

Magic

가스레인지 Gas Range

GRA-41W1	GRA-41W2
GRA-41W2A	GRA-41W4
GRA-41W5	GRA-41W6
MT-410RT	MT-410RB
GRA-41W7	GRA-41W8
GRA-41W9	GRA-41WA
GRA-41WB	

안전한 사용을 위한 주의사항

제품을 보다 안전하게 사용하기 위해 꼭 읽어 주십시오

• 안전한 사용을 위한 주의사항	2~7p
• 각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?	8p
• 탭 버너부 조립방법에 대하여 알아볼까요?	9p
• 탭 버너 사용방법에 대하여 알아볼까요?	10p
• 그릴 사용방법에 대하여 알아볼까요?	11~12p
• 사용후 청소는 어떻게 하면 되나요?	13p
• 조립 및 설치방법에 대하여 알아볼까요?	14p
• 가스호스 • 백가드 조립은 어떻게 하나요?	15p
• 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요?	16p
• 매직 가스레인지 제품규격을 알아볼까요?	17p
• 매직 가스레인지 설치방법서입니다.	18~19p

• 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.



사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인 지식경제부 기술표준원이 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

- 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 고객센터센터로 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 금/배수호스가 제품의 윗면, 밑면, 옆면 또는 뒷면 중앙의 배기구나 발열부 등에 닿지 않도록 하십시오.

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



- ⚠ 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.

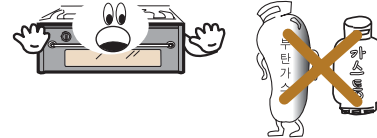


안전한 사용을 위한 주의사항

경고

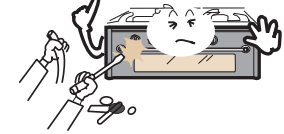
- ⊘ 부식성 가스가 많은 곳에서는 사용하지 마십시오.

• 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



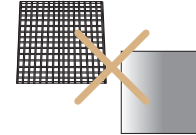
- ⊘ 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.

• 이상 작동으로 인한 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.



- ⊘ 시중에서 판매하는 석쇠나 알루미늄호일등의 보조용구를 사용하지 마십시오.

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



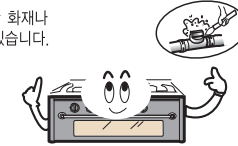
- ⚠ 용기의 음식물이나 기름이 타지 않도록 주의해 주십시오.

• 과열에 의한 제품손상이나 화재, 화상의 위험이 있습니다.



- ⚠ 호스연결구, 중간밸브 등의 연결부는 비눗물로 누설여부를 확인하십시오.

• 가스누설에 의한 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



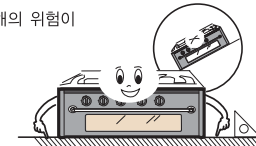
- ⊘ 가연성 물질은 제품옆에 두지 마십시오.

• 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



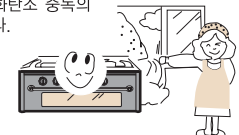
- ⚠ 제품은 단단하고 수평한 곳에 설치하십시오.

• 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.





안전한 사용을 위한 주의사항

⚠경고

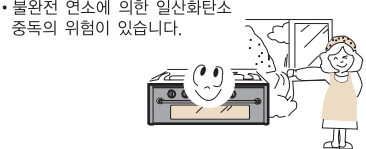
- ❌ 요리중에는 절대로 잠들거나 자리를 떠나지 마십시오.
 - 과열에 의한 제품 손상이나 화재의 위험이 있습니다.



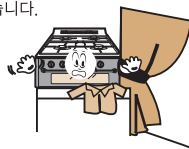
- ❌ 화구보다 커다란 보조용기 (솥용기, 맥반석 용기 또는 내열도자기류)를 사용하지 마십시오.
 - 온도 상승에 의한 유리상판 파손의 원인이 됩니다.



- ⚠ 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.



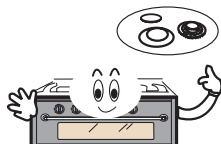
- ⚠ 가스호스는 꺾이거나 눌러지 않도록 하십시오.
 - 가스누설에 의한 화재 및 불완전 연소에 의한 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



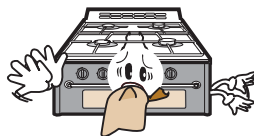
- ⚠ 요리시 용기는 그레이트 정 중앙에 놓고 사용하십시오.
 - 화상의 위험이 있습니다.



- ⚠ 사용 전이나 청소 후 버너캡, 삼발이 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.



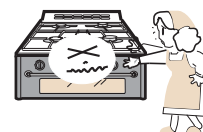
- ❌ 바닥이 좁거나 불룩한 냄비 또는 바닥이 미끄러운 마블냄비 등 바닥이 불안정한 냄비를 사용하지 마십시오.
 - 요리할 때 냄비가 넘어져 화상 및 부상의 위험이 있습니다.



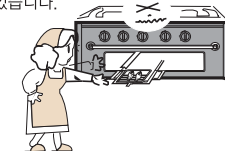
안전한 사용을 위한 주의사항

⚠주의

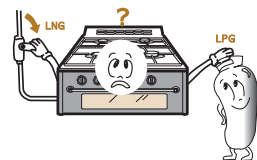
- ❌ 요리중 또는 요리직후 30분간은 상판, 그릴에 손이나 인체의 일부가 닿지 않도록 하십시오.
 - 화상의 위험이 있습니다.



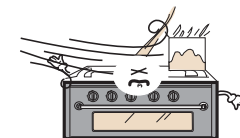
- ⚠ 요리직후 음식을 꺼낼 때는 뜨거우니 그릴용 장갑을 사용하여 주십시오.
 - 화상의 위험이 있습니다.



- ⚠ 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.



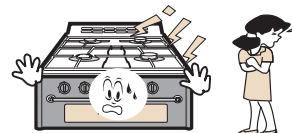
- ❌ 사용중 또는 사용직후에 그릴도어에 물을 떨어뜨리지 마십시오.
 - 유리파손 및 상해의 위험이 있습니다.



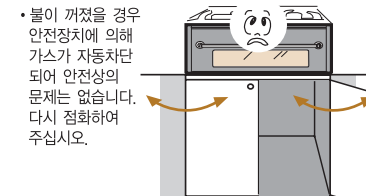
- ⚠ 제품상판, 배기구 등에 다량의 물을 얹지르지 마시고, 다량의 물을 얹질렀을 경우에는 사용을 멈추시고 당사 고객센터 센터로 연락하십시오. (유상서비스)
 - 누전 및 쇼트를 일으키고 감전, 화재의 위험이 있습니다.



- ⚠ 인공심장기등 신체내부에 기계적 물질을 소유한 사람이 본 제품을 사용할 경우에는 전문의와 상담을 하신 후 사용하여 주십시오.
 - 제품 사용중 영향을 줄 수 있습니다.



- ⚠ 싱크대 문을 급격히 여닫을 경우 대류현상으로 인해 불이 꺼질수 있으니 주의하십시오.
 - 불이 꺼졌을 경우 안전장치에 의해 가스가 자동차단 되어 안전상의 문제는 없습니다. 다시 점화하여 주십시오.

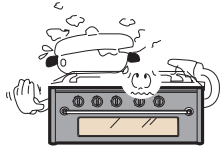


안전한 사용을 위한 주의사항

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 빈용기를 올려놓고 제품을 사용하지 마십시오.

- 제품 과열에 의한 화재나 화상의 위험이 있습니다.



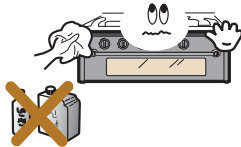
⊘ 플라스틱 조명기구, 선반 아래 등에는 제품을 설치하지 마십시오.

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



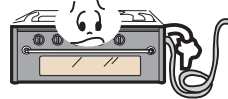
⊘ 제품 청소시 신나, 벤젠, 왁스 등을 사용하지 마십시오.

- 제품의 변색, 벗겨짐 등 제품 외관의 손상의 원인이 됩니다.



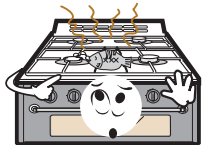
ⓘ 가스호스는 짧거나 늘어지지 않도록 하십시오.

- 불완전 연소의 원인이 됩니다.



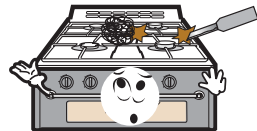
⊘ 상판에 음식물을 직접 요리하지 마십시오.

- 상판파손 및 상해의 위험이 있습니다.



⊘ 상판 청소시 철수세미, 칼 등을 사용하여 흠집을 내지 마십시오.

- 법랑 표면의 스크래치로 인해 상판 파손의 원인이 됩니다.

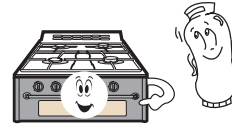


안전한 사용을 위한 주의사항

주의

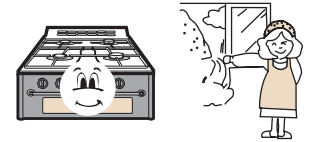
ⓘ 사용가스는 제품 명판에 지정된 가스만 사용하십시오.

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



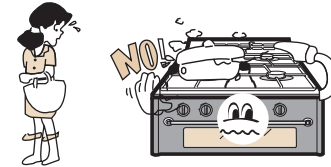
⚠ 제품 사용시에는 반드시 환풍기나 창문을 열어 환기를 시켜 주십시오.

- 두통이나 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



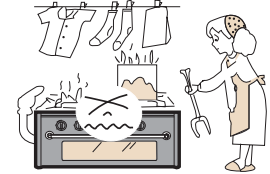
ⓘ 외출이나 취침시 또는 사용 후 반드시 제품을 소화시키고 가스밸브를 잠금주십시오.

- 과열 및 폭발로 인한 화재의 위험이 있습니다.



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

- 화재의 위험이 있습니다.



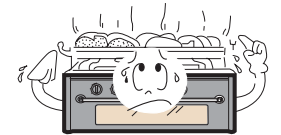
⚠ 가스가 새고 있을 때는 중간밸브를 잠그고 환기를 시킨 후 고객센터로 연락 하십시오. (각종 스위치 등의 전기기기는 절대 조작하지 마십시오.)

- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



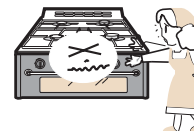
⊘ 열에 약한 용기나 시중의 불량 보조용구 등을 사용하지 마십시오.

- 과열 및 이상연소에 의한 화재의 위험이 있습니다.



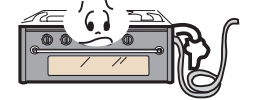
⊘ 요리중 또는 요리직후 30분간은 상판, 그릴에 손이나 인체의 일부가 닿지 않도록 하십시오.

- 화상의 위험이 있습니다.



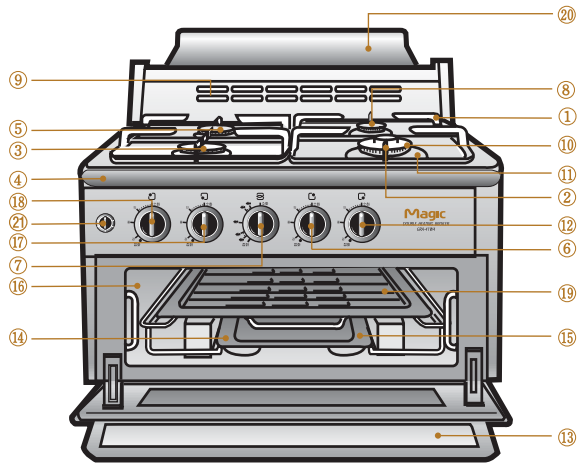
ⓘ 가스호스는 짧거나 늘어지지 않도록 하십시오.

- 호스가 제품에 눌러붙어 화재의 위험이 있습니다.





제품의 명칭입니다



- ① 뒷 그레이트
- ② 앞 그레이트
- ③ 중버너(앞)
- ④ 상판
- ⑤ 중버너(뒤)
- ⑥ 소버너 손잡이
- ⑦ 그릴버너 손잡이
- ⑧ 소버너
- ⑨ 그릴 배기구
- ⑩ 대버너
- ⑪ 커버링
- ⑫ 대버너 손잡이
- ⑬ 그릴 도어손잡이
- ⑭ 그릴팬
- ⑮ 그릴 선반
- ⑯ 그릴케이스
- ⑰ 중버너 손잡이(앞)
- ⑱ 중버너 손잡이(뒤)
- ⑲ 구이판
- ⑳ 커버 백가드
- ㉑ 벨 타이머(GRA-41WA, 41WB)

부속품

사용설명서	구이판	건전지	그릴용손잡이	그릴석쇠
				(GRA-41W5, W6, W7, W8, W9, WA, WB)
그릴팬	보조 그레이트	커버 백가드	프라스틱발(수량4개)	그릴 선반
	(GRA-41W5, W6, W7, W8, W9, WA, WB)제외	(MT-410RT, 410RB)제외	 (나사4개포함)	

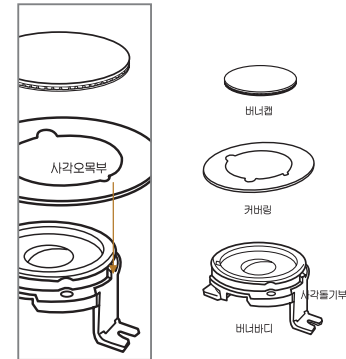


탑버너부 조립방법을 알아보까요?

탑버너부 조립방법

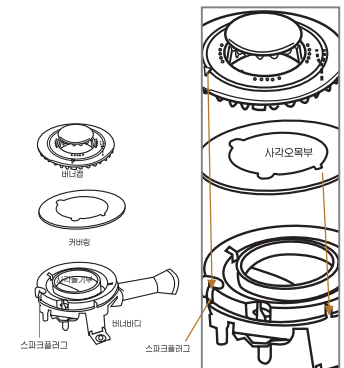
● 슬림버너부 조립방법

- 버너바디의 사각돌기부(△)에 커버링의 사각오목부(□)를 맞춰 조립합니다.
 - 버너바디에 버너캡을 올려 놓는다.
 - 그레이트를 상판에 올려 놓는다.
- ※ 버너바디에 커버링을 씌울때 그림과 같이 버너바디의 사각 돌기부에 커버링을 정확하게 씌워 주십시오.

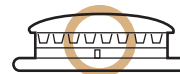


● 고열량버너 조립방법

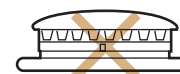
- 버너바디의 사각돌기부(△)에 커버링의 사각오목부(□)를 맞춰 조립합니다.
- 버너캡의 삼각표시부(△)가 버너바디의 스파크 플러그방향에 일치하게 조립합니다.
- 그레이트를 상판위에 올려 놓는다.



버너캡의 올바른 조립방법은...



(좋은 상태입니다.)



(버너캡이 들렸습니다.)



(기울어진 상태입니다.)

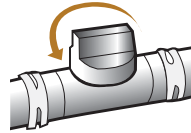


탑버너 사용방법을 알아볼까요?

불을 켤때

1. 가스중간밸브를 누르면서 화살표방향으로 돌려 가스중간밸브를 열어주세요.

• 그림은 중간밸브가 열린 상태입니다.

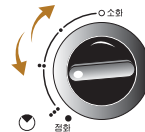


2. 점화손잡이를 누르면서 돌려 불을 붙여주세요.

• 점화손잡이를 누르면서 '점화' 위치까지 돌려 불이 붙으면 3~4초동안 누르고 있다가 손을 떼세요.
• '따다닥' 하는 소리와 함께 불이 붙습니다.
• 점화후 반드시 점화여부를 확인하여 주십시오.



3. 점화손잡이를 돌려 알맞은 화력으로 조절하세요.



불을 끌때

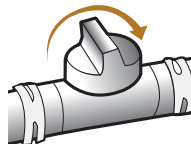
1. 점화손잡이를 화살표방향으로 소화위치까지 돌려 주세요.

• 소화시 '퍽' 하는 소리가 나는 경우가 있으나 이것은 잔류가스의 불이 버너에서 소화되면서 나는 소리로 제품에는 이상이 없습니다.
• 소화후 소화여부를 반드시 확인하여 주십시오.



2. 가스중간밸브를 반드시 잠그세요.

• 손잡이 부분을 화살표 방향으로 돌려 주세요.
• 그림은 중간밸브가 닫힌 상태입니다.



그릴 사용방법을 알아볼까요?

• 제품을 구입후 처음 사용할때는 사용법에 따라 15분간 공연소하여 주십시오.
그릴 구이기능 : 생선, 고기등을 구울때 사용합니다.

그릴 사용방법

※ 그릴 손잡이의 그림은 GRA-41W1계열임

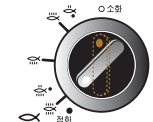
1. 물을 넣는다.

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



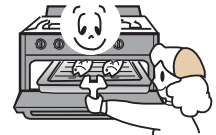
2. 불을 붙인다.

• 그릴 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 넣기전에 2분간 예열하면 늘어 붙지 않아 좋습니다.



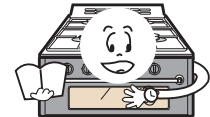
3. 음식물을 넣는다.

• 그릴용 손잡이를 사용하여 구이판을 빼낸후 요리물을 넣고 그릴 도어를 완전히 닫아 주세요.
• 요리물을 넣기전에 구이판에 기름(식용유)을 발라주면 늘어 붙지 않아 좋습니다.
• 요리물이 냉동되어 있으면 해동후 요리하십시오.



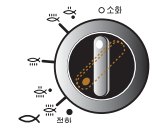
4. 요리한다.

• 요리가이드의 시간에 맞추어 요리를 하고 요리물의 두께에 따라 요리시간이 다소 차이가 날 수 있으므로 중간중간 확인하여 주십시오.
• 요리종류나 취향에 맞춰 상.하불꽃, 하불꽃, 상불꽃상태로 조절하여 가면서 요리할 수 있습니다.
• 장시간 요리를 할 경우에는 그릴 팬에 물이 마르지 않도록 보충하여 주십시오.



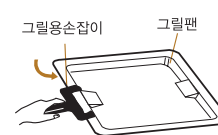
5. 불을 끈다.

• 요리가 끝나면 "소화" 의 위치까지 그릴버너 손잡이를 돌려주십시오.
• 불을 끈후 반드시 불이 꺼졌는지 확인 하여 주시고 실내의 중간 밸브를 잠궈 주십시오.

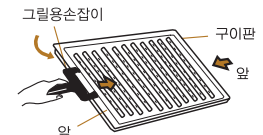


그릴 손잡이 사용법

• 그릴팬 및 구이판 사용시에는 그릴용 손잡이를 사용하십시오.



• 그림과 같이 그릴용 손잡이를 그릴팬 및 구이판에 끼워서 사용하시면 됩니다.



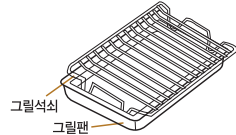


그릴 사용방법을 알아볼까요?

그릴석쇠 및 구이판 사용법

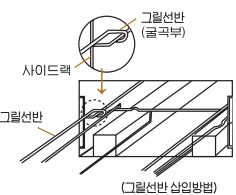
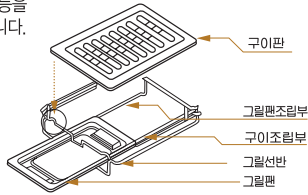
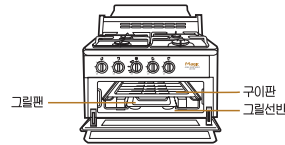
그릴석쇠(해당모델에 한함)

- 그릴석쇠를 그릴팬 위에 조립하면 됩니다.
- 그릴팬을 제품 그릴부에 조립한 후 사용법에 따라 사용하시면 됩니다.
- 그릴석쇠는 생선류(고등어, 꽂치등)을 요리할 때 사용하시면 편리합니다.



구이판(그릴선반)

- 구이판을 그릴 선반 위에 조립한후(그림참조) 사용법에 따라 사용하시면 됩니다.
- 그릴팬은 그릴 선반 하단에 조립 하시면 됩니다.(그림참조)
- 그릴 선반은 그릴내부 양쪽에 부착되어 있는 사이드레에 그릴 선반 골격부를 삽입하시면 됩니다.
- 구이판은 LA걸비,불고기등을 요리할때 사용하시면 됩니다.



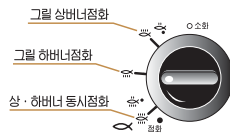
그릴 상·하버너 사용법

(MT-410RT, 410RB제외)

- 요리종류나 취향에 맞춰 상하불꽃, 하불꽃, 상불꽃상태로 조절하여 가면서 요리할 수 있습니다.

점화손잡이위치	상·하버너 불꽃상태
	하버너에 불꽃이 없어지고 상버너에만 불꽃이 생깁니다.
	상버너에 불꽃이 없어지고 하버너에만 불꽃이 생깁니다. (구이요리시 하버너 연장요리시, 냉동피자, 토스트, 피자등 미나오븐 요리시 편리합니다.)
	상·하버너 모두에 불이 붙어 양면구이 요리할 수 있습니다.

※화력조절 : 의 위치에서 상버너의 화력을 조절할 수 있습니다. 이 위치에서 화력조절시 눈으로 조절상태를 확인하면서 천천히 조절하여 손잡이를 적당한 위치에 놓이도록 하십시오.(너무 약하게 조절할시는 불이 켜지지 않거나 꺼질수도 있습니다.)



(MT-410RT, 410RB)

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



사용후 청소방법을 알아볼까요?

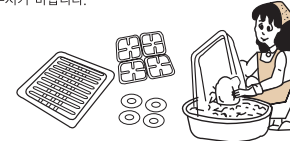
- 본 제품을 안전하게 사용하기 위하여 다음사항을 유의하시기 바랍니다.
- 다음의 점검사항 이외의 이상이 발생시는 구입하신 직매장 또는 당사 고객센터로 곧바로 연락하여 주십시오.

청소방법입니다

● 상판, 그레이트, 커버링

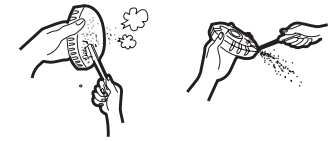
- 뜨거운 물속에 약 5분정도 담근뒤 중성세제로 깨끗이 씻은 후, 마른 걸레로 물기를 제거하여 제자리에 바르게 조립하여 주십시오.

● 주의 세라스톤코팅 상판의 경우 플라스틱제나 금속제의 수세미를 사용하여 청소할 경우에는 세라스톤코팅이 상하므로 반드시 스폰지나 헝겊 수세미등으로 청소하여 주시기 바랍니다.



● 버너캡은 솔로, 불꽃구멍은 가는 송곳으로 깨끗이-

- 전면부 판넬등은 플라스틱제나 금속수세미를 사용하여 청소할 경우 외관이 상하므로 반드시 스폰지나 헝겊으로 청소하여 주십시오.



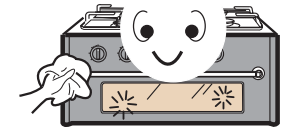
● 부속품은 중성세제로 깨끗이

- 구이판, 그릴팬, 석쇠등은 중성세제를 묻힌 수세미로 청소하여 주십시오. (금속제 수세미는 사용하지 마십시오.)



● 외관은 중성세제로 깨끗이

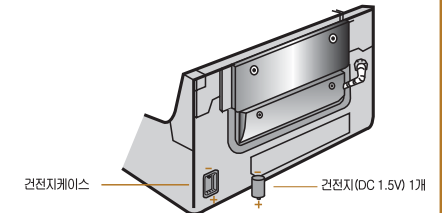
- 전면부 판넬등은 플라스틱제나 금속수세미를 사용하여 청소할 경우 외관이 상하므로 반드시 스폰지나 헝겊으로 청소하여 주십시오.



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

건전지 교환방법입니다.

- 점화시 "딱," "딱" 하는 스파크음이 느껴져 점화가 잘 되지 않을때는 건전지가 소모된 것이므로 교환하여 주십시오. (정상 : 1초에 3~5회)
- 건전지 교환시에는 제품 우측 뒷면에 있는 건전지 케이스에서 소모된 건전지를 꺼낸후 새건전지로 끼워넣어 주십시오.
- 건전지를 삽입할때는 +, - 를 잘 확인하고, 다른 제품에 사용했던 건전지를 사용하지 마십시오.

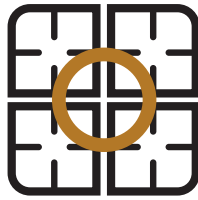




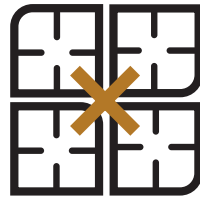
조립 및 설치방법을 알아볼까요?

그레이트 조립방법

- 상판에 그레이트를 올려 놓으실때 앞뒤 그레이트의 각진부분끼리 서로 마주보게 놓으십시오.
- 그레이트를 바르게 놓지 않으면 그릇이 미끄러져 화상을 입을 우려가 있으니 그레이트를 바르게 놓고 사용하십시오.



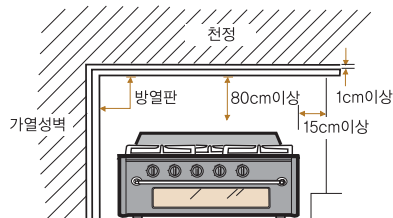
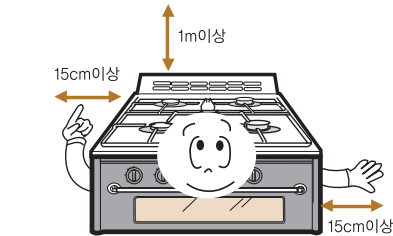
바르게 올려 놓은 상태



잘못 올려 놓은 상태

설치장소는 이렇게

- 화재의 위험이 없는 곳을 선택하십시오.
- 제품주위에 가연성물질이 있는가 살피시고, 옆면이 15cm, 뒷면은 15cm, 윗면은 1m이상 간격을 두고 설치하십시오.
- 제품을 오래 사용하기 위해 습기가 적은 곳에 설치하십시오.
- 바닥이 단단하고 경사지지 않는 곳에 설치하여 주십시오.
- 가연성의 벽으로부터 15cm이상 간격을 두고 설치할 수 없을 때는 그림과 같이 별도의 방열판을 붙여 사용하여 주십시오.
- 방열판은 사용자가 주방구조에 알맞게 구입하여 설치하여야 합니다.

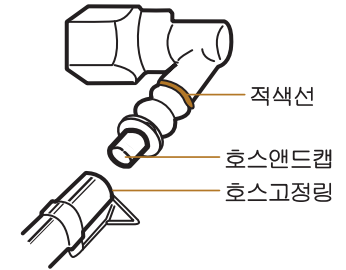


가스호스·백가드 조립을 알아볼까요?

• 본 제품을 안전하게 사용하기 위하여 다음사항을 유의하시기 바랍니다.

가스호스 연결방법입니다.

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

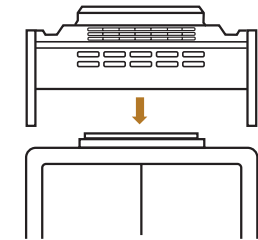


- 주의**
- 호스가 제품에 닿거나 제품아래를 지나가지 않게 하십시오.
 - 제품과 가스호스 연결시 호스가 우측으로 통과 할 경우 배기구 밑쪽으로 통과하도록 설치하여 주십시오.

백가드 조립방법

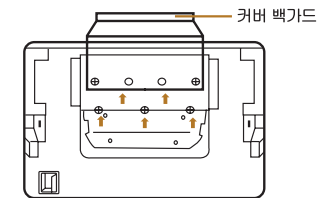
1. 지지대를 맞춘다.

- 백가드를 본체 지지대에 맞추세요.
- 배기통이 백가드 밑부분 홈에 들어가도록 하세요.



2. 나사로 고정한다.

- 백가드와 본체를 나사로 조여 주십시오.
- 백가드에 커버 백가드를 나사로 조여 주십시오.





고장? 어떻게 조치 하는지 알아 볼까요?

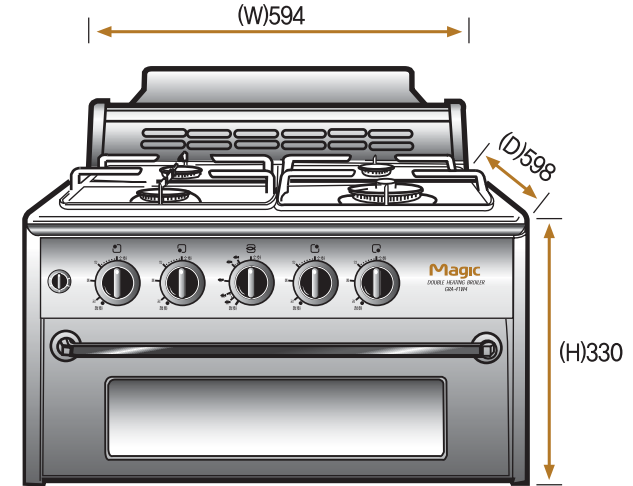
• 고장수리를 의뢰하시기 전에 아래사항을 확인해 보시고 그래도 이상이 있을 때에는
고객상담센터로 연락해 주십시오.

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 조림이 잘못되어 있다.	• 버너캡을 바르게 조립하십시오.
	• 버너캡 및 커버바디 구멍이 막혀있다.	• 버너캡 및 커버바디를 청소하십시오.
불꽃이 불안정하다.	• 점화플러그에 이물질이 있다.	• 마른천으로 이물질을 닦아 주십시오..
	• 버너캡의 조림이 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 조림이 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.



제품규격 입니다



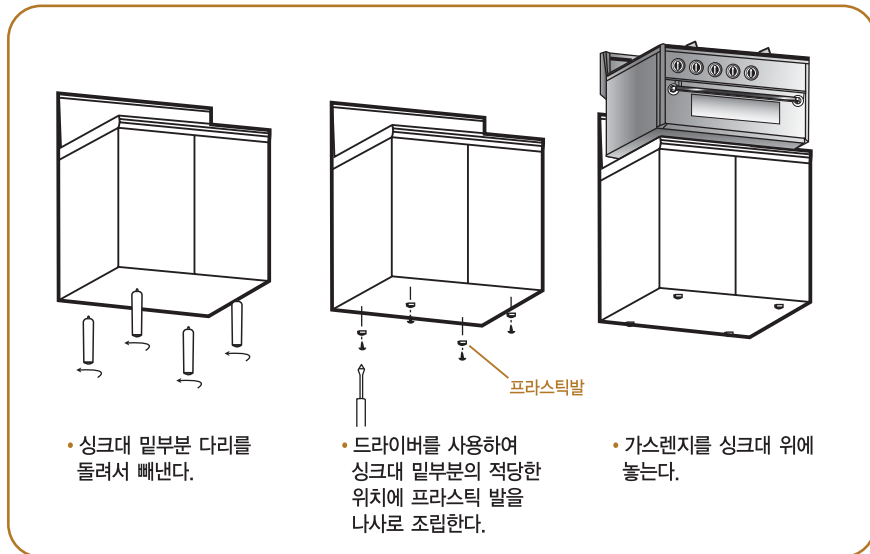
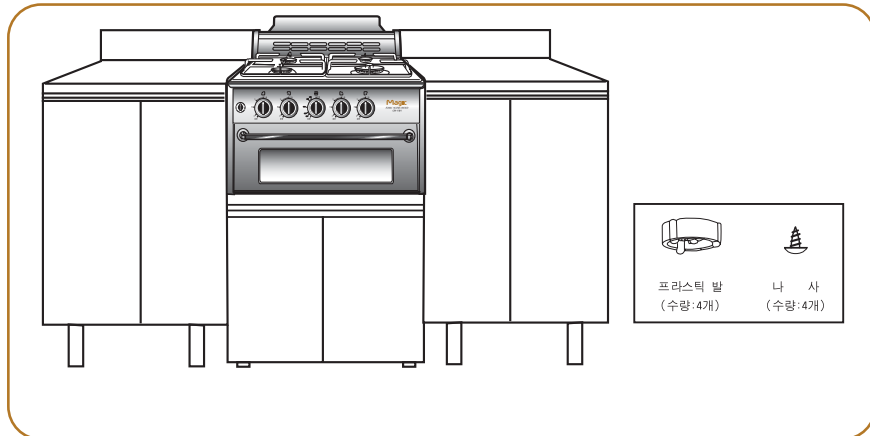
연 소 기 명		가스레인지(그릴부착4구)					
모 델 명	GRA-41W2, 41W2A, GRA-41W6	GRA-41W1, 41W4, 41W5, 41W7, 41W8, 41W9, MT-410RB					
상 판	세라스톤	법랑					
점 화 방 식	연속스파크 점화방식						
사 용 전 원	DC1.5V						
호스연결부	Ø9.5mm 가스용 호스						
외형치수(mm)	(W)594 × (D)598 × (H)330(상판까지)						
무 게(기구)	32Kg						
가 스 소 비 량	모 델 명	가스종류	버너별 가스 소비량				전체소비량
			대 버 너	중 버 너	소 버 너	그릴버너	
	41W1 41W7	도시가스 kW(kcal/h)	4.2(3,600)	2.67(2,300)	1.63(1,400)	4.53(3,900)	14.03(12,070)
	41W2 41W8						
	41W2A 41W9	LPG kW(kg/h)	4.47(0.32)	2.65(0.19)	1.67(0.12)	4.60(0.33)	14.13(1.02)
	41W4 41WA						
41W5 41WB	도시가스 kW(kcal/h)	3.83(3,300)	2.67(2,300)	1.63(1,400)	4.53(3,900)	13.72(11,800)	
41W6							
MT-410RT 410RB	LPG kW(kg/h)	3.48(0.25)	2.65(0.19)	1.67(0.12)	4.60(0.33)	13.76(0.99)	



설치방법 입니다.

- 설치에 1) 싱크대에 제품을 설치할때

설치된 상태



주의

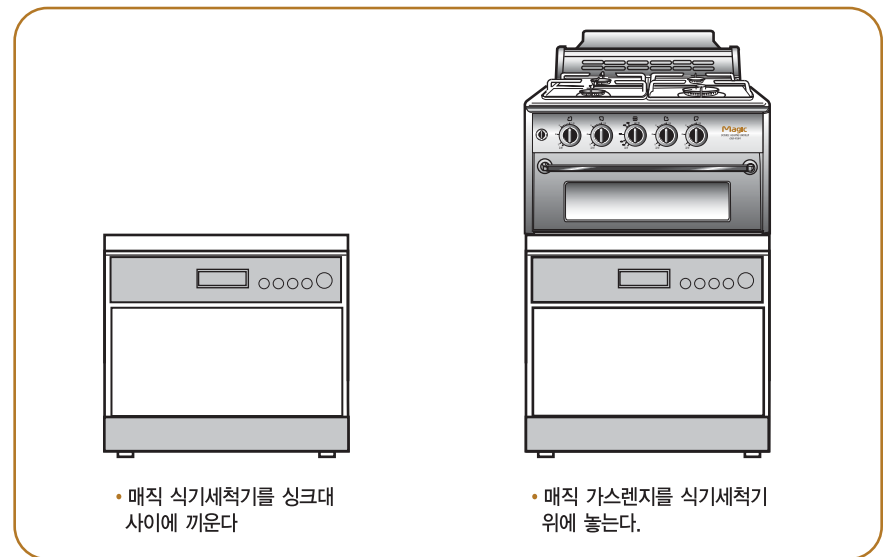
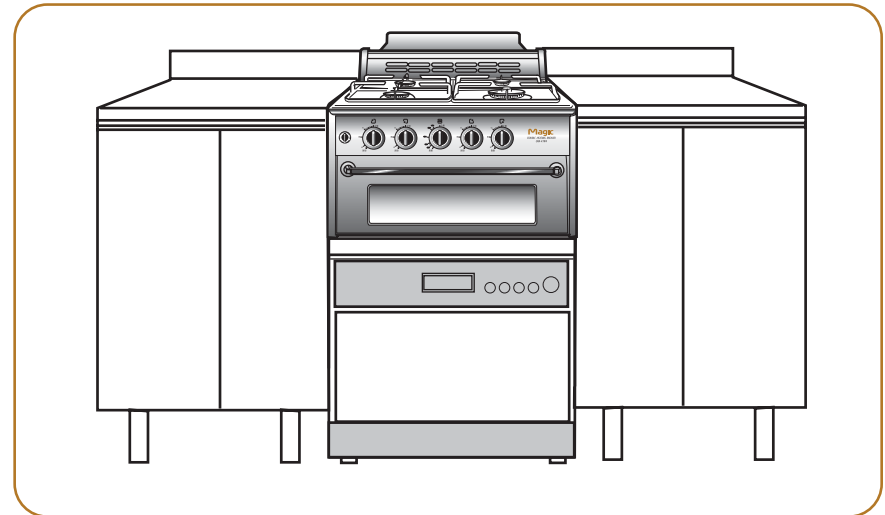
설치된 상태는 사용설명서의 설치방법중 설치장소의 선택에 만족 될 수 있도록 이격거리와 방열판 설치기준을 참고하시기 바랍니다.



설치방법 입니다.

- 설치에 2) 매직 식기세척기(모델명:DWA-4182,4183 DW-070C)와 콤비로 같이 설치할 경우





설치된 상태















그릴 요리방법을 알아볼까요?

생선 및 해산물 그릴요리

	고등어 구이	분 량	조리시간(분)
		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.			
	갈치 구이	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	분 량	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	분 량	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	분 량	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	분 량	조리시간(분)
		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)
		30~40g 10~15마리	12~15분
만드는 법 1. 새우는 신선한 것으로 준비하여 등쪽의 내장을 꼬치로 제거하고 연한 소금물에 살짝 흔들어 씻은 후 물기를 빼낸 후 그릴에 굽는다.			
	황태 구이	분 량	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

	삼 겹 살	분 량	조리시간(분)
		400g	2인분
만드는 법 1. 삼겹살을 그릴팬에 가지런히 놓아 구워낸다. 2. 야채와 버섯 등을 함께 구워도 좋다.			
	바 비 큐 립	분 량	조리시간(분)
		600g	20분
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,			
	L A 갈 비	분 량	조리시간(분)
		500g	2인분
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			
	고 추 장 불 고 기	분 량	조리시간(분)
		600g	2~3인분
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			
	닭 날 개 구 이	분 량	조리시간(분)
		10개	18~20분
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.			

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 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 수입제조일로부터 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 외의 다른 제품을 사입자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 금액에 10%를 가산하여 환급
• 부품보증기간 이내 수리용 부품은 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 후 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 금액정수 후 제품교환	유상수리 금액정수 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.

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

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해설치 않고 간단한 조정
- 인타워, 인타나, 유선신호 등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 무실하게 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 설명서
- 구입시 고액요구로 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 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, 명해, 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

동양매직
www.magic.co.kr