

Rinnai

상업용 전기그릴



RSB-500EL

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.
- 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. (DOMESTIC USE ONLY, 韩国国内使用专用)

■ 고객의 권리

고객님께서서는 제품 사용 중에 고장 발생 시 구입일로부터 보증기간 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다.
단, 고객과실 및 천재지변에 의한 경우는 보증기간 내이라도 유상처리를 알려 드립니다.

다음의 경우는 보증기간 이내라도 유상처리 됩니다.

1. 제품내에 조리이외의 다른 용도에 의한 사용중 이물질이 침투되거나 과열이 되어 고장이 발생한 경우
2. 설치 및 사용중 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.
 - 설치환경이 기준에 벗어난 경우
 - 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	5
올바른 사용방법	6
청소 및 손질방법	9
고장신고 전 확인사항	11
제품규격	12
제품 설치방법	13
조리 레시피	15

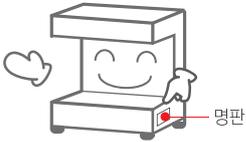
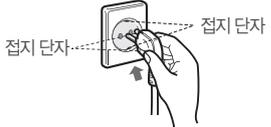
안전을 위한 주의사항

안전을 위한 주의사항은 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.
	강제지시 표시로 반드시 행하여야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
	일반적인 금지 표시로 하지말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
	감전예방을 위한 접지 표시를 나타냅니다.
	감전예방을 위한 감전주의 표시를 나타냅니다.

위험

- 반드시 지정된 전원을 사용하십시오.(본 제품은 단상 AC 220V전용입니다.)  
- 사용 전원의 전압이 명판에 지정된 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 제품 명판은 제품 우측면에 있습니다.
- 사용 전원이 명판의 표시와 다를 경우, 제품의 고장은 물론 화재, 감전 사고의 원인이 됩니다.
- 이사할 경우에도 사용 전원과 제품 명판이 일치하는지 확인하십시오.
- 반드시 전원 콘센트는 정격용량 16A 250V의 접지선이 있는 1구 콘센트를 사용하십시오.
 - 정격용량이 부족할 경우 화재 우려가 있습니다.
 - 접지가 안되어 있을 경우 감전 및 제품이 이상작동할 수 있습니다.
- 멀티콘센트를 사용할 때에는 스위치가 없는 일반 접지형을 사용하여 주시고 반드시 정격용량을 확인하여 주십시오.
- 관련법규 : 전기 설비기준, 전기용품 사용법, 전기공사법, 내선규정 등 승압트랜스를 사용하는 경우 반드시 5kVA 이상의 제품을 사용하십시오.

- 지진, 화재시 또는 사용중 이상음, 이상한 냄새 등을 감지했을 때에는 곧바로 사용을 멈추고 전원 플러그를 분리하여 주십시오.   
- 제품에 물을 뿌리지 마십시오. (특히, 청소시)
 - 사용제품 내부의 주요 전자부품에 물이 침투할 경우 제품 고장은 물론 화재 및 상해의 직접적인 원인이 됩니다. 절대로 물을 뿌리지 마십시오.




경 고



- 전면 상판 위에 조리물, 식기류 및 기타의 물건을 절대 올려 놓지 마십시오.
– 사용중 이거나 사용후에는 상판이 매우 뜨거우므로 용기가 녹거나 화재의 위험이 있습니다.
- 사용중이거나 사용직후에는 제품 상판이 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.
- 불 붙기 쉬운 물건은 제품 좌, 우 측면에 놓지 마십시오.(13페이지 참조)
– 불 붙기 쉬운 물건이 있다면, 측면에 차열을 위한 차열판을 설치하여 주십시오.
- 설치방법에 의해 제품을 설치하여 주십시오.(13페이지 참조)
– 불이 붙기 쉬운 재질의 벽면에 밀착하여 설치할 경우 화재의 원인이 됩니다.
- 제품 작동중에는 제품에서 떠나지 마십시오.
– 고열량의 히터로 가열하고 있으므로 제품 사용중에는 항상 사용자의 주의가 필요합니다.
- 당사 서비스기사 이외에는 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.
– 임의의 분해, 수리, 개조는 제품안전에 큰 영향을 줄 수 있습니다.
– 제품 고장이라 생각될 때에는 사용설명서를 참조하거나 당사 서비스 센터로 연락하십시오.
- 조리 이외의 다른 용도로 사용하지 마십시오.
– 화재 및 제품 파손의 원인이 됩니다.
- 물이 될 수 있는 장소에서는 절대 사용하지 마십시오.
– 전원부에 물이 들어가면 오작동 및 감전 등으로 제품 손상의 원인이 됩니다.
- 사용중이거나 청소시 히터에 충격을 주지 않도록 주의하십시오.
- 조작부는 손을 제외한 가위나 기타 날카로운 물건으로 작동하지 마십시오.

주의

• 제품 청소시

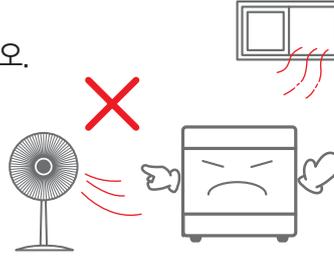
- 사용후 제품이 충분히 식은 다음 제품 내부, 외부에 묻어있는 이물질을 깨끗이 청소하여 주십시오.

• 사용중 신체나 옷이 불 가까이 가지 않도록 하십시오.

- 옷에 불이 붙거나 화상을 입을 우려가 있습니다.

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

- 제품 오작동 및 조리성능에 문제가 발생할 수 있습니다.



• 설치 장소는 꼭 바닥이 수평하고 단단한 곳에 설치 하십시오.

- 특히, 환기가 잘 되는 곳에 설치하십시오. 불안정한 차량 및 선박 등에서 사용하는 경우 화재나 화상의 원인이 됩니다.

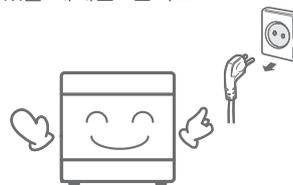


• 사용후에는 반드시 “작동/정지” 버튼을 눌러 제품의 작동을 중지하십시오.

- “작동/정지” 버튼을 눌러 주어야 작동이 중지됩니다. 또한 장기간 소리를 하지 않을 때, 특히 일과를 마치고 퇴근을 하실 때에는 전원 플러그를 콘센트에서 분리하여 주십시오.

• 이상시 처리

- 지진, 화재시 사용중 이상연소, 이상음, 이상한 냄새 등을 감지했을 때에는 곧바로 사용을 멈추고 전원 플러그를 콘센트로부터 뽑아 주십시오. 만약, 제품을 사용하다가 히터 유리관이 깨지거나 갈라지면 전기적 충격을 피하기 위하여 전원 플러그를 뽑아 주십시오.



주의

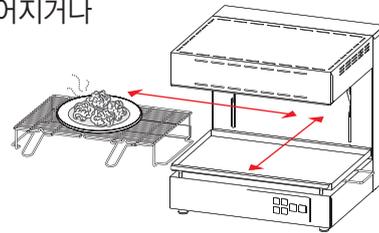
- 전원플러그는 동시에 1개 이상 꽂아 사용하지 마십시오.
 - 이상발열 및 화재의 원인이 될 수 있으므로 AC 220V 콘센트를 단독으로 사용하여 주십시오.
 - 본 제품의 사용시 다른 전열기구를 사용하면 과전류로 인하여 차단기가 작동할 수 있습니다.



- 흠집이 난 전원코드 또는 전원 플러그의 금속부가 헐거워진 경우에는 사용하지 마십시오.
 - 감전 및 쇼크, 화재의 원인이 될 수 있으며 당사 서비스 센터에 연락하여 주십시오.
 - 전원코드가 손상된 경우에는 직접 교체하지 말고 당사 서비스 센터에 연락하여 교체하도록 하십시오.



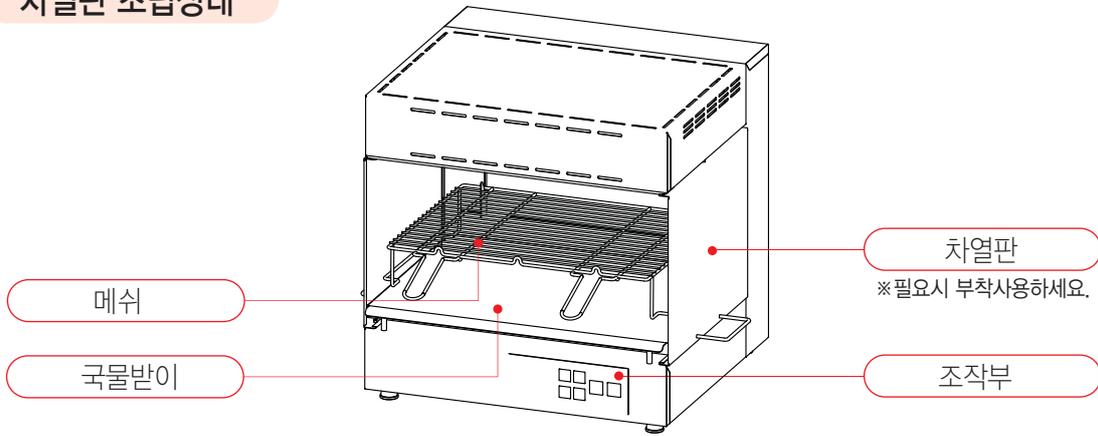
- 메쉬를 사용하는 도중에 조리물이나 용기가 떨어지거나 넘어지지 않도록 주의하여 주십시오.
 - 상단 조리시 조리물이나 용기가 상부 히터 메쉬에 걸리지 않도록 주의하여 주십시오.
(상단 조리시 용기 깊이 5cm 이하 사용)



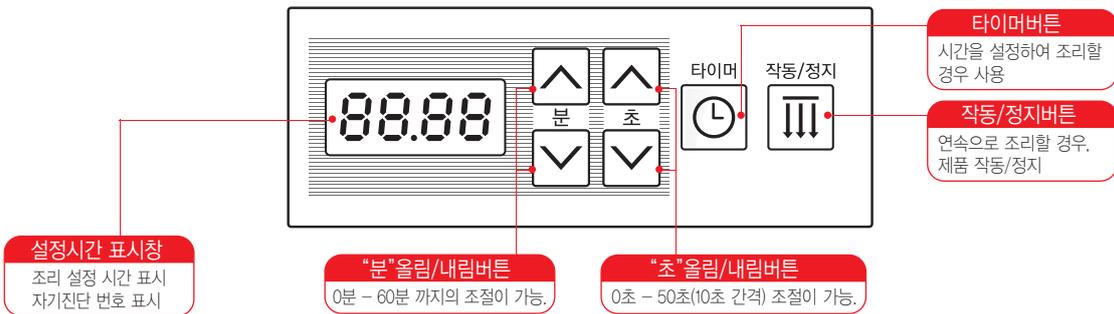
각 부의 명칭

본 그림은 RSB-500EL입니다.

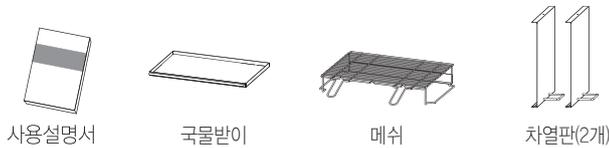
차열판 조립상태



조작부



부속품



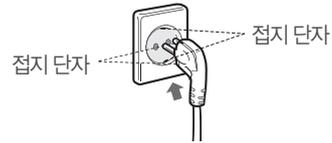
- 부속품의 수량이 정확히 맞는지 확인하십시오.
- 제품에 붙어있는 테이프, 스티로폼, 종이류 등은 모두 제거하십시오.
- 국물받이, 메쉬를 별도로 구입하려면 가까운 린나이 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오.

올바른 사용방법

사용하시기 전에 반드시 아래사항을 확인하고 사용하십시오.

1 다시 한 번 더 확인하십시오.

1. 전원은 올바르게 연결되어 있습니까?
2. 전원선은 안전하게 위치하였습니까?
3. 콘센트는 단독으로 설치되어 있습니까?



220V 전용

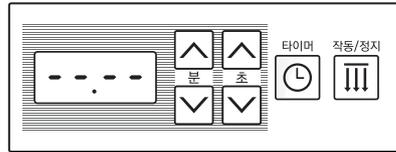
조작 방법

연속 조리시

※시간설정 없이 연속으로 조리할 경우 사용합니다.

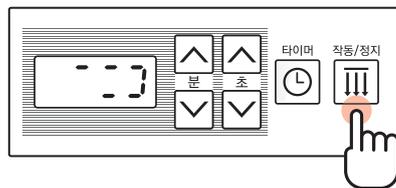
1 전원 연결

전원을 연결하면 조작부의 표시창이 “—.—”으로 표시됩니다.



2 작동/정지 버튼을 누름

설정 시간 표시창이 시계방향으로 돌면서 동작합니다.
- 한번더 누르면 정지합니다.



※안전한 사용을 위해 최대 2시간 동안만 작동하며, 2시간이 지나면 “—.—”로 표시되고 제품의 작동이 멈추게 됩니다.

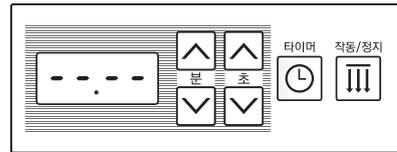
조작 방법

시간 설정 조리시

※시간설정 하여 조리할 경우 사용합니다.

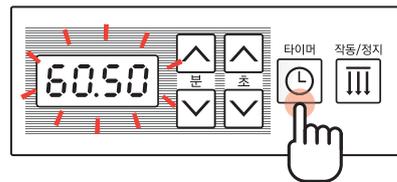
1 전원 연결

전원을 연결하면 조작부의 표시창이 “-.-.-”으로 표시됩니다.



2 타이머 버튼을 누름

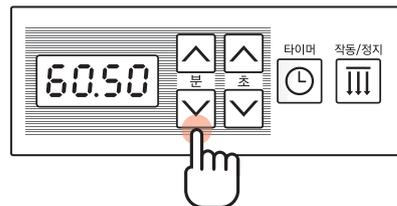
타이머 버튼을 누르시면 조작부의 표시창이 점멸합니다.



3 조리시간 설정

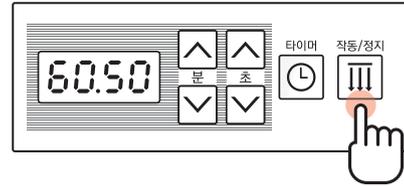
올림 및 내림버튼을 눌러 원하는 시간으로 설정하십시오.

- 올림 및 내림버튼을 1회 누르면 표시부의 숫자가 1분, 또는 10초씩 변경됩니다.
- “분”설정버튼의 경우 올림 및 내림버튼을 3초 이상 누르면 표시부의 숫자가 자동으로 변경됩니다.



4 작동/정지버튼을 누름

“작동/정지”버튼을 누르시면 동작합니다.
(최대 60분 50초까지 설정이 가능하며,
“작동/정지”버튼을 한번 더 누르면
정지합니다.)



※타이머 기억

타이머를 설정하신 경우, 추후 재동작시에는 기존 설정된 시간이 표시됩니다

※타이머 조작중 취소

“분”, “초”의 시간 설정중 타이머 작동을 취소할 경우, “작동/정지”버튼을 두번 연속으로 눌러주십시오.

청소 및 손질방법

경고

- 제품 조작시 손을 제외한 어떠한 도구나 신체부위를 사용하지 마십시오.
 - 조작부의 경우 오작동이 발생하거나 조작부 파손이 발생할 수 있습니다.
- 제품에 물을 뿌리지 마십시오.
 - 조작부 등에 물이 들어갈 경우 누전, 합선 및 오작동에 의한 제품 고장 및 화재의 원인이 됩니다.
- 청소를 위해 절대로 신나, 벤젠 등 인화성 물질을 사용하지 마십시오.
 - 가열시 가연성 물질이 발화되어 화재의 원인이 됩니다.

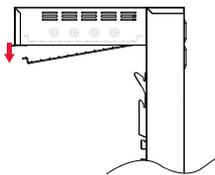


- 제품 내부를 청소할 때는 반드시 장갑을 사용하십시오.
 - 사용후 고온에 의한 화상과 날카로운 부분에 찰과상을 입을 수 있습니다.

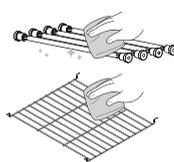


- 히터/메쉬의 청소시에는
 - 반드시 장갑을 착용한 후 청소하십시오.
 - 사용중 및 사용직후에는 화상의 우려가 있으므로 반드시 제품을 충분히 식힌 후 청소하십시오.
- 메쉬의 청소 방법은 아래와 같이 진행하여 주십시오.

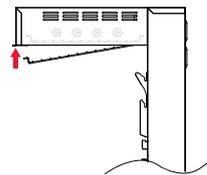
①히터 보호메쉬 제거



②히터 표면/보호메쉬 청소



③히터 보호메쉬 장착



※히터유리판 표면 청소는 부드러운 스폰지나 행주 등으로 닦아주신 후 반드시 건조된 후에 제품을 작동하여 주십시오. 금속 및 나이론 수세미 등 거친 청소도구를 사용하면 히터 표면에 손상을 주어 수명 단축의 원인이 됩니다.

주의



- 점검, 청소 및 손질시에는 반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
- 점검 및 손질후에는 사용하였던 공구나 청소도구가 내부에 들어있지 않은지 또는 가연성 물건이 주변에 없는지 반드시 확인하십시오.



- 제품 청소시에는 부드러운 천으로 자주 닦아주십시오.
금속 및 나이론 수세미로 닦을 경우 제품 표면이 손상될 수 있습니다.
- 조리를 마친후에는 중성세제로 닦은후 물기를 충분히 제거하십시오.
젖은 채로 장시간 방치하면 녹발생의 원인이 됩니다.
- 청소시 내부에 물이 들어가지 않도록 주의하십시오.
젖은 채로 장시간 방치하면 녹발생의 원인이 됩니다.
- 제품 내부 청소시 히터에 물이 들어가지 않도록 주의하십시오.
히터에 물이 들어가면 누전, 합선 등 오작동에 의한 제품 고장이 있을 수 있습니다.
- 국물받이 분리시 장갑을 착용하여 주십시오.
사용 직후 기름이나 물에 의한 화상의 우려가 있습니다.
- 내부 청소시 분리하신 보호 메쉬는 반드시 재 장착해 주십시오.
보호 메쉬가 없을 경우, 사용중 부주의로 인한 화상을 입을 수 있습니다.

사용가능



부드러운천 스폰지수세미 중성세제

사용불가



나이론수세미 금속수세미 식용유 산성알카리성세제 신나,벤젠 연마제

고장신고 전 확인사항

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

조작부의 이상표시

에러표시	확인사항	조치방법
15 몸체 과열	국물받이 설치 유, 무 확인	제품을 충분히 식힌 후 국물받이를 올려 놓고, “작동/정지” 버튼을 눌러 다시 재작동 시켜 주십시오. 동일 현상이 다시 발생되면 당사 서비스 센터로 서비스를 신청하십시오.
24 작동/정지 버튼이상	조작부 버튼 눌림 확인	“작동/정지” 버튼을 재작동 시켜본 뒤, 동일 현상이 다시 발생되면 당사 서비스 센터로 서비스를 신청하십시오.
67 유닛 이상	-	당사 서비스 센터로 서비스를 신청하여 주십시오.

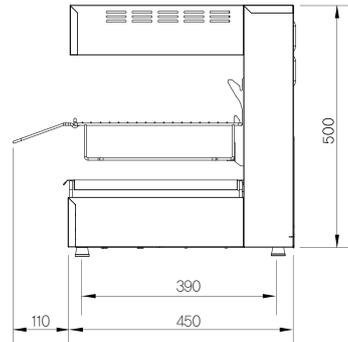
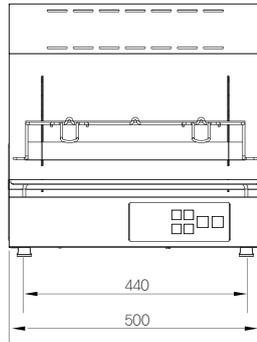
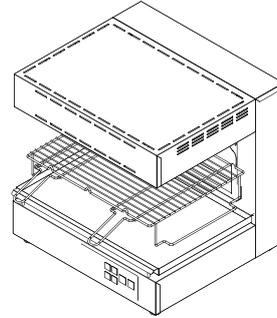
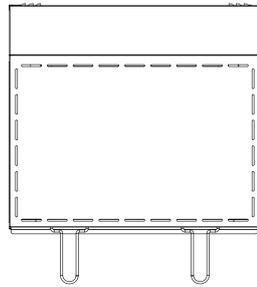
- 이외의 이상 현상이 있을 때에는 즉시 전원 플러그를 빼놓고 구입한 대리점이나 당사 서비스센터로 연락하십시오.

제품규격

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

제품 외관도

(단위:mm)



제품 제원

		RSB-500EL	
크기(W X D X H) (mm)		500 X 450 X 500	
전원		단상 AC 220V / 60Hz	
소비전력(kW)		2.7	
제품중량/포장포함(kg)		18 / 22	
안전 장치		과열 방지 안전장치, 과전류 방지 안전장치	
부속품	국물받이	1개	
	메쉬	1개	
	차열판	2개	

제품 설치방법

제품을 설치, 시공하시기 전에 반드시 설치, 시공설명서를 잘 읽고 숙지한 후 설치하십시오.



주의

- 제품을 설치, 시공하기 전에 반드시 아래 내용을 확인하십시오.
- 반드시 전원이 맞는지 확인하십시오.
전원 콘센트는 정격용량 16A 250V의 접지선이 있는 1구 콘센트를 사용하십시오.
만약, 제품과 콘센트의 거리가 멀어서 멀티탭을 사용해야 할 경우, 반드시 16A 이상의 일반 접지형 멀티탭을 사용하여 주십시오.
- 본 제품은 대한민국 국내전용 상품입니다. 해외에서는 사용이나 설치를 하지말아 주시기 바랍니다. 해외에서 사용할 경우 생각하지 못한 사고나 기구의 고장 원인이 됩니다. 만약, 해외지역에서 사용할 경우 당사에서는 사고 및 제품 수리를 포함하여 일체의 책임을 지지 않습니다.



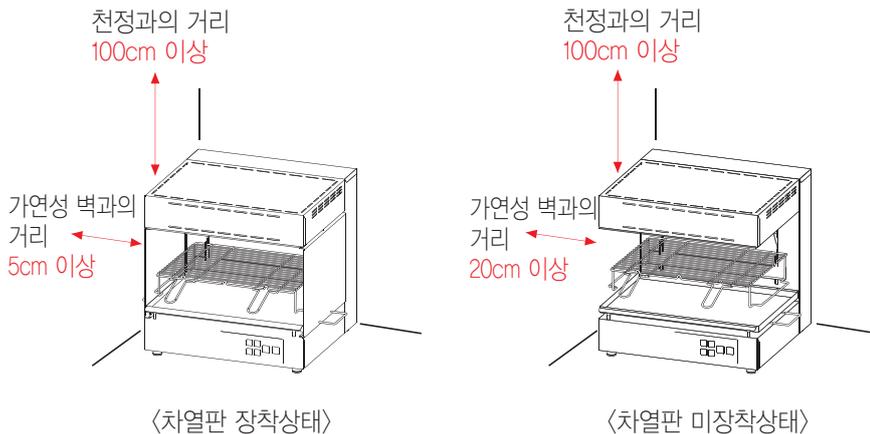
1 제품을 설치할 경우, 제품 좌, 우 측면의 공간을 충분히 확보해 주십시오.

제품 설치시 제품 좌, 우측에 20cm 이상의 공간이 확보되지 않으면 부속품으로 제공된 차열판을 장착해서 제품을 사용하십시오.



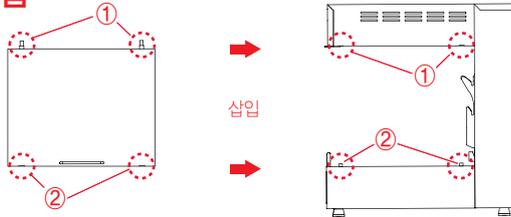
주의

- 차열판을 장착하지 않고 사용할 경우, 제품 좌, 우 측면에서의 안전거리 20cm가 확보되지 않으면 주위 가연물이 열에 의해서 변형되거나 화재의 위험이 있습니다.



※ 바닥면은 불연성 재료를 사용하십시오.

2 차열판 조립방법

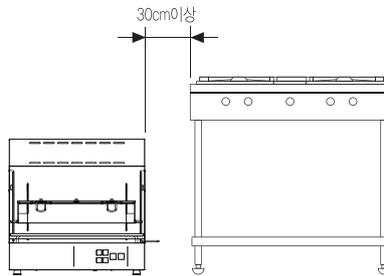


- 국물받이와 메쉬를 분리한 상태에서 차열판과 제품의 ①번 구멍을 맞춘후 ②번 구멍을 맞춥니다.
- 차열판을 조립한후 국물받이와 메쉬를 조립합니다.
- 분해는 조립의 역순으로 하면 됩니다.

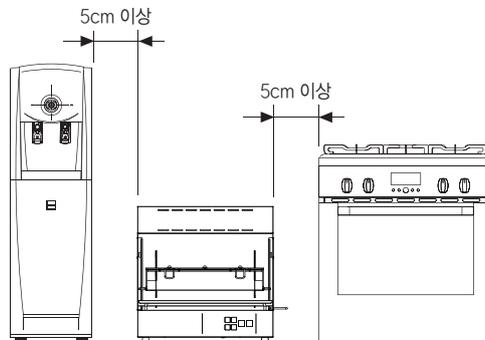
3 열기구 주변에 설치할 때(차열판 장착상태)



- 제품 주변에는 가능한 한 다른 열기구를 설치하지 마십시오.
- 불가피하게 설치할 경우는 30cm 이상 이격거리를 확보하십시오.
- 주변의 열기구에 의한 제품 과열로 제품 고장의 원인이 됩니다.



4 일반 주방기구 주변에 설치할 때(차열판 장착상태)



조리 레시피

핫윙 / 소시지구이	16
훈제닭고기 / 바베큐폭립	17
가래떡구이 / 베이컨 떡말이구이	18
치즈불닭/콘치즈	19
토마토 스파게티 / 고르곤졸라 피자	20
게살크림 리조또 / 냉동 벨기에와플	21
해물치즈 떡볶이/베이글	22
마늘빵/식빵구이	23

그릴 사용시 주의점

• 처음 사용시

- 구입 후 처음으로 사용하실 때에는 먼저 2-3분정도 가열시켜 주십시오.
(불순물, 냄새가 없어지고 기분 좋게 사용하실 수 있습니다.)

※최초 구입 후 제품 작동시에는 내부의 기름이 타서 연기 및 냄새가 발생할 수 있습니다.

• 조리 시간

- 요리 중간에 조리 상태를 확인하여 주십시오.
- 굵는 요리 재료나 두께 또는 크기에 따라 다소 시간 차이가 날 수 있습니다.

• 주의점

- 요리시 내열용기를 사용하며 상단 조리시 깊이 5cm 이하의 용기를 사용하여 주십시오.
- 요리시 중앙을 기준으로 조리물을 놓고 사용하십시오.
- 용기를 넣고 사용시 조리 후 꺼내는 과정에서 화상의 위험이 있으므로 주의하여 주십시오.
- 생선의 두께는 3cm 이내가 가장 좋습니다. 내장을 제거해 주십시오.
- 기름기가 없는 요리물을 조리시 메시에 달라 붙는 경우를 방지하기 위해 조리물 표면에 식용유를 발라 조리하여 주십시오.



조리 레시피



조리높이	조리시간
중단	10 ~ 13분

핫윙

재료

핫윙 18~20개(600~700g)

- 1 냉동 핫윙을 메쉬에 올려 중단 10~13분간 뒤집어 가며 구워준다.

TIP

- 냉동 식품의 경우, 표면이 쉽게 말라 탈 수 있으므로 조리 중간 상태를 확인하며 조리하십시오.
- 일반 오븐팬(베이킹팬)을 넣고 조리시 바닥면이 더욱 노릇하게 내부까지 구워집니다.



조리높이	조리시간
중단	8 ~ 11분

소시지구이

재료

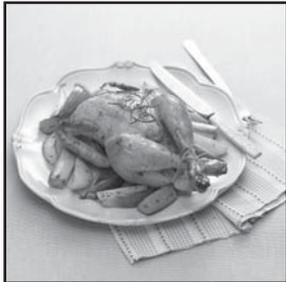
소시지 5개(350g)

- 1 소시지는 사선으로 칼집을 낸다.
- 2 소시지를 메쉬에 올려 중단 8~11분간 뒤집어 가며 구워준다.

TIP

- 크기가 크거나 두꺼운 경우, 반으로 갈라 요리하시거나 칼집을 넣어 주시면 더 잘 구워집니다.
- 일반 오븐팬(베이킹팬)을 넣고 조리시 바닥면이 더욱 노릇하게 내부까지 구워집니다.

조리 레시피



훈제닭고기

재료

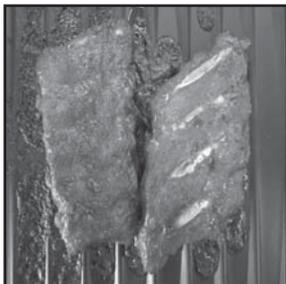
훈제닭고기 600g

조리높이	조리시간
중단	12 ~ 15분

- 반조리식품 훈제닭고기를 메쉬에 올려 중단 12~15분간 뒤집어 가며 구워준다.

TIP

- 부위별 두께에 따라 시간이 다소 차이날 수 있습니다.
- 크기가 크거나 두꺼운 경우 반으로 갈라 요리하시거나 칼집을 넣어 주시면 더 잘 구워집니다.



바베큐푹립

재료

어린돼지갈비 500g / 생강 1톨 / 파인애플주스 1컵
 흑설탕 1큰술 / 토마토케찹 1큰술 / 식초 1작은술
 레몬즙 1큰술 / 간장 1작은술 / 생강즙 1작은술
 바베큐소스 1컵

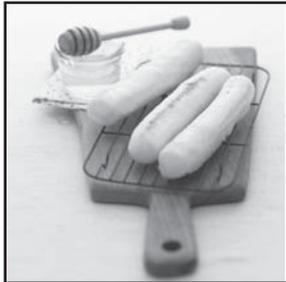
조리높이	조리시간
중단	10 ~ 13분

- 돼지갈비는 찬물에 담가 핏물을 뺀다. 깊은 냄비에 물과 생강을 넣고 끓인 다음 돼지갈비를 20분간 삶아 건져낸다.
- 파인애플주스, 흑설탕, 토마토케찹, 식초, 레몬즙, 간장, 생강즙을 섞어서 돼지갈비에 고루 묻혀 30분간 재워둔다.
- 메쉬에 돼지갈비를 올려 중단 10~15분간 뒤집어 가며 구워준다.

TIP

- 양념된 요리의 경우, 표면이 쉽게 탈 수 있으므로 조리 중간 상태를 확인하며 조리하십시오.

조리 레시피



조리높이	조리시간
상단	4 ~ 6분

가래떡구이

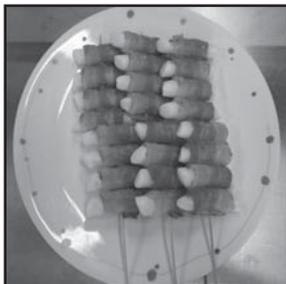
재료

가래떡 4개 (12cm)

- 1 가래떡은 말랑말랑한 것으로 준비한다. 메쉬에 가래떡을 가지런히 올려 상단 4~6분간 뒤집어 가며 노릇하게 구워준다.

TIP

- 노릇노릇 좀더 바삭하게 굽고 싶다면 조리 시간을 1~2분 정도 더 늘린다.



조리높이	조리시간
중단	8 ~ 11분

베이컨 떡말이구이

재료

베이컨떡말이 900~1000g

- 1 냉동 반조리식품 베이컨 떡말이를 중단 높이에서 8~11분간 구워준다.

TIP

- 냉동식품의 경우, 표면이 쉽게 말라 탈 수 있으므로 조리 중간상태를 확인하며 조리하십시오.

조리 레시피



치즈불닭

재료

닭가슴살 300g / 대파 ¼개 / 청양고추 1개 / 양파 ¼개
 피망 ½개 / 피자치즈 1컵 / 다진파슬리 약간
 양념장 | 고추장 3큰술 / 간장 2큰술 / 설탕 1 ½큰술
 물엿 1 ½큰술 / 다진마늘 1큰술 / 다진파 1큰술
 칠리소스 2큰술

조리높이	조리시간
중단	2 ~ 5분

- 1 닭가슴살은 손질하여 먹기 좋은 크기로 썰고, 대파와 청양고추는 어슷 썰고, 양파와 피망은 알맞은 크기로 네모지게 썬다.
- 2 양념을 만들어 1의 닭가슴살과 야채를 넣고 버무려 간이 고루 배도록 20분간 재워두었다가 프라이팬에 식용유를 넉넉히 두르고 넣어 익을 때까지 볶는다.
- 3 내열용기에 담고 피자치즈, 다진파슬리 순으로 뿌린 뒤 중단에서 2~5분 구워준다.

TIP

• 내열용기만 사용 가능하며, 중단 조리시 깊이 5cm 이하 용기를 사용하십시오.



콘치즈

재료

옥수수통조림 150g / 피자치즈 50g / 마요네즈 1큰술

조리높이	조리시간
상단	3 ~ 6분

- 1 옥수수는 체에 담아 물기를 빼고 마요네즈랑 버무린다.
- 2 내열용기에 1의 재료를 넣고 2~4분간 조리후, 피자치즈를 골고루 뿌리고 메쉬에 얹어 상단 1~2분간 구워준다.

TIP

• 깊이 5cm 이하 내열용기와 구이전용 철판만 사용 가능합니다.

조리 레시피



토마토 스파게티

재료

스파게티 200g / 소금 약간 / 올리브유 1큰술
 토마토소스 1 ½컵 / 피자치즈 100g

조리높이	조리시간
중단	2 ~ 5분

- 스파게티는 끓는 물에 소금과 올리브유를 넣고 면을 넣은 뒤 12~15분간 삶아 체에 건진다.
- 달궀진 후라이팬에 올리브유를 넣고 스파게티, 토마토소스를 넣고 가볍게 볶은뒤 내열용기에 넣고 피자치즈를 골고루 뿌려 얹는다.
- 내열용기를 메쉬에 얹어 중단 2~5분간 구워준다.

TIP

• 내열용기만 사용 가능하며, 상단 조리시 깊이 5cm 이하 용기를 사용하십시오.



고르곤졸라 피자

재료

또띠아8인치 1장 / 다진마늘 ½큰술 / 피자치즈 50g
 고르곤졸라치즈 적당량 / 올리브유 1큰술
 파슬리가루 적당량

조리높이	조리시간
중단	2 ~ 3분

- 달궀진 후라이팬에 다진마늘 올리브유를 넣고 볶는다.
- 또띠아 위에 볶은 다진마늘을 펴 바른 후 피자치즈를 골고루 뿌리고 중간 중간 고르곤졸라치즈를 잘게 부셔 듬성듬성 올린다.
- 메쉬 위에 또띠아를 올리고 상단 2~3분간 구워준다.

TIP

• 일반 오븐팬(베이킹팬)을 넣고 조리하면 바닥면이 더 노릇하게 구워집니다.

조리 레시피



조리높이	조리시간
중단	2~5분

계살크림 리조또

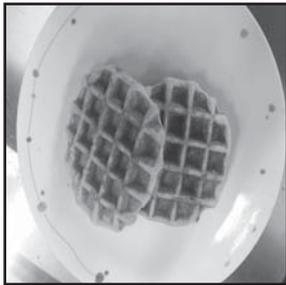
재료

밥 1공기 / 크레미살 125g / 양송이 3개 / 양파 ½개
 브로콜리 ¼송이 / 슬라이스치즈 1장 / 피자치즈 ½컵
 생크림 ½컵 / 버터 약간 / 우유 ½컵 / 다진마늘 1큰술
 소금, 후춧가루 약간 / 물 ½컵 / 다진파슬리 적당량

- 1 브로콜리는 작은 송이로 나누어 끓는물에 데치고, 양송이는 편으로 썰고 양파와 크레미살은 잘게 다진다.
- 2 달궈진 팬에 버터를 두르고 다진마늘을 볶다가 1의 재료를 넣고 후춧가루를 뿌려가며 볶는다. 여기에 물을 넣고 슬라이스치즈를 잘라넣어 조리하다가 생크림과 우유를 넣는다.
- 3 2가 끓기 시작하면 밥을 넣고 자작자작하게 끓여 소금 간을 한 뒤 내열용기에 담아 피자치즈를 올린다.
- 4 3의 내열용기를 메쉬에 놓고 중단 2~5분이 구워준다.

TIP

• 내열용기만 사용 가능하며, 상단 조리시 깊이 5cm 이하 용기를 사용하십시오.



조리높이	조리시간
상단	30초~1분30초

냉동 벨기에와플

재료

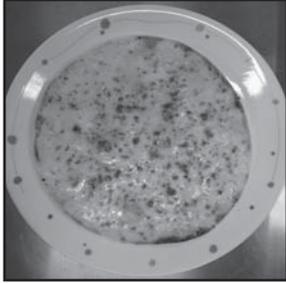
냉동벨기에와플 2개(55g/1개)

- 1 냉동 벨기에 와플을 메쉬에 올려 상단 30초~1분30초간 뒤집어 가며 구워준다.

TIP

• 중앙부 구워짐이 커 조리중간 조리물 위치를 바꾸어 주면 보다 더 좋은 조리결과가 나올 수 있습니다.
 • 일반 오븐팬(베이킹팬)을 넣고 조리시 바닥면이 더욱 노릇하게 내부까지 구워집니다.

조리 레시피



해물치즈 떡볶이

재료

떡볶이떡 200g / 양파 30g / 양배추 30g / 홍합 50g
오징어 50g / 새우 80g / 대파 20g / 피자치즈 50g
물 100ml

양념장 | 고추장 5g / 간장 15ml / 고춧가루 5g
설탕 10g / 다진마늘 ½큰술 / 참기름, 깨 적당량

조리높이	조리시간
중단	2~5분

- 1 홍합은 이물질을 떼어내고, 솔로 깨끗이 닦고, 새우도 깨끗이 닦고, 오징어는 내장을 제거하고, 껍질을 벗겨 먹기 좋은 크기로 준비한다.
- 2 양파와 양배추는 먹기 좋은 크기로 썰어 준비한다.
- 3 냄비에 물과 준비한 양념장과 떡을 넣어 잘 섞어 끓여준다.
- 4 떡이 어느정도 익으면 준비한 해산물을 넣어 익혀준다. 홍합이 벌어지면 준비한 야채를 넣어 함께 볶다가 대파와 참기름 깨를 넣어 완성한다.
- 5 내열용기에 담아 피자치즈를 얹은 후 메쉬에 얹어 중단 2~5분간 구워준다.

TIP

- 굳은 떡은 찬물에 1시간 정도 불렀다가 끓는 물에 데쳐 사용한다.
- 내열용기만 사용 가능하며, 중단 조리시 깊이 5cm 이하 용기를 사용하십시오.



베이글

재료

베이글 1개

조리높이	조리시간
상단	30초~1분30초

- 1 베이글을 메쉬에 올려 상단 30초~1분30초 구워준다.

TIP

- 중앙부 구워짐이 커 조리 중간 조리물 위치를 바꾸어 주면 보다 더 좋은 조리결과가 나올 수 있습니다.

조리 레시피



마늘빵

재료

바게트 ½개

마늘소스 | 다진마늘 1큰술 / 올리브유 1큰술

설탕 1큰술 / 꿀 1큰술 / 파슬리가루 약간

조리높이	조리시간
중단	3~5분

- 1 바게트는 2cm 두께로 잘라 준비하고 분량의 재료를 넣어 소스를 만든다.
- 2 마늘소스는 빵의 양면에 발라준다.
- 3 바게트를 메쉬에 놓고 중단 3~5분간 뒤집어 가며 구워준다.

TIP

- 중앙부 구워짐이 커 조리중간 조리물 위치를 바꾸어 주면 보다 더 좋은 조리결과가 나올 수 있습니다.
- 일반 오븐팬(베이킹팬)을 넣고 조리시 바닥면이 더욱 노릇하게 내부까지 구워집니다.



식빵구이

재료

식빵 2장

조리높이	조리시간
상단	30초~1분30초

- 1 식빵을 메쉬에 올려 상단 30초~1분30초간 뒤집어 가며 구워준다.

TIP

- 중앙부 구워짐이 커 조리중간 조리물 위치를 바꾸어 주면 보다 더 좋은 조리결과가 나올 수 있습니다.
- 일반 오븐팬(베이킹팬)을 넣고 조리시 바닥면이 더욱 노릇하게 내부까지 구워집니다.

설치기사 점검사항	확인	비고	시운전 확인	
1. 설치장소 바닥 수평상태 확인	<input type="checkbox"/>		모델명	
2. 콘센트 확인 용량(16A, 250V), 접지선, 1구 콘센트	<input type="checkbox"/>		설치일자	
			제조번호	
3. 주의사항 공지 확인	<input type="checkbox"/>		설치장소	
4. 제품수리시 서비스 공간 확보 확인 및 주변 열기구와의 이격거리	<input type="checkbox"/>			
5. 제품 이격바 설치 유,무	<input type="checkbox"/>			
6. 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 확인하셨습니까?	<input type="checkbox"/>		설치자명	
2. 제품은 원하시는 위치에 설치되었습니까?	<input type="checkbox"/>		전화번호	
3. 전기설치에 대하여 안전하게 설치되어 있는지 확인 하셨습니까?	<input type="checkbox"/>		기타	
4. 제품안에 있는 부속품은 확인하셨습니까? 부속품의 이상유무 확인	<input type="checkbox"/>			
5. 제품작동상태는 이상 없습니까?	<input type="checkbox"/>			
6. 제품의 사용법에 대하여 설명은 받으셨습니까?	<input type="checkbox"/>		설치자 확인	고객 확인
7. 조작부의 기능이 정상 작동되는지 확인하셨습니까?	<input type="checkbox"/>			
8. 제품수평상태 및 기타 이상유무는 확인하셨습니까?	<input type="checkbox"/>			
비고				

제품 보증서



서비스에 대하여

린나이에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 (공정거래위원회 고지 제2011-10호)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	구입가환급	해당없음
	교환 불가능시	구입가환급	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	정액가가상각한 금액으로 환불
소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우	부품 보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가환급	정액가가상각한 금액으로 환불
	수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액 징수 후 감가상각적용 제품교환
기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우 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 인한 설치 변경에 의한 문제시 제품 내부 먼지, 헤드 등의 세척 및 이물질 제거시 타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	유상수리	유상수리	유상수리
소비자 과실로 고장난 경우 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시 가스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우 외부충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시 사용설명서 내에 '주의사항'을 지키지 않아 고장 발생시	유상수리	유상수리	유상수리
그 밖의 경우 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시 소모성 부품의 수명이 다한 경우	유상수리	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

전국 서비스 대표번호 (국번없이)

1544-3651

제품구입 및 기타상담
(국번없이) **1577-7300**

인터넷 홈페이지
www.rinnai.co.kr

고객상담실
02-325-3651



동종업계 최초

한국서비스품질 우수기업

ver.130603

