

# Magic

## 가스레인지 Gas Range

GRA-3100C  
GRA-3103C  
GRA-SD311C  
GRA-SD313C

한국서비스품질  
우수기업  
Excellent  
Service  
Quality

서비스도 매직이 최고입니다.

1577-7784

www.magic.co.kr

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
· 상판 청소 방법을 알아볼까요?	13p
· 사용후 청소 및 건전지 교환방법을 알아볼까요?	14p
· 제품 설치 방법입니다.	15p
· 고장? 어떻게 조치 하는지 알아 볼까요?	16p
· 제품의 규격입니다.	17p
· 그릴 요리방법을 알아 볼까요?	18~ 22p

· 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

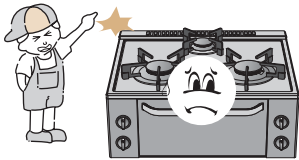
- 다음 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.

- ⚠️ 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.



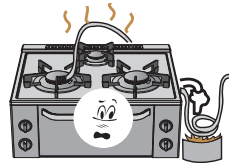
- ⊘** 요리 이외의 다른 용도(빨래건조, 난방 등)로는 사용하지 마십시오.

• 화재의 위험이 있습니다.



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

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

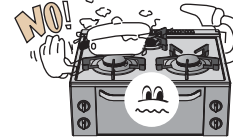


# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 경고

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

• 과열 및 폭발로 인한 화재의 위험이 있습니다.



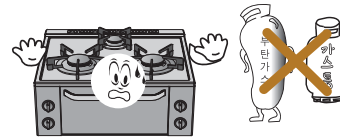
- ⊘** 열에 약한 용기나 시중의 불량 보조용구 등을 사용하지 마십시오.

• 과열 및 이상연소에 의한 화재의 위험이 있습니다.



- ⊘** 부식성 가스가 많은 곳에서는 사용하지 마십시오.

• 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



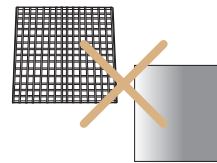
- ⊘** 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.

• 이상 작동으로 인한 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.



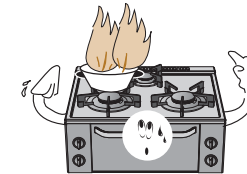
- ⊘** 시중에서 판매하는 석쇠나 알루미늄호일 등의 보조용구를 사용하지 마십시오.

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



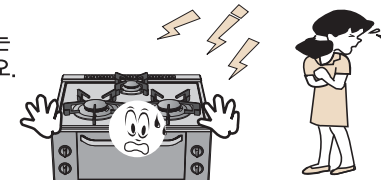
- ⚠️** 용기의 음식물이나 기름이 타지 않도록 주의해 주십시오.

• 과열에 의한 제품손상이나 화재, 화상의 위험이 있습니다.



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

• 제품 사용중 영향을 줄 수 있습니다.

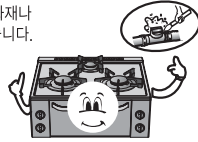


# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 경고

❗ 호스연결구, 중간밸브 등의 연결부는 비눗물로 누설여부를 확인하십시오.

- 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



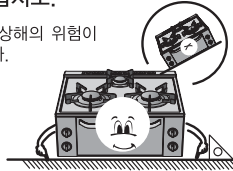
❗ 가연성 물질은 제품옆에 두지 마십시오.

- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



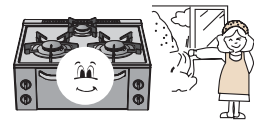
⚠️ 제품은 단단하고 수평한 곳에 설치하십시오.

- 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.



❗ 내열도자기류(숯옹기, 맥반석등)와 거대용기를 사용하지 마십시오.

- 과열로인해 상판유리가 파손될 수 있습니다.



❗ 바닥이 좁거나 불룩한 냄비 또는 바닥이 미끄러운 마블냄비 등 바닥이 불안정한 냄비를 사용하지 마십시오.

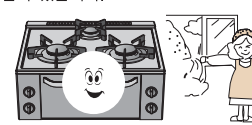
- 요리할 때 냄비가 넘어져 화상 및 부상의 위험이 있습니다.

# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 경고

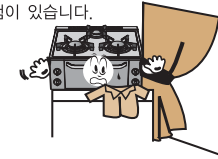
⚠️ 제품은 환기가 잘 되는 곳에 설치하십시오.

- 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



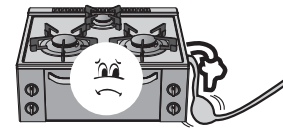
❗ 커튼, 이불, 옷 등 불에 타기 쉬운물질 근처에 제품을 설치하지 마십시오.

- 화재의 위험이 있습니다.



❗ 가스호스는 꺾이거나 눌리지 않도록 하십시오.

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



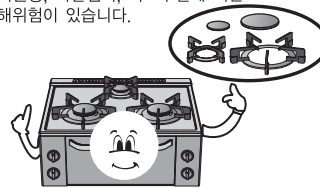
⚠️ 요리시 용기는 그레이트 정 중앙에 놓고 사용하십시오.

- 화상의 위험이 있습니다.



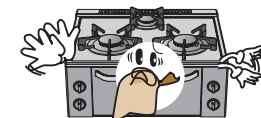
⚠️ 사용 전이나 청소 후 버너캡, 그레이트 등의 부속품은 정위치에 놓아 주십시오.

- 점화불량, 폭발점화, 가스누설에 의한 상해위험이 있습니다.



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

- 제품의 손상이나 화재의 위험이 있습니다.

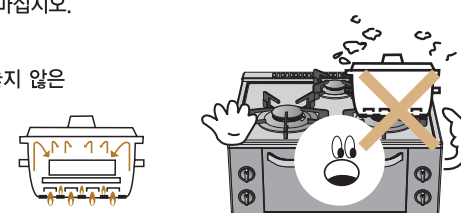


❗ 빈직화구가 냄비는 절대로 사용하지 마십시오.

- 과열로 인해 상판이 파손될 수 있습니다.

❗ 빈용기를 올려 놓거나 용기를 올려 놓지 않은 상태로 장시간 사용하지 마십시오.

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

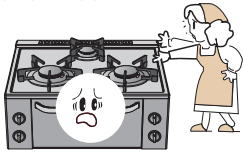


• 직화구가 냄비 : 불꽃이 냄비 바닥으로 직접 들어가서 조리물을 가열하는 냄비

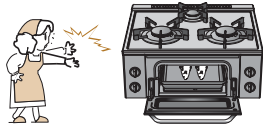
# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 주의

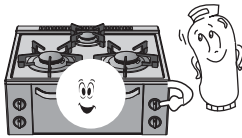
- ❌ 요리중 또는 요리직후 30분간은 상판, 그릴에 손이나 인체의 일부가 닿지 않도록 하십시오.
  - 화상의 위험이 있습니다.



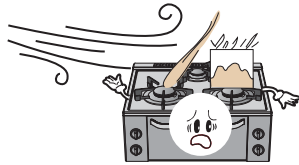
- ❗ 요리직후 음식을 꺼낼 때는 뜨거우니 그릴용 장갑을 사용하여 주십시오.
  - 화상의 위험이 있습니다.



- ❗ 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.



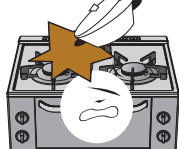
- ❗ 제품상판, 배기구 등에 다량의 물을 엷지르지 마시고, 다량의 물을 엷질렀을 경우에는 사용을 멈추시고 당사 고객센터로 연락하십시오.
  - 누전 및 쇼트를 일으키고 감전, 화재의 위험이 있습니다.



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



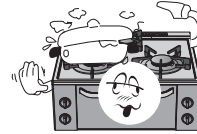
- ⚠️ 상판에 충격을 주거나 용기등의 물건을 떨어뜨리지 않도록 주의해 주십시오.
  - 상판 파손 및 상해의 위험이 있습니다.



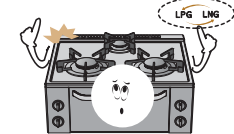
# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 주의

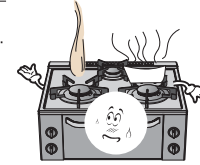
- ❌ 제품에 필요 이상의 큰 용기를 올려 사용하지 마십시오.
  - 제품 과열 및 불완전 연소의 원인이 됩니다.



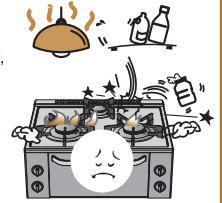
- ❗ 이사로 인해 가스 변경이 필요한 경우는 고객센터로 연락하십시오.
  - 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발점화 등의 위험이 있습니다.



- ❌ 용기를 올려놓지 않거나 반응기를 올려놓고 제품을 사용하지 마십시오.
  - 제품 과열에 의한 화재나 화상의 위험이 있습니다.



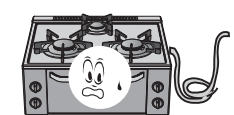
- ❌ 플라스틱 조명기구, 선반 아래 등에는 제품을 설치하지 마십시오.
  - 과열에 의한 조명기구, 갓 등의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.



- ❌ 제품 청소시 시너, 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.

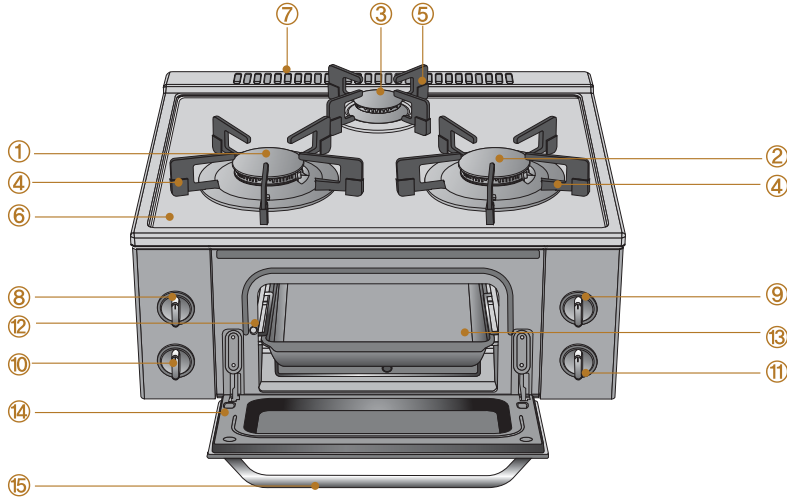


- ❌ 상판 청소시 철수세미, 칼 등을 사용하여 흠집을 내지 마십시오.
- ❌ 뽀족한 공구로 상판 표면을 긁지 마십시오.
  - 상판 표면이 손상되어 상판이 파손될 수 있습니다.





## 각부의 명칭과 기능을 알아보까요?



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

### 부속품

사용설명서	그릴팬	그릴장갑	건전지(1.5V)
			알카라인 건전지(1.5V) 1개



## 탑버너부 조립방법을 알아보까요?

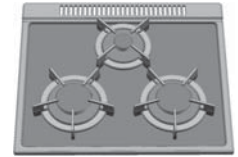
### 탑 버너부는 이렇게 조립하십시오.



1. 방열판은 조립된 상태입니다.



2. 스프레더와 버너캡을 올려 놓는다.



3. 그레이트를 올려 놓는다.

### 버너캡, 스프레더의 올바른 조립방법

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



(좋은 상태입니다)



(버너캡이 편심 되었습니니다)

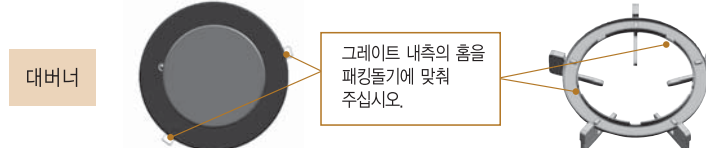


(스프레더가 기울어진 상태입니다)



(버너캡이 기울어진 상태입니다)

### 그레이트의 올바른 조립방법은



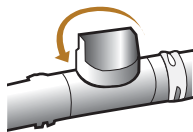


# 탑버너 사용방법을 알아볼까요?

## 컬 때

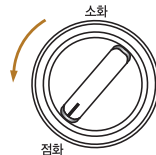
가스중간밸브를 누르면서 화살표방향으로 돌려 **가스관**을 열어주세요.

- 그림은 중간밸브가 열린 상태입니다.

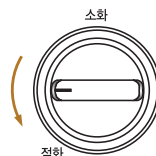


점화손잡이를 누르면서 돌려 **불**을 붙여주세요.

- 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.



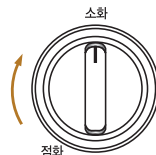
점화손잡이를 돌려 **알맞은 화력**으로 조절하세요.



## 끝 때

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

- 소화시 '퍽'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?

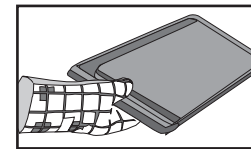
• 제품을 구입 후 처음 사용할 때는 사용법에 따라 내용물과 그릴팬을 꺼낸 후 15분간 공연소하여 주십시오. (그릴 점화손잡이의 그림은 양면그릴제품 기준입니다.)

※ 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.

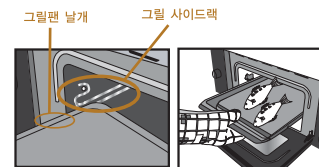
※주의 : 요리 후 그릴팬은 매우 뜨거우므로 반드시 그릴장갑(방열장갑)을 착용 후 사용하세요.



## 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.



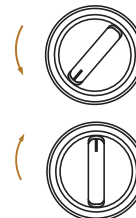
② 그릴팬을 완전히 밀어 넣고 그릴문을 닫는다.

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 잠귀 주십시오.



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

## 그릴 상·하버너 사용방법

### 양면그릴제품

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

점화손잡이위치	상·하버너 불꽃상태
	하버너에 불꽃이 없어지고 상버너에만 불꽃이 생깁니다.
	상버너에 불꽃이 없어지고 하버너에만 불꽃이 생깁니다.
	상·하버너 모두에 불이 붙어 양면구이 요리를 할 수 있습니다.

그릴 상버너 점화  
그릴 하버너 점화



• 화력조절 의 위치에서 상버너의 화력을 줄여서 사용할 수 있습니다. 이 위치에서 화력조절시는 눈으로 화력이 줄어드는 상태를 확인하면서 천천히 조절하여 손잡이를 적당한 위치에 놓이도록 하십시오. (너무 약하게 조절하면 불이 팔력팔력하거나 꺼질 수도 있습니다.)

상·하버너 동시점화 점화



## 생선 굽는 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 콩치는 5분, 청어는 10분, 고등어는 20분 정도 절이는 것이 이상적입니다.
- 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 구우려면 더욱 먹음직스럽게 구워집니다.
- 양념구이를 할 때에는 양념이 탈 수 있으므로 유장간장1 : 기름2) 을 발라 애벌구이한 후 양념을 두세번에 나누어 발라가며시간을 조절하여 굽는 것이 좋습니다.
- 생선의 껍질이 벗겨질 수 있으므로, 껍질에 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
	200g(소)	2마리	12~14	
고등어 구이	400g(대)	1마리	14~16	
	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.

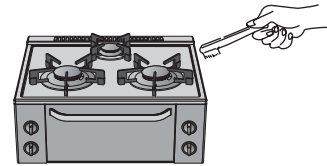
\*재료의 분량이 표준보다 적을 경우 상버너만 사용하여 조리가능 합니다.  
(예 : 콩치 1~2마리의 경우 상버너만 이용하여 11~13분 조리)



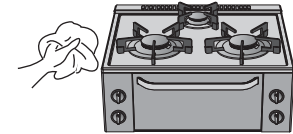
## 상판 청소 방법을 알아볼까요?

- 평상시 점검과 청소를 자주하여 고장없이 깨끗하게 오래 사용하십시오.
- 평상시 청소는 중간밸브와 가스밸브를 잠그고, 제품이 완전히 식은 후 행하여 주십시오.
- 다음의 점검사항 이외의 이상이 발생하는 당사 고객센터로 연락하여 주십시오.
- 청소후 부속품(버너캡, 그레이트 등...)은 제자리에 바르게 조립해 주십시오

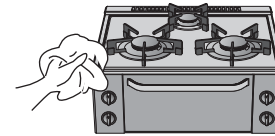
- 먼저 상판표면에 붙어 있는 고형의 찌꺼기들을 제거 하십시오.



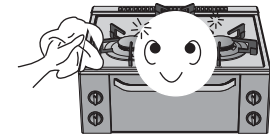
- 상판이 완전히 식은 다음 상판표면에 남아 있는 찌꺼기들은 전용 세제액을 2~3방울 떨어뜨리고 종이 타올이나 깨끗한 면 헝겊 등으로 문질러 주십시오.



- 다시 깨끗한 종이 타올이나 면 헝겊 등으로 상판표면에 남아있는 세제를 말끔히 닦아 주십시오.



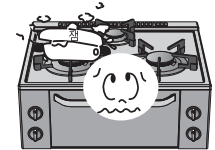
- 매번 사용하실 때마다 닦아 주시면 오랫동안 새것처럼 사용하실 수가 있습니다.



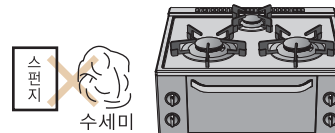
- 만약 플라스틱제품, 알루미늄호일, 설탕 또는 설탕이 함유된 음식물 등이 상판 표면에 떨어져 녹았을 경우 유리의 손상을 방지하기 위해 굳기 전에 닦아 내십시오.



- 설탕이 많이 함유된 음식(예:잼류) 등을 요리하실 때에는 조리물을 쏘거나 끓여 넘치지 않도록 주의 하십시오.



- 연마스펀지나 수세미 등으로 상판을 닦지 마시고 부식성 있는 세제나 녹 제거제 등을 사용하지 마십시오



- 세척제는 가까운 슈퍼나 소매점에서 주방용 세제를 구입하여 사용하십시오.





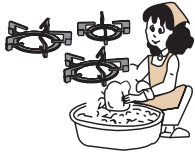
## 사용후 청소 및 건전지 교환방법을 알아볼까요?

### 청소방법입니다.

• 본 제품을 안전하게 사용하기 위해 다음 사항을 유의하시기 바랍니다.

#### ● 그레이트, 스프레더

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



#### ● 부속품은 중성세제로 깨끗이~

그릴판은 중성세제를 묻힌 부드러운 스펀지를 이용하여 청소하여 주십시오.(금속제 수세미는 사용하지 마십시오.)



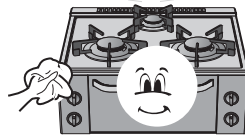
#### ● 버너캡은 솔로, 불꽃구멍은 가는 송곳으로 깨끗이~

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



#### ● 외관은 중성세제로 깨끗이~

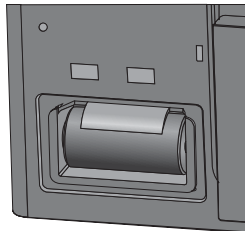
전면부 판넬 등은 플라스틱제나 금속 수세미를 사용하여 청소할 경우 외관이 상하므로 반드시 스펀지나 헝겊으로 청소하여 주십시오.



- 평상시 점검과 청소를 자주하여 고장없이 깨끗하게 오래 사용하십시오.
- 청소를 할 경우 중간밸브를 잠그고 제품이 완전히 식은후 청소하십시오.
- 청소 후 부속품은 제자리에 바르게 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.)



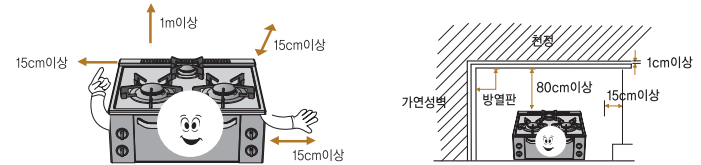
## 제품 설치방법입니다.

• 가스기구를 설치할 때는 반드시 자격을 갖춘 시공업체에게 의뢰하여 설치하십시오.

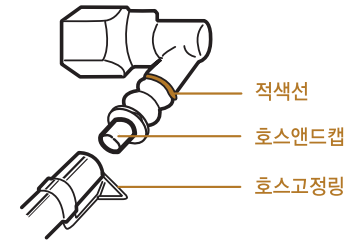
### 설치장소의 선택

- 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.

1



### 호스 연결방법



2

- 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 윗쪽으로 통과하지 않도록 하여 주십시오.





## 고장? 어떻게 조치 하는지 알아 볼까요?

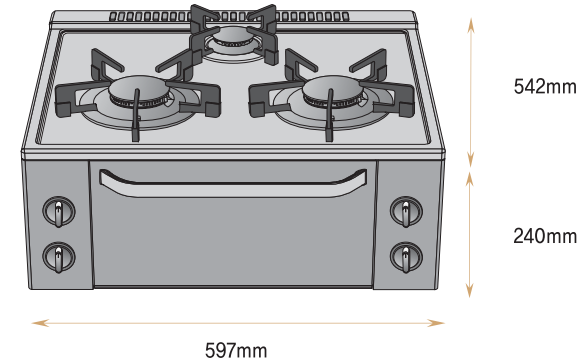
· 고장수리를 의뢰하시기 전에 아래사항을 확인해 보시고 그래도 이상이 있을 때에는  
고객상담센터로 연락해 주십시오.



## 제품의 규격 입니다

### 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 스프레더 구멍이 막혀있다.	· 버너캡 및 스프레더를 청소하십시오.
불꽃이 불안정하다.	· 점화플러그에 이물질이 있다.	· 마른천으로 이물질을 닦아 주십시오..
	· 버너캡의 조립이 잘못되어 있다.	· 버너캡을 바르게 조립하십시오.
	· 버너캡 및 스프레더의 구멍이 막혀있다.	· 버너캡 및 스프레더를 청소하십시오.
	· 사용가스는 지정된 가스가 아니다.	· 지정된 가스를 확인하십시오.
	· 가스호스가 꺾여있다.	· 가스호스를 바르게 펴주십시오.
	· 가스가 다 소모되었다.	· 새로운 용기로 교체하십시오.
점화가 안된다.	· 사용장소가 밀폐되어 있다.	· 창문을 열어 환기를 시켜주십시오.
	· 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 스프레더의 구멍이 막혀있다.	· 버너캡 및 스프레더를 청소하십시오.
	· 건전지 소모가 다 되었다.	· 새로운 건전지로 바꾸어 주십시오.
	· 가스배관에 공기가 남아있다.	· 점화조작을 수회 반복해 주십시오.



연 소 기 명		가스레인지(그릴부착3구)	
모 델 명		GRA-3100C, GRA-3103C, GRA-SD311C, GRA-SD313C	
점 화 방 식		연속 방전 점화방식 (DC 1.5V)	
그 린		양면그릴	
호 스 연 결 부		Ø 9.5mm 가스용 호스	
외형치수(상판까지)		(W) 597 × (D) 542 × (H) 240	
중 량(kg)	제 품	19kg	
	총중량	21.5kg	
가 스 소 비 량	LPG(kw)	대버너(우)	3.5
		대버너(좌)	3.5
		소버너	1.0
	LNG(kw)	그릴버너	2.5
		전 체	10.5
		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

:



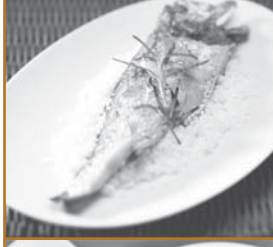

- 꼬치구이
- 더덕구이
- 치즈감자
- 마늘구이
- 꿀가래떡













## 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 상버너만 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 껍질이 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 구워도 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.				

	삼치 구이	분 량	조리시간(분)	화 력
		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	분 량	조리시간(분)	화 력
		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	분 량	조리시간(분)	화 력
		200g	2마리	8~10분
만드는 법 1. 오징어는 내장을 제거하고, 깨끗이 손질한 후 양쪽으로 칼집을 내어준 후 그릴에 굽는다.				
	새우 구이	분 량	조리시간(분)	화 력
		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	분 량	조리시간(분)	화 력
		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				
	삼겹살	분 량	조리시간(분)	화 력
		400g	2인분	10~12분
만드는 법 1. 삼겹살을 그릴팬에 가지런히 놓아 구워낸다. 2. 야채와 버섯 등을 함께 구워도 좋다.				
	바비큐립	분 량	조리시간(분)	화 력
		600g	20분	상하버너
만드는 법 1. 등갈비는 찬물에 담겨 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,				
	L A 갈비	분 량	조리시간(분)	화 력
		500g	2인분	8~10분
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				
	고추장 불고기	분 량	조리시간(분)	화 력
		600g	2~3인분	10분
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				
	닭날개 구이	분 량	조리시간(분)	화 력
		10개	18~20분	상하버너
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.				

기타 그릴요리

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

# 제품보증서

가스레인지  
(가정용)  
품질보증기간 1년  
부품보증기간 6년

## 서비스에 대하여

저희 동양매직에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고지 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 구입일)	년 월 일

- 일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. (영업설, 합숙시설, 공공장소 등)
- 품질보증기간은 제품 구입일자 부터 기산하며, 구입일을 확인할 수 없을 때는 제품제조일 또는 수입통관일로부터 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 잔액
• 부품보증기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	잔액 금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 후 환급

### 유상서비스

**고장이 아닌 경우**  
(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인더넷, 인데나, 무선신호 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 설치한 후 재설치시
- 고객의 필요에 따른 서비스 요청시 (해당제품)  
(가스제품 열량계, 제품청소 등)

### 소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 가스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생된 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, 열해, 수해 등에 의한 고장 발생시)
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (소모성 부품은 별도 표기)
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전제품 구입시 외관물 수리는 유상 청구

### ● 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 인정된 설치/서비스 기사가 수리한 후 2개월이내에 동일부위 재고장 발생시.

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

