



상업용 스팀컨벡션오븐



RCO-060CE / RCO-100CE
RCO-240CE / RCO-400CE

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, 韩国内使用专用)
- 본 사용설명서는 RCO-240CE 를 기본모델로 제작되었습니다.

고객의 권리

고객께서는 제품 사용중에 고장 발생시 구입일로부터 보증기간 동안 무상서비스를 받으실 수 있는 **소중한 권리**가 있습니다. 단, 고객 과실 및 천재지변에 의한 경우는 보증기간 내에라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

유상서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 보증기간 내에라도 유상처리 됩니다.

- 1. 제품 내에 이물질질을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생한 경우
- 2. 설치 및 사용중의 외부충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생한 경우
- 3. 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 4. 린나이 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생한 경우
- 5. 제품 설치방법의 설치기준에 따라 설치하지 않아 고장이 발생한 경우
- 6. 가스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 제품 고장이 발생한 경우
- 7. 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 8. 린나이의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생한 경우
- 9. 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생한 경우
- 10. 린나이 제품 사용설명서 내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생한 경우

차례

1. 안전을 위한 주의사항	3	6. 청소 및 손질방법	26
2. 각 부의 명칭	8	7. 제품규격	27
3. 사용전 확인사항	14	8. 설치 시 주의사항	28
3. 올바른 사용방법		9. 요리 레시피	34
-처음 전원 버튼을 누르면	15	10. 제품보증서	35
-오븐 예열하기	16		
-조리하기	18		
-자동 습도 조절 시스템	20		
-프로그램 저장하기	21		
-저장 프로그램 사용하기	22		
-청소하기	23		
5. 자기진단 및 고장확인	25		

안전을 위한 주의사항

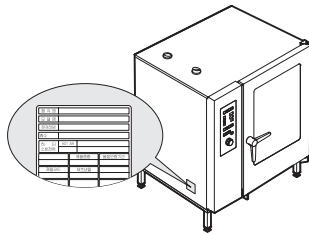
제품을 사용하기 전에 반드시 사용설명서를 숙지한 후 사용하여 주십시오.

 위험	지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 위험 이 있습니다.
 경고	지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 가능성 이 있습니다.
 주의	지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 상해 를 입거나 재산상 손해 가 발생할 수 있습니다.
	강제지시표시로 반드시 행하여야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
	일반적인금지 표시로 하지말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
	감전예방을 위한 접지표시를 나타냅니다.
	화기금지표시로 화재가 발생 할 수 있는 위험 항목을 강조하여 나타냅니다.
	접촉할 경우 인적, 물적 피해가 발생할 수 있는 항목을 강조하여 나타냅니다.

위험

■ 사용하기 전에 반드시 명판을 확인하십시오.

- 제품을 설치하고 연결하기 전에 설비(정격 전압)가 명판에 표시된 사항과 일치하는지 확인하여 주십시오.
- 명판은 제품의 좌측 하단면에 붙어 있습니다.



■ 제품에 맞는 전원을 연결하십시오.

- 본 제품은 AC 380V 전원을 3상 4선식 또는 3상 3선식으로 연결할 수 있습니다.
- 3상 380V 전기식은 Nr(뉴트럴)선과 접지 및 3상 전원선을 포함하여 모두 5선이 필요합니다.
- 전기배선에 대해서는 전문 전기 설비업소에 문의하여 주십시오.
- 전원 연결, 전원 접지, 케이블 공사에 대해서는 관련법규(전기 설비기준, 전기용품 사용법, 전기 공사법, 내선 규정 등)를 준수하여 시공하여 주십시오.



■ 설치에 관련된 보다 자세한 사항은 “설치 시 주의사항”을 참고하십시오.

⚠ 경고

■ 불붙기 쉬운 물건을 가까이 놓지 마십시오.

- 커튼 등 불붙기 쉬운 물건을 가까이 놓지 마십시오. 또한, 화재의 원인이 되므로 스프레이, 가솔린, 벤젠 같은 인화성 있는 물건을 가까이 놓거나 사용하지 마십시오.



■ 사용중에 제품을 주시하여 주십시오.

- 제품 과열로 인한 제품 고장 및 화재의 원인이 됩니다.
- 전화나 외출 시에는 일단 사용을 중지하십시오.



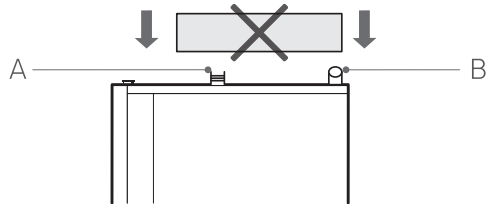
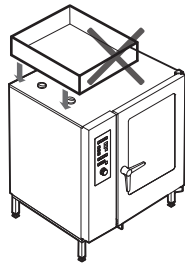
■ 어린이가 접근하지 않도록 하십시오.

- 화상 및 안전사고의 우려가 있으니 접근을 막아 주십시오.



■ 배기구 또는 배관을 막지 마십시오.

- 배기구나 배관의 구멍을 막을 우려가 있는 물건을 올려놓거나 다른 배출구에 연결하지 마십시오. 과열 등에 의한 화재나 고장의 원인이 됩니다.
- A-오븐에서 발생하는 스팀 배출파이프 (제어용)
- B- 스팀 파이프 (자연배출)



■ 지진, 화재, 낙뢰 발생 시 분전함의 전원차단기를 내려 주십시오.



■ 린나이 서비스 직원 이외에는 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.

- 임의의 분해, 수리, 개조는 제품 안전에 큰 영향을 줄 수 있습니다. 제품 고장이라고 생각될 때에는 본 사용설명서를 참조하시거나 당사 서비스센터로 연락하십시오.



■ 전원코드에 흠집을 내거나 가공, 연장, 꺾기, 묶기 등을 하지 마십시오.

- 전원코드가 파손되거나 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



■ 인공심장기 등 신체 내의 인공 의료장비를 소지한 사람이 본 제품을 사용할 때 해당 전문의와 상담을 한 후 사용하십시오.

- 제품 작동중 영향을 받을 수 있습니다.



■ 제품을 사용하기 전 조리실의 좌, 우측 Rack Guide와 Blower Guide 상부에 홀더를 제거하십시오.(상부 3개) (RCO-060CE, RCO-100CE)



주의

■ 이 제품은 업소용 제품입니다.

· 일반 가정용으로 사용하지 마십시오.



■ 바닥이 평탄하고 고정기 확실한 곳에 설치하십시오.

· 바닥이 불안정한 장소나 경사진 장소에 설치하지 마십시오.
제품의 작동에 악영향(문 닫힘 불량, 누수 등)을 미칠 수 있습니다.



■ 떨어지기 쉬운 물건이 있는 장소에서는 사용하지 마십시오.

· 제품 위에 물건이 떨어져 제품 손상 및 화재의 원인이 됩니다.



■ 사용하기 전에 오븐의 내부를 반드시 깨끗하게 청소하십시오.



■ 제품을 처음 사용할 때에는 약간의 타는 냄새 또는 연기가 발생할 수 있습니다.

· 이는 제품 내부의 기름 또는 접착물로 인한 것이므로, 제품의 고장이 아닙니다.
이 때 반드시 환기시켜 주십시오.



■ 제품 상단에 물건을 올려놓지 마십시오.

· 제품 상단(특히 문쪽, 배기구 쪽)의 온도가 고열이므로, 무거운 물건을 올려놓거나
가연성의 물건(플라스틱, 종이 등)을 올려놓을 경우 제품 파손 및 화재의 위험이 있습니다.



■ 문은 천천히 확실하게 닫아 주십시오.

· 문을 강하게 닫으면 파손의 원인이 됩니다.



■ 대형연소기 근처 또는 바람이 부는 장소는 피해 주십시오.

· 제품 설치 시 대형연소기 근처는 피해 주시고 환기가 잘 되는 곳에 설치해 주십시오.
대형 연소기에서 발생하는 열 때문에 제품 내부 부품이 파손될 수 있습니다.



■ 조리물 보존 유지 시 변질에 주의하십시오.

· 일단 조리한 음식물은 정도의 차이는 있지만, 그 온도를 유지함에 있어 시간의 제약이 있습니다.
따라서 조리물에 따른 건강 및 위생상의 온도유지 시간의 범위를 초과해서는 안됩니다.



■ 스팀이 다량으로 발생할 수 있는 국솥, 취반기, 튀김기 등의 제품과 거리를 두어 설치해 주십시오.

· 수증기 결로 등으로 인해 제품 고장의 원인이 됩니다.



■ 사용 직후 전원을 차단하지 마십시오.

· 사용 직후 전원을 차단하면 제품 내부에 고열로 인한 악영향을 미칠 수 있습니다.



주의

■ 제품의 급수/배수 시 다음과 같은 사항에 주의하십시오.

- 사용하는 물은 반드시 수도물을 사용하여 주십시오. 지하수를 사용할 경우에는 당사에서 추천하는 연수기 또는 스케일 스톱퍼를 설치하여 주십시오. 부정확하거나 옳지 않은 사용은 제품에 스케일(석회)을 생성하거나 치명적인 손상을 줄 수 있습니다.
- 제품에 치명적인 손상을 줄 수 있는 부식 또는 스케일(석회)을 피하기 위해 물의 특성을 반드시 다음과 같은 사양에 맞게 해주십시오.
경도 (Hardness) : 30 ~ 60ppm
PH : 7.5 이상
염화물: 30ppm 이하
- 수압은 반드시 200 ~ 500kPa (2 ~ 5kg/cm²) 내에 있어야 합니다. 만약 수압이 이보다 낮으면 제품 외부에 별도의 펌프를 설치하거나 오븐 단독으로 급수를 연결하여 주십시오. 수압이 높으면 감압 밸브를 오븐의 급수 배관에 반드시 설치하여 주십시오.
- 펌프는 최소 압력 1.5kg/cm² 에서 작동하는 압력 탱크가 내장된 자동 압력식 펌프를 설치하여 주십시오.
- 급배수 위치는 제품에 부착된 스티커와 동일하게 연결되어야 합니다. 자세한 사항은 사용설명서의 “설치 시 주의사항”을 참고하십시오.
- 급수 관련 중간밸브는 반드시 오븐과 공급관 사이에 설치하여 주십시오.
최저 작동 수압은 1.5kg/cm² 이상이어야 합니다.(급수 압력이 약할 경우 조리중에도 급수관련 에러가 발생할 수 있습니다.)



■ 제품 설치 시 당사 대리점에 의뢰하여 주십시오.

- 임의의 제품 설치하는 제품의 고장 및 화재 발생의 원인이 되며 이에 대하여는 당사가 책임지지 않습니다.



■ 사용중 또는 사용 직후에는 제품이 뜨거우므로 주의하십시오.

- 조리중 또는 조리 후에는 제품의 일부 표면이 뜨거우니 조심하십시오.
특히 스팀요리 후에는 오븐 조리실 내부에 남아 있는 스팀에 의해 화상 등의 부상 우려가 있으니 주의하여 문을 열어 주십시오.
- 조리중 또는 조리 완료 후 오븐 내에서 조리물을 꺼낼 경우 반드시 장갑 등 보호장구를 사용하여 문에서 50cm 이상 거리를 두어 문을 열어주십시오.
- 조리중 또는 조리 완료 후 온도 변화로 인해 소리가 날 수 있습니다.



■ 제품 사용자가 바뀌면 사용자가 반드시 사용설명서를 읽고 내용을 충분히 이해한 다음 사용하십시오.



■ 본 제품은 조리 전용 제품이므로 다른 용도로는 절대로 사용하지 마십시오.

- 조리 이외에 기타 목적(의류 건조, 신발 건조 등)으로 제품을 사용하시면 제품 고장 및 화재의 위험이 있습니다.



■ 본 제품의 부속품을 제거 또는 임의 변경하여 사용하지 마십시오. 또한, 규정 이외의 보조품 또는 보조용구를 사용하지 마십시오.

- 순정부품 이외의 다른 부속품은 사용하지 마십시오. 이상과열에 의한 화재나 제품 파손의 원인이 됩니다.



주의

■ 조리가 끝나면 반드시 오븐의 내부 및 외부를 깨끗이 청소하십시오.

- 제품의 수명을 연장하고 정상적인 동작에 도움이 됩니다.

■ 제품을 청소할 경우 다음과 같은 사항에 주의하십시오.

- 제품을 처음 사용하기 전에 또는 장시간 사용하지 않았을 때 오븐의 내부를 반드시 깨끗하게 청소하여 주십시오.
- 사용 직후 오븐 조리실 내부는 매우 뜨거우므로 바로 손을 넣으면 화상을 입을 수 있습니다.
- 제품 외관을 청소할 때 전원을 차단한 다음 본체가 식은 상태에서 상처를 입지 않도록 반드시 보호 장갑을 착용한 뒤 청소를 하십시오.
- 고압으로 분사하는 물로 오븐을 청소하지 마십시오. 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 청소 시에는 부식성이 없는 알카리성 세제를 사용하시고 표면이 손상될 수 있는 수세미 종류는 사용을 피하여 주십시오.
- 제품 내부의 조리실이나 외부의 금속 표면에 소금이 떨어지면 즉시 닦아 주십시오. 표면에 얼룩이나 부식이 발생할 수 있습니다.
- 오븐의 수명을 연장하고 에너지 효율을 향상시키기 위해 최소한 일 년에 한 번 정도 정기 점검을 받으십시오.
- 트롤리는 별도로 청소하여 주십시오. 선반 사이에 오염물이 남아 있을 수 있습니다. 제품이 뜨거운 경우에는 충분히(60°C 이하) 식힌 후 청소해 주십시오. 뜨거운 상태에서 찬물을 조리실에 뿌릴 경우 조리실의 변형이 생길 수 있습니다.



■ 급수부에 설치된 스트레이너를 하루에 한번이상 청소하여 주십시오.

■ 제조사가 추천하는 세제 외에 다른 세제를 사용하면 청소 결과가 좋지 않을 수 있습니다.

■ RCO-240CE, RCO-400CE의 경우

- 도어(문)을 130도 이상 연 후, 트롤리를 사용하십시오. 가스켓의 파손을 막습니다.

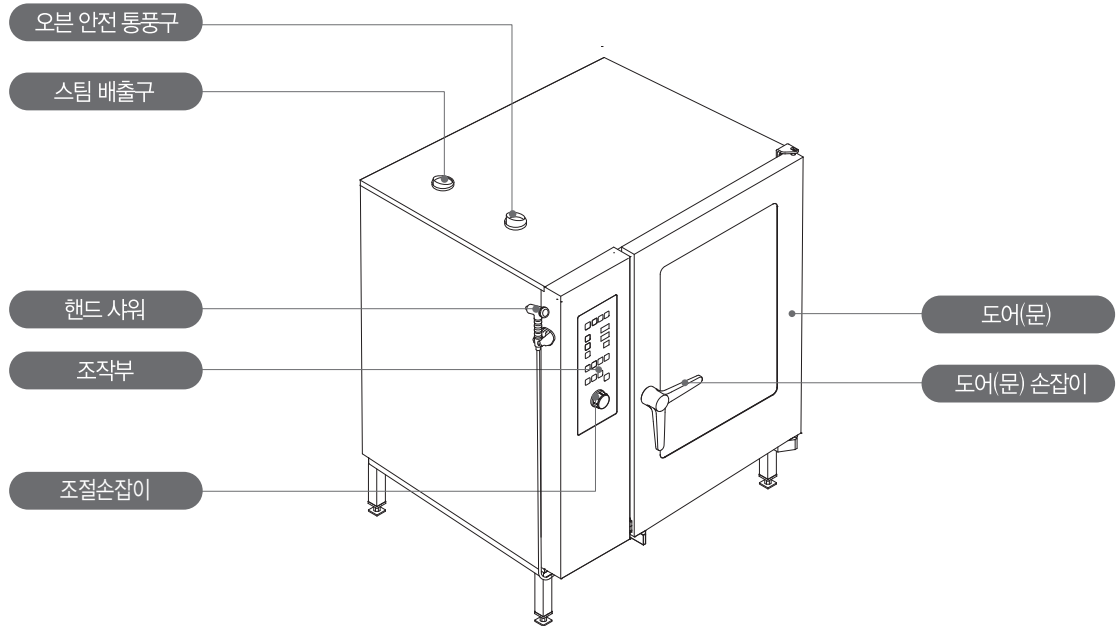
■ 핸드 샤워기 이상 발생 시 잠금 밸브를 잠궈주십시오.

- 서비스전 제품 사용이 가능하도록 핸드 샤워기 쪽 급수를 차단합니다.

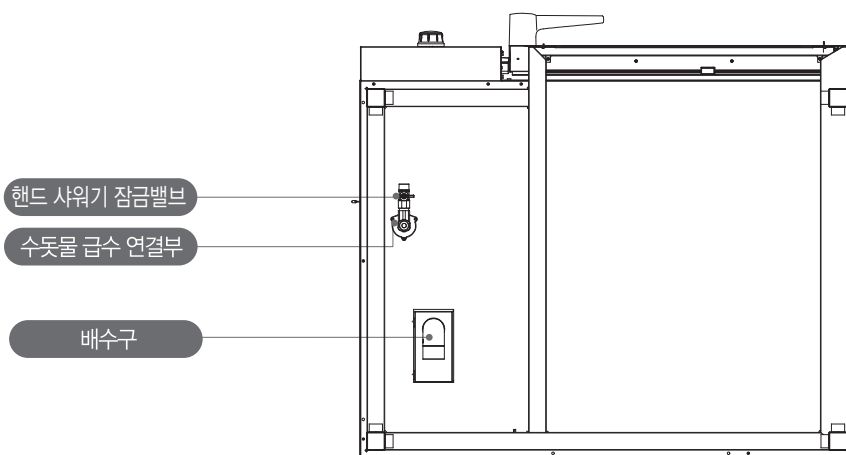
각 부의 명칭

RCO-240CE / RCO-400CE

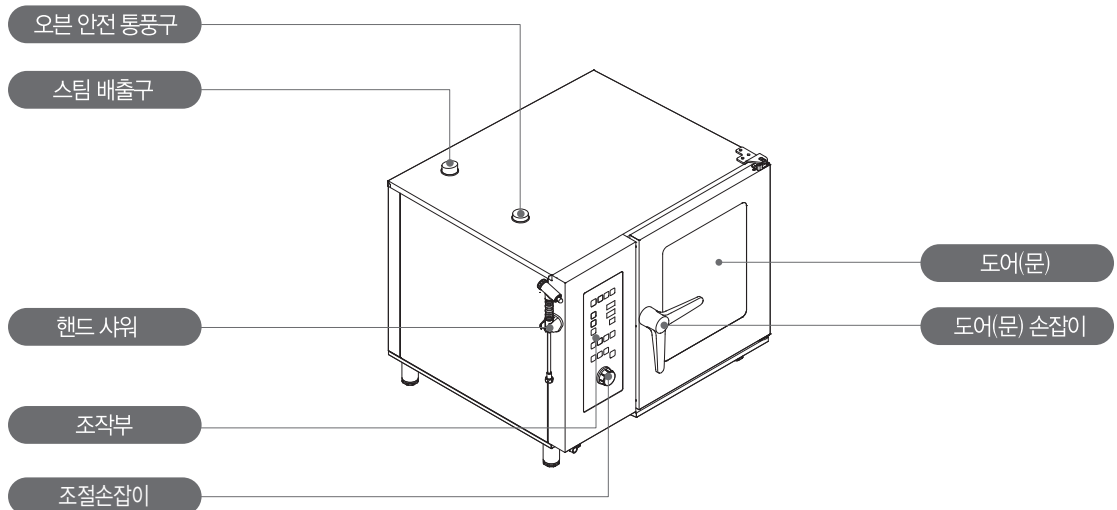
■ 본체



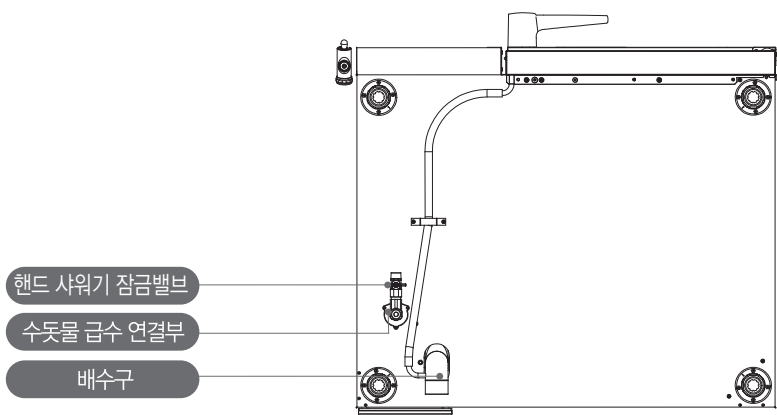
■ 하단부



■ 본체

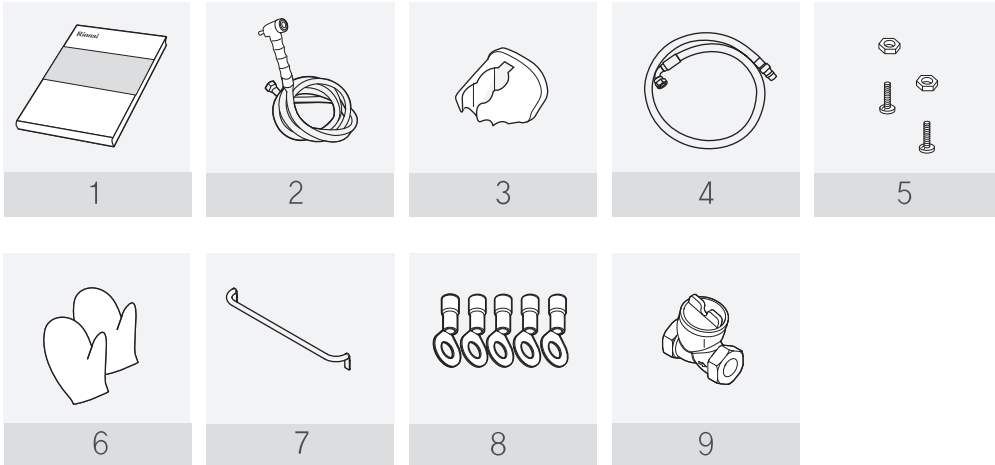


■ 하단부



■ 부속품

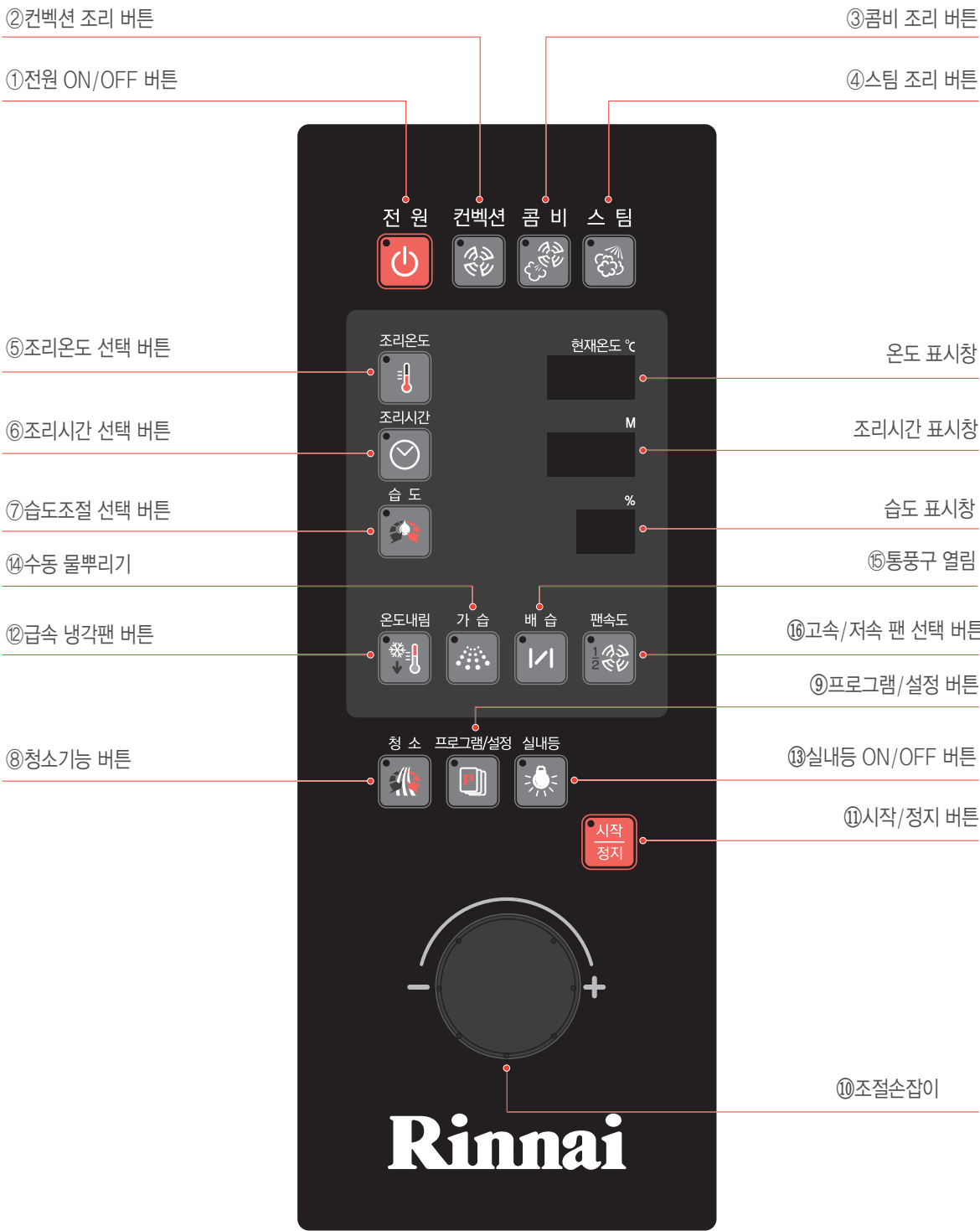
아래의 부속품을 확인해 주십시오.



	RCO-240CE, 400CE	RCO-060CE, 100CE
1. 사용설명서	1	
2. 핸드 샤워	1	
3. 핸드 샤워 행거	1	
4. 급수 호스 (파이기호16.5)	1set	
5. 볼트 (M4 X 12), 너트	2/2	
6. 조리 장갑	1set	
7. 트리거 핸드	1	없음
8. 3상 전원선 연결링 슬리브	없음	5
9. 스트레이너	1	

- ❗ 부속품의 수량이 정확히 맞는지 확인하여 주십시오.
- 제품에 붙어 있는 테이프, 스티로폼, 종이류 등은 모두 제거하여 주십시오.
- 사용설명서는 항상 찾기 쉬운 곳에 잘 보관하여 주십시오.

주요 메뉴화면 (오븐메인)



조작부 설명

전원(①)	전 원 	· 제품 조작부의 전원을 공급하며 자기진단을 실행합니다. - 버튼 점등 : 제품이 작동 준비 단계에 있습니다. - 버튼 소등 : 제품에 전원이 들어온 상태이나 제품 조작부는 꺼져있는 상태로 온도 표시부에 "OFF"로 표시됩니다.
컨벡션 조리(②)	컨벡션 	· 컨벡션 조리 선택 버튼 (선택:버튼 점등, 미선택 : 버튼 점멸)
콤비 조리(③)	콤 비 	· 조리 선택 버튼 (선택:버튼 점등, 미선택 : 버튼 점멸)
스팀 조리(④)	스 팀 	· 스팀 조리 선택 버튼(선택:버튼 점등, 미선택 : 버튼 점멸)
조리온도(⑤)	조리온도 	· 조리 시 온도를 설정할 때 사용합니다.
조리시간(⑥)	조리시간 	· 조리시간을 설정할 때 사용합니다. · 버튼을 누르면 조리시간을 수정할 수 있습니다.
습도 조절(⑦)	습 도 	· 오븐 조리실 내의 습도를 설정할 때 사용합니다. · 콤비 조리를 선택하였을 때만 습도를 설정할 수 있습니다.
청소(⑧)	청 소 	· 오븐 조리실을 청소할 때 사용됩니다. · 2가지 중 한가지를 선택할 수 있습니다. 오염도에 따라 선택하십시오. - 참조 : "청소하기" (23페이지)
프로그램 설정(⑨)	프로그램/설정 	· 이 버튼은 2가지 기능이 있습니다. · 조리 프로그램을 입력할 때 사용합니다. 또한, 입력된 조리 프로그램을 불러올 때 사용합니다.
조절 손잡이(⑩)		· 온도, 시간 습도의 값을 조절할 때 사용합니다. · 조절손잡이 조작 시 천천히 돌려주십시오. · 너무 빨리 돌리거나 '탁탁' 치는 식의 조작은 표시창의 숫자가 정확하게 표시되지 않을 수 있습니다. ⚠
시작/정지(⑪)		· 시작/정지 버튼 : 조리를 시작할 때와 정지할 때 사용합니다. - 버튼 점등 : 조리진행 시작 - 버튼 점멸 : 문이 열렸거나 버튼을 한번 눌러 일시정지된 상태를 나타냅니다. 이때 조리진행과 잔여시간 경과가 정지되고 문을 닫거나 버튼을 한번 더 누르면 다시 작동합니다. - 버튼 소등 : 조리 정지 상태 ※조리중 버튼을 3초간 누르면 조리 완료가 됩니다.

급속 냉각(⑫)	온도내림 	· 이 기능은 오븐의 문이 열린 상태에서만 작동됩니다. · 이 버튼을 누르면 조리실 내부에 있는 팬이 작동되어 오븐 내부의 온도를 50℃까지 빠르게 냉각시켜 줍니다. · “급속 냉각” 기능은 높은 온도에서 조리한 후 낮은 온도를 필요로 하는 다른 조리를 해야할 경우, 또는 조리완료 후 즉시 청소를 해야할 경우에 특히 유용합니다.
실내등(⑬)	실내등 	· 버튼을 누르면 사용자가 조리물의 상태를 확인할 수 있도록 실내등이 켜집니다. · 버튼을 다시 누르면 실내등이 꺼집니다.
수동 물뿌리기(⑭)	가 습 	· 이 기능은 조리시 수분이 추가로 요구될 때 사용합니다. · 버튼을 누르면 일정시간 오븐 조리실에 수분이 공급됩니다.
통풍구 열림(⑮)	배 습 	· 이 기능은 컨벡션 조리에서만 조작이 가능합니다. · 이 버튼을 눌러서 오븐 통풍구를 열어 줌으로써 오븐 내부에 있는 다량의 수분을 내보낼 경우 사용합니다. 통풍구는 일반적으로 닫혀 있습니다. - LED ON : 통풍구 열림 - LED OFF : 통풍구 닫힘
팬 속도 조절(⑯)	팬속도 	- 버튼 소등 : 고속 회전 - 버튼 점등 : 저속 회전

사용전 확인사항

■ 일반적 확인사항

- 사용전압을 확인하여 주십시오.
 - 제품 주위에 종이, 플라스틱, 기름 등 불붙기 쉬운 물건이 있는지 확인하여 주십시오.
 - 제품 내부 조리실의 청소 상태를 확인하시고 또한 조리물이나 기타 물건 등이 들어 있나 확인하여 주십시오.
 - 전원공급을 확인하시고 급수관련 중간밸브를 열어주십시오.
 - 전원스위치를 눌러 제품의 작동에 이상이 없는지 확인하여 주십시오.
- 오븐이 예열되어야 하고 조리물은 원래의 특성을 갖고 오븐에 넣어야 합니다.
예를 들어, 냉동 시금치는 그 본래 특성 때문에 높은 열을 가하면 겉표면이 건조되어 조리결과를 망칠 수 있습니다.

■ 오븐 예열하기

- 오븐의 예열과정은 성공적인 조리를 하기 위한 기본과정으로 매우 중요한 과정입니다.
- 일반적인 규칙에 따라 항상 오븐을 비워 놓고 예열합니다.
- 예열온도는 조리온도보다 약 20~30% 정도 높게 설정하십시오.
- 스팀 조리의 경우 스팀 조리로 예열하여 주십시오.
- 컨벡션 조리의 경우 컨벡션 조리로, 콤비 조리의 경우 콤비 조리로 예열하십시오.

■ 조리물 넣기

- 팬은 조리물의 높이에 적절한 깊이를 갖고 있어야 합니다. 균일한 조리결과를 위해서는, 하나의 깊은 팬을 사용하는것 보다 여러개의 깊이가 얇은 팬에 조리물을 나누어 놓는 것이 좋습니다.
- 아래 표에 열거된 팬의 무게에 따라 주십시오.

제품 종류	팬종류 및 수량	조리팬 1개 최대 조리물량	오븐 전체 최대 조리물량
RCO-060CE	6 X GN X 1/1	4 kg	24 kg
RCO-100CE	10 X GN X 1/1	4 kg	40 kg
RCO-240CE	12 X GN X 2/1 24 X GN X 1/1	8 kg 4 kg	96 kg
RCO-400CE	20 X GN X 2/1 40 X GN X 1/1	8 kg 4 kg	160 kg

※ 주의 : 조리물을 넣을 때 조리물의 무게뿐만 아니라 크기, 두께, 외관 등도 고려해야 합니다.

■ 조리팬(음식물을 담는 팬)형태

- 이상적인 결과를 얻기위해 여러종류의 다른 음식물에 맞는 팬을 선택하는 것은 매우 중요합니다. 조리물이나 조리 형태에 따라 적합한 팬을 선택하여 주십시오.

■ 조리팬 사이 여유공간

- 오븐에 조리물을 넣을 때 가급적 팬 사이의 충분한 여유공간을 유지해 주십시오. 이것은 좀더 균일한 조리결과를 위해 열과 공기가 고르게 분배되도록 해 줍니다. 또한 이것은 팬위의 조리물이 그 위의 팬에 닿지 않게 합니다.

올바른 사용방법

처음 전원 버튼을 누르면

- 전원 버튼을 누르면 조작부에 불이 들어옵니다.
(컨벡션, 콤비, 스팀 점멸)



- 오븐은 조리를 시작할 수 있는 상태로 됩니다.

오븐 예열하기

■ 사용하시기 전에 조리실을 예열하여 주십시오.

- 조리하기 전에 전체 조리시간을 줄이고 조리물의 결과가 좋게하기 위해서 오븐을 예열하는 것은 대단히 중요하며 조리의 기본입니다.
- 예열온도는 제품의 타입, 크기 그리고 용량에 따라 다르며 일반적으로 예열 온도는 하시고자 하는 조리온도보다 약 10~15%정도 높게 설정하는 것이 좋습니다. 조리물의 양이 많을 경우에는 25~30%정도 높게 예열하십시오.

컨벡션



■ 예열 작동방법

예) 컨벡션 모드로 예열할 경우

1 전원 버튼을 눌러주십시오.

전 원



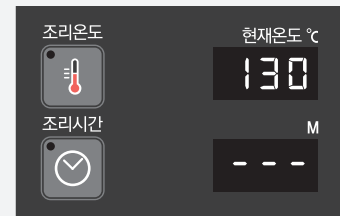
2 다음 조리 선택 버튼중에서 컨벡션 버튼을 눌러주십시오.

컨벡션 콤비 스팀



3 설정온도가 자동으로 표시됩니다.

- 오븐온도 : 130℃
- 시간표시 : 무한 “---”

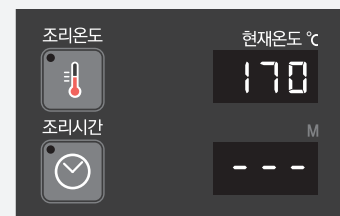
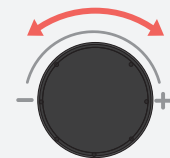


4 예열온도를 변경할 경우

- 기본 설정 온도값인 130℃를 변경하고자 할 경우에는 조리온도 선택 버튼을 누른 후 조절손잡이를 돌려 원하는 예열온도를 선택하십시오.

예) 조리온도가 150℃이면 예열온도는 165℃나 170℃에 온도를 맞추십시오.

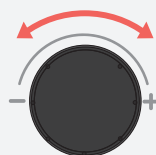
※조리온도선택 버튼을 눌러 소등시키면 값이 저장됩니다.
예열할 경우에는 보통 시간은 “---”무한시간으로 설정합니다.



5 시작/정지 버튼을 눌러 예열을 시작합니다.



6 작동중에 예열온도를 변경 할 경우 예열중에 조리온도 선택 버튼을 누르시고 조절손잡이를 돌려 온도값을 변경하신 후 조리온도 선택 버튼을 소등시키면 값이 저장됩니다.



※ 예열하실 때에는 반드시 조리하고자 하는 조리 모드로 예열하여 주십시오.



조리하기

■ 조리실 예열이 완료되면 이제 조리를 시작하십시오.

- 준비된 조리물을 오븐에 넣어 주십시오. 이때 오븐이 뜨거운 상태이므로 문을 열때 특히 주의하여 주십시오.

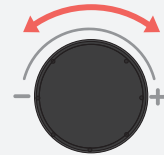


■ 수동 조리방법

- 컨벡션 모드로 예열이 되어있는 상태이므로 다른 조작없이 조리온도와 조리시간만 재설정 해 주십시오.

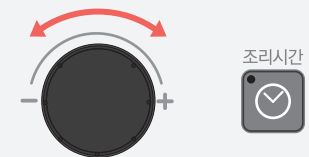
1 조리온도 선택 버튼을 눌러 주십시오.

- 이때 조절 손잡이를 돌려 원하는 조리온도를 선택하십시오.
(오른쪽 : 증가방향, 왼쪽 : 감소방향)
- 조리할 온도가 150℃이므로 표시창 설정 온도를 150℃에 맞추십시오.
 - ※ 조리시작 후 조리 온도는 오븐내 현재 온도가 표시됩니다.
설정 온도를 확인하려면 조리온도 버튼을 누르면 설정 온도가 표시되고, 다시 한번 조리온도 버튼을 누르면 현재 온도가 표시됩니다.



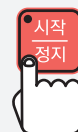
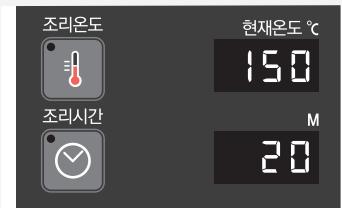
2 조리시간을 선택하십시오.

- 시간 표시부에 무한시간(---)이 나타납니다.
조리시간 버튼을 누르고 조절손잡이를 돌려 원하는 조리시간을 선택합니다. 예) 조리시간 : 20분
 - ※ 조리시간 버튼을 한번 더 눌러 소등시키면 바로 조리시간이 저장됩니다.
 - ※ 조리시간은 분 단위로 표시됩니다.



3 시작/정지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.

- 적당하게 예열된 오븐의 조리실에 조리물을 넣은 상태에서 시작/정지 버튼을 누르면 버튼에 불이 들어오고 조리가 시작됩니다.
- 조리가 시작되면 온도표시부에 오븐온도(고내온도)가 표시됩니다.
시간표시부에는 조리완료 시까지 남아있는 시간을 표시합니다.
- 조리온도 점등 시 온도설정이 가능합니다.(표시부⇒설정온도 표시)
조리온도 소등 시 오븐온도(고내온도)가 표시됩니다.



4 조리종료

- 조리가 완료되면 부저음이 납니다.
빠른 시간내에 조리물을 꺼내 주십시오.
- ※ 연속적으로 동일한 조건으로 조리를 하고 싶을 경우에는
조리물을 넣고 바로 시작/정지버튼을 누르십시오.
- 조리완료 5분전 조리가 끝나는 시점을 미리 알려주는 부저음이
납니다.
- ※ 단, 조리시간이 5분 이내 조리 시 조리완료 5분전 부저음이
난 후 조리가 진행됩니다.



※ 조리종료 후 즉시 조리물을 꺼내지 않고 방치하시면 조리물의 결과가 나빠질 수 있습니다.



5 조리중에 온도를 확인하거나 변경할 경우

- 조리중에 조리설정(온도, 시간 또는 중심온도, 습도)을 고치려면 온도, 시간, 습도의 버튼을 눌러 표시창의
값들을 조절손잡이를 이용하여 변경한 후 버튼을 다시한번 눌러 소등시키면 변경된 값으로 조리가 진행됩니다.

자동 습도 조절 시스템

· 자동 습도 조절 시스템 “오토클리마”는 오븐 조리실 내의 습도를 일정하게 유지하도록 해줍니다. 이 시스템은 습도가 부족할 경우 습도를 공급해주고, 또 습도가 많을 경우 수분을 밖으로 배출시킴으로써 오븐 조리실 내의 습도를 원하는 만큼 일정하게 유지할 수 있습니다. 따라서 건조해지기 쉬운 음식이나 작은 음식물 또는 수분이 쉽게 증발되는 음식(닭 등)에 아주 유용한 기능입니다. 또한 양이 틀린 조리물에 대해서도 항상 같은 조리결과를 얻을 수 있도록 해줍니다.



※ 자동 습도 조절 시스템에서 조리선택은 반드시 콤비로 선택되어야 합니다.
스팀 조리나 컨벡션 조리일 때는 버튼이 눌러지지 않습니다.



■ 자동 습도 조절 시스템을 이용하여 조리하기

1 예열이 끝난 후 조리온도와 조리시간을 설정하고
자동 습도 조절 버튼을 누르십시오.

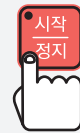


2 조절손잡이를 돌려 표시부에 원하는 습도 설정값
(1% : 매우건조~99% : 매우습함)을 선택하십시오.



3 오븐 조리실 내에 조리물을 넣고 문을 닫은 후 시작/정지
버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

※ 자동 습도 조절 기능의 사용은 많은 조리경험이 필요합니다.



특수 조리 기능

■ 재가열 기능(REHEATING)

· 재가열은 주방 관리 시스템(조리하기-냉각하기-유지하기-재가열하기-서빙하기)의 한 부분입니다.
· 사용은 일반조리와 동일한 설정으로 하면 됩니다.
일반적으로 가열온도 120~140℃ 가열 시간은 5~10분 정도로 맞추십시오.
특히 접시에 놓여진 음식물을 재가열하거나 또는 음식물의 수축을 피하고 적절한 수분을 유지하는데 필요한 습도를 공급할 수 있는 자동 습도 조절 기능을 사용하면 좋습니다.

프로그램 저장하기

■ 프로그램 저장방법

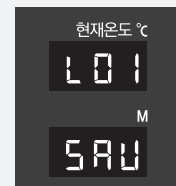
1 조리설정을 하십시오.

- “수동으로 조리하기”나 “연속적인 조리단계로 조리하기”에서 사용설명서 그대로 조리방법 및 조리단계를 설정하십시오.

2 프로그램 설정 버튼을 누르십시오.

- 표시창에 “1 단계 : L01”란 내용이 표시됩니다.
1은 10가지 프로그램 저장내용 중 첫번째를 의미합니다.
- 5Hh : SAVE(저장)

프로그램/설정

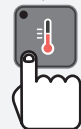


3 조절손잡이를 돌려 원하는 설정 번호를 선택합니다.

- “L01 ~ L10”

4 조리온도 버튼을 눌러 설정값을 저장합니다.

조리온도



저장 프로그램 사용하기

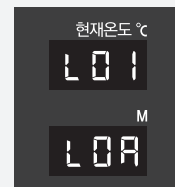
1 전원 버튼을 누릅니다.



2 프로그램 설정을 누르십시오.

- 표시창에 “1 단계 : L01”란 내용이 표시됩니다.
1은 10가지 프로그램 저장내용 중 첫번째를 의미합니다.
- L 01 : LOAD(불러오기)

프로그램/설정

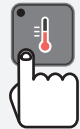


3 조절손잡이를 돌려 원하는 설정 번호를 선택합니다.

- “L01 ~ L10”

4 조리온도 버튼을 눌러 조리모드로 들어갑니다.

조리온도



5 시작/정지 버튼을 눌러 요리를 시작합니다.



청소하기

■ 이 장에서는 조리 후 기름과 양념 등으로 더러워진 오븐내부를 청소하는 방법에 대한 설명입니다. 주의깊게 읽어보시고 바르게 사용하여 주십시오.

■ 반드시 보호장구를 착용하신 후 청소하여 주십시오.



■ 방법

1 스팀조리 온도 70℃ 시간 10분으로 설정하여 1차 오븐을 작동시켜 주십시오.

2 작동이 멈추면 문을 열고 세제분무기를 이용하여 조리실 내부에 세제를 골고루 뿌려줍니다.
· 주기적으로 블로워 가이드를 열고 안쪽에 세제를 뿌려 주십시오.

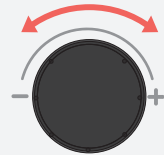
3 문을 닫고 청소 버튼을 눌러 주십시오.



4 조리시간 창에 “10”이 표시됩니다.

· 이때 조리실 내 오염도에 따라 조절손잡이를 돌리시면 “20”이 표시됩니다. 둘중에 하나를 선택하신 후 시작/정지 버튼을 눌러 주십시오.

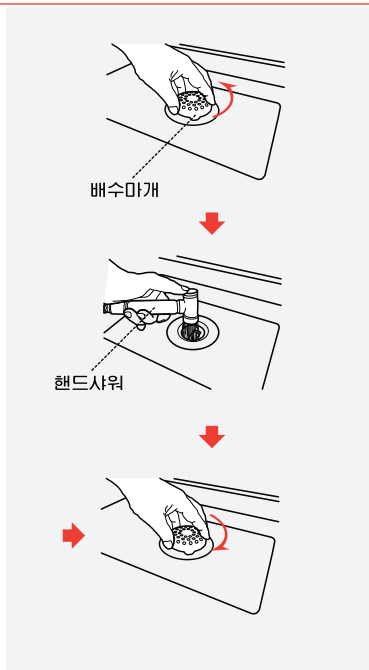
※ “10/20”은 청소시간을 의미합니다.



5 프로그램이 끝나면 부저가 울립니다.

· 약 5분간 핸드 샤워기를 이용하여 물로 오븐 내부를 깨끗이 청소해 주십시오

6 배수 마개를 열고 핸드샤워기로 약 1분간 물을 분사하여 남아있는 이물질질을 제거하여 주십시오.



7 전원을 끄고 문을 약간 열어 두십시오.(건조를 위해)

- 절대 오븐외곽을 고압워터젯이나 또는 직수를 뿌리지 마십시오.
- 절대 제품 표면엔 부식성이 있거나 또는 연마재료 등을 이용하여 청소하지 마십시오.
- 철수세미 등으로 제품 표면을 문지르지 마십시오.
제품 수명을 단축시키며 세균번식의 위험이 있습니다.



- 세제는 반드시 오븐 전용세제를 사용하십시오. 암모니아나 나트륨 등이 다량 포함된 비알칼리성의 강한 세제는 제품 표면이나 인쇄면에 바로 손상을 줄 수 있습니다.



자가진단 및 고장확인

- 자가진단 기능을 이용하여 제품의 상태를 체크하여 발생하는 오류를 표시창에 표시하여 줌으로써 제품의 파손을 예방하고 빠른 서비스를 할 수 있도록 해줍니다. 주의깊게 읽어 보시고 오류가 발생하였을 경우 서비스요원에게 정확한 오류를 말해 줌으로써 보다 빠르고 정확한 서비스를 받으십시오.

- 오류 발생시에 현재온도 및 조리시간 표시창에 오류 문자와 경고음이 발생합니다.

표시창 표시 문자	증 상	대처 방법
 	조리중 문열림	· 문을 확실하게 닫아 주십시오. 확실히 닫힌 상태에서 계속 “문열림” 표시가 나타나면 즉시 서비스센터에 연락하여 주십시오.
	온도 설정 시 조리실 현재온도 보다 설정온도가 40℃이상 낮게 조작됨	· 우선 조리실 내부온도를 낮추어 주십시오. · (13페이지 참조) 급속냉각 버튼을 이용하십시오. ※ 현재온도는 설정온도보다 낮아야 합니다.
	통신상태 이상	· 전원을 OFF한 후 다시 ON해 주십시오. · 문제가 해결되지 않으면 서비스센터에 연락하여 주십시오.
	요리도중 정전이 10초이상 되었을 때 작동 멈춤	· 조리 진행상태를 확인하신 후 재 설정하여 조리를 진행하십시오.
	물 공급 확인	· 제품에 들어가는 물 공급을 확인하십시오. · 물 공급이 정상적으로 들어갈 시 즉시 서비스센터에 연락하여 주십시오. 단수 유무는 핸드 샤워기를 사용하십시오.
	조리실 온도 센서 이상	· 즉시 서비스센터에 연락하여 주십시오.
	오븐 과열 안전장치 작동	
	PCB 주변온도 상승	
	대류 모터 안전장치 작동	
	조작부 스위치 이상	
	대류 모터 통신 이상	
	배수구 센서 이상	
	PCB 센서 이상	
	딥스위치 설정 이상	

청소 및 손질방법

⚠ 주의

■ 오븐 사용 후에는 충분히 식은 후 청소하십시오.

- 사용 직후에는 오븐의 내측, 외측 유리가 매우 고온이므로 화상의 위험이 있으며 뜨거운 상태에서 차가운 물에 닿으면 열충격에 의해서 유리가 깨질 수 있습니다.

■ 오븐 외관을 절대로 고압 물호스로 직접 청소하지 마십시오.

■ 스테인리스 표면에 부식성이 있거나 연마 재료가 포함된 세제 등을 이용하여 절대 청소하지 마십시오.

■ 철수세미 등으로 스테인리스 표면을 문지르면 제품 수명이 단축되며 세균 번식의 위험이 있습니다.

■ 세제는 반드시 오븐전용 세제를 사용하십시오. 마모성 세제, 나트륨과 암모니아가 다량 함유된 비알칼리성 세제는 도어패킹에 손상을 일으키며 오븐의 효율과 작동에 이상을 줄 수 있습니다.

■ 오븐 외관은 스펀지나 용도에 맞는 일반세제로 따뜻한 물에 풀어서 닦으십시오.

■ 조리 완료 후 오븐을 장기간 사용하지 않을 때에는 (주말 또는 휴가 시) 반드시 제품을 전체적으로 깨끗한 상태를 유지해 주십시오.

■ 찌든 때나 먼지, 음식물 찌꺼기가 남아 있지 않도록 꼼꼼히 청소하십시오. 찌들고 말라붙은 찌꺼기는 다음 세척 시 잘 닦이지 않으며, 오작동의 원인이 될 수 있습니다.

- 음식 고유의 맛을 유지해주며, 작동 중 조리물에 의한 탄 자국이 없어집니다.
- 유지관리가 쉬워지며 제품의 수명을 연장합니다.

■ 주기적으로 청소하십시오

- 제조사에서 추천한 세제만 사용하십시오.
- 다른 세제는 청소효과가 떨어질 수 있으며 청소 시스템에 손상을 줄 수 있습니다.

■ 청소 후 도어를 살짝 열어 두십시오.

- 도어를 닫아서 보관하면 오븐 내부 잔열에 의해 식중독 균의 번식 우려가 있습니다.

■ 조리실이 고온일 경우 충분히 식힌 후 청소해 주십시오.

- 고온의 조리실에 찬물을 뿌릴 경우 조리실, 부속품의 변형이 생길 수 있습니다.

■ 급수측에 연결된 스트레이너를 하루에 한번 청소해 주십시오.

- 스트레이너 내부의 필터가 막혀 요리중 단수여러가 발생할 수 있습니다.
- 청소전 반드시 급수 밸브를 잠궜 주십시오.

제품규격

품명		상업용 스팀 컨벡션 오븐	
형식명		RCO-240CE	RCO-400CE
총소비전력		30kW	60kW
전원		3N AC380V / 60 Hz	
중량	본체	188kg	274kg
	트롤리	36kg	42kg
팬 용량		24 × 1/1(GN)	40 × 1/1(GN)
차수 (mm) W × D × H		1,120 × 930 × 1,382	1,120 × 930 × 1,918
물 접촉관		15A	
사용 수압		200 ~ 500kPa (2 ~ 5kg/cm ²)	

품명	상업용 스팀 컨벡션 오븐	
형식명	RCO-060CE	RCO-100CE
총소비전력	10.2kW	15.5kW
전원	3N AC380V / 60 Hz	
중량	100kg	110kg
팬 용량	6 x 1/1(GN)	10 x 1/1(GN)
치수 (mm) W × D × H	898 x 772 x 758	898 x 772 x 1,026
물 접속관	15A	
사용 수압	200 ~ 500kPa (2 ~ 5kg/cm ²)	

※ 본 제품의 외관 디자인 및 제품규격은 제품의 품질 향상을 위하여 소비자에게 예고 없이 변경될 수 있습니다.

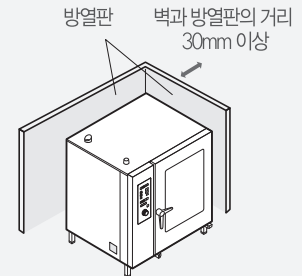
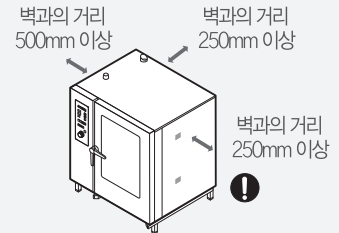
설치 시 주의사항

⚠ 경고

- 본 제품은 당사에서 지정된 자격을 갖춘 기술자 외에는 제품 설치를 하지 마십시오.
- 소비자가 직접 설치하시다 발생한 제품의 손상 및 사고에 따른 책임은 소비자에게 있습니다.
- 만일 이전을 하거나 제품의 위치를 바꿀 경우에는 당사 서비스센터에 연락하여 주십시오.
- 제품을 설치하고 연결하기 전에 반드시 설비(전원)들이 제품 좌측 하단의 명판에 지시된 바와 같은지 확인하여 주십시오.

■ 제품을 설치할 때에는 가연물과의 거리를 확실하게 떨어뜨려 주십시오.

- 제품 주위의 벽과 합판 등 가연물과의 거리를 우측면은 250mm 이상, 좌측면은 500mm 이상, 후면은 250mm 이상 유지시켜 설치하여 주십시오. 또한, 제품의 위쪽으로는 반드시 배기 후드를 설치하여 주십시오.
- 거리가 가까우면 화재의 원인이 됩니다. 또한, 가연성 벽(합판 벽 등)에 스테인리스 강판, 일반 강판 등을 직접 붙여 장시간 사용하면 열전달에 의해 화재가 일어나거나 벽이 손상을 입을 수 있습니다.
- 방열판을 설치할 때에는 방열판과 가연성 벽과의 거리를 30mm 이상 유지하여 주십시오.



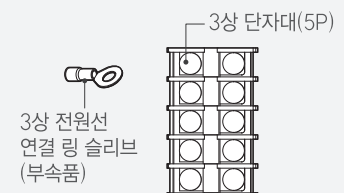
- ※ 방열판 설치는 사용자의 주방 구조에 따라 제작, 설치해야 하며 사용자가 구매하여야 합니다.
- ※ 제품을 설치한 후 주변에 부착물을 부착하지 마십시오. 화재의 원인이 될 수 있습니다.

재질	두께	주의
스테인리스 강판	0.3mm 이상	· 가연성 벽에서 30mm 이상 유지
강판	0.5mm 이상	· 변형 방지를 위해 보강필요

⚠ 주의

- 6단 오븐과 10단 오븐의 경우 3상 전원을 연결하기 위해 제품의 부속품에 동봉되어 있는 3상 전원선 연결 링 슬리브(5개)를 전원선과 압착기를 이용하여 압착한 후 제품 내부의 3상 단자대에 연결하여 주십시오.

- ※ 3상 단자대에 연결 후 당겨 빠짐이 없을 것.



- 급수호스를 제품에 연결할 때 제품의 부속품에 동봉되어 있는 스트레이너를 직수 공급부에 반드시 연결하여 주십시오.

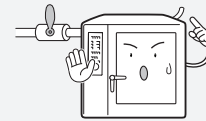


⚠ 주의

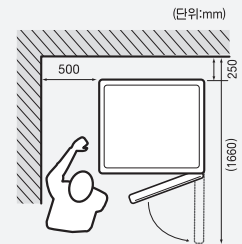
- 조리 시 발생하는 스팀을 빠르고 지속적으로 배출하기 위해서 제품 상단에 배기 후드를 설치하십시오.
 - 배기 후드의 결로가 제품으로 떨어지지 않도록 설치해 주십시오.



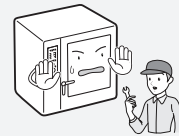
- 전원 차단스위치와 물 잠금 밸브는 반드시 제품 근처에 설치되어 사용자의 접근이 쉽도록 하십시오.



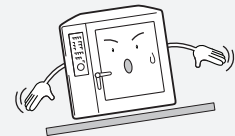
- A/S를 위한 다른 제품 또는 인접 벽과의 거리는 오븐의 설치 그림을 참고하십시오.



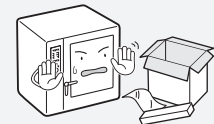
- 오븐의 외장을 분해하는 것은 금지되어 있으며, 이는 열이 부품으로 전달되어 전기부품을 손상할 수 있습니다.



- 제품은 반드시 수평이 맞아야 합니다. 경사면이나 수평이 맞지 않는 곳은 피하십시오. 수평의 불균형이나 경사면은 오븐의 동작에 안 좋은 영향을 미칠 수 있습니다.



- 오븐 내외에 있는 모든 보호 필름이나 포장재 등을 제거하십시오.



- 카운터 탑 제품을 설치할 때에는 제조사에서 제공하는 거치대를 사용할 것을 권장하며, 이를 사용하지 않으면 제품의 무게를 고려하십시오.

- 전원에 연결해야 하는 전선이나 기타 하드웨어는 설치자가 직접 연결해야 하며, 전원선은 설치 다이어그램에 나타난 요구사항에 맞도록 하십시오.

- 스팀이 다량으로 나올수 있는 취반기 등의 제품과 거리를 두고 설치해 주십시오. 수증기 및 결로 등으로 인해 제품 고장의 원인이 됩니다.

⚠ 주의

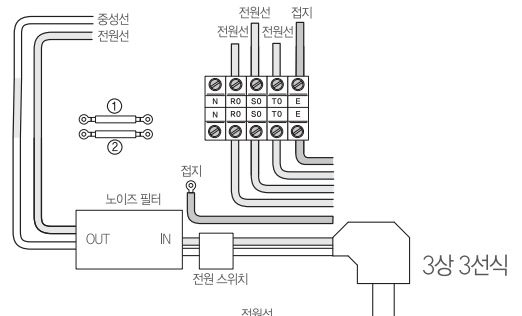
- 이 제품의 전기 안전성은 적정 접지 시스템에 올바르게 연결되고 표준에 적합할 때에 보장됩니다.
- 전원 차단기 설치 시 반드시 누전차단기를 사용하십시오.
- 전원 연결 후 멀티 테스터기를 이용하여 전압 측정을 하십시오.
- 전원 연결 시 터미널 블록의 중립핀이 공급선의 중립선과 일치하는지 주의하십시오.
정확하게 연결되지 않을 때 오동작 및 제품이 파손될 수 있습니다.

- 3상 3선식과 3상 4선식 2가지의 경우가 있으니
아래 결선도를 참조하여 정확하게 시공하여 주십시오.

<AC380V 3상 3선식 전원 결선도>

※ 주의

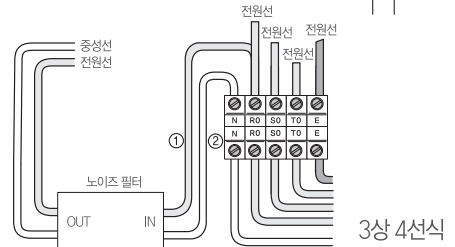
- AC220V 전원케이블은 별도 부품을 사용하여 주십시오.
- 볼트 및 너트는 헐겁지 않도록 충분히 조여주십시오.
- ① ②선을 분리하여 주십시오.



<AC380V 3상 4선식 전원 결선도>

※ 주의

- 볼트 및 너트는 헐겁지 않도록 충분히 조여 주십시오.



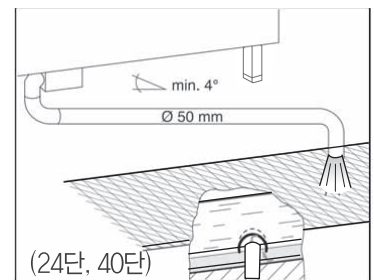
- 제품 뒷면 하단부에 배수연결부가 있습니다. 배수 파이프는 1 1/2" (40A)로 연결하게 되어 있습니다.
배수 파이프 재료는 금속재 또는 PVC를 사용하십시오.

※ 주의

- 내열성이 약한 일반 자바라 호스 또는 검증되지 않은 압력호스는 사용중
녹거나 꺾임 등의 변형으로 배수구가 막히는 등 제품 오동작의 원인이 됩니다.

- 그림과 같이 배수 파이프는 약 4°의 기울기를 주고 배수구로 물이
잘 빠지도록 해주십시오. 좌측면에는 전장품이 설치되어 있기
때문에 가급적 제품의 좌측면과 멀리 떨어뜨려 주십시오.

- ※ 6단, 10단의 제품은 부속품의 배관용 엘보우와 배관용 단니뿔을 사용해
제품의 하부로 배수가 잘 되도록 설치하십시오. (테프론 테이프를 감은 후
엘보우와 단니뿔을 체결할 것.)

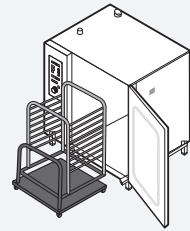
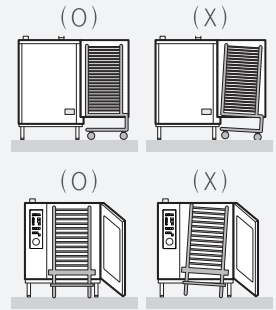


⚠ 주의

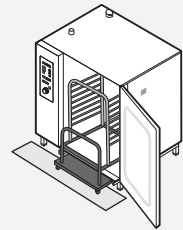
- 배수구는 오븐에서 발생하는 음식물 찌꺼기와 물을 배출시키는 장치로서 제품이 원활하게 작동되기 위해서는 완벽하게 배수를 설치하십시오.

- 트롤리를 쉽게 설치하기 위해 다음과 같이 지시항목을 따라 주십시오.
올바른 트롤리 설치의 가스켓의 파손을 막고 오븐 내부에서 스팀이 빠져나가지 않도록 하십시오.

· 트롤리는 확실하게 수평이 맞아야 합니다. 측면이나 앞쪽으로 기울여서는 안됩니다. 또한 제품 뒷면부터 일정 거리 약 1.8M는 바닥의 수평을 유지해야 합니다.

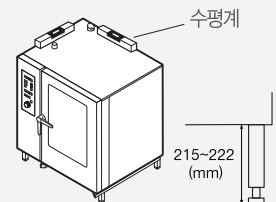


- 제품 앞에 배수구가 지나가면 트롤리 바퀴가 배수로 판에 간섭을 받아 트롤리 사용상의 이동이 불편합니다. 그림과 같이 바퀴가 이동할 수 있도록 철판 등을 이용하여 설치해 주십시오.

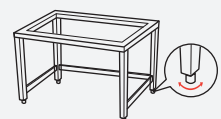


트롤리와 제품 본체가 정확하게 결합하기 위해서는 제품 본체의 다리를 조절하여 본체 높이를 트롤리와 맞추어야 합니다. 그림과 같이 돌려가며 본체 높이와 수평을 맞추어 주십시오.

※ 6단과 10단 오븐의 경우 다리 높이가 100mm이며 25mm까지 조절이 가능합니다.



6단 오븐과 10단 오븐을 설치할 때에는 제조사에서 제공하는 거치대를 사용할 것을 권장하며, 이를 사용하지 않을 경우 제품의 무게를 감안하여야 합니다.

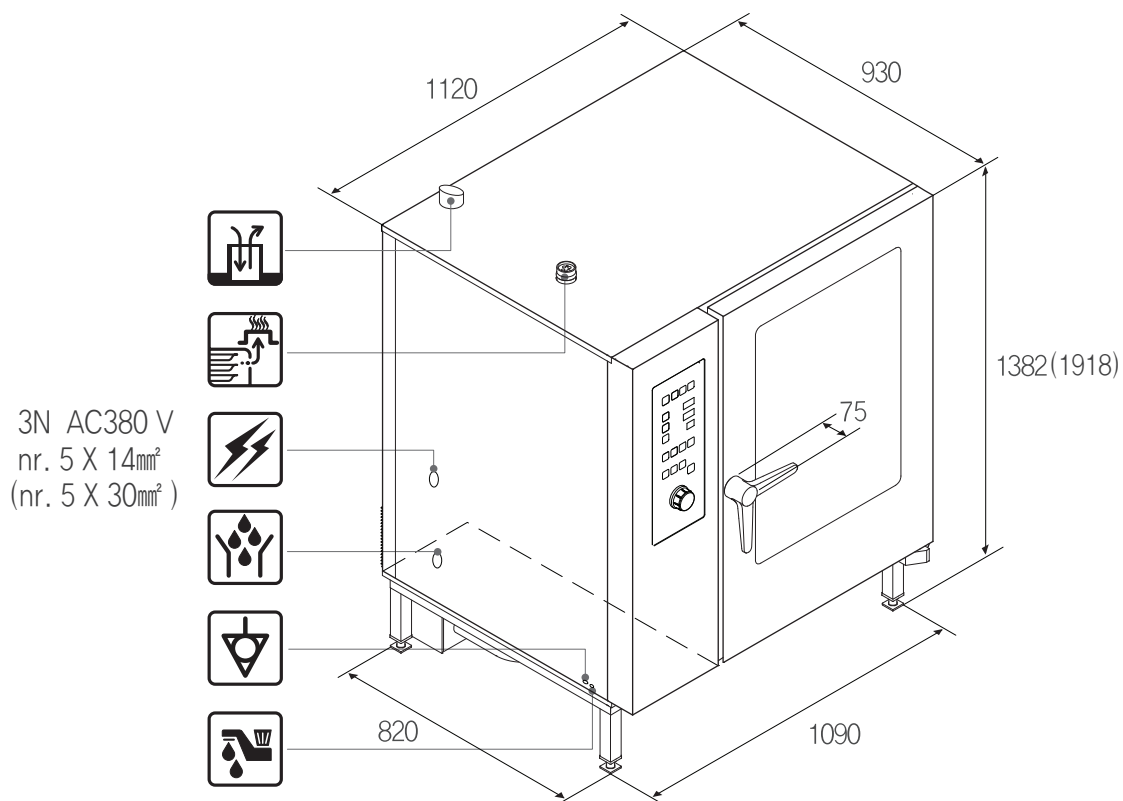


■ RCO-240CE / RCO-400CE 설치 다이어그램

설치 관련도 기호

전원 공급 입력		오븐 스팀 통풍		배 수	
오븐 안전 통풍		정상 물 공급		등전위 접지	

() 치수는 RCO-400CE 치수임.

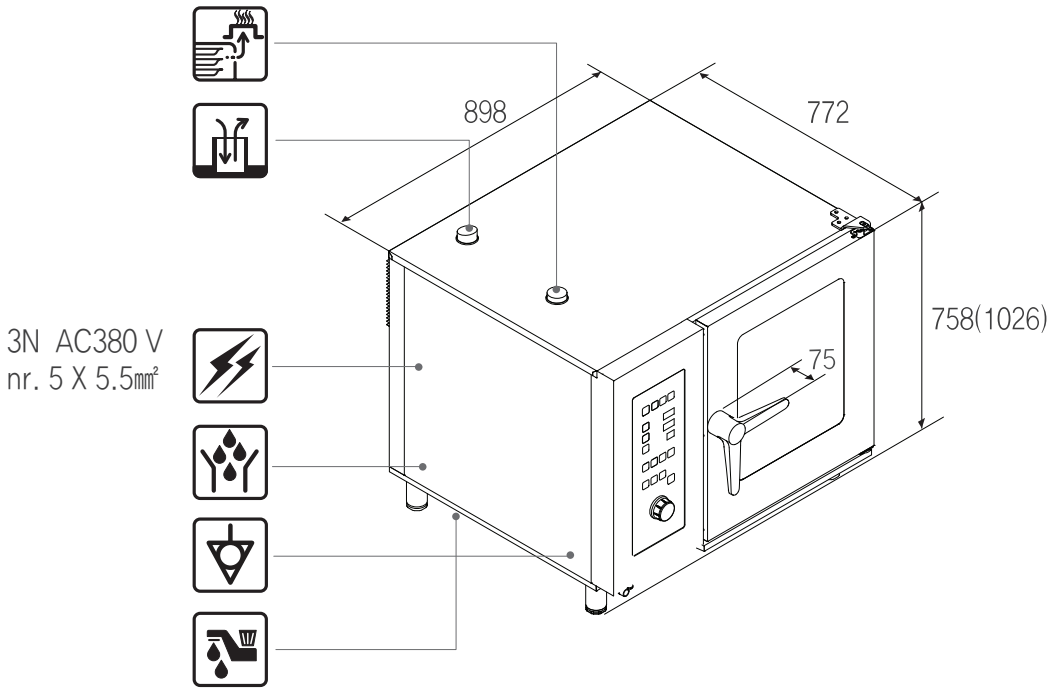


■ RCO-060CE, RCO-100CE 설치 다이어그램

설치 관련도 기호

전원 공급 입력		오븐 스팀 통풍		배 수	
오븐 안전 통풍		정상 물 공급		등전위 접지	

()치수는 RCO-100CE 치수임.



요리 레시피

구이류 (닭다리 구이, 삼치구이)		· 오븐을 예열한 후 사용합니다. · 조리물 표면에 기름을 바른 후 조리합니다. · 더 진한 색상을 원할 때는 배습 버튼을 눌러 색상을 조절해 주세요. · 스테이크, 오븐팬을 가열한 후 사용하면 조리물의 모양을 보존할 수 있습니다. · 생선의 경우에는 고온에서 단시간 조리를 권장합니다.
볶음류 (불고기)		· 오븐을 예열한 후 사용합니다. · 최소한의 기름으로 조리합니다. · 조리시작 12분 후 조리물을 꺼내어 뒤집어 섞은 후남은시간 조리합니다.
찜류 (찜만두)		· 오븐을 예열한 후 사용합니다. · 겉면이 마를 수 있는 조리물은 물에 젖은 천을 덮어주어 수분이 날아가지 않도록 해줍니다.
베이커리류 (핫케익)		· 오븐을 예열한 후 사용합니다. · 냉동 생지류는 해동 후 조리합니다.
전류 (오코노미야키)		· 음식물 재료의 종류나 반죽 상태에 따라 습도를 조절합니다. (15%~25%)

요리	음식 종류	조리온도(℃)	예열온도(℃)	스팀(%)	조리시간(분)	비고
컨벡션 요리	닭다리 구이	200	230	-		
	삼치구이	200	230	-		
	핫케익	170	200	-		
콤비 요리	오코노미야키	180	210	20		
	불고기	140	170	30~40		
스팀 요리	찜만두(냉동)	95	125	80		

제품 보증서

사업용
스팀컨벡션오븐

품질보증기간 1년
부품보유기간 3년

■ 서비스에 대하여

저희 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 영업용으로 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 구입가환급	해당없음
	· 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
	· 제품 설치 중 발생한 피해	무상수리 또는 배상 (사업업자 책임)	해당없음
	· 하자 발생시	무상수리	유상수리
	· 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각 후 환급
	· 교환 불가능 시	구입가 환급	해당없음
	· 동일 하자로 3번째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가환급	유상수리
	· 서로 다른 하자로 5번째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가환급	유상수리
소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우	· 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능 한 경우	제품교환 또는 구입가환급	정액감가상각한 금액으로 환급 또는 제품교환
	· 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 해당하는 금액징수 후 제품교환
기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우	· 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	· 수리가 불가능한 경우	유상수리	유상수리
기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우	· 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시 · 인터넷, 안테나, 유선번호 등 외부환경 문제시 · 제품의 이동, 이사 등으로 설치 변경에 의한 문제시 · 타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시 · 초기 설치시 부실하게 설치되어 재 설치할 경우	유상수리	유상수리
소비자 과실로 고장난 경우	· 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시 - 전기용량 및 가스종류, 가스양을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우 - 외부충격으로 인하여 제품의 고장이 발생한 경우 - 당사에서 미지정된 소모품 사용으로 고장 발생시 - 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시	유상수리	유상수리
그밖의 경우	· 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시 · 소모성 부품의 수명이 다한 경우	유상수리	유상수리

- 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청 전 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

전국 서비스 대표번호 (국번없이)

1544-3651

제품구입 및 기타상담
(국번없이) 1577-7300

인터넷 홈페이지
www.rinnai.co.kr

고객 상담실
02-325-3651



동종업계 최초
한국서비스품질 우수기업

ver.131112