



RFA-228G se REV.01



RFA-228G se REV.01

RFA-228G
RFA-328G
RFA-428G



- 이 제품은 상업용(업소용)이므로 가정용으로 사용하지 마세요.
- 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.
- 한국 내 전용 제품이므로 중국 포함 해외 반출사용 및 제품 사양 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 safely 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. 韩国林内对品质与安全不作任何保证.)

린나이 상업용 가스튀김기 사용 및 설치설명서



동종업계 최초
한국 서비스품질 우수기업



제품구입 및 서비스문의
1544-3651



린나이 공식 홈페이지 www.rinnai.co.kr
린나이 제품물 www.rinnaimall.com
린나이 부품물 www.myrinnai.co.kr

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



본 설명서는 환경보호를 위해 재생용지로 만들고 공기를 잉크로 인쇄하였습니다.

Rinnai

목차

사용하기기 전에	안전을 위한 주의사항	3
	각 부의 명칭	7
올바른 사용방법	사용하기전 확인사항	9
	배유손잡이와 배유탱크 위치확인	9
	운전 및 정지	9
	조리온도 설정	10
	대기온도 설정	10
	타이머 기능 설정	11
	자동온도 유지 기능	11
	부저음 음량 조절	12
	배유방법	13
청소 및 손질방법		14
이상이 발생한 경우	자가진단 조치	15
설치 시 주의사항	설치 시 주의사항	16
	외관도	18
	제품규격	18
점검 및 확인		19
제품보증서		23

안전을 위한 주의사항

제품을 사용하기기 전에 반드시 사용설명서를 숙지한 후 사용하세요.

⚠ 위험

지시사항을 지키지 않았을 경우, 사용자가 사망하거나 중상을 입을 위험이 있습니다.

⚠ 경고

지시사항을 지키지 않았을 경우, 사용자가 사망하거나 중상을 입을 가능성이 있습니다.

⚠ 주의

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

- ❗ 강제지시 표시로 반드시 준수해야 할 항목을 강조해 나타냅니다.
- ⊘ 일반적인 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조해 나타냅니다.
- ⚡ 감전예방을 위한 접지표시를 나타냅니다.
- ⚡ 화기 금지 표시로 화재가 발생할 수 있는 위험 항목을 강조해 나타냅니다.

⚠ 위험 : 지시사항을 지키지 않았을 경우, 사용자가 사망하거나 중상을 입을 위험이 있습니다.



가스가 새는 것 같다면, 불을 켜거나 전기 기구의 스위치 조작 및 전원코드를 접촉하지 마시고, 전화를 사용하지 마세요.

· 전기로 인하여 폭발, 화재의 위험이 있습니다.

가스 냄새가 날 때 조치 방법

- ① 곧바로 제품의 사용을 멈추고 가스 중간밸브를 잠가주세요.
- ② 창문을 열어 환기를 시켜주세요.
- ③ 외부 전화를 이용하여 당사 서비스 센터로 연락하세요.



지진이나 화재 또는 사용 중 이상연소, 이상음, 이상한 냄새 등의 이상 현상이 발생하면 곧바로 사용을 멈추고, 가스 중간밸브를 잠근 후 환기시키세요.

안전을 위한 주의사항

⚠ 경고 : 지시사항을 지키지 않았을 경우, 사용자가 사망하거나 중상을 입을 가능성이 있습니다.



튀김망에 남은 기름을 빼기 위해 튀김망을 배기구에 떨어뜨리지 마세요.

- 배기구에 기름이 흘러 들어갈 경우 화재의 직접적인 원인이 됩니다.

불 붙기 쉬운 물건은 제품 가까이 놓지 마세요.

- 화재의 원인이 될 수 있습니다.

제품 사용 후 제품이 식을 때까지 손을 대지 마세요. 특히 어린이가 제품 가까이 가거나 만지지 않도록 주의하세요.

- 제품의 뜨거운 열로 인해 화상의 위험이 있습니다.

제품 사용 중에는 자리를 비우지 마세요.

- 화재의 원인이 될 수 있습니다.

배기구를 행주 등으로 막지 마세요.

- 불완전 연소 등에 의한 화재나 고장의 원인이 됩니다.

당사 서비스 기사 이외에는 절대로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

- 임의로 분해, 수리, 개조는 제품 안전에 큰 영향을 줄 수 있습니다.
- 제품 고장이라 생각될 때는 사용설명서를 참조하거나 당사 서비스 센터에 연락하세요.

손, 얼굴 등 신체 일부가 배기구나 기름탱크 가까이하지 않도록 주의하세요.

- 고온의 열기와 기름이 튀어 화상을 입을 수 있습니다.

조리 이외의 다른 용도로 사용하지 마세요.

- 화재 및 제품 파손의 원인이 됩니다.

탱크 내부에 기름 이외에 다른 유체를 넣거나 비어있는 상태 또는 기름이 부족한 상태로 사용하지 마세요.

- 제품 과열에 의한 고장 및 누유에 의한 화재의 원인이 됩니다. 사용 중 기름이 하한선 밑으로 내려갈 경우 반드시 기름을 보충하여 정량선을 유지하세요.(5페이지 참조)

물이 될 수 있는 장소에서 절대로 사용하지 마세요.

- 전원부에 물이 들어가면 오작동 및 감전 등으로 인한 제품 손상의 원인이 됩니다. 특히 가열된 기름에 물이 들어갈 경우 기름이 튀어 화상을 입을 수 있습니다.

안전을 위한 주의사항

⚠ 경고 : 지시사항을 지키지 않았을 경우, 사용자가 사망하거나 중상을 입을 가능성이 있습니다.



사용가스가 제품 명판의 내용과 일치하는지 확인하세요.

- 일치하지 않을 경우 작동되지 않거나 이상연소, 과열 등으로 제품 손상 및 화재의 원인이 됩니다.
- 사용가스를 모르실 경우 당사 서비스 센터로 연락하세요.
- 제품 이전 설치의 경우도 사용가스가 제품 명판과 일치하는지 확인하세요.

제품 뒤쪽의 전원코드가 제품 후면 및 배기구에 닿지 않도록 주의하세요.

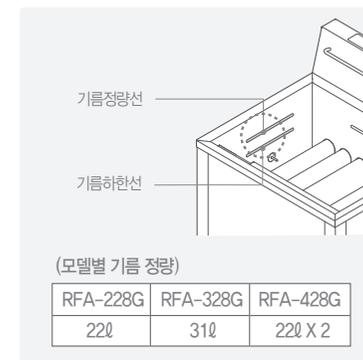
- 제품 후면 및 배기구는 고열이 발생합니다. 전원코드가 제품 후면 및 배기구에 닿으면 고열에 녹아 합선에 의한 화재의 위험이 있습니다.

사용 시 반드시 기름의 양을 유지하여 주세요.

- 기름하한선 밑으로 사용하실 경우 과열로 인한 에러(E14) 또는 화재가 발생할 수 있습니다.
- 기름정량선 이상일 경우(특히, 조리물을 넣을 경우) 기름이 끓어오르면서 제품 밖으로 튀거나 넘칠 수 있습니다.

기름을 배유할 때에는 반드시 2회로 나누어 배유해 주세요.

- 한번에 배유할 경우 기름이 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다.



고온의 튀김가루와 함께 가열성 이물질(키친타월, 휴지 등)과 방치하지 마시고, 반드시 튀김가루는 충분히 식혀서 폐기하세요.

- 배유 시 튀김가루는 내부가 고온이므로 기름에 젖은 이물질(키친타월, 휴지 등)과 같이 쌓아둘 경우 화재가 발생할 수 있습니다.

제품 출고 시 모서리 응집부에 부식 방지를 위한 식용유가 도포되어 있습니다.

- 초기 설치 시 먼저 물을 넣어 작동시키면 자연스럽게 도포된 식용유가 분해됩니다.
- 겨울철 기온차로 습기의 물방울과 도포된 기름이 섞여 일부가 얼룩질 수 있습니다.

물을 넣고 가열할 경우에는 제품이 과열되어 에러가 발생할 수 있습니다.

안전을 위한 주의사항

⚠ 주의 : 지시사항을 지키지 않았을 경우, 사용자가 상해를 입거나 재산상 손해가 발생할 수 있습니다.



가스배관(3 m 이내) 및 전원코드를 최대한 짧게 하시고 연장하지 마세요. 특히 제품 뒤쪽 배기구 부근이나, 상부 또는 하부로 지나지 않도록 하세요.

- 열기에 의하여 전원코드와 가스호스가 녹아 쇼트 및 누설에 의한 화재의 원인이 됩니다.
- 기름탱크 내부에 튀김가루 등 이물질이 많이 고이면 기름이 오염되고, 이물질이 타면서 심한 연기가 발생합니다.

- 조리물의 맛도 나빠지며 수분이 남아 기름이 끓어넘칠 수 있습니다.
- 기름탱크의 내부를 부드러운 솔 등으로 자주 닦아주십시오.

바람이 부는 곳(선풍기, 제품 뒤 창문 등)에서는 사용하지 마세요.

- 제품 내부 손상 및 안전장치 오작동의 원인이 됩니다.

수분이 과도한 식품 및 너무 많은 조리물을 한꺼번에 투입하지 마세요.

- 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다.

배유손잡이 조작 시에는 손을 제외한 어떠한 도구 또는 신체 부위를 사용하지 마세요.

- 배유손잡이는 밸브와 연결되어 있는 중요한 부품입니다.

제품 규격에 맞는 가스 배관 공사가 되어 있는지 확인하세요.

- 여러 대의 제품을 동시에 설치할 경우에 배관의 용량이 부족하게 되면 소화, 이상연소, 성능 저하, 공명음(삐~음) 등이 발생할 수 있습니다.



사용 중에 반드시 환기를 시켜주세요.

- 폐가스와 산소부족으로 일산화탄소 중독의 원인이 됩니다.

제품은 반드시 바닥이 단단하고 수평인 곳에 설치하세요.

- 이동하는 차량 및 선박 등 불안정한 곳에서 사용할 경우 화재나 화상의 원인이 됩니다.

가스 중간밸브(휴즈콕크)의 개폐상태를 반드시 확인하세요.

- 사용 전 열려 있는지, 사용 후 닫혀 있는지를 반드시 확인하세요.

작동 시 기름탱크 내부에 기름이 충분히 채워져 있는지 확인하세요.

- 기름이 충분하지 못한 경우 또는 기름이 없는 경우 화재의 원인이 됩니다.

사용 후에는 반드시 "운전/정지" 버튼을 눌러 튀김기의 작동을 중지하세요.

장시간 조리를 하지 않을 경우에는 가스 중간밸브를 잠가주세요.

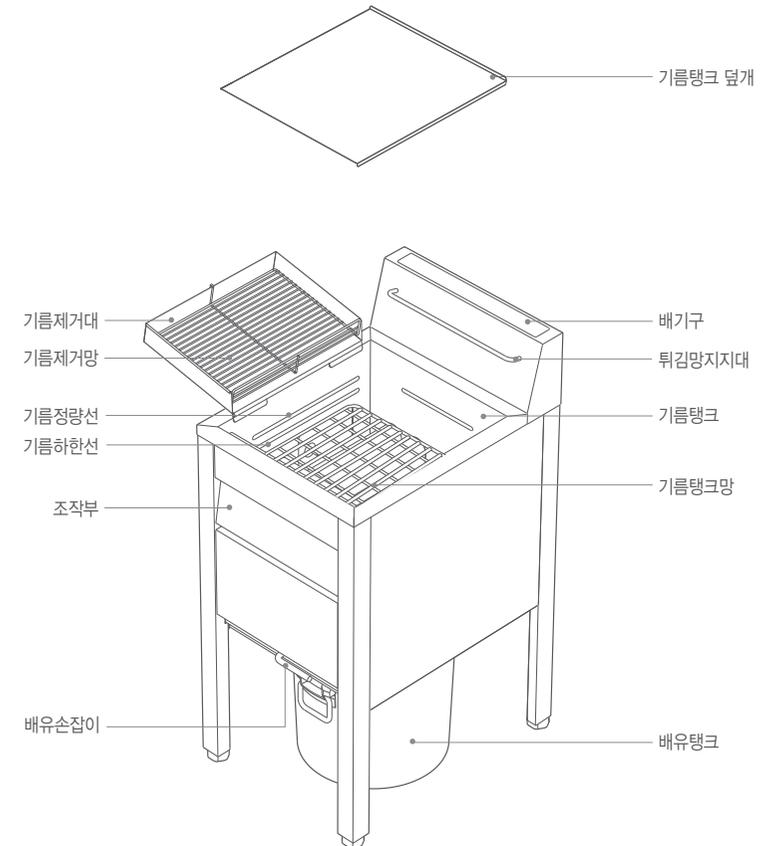
처음 사용하거나 장기간 사용하지 않을 시에는 가스관 내의 공기를 빼주기 위해 제품 운전, 정지를 수회 반복하여 주세요.

- 공기를 빼기 전에는 불이 날리고 연소하는 소리가 나면서 점화가 잘 안됩니다.
- 점화 동작을 몇 번 반복하여 주면 점차 불이 안정되면서 연소됩니다.

각 부의 명칭

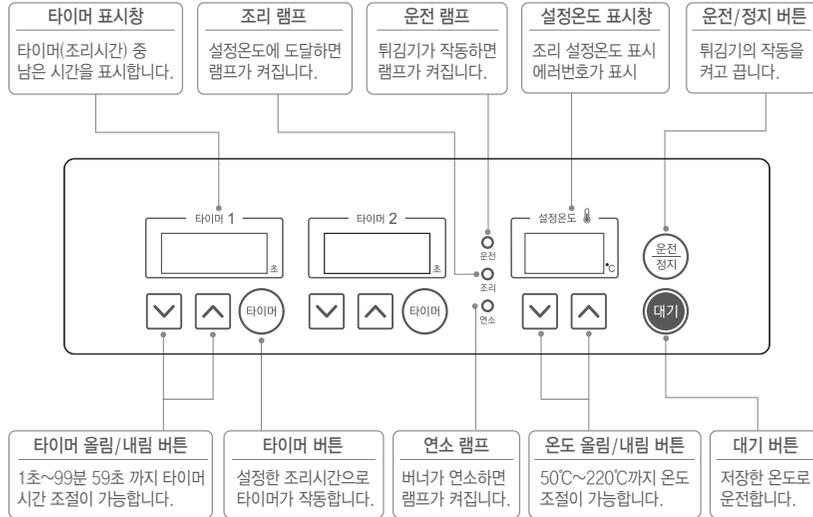
본체

본 그림은 RFA-228G입니다.



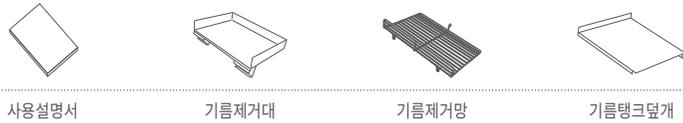
각 부의 명칭

조작부



(RFA-328G는 타이머가 3개입니다.)

부속품



사용설명서

기름제거대

기름제거망

기름탱크덮개



기름탱크망



배유필터



배유탱크

별매품



튀김망



- 사용설명서는 항상 찾기 쉬운 곳에 잘 보관하세요.
- 부속품의 수량이 정확히 맞는지 확인하세요.
- 제품에 붙어있는 테이프, 스티로폼, 종이류 등은 모두 제거하세요.
- 구입 가능한 부품은 린나이 부품몰(www.myrinnai.co.kr)에서 확인 가능합니다.

올바른 사용방법

사용하기 전 확인사항

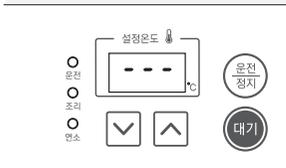
1. 가스 중간밸브(휴즈콕크)가 정상 작동하는지 확인하셨습니까?
2. 가스와 전원은 올바르게 연결되어 있습니까?
3. 가스관 내에 공기는 빠셨습니까?
4. 전원코드는 안전하게 위치하였습니까?
5. 가스 중간밸브(휴즈콕크)는 단독으로 설치되어 있습니까?

배유손잡이와 배유탱크 위치 확인

탱크에 기름을 넣기 전에 배유손잡이가 끝까지 잠겨 있는지 확인하세요.

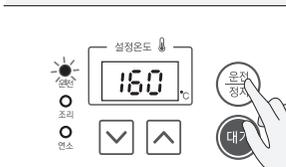
- 기름을 받아낼 수 있도록 배유탱크를 튀김기 아래의 기름빠기 구멍 밑으로 밀어 넣어 주세요.
- 튀김기를 처음 사용하실 때에는 배유손잡이를 2~3회 돌려서 배유구 내의 공기를 꼭 빼낸 후 사용하세요. 처음에는 고착이 되어 잘 돌아가지 않을 수 있습니다.

운전 및 정지



1 전원을 연결하세요.

- 모든 표시창에 '---'가 3회 점멸 후 '---'로 표시됩니다.



2 운전/정지 버튼을 누르세요.

- 튀김기의 초기 설정온도(160°C)가 표시되고, 운전램프가 켜집니다.
- 조리를 마친 후, 운전/정지 버튼을 다시 한번 누르면, 표시창에 '---'가 표시되고 운전을 멈춥니다.

올바른 사용방법

조리온도 설정



3 온도 올림 및 내림 버튼을 눌러 조리온도를 설정하세요.

- 온도 올림 및 내림 버튼을 1회 누를 때마다, 1°C씩 변경됩니다.
- 온도올림 또는 내림 버튼을 2초 이상 계속 누르면, 10°C씩 변경됩니다.



4 잠시 후, 연소램프가 켜지고 연소가 시작됩니다.

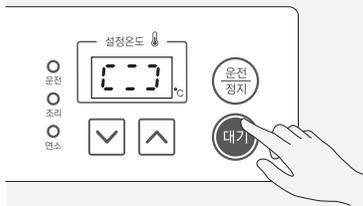
- 온도설정을 하지 않을 경우 초기 설정온도 160°C로 자동 설정되어 연소하기 시작합니다.



5 설정한 조리온도에 도달하면 조리 램프가 켜집니다. 이때 조리물을 넣어주세요.

대기온도 설정

조리온도보다 낮은 온도로 기름을 예열하는 기능입니다.



1 대기 버튼을 누르세요.

- 초기 설정온도(120°C)로 운전되며 표시창에 '120'가 회전합니다.
- 대기 운전 중, 대기 버튼을 다시 누르면 설정온도로 운전됩니다.

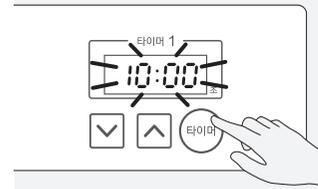


2 대기 운전 중, 온도 올림 및 내림 버튼을 눌러 대기온도를 설정하세요.

- 온도 올림 및 내림 버튼을 1회 누를 때마다, 1°C씩 변경됩니다.
- 설정이 완료되면 대기운전됩니다.

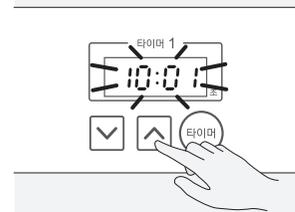
올바른 사용방법

타이머 기능 설정



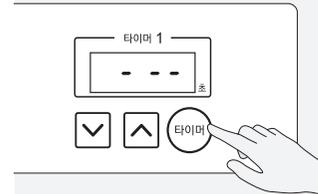
1 타이머 버튼을 누르세요.

- 초기 설정시간(10분)이 3회 점멸 후 타이머 기능이 작동됩니다.
- 작동 중, 타이머 버튼을 다시 누르면 타이머가 정지되고 '---'가 표시됩니다.
- 타이머는 제품 운전 중에만 작동됩니다.



2 타이머 올림 및 내림 버튼을 눌러 타이머를 설정하세요.

- 타이머 올림 및 내림 버튼을 1회 누를 때마다, 1초씩 변경됩니다.
- 설정이 완료되면 설정 시간이 3회 점멸한 후 타이머 기능이 작동됩니다.
- 작동 중 타이머 올림 및 내림 버튼을 누르면 타이머 설정시간이 변경됩니다.



3 완료되면, '00:00'이 점멸하고 부저음이 울립니다. 이때 타이머 버튼을 누르세요.

- 부저음이 멈추고 '---'가 표시됩니다.

자동온도 유지 기능



조리를 하면서 탱크 내 기름온도가 낮아지면 자동으로 온도를 검지하여 다시 가열하기 시작합니다.

- 조리램프는 꺼지고 연소램프가 켜집니다.

올바른 사용방법

부저음 음량 조절

- 1 제품이 정지된 상태에서, 대기 버튼을 5초간 누르세요.
· 현재의 음량이 표시됩니다.
- 2 올림/내림 버튼을 누르세요.
· 음량이 변경되어 저장됩니다.
- 3 대기 버튼을 누르거나, 5초가 지나면 제품정지 상태로 들어갑니다.

· 조리온도, 타이머 시간, 대기온도의 설정은 8분 이후부터 자동 저장됩니다.

튀김요리 적정온도표

요리명	적정온도	요리명	적정온도
감자, 고구마류	160~180℃	어류, 육류	180℃
도너츠류	180℃	고로케	180~190℃
냉동 스테이크류	170~190℃	닭	160~180℃

- 가장 알맞은 온도는 사용자가 직접 조리하면서 조절하세요.
- 오래된 기름은 새기름 보다 튀김 온도를 높게 해야하고, 튀김 시간도 오래걸릴 수 있습니다.

올바른 사용방법

배유방법

- 1 기름을 받아들 수 있도록 배유탱크를 기름빠기 구멍 아래로 밀어 넣어주세요.
- 2 배유손잡이를 앞으로 살짝 당겨 빼세요.
- 3 배유 손잡이를 반시계 방향으로 천천히 돌리면 배유가 시작됩니다.
· 배유 시 기름이 갑자기 쏟아질 수 있습니다.
· 처음에는 배유손잡이의 작동이 뻑뻑할 수 있으나 몇 번 작동하면 부드러워집니다.
· 반드시 2회로 나누어 배유해 주세요.
- 4 배유가 끝나면 반대 순서로 닫으세요.

- 배유 시 화상의 위험이 있습니다. 반드시 제품 및 기름이 충분히 식은 후 배유하세요.
- 배유 전 배유탱크 및 배유 필터가 정상적으로 설치되어 있는지 확인하세요.
- 배유탱크 운반 중 화상의 위험이 있습니다. 용기의 절반 이상 담지마세요.
- 배유손잡이는 반드시 손으로 조작하세요. 배유손잡이는 내부 밸브와 연결되어 있어 발 또는 다른 물건을 이용하는 등 무리한 힘을 가할 경우 밸브에 영향을 주게되어 누유가 발생합니다.
- 배유 시 반드시 장갑을 사용하세요.

청소 및 손질방법

⚠ 경고



제품 조작 시에 손을 제외한 어떠한 도구 및 신체 부위를 사용하지 마세요.

- 조작부의 경우는 오작동 및 파손이 발생하고, 배유손잡이의 경우는 연결되어 있는 밸브에 충격이 가해져 누설이 발생할 수 있습니다.

제품에 물을 뿌리지 마세요.

- 전면부, 조작부, 배기구 등에 물이 들어갈 경우 제품고장 및 화재의 원인이 됩니다.

청소를 위해 절대로 신나, 벤젠 등 인화성 물질을 사용하지 마세요.

- 연소 시 가연성 물질이 발화되어 화재의 원인이 됩니다.



제품 내부를 청소할 때에는 반드시 장갑을 사용하세요.

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

기름 탱크의 물 청소를 위해 물을 넣고 제품을 작동할 경우 기름정량선까지 물을 넣으세요.

- 물을 넣고 제품을 운전하면 과열로 인하여 에러(14)가 발생할 수 있습니다.

⚠ 주의



제품 청소 시에는 부드러운 천으로 자주 닦아주세요.

- 금속 및 나일론 수세미로 닦을 경우 제품표면이 손상될 수 있습니다.



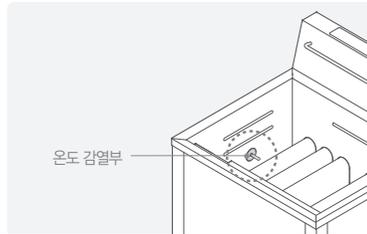
조리를 마친 후에는 중성세제로 닦은 후 물기를 충분히 제거하세요.

청소 시 내부에 물이 들어가지 않도록 주의하세요.

- 젖은 채로 장시간 방치하면 녹발생의 원인이 됩니다.
- 물기가 남아 있을 경우 기름 가열 시 끓어오를 수 있습니다.

기름탱크 내부 청소는 부드러운 헝겂 등을 이용하여 닦아주세요. 특히 탱크 내부에 있는 감열부는 이물질이 묻어 있는지 매일 점검하시고 부드러운 솔이나 수세미로 닦아주세요.

- 이물질이 묻어있는 경우 화재의 원인이 됩니다.
- 기름정제기를 이용하시면 더욱 편리하게 청소할 수 있습니다.



자가진단 조치

서비스를 의뢰하시기 전에 다음사항을 꼭 확인해 보시고, 그래도 이상이 있을 시에는 구입한 대리점이나 당사 서비스 센터로 연락하세요.

자가진단표시	내용	확인사항	조치방법
11	점화불량	· 가스중간밸브가 열려 있는지 확인 · 다른 가스기구를 켜서 가스가 공급되고 있는지 확인	1. '운전/정지' 버튼을 눌러 재 작동하세요. 2. 가스 중간밸브 용량을 확인하세요.
12	도중소화	· 프레임로드의 이상	1. 가스 중간밸브를 잠고 당사 서비스 센터로 서비스를 신청하세요.
14	기름탱크 과열	· 탱크 내부의 기름 유, 무 확인 · 탱크의 기름량 확인 (기름하한선 이상 유지할 것)	1. 과열을 감지하고 자동으로 소화를 시켜준 경우로 온도가 내려가면 자동으로 복귀됩니다. 운전/정지 버튼을 눌러 재작동 시켜주세요. 2. 동일 현상이 발생되면 당사 서비스 센터로 서비스를 신청하세요.
31	온도 감열부	· 온도 감열부 선이 빠지거나 또는 단선 여부 확인	1. '운전/정지' 버튼을 눌러 재 작동하세요. 2. 가스 중간밸브 용량을 확인하세요. 3. 동일 현상이 발생되면 당사 서비스 센터로 서비스를 신청하세요.
70	운전 스위치	· 온도 조작부 이상	
71	유닛 이상	· 전자변 제어 이상	1. 가스 중간밸브를 잠고 당사 서비스 센터로 서비스를 신청하세요.
72	의사염 검지	· 전자유닛의 이상	
94	전원주파수 이상	· 전원 주파수 이상	1. '운전/정지' 버튼을 눌러 재 작동하세요. 2. 가스 중간밸브 용량을 확인하세요. 3. 동일 현상이 발생되면 당사 서비스 센터로 서비스를 신청하세요.

설치 시 주의사항

제품을 설치, 시공하시기 전에 반드시 잘 읽고 숙지한 후 설치하세요.



- 제품을 설치하시기 전에 반드시 가스의 종류와 전원이 맞는지 확인하세요.
- 가스 접속 시에는 가스 전문점이나 자격을 갖춘 시공업체에 의뢰하세요.
- AC 220V 전원, 접지, 케이블 공사에 대하여 관련법규(전기 설비기준, 전기용품 사용법, 전기공사법 내선 규정 등)을 준수하여 시공하세요.
- 220V 지역에서도 전원 콘센트 측면 접지가 되어있지 않은 경우에는 반드시 접지공사를 하세요.
- 110V 지역에서 개별 승압하여 220V를 사용할 경우 반드시 접지공사를 하세요.
- 제품 설치 후 고객 확인사항 및 설치기사 점검사항(20페이지)을 반드시 확인하세요.

안전거리

제품을 설치할 때에는 가연물과 확실하게 이격 거리를 확보하세요.

- 천장, 선반 등 가연물과 제품 상단 : 50cm 이상
- 측, 후면 벽은 목재와 같은 가연성 벽사이 : 10cm 이상
- 가연성 벽에 스테인레스 판 등을 직접 부착하여 장시간 사용할 경우 열전달로 인하여 화재의 원인이 됩니다.
- 차열판을 설치할 경우는 정확하게 설치하세요.

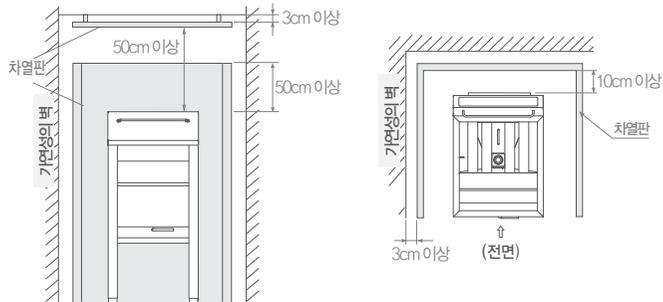
제품을 설치한 후 제품 주변에 선반 등의 부착물을 달지 마세요.

- 화재의 직접적인 원인이 됩니다.

화재경보기가 설치되어 있는 경우는 100cm 이상 이격 거리를 확보하세요.

- 가까운 경우 제품의 열기로 화재경보기가 오작동할 수 있습니다.

제품 윗면에 반드시 비가연성 재질로 된 배기후드를 설치하세요.



설치 시 주의사항

열기구 주변설치

제품 주변에는 가능한 다른 열기구를 설치하지 마세요. 불가피하게 설치할 경우는 30cm 이상 이격거리를 확보하세요.

- 주변의 열기구에 의한 제품과열로 이상연소 및 제품 고장의 원인이 됩니다.

가스배관을 다른 가스기구와 병렬하여 사용하지마세요.

- 가스압 부족으로 이상연소와 제품 고장의 원인이됩니다. 특히 11.6kW(10,000kcal/h) 이상의 열기구와 병렬 연결할 경우는 이상연소 및 소음이 발생할 수 있습니다.

가스 중간밸브(휴즈콕크) 용량

가스 중간밸브는 단독으로 사용하세요. 반드시 제품 설치 시 설치자가 확인하세요.

- 가스 중간밸브의 용량이 적합하지 않거나 막혀있는 경우 점화가 되지않습니다.

모델	RFA-228G		RFA-328G		RFA-428G
가스구분	LPG	LNG	LPG	LNG	배관접속
표시	1.2	2.1	1.2	2.1	PT 1/2"(15A)

가스연결

[RFA-228G, 328G의 경우]

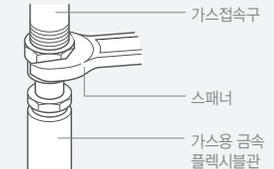
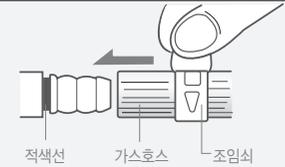
제품에 맞는 정규격의 가스호스를 가스접속구의 적색선까지 충분히 끼운 후 조임쇠로 꼭 조여주세요.

- 가스 연소 제품에 이용되는 가스용품은 KS규격품 이거나 한국가스안전공사의 검사인증품이어야 하며, 유효기간을 확인하세요.

[RFA-428G의 경우]

제품의 가스배관 접속은 반드시 주름관 (PIPE PT 1/2"(15A))을 사용하세요

- 사용가스는 저압입니다. 가스 연소 제품에 이용 되는 KS 규격품이거나 한국가스안전공사의 검사인증품이어야 하며 유효기간을 확인하세요.

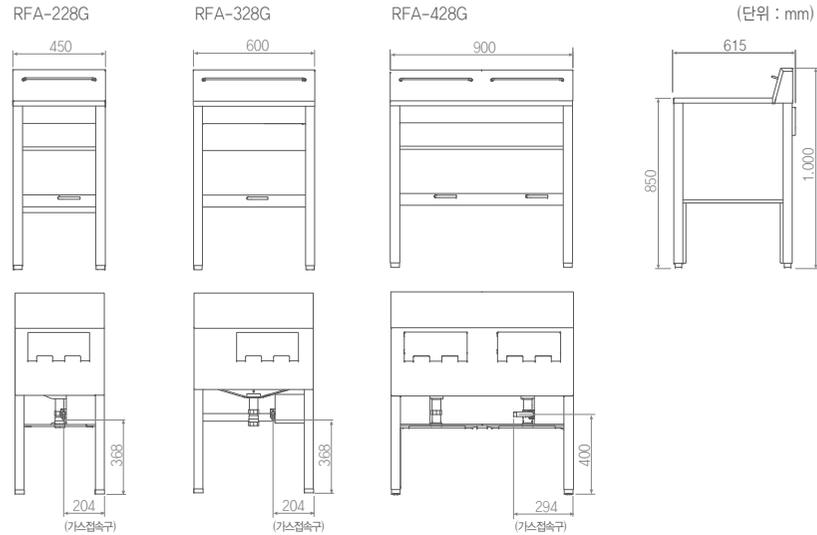


부속품 확인

반드시 부속품의 종류와 수량을 확인하세요.

- 부속품이 하나라도 없으면 제품의 정상 작동이 불가능합니다.

외관도



제품규격

	RFA-228G	RFA-328G	RFA-428G
크기(가로X세로X높이)	450mmX615mmX1000mm	600mmX615mmX1000mm	900mmX615mmX1000mm
탱크기름정량	22ℓ	31ℓ	22ℓ X 2개
가스소비량	LP가스	17.0kW	19.0kW
	도시가스	18.0kW	20.0kW
중량	39kg	47kg	70kg
소비전력	16W	16W	31W
가열속도(200℃ 도달시간)		28분 이내	
온도 조절범위		50 ~ 220℃	
점화방식		직접 점화방식	
가스접속	호스엔드 Ø9.5mm		배관 접속 : PT ½" (15A)
전원	220V / 60Hz		
안전장치	소화안전장치, 기름과열방지안전장치, 낙뢰유도 보호 안전장치		
기름탱크달개	1개	1개	좌, 우각 1개
기름탱크망, 기름제거망 기름제거대, 배유필터	1개	1개	2개
배유탱크	250 X 1개	400 X 1개	250 X 2개

점검 및 확인

설치기사 점검사항	확인	비고	시운전 확인
1. 설치장소 바닥 수평상태 확인	<input type="checkbox"/>		모델명
2. 가스 배관 연결상태 확인 (중간밸브의 개폐여부, 중간밸브의 이상유무, 가스관 공기빼기, 중간밸브 용량확인 등)	<input type="checkbox"/>		설치일자
3. 주의사항 공지 확인	<input type="checkbox"/>		
4. 제품 수리 시 서비스 공간 확보 확인 및 주변 열기구와의 이격거리	<input type="checkbox"/>		제조번호
5. 시운전 가동 및 제품 이상 유무인 확인	<input type="checkbox"/>		설치장소
비고			

고객 확인사항	확인	비고	설치점명
1. 제품의 외관 손상 및 설치상태 이상유무 확인하셨습니다니까?	<input type="checkbox"/>		설치지명
2. 제품은 원하시는 위치에 설치되었습니까?	<input type="checkbox"/>		전화번호
3. 전기, 가스 설치에 대하여 안전하게 설치되어 있는지 확인하셨습니다니까?	<input type="checkbox"/>		기타
4. 제품 안에 있는 부속품은 확인하셨습니다니까? (부속품의 이상유무 확인)	<input type="checkbox"/>		
5. 제품 작동상태는 이상 없습니까?	<input type="checkbox"/>		
6. 제품의 사용법에 대하여 설명은 받으셨습니까?	<input type="checkbox"/>		설치지확인
7. 조작부의 기능이 정상 작동되는지 확인하셨습니다니까?	<input type="checkbox"/>		고객확인
8. 제품 수평상태 및 기타 이상유무는 확인하셨습니다니까?	<input type="checkbox"/>		
비고			

메모

제품보증서

서비스에 대하여

저희 린나이코리아(주)에서는 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결 기준에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시 당사 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.

제품명	상업용 가스튀김기	품질보증기간 : 1년 부품보증기간 : 3년
구입일	년 월 일	
품질보증기간은 구입한 날부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시길 바랍니다.		

무상서비스

분쟁유형	해결기준		
	보증기간 이내	보증기간 경과 후	
정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 하자 발생 시 (품질보증기간 이내)	구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 시	제품 교환 또는 구입가 환급	해당없음
	구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 시	제품 교환 또는 무상수리	해당없음
	시공 상의 하자가 있을 시	무상수리 또는 배상 (시공업자 책임)	해당없음
	하자 발생 시	무상수리	유상수리
	동일 하자로 3회째 고장 발생 시	제품교환 또는 환급	유상수리
	서로 다른 하자로 5회째 고장 발생 시	제품교환 또는 환급	유상수리
	교환 불가능 시	구입가 환급	해당없음
	수리불가능 시	제품교환 또는 환급	유상수리 금액 징수 후 감사상각 금액으로 환급 또는 제품으로 교환
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능할 시	제품교환 또는 구입가 환급		

유상서비스

분쟁유형	해결기준		
	보증기간 이내	보증기간 경과 후	
소비자 고의, 과실로 인한 고장의 경우	수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환	-
	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
<ul style="list-style-type: none"> • 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정 시 • 인덕션, 안테나, 유선번호 등 외부환경 문제 시 • 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경에 의한 문제 시 • 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명 시 • 초기 설치 시 부실하게 설치되어 재설치 시 • 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생 시 • 가스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생 시 • 설치 및 사용중의 외부충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생 시 • 당사에서 미지정된 소모품 사용으로 고장 발생 시 • 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생 시 • 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등에 의해 고장이 발생 시 • 소모성 부품의 수명이 다할 시 	유상수리	유상수리	

- * 제품 고장이 아닌 경우 서비스 비용이 부과될 수 있으므로 서비스 요청 전 사용설명서를 확인하세요.
- * 본 보증서는 대한민국에서만 사용되며, 재발행하지 않으므로 잘 보관하세요.