

## 상업용 가스밥솥



RRA-101A/101S/151A/151S  
RRA-101DA/101DS/151DA/151DS  
RRA-101BA/101BS/151BA/151BS

## 사용설명서

- 안전을 위한 주의 사항은 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용하십시오.
- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관하십시오.
- 사용설명서 상의 그림은 설명을 위해 그려진 것으로 실제의 모양과 부분적으로 다를 수 있습니다.
- 제품의 외관 및 규격 등은 품질개선을 위하여 사전에 통보없이 변경될 수 있습니다. 사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.
- 한국 내 전용 제품으로 중국 포함 해외 반출사용 및 제품사양 변경 등의 경우, 품질을 보증할 수 없으며 안전사고 위험성 존재.  
(This product is for Korea only. In case of using oversea including China and changing product spec, Rinnai Korea don't guarantee quality, also safety accident can happen. 此产品仅用于韩国国内。如在韩国国外包括在中国国内使用和更换产品规格, 可能会发生安全事故。  
韩国林内对产品与安全不作任何保证。)
- 본 사용설명서는 RRA-151DA를 기본모델로 제작되었습니다.
- 본 제품은 상업용으로서 일반 가정용으로서의 사용을 금합니다.

## ■ 고객의 권리

고객님께서서는 제품 사용 중에 고장 발생 시 구입일로부터 보증기간 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 **소중한 권리**가 있습니다.

단, 고객과실 및 천재지변에 의한 경우는 보증기간 내이라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

### 다음의 경우는 보증기간 내에도 유상처리 됩니다.

1. 제품내에 조리이외의 다른 용도(건조, 세탁물 삶기, 고구마, 밤등을 굽기 등)에 의한 사용 중 이물질이 침투되거나 과열이 되어 고장이 발생한 경우
2. 설치 및 사용 중 외부 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생한 경우
3. 린나이 정품이 아닌 임의의 부품 및 소모품을 사용하여 고장이 발생한 경우
4. 설치시공 설명의 기준에 따라 설치하지 않아 고장이 발생한 경우  
이러한 경우는 설치, 시공업체에게 의뢰하십시오.
  - 퓨즈코크 및 중간밸브의 고장 및 오작동이 발생한 경우
  - 가스압의 규격이외의 경우 (하나의 가스관에 타 가스기구와의 병렬 사용 등)
  - 설치환경이 기준에 벗어난 경우
  - 가스 종류와 전기 용량이 잘못 시공된 경우
5. 린나이 서비스기사 이외의 임의의 수리, 분해 및 개조한 제품에 고장이 발생한 경우
6. 정상적인 구입이 아닌 제품(특히 중고품 구입)에 고장이 발생한 경우
7. 린나이 사용설명서에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생한 경우

## 차 례

|                   |    |
|-------------------|----|
| 안전을 위한 주의사항 ..... | 1  |
| 각 부의 명칭 .....     | 6  |
| 올바른 사용방법 .....    | 8  |
| 청소 및 손질방법 .....   | 16 |
| 고장신고 전 확인사항 ..... | 18 |
| 제품규격 .....        | 19 |
| 제품설치방법 .....      | 21 |

# 안전을 위한 주의사항

안전을 위한 주의 사항은 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용하십시오.

|                                                                                   |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | 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. |
|  | 강제지시표시로 반드시 행하여야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.                |
|  | 일반적인 금지 표시로 하지말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.               |
|  | 감전예방을 위한 접지표시를 나타냅니다.                             |

## 위험

### 가스가 새는 것 같다면

- 가스 유출이 의심된다면 불을 켜거나 전기기구의 스위치 조작 및 전원 플러그를 접촉하지 말고 또한 전화사용을 하지 마십시오.  
전기로 인하여 폭발사고를 일으킬 수 있습니다.

이때에는 아래와 같이 행동하여 주십시오.

- 곧바로 사용을 멈추고 가스중간밸브를 잠가 주십시오.
- 창문 등을 열어 환기를 시켜 주십시오.
- 당사 서비스센터로 연락하십시오.

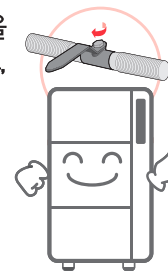
이때 주변의 전화기 및 휴대전화를 사용하지 말고 외부전화를 이용하십시오.



- 지진, 화재 시 또는 사용 중 이상연소, 이상음, 이상한 냄새 등을 감지했을 때에는 곧바로 사용을 멈추고 가스 중간밸브를 잠그고, 환기를 시켜 주십시오.

창문 등을 열어 충분히 환기를 시켜 주십시오.

- 제품에 물을 뿌리지 마십시오. (특히, 청소 시)  
제품내부의 주요 전자부품 및 버너관련 부품에 물이 침투할 경우, 제품고장은 물론 화재 및 상해의 직접적인 원인이 됩니다.  
절대로 물을 뿌리지 마십시오.



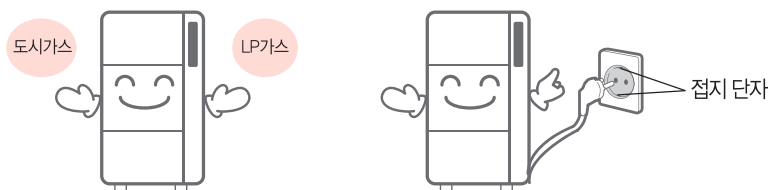
## 경 고



- **불 붙기 쉬운 물건은 가까이 놓지 마십시오.**  
제품과 열로 제품고장 및 화재의 원인이 됩니다.
- **사용 중과 사용 후 제품이 식을 때까지는 손을 대지 마십시오.**  
특히 어린아이의 접근을 절대 막아주십시오. 제품이 매우 고열이기 때문에 화상을 입게 됩니다.
- **불을 켜 채로 제품에서 떠나지 마십시오.**  
고열량의 버너로 가열하고 있으므로 제품 사용 중에는 항상 사용자의 주의가 필요합니다.
- **당사 서비스기사 이외에는 절대 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.**  
임의의 분해, 수리, 개조는 제품 안전에 큰 영향을 줄 수 있습니다.  
제품의 고장이라 생각될 때에는 사용설명서를 참조하거나 당사 서비스센터로 연락하십시오.
- **밥짓기 전용제품입니다. 이외의 다른 용도로 사용하지 마십시오.**  
화재 및 제품파손의 원인이 됩니다.
- **배기구를 막지 마십시오.**  
배기구를 행주 등으로 막지 마십시오.  
불완전 연소 등에 의한 화재나 고장의 원인이 됩니다.
- **물이 될 수 있는 장소에는 절대 사용하지 마십시오.**  
전원부에 물이 들어가면 오작동 및 감전, 제품 손상의 원인이 됩니다.  
특히, 버너에 물이 떨어지지 않도록 주의하십시오.  
물이 떨어질 경우 합선 또는 점화불량의 원인이 됩니다.
- **가스호스가 제품의 밑면, 윗면 또는 배기구 주의를 지나가지 않도록 하십시오.**  
고열에 의하여 가스호스가 녹아 가스누설의 위험이 있습니다.
- **제품의 내부몸체에 부착되어 있는 감열부에 물건 등을 올려 놓거나 강한 충격을 주지 마십시오.**  
감열부가 파손될 수 있습니다.



- **반드시 지정된 가스를 사용하십시오.**  
사용가스가 제품명판의 내용과 동일한지 확인하십시오. 일치하지 않을 경우 작동이 안되거나, 이상연소, 과열 등으로 제품손상은 물론 화재의 원인이 됩니다.  
제품명판은 제품 우측면에 붙어있습니다. (사용가스를 모르실 경우에는 당사 서비스센터로 연락하십시오.)  
이사항 경우도 사용가스의 종류가 제품 명판과 일치하는지 확인하여 주십시오.
- **전기배선 공사 시 접지를 하는지 반드시 확인하십시오.**  
이 제품은 AC 220V전원이 필요합니다.  
반드시 접지형 콘센트를 사용하십시오.  
전기배선에 대해서는 전문 전기설비 업체에 의뢰하십시오.



## 주의

- 가스배관 및 전원코드를 최대한 짧게 하시고 연장하지 마십시오.

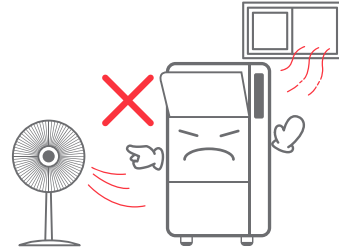
특히, 제품 뒤쪽 배기구 부근이나 뒷면 또는 하부로 지나지 않도록 하십시오.  
열기에 의하여 전원코드와 가스호스가 녹아 합선 및 누설에 의한 화재의 원인이 됩니다.

- 문을 연 상태로 제품을 사용하지 마십시오.

센서 오작동에 의한 밥짓기 불량 및 제품 손상의 원인이 됩니다.

- 바람이 부는 장소(선풍기, 제품 뒤 창문 등)에서는 사용하지 마십시오.

제품내부 손상 및 안전장치 오작동의 원인이 됩니다.



- 사용 중에 자주 환기를 시켜주십시오.

폐가스와 산소부족으로 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.

- 설치장소는 꼭 바닥이 수평하고 고정인 단단한 곳에 설치하십시오.

특히, 환기가 잘 되는 곳에 설치하십시오.  
불안정한 차량 및 선박 등에서 사용하는 경우 화재나 화상의 원인이 됩니다.  
환기가 잘 안되면 폐가스에 의한 일산화탄소 중독이 우려됩니다.

- 가스중간밸브의 개폐상태를 반드시 확인하십시오.

사용 전 열려 있는지, 사용 후 닫혀 있는지를 반드시 확인하십시오.

- 점화조작 시 반드시 제품과 30cm 떨어진 위치에서 점화 확인 램프를(💡) 통하여 점화상태를 확인하십시오.

처음 2~3회 점화동작으로 점화가 안되었을 경우 누출된 가스가 없어진 후(약 5초) 재점화하십시오.  
장마 또는 습도가 높은 날에는 점화부가 습기로 인하여 점화가 잘 안되는 경우가 있으며, 장시간 사용하지 않은 상태에서는 가스 배관에 공기가 차 있어 점화가 안될 수 있습니다.  
이때에는 점화동작을 반복하십시오.

- 밥솥의 뚜껑이 변형되지 않도록 주의하십시오

밥솥 이동시 전용 적재함을 이용하십시오.(별도 구매)  
부득이한 경우 적재단수는 4단 이하로 유지하십시오.

- 문은 천천히 확실하게 닫아주십시오.

문이 확실하게 닫혀있지 않으면 연소실의 뜨거운 열기가 누설되어 변형, 변색 등 제품고장 및 화상의 위험이 있습니다.

- 전원코드는 배기구 등 제품 뒷면에 접촉되지 않도록 주의하십시오.

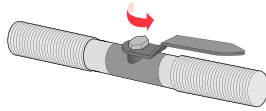
전원코드가 배기구 등에 접촉되면 고열에 녹아 합선 등을 일으켜 제품 고장은 물론 화재의 원인이 됩니다.

## 특히 이점을 유의하십시오!

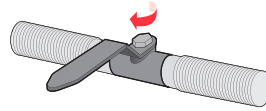


- 가스중간밸브의 개폐상태를 반드시 확인하십시오.

사용 전 열려 있는지, 사용 후 닫혀 있는지를 반드시 확인하십시오.  
하루 일과를 시작하기 전에 가스중간밸브를 열고, 하루 일과를 마치고 퇴근 시 가스중간밸브를 반드시 닫도록 하십시오.



가스중간밸브 열린상태 (사용전)



가스중간밸브 닫힌상태 (사용후)



- 제품 규격에 맞는 가스 배관 공사가 되어 있는지 확인하십시오.

특히, 여러대의 제품을 동시에 설치할 경우에 가스 배관의 용량이 부족하게 되면 이상연소, 성능저하, 공명음(빠~음) 등이 발생할 수 있습니다.



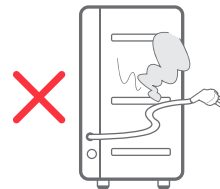
- 처음 사용하거나 장기간 사용하지 않은 후 다시 사용할 경우에는 가스관 내의 공기를 빼주십시오.

공기를 빼기 전에는 불이 날리고 연소하는 소리가 나면서 점화가 잘 안됩니다.  
점화동작을 몇번 반복하여 주면 점차 불이 안정되면서 연소됩니다.



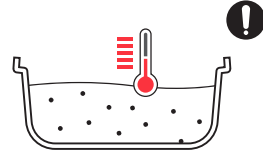
- 제품 뒤쪽 전원코드가 배기구에 닿지 않도록 유의 하십시오.

배기구는 고열이 발생합니다. 전원코드가 배기구에 닿으면 고열에 녹아 합선에 의한 화재의 위험이 있습니다.



• 반드시 상온의 찬물을 이용하십시오.

따뜻한 물을 이용하면 제품 내부의 감열부가 높은 온도를 감지하여 설익음 등의 밥짓기 불량이 발생할 수 있습니다. 따라서 반드시 상온의 물을 이용하십시오.



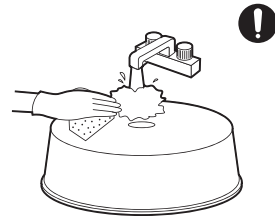
• 쌀을 장시간 불리지 마십시오.

여름은 30분, 겨울은 1시간이 적당합니다.  
불림시간이 너무 길 경우 쌀이 쉽게 부서져, 밥솥 하단부에 가라앉아 열분포를 저해하는 단열층을 만들어 삼층밥을 만들게 됩니다.  
특히, 불린 후 쌀을 씻거나 무리한 힘으로 쌀을 씻는 경우 쌀이 잘게 부서집니다.  
쌀을 세척한 후 잘게 부서진 쌀가루가 없도록 깨끗이 행구십시오.



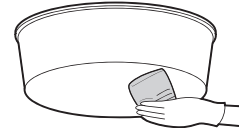
• 솔의 바닥은 깨끗이 물기를 제거한 후 밥짓기를 하십시오.

온도를 자동으로 감지하는 감열부와 접촉하는 솔바닥이 물이나 이물질 등으로 오염이 될 경우 정확한 온도를 감지할 수 없습니다.  
또한 솔 바닥이나 감열부가 뜨거운 상태로 밥짓기를 하게되면 뜨거운 물로 밥을 하는 경우와 동일하게 밥이 설익게 됩니다.  
솔이 충분히 식은 후 사용하십시오.



• 솔의 물기를 제거한 후 제품을 넣어주십시오.

제품 사용시 떨어진 물로 인한 고장의 원인이 됩니다.

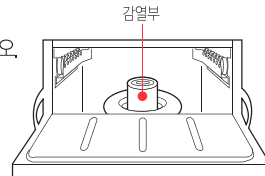


연속 밥짓기를 하려면..

- 솔바닥을 깨끗이 씻고 물기를 완전히 제거하십시오.
- 감열부 상단에 이물질이나 물기를 깨끗한 헝겊 등으로 깨끗이 닦아내십시오.  
특히, 감열부가 충분히 식은 후 사용하십시오.

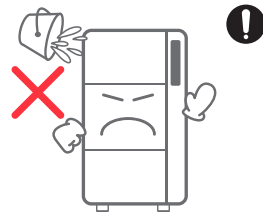
• 감열부 주변은 절대로 물청소를 하지 마십시오.

제품고장은 물론 화재의 원인이 됩니다.



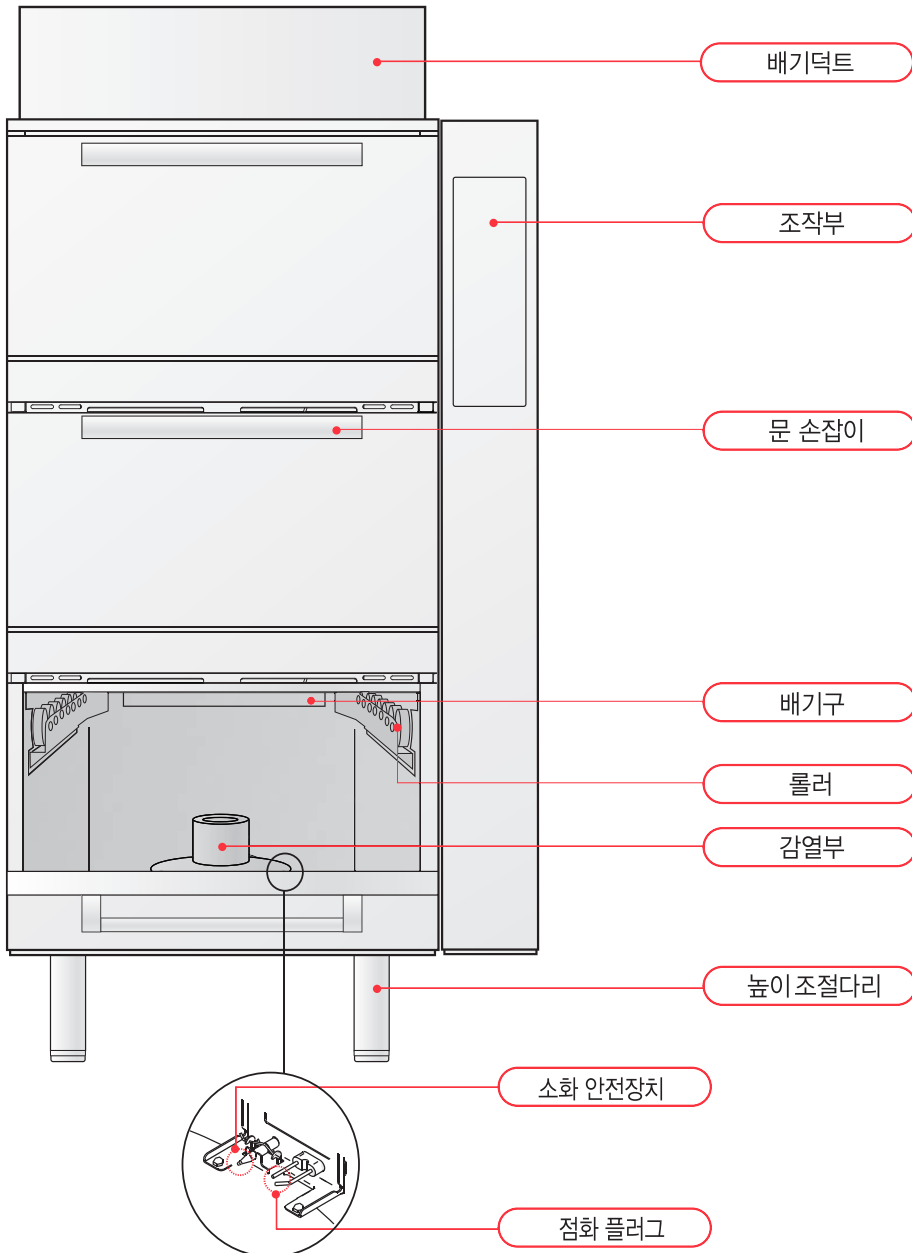
• 제품에 절대로 물을 뿌리지 마십시오. (특히, 청소 시)

내부로 물이 침투하면 전자기판 등 주요 부품이 파손되고 합선이 일어나 화재의 원인이 됩니다.  
청소 시에는 중성세제를 행주 등에 묻혀 부드럽게 닦아만 주십시오.

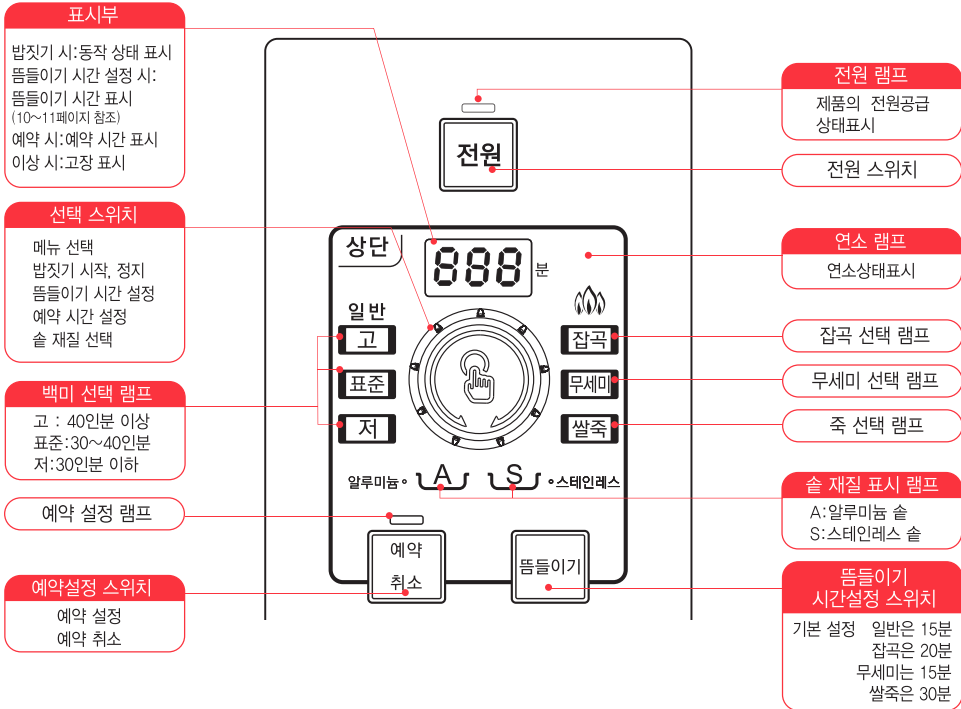


# 각 부의 명칭

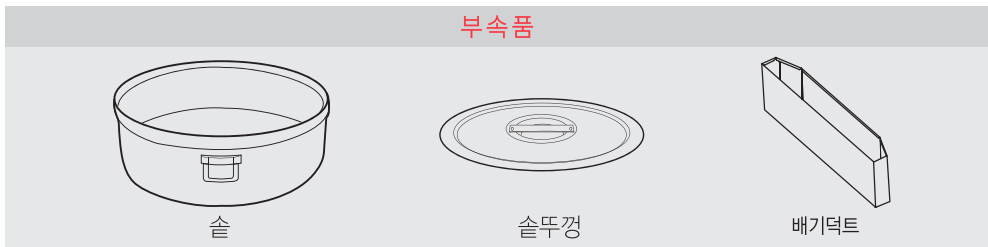
본 그림은 RRA-151DA이며 RRA-101DA는 2단입니다.



## 조작부



- ※ RRA-101A/S, 101BA/BS, 151A/S, 151BA/BS 모델은 “예약 및 뜸들이기” 설정 기능이 없습니다.
- ※ RRA-101BA/BS, 151BA/BS 모델은 “쌀죽” 메뉴 대신 “빵찜” 메뉴가 있습니다.
- ※ 빵찜 기능은 “햄버거 빵”을 데우는 기능으로 별도의 메뉴를 구입하셔야 합니다.



모델별 부속품수량

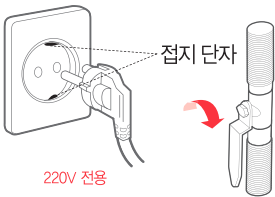
| 부속품  | RRA-101DA/DS, 101A/S, 101BA/BS | RRA-151DA/DS, 151A/S, 151BA/BS |
|------|--------------------------------|--------------------------------|
| 솥    | 2개                             | 3개                             |
| 솔뚜껑  | 2개                             | 3개                             |
| 배기덕트 | 1개                             | 1개                             |

A모델 : 알루미늄 솥 장착      S모델 : 스테인레스 솥 장착

※ 솥 및 솔뚜껑은 린나이 본사운영 쇼핑몰([www.rinnaimall.com](http://www.rinnaimall.com)) 또는 대리점을 통해 추가 구입할 수 있습니다.

다시 한 번 더 확인하십시오.

- 1. 중간밸브는 열려 있는지 확인하셨습니까?
- 2. 전원 연결은 확인하셨습니까?
- 3. 전원 콘센트에는 접지가 있습니까?
- 4. 가스관 내에 공기는 빼셨습니까?



1 쌀 계량

솥에 각인되어 있는 눈금을 이용하십시오.

쌀량을 정확하게 하기 위하여 가능한 한 저울을 이용하십시오.  
밥짓기 완료시간은 쌀의 종류, 물의 온도, 물량 등에 따라 다소 차이가 있을 수 있습니다.

쌀량 환산표

| 용량(인분) | 쌀량(생쌀기준) | 눈금표시(불린쌀 기준) | 밥짓기 완료시간(뜸돌이기:15분 포함) |         | 메뉴선택<br>(백미기준) |
|--------|----------|--------------|-----------------------|---------|----------------|
|        |          |              | 알루미늄 솥                | 스테인레스 솥 |                |
| 50     | 약 7.5kg  |              | 약 35분                 | 약 34분   | 고              |
| 40     | 약 6.0kg  |              | 약 34분                 | 약 34분   | 표준             |
| 30     | 약 4.5kg  |              | 약 32분                 | 약 32분   |                |
| 20     | 약 3.0kg  |              | 약 31분                 | 약 31분   | 저              |

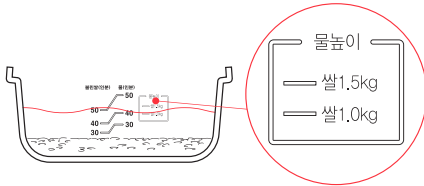


주의

- 최대 밥짓기량은 50인분이며 최소량은 30인분입니다. (무세미의 경우 최대 40인분)
  - 최소 30인분(쌀 약 4.5kg)이하 밥짓기시 바닥 눌음 현상이 발생할 수 있습니다.
  - 최대 50인분(쌀 약 7.5kg)이상 밥짓기시 설익음 현상이 발생할 수 있습니다.
- 잡곡밥, 오곡밥의 경우 쌀의 양은 전체 밥짓기량의 1/2정도로 하시고 최대 밥짓기는 가급적 피해 주십시오. 예) 백미:잡쌀:조:서리태(콩):흑미=50%:30%:10%:7%:3%
- 잡곡이나 쌀 이외의 것(밥, 대추 등)은 불리거나 씻은 후 쌀 위에 뿌리듯 얹어 놓고 섞지 않는 것이 좋습니다.

쌀죽의 경우

- 쌀죽의 쌀량은 1.0kg, 1.5kg 두 가지로 구분되어 있습니다.
- 솥내부의 눈금은 보통 쌀죽상태의 물높이 눈금이며 원하는 쌀죽 상태에 따라 적당한 물을 맞추십시오.



|    | 물 량   | 진 쌀죽    | 보통 쌀죽          | 된 쌀죽   |
|----|-------|---------|----------------|--------|
| 쌀량 | 1.0kg | 쌀량의 10배 | 솥내부 각인<br>높이까지 | 쌀량의 6배 |
|    | 1.5kg | 취반 불가   |                |        |

## 2 쌀 세척



쌀을 불린 후 씻게되면 쌀 알에 물이 스며들어 쉽게 부서집니다.  
반드시 불리기 전에 씻어주십시오.

쌀을 헹구실 때는 맑은 물이 나올때까지 여러 번(3~4회) 헹귀 주십시오.  
쌀 표면에 잘게 부서진 쌀가루가 묻어 있으면 밥짓기 시 쌀가루가 바닥에 가라앉아 열분포를  
저해하는 경계층을 만들어 삼층밥을 만드는 직접적인 원인이 됩니다.  
따라서 쌀을 씻을 경우에는 무리한 힘을 가하지 마십시오.  
천천히 부드럽게 씻으시고 충분히 헹귀 주십시오.

## 3 쌀 불림



여름에는 30분, 겨울에는 1시간 불려주십시오.

불림시간이 너무 길면 쌀이 쉽게 부서집니다. 삼층밥의 원인입니다.  
쌀은 세척 후에 불려주십시오.  
잡곡밥의 경우도 일반 백미와 동일하게 불림시간을 행하십시오.



## 4 쌀의 선택 및 보관



유통기간이 오래 경과된 쌀은 가급적 피해주시고, 포장이 개봉된 쌀부터 빠른 시일내에  
사용하십시오.

오래 경과된 쌀은 바짝 건조되어 있어 쉽게 부서러지고 불림시간도 길어지기 때문에 취반불량의  
원인이 됩니다. 쌀은 서늘하고 건조한 곳에 보관하십시오.

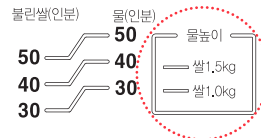
## 5 쌀량 및 물량 맞추기



솥내부에 표시되어 있는 눈금에 맞춰 밥짓기량에 맞는 불린쌀과 찬물을 넣어 주십시오.

예) 30인분의 밥짓기를 할 경우 불린 쌀을 "30"눈금까지 맞춘 후 물을 "30"눈금까지 맞춥니다.

- 쌀의 종류(잡곡, 일반미, 정부미 등)와 보관기간(햅쌀, 묵은 쌀 등),  
쌀상태에 따라 물의 양을 적당히 조절하십시오.
- 솥 내부에 표시된 물 눈금은 일반적인 기준이므로 원하시는  
밥상태에 따라 조절하십시오.
- 최대용량 및 최소용량의 밥짓기는 피해 주십시오. 설익음 및  
바닥눌음 현상이 발생 할 수 있습니다.
- "○"표시는 쌀죽을 만들 경우 이용하는 눈높이 눈금입니다.  
저울 등을 이용하여 쌀 1kg또는 1.5kg을 계량 후 솥에 표시된 물높이 눈금까지 물을 넣어 주십시오.



## 6 무세미(씻어서 나온 쌀) 밥짓기

무세미로 밥을 할 경우에는 솥의 물 눈금보다 물을 더 넣어 주십시오.

| 무세미   | 물 눈금                      | 물 량       |
|-------|---------------------------|-----------|
| 40 인분 | 물 눈금 "40" 보다 약 500ml 더 넣기 | 쌀의 약 1.4배 |
| 30 인분 | 물 눈금 "30" 보다 약 370ml 더 넣기 |           |

예) 40인분 밥짓기의 경우 물을 "40" 눈금에 맞추고 물을 약 500ml 더 넣습니다.  
- 쌀 제조사 및 보관기간, 쌀 상태에 따라 물의 양을 적당히 조절하십시오.

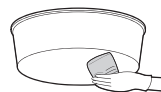
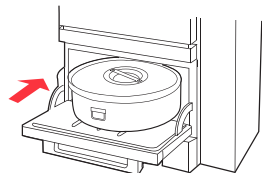


- 무세미도 반드시 일반 백미와 동일하게 불림시간을 행하십시오.
- 무세미는 씻을 필요는 없으나 반드시 최소 1회정도 찬물로 가볍게 헹궈 주십시오.
- 헹궈지지 않아 쌀가루 등이 바닥에 가라 앉으면 취반불량의 원인이 됩니다.
- 무세미의 최대 취반량은 40인분(6kg) 입니다.

## 7 솥 장착

문을 열고 불린쌀과 물이 들어 있는 솥에 뚜껑을 덮고 솥이 벽에 닿을 때까지 깊숙히 밀어 넣어 주십시오.

- 솥 바닥에 물이 묻어 있으면 취반 불량량의 원인이 되므로 솥바닥의 물을 제거한 후 넣어 주십시오.
- 솥 손잡이가 정면으로 향하게 넣어 주십시오.  
솥을 끝까지 밀어 넣은 후 문을 천천히 완벽하게 닫아 주십시오.
- 솥의 물기를 제거한 후 제품을 넣어주십시오.  
제품 사용시 떨어진 물로 인한 고장의 원인이 됩니다.

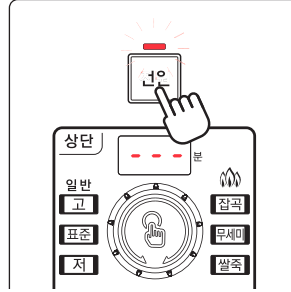


- 솥 안에 천(라이스네트), 실리콘 패드(누음방지판) 등을 깔고 사용하지 마십시오.  
취반 불량(설익음)의 원인이됩니다.



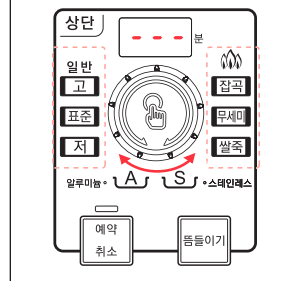
## 1 전원켜기

전원 스위치를 눌러 주십시오.  
전원 스위치를 누르면 전원 램프에 불이 들어오고 표시부에 “- - - -”가 표시됩니다.



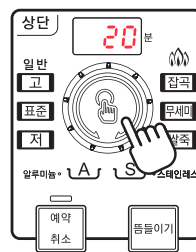
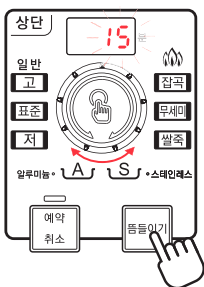
## 2 메뉴 및 뜸들이 시간 설정

**밥짓기 메뉴 설정**  
밥짓기 할 단의 선택 위치를 돌려 메뉴를 선택하십시오.  
선택 스위치를 돌릴 때마다 메뉴 선택 램프에 불이 들어 옵니다.  
설정된 메뉴는 재설정 하지 않으면 다음 밥짓기에도 그대로 적용이 됩니다.



### 뜸들이 시간 설정

뜸들이 시간 설정 스위치를 누릅니다.  
스위치를 누르면 표시부에 선택된 메뉴의 미리 설정된 뜸들이 시간이 약 3초간 깜박거립니다.  
이 때 선택 스위치를 돌려 원하는 뜸들이 시간을 맞춘 후 선택스위치를 누르십시오.  
선택 스위치를 누르지 않으면 원래의 뜸들이 시간으로 설정됩니다.  
설정된 뜸들이 시간은 재설정 하지 않으면 다음 밥짓기에도 그대로 적용이 됩니다.  
뜸들이 시간은 제품 출하시 일반(고, 표준, 저) 15분,  
잡곡 20분, 무세미 15분, 쌀죽 30분에 맞추어져 있습니다.

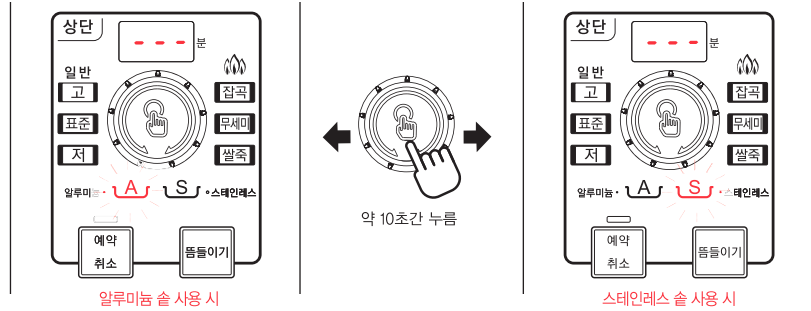


### 3 술 종류 선택

선택 스위치를 약 10초간 눌러 주십시오.

선택 스위치를 길게 누를 때마다 술 종류가 바뀝니다.

A:알루미늄 술 사용 시 / S:스테인레스 술 사용 시



설정한 술 종류와 실제 사용하는 술 종류가 틀릴 경우 밥이 눌거나 설익을 수 있으므로 주의하십시오.

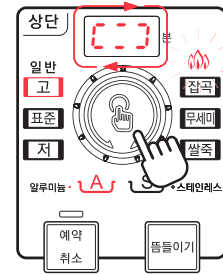
### 4 밥짓기

선택 스위치를 눌렀다가 떼면 자동으로 점화가 되면서 밥짓기가 시작됩니다.

연소 램프에 불이 들어오면서 표시부가 회전을 합니다.



밥짓기 중에 문을 열면 밥이 제대로 되지않을 수 있으므로 문을 열지 마십시오.



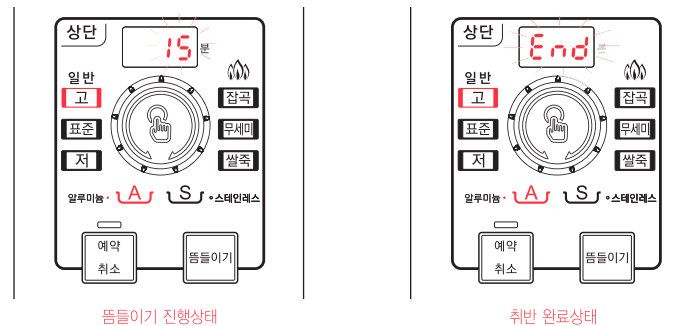
### 5 뜸들이

밥짓기가 완료되면 부저가 울리고 연소 램프의 불이 꺼지며 뜸들이 과정으로 넘어갑니다.

표시부에 설정된 뜸들이 시간이 나타납니다.

설정된 뜸들이 시간이 끝나면 부저가 울립니다.

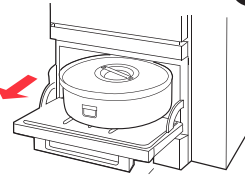
※ 밥짓기가 일단 시작된 후에는 뜸들이 시간 조절이 안됩니다.



## 6 완료

뜸들이가 끝나 부저가 울리면 문을 열고 솥을 꺼내 주십시오.

이 때 솥과 솥뚜껑이 뜨거우니 반드시 장갑 등을 이용하여 주십시오.



새로 취반을 하기 전에 선택 스위치를 누르면 밥짓기 준비 상태가 됩니다.



※ End 표시 상태에서는 밥짓기를 할 수 없으며 어떠한 설정도 변경할 수 없습니다.

중간밸브를 닫아 주십시오.



제품문에 과도한 하중을 가하지 마십시오.

- 밥짓기 전 불린쌀과 물을 담은 솥을 올려 놓거나 밥짓기 완료 후 솥을 문 위에 올려 놓은 채 밥을 옮기지 마십시오. 제품파손의 원인이 됩니다.
- 본 제품은 버너 연소가 50분이상 지속될 경우 과열방지 등의 안전을 위하여 자동으로 작동이 멈추게 되어 있습니다.

## 연속 밥짓기

- 연속해서 밥을 할 경우에는 솥내부와 솥바닥을 깨끗이 씻고 제품내의 열감지부가 완전히 식은 후에 사용하십시오. 사용직후에는 열감지부가 과열되어 있어 밥짓기가 불가능합니다.
- 충분히 식은 솥에 준비된 불린쌀과 찬물을 넣고 밥 지을 단에 끝까지 밀어 넣은 후 문을 닫고 5분정도 기다린 다음 밥짓기를 시작하여 주십시오.



## 예약 밥짓기

**1** 예약할 단의 “메뉴”, “뜸들이 시간”, “솥 종류”를 선택하여 주십시오.

**2** 예약할 단에 솥을 넣어 주십시오.

예약 밥짓기를 할 단에 씻은 쌀과 찬물을 담은 솥을 넣고 문을 닫아 주십시오.

### 3 예약할 단의 예약 스위치를 짧게(약 1초) 눌러 주십시오.



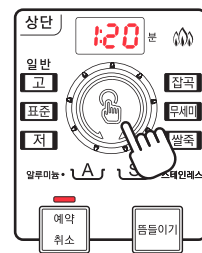
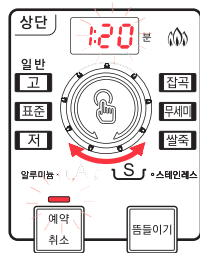
### 4 예약 시간을 설정하여 주십시오.

선택 스위치를 돌려 예약 시간을 맞춘 후 선택 스위치를 눌러 주십시오.

-선택 스위치를 돌려 시간을 맞춘 후 선택 스위치를 누릅니다.

-선택 스위치를 돌려 분을 맞춘 후 선택 스위치를 누릅니다

예) 그림과 같이 "1:20"로 설정할 경우 1시간 20분 후에 밥짓기가 시작됩니다.



주의

여름이나 또는 주방 내 고온의 상태에서 쌀을 장시간 물에 담가 놓으면 변질될 우려가 있으며, 또한 쌀이 과하게 불려져 밥짓기 불량으로 발생할 수 있습니다.

안전한 밥짓기를 위해 예약 밥짓기는 가급적 짧은 시간으로 설정하여 주시고 쌀량도 최대량은 피해주십시오.

### 5 예약 밥짓기 취소

취소할 단의 예약 스위치를 약 3초간 길게 눌러주십시오.

예약 램프가 꺼지면 예약 상태가 취소됩니다.



예약 취소상태

## 정전이 발생한 경우

\* 해당모델 : RRA-101A/S, 101DA/DS, 151A/S, 151DA/DS

- 정전이 발생한 경우 제품작동은 정지됩니다.  
만약 7분 이내에 전기가 다시 들어올 경우 자동적으로 정전 이전의 밥짓기 과정으로 진행합니다.

- 정전이 된 후 7분 이후에 전기가 들어가면  
제품동작 표시부에 여러 표시 "E00"가 나타나며 신호음이 울립니다.  
이 경우에는 선택 스위치를 눌러 여러표시를 정지시킨 다음  
처음부터 밥짓기 조작을 시작 하여야 합니다.



주의

정전이 된 후 7분 이상 지난 상태에서 솥 내용물을 바꾸지 않고 그대로 밥짓기를 다시 시도할 경우에는 밥이 눌러 붙거나, 조기소화하여 설익을 수 있습니다.

\* 해당모델 : RRA-101BA/BS, 151BA/BS

- 정전이 발생한 경우 내부의 배터리로 계속 밥짓기가 진행됩니다.
- 배터리는 소모품으로 온도, 습도가 높을수록 수명이 짧아질 수 있습니다.
- 배터리의 상태가 양호할 경우 정전 상태에서 최대 150인분까지 밥짓기가 가능합니다.
- 전원코드를 빼거나 전기를 차단할 경우에는 조작부 뒷면의 스위치를 반드시 꺼주십시오.  
(P23 그림 참조)
- 스위치를 끄지 않으면 배터리가 방전되어 배터리 수명이 단축됩니다.

# 청소 및 손질방법

## 경 고

- 제품에 물을 뿌리지 마십시오.

조작부나 배기구 등에 물이 들어갈 경우 누전, 합선 및 오작동에 의한 제품고장 및 화재의 원인이 됩니다.

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

연소 시 가연성 물질이 발화되어 화재의 원인이 됩니다.

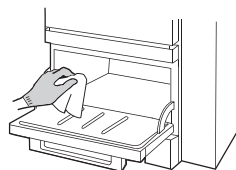
- 기구 조작 시 손을 제외한 어떠한 도구 및 신체부위를 사용하지 마십시오.

조작부의 경우 오작동이 발생하거나 조작부 파손이 발생할 수 있습니다.



- 제품내부를 청소할 때는 반드시 장갑을 사용하십시오.

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



## 주 의

- 점검, 청소 및 손질 시는 반드시 중간밸브를 닫고 전원 플러그를 뽑아 주십시오.

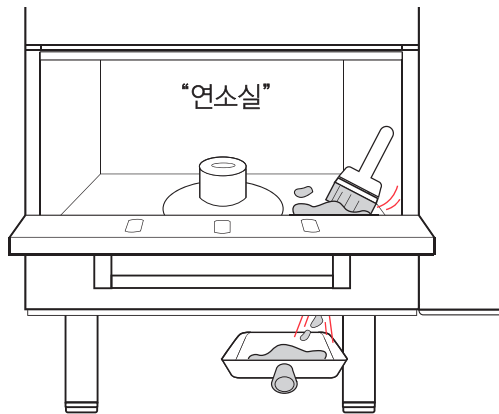


- 청소 및 손질 후에는 사용하였던 공구나 청소도구가 내부에 들어있지 않은지 또는 가연성 물건이 주변에 없는지 반드시 확인하십시오.

| 사용가능  |        |      | 사용불가   |       |     |          |       |     |
|-------|--------|------|--------|-------|-----|----------|-------|-----|
|       |        |      |        |       |     |          |       |     |
| 부드러운천 | 스폰지수세미 | 중성세제 | 나이론수세미 | 금속수세미 | 식용유 | 산성알카리성세제 | 신나,벤젠 | 연마제 |



- 제품청소 시에는 부드러운 천으로 자주 닦아 주십시오.  
금속 및 나일론 수세미로 닦을 경우 제품 표면이 손상될 수 있습니다.
- 조리를 마친 후에는 중성세제로 닦은 후 물기를 충분히 제거하십시오.  
젖은 채로 장시간 방치하면 녹발생의 원인이 됩니다.
- 청소 시 내부에 물이 들어가지 않도록 주의하십시오.  
특히, 조작부 및 전원부에 물이 들어가지 않도록 주의하십시오.
- 알루미늄솔의 경우 사용한 후 중성세제로 닦고 물기를 충분히 제거하십시오.  
젖은 채로 장시간 방치하면 변색 및 녹발생의 원인이 됩니다.
- 특히, 감열부에 이물질이 묻어있는지 확인하고 부드러운 솔이나 스폰지로 닦아주십시오.  
이물질이 묻어 있는 경우 제품 오작동 및 제품과열로 화재의 원인이 됩니다.
- 음식물 찌꺼기가 내부에 쌓여있을 때에는 문을 열어 놓은 상태에서 그림과 같이 청소하십시오.  
음식물 찌꺼기가 굳어 화재의 우려가 있습니다.



- 연소실 내부 특히 천장에 묻어있는 이물질(밥물)을 젖은 천으로 닦아주십시오.  
이물질(밥물)이 밥솥으로 떨어질 수 있습니다.



- 연소실 내부에 있는 버너의 불꽃 구멍이 넘친 국물 등에 의하여 막히지 않았습니까?
- 소화 안전 장치 점화플러그에 이물질이나 찌꺼기 등이 묻어 있지는 않습니까?  
(P6 그림 참조)

# 고장신고 전 확인사항

서비스를 의뢰하시기 전에 다음사항을 꼭 확인해 보시고, 그래도 이상이 있을 시에는 구입한 대리점이나 당사 서비스센터로 연락하십시오.

- 본 제품은 자가진단 기능이 있어 사용 중 또는 사용방법에 문제가 발생한 경우 자동으로 동작이 중단되고 "빠—" 하고 부저가 울리며 이상을 알려줍니다. 또한 제품동작 표시부에 고장표시를 합니다.
- 재조작시에도 동일한 이상증상이 계속되면 사용을 멈추고 중간밸브를 닫은 후 당사 서비스센터에 연락하십시오.

## 고장표시

| 에러표시                               | 증상                                 | 조치방법                                                                |
|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| E 00                               | 밥짓기 도중에 7분 이상의 정전이 후 전기가 다시 들어온 경우 | "선택 스위치"를 눌러 고장표시를 제거한 후 다른 쌀로 처음부터 재진행 함.                          |
| E 06                               | бат데리 전압 낮은 경우                     | 전원이 연결되어 있는지 확인하십시오.                                                |
| E 10                               | 50분 이상 버너가 연소한 경우                  | "선택 스위치"를 눌러 고장표시를 제거한 후 중간밸브의 개폐상태 등 가스공급 관련 하여 확인한 다음 처음부터 재조작 함. |
| E 11                               | 버너가 정상적으로 점화가 안될 경우                |                                                                     |
| E 12                               | 밥짓기 도중에 이상소화가 발생한 경우               |                                                                     |
| E 24, E 28, E 31, E 52, E 71, E 72 | 전기회로에 이상이 발생한 경우                   | 점검이 필요한 상태에 당사 서비스센터로 연락하십시오.                                       |

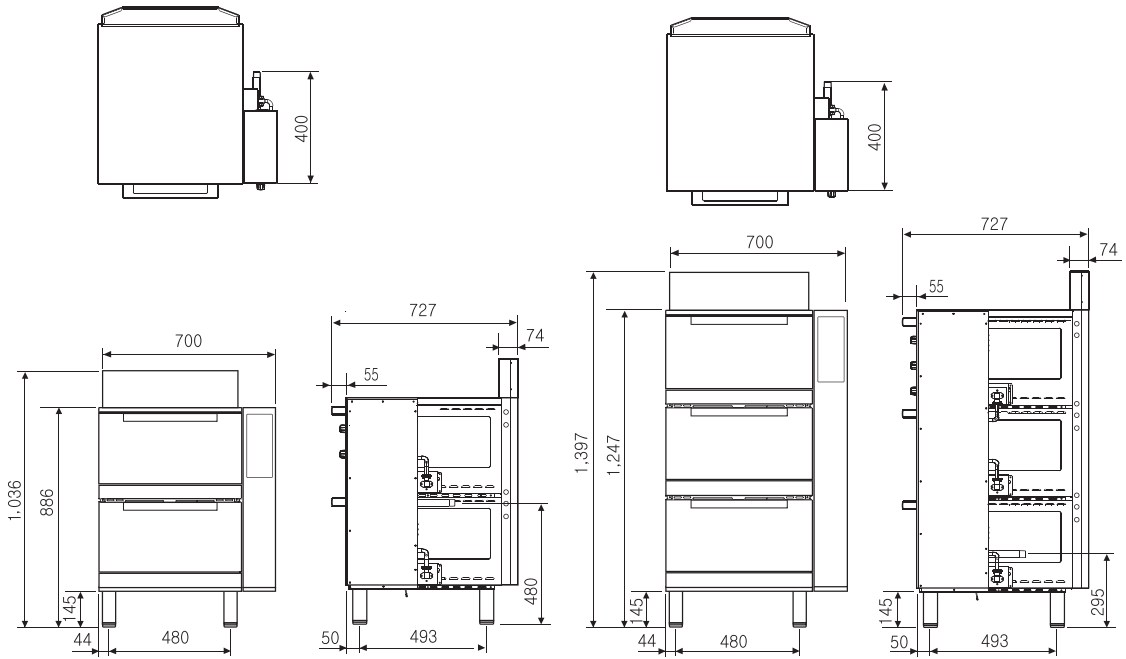
## 고장이라 생각되면

|        | 증상               | 확인사항                                                                                                                                                                          |
|--------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 제품작동   | 조작부에 아무런 표시가 없다. | - 전원코드가 빠져 있지는 않습니까?<br>- 정전상태는 아닙니까?<br>- 전원버튼을 누르셨습니까?                                                                                                                      |
|        | 점화가 안된다.         | - 중간밸브를 확인하셨습니까?<br>- LP가스의 경우 가스통은 비어있지 않았습니까?                                                                                                                               |
|        | 조작부 램프가 깜박거린다.   | - "고장표시" 참조                                                                                                                                                                   |
| 밥짓기 도중 | 끓어 넘친다.          | - 쌀량, 물량이 많은 것은 아닙니까?                                                                                                                                                         |
| 밥상태    | 설 익는다. 질거나 되다.   | - 정전된 후 복귀되지는 않았습니까?<br>- 쌀량, 물량은 적당한니까?<br>- 불림시간은 적당한니까?<br>- 뜸들이기 시간은 적당한니까?<br>- 감열부 또는 솥 바닥에 이물질이 묻어 있지는 않습니까?<br>- 솥 종류가 올바르게 선택되어 있습니까?<br>- 라이스네트, 냄음방지판을 사용하지 않았습니까? |

# 제품규격

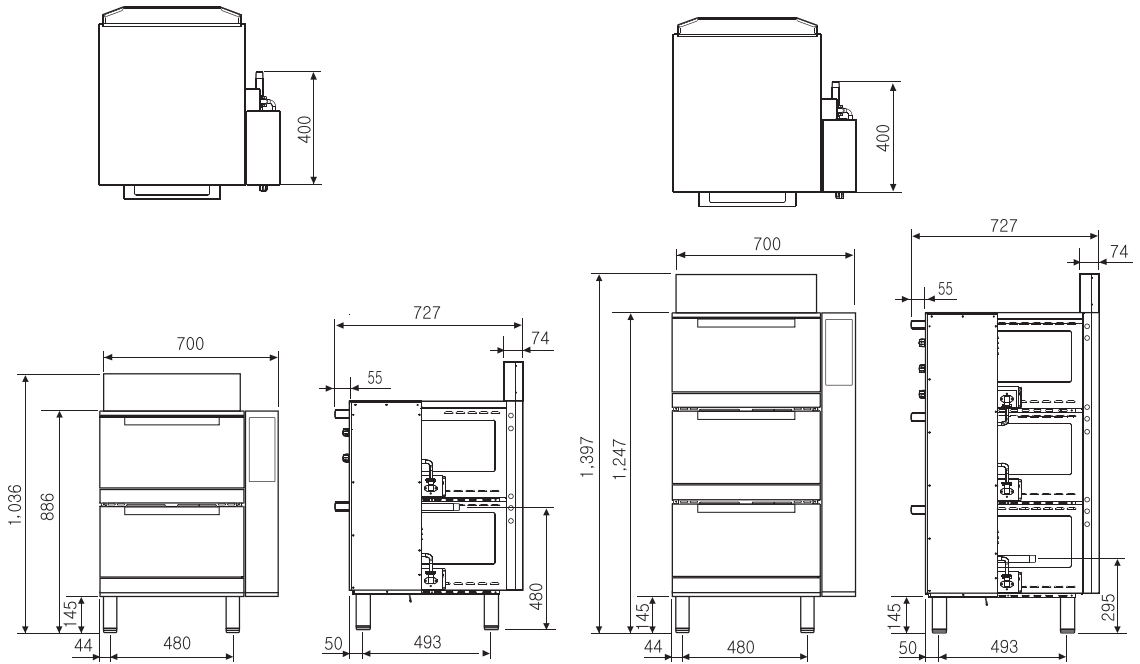
본 제품의 외관 디자인 및 제품규격은 제품의 품질향상을 위하여 소비자에게 알리지 않고 변경될 수 있습니다.

## 제품 외관도



|                 |      | RRA-101 DA/DS.101 A/S(2단) |       |       |        | RRA-151 DA/DS.151 A/S(3단) |       |       |        |
|-----------------|------|---------------------------|-------|-------|--------|---------------------------|-------|-------|--------|
| 크기 (W*D*H) (mm) |      | 700 * 727 * 1,036(886)    |       |       |        | 700 * 727 * 1,397(1,247)  |       |       |        |
| 제품중량 /포장포함(kg)  |      | 85 / 97                   |       |       |        | 129 / 142                 |       |       |        |
| 접속              | 가스   | 3/4" (20A)                |       |       |        |                           |       |       |        |
|                 | 전기   | 220V / 60Hz               |       |       |        |                           |       |       |        |
| 안전장치            |      | 소화 안전장치, 소화 안전타이머         |       |       |        |                           |       |       |        |
| 소비전력            | LP가스 | 34 W                      |       |       |        | 50 W                      |       |       |        |
|                 | 도시가스 | 29 W                      |       |       |        | 40 W                      |       |       |        |
| 최소/최대<br>밥짓기 용량 |      | 20-100인분 ( 3-15KG)        |       |       |        | 20-150인분 ( 3-22.5KG)      |       |       |        |
| 부속물             |      | 술 2개, 술뚜껑 2개 배기덕트 1개      |       |       |        | 술 3개, 술뚜껑 3개 배기덕트 1개      |       |       |        |
| 가스소비량           | LP가스 | 상단                        | 상단    | 상단    | 상단     | 상단                        | 중단    | 하단    | 전체     |
|                 |      | kW                        | 11.3  | 11.3  | 22.1   | 11.3                      | 11.3  | 11.3  | 33.7   |
|                 | 도시가스 | kg/h                      | 0.8   | 0.8   | 1.58   | 0.8                       | 0.8   | 0.8   | 2.42   |
|                 |      | kcal/h                    | 9,700 | 9,700 | 19,000 | 9,700                     | 9,700 | 9,700 | 29,000 |

## 제품 외관도



| RRA- 101BA/BS (2단) |      |        |                      |       | RRA- 151BA/BS (3단) |                        |       |       |        |
|--------------------|------|--------|----------------------|-------|--------------------|------------------------|-------|-------|--------|
| 크기 (W*D*H) (mm)    |      |        | 700 *727 *1,036(886) |       |                    | 700 *727 *1,397(1,247) |       |       |        |
| 제품중량 /포장포함(kg)     |      |        | 87 / 99              |       |                    | 131 / 144              |       |       |        |
| 접속                 | 가스   |        | 3/4" (20A)           |       |                    |                        |       |       |        |
|                    | 전기   |        | 220V / 60Hz          |       |                    |                        |       |       |        |
| 안전장치               |      |        | 소화 안전장치, 소화 안전타이머    |       |                    |                        |       |       |        |
| 소비전력               | LP가스 |        | 44 W                 |       |                    | 60 W                   |       |       |        |
|                    | 도시가스 |        | 40 W                 |       |                    | 53 W                   |       |       |        |
| 최소/최대 밥짓기 용량       |      |        | 20-100인분 ( 3 -15KG)  |       |                    | 20-150인분 ( 3 -22.5KG)  |       |       |        |
| 부속물                |      |        | 술 2개, 술뚜껑 2개 배기덕트 1개 |       |                    | 술 3개, 술뚜껑 3개 배기덕트 1개   |       |       |        |
| 가스소비량              | LP가스 |        | 상단                   | 하단    | 전체                 | 상단                     | 중단    | 하단    | 전체     |
|                    |      | kW     | 11.3                 | 11.3  | 22.1               | 11.3                   | 11.3  | 11.3  | 33.7   |
|                    | 도시가스 | kg/h   | 0.8                  | 0.8   | 1.58               | 0.8                    | 0.8   | 0.8   | 2.42   |
|                    |      | kW     | 11.3                 | 11.3  | 22.1               | 11.3                   | 11.3  | 11.3  | 33.7   |
|                    |      | kcal/h | 9,700                | 9,700 | 19,000             | 9,700                  | 9,700 | 9,700 | 29,000 |

# 제품 설치방법

제품을 설치, 시공하시기 전에 반드시 설치, 시공설명서를 잘 읽고 숙지한 후 설치 하십시오



- 제품을 설치, 시공하기 전에 반드시 아래 내용을 확인하십시오.
- 반드시 가스의 종류와 전원이 맞는지 확인하십시오.  
가스 접속시에는 가스 전문점이나 자격을 갖춘 시공업체에 의뢰하십시오.  
중간밸브의 이상유무를 반드시 확인하십시오.

## 1 제품을 설치할 때 가연물과 확실하게 이격거리를 확보하십시오. !

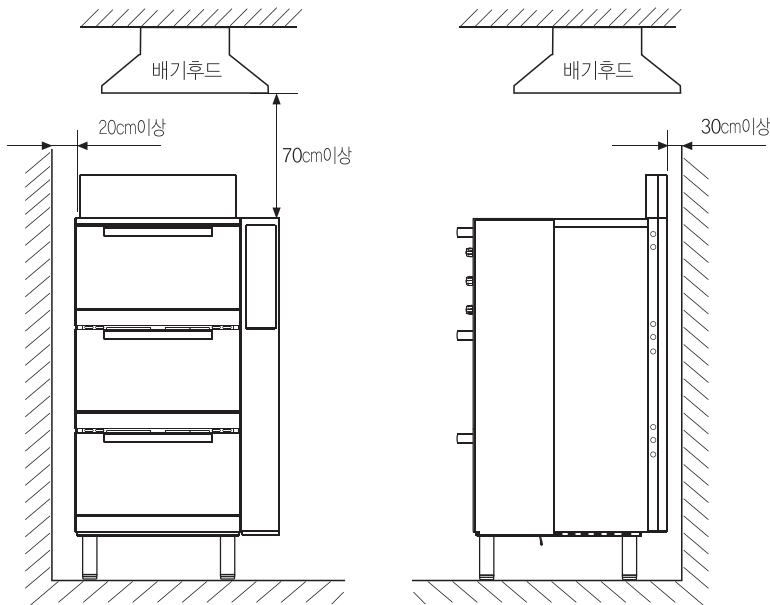
천장, 선반등 가연물과 제품 배기구 사이 : 70cm이상  
측면벽은 목재와 같은 가연성 벽 사이 : 20cm이상  
후면벽은 목재와 같은 가연성 벽 사이 : 30cm이상

- 가연성 벽에 스테인레스 판 등을 직접 부착하여 장시간 사용할 경우 열전달로 인하여 화재의 원인이 됩니다.
- 방열판의 설치는 사용자의 가옥구조에 따라 알맞게 제작/설치 하여야하며 사용자가 구입하여야 합니다.

화재경보기가 설치되어 있는 경우는 100cm 이상 이격거리를 확보하십시오.  
가까울 경우 제품의 열기로 화재경보기가 오작동할 수 있습니다.

환기설비를 반드시 하십시오.

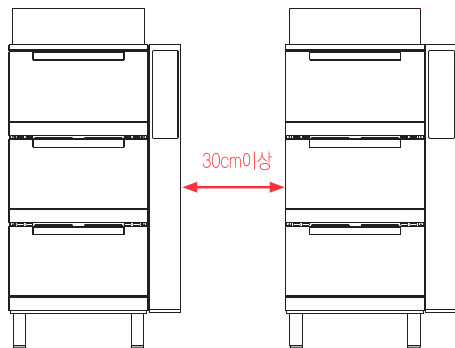
본 제품은 다량의 연소가스를 배출하므로 반드시 배기후드 등의 환기설비가 되어 있어야만 합니다.



방열판 미설치시

## 2 2대 이상 설치 시 제품과 제품사이 간격은 30cm이상 유지하십시오.

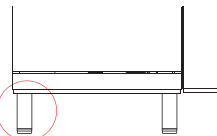
서비스를 위한 공간입니다.



## 3 제품의 수평을 맞춰 주십시오.

제품 밑에 있는 높이 조절용 다리를 이용하여 제품의 수평을 맞춰 주십시오.

높이조절다리



- 처음 사용하거나 장기간 사용하지 않은 후에는 반드시 가스관에 공기를 충분히 뺀 후 사용하십시오.

공기를 빼기 전에는 불이 날리고 연소하는 소리가 나면서 점화가 잘 안됩니다. 점화동작을 몇번이고 반복하면 점차 불이 안정되어 갑니다.

- 전기배선 공사 상태를 반드시 확인하십시오.

이 제품은 AC 220V전원이 필요합니다.

반드시 접지가 부착된 콘센트를 사용하십시오.

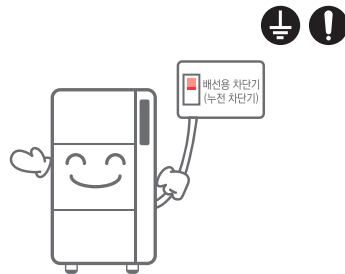
전기배선에 대해서는 전문 전기설비 업소에 의뢰하십시오.

- 접지공사는 되어 있습니까?

- 110V지역이라면 150VA이상의 승압트랜스를 사용하고 있습니까?

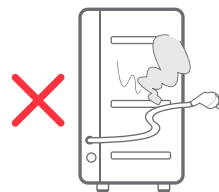
- 반드시 배전반에 누전차단기를 설치하십시오.

누전차단기(ELB)의 용량이 30mA인지 확인하십시오.



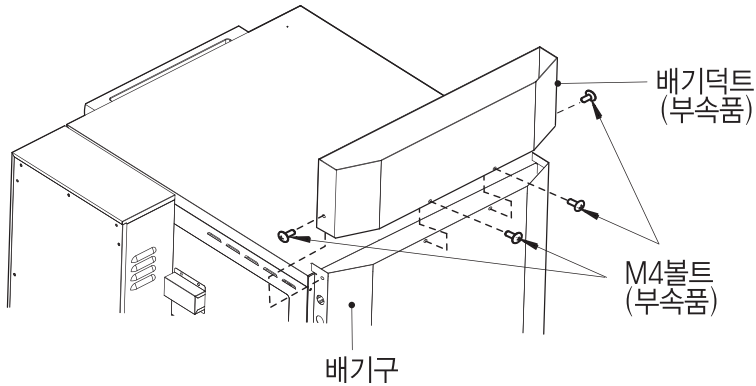
- 제품 뒤쪽 전원코드가 배기구에 닿지 않도록 유의하십시오.

배기구에는 고열이 발생합니다. 전원코드가 배기구에 닿으면 고열에 녹아 합선에 의한 화재의 위험이 있습니다.



## 4 배기덕트를 설치하십시오.

제품 뒷면의 배기구에 “배기덕트”를 조립한 후 동봉된 볼트(M4) 4개로 고정하십시오.  
-고정볼트는 “배기덕트” 측면에 부착되어 있습니다

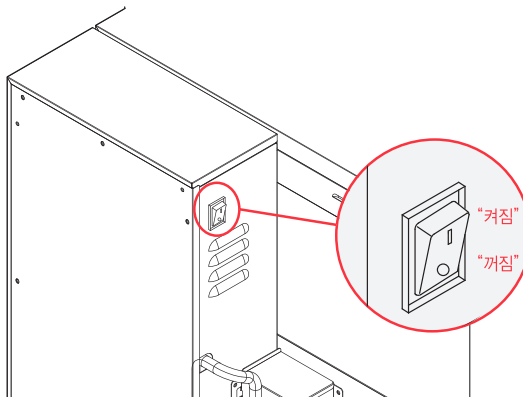


## 5 배터리의 부착 모델은 조작부 뒷면의 “스위치”를 반드시 켜 주십시오.

해당모델 : RRA-101BA/BS, 151BA/BS

제품을 설치한 후 조작부 뒷면의 “스위치”를 반드시 켜주십시오.

- “스위치”를 켜지 않으면 제품이 작동하지 않으며, 배터리도 충전되지 않습니다.



| 설치기사 점검사항                            | 확인                       | 비고 | 시운전 확인 |  |
|--------------------------------------|--------------------------|----|--------|--|
| 1. 설치장소 바닥 수평상태 확인                   | <input type="checkbox"/> |    | 모델명    |  |
| 2. 가스 배관 전원연결상태 확인 (전원코드, 누전차단기의 위치) | <input type="checkbox"/> |    | 설치일자   |  |
| 3. 중간밸브, 퓨즈코크의 이상여부 및 공기빼기 실시여부      | <input type="checkbox"/> |    | 제조번호   |  |
| 4. 제품수리 시 서비스 공간 확보                  | <input type="checkbox"/> |    | 설치장소   |  |
| 5. 시운전 가동 및 제품 이상 유,무 확인             | <input type="checkbox"/> |    |        |  |
| 비고                                   |                          |    |        |  |

| 고객 확인사항                                     | 확인                       | 비고 | 설치점명   |       |
|---------------------------------------------|--------------------------|----|--------|-------|
| 1. 제품의 외관 손상 및 설치상태 이상 유,무 확인하셨습니다까?        | <input type="checkbox"/> |    | 설치자명   |       |
| 2. 제품은 원하시는 위치에 설치 되었습니까?                   | <input type="checkbox"/> |    | 전화번호   |       |
| 3. 가스설치에 대하여 안전하게 설치되어 있는지 확인하셨습니다까?        | <input type="checkbox"/> |    | 기타     |       |
| 4. 제품안에 있는 부속품은 확인하셨습니다까?                   | <input type="checkbox"/> |    |        |       |
| 5. 제품작동상태는 이상 없습니까?<br>- 문 개폐상태             | <input type="checkbox"/> |    |        |       |
| 6. 제품의 사용법에 대하여 설명은 받으셨습니까?<br>- 특히 사용주의 내용 | <input type="checkbox"/> |    | 설치자 확인 | 고객 확인 |
| 7. 조작부의 기능이 정상 작동되는지 확인하셨습니다까?<br>- 접화상태    | <input type="checkbox"/> |    |        |       |
| 8. 제품수평상태 및 기타 이상유무는 확인하셨습니다까?              | <input type="checkbox"/> |    |        |       |
| 비고                                          |                          |    |        |       |

# 제품 보증서



## 서비스에 대하여

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 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 부품보유기간내                                                                                                                                                                                            | 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때                 | 제품교환 또는 구입가환급          | 해당없음                     |
|                                                                                                                                                                                                                                    | 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때                 | 제품교환 또는 무상수리           | 해당없음                     |
|                                                                                                                                                                                                                                    | 제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해              | 제품교환(운송, 설치자 책임)       | 해당없음                     |
|                                                                                                                                                                                                                                    | 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생          | 구입가환불                  | 해당없음                     |
|                                                                                                                                                                                                                                    | 교환 불가능시                                   | 구입가환불                  | 해당없음                     |
|                                                                                                                                                                                                                                    | 동일 하자로 3회째 고장 발생시                         | 제품교환 또는 구입가환급          | 유상수리                     |
|                                                                                                                                                                                                                                    | 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시                      | 제품교환 또는 구입가환급          | 유상수리                     |
|                                                                                                                                                                                                                                    | 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우               | 제품교환 또는 구입가환급          | 정액감가상각한 금액으로 환불          |
| 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우                                                                                                                                                                                                             | 부품 보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | 제품교환 또는 구입가환급          | 정액감가상각한 금액으로 환불          |
|                                                                                                                                                                                                                                    | 수리가 불가능한 경우                               | 유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환 | 유상수리 금액 징수 후 감가상각적용 제품교환 |
| 수리가 가능한 경우                                                                                                                                                                                                                         | 수리가 가능한 경우                                | 유상수리                   | 유상수리                     |
| 기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우<br>사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시<br>인터넷, 안내나, 유선전화 등 외부환경 문제시<br>배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시<br>제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경에 의한 문제시<br>제품 내부 먼지, 헤드 등의 세척 및 이물질 제거시<br>타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시 |                                           | 유상수리                   | 유상수리                     |
| 소비자 과실로 고장난 경우<br>소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시<br>가스종류, 가스압, 전가용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우<br>외부충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시<br>당사에서 미지정된 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시<br>사용설명서 내에 '주의사항'을 지키지 않아 고장 발생시                                         |                                           | 유상수리                   | 유상수리                     |
| 그 밖의 경우<br>천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시<br>소모성 부품의 수명이 다한 경우                                                                                                                                                                  |                                           | 유상수리                   | 유상수리                     |

- 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청 전 사용설명서를 참고하십시오.
- 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관하십시오.
- 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

# 메모

---

# 메모

---



450299000

제품 구입 및 서비스 문의(국번없이)

**1544-3651**

인터넷 홈페이지

[www.rinnai.co.kr](http://www.rinnai.co.kr)

인터넷 쇼핑몰

[www.rinnaimall.com](http://www.rinnaimall.com)

ver.180418



동종업계 최초

한국서비스품질 우수기업