

# Magic

## 가스레인지 Gas Range

GRA-41B1  
GRA-41B2  
GRA-41B3  
GRA-41B4  
GRA-41B5  
GRA-41B6  
GRA-41B7  
GRA-41B8

한국서비스품질  
우수기업  
Excellent  
Service  
Quality

서비스도 매직이 최고입니다.

1577-7784

www.magic.co.kr

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인 지식경제부  
기술표준원이 보증하는 인증마크입니다.

- 고객상담실에서는 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
• 버너 사용방법을 알아 볼까요?	8p
• 구이 요리기능을 알아볼까요?	9p
• 가스호스 연결방법에 대하여 알아볼까요?	10p
• 부속품 조립방법을 알아볼까요?	11p
• 브로일 및 구이판 사용방법을 알아볼까요?	12p
• 사용후 청소방법을 알아볼까요?	13p
• 제품의 규격 및 명칭입니다.	14p
• 고장? 어떻게 조치하는지 알아볼까요?	15p
• 설치전에 알아 두어야 할 부분/ 주의할 부분입니다.	16~17p
• 제품 설치 방법입니다.	18~19p
• 그릴 요리방법 및 시간을 알아볼까요?	20p
• 요리가이드	21~22p

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

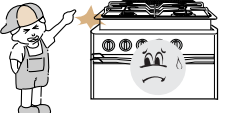





\*외관은 품질의 향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.

# ⚠️ 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.

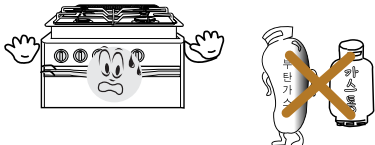
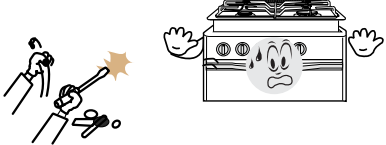
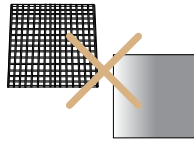



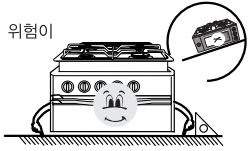
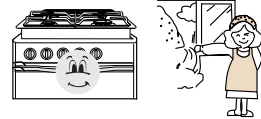


- ⚠️ 경고** 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우
- ⚠️ 주의** 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우
- ⚠️** 이 그림기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다.
- ⊘** 이 그림기호는 해서는 안되는 금지표시 기호입니다.
- ❗** 이 그림기호는 반드시 지켜야 하는 지킴표시 기호입니다.

## ⚠️ 경고

- ⊘** 어린이가 접근해 만지거나 조작하지 않도록 하세요.
  - 화재나 화상의 위험이 있습니다.
- ⚠️** 가스가 새고 있을 때는 중간밸브를 잠그고 환기를 시킨 후 고객상담실로 연락 하세요. (각종 스위치 등의 전기기기는 절대 조작하지 마세요.)
  - 화재나 폭발의 위험이 있습니다.
- ⊘** 요리 이외의 다른 용도(빨래건조, 난방 등)로는 사용하지 마세요.
  - 화재의 위험이 있습니다.
- ❗** 가스호스 및 전원코드, 기타 급/배수호스가 제품의 윗면, 밑면, 옆면 또는 뒷면 중앙의 배기구나 발열부 등에 닿지 않도록 하세요.
  - 만일 배기구나 발열부위에 설치되거나 제품에 끼어 설치되면 가스호스 및 전원코드 급/배수 호스가 녹아 화재, 폭발, 질식, 누수의 위험이 있습니다.
- ❗** 외출이나 취침시 또는 사용 후 반드시 제품을 소화시키고 가스밸브를 잠궈주세요.
  - 과열 및 폭발로 인한 화재의 위험이 있습니다.
- ⊘** 열에 약한 용기나 시중의 불량 보조용구 등을 사용하지 마세요.
  - 과열 및 이상연소에 의한 화재의 위험이 있습니다.

# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

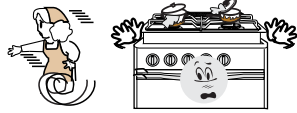
## ⚠️ 경고

- ⊘** 부식성 가스가 많은 곳에서는 사용하지 마세요.
  - 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.
- ⊘** 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마세요.
  - 이상 작동으로 인한 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.
- ⊘** 시중에서 판매하는 석쇠나 알루미늄호일등의 보조용구를 사용하지 마세요.
  - 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독, 제품손상 및 화재의 위험이 있습니다.
- ⚠️** 용기의 음식물이나 기름이 타지 않도록 주의해 주세요.
  - 과열에 의한 제품손상이나화재, 화상의 위험이 있습니다.
- ❗** 호스연결구, 중간밸브 등의 연결부는 비눗물로 누설여부를 확인하세요.
  - 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.
- ⊘** 가연성 물질은 제품옆에 두지 마십시오.
  - 화재나 폭발의 위험이 있습니다.
- ⚠️** 제품은 단단하고 수평한 곳에 설치하세요.
  - 화재나 상해의 위험이 있습니다.
- ⚠️** 제품 사용시에는 반드시 환풍기나 창문을 열어 환기를 시켜 주세요.
  - 두통이나 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.
- ⊘** 배기구에 냄비나 냄비손잡이, 행주, 수건 등의 인화물질을 놓지 마세요.
  - 과열에 의한 화재나 화상의 위험이 있습니다.
- ⚠️** 요리중에는 옷, 앞치마 등이 제품의 화기에 닿지 않도록 하세요.
  - 화재 및 화상의 위험이 있습니다.

# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 경고

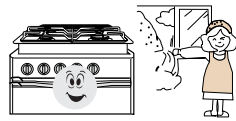
- ❌ 요리중에는 절대로 잠들거나 자리를 떠나지 마세요.
  - 과열에 의한 제품 손상이나 화재의 위험이 있습니다.



- ❌ 화구보다 커다란 보조용기 (숯옹기, 맥반석 옹기 또는 내열도자기류)를 사용하지 마세요.
  - 온도 상승에 의한 유리상판 파손의 원인이 됩니다.



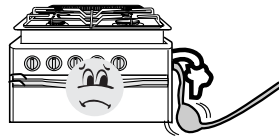
- ⚠️ 제품은 환기가 잘 되는 곳에 설치하세요.
  - 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



- ❌ 커튼, 이불, 옷 등 불에 타기 쉬운물질 근처에 제품을 설치하지 마세요.
  - 화재의 위험이 있습니다.



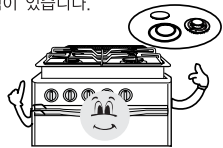
- ❗ 가스호스는 꺾이거나 눌리지 않도록 하세요.
  - 가스누설에 의한 화재 및 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



- ⚠️ 요리시 옹기는 그레이트 정 중앙에 놓고 사용하세요.
  - 화상의 위험이 있습니다.



- ⚠️ 사용 전이나 청소 후 버너캡, 삼발이 등의 부속품은 정위치에 놓아 주세요.
  - 점화불량, 폭발점화, 가스누설에 의한 상해위험이 있습니다.



- ❌ 행주, 걸레, 수건이나 음식물 부스러기 등이 그릴도어에 끼워진 채로 요리하지 마세요.
  - 제품의 손상이나 화재의 위험이 있습니다.



- ❌ 바닥이 좁거나 불룩한 냄비 또는 바닥이 미끄러운 마블냄비 등 바닥이 불안정한 냄비를 사용하지 마세요.
  - 요리할 때 냄비가 넘어져 화상 및 부상의 위험이 있습니다.

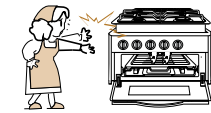
# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 주의

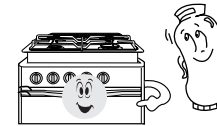
- ❌ 요리중 또는 요리직후 30분간은 상판, 그릴에 손이나 인체의 일부가 닿지 않도록 하세요.
  - 화상의 위험이 있습니다.



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



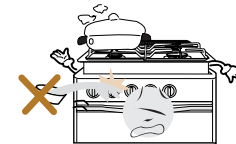
- ❗ 사용가스는 제품 명판에 지정된 가스만 사용하세요.
  - 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발점화 등의 위험이 있습니다.



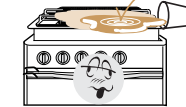
- ❌ 바람이 부는 곳에 설치하지 마세요.
  - 불완전 연소에 의한 중독의 위험이 있습니다.



- ❌ 사용중 또는 사용직후에 그릴도어에 물을 떨어뜨리지 마세요.
  - 유리파손 및 상해의 위험이 있습니다.



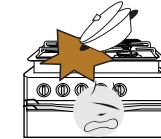
- ❗ 제품상판, 배기구 등에 다량의 물을 얹지리지 마시고, 다량의 물을 얹질렀을 경우에는 사용을 멈추시고 당사 고객센터로 연락하세요.
  - 누전 및 쇼트를 일으키고 감전, 화재의 위험이 있습니다.



- ❌ 제품사용중이나 사용직후 상판이 뜨거울때 상판에 찬물을 붓지 마세요.
  - 급격한 온도변화시 재질의 특성에 의해 유리파손의 위험이 있습니다.



- ⚠️ 유리상판에 충격을 주거나 옹기등의 물건을 떨어뜨리지 않도록 주의해 주세요.
  - 유리파손 및 상해의 위험이 있습니다.

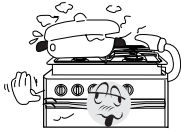


# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 주의

⊘ 제품에 필요 이상의 큰 용기를 올려 사용하지 마세요.

- 제품 과열 및 불완전 연소의 원인이 됩니다.



⚠️ 이사로 인해 가스 변경이 필요한 경우는 고객센터실로 연락하세요.

- 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발정화 등의 위험이 있습니다.



⊘ 용기를 올려놓지 않거나 빈용기를 올려놓고 제품을 사용하지 마세요.

- 제품 과열에 의한 화재나 화상의 위험이 있습니다.



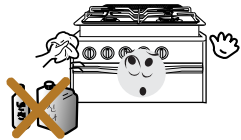
⊘ 플라스틱 조명기구, 선반 아래 등에는 제품을 설치하지 마세요.

- 과열에 의한 조명기구, 갓 등의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.



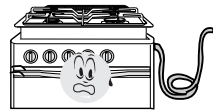
⊘ 제품 청소시 신나, 벤젠, 왁스 등을 사용하지 마세요.

- 제품의 변색, 벗겨짐 등 제품 외관의 손상의 원인이 됩니다.



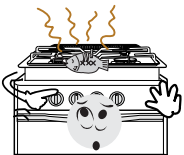
⚠️ 가스호스는 짧거나 늘어지지 않도록 하세요.

- 불완전 연소의 원인이 됩니다.



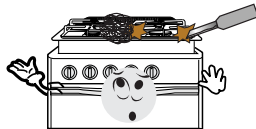
⊘ 유리상판에 음식물을 직접 요리하지 마세요.

- 유리파손 및 상해의 위험이 있습니다.



⊘ 상판 청소시 철수세미, 칼 등을 사용하여 흠집을 내지 마세요.

- 유리표면의 스크래치로 인해 유리상판 파손의 원인이 됩니다.

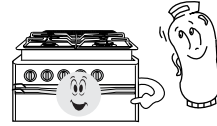


# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 주의

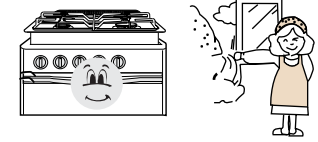
⚠️ 사용가스는 제품 명판에 지정된 가스만 사용하세요.

- 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독 및 불착화, 폭발정화 등의 위험이 있습니다.



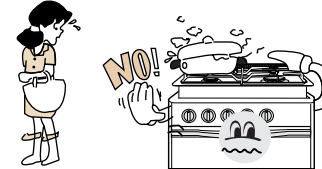
⚠️ 제품 사용시에는 반드시 환풍기나 창문을 열어 환기를 시켜 주세요.

- 두통이나 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



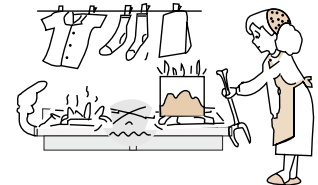
⚠️ 외출이나 취침시 또는 사용 후 반드시 제품을 소화시키고 가스밸브를 잠금주세요.

- 과열 및 폭발로 인한 화재의 위험이 있습니다.



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

- 화재의 위험이 있습니다.



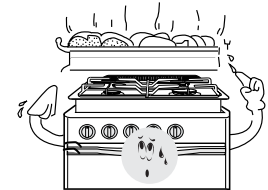
⚠️ 가스가 새고 있을 때는 중간밸브를 잠그고 환기를 시킨 후 고객센터실로 연락 하세요. (각종 스위치 등의 전기기기는 절대 조작하지 마세요.)

- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



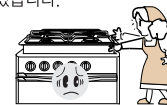
⊘ 열에 약한 용기나 시중의 불량 보조용구 등을 사용하지 마세요.

- 과열 및 이상연소에 의한 화재의 위험이 있습니다.



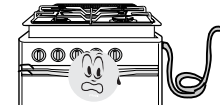
⊘ 요리중 또는 요리직후 30분간은 상판, 그릴에 손이나 인체의 일부가 닿지 않도록 하세요.

- 화상의 위험이 있습니다.



⚠️ 가스호스는 짧거나 늘어지지 않도록 하세요.

- 불완전 연소의 원인이 됩니다.





## 버너 사용방법을 알아볼까요?

• 화력조절 손잡이가 “소화”의 위치에 있는지 확인하십시오.

먼저, 화력조절 손잡이를 돌려서 불을 붙이세요.

- 화력조절 손잡이를 눌러 왼쪽으로 “점화” 위치로 돌리면 스파크음이 나면서 불이 붙습니다.
- 순간 착화기능이 적용된 모델은 불이 붙은 것을 확인후 손잡이를 바로 놓아도 됩니다.



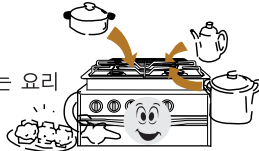
화력조절손잡이로 화력을 조절하세요.

- “강”의 위치에 놓으면 화력이 가장 세고 “약” 쪽으로 갈수록 화력이 약해집니다.
- 요리의 양이나 종류에 따라 적절한 화력으로 조절하십시오.
- 공기조절을 하지 않아도 되도록 설계 되어 있어 더욱 편리하게 사용 하실 수 있습니다.



원하시는 요리를 합니다.

- 대버너 : 국, 많은 양의 밥, 중화요리 등 열량이 많이 소모되는 요리
- 중버너 : 찌개, 밥등 일반적인 요리
- 소버너 : 커피 끓이기, 우유 데우기 등 양이 적은 요리



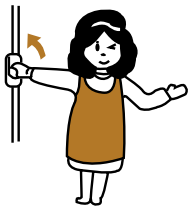
원하시는 요리를 합니다.

- 대버너 : 국, 많은 양의 밥, 중화요리 등 열량이 많이 소모되는 요리
- 중버너 : 찌개, 밥등 일반적인 요리
- 소버너 : 커피 끓이기, 우유 데우기 등 양이 적은 요리



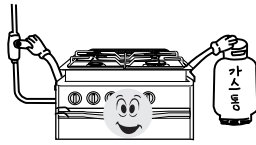
사용하기 전에는 ...

- 가스통밸브와 중간밸브를 열어 주십시오.
- 요리할 그릇을 올려 놓으십시오.



사용하기 후에는 ...

- 사용후에는 반드시 중간밸브를 호스와 직각 방향으로 잠금 주십시오.
- 장시간 사용하지 않을때는 가스통의 밸브를 잠금주십시오



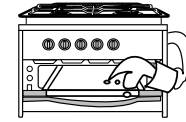
## 구이요리 기능을 알아볼까요?

• 생선,고기등을 구울때 사용합니다.

장어구이의 예를 들어 알아볼까요?

1. 물을 넣는다.

- 브로일러 도어를 열고 브로일러 팬을 뺀 후 약 1컵 정도의 물을 넣는다.(약 200cc)



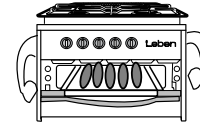
2. 불을 붙인다.

- 브로일 버너 손잡이를 눌러 왼쪽으로 “점화” 위치까지 돌린 후 불이 붙은 것을 확인 후 수초간 그대로 눌러 주십시오.
- 수초가 지나도 점화가 되지 않을 때에는 다시 반복하여 주십시오. 음식물은 냉기전에 2분간 예열하면 놓어 불지 않아 좋습니다.



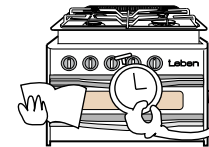
3. 장어를 넣는다.

- 브로일러용 손잡이를 사용하여 구이판을 빼낸후 장어를 넣고 브로일러 도어를 완전히 닫아 주세요.
- 요리물을 넣기전에 구이판에 기름(식용유)을 발라주면 놓어 불지 않아 좋습니다.



4. 요리한다.

- 요리가이드의 시간에 맞추어 요리를 하고 요리물의 두께에 따라 요리시간이 다소 차이가 날 수 있으므로 중간중간 확인하여 주십시오.
- 장시간 요리를 할 경우에는 브로일러 팬에 물이 마르지 않도록 보충하여 주십시오.



5. 불을 끈다.

- 요리가 끝나면 “소화”의 위치까지 브로일버너 손잡이를 돌려주십시오.
- 불을 끈후 반드시 불이 꺼졌는지 확인 하여 주시고 실내의 중간 밸브를 잠금 주십시오.



브로일러 사용시 주의사항

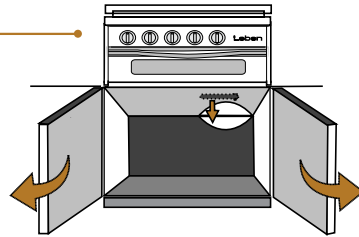
- 브로일러 팬에 물이 있는지 반드시 확인하여 주십시오.
- 배기구 위에 냄비 혹은 냄비손잡이가 올려져 있지 않도록 주 의하여 주십시오.
- 브로일러 사용시 탐버너부에서 간혹 빨간불꽃이 나오는 경우가 있으나 이는 먼지나 브로일러의 연기 등이 타는 현상이므로 제품에 이상이 있는 경우는 아니므로 안심하십시오.
- 브로일러 도어를 열고 사용할경우 열기에 의해 부품의 손상을 일으킬수 있습니다.
- 냉동된 생선은 반드시 해동후 구이요리를 하십시오.
- 구이판에 알루미늄호일을 깔고 사용하면 화재의 우려가 있으니 사용하지 마세요.
- 기름이 많은 육류(삼겹살 등)는 기름에 의한 화재의 우려가 있으니 사용하지 마세요.



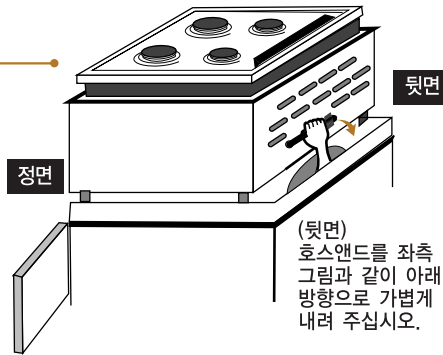
# 가스호스 연결방법을 알아볼까요?

## 가스호스의 올바른 연결방법은...

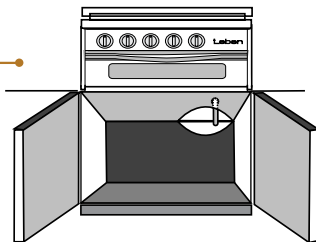
① 썬크장을 먼저 열어주십시오.



② 제품의 우측 뒷면으로 손을 넣어 3cm 정도 위로 올려서 호스앤드를 가볍게 아래로 내려주십시오.

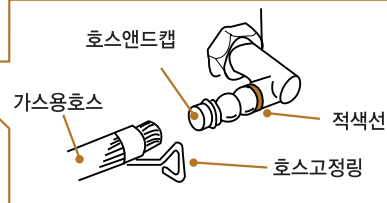


③ 2번 동작이 끝나면 호스앤드가 아래 그림과 같이 보입니다.



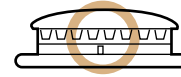
④ -호스앤드캡을 제거하세요.  
-호스를 적색선까지 끼워주십시오.  
-호스 고정링으로 단단하게 조이세요.

※호스가 제품에 닿거나 제품아래 및 배기구위를 지나지 않게 하십시오.

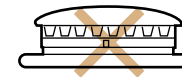


# 부속품 조립방법을 알아볼까요?

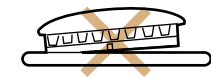
## 버너캡의 올바른 조립방법은...



(좋은 상태입니다.)



(버너캡이 들렸습니다.)

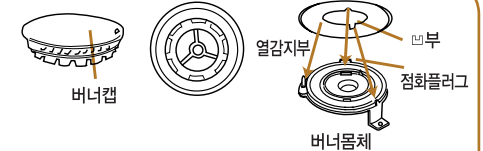


(기울어진 상태입니다.)

## 부속품 조립방법

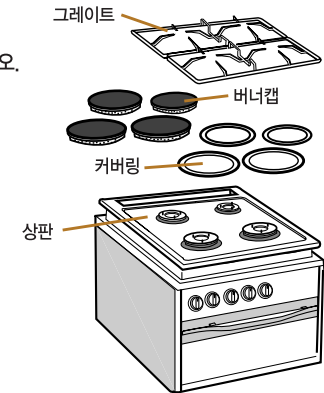
### 버너 조립방법

- 커버링 ㄱ부와 버너 몸체의 ㄷ부를 맞추어 조립하여 주십시오.
- 버너캡을 버너몸체에 들리지 않도록 잘 조립하여 주십시오. (조립시 꼭 맞습니다.)



- 버너캡, 그레이트등 부속품을 올바르게 조립하여 주십시오. (그레이트는 2개가 같은 모양으로 되어 있어 방향에 상관없이 상판에 올려 놓아도 무방합니다.)
- 특히 버너캡이 기울어지거나 들리지 않게 바르게 조립해 주십시오. (대.중.소버너 위치에 주의하십시오.)

※조립순서는 1. 커버링을 버너 몸체에 먼저 조립한후 2. 버너캡을 조립하십시오.



## 부속품 확인

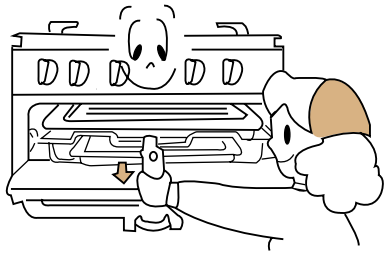
사용설명서	구이판	브로일팬	브로일용손잡이	슬라이드랙



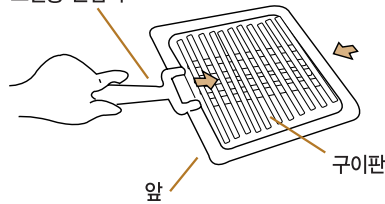
## 브로일 및 구이판 사용방법을 알아볼까요?

### 브로일러 및 구이판 사용방법

- 브로일팬 및 구이판 사용시에는 브로일용 손잡이를 사용하십시오.



브로일용 손잡이



- \* 브로일팬과 구이판을 브로일 내부 끝까지 밀어넣어 주십시오.
- \* 구이판 사용시 방향에 주의하십시오.

### 주의사항

- 브로일팬 및 구이판을 꺼낼때에는 브로일용손잡이 고리를 이용하여 앞쪽으로 당기십시오.
- 브로일용 손잡이를 완전하게 브로일팬 및 구이판에 끼워서 사용하십시오.
- 가구설치후 사용시는 15분정도 브로일을 공연소시켜 주십시오.(공연소시 연기가 발생하는 것은 부품에 묻어 있는 기름(기계유)등이 타기 때문이므로 안심하십시오.)
- 브로일 사용시 생선 등의 요리물이 탈 경우에는 연기가 발생할 수 있습니다.



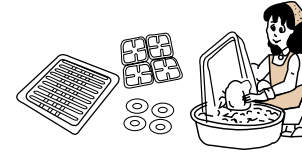
## 사용후 청소방법을 알아볼까요?

- 본 제품을 안전하게 사용하기 위하여 다음사항을 유의하시기 바랍니다.
- 평상시 점검과 청소를 자주하여 고장없이 깨끗하게 오래 사용하십시오.
- 평상시 청소는 중간밸브와 가스통밸브를 잠그고, 제품이 완전히 식은후 행하여 주십시오.
- 다음의 점검사항 이외의 이상이 발생시는 구입하신 직매장 또는 당사 고객센터로 곧바로 연락하여 주십시오.

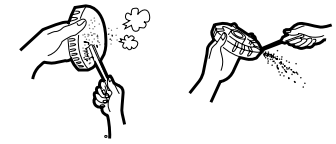
### 청소방법입니다

- 그레이트, 커버링, 브로일팬

뜨거운 물속에 약 5분정도 담근뒤 중성세제로 깨끗이 씻은 후, 마른 걸레로 물기를 제거하여 제자리에 바르게 조립하여 주십시오.

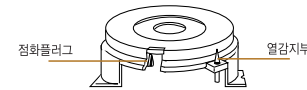


- 버너캡과 포트는 솔로, 불꽃구멍은 가는 송곳으로 깨끗이~



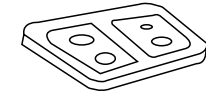
- 점화플러그 주의

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



- 상판, 그레이트, 커버링, 배기구커버

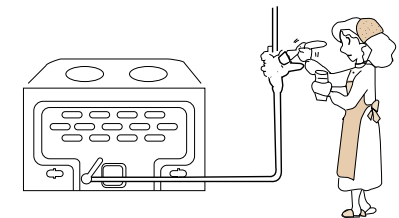
상판, 구이판 뜨거운 물속에 약5분 정도 담근후 표면에 손상이 가지않게 중성세제로 씻은후 마른걸레로 닦아서 제자리에 조립하십시오.



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

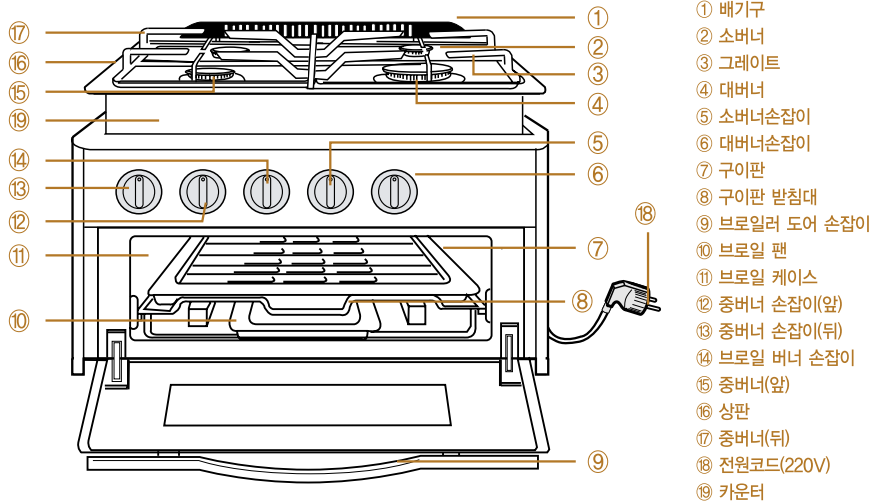
### 일반적인 점검은 이렇게 하세요.

- 호스연결부, 중간밸브, 가스통 밸브나 연결부위 등을 비눗물을 사용하여 수시로 가스가 새는지 확인하십시오.
- 가스호스의 각종 연결부가 확실하게 접속되어 있는지 확인하십시오. 버너캡, 상판, 그레이트, 커버링등은 바르게 조립되어 있는지 확인하십시오.
- 브로일팬에 기름등이 고여있지는 않은지, 배기구가 막혀 있지는 않은지 확인하십시오.





## 제품의 규격 및 명칭입니다



- ① 배기구
- ② 소버너
- ③ 그레이트
- ④ 대버너
- ⑤ 소버너손잡이
- ⑥ 대버너손잡이
- ⑦ 구이판
- ⑧ 구이판 받침대
- ⑨ 브로일러 도어 손잡이
- ⑩ 브로일 팬
- ⑪ 브로일 케이스
- ⑫ 중버너 손잡이(앞)
- ⑬ 중버너 손잡이(뒤)
- ⑭ 브로일 버너 손잡이
- ⑮ 중버너(앞)
- ⑯ 상판
- ⑰ 중버너(뒤)
- ⑱ 전원코드(220V)
- ⑲ 카운터

연 소 기 명	가스레인지(그릴부착4구)					
모 델 명	GRA-41B1, 41B8	GRA-41B2, 41B3, 41B4	GRA-41B5, 41B6, 41B7			
상 판	스 텐					
점 화 방 식	연속 스파크 점화 방식					
사 용 전 원	AC 220V					
호스연결부	9.5mm 가스용 호스					
외형치수(mm) W×D×H(상판까지)	594×535×382	594×535×340	594×535×340			
무 게(기구)	34kg			33kg		
가스소비량	버너별 가스 소비량					
	가스종류	LPG (KW)	도시가스(KW)	가스종류	LPG (KW)	도시가스(KW)
	대	3.50	3.50	대	3.50	3.50
	중	2.60	2.60	중	2.60	2.60
	소	1.62	1.62	소	1.62	1.62
	브로일러	4.70	4.60	브로일러	4.70	4.10
전체	13.80	13.80	전체	13.80	13.00	



## 고장? 어떻게 조치 하는지 알아 볼까요?

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

증 상	원 인	조 치 방 법
<b>가스 냄새가 난다</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 사용을 즉시 중단하고, 중간밸브와 가스통 밸브를 잠그고 환기를 시킨 다음 고객상담실로 연락한다.</li> </ul>	
<b>사용중에 이상한 소리가 난다.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 역화가 일어난다.</li> <li>• 버너캡의 조림이 잘못되지 않았는가?</li> <li>• 버너캡 구멍이 막히지 않았는가?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 불을 끄고 잠시후에 다시 켜다. 그래도 이상이 있으면 점검의뢰 한다.</li> <li>• 버너캡을 바르게 조립한다.</li> <li>• 버너캡을 청소한다.</li> </ul>
<b>불꽃이 불안정하다</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 공기의 흡입량이 적당한가?</li> <li>• 버너캡의 조림이 잘못되지 않았는가?</li> <li>• 버너캡 구멍이 막히지 않았는가?</li> <li>• 사용가스는 지정된 가스인가?</li> <li>• 가스호스가 꺾여있지 않았는가?</li> <li>• 가스가 다 소모되지 않았는가?</li> <li>• 사용장소가 밀폐되지 않았는가?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 점검의뢰 한다.</li> <li>• 버너캡을 바르게 조립한다.</li> <li>• 버너캡을 청소한다.</li> <li>• 지정된 가스를 사용한다.</li> <li>• 가스호스를 바르게 펴준다.</li> <li>• 새로운 용기로 교체한다.</li> <li>• 창문을 열어 환기를 시켜준다.</li> </ul>
<b>점화가 안된다</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가스통밸브 · 중간밸브를 완전히 열었는가?</li> <li>• 가스가 다 소모되지 않았는가?</li> <li>• 버너캡의 조림이 잘못되지 않았는가?</li> <li>• 점화플러그에 오물이 묻어있지 않았는가?</li> <li>• 사용가스는 지정된 가스인가?</li> <li>• 버너캡의 구멍이 막히지 않았는가?</li> <li>• 내부연결 단자가 빠지지 않았는가?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가스통밸브 · 중간밸브를 완전히 열어준다.</li> <li>• 새로운 용기로 교체한다.</li> <li>• 버너캡을 바르게 조립한다.</li> <li>• 점화플러그 주위를 깨끗이 닦아준다.</li> <li>• 지정된 가스를 사용한다.</li> <li>• 버너캡을 청소한다.</li> <li>• 점화조작을 수회 반복한다.</li> </ul>

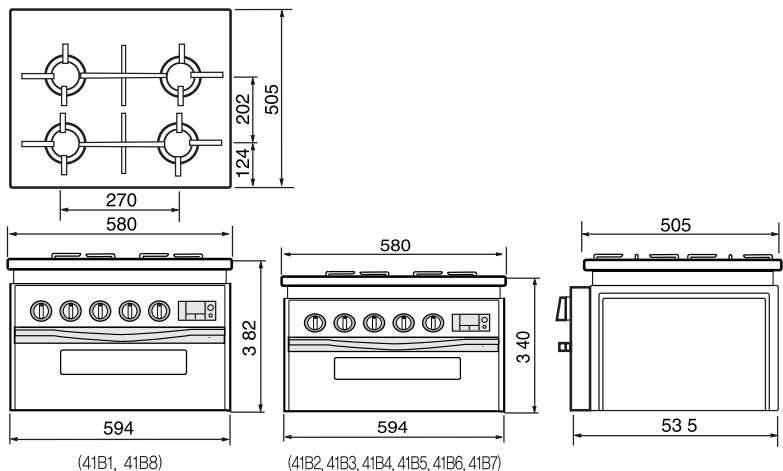




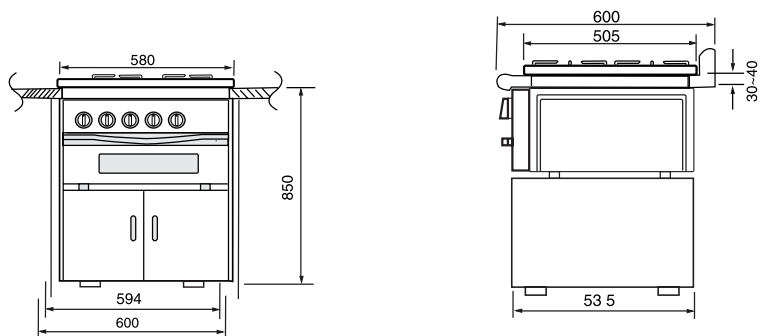
## 설치전에 알아두어야 할 부분입니다

• 가스기구를 설치할 때는 반드시 자격을 갖춘 시공업자에게 의뢰하여 설치하십시오.

### 제품치수는



### 설치 후 치수는

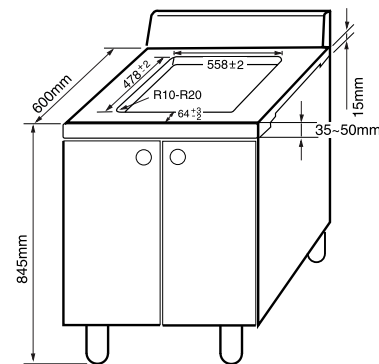


## 설치전에 알아두어야 할 부분입니다

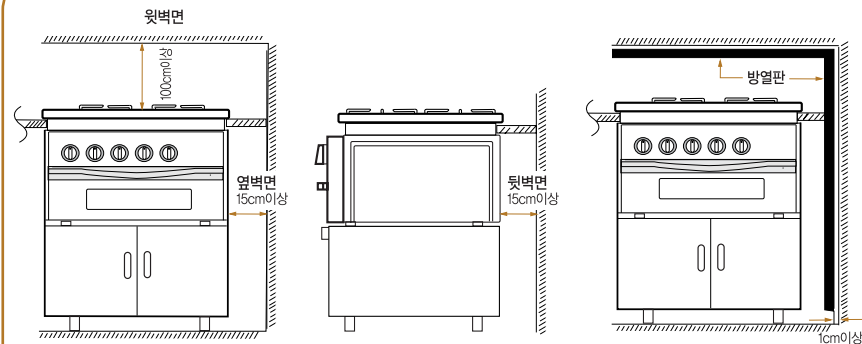
• 가스기구를 설치할 때는 반드시 자격을 갖춘 시공업자에게 의뢰하여 설치하십시오.

### 싱크대 상판의 가공 치수는

- 제품설치가 가능한 싱크대의 깊이는 최소 600mm, 높이는 최소 845mm 이상입니다.
- 싱크대 상판은 변형을 방지하기 위해 충분한 내열성을 가진 재질로 된 제품을 사용하십시오.
- 싱크대 상판의 구멍은 그림의 치수를 참고하여 정확하게 가공하여 주십시오.



### 설치장소는 이렇게



- 화재의 위험이 없는곳에 설치하십시오.
- 제품은 옆, 뒷벽면에서 15cm 이상 윗벽면에서 100cm이상의 간격을 두고 설치하십시오.
- 옆, 뒷벽면에서 15cm 이상 (윗벽면은 100cm 이상)간격을 두고 설치하지 못할 경우에는 그림과 같이 별도의 방열판을 붙여 사용하여 주십시오.
- 사용가스를 임의로 변경하지 마십시오.  
(이사등으로 변경이 필요할 경우 당사 고객센터로 연락해 주십시오.)



# 제품 설치방법입니다

설치는 다음 순서로 (GRA-41B1, 41B8)

1	제품상판을 상판들의 고정나사로 조립한다. (고정나사 4개)	
2	버너지지대 고정나사를 풀어 버너지지대를 상판들에서 분리한다. (고정나사 4개)	
3	상판을 고정나사를 풀어 제품을 분리한다. (고정나사 4개, 상판들 2개)	
4	전원코드를 삽입 후 버너부를 낮추어 제품을 싱크장 내부로 밀어 넣는다.	
5	가스호스를 연결한다. (도시가스 연결은 각 도시가스 회사에서 시공함)	
6	상판들을 싱크대 좌/우에 걸쳐 놓는다. (상판들 2개)	
7	고정나사를 사용하여 버너지지대를 상판들에 조립하고 버너지지대와 제품을 조립한다.	
8	배기부 GUIDE를 상판들에 걸쳐 놓는다.	
9	제품상판을 상판들의 고정나사로 조립한다. (고정나사 4개)	



# 제품 설치방법입니다

설치는 다음 순서로 (GRA-41B2, 41B3, 41B4, 41B5, 41B6, 41B7)

1	싱크대 상단에서 315mm 떨어진 위치에 나사로 싱크대에 고정 하십시오. (나사 8~10개)	
2	포장을 제거한 후 상판의 고정나사를 분리한다. (고정나사 4개)	
3	버너지지대 고정나사를 풀어 버너지지대를 상판들에서 분리한다. (고정나사 4개)	
4	상판을 고정나사를 풀어 제품을 분리한다. (고정나사 4개, 상판들 2개)	
5	전원코드를 삽입 후 버너부를 낮추어 제품을 싱크장 내부로 밀어 넣는다.	
6	가스호스를 연결한다. (도시가스 연결은 각 도시가스 회사에서 시공함)	
7	상판들을 싱크대 좌/우에 걸쳐 놓는다. (상판들 2개)	
8	고정나사를 사용하여 버너지지대를 상판들에 조립하고 버너지지대와 제품을 조립한다.	
9	배기부 GUIDE를 상판들에 걸쳐 놓는다.	
10	제품상판을 상판들의 고정나사로 조립한다. (고정나사 4개)	



## 그릴 요리방법 및 시간을 알아볼까요?

### 생선 손질 방법입니다

- \* 생선을 맛있게 구우려면 생선무게의 약 2%정도의 소금을 살이 두꺼운 부분에 뿌려 단시간에 절이는 것이 좋습니다.
- \* 대략 꽂치는 5분, 청어는 10분, 고등어는 20분정도 절이는 것이 이상적입니다.
- \* 큰 생선을 배를 갈라 토막을 내어 구우면, 단시간에 더욱 노릇노릇하게 구울 수 있습니다.

### 생선 굽는 방법입니다

- \* 생선은 구워지면서 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.
- \* 양념구이를 할 때에는 양념이 탈 수 있으므로 유장을 (간장1TS, 기름 2TS)을 발라 애벌구이한 후 양념을 두세번에 나누어 발라가며 시간을 조절하여 굽는 것이 좋습니다.
- \* 팬을 넣어 2분정도 예열한 후, 생선을 넣어 구우면 더욱 노릇하게 구워지고, 눌러붙지 않으며 시간을 단축할 수 있습니다.
- \* 기름기가 적은 갈치, 조기, 삼치 등의 생선은 표면에 약간의 식용유를 발라준 후 구워주면 더욱 먹음직스럽게 구워집니다.



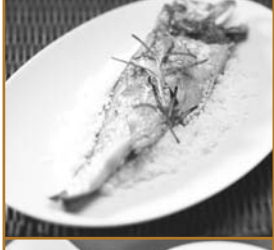


### 생선 비린내 제거






- \* 비늘과 내장을 꼼꼼히 제거한 후 깨끗한 물로 씻어낸 후, 술 또는 미림이나 생강즙, 레몬즙을 한 두방울 뿌려준 후 구워주면 비린내를 제거할 수 있습니다.

### 참고 및 주의사항

- \* 기름이 많은 생선이나 양념구이를 표준조리시간 이상 조리할 경우 연기가 발생할 수 있습니다.
- \* 연기발생을 최소화하기 위해 물받이에 물이 떨어지지 않도록 채워주세요.
- \* 재료의 상태나 양에 따라 요리시간이 차이날 수 있으므로 조리 중 자리를 비우지 마세요.
- \* 예열없이 조리할 경우 표준시간보다 시간을 늘려 조리해주세요.

### 생선 및 해산물 그릴요리

	고등어 구이	분 량	조리시간(분)	화 력
		200~300g(마리)	1~2마리	예열2분—8~10분
만드는 법 1. 고등어는 배를 갈라 넓게 펴서 깨끗이 손질한 다음, 소금을 뿌려 놓는다. 2. 상,하불꽃으로 2분정도 예열한 후, 구이판에 올린 후 그릴에 굽는다.				
	갈치 구이	분 량	조리시간(분)	화 력
		150~300g(마리)	1마리(4토막)	예열2분—6~8분
만드는 법 1. 갈치는 머리와 꼬리를 자르고, 내장을 제거한 다음 씻어 7cm길이로 토막내어 그릴에 굽는다. *구이판에 호일을 깔고, 식용유를 살짝 바른 후 구워도 좋다.				
	조기 구이	분 량	조리시간(분)	화 력
		150g(마리)	2마리	예열2분—8~10분
만드는 법 1. 조기는 비늘을 긁고 내장을 제거하여 깨끗이 손질한 후 소금을 뿌려 재워둔다. 2. 세네 군데 칼집을 내어준 후 그릴에 굽는다.				
	꽂치 구이	분 량	조리시간(분)	화 력
		150g(마리)	3~4마리	예열2분—8~10분
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)	화 력
		300g(마리)	1마리	예열2분—8~10분
만드는 법 1. 삼치는 살만 발라낸 다음 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후 양념장을 발라 굽는다. *양념 - 데리야끼소스: 간장1/2컵, 생강즙1큰술, 맛술, 청주, 설탕2큰술씩 - 된장소스: 마요네즈1큰술, 미소된장1큰술, 청주1큰술, 올리브유1큰술 - 카레구이: 카레가루2큰술, 올리브유1큰술				

	통오징어구이	분량	조리시간(분)	화력
		200g(1마리)	2마리	예열2분—3분
만드는 법 1. 오징어는 내장을 제거하고, 깨끗이 손질한 후 양쪽으로 칼집을 내어준 후 그릴에 굽는다. *참고 : 올리브유 1큰술과 허브솔트 1큰술을 발라 구우면 더 노릇하게 나온다.				
	새우구이	분량	조리시간(분)	화력
		30~40g(중하)	10~20마리	예열2분—6~8분
만드는 법 1. 새우는 신선한 것으로 준비하여 등쪽의 내장을 꼬치로 제거하고 연한 소금물에 살짝 흔들어서 씻은 후 물기를 빼낸 후 그릴에 굽는다. *참고 : 그릴판에 호일을 깔고 그 위에 굽은 소금을 깔뒤 새우를 올려 구우면 더 맛있다.				
	황태구이	분량	조리시간(분)	화력
		120g(1마리)	2마리	예열2분—3분
만드는 법 1. 황태포는 물에 씻어 머리와 지느러미를 잘라내고 젖은 면포로 30분 정도 감싸두어 부드럽게 불린다. 2. 유장(간장1TS,참기름2TS)을 발라 2분간 그릴에 굽는다. 3. 고추장 양념을 앞뒷면으로 고루발라 1분간 더 굽는다. *황태대신 더덕을 이용하여 더덕구이를 해도 좋습니다. *양념 : 고추장, 고춧가루, 간장, 설탕, 물엿, 다진마늘 1큰술씩, 생강즙 1작은술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술				
	고추장불고기	분량	조리시간(분)	화력
		600g	2~3인분	예열2분—5~7분
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				
	꿀가래떡	분량	조리시간(분)	화력
		가래떡 4개	5~6인분	예열2분—3~4분
만드는 법 1. 가래떡을 그릴에 구운 후, 꿀에 찍어먹는다.				

# 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 구입란)	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 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 시업자가 분실한 경우		정액 감가상각 금액에
• 부품보증기간 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 수리된 후 2개월 이내에 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.

### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인타케, 안테나, 유선신로 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) (가스레인지 열량변경, 제품정소 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, 음산품 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
- 전기를 구입시 외관불 수리는 유상 청구