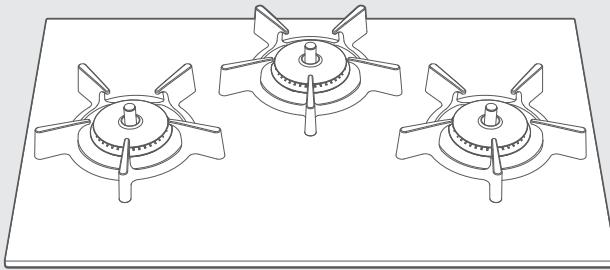




RBR-GF7500

REV.00

RBR-GF7500



- 제품 사용 전 반드시 설명서를 읽어보시고, 항상 볼 수 있는 곳에 보관하세요.
- 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수 있으며, 제품의 외관 및 규격 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 본 제품은 대한민국 국내전용 상품입니다. 해외에서 사용 및 설치를 하지 말아주시기 바랍니다. 해외에서 사용할 경우에는 발생한 모든 사고 및 고장에 대해서 당사에서는 절대로 책임지지 않습니다. (DOMESTIC USE ONLY, 韩国内使用专用机, 海外地区使用品质概不负责)

쥬벨 프리미엄 가스쿡탑

사용 및 설치설명서

Rinnai

고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장 발생 시 구입일로부터 보증기간 동안 무상 서비스를 받을 수 있는 소중한 권리가 있습니다. 단, 고객 과실 및 천재지변에 의한 경우는 보증기간 내에라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

유상서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 보증기간 내에라도 유상 처리됩니다.

01. 제품 내에 이물질을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등) 하여 고장이 발생한 경우
02. 설치 및 사용 중의 외부 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생한 경우
03. 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
04. 린나이 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생한 경우
05. 제품 설치방법의 설치 기준에 따라 설치하지 않아 고장이 발생한 경우
06. 전기용량을 허리게 사용하여 제품 고장이 발생한 경우
07. 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
08. 린나이의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생한 경우
09. 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생한 경우
10. 린나이 제품 사용설명서 내에 “안전을 위한 주의사항”을 지키지 않아 고장이 발생한 경우

차례

안전을 위한 주의 사항	3
각 부의 명칭	11
조작부의 명칭	12
올바른 사용방법	13
청소 및 손질방법	26
고장 신고 전 확인사항	31
현상에 따른 부저 및 LED 상태와 조치	32
제품 규격	33
제품 설치방법	34
제품 보증서	39

안전을 위한 주의사항

제품을 사용하시기 전에 반드시 사용설명서를 숙지한 후 사용해 주십시오.



지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 위험이 있습니다.



지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 가능성이 있습니다.



지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 상해를 입거나 재산상 손해가 발생할 수 있습니다.



강제 지시표시로 반드시 행하여야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.



일반적인 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.



김전 예방을 위한 접지 표시를 나타냅니다.



화기 금지 표시로 화재가 발생할 수 있는 위험 항목을 강조하여 나타냅니다.

⚠ 위험

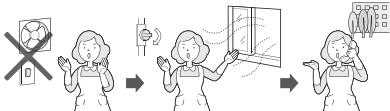
가스가 새는 것 같다면 다음과 같이 행동하여 주십시오.

- 불을 켜거나 전기기구의 스위치 조작 및 전원 플러그를 접촉하지 말고 또한 전화 사용을 하지 마십시오. 전기로 인하여 폭발사고를 일으킬 수 있습니다.

이때에는 아래와 같이 행동하여 주십시오.



① 곧바로 사용을 멈추고 가스 중간밸브를 잠가주십시오.



② 창문을 열어 환기를 시켜 주십시오.

③ 당사 서비스 센터로 연락하여 주십시오. 이때 주변의 전화기 및 휴대전화를 사용하지 말고 외부 전화를 이용하십시오.



지진, 화재 시 또는 사용 중 이상연소, 이상음, 이상한 냄새 등을 감지했을 때에는 곧바로 사용을 멈춘 후 가스 중간밸브를 잠그고 환기를 시켜주십시오.



직화구이 냄비는 절대로 사용하지 마십시오.

- 과열방지센서의 고장이 발생하여 제품 과열로 인해 제품 손상 또는 화재가 발생할 수 있습니다.
- 과열로 인해 내부 주요 부품이 손상되어 가스 누설의 우려가 있습니다.

※ 직화구이 냄비 : 물 등을 넣지 않은 상태에서 고구마 등을 굽는 냄비

안전을 위한 주의사항

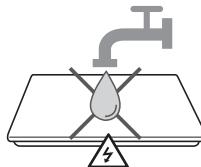
⚠ 위험

빈 용기를 올려놓거나 용기를 올려놓지 않은 상태로 장시간 사용하지 마십시오.

- 화재, 화상의 원인이 됩니다.
- 과열로 인한 내부 주요 부품 등이 손상되어 가스 누설의 우려가 있습니다.
- 과열이 되면 안전장치가 작동하여 자동소화되지만 고장이 아닙니다.

⚠ 경고

제품을 향해 물을 뿌리지 마십시오.(특히 청소 시)



- 제품 내부에 주요 전자 부품 및 버너 관련 부품에 물이 침투할 경우 제품 고장은 물론 화재 및 상해의 직접적인 원인이 됩니다. 절대로 물을 뿌리지 마십시오.
- 스팀청소기로 제품을 청소하지 마십시오.

당사 서비스 기사 이외에는 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.

- 임의의 분해, 수리, 개조는 제품 안전에 큰 영향을 줄 수 있습니다. 제품의 고장이라 생각될 때에는 사용설명서를 참조하시거나 당사 서비스 센터에 연락해 주십시오.

불붙기 쉬운 물건은 가까이 놓지 마십시오.



- 제품 과열로 제품 고장 및 화재의 원인이 됩니다.

바람이 부는 곳에 설치하지 마십시오.

- 바람으로 인해 불이 인화성 물질에 옮겨붙어 화재의 원인이 됩니다.

사용 중과 사용 후 제품이 식을 때까지 손을 대지 마십시오.

- 특히 어린아이의 접근을 막아주십시오. 제품이 매우 고열이기 때문에 화상을 입게 됩니다.

전원을 켠 채로 제품에서 떠나지 마십시오.



- 사용 중에는 항상 사용자의 주의가 필요합니다.
- 과열방지버너는 조리를 자동으로 해주는 자동요리 기능이 아니라 조리 중 실수(과열 또는 잊음)으로 인해 발생할 수 있는 화재를 방지하는 안전장치입니다.

젖은 손으로 제품을 만지지 마십시오.

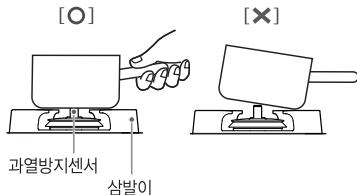
- 제품이 오동작 되어 화상 및 감전의 위험이 있습니다.

안전을 위한 주의사항

⚠ 경고

편수냄비와 같이 손잡이가 하나인 냄비를 사용하실 때에는 반드시 손잡이를 잡고 사용하십시오.

- 손잡이 무게로 인해 냄비가 넘어져 화상 및 부상을 입을 수 있습니다.
- 특히 이러한 냄비를 과열방지버너에서 조리할 경우 과열방지센서가 냄비의 밑바닥에 밀착하려는 힘에 의하여 냄비가 넘어질 수 있습니다. 반드시 냄비 기울어짐에 대하여 확인한 후 손잡이를 잡고 조리하여 주십시오.



※ 조리물을 합한 냄비의 무게가 최소 300g 이상이 되어야 합니다.



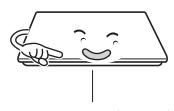
제품 청소 시에는 반드시 장갑을 착용해 주십시오.

- 상해의 위험이 있을 수 있습니다.



반드시 제품 명판에 지정된 가스를 사용하십시오.

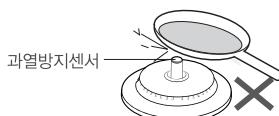
- 사용 가스가 제품 명판의 가스와 동일한지를 확인하여 주십시오. 사용 가스와 일치하지 않을 경우 그대로 사용하면 불완전 연소되어 일산화탄소에 중독되거나 폭발적 착화로 화상을 입는 경우가 있습니다.
- 제품 명판은 제품 바닥면에 붙어있습니다. 사용 가스를 모르실 경우에는 당사 서비스센터에 연락해 주십시오.
- 이사를 할 경우 사용 가스의 종류가 제품의 명판과 일치 하는지 확인해 주십시오.



과열방지센서에 충격을 주지 마십시오.



- 과열방지센서에 충격을 주면 안전기능 작동에 이상이 생길 수 있으므로 주의하십시오.



과열방지센서의 기능을 저하시키는 도구 또는 보조 장치를 절대로 사용하지 마십시오.

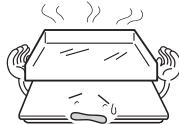
- 제품 과열에 의한 화재 위험성이 있습니다.

안전을 위한 주의사항

⚠ 경고

유리상판 전체를 덮어 씌우는 보조용구 또는 커다란 철판을 사용하지 마십시오.

- 이상 과열에 의한 화재 및 제품 파손의 원인이 됩니다.



유리상판에 무리한 하중 및 외부 충격을 가하지 마십시오.

- 심한 충격에 의한 파손으로 과열이나 화재, 감전의 원인이 됩니다.

유리상판을 조리대로 사용하지 마십시오.

- 제품 파손의 우려가 있습니다.

유리가 파손될 경우 감전될 수 있으므로 반드시 사용을 중지하시기 바랍니다.

유리상판은 항상 깨끗하게 유지하여 주십시오.

- 오염된 상태로 조리할 경우 효율이 떨어질 뿐만 아니라 화재의 원인이 됩니다. 특히, 설탕을 포함한 조리물을 오랫동안 방치할 경우 유리가 상하는 원인이 됩니다.

스크래퍼를 사용할 경우에는 제품 상판이 충분히 식은 후 사용하십시오.

- 상판이 뜨거운 상태에서 청소할 경우 화상의 위험이 있습니다.
- 모서리, 테두리를 청소하실 때에는 스크래퍼 사용을 피하시고 부드러운 천을 이용하여 중성세제로 닦아주십시오. 또한, 상판의 모서리 부분은 깨지기 쉬우니 조리기구 이동 시 충격이 가해지지 않도록 유의하십시오.
- 스크래퍼의 칼날에 주의하십시오.
- 스크래퍼는 린나이 부품몰(www.myrinnai.co.kr)에서 구입 가능합니다.

반드시 기준에 맞는 설치장에 설치한 후 사용하십시오.

- 제품이 정상작동을 하지 않을 수 있으며 불안정한 고정은 제품의 고장, 화재 및 감전의 직접적인 원인이 됩니다.

싱크대 상판 따내기 치수

- 상판에 제품 설치를 위한 상판 따내기 작업이 필요합니다.
(제품 설치방법 참조, 『34~36페이지』)

싱크대 상판의 재질이 금속성일 경우, 사용자의 안전과 제품의 보호를 위해 추가 조치(절연테이프, 절연패드 등)를 하여 제품의 금속부와 절연이 되도록 해주십시오.

전원 연결 및 설치는 시공자와 협의하여 설치 환경에 맞도록 설치하십시오.

안전을 위한 주의사항

⚠ 경고



인공심장기 등 신체 내부에 기계적 물질을 소유한 사람이 본 제품을 사용하실 경우에는 전문의와 상담을 하신 후 사용하십시오.

- 제품 사용 중 영향을 줄 수 있습니다.



신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험, 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 하지 마십시오.



포장재(비닐, 스티로폼 등)를 어린이가 손대지 않도록 폐기하십시오.

- 포장재에 의한 질식의 원인이 됩니다.



반려동물이 제품 가까이 가거나 제품 위로 올라가지 않도록 주의하십시오.

- 조작부 터치로 인한 제품 작동으로 화상 및 화재의 위험이 있습니다.



플러그 및 전원코드를 반려동물이 물어뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하십시오.

- 충격으로 인한 파손은 핵선, 감전 화재 등의 원인이 됩니다.



안전을 위해서 반드시 접지하십시오. 단 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마십시오.

- 김전, 화재의 원인이 됩니다.



전원코드를 임의로 연장하지 마십시오.

- 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 김전, 화재의 원인이 됩니다.
- 변압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 김전, 화재의 원인이 됩니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나 잡아당기거나 비틀거나 묶지 마십시오. 또한 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려놓거나 사이에 끼워 넣거나 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마십시오.

- 김전, 화재의 원인이 됩니다.



전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 조리용기 이탈 및 제품이 낙하하지 않도록 주의하십시오.

- 화상 및 김전, 제품 파손의 우려가 있습니다.



조리 중에는 제품의 결을 떠나지 마십시오. 특히, 기름(식용유 등)을 사용하는 요리 시 주의하십시오.

- 기름량이 적은 경우 기름의 온도가 급격하게 올라가서 발화할 우려가 있습니다.

안전을 위한 주의사항

⚠ 경고



조리 시 기름으로 인한 연기가 많이 발생하면 곧바로 전원을 끄고 제품 및 기름을 냉각시켜 주십시오.

- 기름이 과열되면 발화할 우려가 있습니다.



튀김 요리 중에는 기름이 튀는 것에 주의하십시오. 특히 물기가 많은 조리물이나 물을 봇지 마십시오.

- 기름이 튀어 화상의 원인이 됩니다.



튀김 요리는 뚜껑을 열고 요리하십시오.

- 뚜껑을 닫고 조리 시 용기 내부 온도가 과도하게 올라갈 우려가 있습니다.



볶음, 프라이 등 소량의 식용유를 사용하는 조리의 경우 식용유의 급격한 온도 상승으로 화재가 발생할 수 있으니 조리용기가 과열되지 않도록 주의하십시오.



다른 조리용기에서 미리 가열된 기름(식용유 등)을 사용하지 마십시오.

- 정확한 온도 감지를 하지 못해 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다.



조리 이외에 냄비 없이 사용을 삼가해 주십시오.



조리 이외의 다른 용도로 사용하지 마십시오.

- 화재 및 제품 파손의 원인이 됩니다.
- 세탁물, 행주 등을 삶을 경우 물이 증발하여 냄비 및 내용물이 탈 수 있습니다.



가스호스가 제품에 접촉되거나 제품 밑으로 지나 가지 않도록 해주십시오.



- 버너 열기에 의해 가스 호스가 손상되어 화재의 원인이 됩니다.



구입 초기에 사용하실 때, 냄새가 날 수 있습니다. 사용 후 일시적으로 냄새가 나는 현상이며 고장이 아닙니다.



부주의에 의한 작동방지 기능

- 만일, 조작부의 작동 키가 이물질 등에 의하여 20초 이상 계속해서 접촉되면 에러 「E-1」가 표시되고 경고음이 울립니다.

안전을 위한 주의사항

⚠ 주의



사용 중 신체나 의복이 불 가까이 가지 않도록 하십시오.

- 의복에 불이 붙거나 화상을 입을 수 있습니다.



사용하는 냄비의 바닥은 항상 깨끗한 상태에서 사용 하십시오.

- 냄비 바닥에 이물질이 붙은 상태로 조리할 경우 열효율이 떨어짐은 물론 화재의 원인이 됩니다.



사용 중에 자주 환기를 시켜주십시오.

- 폐가스와 산소 부족으로 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



설치 장소는 반드시 바닥이 수평하고 고정이 단단한 곳에 설치해 주십시오. 특히 환기가 잘 되는 곳에 설치해 주십시오.

- 불안정한 차량 및 선박 등에서 사용하는 경우 화재나 화상의 원인이 됩니다.
- 환기 불량 시 폐가스에 의한 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.



사용 중 소화 시 "퍽"하는 소화음이 발생할 수 있습니다.

- 버너가 가열된 상태에서 가스 공급을 중단할 경우 불이 붙어 있으려는 성질로 불꽃 구멍 근처에서 까지면서 발생하는 소리입니다. 고장이 아니니 안심하십시오.



조리중 냄비를 바꿀 때에는 먼저 불을 소화시켜 주십시오.



화력을 1~3단으로 했을 경우, 소화가 되지 않았는지 반드시 확인해 주십시오.



가스 중간밸브를 조작해서 불을 소화시키지 마십시오.

- 화상 및 불의의 사고 원인이 됩니다.



유리상판 위에서 IH 취반기, 탁상형 쿡킹 히터 등 전기를 이용하는 가열 기구를 사용하지 마십시오.

- 자력선에 의해 제품 고장의 원인이 됩니다.



음식물 끓어넘침에 주의하여 화력을 조절해 주십시오.

- 음식물 끓어넘치면 제품 내부가 오염됩니다. 또한 상판, 삼발이, 버너 등에 끓어넘친 조리물이 타서 놀아 붙거나 제품 손상의 위험이 있습니다.
- 센서 쪽으로 끓어넘친 국물이 들어갈 수 있으니 넘치지 않게 주의하십시오.

안전을 위한 주의사항

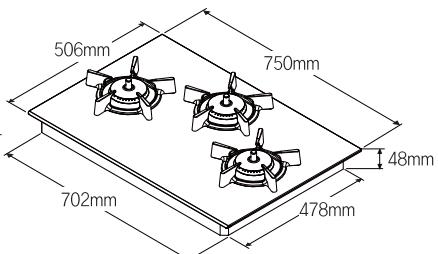
⚠ 주의

- !** 사용 중과 사용 후 제품이 식을 때까지는 손을 대지 말아주십시오. 특히, 어린아이의 접근을 막아 주십시오.
 - 제품이 매우 고열이기 때문에 화상을 입게 됩니다.
- 전원을 켠 채로 제품에서 떠나지 마십시오.(외출, 취침 등)
 - 사용 중에는 항상 사용자의 주의가 필요합니다.
- 시판되는 별도의 보조용구(알루미늄 호일 또는 그 외 보조용구 등)를 사용하지 마십시오.
 - 과열에 의한 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- TV나 라디오 등 전자 제품 근처에 설치하지 마십시오.
 - TV나 라디오에 잡음이 발생하거나 TV 화상이 일그러질 수 있습니다. 이를 방지하기 위해 TV나 라디오에서 4m 이상 간격을 유지하십시오.
- !** 조작부는 항상 깨끗하고 건조하게 유지하십시오.
 - 오작동에 의한 화재의 원인이 됩니다.
- !** 전원코드로 전원 인가 후 최초 사용 시 30초 후 사용해 주십시오.
- !** 소화 시 전원코드를 뽑지 말고 '점화/소화 키((점화)
소화)' 또는 '전원 키(①)'를 눌러 꺼주십시오.

⚠ 제품 구입 시 확인사항

싱크대 구조를 반드시 확인하신 후 설치해 주십시오.

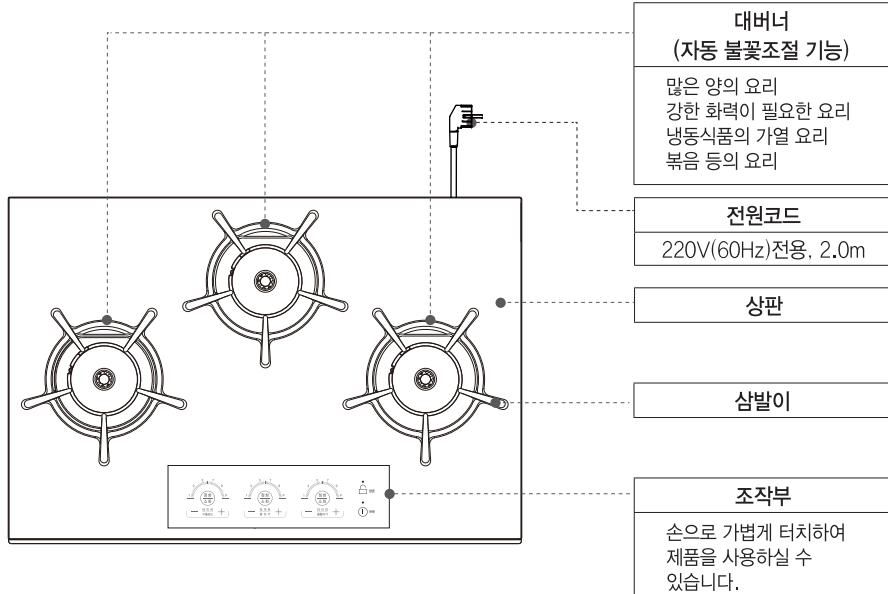
싱크대 상판	가로	세로	매립깊이
타공치수(mm)	710^{+2}_{-0}	480^{+2}_{-0}	50 이상



- !** 본 제품은 220V 전용인 가정용 제품으로 싱크대 후면 또는 벽면에 콘센트(220V, 60Hz)가 있는지 확인하신 후 설치하시기 바랍니다.

- !** 제품 하부에 별도의 제품이나 수납장 설치 시 제품 하부면과 20mm 이상 공간을 유지시켜 주십시오.

각부의 명칭



부속품



사용설명서
(설치방법 포함)

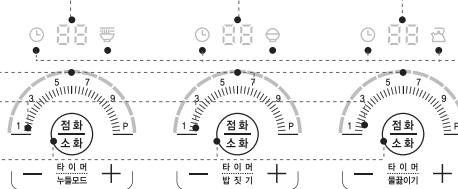
간편설명서

- 부속품의 수량이 정확히 맞는지 확인하여 주십시오.
- 제품에 붙어있는 테이프, 스티로폼, 종이류, 비닐류 등은 제거하여 주십시오.
- 사용설명서는 항상 찾기 쉬운 곳에 잘 보관하여 주십시오.
- 단순 교체 부품, 소모성 부품은 서비스 접수없이 공식 부품몰에서 구입 가능합니다.
- 구입 가능한 부품은 린나이 부품몰(www.myrinnai.co.kr)에서 확인 가능합니다.

조작부 명칭

⑤타이머 및 부가기능

시간 표시부



④타이머 및 부가기능 설정 표시부

설정 표시부

⑥화력 표시부



③잠금 설정 표시부

②잠금 기

⑦화력 조절 휠

⑧점화/소화 키

⑨타이머 및 기능 선택 키

⑩타이머 및 기능 시간설정 키

잠금

전원

①전원 키

전원 키(①)

- 전원을 켜거나 끌 때 사용합니다.
- 전원을 누를 경우 동작중인 버너의 모든 스위치가 깨지도록 하는 안전장치를 포함하고 있습니다.

잠금 키(△)

- 설정된 상태를 임의로 변경할 수 없게 하거나 상태를 해제합니다.

잠금설정 표시부 (●)

- 잠금 설정 상태를 표시합니다.

타이머 및 부가기능 설정 표시부(④)

- 설정된 기능을 표시해 줍니다.

타이머 및 부가기능 시간 표시부(LCD)

- 해당 버너의 타이머가 설정된 시간을 표시해 줍니다.

화력 표시부()

- 해당 버너의 화력을 표시합니다. (LED ON)

화력조절 휠()

- 해당 버너의 화력을 1~P(11단)까지 조절할 수 있습니다.

점화/소화 키()

- 각 버너를 점화 및 소화할 때에 사용합니다.

타이머 및 기능 선택 키()

- 타이머 및 기능을 선택할 때 사용합니다.

- [우측 대버너 : 타이머 / 물 끓이기], [좌측 대버너 : 타이머 / 누들 모드], [중앙 대버너 : 타이머 / 밥짓기 자동 설정]

타이머 및 기능 시간 설정 키(- +)

- 타이머 및 기능의 시간을 조절할 때 사용합니다.

- [우측 대버너 : 물 끓인 후 보온시간 / 타이머 시간], [좌측 대버너 : 누들 모드의 물 끓인 후 작동시간 / 타이머 시간]

[중앙 대버너 : 밥짓기 자동 설정 / 타이머 시간]

올바른 사용방법

사용전 확인사항

다시 한 번 더 확인하십시오.



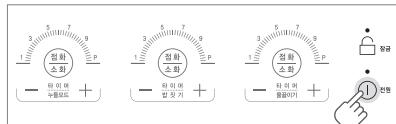
- 중간밸브는 열려 있는지 확인하셨나요?
- 사용하고자 하는 버너와 점화, 화력조절 키를 확인하셨나요?
- 가스관 내의 공기는 빼셨나요?
- 중간밸브는 정상인가요?

점화 및 소화

01

전원 키(①)를 1초간 누르십시오.

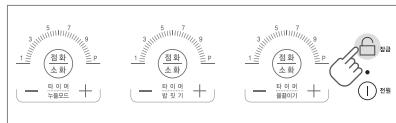
- 전원 키(①), 잠금 키(△)상단의 LED가 동시에 점등됩니다.



02

잠금 키(△)를 눌러 잠금 설정을 해제하십시오.

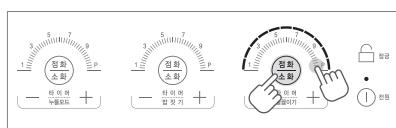
- 잠금 기능은 안전을 위한 기능으로 초기 작동 시 마다 작동합니다.
- 잠금 키(△)상단의 LED가 소등됩니다.



03

사용하고자 하는 버너의 점화/소화 키(점화/소화)를 누르면 점화가 시작됩니다.

- 화력조절 휠()을 터치하여 1~P(11)단 까지 설정이 가능합니다.
- 화력표시부 LED가 아닌 휠 인쇄부를 터치해야 정확한 동작이 가능합니다.
- 전체 버너의 초기 점화 화력은 P(11)단입니다.



04

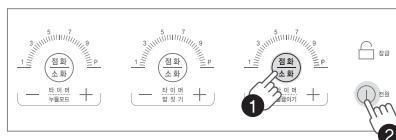
조리가 끝나면

① 끄고자 하는 버너의 점화/소화 키(점화/소화)를 눌러 주십시오.

- 점화중인 버너가 꺼지며 화력표시부의 LED가 깨집니다.

② 전원 키(①)를 누르면 전원이 꺼집니다.

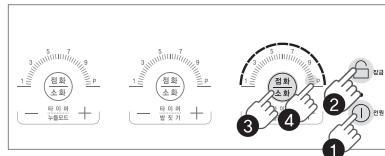
- 작동 중 전원 키 (①)를 누르면 전체의 버너를 끌 수 있습니다.



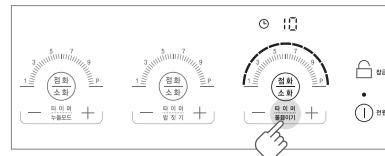
올바른 사용방법

타이머 기능 설정

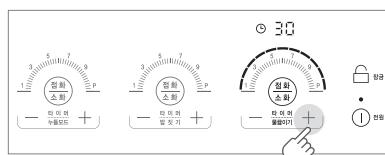
- 01
- ① 전원 키(①)를 1초간 누르십시오.
 - ② 잠금 키(△)를 눌러 잠금 설정을 해제하십시오.
 - ③ 사용하고자 하는 버너의 점화/소화 키((점화)
(소화))를
누르면 점화가 시작됩니다.
 - ④ 화력조절 휠()로 화력을 설정하십시오.



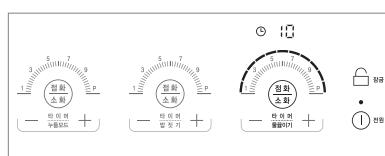
- 02
- 타이머 및 기능 선택 키()를 눌러주십시오.
- 타이머 설정 중인 버너는 부가기능 설정 표시부와
타이머 설정 표시부가 점멸합니다.



- 03
- 타이머 및 기능 시간 설정 키(- 또는 +)를 눌러
원하는 시간을 설정 하십시오.
- 설정 가능 시간 : 0~99분
- 0으로 설정 시 타이머가 꺼집니다.
- 시간 설정 키를 길게 누르고 있으면 10분 단위로
빠르게 변경됩니다.
- 기능 설정 후 조작없이 5초를 기다리면 기능이
작동합니다.



- 04
- 타이머가 설정된 버너의 남은 시간을 확인할 수
있습니다.



- 05
- 타이머 및 기능 선택 키 ()를 3초간 누르
십시오.
- 타이머가 취소됩니다.

* 취소 시 화력은 그대로 유지됩니다.

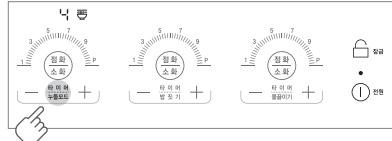


올바른 사용방법

기능 설정 (누들모드)

타이머 및 기능 선택 키(**타이머
누들모드**)를 누르십시오.

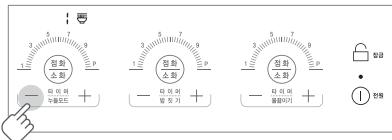
- 한번 누르면 타이머가 작동되고, 두번 누르면 누들모드가 작동됩니다.
- 초기 설정된 시간은 4분입니다.



타이머 및 기능 시간 설정 키(- 또는 +)를 눌러 눌러 면 삶기 시간을 설정하십시오.

02

- * 면 삶기 시간 : 물이 끓은 후 알림과 함께 조리물(면)을 넣고 조리가 계속되는 시간(면 삶는 시간)입니다.



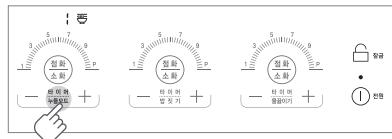
03

면 삶기 시간 설정 후, 5초가 지나면 누들모드가 자동 시작됩니다.

물이 끓으면 알림음과 함께 보온을 유지합니다.
(약화력으로 전환)

이때, 면을 넣고 타이머 및 기능 선택 키(**타이머
누들모드**)를 다시 한번 눌러 시간 확정을 해주십시오.

- 면 삶기 시간을 변경하고자 할 경우에는 타이머 및 기능 시간 설정 키(- 또는 +)를 눌러 변경 후, 5초가 지나면 면 삶기 시간이 변경 및 확정됩니다.
- 시간 확정 후에는 기존 화력으로 전환됩니다.

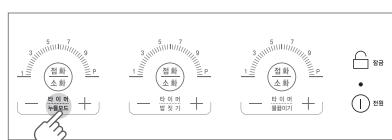


- * 알림음 이후 2분간 타이머 및 기능 선택 키를 누르지 않으면 기존 화력으로 전환됩니다.

05

작동 중 취소를 원할 경우, 타이머 및 기능 선택 키 (**타이머
누들모드**)를 3초간 누르십시오. 누들모드가 취소됩니다.

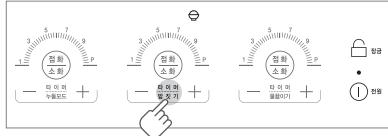
- * 취소 시 화력은 그대로 유지됩니다.



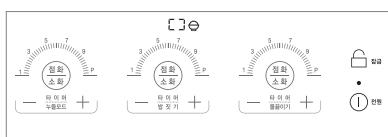
올바른 사용방법

기능 설정 (밥짓기)

- 01 타이머 및 기능 선택 키(**타이머
밥짓기**)를 누르십시오.
- 한번 누르면 타이머가 작동되고, 두번 누르면 밥짓기가 작동됩니다.



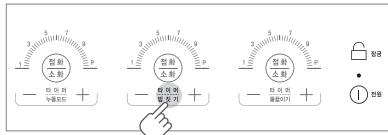
- 02 5초 지나면, 밥짓기는 자동 시작됩니다.
- 밥짓기 시간 설정은 자동적으로 판단하여 설정합니다.
- 밥짓기 기능이 완료되면 뜸들이기 모드로 전환되며 가스는 자동으로 소화됩니다.
- 뜸들이기 모드로 전환되면 알림음(삐-)과 함께 타이머가 10분으로 설정됩니다.



- 03 작동 중 취소를 원할 경우, 타이머 및 기능 선택 키(**타이머
밥짓기**)를 3초간 누르십시오.

- 밥짓기가 취소 됩니다.

※ 취소 시 화력은 그대로 유지됩니다.

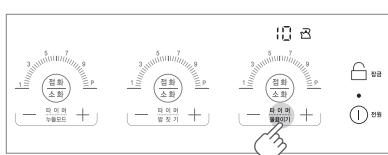


기능 설정 (물 끓이기)

- 01 타이머 및 기능 선택 키(**타이머
물끓이기**)를 누르십시오.
- 한번 누르면 타이머가 작동되고, 두번 누르면 물 끓이기가 작동됩니다.



- 02 물 끓이기를 설정한 후, 타이머 및 기능 시간 설정 키 (- 또는 +)를 눌러 보온 유지 시간을 설정하십시오.
- 0으로 할 경우 물 끓이기 이후 바로 소화됩니다.
- 물을 끓이면 알림음 이후 보온 시간이 바로 작동되며 설정된 보온 시간 이후 자동 소화됩니다.



- 03 보온 시간 설정 후, 5초가 지나면 물 끓이기 기능을 자동으로 시작합니다.

- 작동 중 취소를 원할 경우, 타이머 및 기능 선택 키(**타이머
물끓이기**)를 3초간 누르십시오. 물 끓이기가 취소 됩니다.

※ 취소 시 화력은 그대로 유지됩니다.

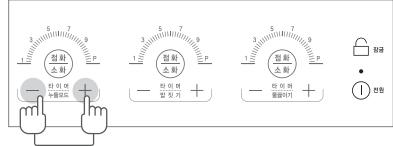


올바른 사용방법

음량 설정

- 01 전원이 켜진 상태에서 좌측 대버너의 타이머 및 기능 시간 설정 키 (-, +)를 동시에 3초간 눌러 주십시오.

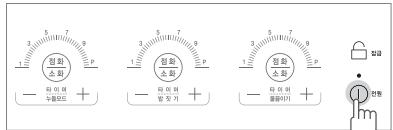
- 알림음과 함께 음량 설정 모드가 시작됩니다.



- 02 좌측 대버너의 타이머 및 기능 시간 설정 키 (- 또는 +)를 눌러 음량을 설정하십시오.
- 음량은 OFF ~ 4단까지 있으며 초기 설정은 3단으로 되어있습니다.



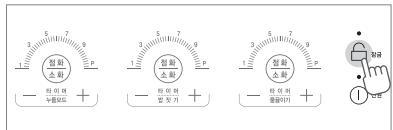
- 03 원하는 음량 단계에서 전원 키(①)를 누르면 음량 설정 모드가 종료됩니다.



잠금 기능 (사용 중, 설정된 조리 상태(화력, 타이머 등)를 어린이가 임의로 변경할 수 없도록 합니다.)

- 01 전원이 켜진 상태에서 잠금 키(△)를 길게 누르십시오.

- 램프가 점등되면서 잠금이 설정됩니다.
- 램프가 소등되면서 잠금이 해제됩니다.



설정에 필요한 키 이외의 키를 누르면 설정이 되지 않습니다.

- 설정 도중 제대로 되지 않으면 전원을 껐다 다시 켜주십시오.

잠금 기능이 설정되면 점화할 수 없습니다.(잠금 기능 키를 눌러 잠금을 해제 후 재 점화하십시오.)

- 잠금 기능이 설정되면 전원을 껐다 다시 켜도 잠금 기능이 해제가 되지 않습니다.



주의

올바른 사용방법

세이프티 락 기능 해제

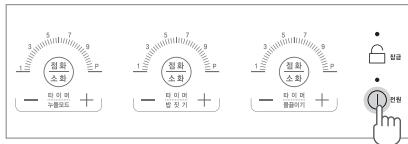


세이프티 락 기능은 사용 전 반려동물이나 아이가 실수로 제품을 작동시키는 일을 방지하기 위해 마련된 안전 기능입니다. 세이프티 락 기능이 필요하지 않으신 분은 세이프티 락 기능 해제 방법을 참고하여 해제하시기 바랍니다.

01

전원 키(①)를 1초간 누르십시오.

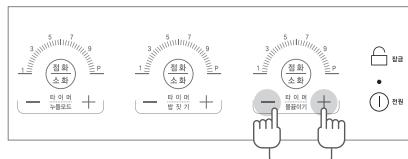
- 전원 키 (①), 잠금 키(□)상단의 LED가 동시에 점등됩니다.



02

우측 대버너의 타이머 및 기능 시간 설정 키 (-, +)를 동시에 5초간 눌러주십시오.

- 알림음과 함께 세이프티 락 기능이 해제됩니다.
- 한번 해제된 세이프티 락 기능은 다시 설정하기 전까지 작동되지 않습니다.
- 해제된 세이프티 락 기능은 위와 동일한 방법으로 재설정이 가능합니다.



※ 세이프티 락 기능 해제 시, 타이머 표시부에 「LCD」가 표시됩니다.

※ 세이프티 락 재설정 시, 타이머 표시부에 「LCD」가 표시됩니다.

올바른 사용방법

버너별 올바른 사용법

대버너 (자동 불꽃 조절)

- 볶음 등의 강한 화력을 필요로 하는 요리(볶음밥, 야채 볶기, 멸치 볶음 등)
- 굽기 등의 고온이 되는 요리(김)
- 찌개, 조림, 물 끓이기 등의 일반적인 요리
- 마른 오징어 등의 직화구이

01

- ※ 모든 버너는 최고 화력으로 1시간, 그 외 화력으로 4시간 연속 사용 시 '삐, 삐, 삐' 알림음과 함께 과열 방지를 위하여 강제 소화됩니다. (LED 표시, ⚡)
- ※ 계속 사용을 원할 경우 버너를 충분히 식히고 재 점화하거나 다른 버너를 사용하십시오.



모든 버너는 최고 화력인 P(11단)으로 1시간 사용 시 과열방지를 위해 강제 소화됩니다.
사용 중 화력을 낮추면 (10단 이하) 4시간까지 연속 사용이 가능합니다.



제품 과열 시 안전 사양으로 전 버너가 화력조절 훨 LED가 설정 화력에서 0단까지 순차적으로 반복 표시와 함께 소화력으로 제어되며, 제품이 식으면 자동 기준 화력으로 전환됩니다. 안전을 위한 화력조절 동작이므로 고장이 아니니 안심하셔도 됩니다.

자동 불꽃 조절

01

자동 불꽃 조절 기능은 냄비의 온도를 감지하여 자동으로 불꽃 조절(강, 약불)을 하며 냄비의 이상 과열을 방지합니다. 기름이나 물 없이 조리하는 김구이, 볶음 등의 요리에 매우 유용한 버너입니다.

조리용기가 과열되면 약화력으로 자동 조절되고 조리용기의 온도가 내려가면 다시 원래의 화력으로 조절됩니다.

- 자동 불꽃 조절 기능이 작동하여 최초 약화력이 되었을 경우 '삐삐'하는 알림음이 1회 울립니다. 조리중 해당 버너의 화력조절 훨 LED가 설정 화력에서 0단까지 순차적으로 소등 동작 반복 표시와 함께 불꽃이 자동으로(강불→약불), (약불→강불)로 바뀌지만 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.

02

- ① 자동 불꽃 조절 기능이 작동하면 화력조절이 되지 않습니다. 조리용기의 온도가 내려가면 원래 화력으로 돌아가며 화력조절이 가능합니다.
- ② 자동 불꽃 조절 기능이 작동하면 불꽃이 자동으로 변하기 때문에 버너 근처에는 얼굴과 손 등을 가까이하지 않도록 주의하십시오. 화상의 위험이 있습니다.
- ③ 자동 불꽃 조절 기능이 일정 시간 계속될 경우 또는 약화력 상태지만 조리용기의 온도가 이상 과열이 되었을 경우에는 자동으로 불이 끼집니다. 요리를 계속하실 경우 다른 버너를 이용하여 조리하거나 과열된 상태의 버너를 충분히 식힌 후에 사용하여 주십시오.



자동 불꽃 조절 기능이 작동하면 안전을 위하여 1시간 후에 자동 소화됩니다.

올바른 사용방법

자동 불꽃 조절

자동 불꽃 조절 기능

- 03
- 과열방지센서가 고온을 감지하게 되면 '삐빅'하는 알림음 소리가 나면서 약불로 자동 불꽃 조절이 됩니다. 그리고 정상 온도에 도달하게 되면 다시 원래의 화력으로 변하게 됩니다. 안전을 위한 화력조절 동작이므로 고장이 아니니 안심하셔도 됩니다.



과열방지버너의 특징

01
냄비의 온도를 감지하는 온도 센서로 안심, 편리 기능을 추가한 새로운 버너이며, 지금까지의 제품 중 가장 효율적인 안전장치로 과열방지센서가 조리 중 냄비 밑바닥 온도를 측정하여 과열을 방지하는 안전기능을 강화한 버너입니다.

02
이미 잘 알려진 도중 소화 안전기능 이외 과열방지버너만이 가지고 있는 과열방지기능 및 화재 사고 방지 기능 등 안전기능이 한층 강화되어 있어 요리 시 안심하고 사용하실 수 있습니다. 특히, 어린아이가 있는 가정 또는 노약자가 사용하기에 안전하고 편리합니다.

자동 소화 안전 장치

- 02
- 조리 중 국물이 끓어넘치거나 바람이 불어 버너의 불이 꺼지면 스스로 가스를 차단하여 가스가 누출되는 것을 방지합니다.

기름 과열 방지 기능

- 03
- 과열방지버너는 조리 중에 냄비 바닥 온도를 측정하여 위험 온도가 되기 전에 가스를 차단하여 줍니다. 특히, 화재의 위험이 많은 튀김 요리 시에도 기름이 자연발화되기 전에 자동으로 가스를 차단하여 화재를 방지합니다.

냄비 화재 방지 기능

- 04
- 찌개나 국 등을 데울 때 불 끄는 것을 잊은 적이 있었습니까? 과열방지버너는 조리물이 타기 시작하여 냄비에 화재가 발생하기 전에 과열을 감지하여 자동으로 가스를 차단합니다.
※ 과열방지버너는 조리를 자동으로 해주는 자동요리 기능이 아닙니다. 즉, 조리물이 타지 않도록 막아주는 기능이 아닙니다. 조리 중 실수(과열 또는 잊음)로 인해 발생할 수 있는 화재 사고를 방지하는 안전장치입니다.

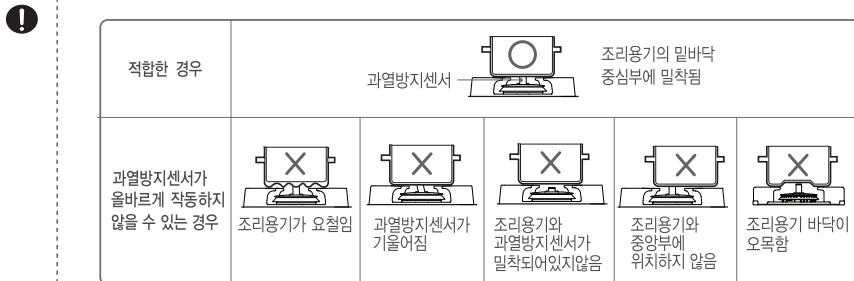
- 05
과열방지기능 작동에 의한 소화 후 재 점화를 하실 경우에는 냄비나 기름이 상당히 뜨거워져 있으므로 화상에 충분히 주의하시고 과열방지센서가 완전히 식은 후에 사용하여 주십시오. 뜨거운 냄비를 그대로 놓아둔 채로 재 점화하면 소화되는 경우가 있습니다.
조리 중 용기를 들거나 이탈시키면 불이 꺼질 수 있으니 주의하십시오.

올바른 사용방법

올바른 조리용기 사용방법

과열방지 버너의 안전기능 작동에 있어서 버너의 과열방지센서와 조리용기의 관계는 매우 중요합니다. 과열방지센서 상면과 조리용기의 밑바닥이 밀착되어야 합니다.

- 튜김요리 시 기름량은 약 200mL 이상이 되어야 합니다.
 - 조리용기의 중심부와 과열방지센서의 중심에 맞춰주십시오.
 - 조리용기의 밑바닥은 평평하여야 합니다.
 - 식용유의 양이 적으면 발화할 수 있습니다. 또한 200mL 이상에서도 냄비 바닥과 과열방지센서의 상면이 밀착되어 있지 않으면 오작동으로 인해 발화되는 경우가 있습니다.



용기의 종류	요리 가능	비고
 냄비  후라이팬  주전자	▣	-
 토기(뚝배기 등)  내열 용기  돌 냄비	△	· 부가 기능 요리 및 볶음. 튀김 요리를 제외한 나머지 요리가 가능합니다.
 바닥이 둥근 냄비 (중화요리 냄비 등)  바닥이 울퉁불퉁한 냄비  바닥이 오목한 냄비	✗	· 과열방지센서가 냄비 바닥면과 밀착되지 않아 올바르게 작동하지 않을 수 있습니다.
 직화 냄비  무수 냄비		· 과열로 인해 내부 주요부품이 손상되어 가스 누설의 우려가 있습니다.

올바른 사용방법

밥짓기 기능

밥짓기 기능에 적합한 냄비

냄비의 종류	밥짓기 기능
알루미늄 냄비	O
스테인레스 냄비	O
압력솥 (알루미늄, 스테인레스)	O
법랑 냄비, 주물 냄비	O
뚝배기 (도자기)	X
유리 냄비, 돌솥 냄비	X

O : 밥짓기 적합함 X : 밥짓기 적합하지 못함

※ 두껑에 증기 배출구가 없는 경우와 냄비의 재질 형상에 따라, 밥이 놀아붙거나 끓어넘침 등, 밥이 잘 안될 수 있습니다.

밥짓기 기능 사용 시 주의사항

센서와 냄비 바닥면을 정확히 밀착시켜 주십시오.

- 01 - 냄비 바닥면이 각인, 요철 및 움푹 들어가 있는 냄비들은 삼발이에 얹을 시 냄비 바닥면과 센서가 정확히 밀착되지 않고 기울어질 수 있습니다. 기울어진 센서는 정확하게 온도를 검지할 수 없고 조리시간이 길어지며 밥이 잘 안지어 질 수 있습니다.

냄비 바닥면 및 온도센서의 이물질, 오염물을 닦아주십시오.

- 02 - 냄비 바닥면 및 온도센서의 이물질, 오염물이 묻어 있을 시 센서가 정확하게 온도를 검지할 수 없고 조리시간이 길어지며 밥이 잘 안지어질 수 있습니다.

선풍기와 에어컨 등 바람의 영향을 피해주십시오.

- 03 - 바람에 의해 불꽃이 훌날려서 센서가 정확하게 온도를 검지할 수 없고 냄비의 열전달 온도가 낮아져 밥이 잘 지어지지 않습니다. 불꽃이 바람에 영향을 받지 않도록 해주십시오.

올바른 사용방법

밥짓기 기능 조리용기 사용법

04

증기 배출구가 큰 냄비 뚜껑 및 끓어넘침 방지턱이 있는 냄비를 사용해 주십시오.

- 증기 배출구가 없거나 증기구가 작은 뚜껑 및 끓어 넘침 방지턱이 없는 냄비를 사용하면 밥 물이 끓어 넘칠 수 있습니다.



05

쌀을 씻은 후 반드시 물에 불려 주십시오.

- 불리지 않고 밥을 하게 되면 쌀이 맛있게 잘 익지 않습니다.

쌀을 물에 불리는 시간		
쌀의 종류	물에 불리는 시간	
	봄~여름	가을~겨울
백미, 무세미	30분 이상	60분 이상
발아현미, 쌀눈쌀, 잡곡미	60분 이상	90분 이상
묵은쌀	60분 이상	90분 이상
현미, 콩류	6시간 이상	9시간 이상

쌀과 물의 양 기준		
인분	쌀양	물양
1인분	150g	300ml
2인분	300g	480ml
3인분	450g	670ml
4인분	600g	930ml
5인분	750g	1130ml

!

※ 물의 양은 일반 냄비 기준입니다. 취향에 따라서 물의 양을 조절해 주십시오.

!

※ 압력솥은 일반 냄비 물의 양보다 적게 조절해 주십시오.

올바른 사용방법

물 끓이기 및 누들 모드 기능

물 끓이기 및 누들 모드에 적합한 기능에 적합한 냄비

냄비의 종류	물 끓이기, 누들 모드 기능
알루미늄 냄비	○
스테인레스 냄비	○
주전자	○
유리 냄비	○
법랑 냄비	○
주물 냄비	○
압력솥 (알루미늄, 스테인레스)	X
뚝배기 (도자기)	X
돌솥 냄비	X

○ : 물 끓이기 및 누들 모드 기능 적합함 X : 물 끓이기 및 누들 모드 기능 적합하지 못함

* 주전자와 냄비의 형상, 재질 및 물의 양에 따라, 물 끓이기 알림 시간이 달라지거나 물이 끓어 넘치는 경우가 있습니다. 화상 등에 주의해 주십시오.

* 끓어 넘침을 방지하기 위해 냄비 최대 용량의 60~70%의 물을 넣어 사용해 주십시오.

온도센서가 정확하게 작동하기 위해서 다음의 내용을 지켜주십시오.

점화하고 물이 끓을 때 까지

- 뚜껑을 여닫지 마십시오.
- 물을 뒤섞지 마십시오.
- 주전자와 냄비를 움직이지 마십시오.
- 물을 추가하지 마십시오.
- 조리 재료를 넣지 마십시오.
- 회색을 변경하지 마십시오.

올바른 사용방법

물 끓이기 및 누들 모드 기능 사용 시 주의사항



아래의 경우에는, 100°C가 되기 전에 물이 끓었다고 판단하는 경우가 있습니다.

- 한번 끓인 물, 정수기 온수(약 70°C 이상)를 다시 물 끓이기 기능으로 끓인 경우
- 주전자와 냄비 등의 바닥이 오염되거나, 녹슬거나, 센서가 냄비 바닥과 정확히 밀착되지 않은 경우

튀김 조리 시 주의사항



냉동 식재료를 냄비의 밑면 중앙에 밀착된 상태에서 튀김을 하지 마십시오.

- 냄비의 밑면 중앙(과열방지센서의 접촉 위치)에 냉동 식재료가 밀착된 상태에서 튀김 조리를 하면 과열방지 센서가 냄비 바닥의 온도를 정확히 감지 못하기 때문에 오작동에 의한 화재의 위험이 있습니다.



여러 번 사용한 조리유로 튀김을 하지 마십시오.

- 여러 번 사용하여 갈색으로 변한 조리유, 특해진 조리유, 튀김 찌꺼기 등이 남아 있는 조리유는 사용하지 마십시오. 쉽게 발화되는 경우가 있습니다.



장시간 튀김 요리를 할 경우 주의해 주십시오.

- 두부 및 수분이 많은 튀김옷을 입힌 크로켓 등 터지기 쉬운 것들은 특히 주의해 주십시오.
- 장시간 튀기면 기름이 과열되어 발화, 화상의 위험이 있습니다.



튀김은 식재료 전체가 잠기도록 기름을 넣어주십시오.(반드시 200mL 이상)

- 조리유의 양이 적거나 줄어들면 발화의 위험성이 있습니다. 특히 바닥이 넓고 얕은 냄비에서 튀김을 할 때에는 식재료 전체가 조리 기름에 담기지 않으면 발화의 원인이 됩니다.



냄비를 다른 버너로 옮기실 경우에는 냄비를 확실하게 들어 올려서 안전하게 옮겨주십시오.

- 냄비를 삼발이 위에 옮겨놓은 상태로 밀어서 옮기면 냄비가 넘어져 화상 및 상해의 우려가 있습니다.



너무 작거나 가벼운 냄비를 사용하지 마십시오.

- 과열방지센서의 스프링 힘에 의하여 냄비가 전도될 수 있으며, 전도 시 화상의 우려가 있습니다.

청소 및 손질방법

⚠ 경고



점검, 손질 시는 반드시 누전차단기 전원을 내리거나 파워코드를 제거한 후 장갑을 끼고 하여 주십시오.



제품에 물을 뿌리지 마십시오.

- 조작부나 전원부 등에 물이 들어갈 경우, 누전, 쇼트 및 오작동에 의한 제품 고장, 화재의 원인이 됩니다.



청소를 위해 절대로 신나, 벤젠 등 인화성 물질을 사용하지 마십시오.

- 가연성 물질이 연소 시 발화되어 화재의 원인이 됩니다.



제품을 분해하여 손질하지 마십시오.

- 이상 작동에 의한 화재의 원인이 됩니다.



제품을 청소할 때는 반드시 장갑을 끼고 하여 주십시오.

- 사용 후 고온에 의한 화상과 날카로운 부분에 찰과상을 입을 수 있습니다.

⚠ 주의



제품을 청소할 때는 부드러운 천으로 자주 닦아주십시오.

- 이상 작동 및 외관 손상의 원인이 됩니다.



조리를 마친 후에는 중성세제로 상판을 닦은 후 물기를 충분히 제거하여 주십시오.

- 젖은 상태로 장시간 방치하면 백화 현상의 원인이 됩니다.



청소 시 내부에 물이 들어가지 않도록 주의하시기 바랍니다.

- 특히 전원부에 물이 들어가지 않도록 주의하십시오.



끓어넘친 이물질을 그대로 방치하면 상판에 고착이 진행되어 잘 떨어지지 않을 수 있습니다.
상판 유리 표면이 충분히 식은 후 청소하십시오.

- 끓어넘침이 있을 경우 바로 청소하여 주십시오.



상판에 붙은 이물질은 스크래퍼를 이용하여 조리물을 제거한 후 부드러운 헝겊으로 닦아주십시오.

- 스크래퍼는 린나이 부품몰(www.myrinnai.co.kr)에서 구입 가능합니다.

사용가능	사용불가
	금속 수세미 나이론 수세미
	식용유 연마제
	일회용 상성세제
	신나, 벤젠

청소 및 손질방법

버너부의 변색은 고장이 아닙니다!



버너바디, 버너헤드 및 삼발이 등은 700°C 이상의 고열에 노출되어 있습니다.

- 고열에 의한 열변색은 자연적인 현상입니다. 제품의 성능에는 영향을 주지 않습니다.

사용 중 삼발이의 굽힘 현상은 고장이 아닙니다!



삼발이 표면의 법랑은 일상적으로 반복되는 냄비 사용이나 고열에 의해 자연적인 굽힘이 발생할 수 있습니다.

- 제품의 성능에는 영향을 주지 않습니다.
- 별도로 린나이 부품몰(www.myrinnai.co.kr)에서 구입 가능합니다.

과열방지버너 안전상의 주의사항!



과열방지센서를 손질할 때마다 상,하로 원활하게 움직이는지 확인하십시오.

- 작동이 나쁘면 냄비 등이 경사져, 뜨거운 물이 넘치거나 화상의 위험이 있습니다.
- 원활하게 작동하지 않는 경우는 반드시 점검, 수리 등 의뢰해 주십시오.
- 사용 중에도 가끔 연소가 정상적으로 되는지 확인해 주십시오.
- 카레, 미트소스 등의 걸쭉한 요리, 된장국 등을 끓이거나 데울 때에는 갑자기 끓어넘치는 것에 주의해 주십시오.

청소 및 손질방법

유리상판 청소방법

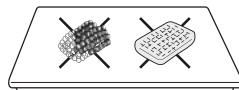
- 01 사용 후 상판 등이 식은 후 바로 깨끗한 종이타올이나 면 헝겊 등으로 상판에 남아 있는 찌꺼기를 말끔히 닦아주십시오.
- 음식물 찌꺼기 및 이물질을 오랫동안 방치하면 고착되어 닦기가 어렵습니다.
 - 물로 불려서 청소를 하면 더욱 쉽게 할 수 있습니다.



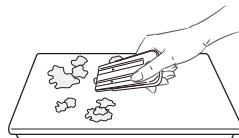
- 02 설탕이 많이 함유된 음식 (예:잼류 등) 등을 조리하실 경우에는 조리물을 쏟거나 끓어넘치지 않도록 주의하십시오.
- 만약 설탕 또는 설탕이 많이 함유된 음식물이 상판에 떨어져 녹았을 경우 유리의 손상을 방지하기 위하여 굳기 전에 깨끗이 닦아 주십시오.



- 03 유리상판을 닦을 경우에는, 연마 스폰지나 수세미 및 부식성 있는 세제나 녹 제거제 등을 사용하지 마십시오.
- 유리표면에 흠집이 생겨 파손의 원인이 될 수 있습니다.



- 04 끓어넘치고 튀어서 놀어붙은 굳은 때(음식 찌꺼기 등)는 스크래퍼를 사용하여 제거하십시오.
- 유리상판 표면에 스크래퍼를 약 30° 각도로 비스듬히 대어 스크래퍼 날로 문질러서 조리물을 제거합니다.
 - 유리상판 전용 세제를 구입하여 청소를 하시면 보다 깨끗하게 관리할 수 있습니다.
 - 스크래퍼 사용 시 유리상판에 흠집이 발생할 수 있으니 주의하십시오.
- ※ 스크래퍼와 유리상판 전용 세제는 별도의 구매품으로 린나이 부품몰(www.myrinnae.co.kr)에서 구입 가능합니다.



청소 및 손질방법

버너바디 및 점화플러그, 불꽃감지부의 청소방법

버너의 불꽃 구멍을 청소하십시오.

- 버너가 더러워지면 불꽃 구멍이 막혀 가스가 제대로 나오지 않고 점화가 잘되지 않습니다.
 - 부드러운 솔이나 칫솔을 이용하여 깨끗이 닦아 주십시오.
- ※ 이때 버너 주위에 있는 점화플러그, 불꽃감지부, 과열방지센서를 주의하십시오. 특히 점화플러그를 청소할 때는 깨질 수 있는 재질이므로 각별한 주의가 필요하며, 깨질 경우 점화가 잘되지 않을 수 있습니다.
- 점화플러그 상단의 침을 부드러운 칫솔이나 천으로 잘 닦아 주십시오.



(버너바디 청소)



(불꽃감지부(갈색) 청소)



(점화플러그(흰색) 청소)



(청소 후 물기제거)

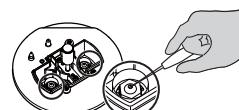
불꽃 구멍의 청소

버너 내부로 조리 물질이 들어가 불꽃이 제대로 나오지 않을 수 있습니다.

- 오물이 고착되어 불꽃 구멍이 막힐 경우 가스 분출 구멍 (노즐)을 바늘 등으로 막힌 구멍을 뚫어 주십시오.
- 버너 내부(컵)에 조리물이 들어갈 경우 쌓인 부분을 청소해 주십시오.



(불꽃 구멍 청소)

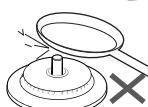


(가스 분출 구멍(노즐) 청소)

과열방지센서

과열방지센서를 항상 깨끗이 해주십시오.

- 과열방지센서에 물방울이나 넘친 국물이 묻어있으면 과열방지기능이 정상작동되지 않으며 사용 중 소화될 수 있으므로 항상 깨끗하게 해주십시오.
- 센서가 회전되지 않도록 한쪽 손으로 확실하게 잡은 상태에서 청소를 해주십시오.
- 청소 시에는 행주의 물기를 충분히 제거하고 과열방지 센서의 위쪽(냄비 접촉면)과 측면부 오염 물질을 닦아 주십시오.
- 사용 전 반드시 용기 밑면의 물기를 제거해주세요.



이상 연소 및 이상 작동으로 인한 상해를 입을 수 있습니다.

청소 및 손질방법

무리한 힘을 가해 센서를 회전시키지 않도록 주의해 주십시오. 센서 고장의 원인이 됩니다.

청소가 끝난 후에는 물기를 완전히 제거해 주십시오.

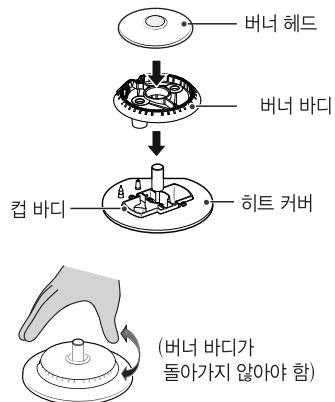


- 베너 주변에 물기가 남아 있으면 불꽃 구멍을 막아 가스가 나오지 않고 점화플러그에 물기가 남아 있으면 정상적인 점화가 이루어지지 않을 수 있습니다.
- 부드럽고 마른 천으로 물기를 제거한 후 드라이어 등을 이용하여 물기를 완전히 제거해 주십시오.

베너 바디 및 베너 헤드의 재조립

베너 헤드를 베너 바디에 정확히 조립해 주십시오.

- 베너 헤드가 뜨거나 기울어지면 점화가 되지 않으며, 점화가 되어도 불꽃이 불안정하게 되어 이상 연소하게 됩니다.
- 베너 헤드, 베너 바디를 컵 바디에 올려놓고, 좌, 우로 돌아가지 않는지 반드시 확인하십시오. 돌아가지 않는 것이 정상입니다.
- 베너 헤드, 베너 바디 재조립 시 과열방지센서에 충격을 주지 않도록 주의하십시오.



삼발이의 청소 및 재조립

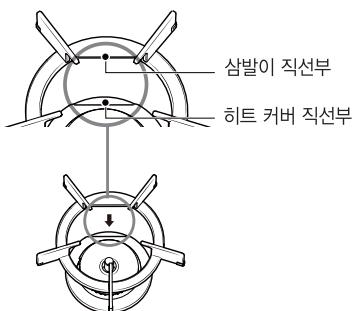
조리 후 삼발이가 완전히 식은 후 청소해 주십시오.

- 삼발이에 이물질이 묻어 있으면 조리 시 이물질이 타면서 냄비를 손상시키게 되고 냄비가 미끄러져 화상 및 상해를 입을 수 있습니다.



삼발이를 정확히 올려놓으십시오.

- 히트 커버의 직선부 형상에 삼발이 직선부를 정확히 올려놓으십시오. 잘못 올려질 경우 삼발이가 기우뚱 거리고 냄비가 넘어지면 화상 및 상해의 우려가 있습니다.
- 삼발이 재조립 시 과열방지센서에 충격을 주지 않도록 주의하십시오.



고장 신고전 확인사항

제품에 이상이 있을 경우는 서비스를 의뢰하기전 다음 사항을 꼭 확인해 주십시오.

현상	원인	조치방법
스파크가 튀지 않는다. (따따따 소리가 나지 않는다.)	전원 플러그 이탈	- 전원 플러그가 전원 콘센트에 올바르게 끼워져 있는지 확인하시고 다시한번 끼워 주십시오.
	점화플러그 오염	- 플러그에 조리물이 묻어있지 않습니까? - 부드러운 브러쉬로 조리물을 제거하고, 마른 형ぎ으로 물기를 제거한 후 점화해 주십시오.
	기타	- 당사 서비스 센터로 연락하여 주십시오.
스파크는 튀지만 불이 불지 않는다. (따따따 소리는 난다)	중간밸브	- 중간밸브 확인 후 다시 점화하여 주십시오.
	가스 종류	- 가스종류(LPG 인지? 도시가스인지?)를 확인하여 주십시오.
	버너 오조립	- 버너가 잘못 올려져 있을 수 있습니다. 다시 한번 조립하여 주십시오.
	가스 소진	- 가스를 충전하십시오.(LP가스의 경우)
사용 중 불이 깨졌다 (점화 1분 이후)	과열방지장치 작동	- 냄비와 과열방지센서의 밀착이 좋지 않으면 오작동 할 수 있습니다. 적합한 용기인지 확인하십시오.
	끓어넘침	- 찌꺼기를 깨끗이 청소하고 재 점화하십시오.
	바람에 의한 불꺼짐	- 창문을 닫고 재 점화하십시오.
버너의 불이 커졌다 작아졌다를 반복한다	자동 불꽃 조절 버너 작동	- 전 버너는 최첨단의 자동 불꽃조절 버너입니다. 조리용기의 과열을 방지하기 위해 자동으로 과열을 판단하여 작동하는 것입니다. 정상이오니 안심하고 사용하십시오.
사용 중 이상한 소리가 난다	버너 오조립	- 버너가 잘못 올려져 있을 수 있습니다. 다시 한번 조립하여 주십시오.
불꽃 모양이 이상하다	버너 오조립 또는 오염	
가스 냄새가 난다	점화 실패	- 점화를 실패하였을 경우 잠시 가스 냄새가 날 수 있습니다. 잠시 후 재 점화하셔도 안전합니다.
	도중 실화(소화)	- 끓어넘침, 바람 등에 의해 사용도중 소화되었을 경우 잠시(20여초) 가스 냄새가 날 수 있습니다. 잠시 후 다시 사용하셔도 안전합니다.
	가스 호스 불량	- 지역 도시가스에 의뢰하십시오.

이 외의 이상이 있을 때에는 즉시 누전차단기의 스위치를 내린 후 구입한 대리점이나 당사 서비스 센터로 연락해 주십시오.

서비스 대표번호(국번없이) 1544-3651 / www.rinnai.co.kr

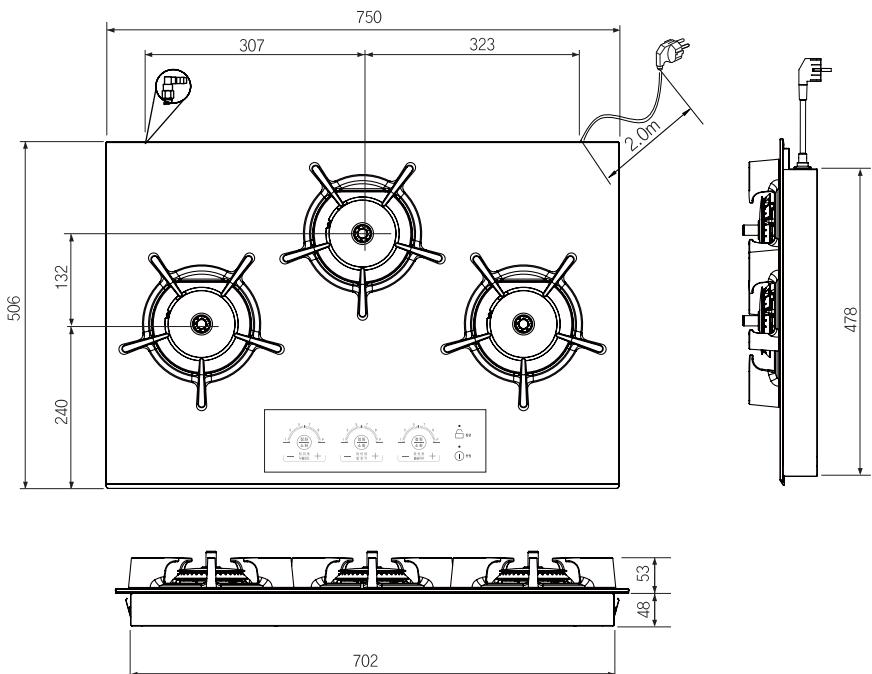
현상에 따른 부저 및 LED 상태와 조치

제품에 이상이 있을 경우는 서비스를 의뢰하기전 다음 사항을 꼭 확인해 주십시오.

현상	LED 상태	부저	조치방법
점화가 안되는 경우	11	삐 X 3회	- 재 점화하십시오.
점화 즉시 불이 꺼질 경우			
최대화력 P(11단)으로 1시간 연속 사용중인 경우	07	삐 X 3회	- 사용중인 버너를 충분히 식힌 후 재 점화하거나 다른 버너를 사용하십시오.
4시간 연속 사용중인 경우			
과열방지센서가 작동하여 가스가 차단된 경우	14 15	삐 X 5회	- 사용중인 버너를 충분히 식힌 후 재 점화하거나 다른 버너를 사용하십시오.
사용 도중 불이 꺼질 경우	16	삐- (4초)	- 사용중인 버너를 충분히 식힌 후 재 점화하거나 다른 버너를 사용하십시오.
	24		- 타치 조작부에 조리를 또는 물이 묻어 있는지 확인해 주십시오.
	12		- 환기를 시킨 후 재 점화하십시오.
	31		
	34		
	51		
	70		
	71		
	72		
	73		
	87		

모든 버너는 4시간 연소 사용 시 "삐, 삐, 삐" 알림음과 함께 과열방지를 위하여 강제 소화됩니다. 계속 사용을 원할 경우 버너를 충분히 식힌 후 재 점화하거나 다른 버너를 사용하십시오.

제품 규격



모델명		RBR-GF7500							
품명	3구 가스쿡탑레인지					우측 대버너	좌측 대버너	중앙 대버너	전체 소비량
규격 (mm)	가로	세로	높이	가스 소비량	도시가스	3.5kW (3.010kcal/h)	3.5kW (3.010kcal/h)	2.94kW (2.530kcal/h)	9.6kW (7.050kcal/h)
	750	506	53		LP 가스	2.79kW (2.400kcal/h)	2.79kW (2.400kcal/h)	2.79kW (2.400kcal/h)	7.81kW (6.720kcal/h)
전기코드 위치 및 길이(m)	우측. 2.0			가스접속		Ø9.5mm 가스용 호스	가스접속 위치		좌측
매립깊이 (mm)	48			싱크대 상판 타공 치수 (mm)	가로	세로	소비전력 (W)	27	
중량 (kg)	제품중량 15 / 포장중량 포함 17				710	480			

본 제품의 외관 디자인 및 제품규격은 제품의 품질향상을 위하여 소비자에게 알리지 않고 변경될 수 있습니다.

제품 설치방법

설치 전 확인사항



제품을 설치, 시공하시기 전에 반드시 아래 내용을 확인하십시오.

반드시 가스의 종류와 전원이 맞는지 확인하여 주십시오.

- 가스 접속 시에는 가스 전문점이나 자격을 갖춘 시공업체에 의뢰해 주십시오.

- 가스 중간밸브의 이상 유무를 반드시 확인하십시오.

※ 본 제품은 대한민국 국내전용 상품입니다. 해외에서는 사용이나 설치를 하지 말아주시기 바랍니다.

설치 치수 및 연결

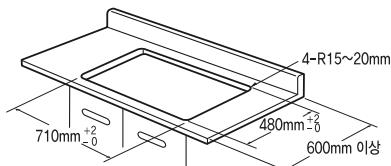


싱크대 가공치수

- 상판에 제품 설치를 위한 훌을 만들어야 합니다.
- 설치 도면에 있는 치수대로 작업하여야 합니다.

싱크대 상판	가로	세로	매립깊이
타공치수(mm)	710 ⁺² ₋₀	480 ⁺² ₋₀	50 이상

- 제품 하부에 타사 제품(예:식기세척기, 드럼세탁기, 김지냉장고 등)을 설치할 경우 제품 바닥과 20mm 이상 공간을 확보하여 설치해 주십시오.



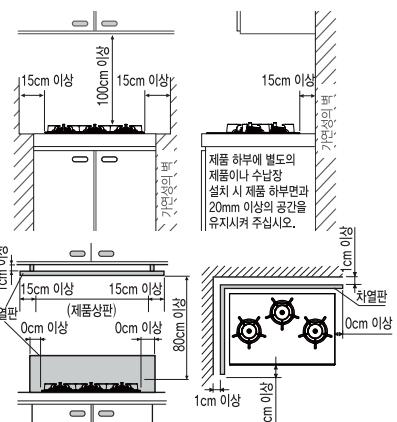
안전거리

- 제품과 벽 사이에 충분한 간격을 유지하십시오.
- 충분한 간격을 띄울 수 없는 경우는 차열판을 설치하십시오.

제품으로 부터 측면까지 : 15cm 이상

제품으로 부터 싱크대 뒷면까지 : 15cm 이상
(비기연성일 경우 : 3cm 이상)

천장, 선반 등 가연물과 제품 배기구 사이 : 100cm 이상
(비기연성일 경우 : 80cm 이상) ※ 비기연성 : 타일 등



싱크대의 세로폭은 최소 600mm 이상 필요합니다.

싱크대 상판은 열경화성수지 상판 또는 이와 동등하거나 그 이상의 재료를 사용하십시오.

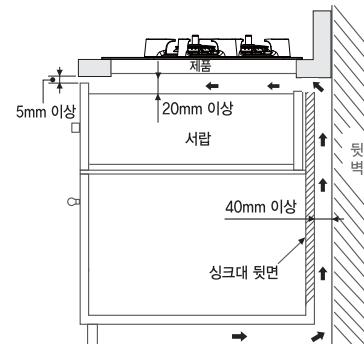
싱크대 상판은 도면 공차내에서 직각을 유지하면서 가공하십시오.

제품 설치방법

설치 치수 및 연결

싱크대 가공치수

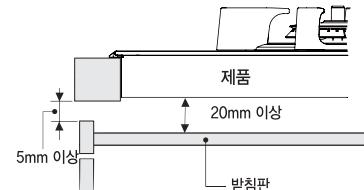
- 빌트인 작업 시 공기 순환을 위해 싱크대 내부 뒤쪽 공간을 최소 40mm 이상 띄워야 합니다.
- 싱크대 전면 부분도 공기 순환을 위해 5mm 이상 공간을 확보해 주십시오.



싱크대에 미리 아래의 공간을 확보해 주십시오.

싱크대에 설치하기

- 제품 하부에 별도 제품이나 받침판에서 20mm 이상 간격을 띄우고 설치해 주십시오.
- 싱크대 상판으로부터 깊이가 50mm 이상 필요합니다. 싱크대 구조를 반드시 확인 하신 후 설치해 주십시오.

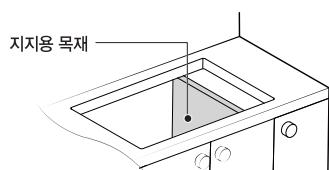
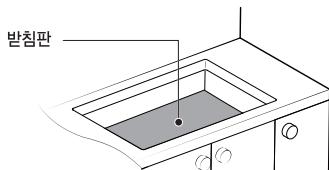


(제품이나 받침판에서 20mm 간격이 확보된 경우)



싱크대에 맞지 않을 경우

- 싱크대 받침판, 타제품(식기세척기, 전기 오븐) 등 또는 지지용 목재 간섭으로 제품이 설치가 되지 않는 경우 전문 설치점에 문의해 주십시오.



제품 설치방법

가스 연결

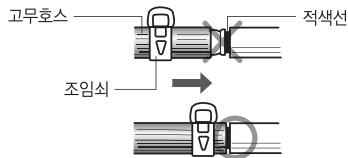
제품에 맞는 정규격의 호스를 가스접속구의 적색선 까지 충분히 끼운 후 조임쇠로 잘 조여주십시오.



가스연소 제품에 사용되는 가스용품은 KS 표준품 이거나 한국가스안전공사의 규격검사품이어야 하며 유효 사용기간을 꼭 확인해 주십시오.

가스호스가 절대 제품 밑면을 지나지 않도록 하십시오. 또한, 제품 밑면 바닥에 가연성 물질이나 가연성 물건이 놓여있지 않도록 하십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.



메모

메모

제품보증서



■ 서비스에 대하여

저희 린나이에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 린나이코리아(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.

	소비자 피해 유형	보증기간 이내	보증기간 이후
정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 부품보유기간내	· 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입기환급	해당없음
	· 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
	· 제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	제품교환 (운송, 설치자책임)	해당없음
	· 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입기환급	해당없음
	· 교환 불가능시	구입기환급	해당없음
	· 동일하자로 2회째 고장 발생시	제품교환	유상수리
	· 소비자가 수리의뢰한 제품을 사업자기 분실한 경우	제품교환 또는 구입기환급	유상수리 금액 징수 후 김가상각 금액으로 환급 또는 제품으로 교환
소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우	· 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	—
	· 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우		유상수리	유상수리
· 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시 · 인터넷, 안테나, 유선신호 등 외부환경 문제시 · 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시 · 제품의 이동, 이사 등으로 설치 변경에 의한 문제시 · 제품 내부 먼지, 헤드 등의 세척 및 이물 제거시 · 타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시			
소비자 과실로 고장난 경우		유상수리	유상수리
· 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시 - 가스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생된 경우 - 외부충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시 - 당시에서 미지정한 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시 - 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시			
그밖의 경우		유상수리	유상수리
· 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시 · 소모성 부품의 수명이 다한 경우			

■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용설명서를 참고해 주십시오.

■ 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행되지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.

■ 본 제품은 대한민국 국내전용 상품입니다. 해외에서는 사용이나 설치를 하지 말아 주시기 바랍니다. 해외에서 사용할 경우 생각치 못한 사고나
기구의 고장 원인이 됩니다. 만약, 해외지역에서 사용할 경우 당사에서는 사고 및 제품 수리를 포함하여 일체 책임지지 않습니다.

린나이코리아주식회사



RBR-GF7500

REV.00



동종업계 최초
한국 서비스품질 우수기업

소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여 산업통상자원부에서 우수기업으로 인정해주는 제도입니다.



제품구입 및 서비스문의
1544-3651



린나이 공식 홈페이지 www.rinnai.co.kr
린나이 제품몰 www.rinnaimall.com
린나이 부품몰 www.myrinnai.co.kr