|
| 부저음이 “삐~” 하고 1회 발생한다. | • 건전지 교체시기가 되지 않았는가? | • 사용은 가능하나 기능 오류가 있을수 있으므로 건전지를 교체해 주십시오. |
| 부저음이 “삐~” 하고 2회 발생한다. | • 건전지 교체시기가 되지 않았는가? | • 센서버너의 사용은 불가능 합니다. 건전지를 교체전 까지는 다른버너를 사용해 주십시오. |
| 부저음이 “삐~” 하고 3회 발생한다. | • 센서 버너 위의 조리 용기가 과열 되지 않았는가? | • 제품이 뜨거우니 충분히 식힌 후 사용하여 주십시오. |



제품 설치방법 입니다.

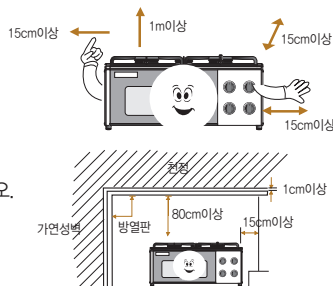
• 가스기구를 설치할 때는 반드시 자격을 갖춘 시공업자에게 의뢰하여 설치하십시오.



제품규격입니다.

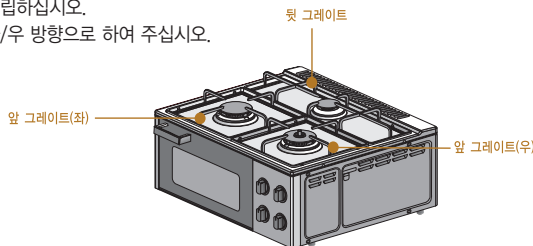
1 설치장소의 선택

- 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 15cm 이상 간격을 두고 설치할 수 없을 때는 그림과 같이 별도의 방열판을 붙여 사용하여 주십시오.

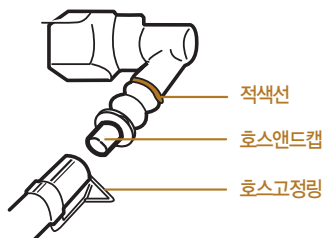


2 그레이트 조립방법

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

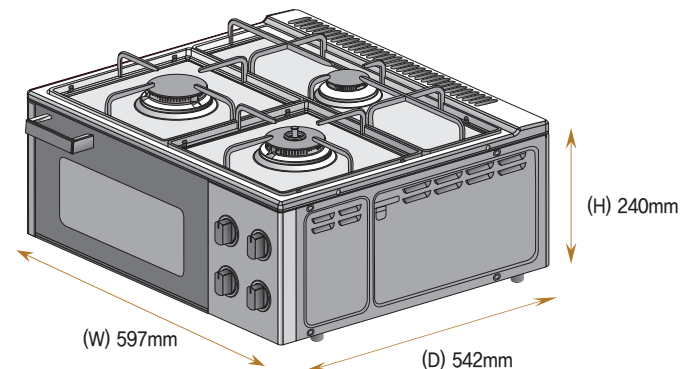


3 호스 연결방법



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

⚠ 호스가 제품에 닿거나 제품아래를 지나가지 않도록 하십시오.
화재의 원인이 됩니다.
•제품과 가스호스 연결시 호스가 좌측으로 통과 할 경우 배기구 뒷쪽으로 통과하지 않도록 하여 주십시오.



| 연 소 기 명 | | 가스레인지 | |
|---------------------|------------|------------------------------------------------|------|
| 모 델 명 | | GRA-C3120R, GRA-C3121R, GRA-S3122R, GRA-D3123R | |
| 크기(mm) (폭×깊이×높이) | | 597 (W) x 542 (D) x 240 (H) (호스앤드 까지) | |
| 점 화 방 식 | | 연속 스파크 점화 방식 DC 3.0 V (건전지) | |
| 그 리 린 | | 양면그릴 | |
| 호 스 연 결 부 | | ∅ 9.5mm 가스용 호스 | |
| 중 량 | 제품중량 (kg) | 17 kg | |
| | 총 중 량 (kg) | 20 kg | |
| 가 스 소 비 량 (kw) | L P G | 센서버너 (우) | 3.50 |
| | | 대버너 (좌) | 3.50 |
| | | 소버너 | 1.00 |
| | | 그릴버너 | 2.50 |
| | | 전 체 | 10.0 |
| L P G | L N G | 센서버너 (우) | 4.20 |
| | | 대버너 (좌) | 4.20 |
| | | 소버너 | 1.00 |
| | | 그릴버너 | 2.50 |
| | | 전 체 | 11.0 |

무수는 기본이다~ 무연이 기술이다!



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








그릴 요리방법을 알아보까요?






- 기본적인 생선구이 조리시 유의사항 및 조리시간은 p.12 의 '구이요리 시간 조건표' 를 참고하시기 바랍니다.
- 재료의 분량이 표준보다 적거나 구이물의 두께가 얇을 경우에는 상하버너 사용하여 조리 가능합니다.






생선 및 해산물 그릴요리

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|----------|--------|
|  | 고등어구이 | 분 량 | 조리시간(분) | 화 력 |
| | | 200~300g | 1~2마리 | 13~16분 |
| 만드는 법 | | | | |
| 1. 고등어는 배를 갈라 넓게 펴서 깨끗이 손질한 다음, 소금을 뿌려 놓는다. | | | | |
| 2. 그릴팬에 겹질이 위를 향하도록 올린 후 그릴에 굽는다. | | | | |
|  | 갈치구이 | 분 량 | 조리시간(분) | 화 력 |
| | | 300g | 1마리(4토막) | 14~17분 |
| 만드는 법 | | | | |
| 1. 갈치는 머리와 꼬리를 자르고, 내장을 제거한 다음 씻어 7cm길이로 토막내어 그릴에 굽는다. | | | | |
| * 식용유를 살짝 바른 후 구워드 좋다. | | | | |
|  | 조기구이 | 분 량 | 조리시간(분) | 화 력 |
| | | 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. | | | | |
|  | 꽁치구이 | 분 량 | 조리시간(분) | 화 력 |
| | | 150g | 3~4마리 | 13~16분 |
| 만드는 법 | | | | |
| 1. 꽁치는 머리와 꼬리를 자른 후, 내장을 완전히 제거하고 깨끗이 씻는다. | | | | |
| 2. 앞뒤로 세네 군데 칼집을 내어준 후 소금을 뿌려 재워두었다가 그릴에 굽는다. | | | | |

| 이미지 | 분량 | 조리시간(분) | 화력 | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|---------|
| | | | 분량 | 조리시간(분) |
|  | 300g | 1마리 | 13~16분 | 상하버너 |
| 삼치구이 | 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. | | | |
|  | 200g | 1토막 | 6~8분 | 상하버너 |
| 연어구이 | 만드는 법 | | | |
| | 1. 연어는 두께 1~1.5cm의 스테이크용으로 준비한다. 2. 데리야끼 소스를 만들어, 연어를 재워두었다가 그릴에 굽는다. *데리야끼 소스: 간장 1/4컵, 생강즙 1큰술, 맛술, 청주 1큰술씩, 설탕 2큰술 | | | |
|  | 200g | 2마리 | 8~10분 | 상하버너 |
| 통오징어구이 | 만드는 법 | | | |
| | 1. 오징어는 내장을 제거하고, 깨끗이 손질한 후 양쪽으로 칼집을 내어준 후 그릴에 굽는다. | | | |
|  | 30~40g | 10~15마리 | 12~15분 | 상하버너 |
| 새우구이 | 만드는 법 | | | |
| | 1. 새우는 신선한 것으로 준비하여 등쪽의 내장을 꼬치로 제거하고 연한 소금물에 살살 흔들어 씻은 후 물기를 빼낸 후 그릴에 굽는다. | | | |
|  | 120g | 2마리 | 10~12분 | 상하버너 |
| 황태구이 | 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 | | | |

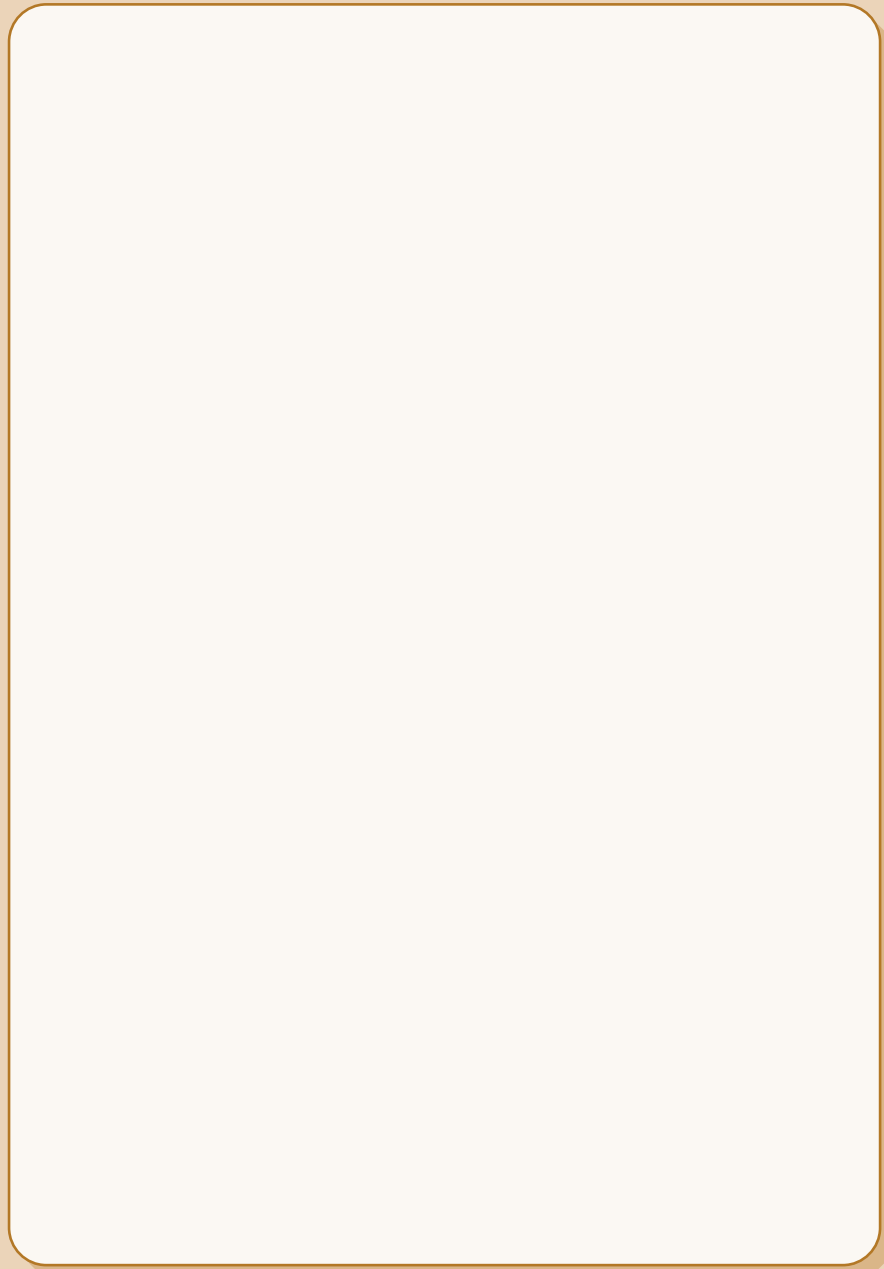
육류 및 가금류 그릴요리

| 이미지 | 분량 | 조리시간(분) | 화력 | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|---------|
| | | | 분량 | 조리시간(분) |
|  | 400g | 2인분 | 10~12분 | 상하버너 |
| 삼겹살 | 만드는 법 | | | |
| | 1. 삼겹살을 그릴팬에 가지런히 놓아 구워낸다. 2. 야채와 버섯 등을 함께 구워도 좋다. | | | |
|  | 600g | 20분 | 상하버너 | |
| 바비큐립 | 만드는 법 | | | |
| | 1. 등갈비는 찬물에 담귀 핏물을 제거한 후, 소금, 후추, 레드와인, 다진 로즈마리 등을 넣어 밀간한 뒤 15분간 그릴에 굽는다. 2. 등갈비에 소스를 고루 바른 후, 5분간 더 굽는다. *소스: 스테이크 소스 2큰술, 바비큐 소스 1작은술, 토마토 케첩 4큰술, 물엿 2큰술, 설탕 1큰술, 굴소스 1작은술, 월계수잎 1장, | | | |
|  | 500g | 2인분 | 8~10분 | 상하버너 |
| L A 갈비 | 만드는 법 | | | |
| | 1. 갈비는 찬물에 담가 핏물을 완전히 뺀 다음 물기를 제거한다. 2. 양념장에 재워두었다가 그릴에 굽는다. *양념: 간장 3큰술, 설탕 1큰술, 물엿 1큰술, 배즙 3큰술, 양파즙 1큰술, 다진마늘, 다진파 1큰술씩, 참기름, 후춧가루 약간씩 | | | |
|  | 600g | 2~3인분 | 10분 | 상하버너 |
| 고추장 불고기 | 만드는 법 | | | |
| | 1. 돼지고기와 채 썬 양파에 고추장 양념을 하여 재워두었다가 그릴에 굽는다. *양념: 고추장 3큰술, 간장 2큰술, 설탕, 물엿, 다진마늘 1큰술씩, 후춧가루, 참기름, 통깨 약간씩 | | | |
|  | 10개 | 18~20분 | 상하버너 | |
| 닭날개구이 | 만드는 법 | | | |
| | 1. 닭날개를 씻어 물기를 제거한 후, 올리브유, 카레가루를 발라 밀간한 뒤 그릴에 12~15분 정도 구워낸다. 2. 칠리소스, 데리야끼 소스 등을 바른 후 5분 정도 더 굽는다. | | | |

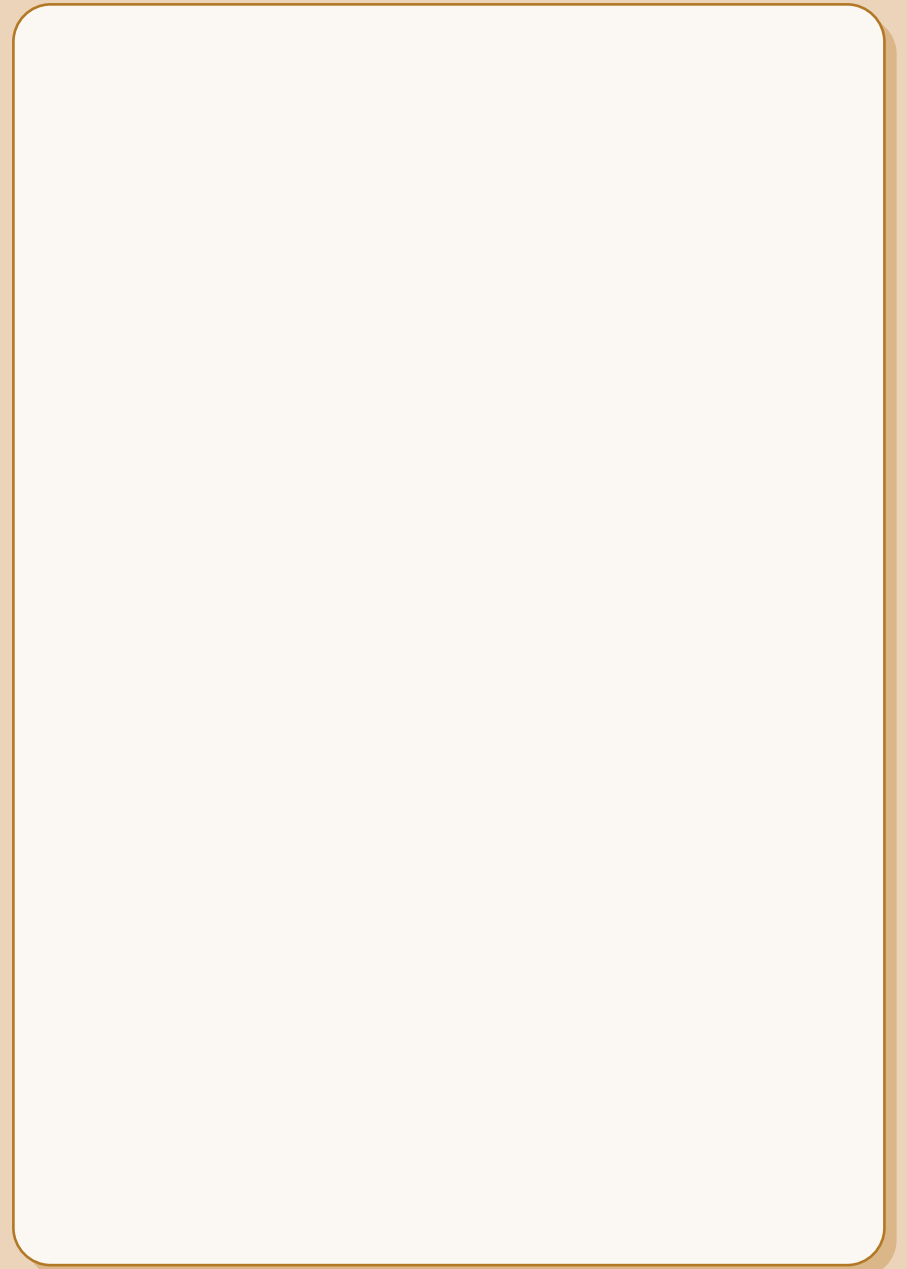
|  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>분 량</th> <th>조리시간(분)</th> <th>화 령</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>꼬치 4개</td> <td>10분</td> <td>상하버너</td> </tr> </tbody> </table> | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | 꼬치 4개 | 10분 | 상하버너 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|-----|------------|--------|------|
| | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | | | | |
| 꼬치 4개 | 10분 | 상하버너 | | | | | |
| <p>만드는 법</p> <ol style="list-style-type: none"> 새우는 껍질을 벗겨 준비하고, 딱은 베이컨으로 돌돌 말아둔다. 양파, 피망, 버섯 등을 한입크기로 썬다. 꼬치에 준비한 재료를 끼운 후, 소스를 발라 그릴에 굽는다. <p>*소스: 토마토 케첩 2큰술, 고추장 1큰술, 다진마늘 1작은술, 다진양파 1작은술, 꿀 1큰술</p> | | | | | | | |
|  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>분 량</th> <th>조리시간(분)</th> <th>화 령</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>300~400g</td> <td>8~10분</td> <td>상하버너</td> </tr> </tbody> </table> | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | 300~400g | 8~10분 | 상하버너 |
| | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | | | | |
| 300~400g | 8~10분 | 상하버너 | | | | | |
| <p>만드는 법</p> <ol style="list-style-type: none"> 더덕은 껍질을 벗긴 후 소금물에 담가 쓴맛을 우려낸다. 길이를 반을 가른 뒤 유장(간장1 : 기름2) 을 발라 5분간 구운 후 양념을 발라 3~5분정도 더 굽는다. <p>*양념: 고추장, 간장, 설탕 2큰술씩, 다진파, 마늘 1큰술씩, 참기름 약간</p> | | | | | | | |
|  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>분 량</th> <th>조리시간(분)</th> <th>화 령</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>감자 2개</td> <td>13~15분</td> <td>상하버너</td> </tr> </tbody> </table> | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | 감자 2개 | 13~15분 | 상하버너 |
| | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | | | | |
| 감자 2개 | 13~15분 | 상하버너 | | | | | |
| <p>만드는 법</p> <ol style="list-style-type: none"> 감자는 깨끗이 씻은 후 반달 모양으로 10~12등분하여 자른다. 감자에 올리브유, 허브솔트(또는 소금, 후추) 1큰술씩을 고루 발라준 후 그릴에 10~13분간 구워준다. 치즈를 뿌려준 후 치즈가 녹을 때까지 1~2분간 더 구워준다. | | | | | | | |
|  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>분 량</th> <th>조리시간(분)</th> <th>화 령</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6~8통(400g)</td> <td>12~15분</td> <td>상하버너</td> </tr> </tbody> </table> | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | 6~8통(400g) | 12~15분 | 상하버너 |
| | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | | | | |
| 6~8통(400g) | 12~15분 | 상하버너 | | | | | |
| <p>만드는 법</p> <ol style="list-style-type: none"> 통마늘은 껍질째 깨끗이 씻은 후 윗부분을 살짝 잘라낸다. 올리브유, 소금, 홉추가루 등을 뿌려 그릴에 구워낸 후 소스를 곁들여 먹는다. <p>*소스: 발사믹 식초 2큰술, 레드와인 1큰술, 꿀 1큰술</p> | | | | | | | |
|  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>분 량</th> <th>조리시간(분)</th> <th>화 령</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>가래떡 4개</td> <td>5~6분</td> <td>상하버너</td> </tr> </tbody> </table> | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | 가래떡 4개 | 5~6분 | 상하버너 |
| | 분 량 | 조리시간(분) | 화 령 | | | | |
| 가래떡 4개 | 5~6분 | 상하버너 | | | | | |
| <p>만드는 법</p> <ol style="list-style-type: none"> 가래떡을 그릴에 구운 후, 꿀에 찍어먹는다. | | | | | | | |

* Memo

* Memo



* Memo



* Memo

* Memo

* Memo

제품보증서

가스레인지
(가정용)
품질보증기간 1년
부품보유기간 6년

서비스에 대하여

저희 동양매직에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 (주)동양매직서비스 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 감가상각한 |
| • 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 잔여 금액에 구입가의 5%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 정액 감가상각 적용 제품교환 |
| • 수리가 가능한 경우 | 유상수리 | 유상수리 |

● 무상서비스

- 품질 보증 기간 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 고장 또는 결함.
- 당사에서 인정한 설치/서비스 기사가 수리한 후 2개월 이내에 동일부위 재고장 발생시.
- 상품 구매 후 개봉(BOX/포장)을 하시면 교환 및 환불이 불가 합니다. (BOX/포장 구매물품에 한함)

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 인트라, 유선번호 등 외부환경 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 설치후 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 떨어뜨림 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, 연해, 수해) 등에 의한 고장 발생시
- 고객 오사용 또는 보증기간 이후의 소모품 교체
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전제품 구입시 외관품 수리는 유상 청구

- ※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 요청전 사용설명서를 확인해 주십시오.
- ※ 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.

동양매직
www.magic.co.kr