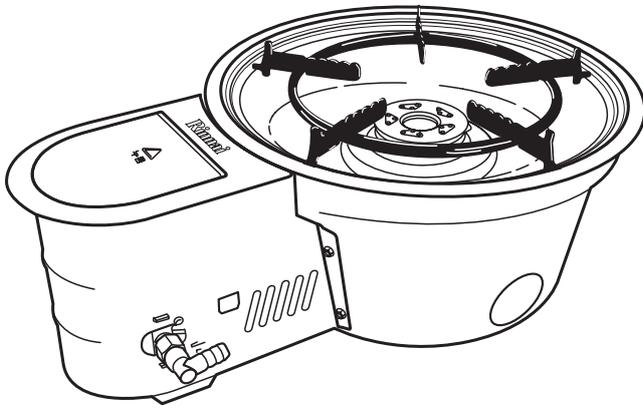


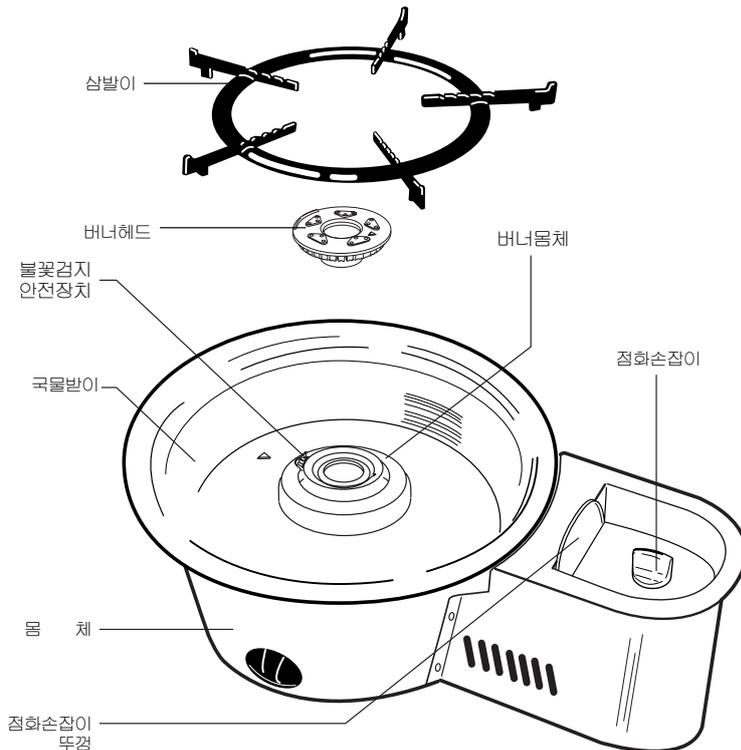
Rinnai®

가스레인지 RIR-4000N



- 각부의 명칭
- 제품의 설치
- 사용방법
- 사용시 주의사항
- 불꽃검지 안전장치
- 고장별 원인 및 조치방법
- 제품 제원
- 서비스를 신청하실 경우

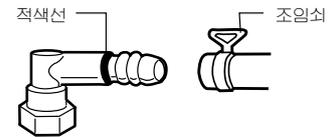
각부의 명칭



제품설치시 주의사항

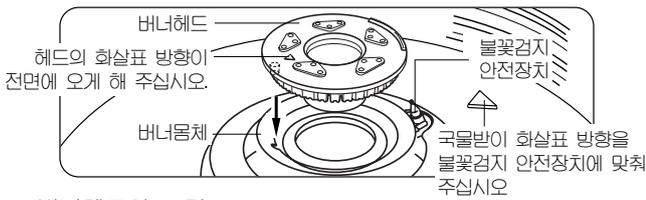
■ 가스연결부(제품뒷면)

- 제품에 맞는 정규격의 호스를 가스연결부의 적색표시까지 충분히 끼운 후 조임쇠로 꼭 조여 주십시오.



- 가스연소 제품사용에 부수되는 가스용품은 KS규격품 이거나 한국가스안전공사의 규격검사품이어야 하며, 유효 사용기간도 확인하여 주십시오.
- 가스레인지와 가스통의 거리는 가능한 짧게(3m이하) 하시고 호스가 제품 밑을 지나지 않게 해 주십시오(화재의 위험이 있습니다.) 가스의 종류는 LP가스와 도시가스가 있습니다.
- 제품 측면의 명판에 표시되어 있는 가스 이외에는 절대로 사용하지 마십시오.

제품의 설치



● 버너헤드의 조립

- 버너헤드는 돌기(凸)와 버너몸체의 홈(凹)을 맞추어 좌, 우 흔들림 없이 조립하여 주십시오.
- 버너헤드를 바르게 고정하지 않으면 불안정한 버너불꽃, 비정상적 점화 등으로 위험하므로 반드시 정상적으로 연소하는지 확인하여 주십시오.

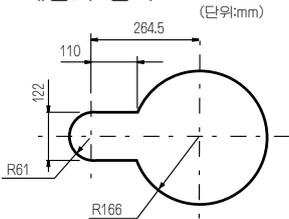
● 국물받이 조립

- 국물받이의 내부 홈(凹) 부분을 불꽃검지 안전장치에 맞추어 조립하여 주십시오.
- 국물받이를 바르게 고정하지 않을 경우 점화불량, 국물받이 변색 등이 발생할 수 있습니다.

● 삼발이의 설치

- 요리를 하지 않을 때에는 삼발이를 뒤집은 상태로 뚜껑을 덮어서 사용하여 주십시오.
- 요리시에는 국물받이에 삼발이 다리가 걸리지게 한 후 요리를 하십시오.
- 삼발이 설치시 삼발이의 다리가 반드시 위로 향하게 설치하여 주십시오.

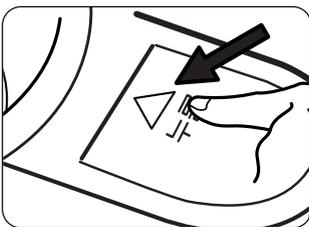
● 제품의 설치



- 제품을 설치하기전에 사용할 식탁의 중간에 그림과 같은 치수로 구멍을 뚫어 주십시오.
- 제품을 식탁에 장착시킬 때 가스 연결부가 아래를 향하도록 제품을 기울여서 넣어 주십시오.

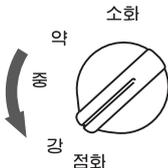
사용 방법

● 점화손잡이 뚜껑 사용방법



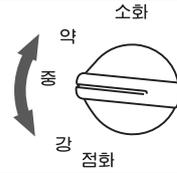
- 점화손잡이 뚜껑의 누름부분을 가볍게 눌러 주시면 자동으로 열립니다.
- 요리시에는 손잡이 뚜껑을 닫아 주십시오.

● 점화



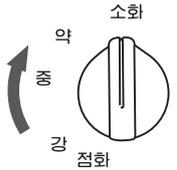
- 점화손잡이를 누르면서 천천히 화살표 방향으로 '찰칵' 소리가 날 때까지 돌린 상태에서 3~5초간 유지하고, 반드시 점화 여부를 확인하여 주십시오.
- 점화손잡이를 끝까지 누르면서 돌리고, 안전장치의 동작을 위해 수초간 그 상태를 유지하여 주십시오. 확실하게 누르지 않았을 경우에는 착화되지 않는 경우가 있습니다.
- 오랫동안 중간밸브를 잠가 두었다가 사용할 경우 가스관내에 공기가 차 있어 점화가 어려운 경우가 있습니다.
- 점화가 안되었을 때는 위의 점화 방법을 반복하여 주십시오.

● 화력조절



- 점화손잡이를 소화쪽으로 돌리면 약불로 됩니다.
- 화력을 너무 줄이면 꺼지는 경우가 있으므로 주의 해 주십시오.

● 소화



- 점화손잡이를 화살표방향으로 돌려 소화 위치로 원위치 시킵니다.
- 불이 꺼진 것을 반드시 확인하고, 중간밸브를 잠가 주십시오.

● 주의

- 약한불에서 사용하게 될 때는 환기팬 및 창문을 통한 바람으로 불이 꺼지지 않도록 주의하여 주십시오.
- 화력을 조절할 때는 손잡이를 천천히 돌려 주십시오.
- 급조작이나, 오랫동안 가열된 상태에서 소화시킬 때 '퍽' 하는 미세소화음이 발생할 수 있습니다.

사용시 주의사항

● 화재예방

- 강한 바람이 불어오는 곳, 선반위의 물건이 떨어질 염려가 있는 곳, 주위에 타기 쉬운 물건이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오. 바람으로 불이 꺼지거나 화재가 발생할 수 있습니다.



- 불을 켜 놓은 상태로 사용장소를 떠나지 않도록 해 주십시오. 조리물에 의해 화재발생 우려가 있습니다. 특히 튀김요리를 할 때는 더욱 위험합니다.



- 상판을 과도하게 덮어 버리는 보조용구 또는 철판, 도자기판 등은 사용하지 마십시오. 불완전 연소나 과열에 의한 식탁 및 제품의 손상 화재 등의 위험이 있습니다.



- 고기를 구울 때에는 국물받이에 물을 2/3가량 채우고 요리 하십시오. 그러면 맛이 좋아지고 연기가 줄어들며 과열을 방지합니다.
- 고기를 구울 때에는 중앙부에 구멍이 없는 불판을 사용하여 주시고, 반드시 원형불판을 사용하여 주십시오.

●화상주의

- 요리 도중에는 제품에 충격을 가하지 마십시오. 요리물이 옆질러져 화상의 위험이 있습니다.
- 사용하고 있거나 사용 직후에는 손잡이 부분을 제외한 모든 부분이 고온의 상태이므로 화상에 주의하여 주십시오. 특히 어린이의 손이 닿지 않도록 주의하여 주십시오.

●가스 누설확인



- 가끔 호스가 꺾이거나 심하게 눌러 있지 않나, 호스를 끼워 조인 연결 부위가 헐거워지거나 이상이 없는가 살피고, 의심스러운 곳이 있으면 비눗물을 발라 확인하여 주십시오.
- 가스연결 호스는 검사합격품 또는 K.S 정품으로 사용하여 주십시오.

⚠️ 만약 가스가 새고 있다고 판단되면...

1.환풍기 및 가전제품, 성냥, 담배불 등을 켜지 마십시오.

2.즉시 중간밸브를 잠그고 창문 등을 열어 환기시키십시오.

3.가스 취급 전문점 및 당사 서비스센터로 빨리 연락을 취합니다.

- 위의 안전조치를 취하지 않고 사용시 폭발 위험이 있습니다.

제품의 특징

●불꽃검지 안전장치

- 불꽃검지 안전장치는 사용중에 국물이나 바람에 의해 버너가 소화 되었을 때 가스의 분출을 막아주는 장치입니다.

●고화력 버너

- 4,000kcal/h의 고화력 대버너(LPG,LNG 동일)를 채용하여 조리가 빠릅니다.

손질하는 방법

- 제품을 점검, 손질할 때는 반드시 중간밸브를 잠그고 제품이 완전히 식은 후에 해 주십시오.
- 점검, 손질할 때는 상처를 입지 않도록 장갑을 끼고 해 주십시오.
- 버너헤드
국물등이 넘쳤을 때는 그때마다 제거해 주시고, 단단한 브러쉬, 철사등으로 오염물을 제거해 주십시오. 버너헤드는 버너 몸체와 사이가 뜨거나, 기울어짐이 없도록 놓아 주십시오.
- 삼발이, 국물받이
부엌용 세제를 문헌 형식으로 오염물을 닦아 주십시오.
- 점화손잡이부의 스티커는 너무 세게 문지르면 벗겨질 우려가 있으므로 부드러운 천으로 가볍게 닦아 주십시오.

고장별 원인 및 조치방법



가스레인지에 이상이 있을 때에는 서비스를 의뢰하시기 전에 다음 사항을 꼭 확인하여 주십시오.

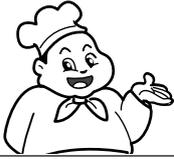
현상	원인	조치 방법
점화불능	가스가 없다	가스통을 교환합니다.(LP가스용)
	버너헤드의 잘못된 조립	정확하게 조립합니다.
	중간 밸브가 닫힘	중간밸브를 엽니다.
점화불량	가스중간 밸브 열림상태 불충분	중간밸브를 충분히 엽니다.
	LP 가스공급이 불충분	가스통을 교환합니다.
	버너헤드의 잘못된 조립	정확하게 조립합니다.
	점화플러그에 물기가 있다.	마른천으로 물기를 제거합니다.
	배관에 공기가 남아있다.	점화조작을 반복합니다. * 가스통교환시거나 처음설치시엔 점화될 때까지 약간의 시간이 걸립니다.
	버너헤드의 불꽃구멍 막힘	버너헤드 불꽃구멍을 청소합니다.
연소시 이상음발생 (착화시폭발음)	버너헤드의 조립 불량	정확하게 조립합니다.
사용중 불이 잘 꺼짐	불꽃검지 안전장치에 물기가 남아있다.	불꽃검지 안전장치부 청소·물기제거
노란색 불꽃	버너헤드 불꽃구멍 막힘	버너헤드 불꽃구멍을 청소합니다.
불꽃의 불안정	버너헤드의 잘못된 조립	정확하게 조립합니다.

- 이외의 이상이 있을 때에는 구입한 대리점이나 당사 서비스센터로 연락하여 주십시오.

제품제원

모델명	RIR-4000N		
품명	가스레인지(1구)		
규격 (단위mm)	가로	세로	높이
	356	517	230
중량	4.5 kg		
가스소비량	도시가스(13A LNG)		L P 가스
	4.65 kW(4,000 kcal)		4.65 kW(0.33 kg/h)
가스접속	φ 9.5mm가스용호스		

서비스를 신청하실 경우



서비스는 이렇게!

- 제품에 이상이 있거나 의심나는 점이 있을 때는 판매점이나 가까운 당사 서비스센터에 연락주시면 상담 또는 방문, 수리 하여 드립니다.
- 서비스 신청을 하시기 전에 다시 한번 사용설명서를 잘 살펴 보시기 바랍니다.
- 서비스 신청을 하실 때에는 고객의 주소, 전화번호 및 제품의 모델명(품명), 고장현상을 자세하게 말씀하여 주시면 서비스 방문시 조치에 도움이 됩니다.
- 접수된 서비스는 신속하게 방문하여 처리해 드리겠습니다. 또한 인터넷 홈페이지 www.rinnai.co.kr A/S접수 시스템으로도 편리하게 서비스를 신청하실수 있습니다.

☎ 전국 서비스 대표번호(국번없이) 1544-3651

- ◎ 린나이アフター 서비스 전화번호는 **3651**공통입니다.
- ◎ 고객상담실 : (02) **325-3651** (代) 서울특별시 서대문구 창천동 515-1 (린나이빌딩 6층)
- ◎ 전국 지역별 서비스 센터 전화번호는 사정에 따라 바뀔수 있습니다.

서울지역	전지역 : (02)325-3651, 365-3651		
수도권	• 인천 032)577-3651	• 의정부 031)871-3651	• 수원 031)245-3651
	• 안산 031)487-3651	• 성남 031)751-3651	
	• 고양 031)384-3651	• 고양 031)964-3651	
부산(경상권)	• 북부산 051)515-3651	• 동부산 051)463-3651	• 창원 055)255-3651
	• 울산 052)276-3651	• 진주 055)752-3651	
대전(충청권)	• 대전 042)635-3651	• 청주 043)266-3651	• 홍주 043)843-3651
	• 천안 041)571-3651	• 홍성 041)633-3651	
대구	• 대구 053)954-3651	• 안동 054)857-3651	
	• 포항 054)273-3651	• 구미 054)457-3651	
광주(호남권)	• 광주 062)223-3651	• 순천 061)753-3651	• 목포 061)243-3651
	• 전주 063)242-3651		
강원	• 원주 033)746-3651	• 강릉 033)642-3651	• 춘천 033)253-3651
제주	• 제주 064)722-3651		



동종업계 최초—

사후봉사(A/S)우수기업



린나이 제품안내, 구입 및 서비스에 관한 상세한 정보를 원하시는 분은 인터넷 www.rinnai.co.kr 로 문의 하십시오.

품질보증서

판매자 상호 및 연락처	(☎)
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일
* 판매자로부터 구입일을 기록받아 제품을 사용하시는 동안 꼭 보관하여 주십시오.(구입일이 기재되어 있지않으면 불이익을 받으실수도 있습니다.)	

- ▷ 본 제품은 린나이 기술진의 철저한 품질관리와 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
- ▷ 제품 교환 및 환불, 무상수리는 소비자 피해보상 규정에 의거 조치해 드립니다. 또한 보증기간이 지났거나 부주의한 사용, 린나이 서비스요원 이외의 수리나 개조, 사용전원의 이상, 접촉기기 불량 등의 사용자 과실이나 천재지변, 부품의 수명 완료로 인한 고장 또는 결함이라도 최소의 비용(실비)으로 수리해 드립니다.

품목별 소비자 피해보상 규정

관련품목의 보상기준		<재정경제부>	
품 목	소비자 피해 유형	보상 기준	배 상
가스 레인지	1. 정상적인 사용상태에서 발생한 품질, 성능, 기능상의 하자로 인한 피해 ① 제품 구입후 10일 이내 중요수리 요구시 ② 품질 보증기간 이내에 수리 불가능시 ③ 동일 하자에 대하여 3회까지 수리 하였으나 고장 재발시(4회째)	제품 교환 또는 환불	영업배상 책임보상에 의한 배상
	2. 품질 보증기간 이내에 교환 불가능시 • 교환 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생	환 불	의한 배상
	3. 품질 보증기간 이내에 하자 발생시	무상수리	의한 배상
	4. 품질 보증기간 이내에 시공상의 하자가 있을 경우	무상수리 (시공자 책임)	의한 배상

관련 품목의 품질보증기간 및 부품보유기간

품 목	품질보증기간	부품보유기간
• 가스보일러, 기름보일러, 에어컨, 전기 냉방 가스 온풍기	2년	7년
• 가정용 음식물 쓰레기 처리기	1년	7년
• 가스난로, 냉온수기, 가스레인지, 가스온수기, 가스오븐레인지, 가스오븐, 가스 의류건조기	2년	5년
• 업무용 기구가스그릴, 가스레인지, 오븐, 밥솥, 소독기, 튀김기, 냉장고) 가스레인지(1구), 이동형가스난로, 연수기, 수입품 자동세정 건조식 변기 (비데), 기타 전기식 조리기기 (세라믹 호브)	1년	3년
• 상업용 가스 식기세척기(내장형)	2년	3년
• 전기온수기	1년	5년
* 가정용 제품을 업무용으로 사용할 때는 해당 보증기간의 1/2 적용		