

## 상업용 소형 베이커리 오븐/발효기



RCO-040E / RCO-080PE

### 사용설명서

- 안전을 위한 주의 사항은 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용하십시오.
- 입고 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。 韩国林内对品质与安全不作任何保证.)

## 고객의 권리

---

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

## 유상서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임

---

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 보증기간 내이라도 유상처리 됩니다.

1. 제품 내에 이물질(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. 전기용량을 틀리게 사용하여 제품 고장이 발생한 경우
7. 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
8. 린나이의 수리기사(사)가 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

---

안전을 위한 주의사항	3
사용전 확인사항	7
주요 메인화면(RCO-040E)	8
작동방법(RCO-040E)	9
주요 메인화면(RCO-080PE)	12
작동방법(RCO-080PE)	13
청소 및 손질방법	14
제품규격 · 부속품	15
설치 시 주의사항	16
설치방법	20
자기진단 및 고장확인	23
레시피	24
제품 보증서	27

# 안전을 위한 주의사항

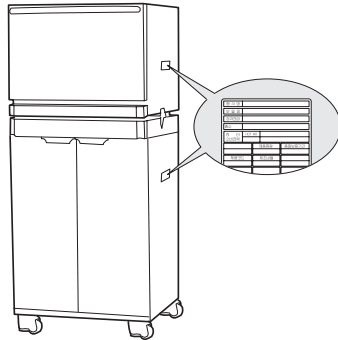
제품을 사용하기 전에 반드시 사용설명서를 숙지한 후 사용하여 주십시오.

 위험	지시 사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상이 즉각적으로 발생할 수 있습니다.
 경고	지시 사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상이 발생할 가능성이 있습니다.
 주의	지시 사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 상해를 입을 수 있으며 제품이 파손되거나 오작동 할 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(전력, 물 등)가 명판에 표시된 사항과 일치하는지 확인하여 주십시오.



### ■ 제품에 맞는 전원을 연결하십시오.

- 본 제품은 AC220V 전원을 연결할 수 있습니다.
- 전원 연결, 전원 접지, 케이블 공사에 대해서는 관련법규(전기 설비기준, 전기용품 사용법, 전기공사법, 내선 규정 등)를 준수하여 시공하여 주십시오.



### ■ 설치에 관련된 보다 자세한 사항은 설치 시 주의사항(16~22쪽)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.

- 전화나 외출 시에는 일단 사용을 중지하십시오.



### ■ 어린이가 접근하지 않도록 하십시오.

- 화상 및 안전사고의 우려가 있으니 접근을 막아 주십시오.



### ■ 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.



### ■ 제과 제빵용 이외의 용도로 사용하지 마십시오.

- 제과 제빵 용도 외 피자, 육류 요리, 생선구이 등으로 사용 시 제품에 이상이 발생할 수 있습니다. 보증기간 내에라도 유상 처리 될 수 있습니다.



## ⚠ 주의

### ■ 이 제품은 업소용 제품입니다.

- 일반 가정용으로 사용하지 마십시오.



### ■ 바닥이 평탄하고 고정이 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.



## ⚠ 주의

### ■ 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 경로 등으로 인해 제품 고장의 원인이 됩니다.



### ■ 사용 직후 전원을 차단하지 마십시오.

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



### ■ 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 사항에 맞게 해주십시오.  
경도 (Hardness) : 30 ~ 60ppm  
PH : 7.5 이상  
염화물: 30ppm 이하
- 수압은 반드시 200 ~ 500kPa (2 ~ 5kg/cm<sup>2</sup>) 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/cm<sup>2</sup> 에서 작동하는 압력 탱크가 내장된 자동 압력식 펌프를 설치하여 주십시오.




### ■ 제품 설치 시 당사 대리점에 의뢰하여 주십시오.


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




## ⚠ 주의

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


- 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.


- 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. 

- 조리 후 반드시 오븐 내부를 깨끗이 청소하여 주십시오.

- 청소를 하지 않을 경우 제품 내부에 녹이 발생되어 위생 또는 제품과 조리물에 영향을 줍니다. 
- 청소 후에는 건조를 위해 반드시 제품의 문을 열어 환기시켜 주십시오.

- 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 알칼리성 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. 
- 제품이 뜨거운 경우에는 충분히(60°C 이하) 식힌 후 청소해 주십시오. 뜨거운 상태에서 찬물을 조리실에 뿌릴 경우 조리실의 변형이 생길 수 있습니다. 

# 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.

## ■ 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.

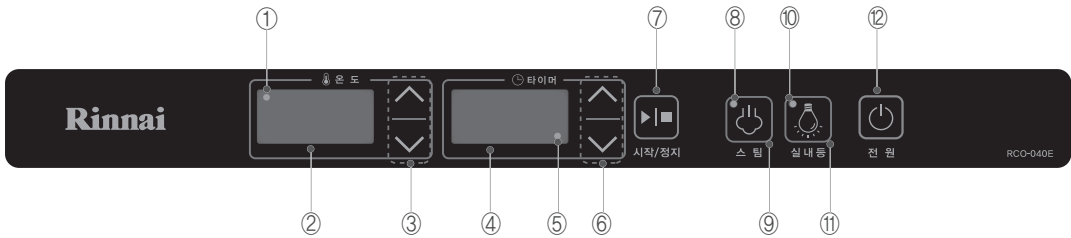
## ■ 조리팬 사이 여유공간

---

- 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.

# 주요 메뉴화면 (오븐 메인)

RCO-040E



① 히터 가동 LED	히터가 가동 시 불이 켜짐/히터가 정지 시 불이 꺼짐
② 온도 표시 DISPLAY	현재 오븐 온도 표시
③ 온도 설정	오븐 설정 온도 올림 또는 내림
④ 타이머 시간 표시 DISPLAY	설정된 타이머 시간 표시
⑤ STAND-BY DOT LED	외부 전원 연결 시 켜짐
⑥ 타이머 시간 설정	타이머 시간 설정
⑦ 타이머 시작/정지	설정된 타이머 시간으로 타이머가 동작 또는 정지
⑧ 스팀 공급 LED	스팀 공급 가능 여부 표시, 스팀 공급이 가능할 경우(운전중 온도 150℃ 이상) 켜짐
⑨ 스팀 공급	스팀 공급 LED가 켜진 후 고내 스팀공급
⑩ 실내등 LED	실내등 ON/OFF 상태 표시, 실내등이 ON일 경우 켜짐, 실내등이 OFF일 경우 꺼짐
⑪ 실내등 ON/OFF	오븐 내부 실내등을 ON/OFF, 전원 ON 시 실내등 켜진 상태
⑫ 전원	오븐 전원을 ON/OFF

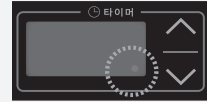


# 작동 방법

## RCO-040E

### ■ 전원 공급

1. 미니 컨백션 오븐에 외부 전원을 연결하면 STAND-BY DOT LED에 불이 켜집니다.



### ■ 전원 켜기

1. 외부 전원 연결 후 「전원」버튼을 누르면, 사용자가 기존에 설정한 설정 온도와 타이머 시간이 DISPLAY에 표시되고 실내등이 켜집니다.
2. 전원 버튼 ON 동작 시 설정 온도로 온도 상승 운전됩니다.
3. 전원을 OFF하기 전까지는 설정한 온도값으로 온도 상승 및 유지 동작을 지속합니다.



### ■ 전원 끄기

1. 전원 ON상태에서 「전원」 버튼을 2초간 누르면, 전원이 OFF됩니다.
  2. 운전이 정지된 후 STAND-BY DOT LED만 켜집니다.
- ※ 전원 OFF 실행 시 사용자가 설정한 온도와 타이머 설정값은 저장됩니다.



### ■ 실내등 ON/OFF

1. 「실내등」 버튼으로 오븐 내부의 등을 ON/OFF 합니다.
- ※ 전원 OFF 실행 시 사용자가 설정한 온도와 타이머 설정값은 저장됩니다.



### ■ 온도 변경

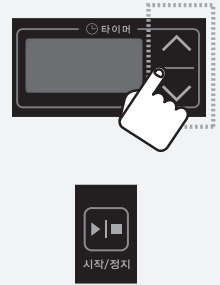
1. 운전 중 「온도 설정」 버튼으로 온도를 내리거나 올리도록 설정합니다.
- ※ 설정한 온도값은 오븐 전원 OFF시 저장되며 전원 ON 시에 설정한 온도값으로 켜진다.



## ■ 타이머 설정

1. 「타이머 시간 설정」 버튼으로 타이머 시간을 설정합니다.  
(설정 범위 0:01분~9:59분)
2. 타이머 시간 설정 후, 「타이머 시작/정지」 버튼을 누르면 타이머 시간표시 DISPLAY의 도트(:)가 깜빡이고, 설정된 시간(분)에서 감소합니다.
3. 타이머 시간이 감소하여 00:00이 되면 “End”가 표시되고 1분간 부저음이 발생하며 50~60초 동안은 부저가 4배 빠르게 소리가 납니다.(부저소리는 1분간 발생 후 정지합니다.)
4. “End” 상태에서 「타이머 시작/정지」 버튼을 누르면 “End” 표시와 부저가 해제됩니다.

- ※ 타이머를 START하여 타이머가 동작중일 때는 타이머 시간이 증감되지 않으며 거부음 “삐비빅”을 발생합니다.
- ※ 타이머 다운 카운트 동작중 「타이머 시작/정지」 버튼을 누르면 카운트가 중지되고 카운트 전 타이머 시간으로 돌아가며 이때, 「타이머 시작/정지」 버튼을 누르면 처음부터 다시 카운트합니다.
- ※ 다운 카운트 동작 중 「전원」버튼을 누르면 카운트도 정지됩니다.
- ※ 카운트 동작 중 도어가 열리면 카운트 동작을 일시정지합니다.



1. 전원 OFF 상태에서 「실내등」 버튼과 「전원」버튼을 동시에 누릅니다.
2. 타이머 시간 표시 DISPLAY만(최종 설정값으로) 켜지는 것을 확인 후 「타이머 설정」 버튼으로 예약 시간을 설정합니다.(설정 범위 0:01분~9:59분)
3. 예약 시간을 설정 후 「타이머 시작/정지」 버튼을 누르면 타이머 시간 표시 DISPLAY에 설정한 시간이 표시되고 도트(:) 부분이 깜빡이며 시간이 감소로 동작합니다.(시간이 00:00이 되면 초기값으로 동작합니다.)

※ 초기값은 9:00

※ 예약 설정 중 「전원」 버튼을 3초간 누르면, 예약 모드에서 전원 OFF 모드로 전환됩니다.

※ 예약 시간이 3자리를 초과할 경우, 「온도 표시 DISPLAY」 버튼과 「타이머 시간 표시 DISPLAY」 버튼을 동시에 표시됩니다.

---

## ■ 스팀 공급

---

1. 현재 온도가 150°C 이상이면 스팀 공급 LED가 켜지고 스팀 공급이 가능합니다.
2. 「스팀 공급」 버튼을 누르고 있는 동안 급수됩니다.

※ 급수 가능한 최대시간이 정해져 있으며, 「스팀 공급」 버튼을 계속 누르고 있어도 설정한 스팀 분사 시간(파라미터 Stn 시간) 이상이 되면 급수는 정지됩니다. (스팀 분사 시간은 파라미터 Stn 시간 설정)

※ 내부 온도가 150°C 미만일 경우, 스팀 공급이 되지 않으며 “삐빅” 거부음이 발생합니다.

---

## ● 문 열림 감지

---

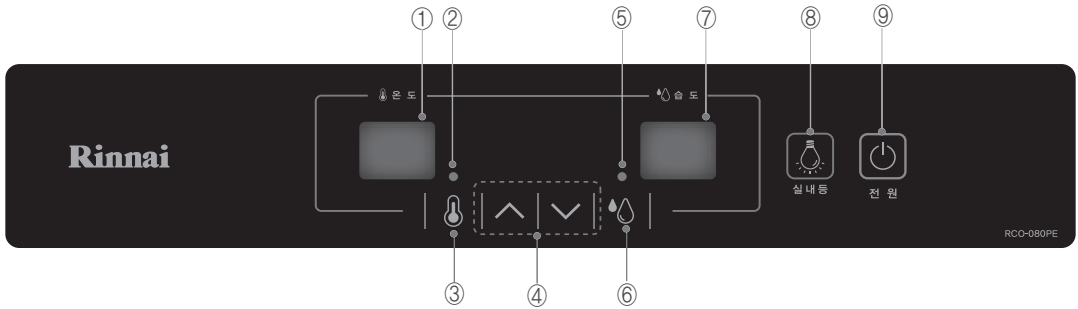
1. 전원 ON 상태에서 DOOR를 개방할 경우 다음과 같이 나타납니다.
  - 실내등 LED가 OFF되며 「실내등 ON/OFF」 버튼은 동작하지 않습니다.
  - 히터가 OFF됩니다.
  - 스팀이 OFF되고 「스팀 공급」 버튼을 누르면 거부음이 발생합니다.
  - 「타이머 시작/정지」 버튼과 「타이머 시간 설정」 버튼은 동작 하지 않습니다.
  - 동작중인 타이머가 일시정지 합니다.

※ 문이 닫히면 다시 동작합니다.

---

# 주요 메뉴화면 (발효기 메인)

RCO-080PE



① 온도 표시 DISPLAY	현재 발효기 온도 표시
② 히터 가동 LED	히터가 가동 시 켜짐/히터가 정지 시 꺼짐
③ 온도 설정	목표 온도 설정
④ 증감 버튼	목표 온도 및 습도 수치를 올림 또는 내림
⑤ 스팀 공급 LED	스팀 분사 시 켜짐
⑥ 습도 설정	목표 습도 설정
⑦ 습도 표시 DISPLAY	현재 발효실 습도 표시
⑧ 실내등 ON/OFF	발효실 내부 실내등등을 ON/OFF(전원 ON 시 LIGHT 켜진 상태)
⑨ 전원	발효실 전원을 ON/OFF

# 작동 방법

## RCO-080PE

### ■ 전원 공급

1. 외부 전원을 주입하면, 습도표시부에 'DOT' LED가 켜지고 전원대기 상태가 됩니다.



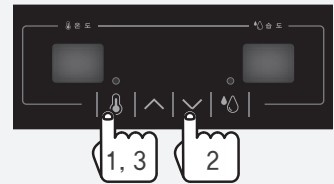
### ■ 전원 켜기/끄기

1. 「전원」 버튼을 누르면 설정 온도와 습도로 DISPLAY가 켜지고 바로 온도제어 운전이 됩니다.
2. 「전원」 버튼을 길게(3초) 누르면 전원 대기 상태가 됩니다.



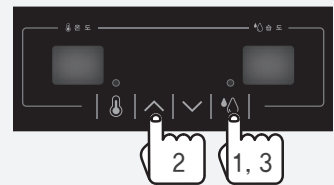
### ■ 온도 설정

1. 「온도 설정」 버튼을 누르면 온도창의 숫자가 깜빡입니다.
2. 이 때 「증감」 버튼으로 원하는 설정온도로 맞춥니다.
3. 「온도 설정」 버튼을 다시 눌러 설정값을 저장합니다.



### ■ 습도 설정

1. 「습도 설정」 버튼을 누르면 온도창의 숫자가 깜빡입니다.
2. 이 때 「증감」 버튼으로 원하는 설정온도로 맞춥니다.
3. 「온도 설정」 버튼을 다시 눌러 설정값을 저장합니다.



### ■ 실내등 ON/OFF

1. 「실내등」 버튼을 누르면 실내등이 켜지고, 다시 누르면 꺼집니다.



## 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.

#### ■ 철 수세미 등으로 스테인리스 표면을 문지르면 제품 수명이 단축되며 세균 번식의 위험이 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.

#### ■ 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.

#### ■ 손질 및 보관방법

- 제품을 항상 깨끗이 손질하면 고장없이 오래 사용할 수 있습니다.
  - 청소 및 손질 시 화상 및 상해의 위험이 있으니 항상 주방용 장갑을 사용하십시오.
  - 감전의 위험이 있으니 청소 및 손질 전에는 전원 플러그를 반드시 뽑아 주십시오.
  - 내부 청소 시에는 젖은 행주나 중성세제를 묻힌 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.
-

## 제품규격

품명	소형 제빵 오븐	소형 제빵 발효기
형식명	RCO-040E	RCO-080PE
총소비전력	3.2kW	0.5kW
전원	220V / 60Hz	
팬 용량	460mm x 330mm	
치수	615mm(W) x 620mm(D) x 520mm(H)	615mm(W) x 620mm(D) x 1000mm(H)
중량	50kg	60kg
물 접속관	15A	
사용 수압	200 ~ 500kPa (2 ~ 5kg/cm <sup>2</sup> )	

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

## 부속품

### ■ 아래의 부속품을 확인해 주십시오.

오븐						
	급수호스 _ 2m	T밸브 _ 1EA	LOCK CLIP _ 1EA			
발효기						
	연결 부속품 _ 2EA	T밸브 _ 1EA	급수호스 _ 2m	배수호스 _ 2m	LOCK CLIP _ 1EA	T피팅 _ 1EA

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



# 설치 시 주의사항

## ⚠ 경고

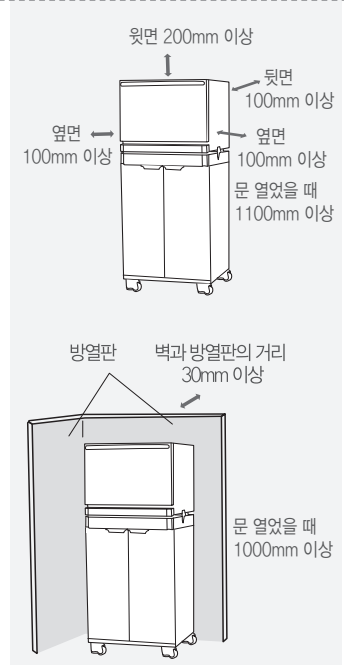
- 본 제품은 당사에서 지정된 자격을 갖춘 기술자 외에는 제품 설치를 하지 마십시오.
- 소비자가 직접 설치하시다 발생한 제품의 손상 및 사고에 따른 책임은 소비자에게 있습니다.
- 만일 이전을 하거나 제품의 위치를 바꿀 경우에는 린나이 서비스센터에 연락하여 주십시오.
- 제품을 설치하고 연결하기 전에 반드시 설비(전원)들이 제품 좌측 하단의 명판에 지시된 바와 같은지 확인하여 주십시오.

### ■ 제품을 설치할 때에는 가연물과의 거리를 확실하게 떨어뜨려 주십시오.

- 제품 주위의 벽과 합판 등 가연물과의 거리를 우측면은 100mm 이상, 좌측면은 100mm 이상, 후면은 100mm 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.

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

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





## 설치 시 주의사항

---

### ⚠ 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.
  - 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.
  - 발효기는 설치 후 다리의 볼트를 풀어 움직이지 않도록 단단히 고정을 합니다.
  - 오븐 내외에 있는 모든 보호 필름이나 포장재 등을 제거하십시오.
  - 스팀이 다량으로 나올수 있는 취반기 등의 제품과 거리를 두고 설치해 주십시오. 수증기 및 결로 등으로 인해 제품 고장의 원인이 됩니다.
  - 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.
-

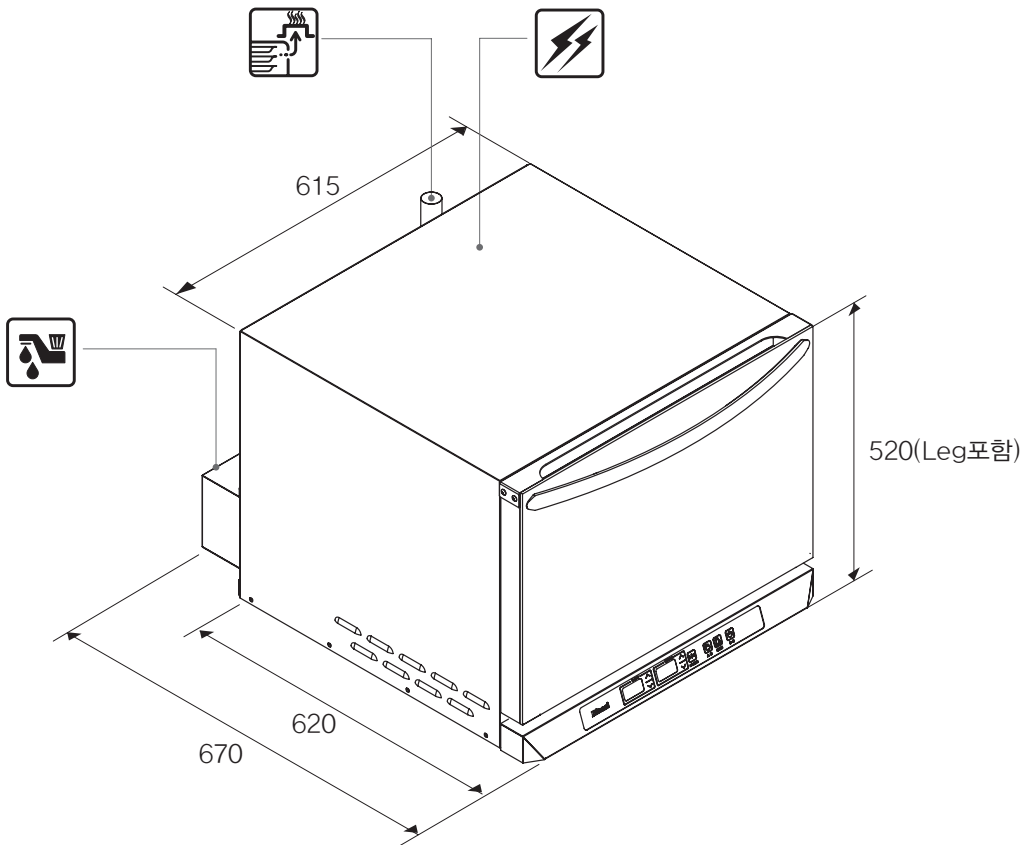
# 설치시 주의사항

## ■ RCO-040E 설치 다이어그램

### 설치 관련도 기호



(단위:mm)



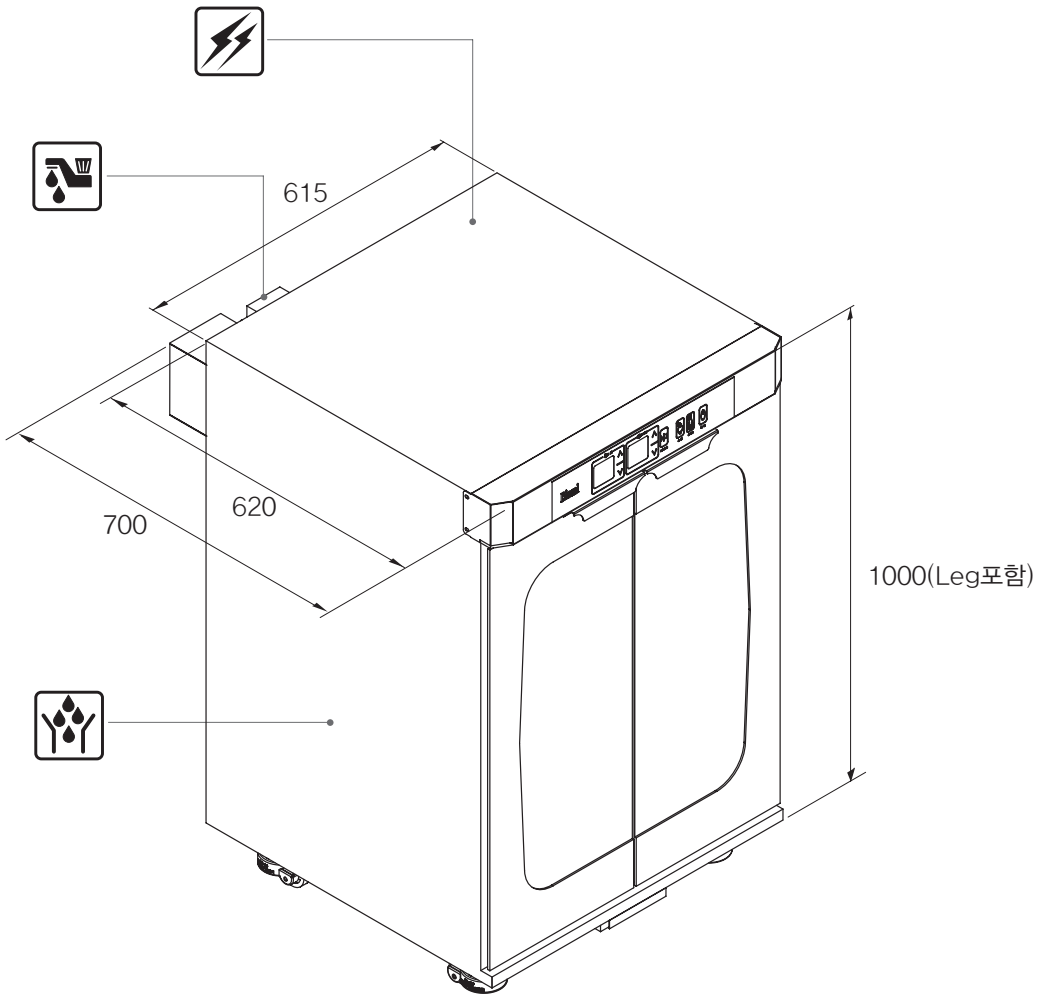
# 설치시 주의사항

## ■ RCO-080PE 설치 다이어그램

### 설치 관련도 기호



(단위:mm)



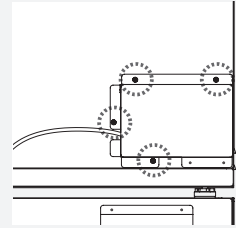
# 설치방법

## 급수연결

### ■ 오븐 단독설치(후면 우측 하단부)

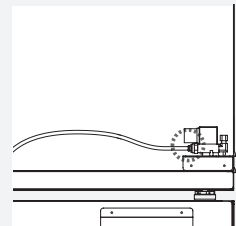
1. 제품 후면, 우측 하단부 볼트를 제거한 후 덮개를 분리합니다.

※ 작업 전 전기 인입을 차단하기 위해 메인 차단기의 OFF를 반드시 확인하여 주십시오.

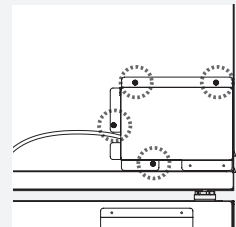


2. 6mm 호스를 원터치 니플에 연결한 후 반드시 LOCK CLIP을 이용하여 조정시켜 주십시오.

※ 급수호스 연결 시 누수가 없도록 확실히 끼워 넣습니다.



3. 덮개를 덮어 볼트로 고정합니다.



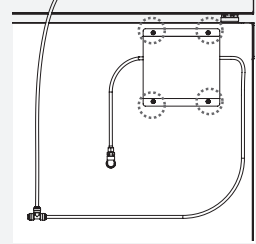
# 설치방법

## 급수연결

### ■ 오븐 발효기 복합설치

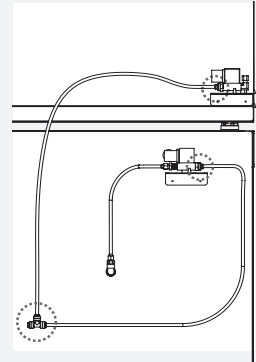
#### 1. 발효기 후면, 우측 상단부 볼트를 제거한 후 덮개를 분리합니다.

※ 작업 전 전기 인입을 차단하기 위해 메인 차단기의 OFF를 반드시 확인하여 주십시오.

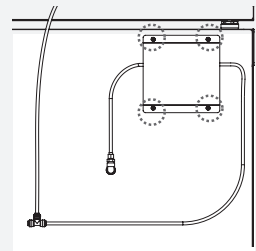


#### 2. 6mm 호스를 원터치 니뽀에 연결한 후 반드시 LOCK CLIP을 이용하여 고정시켜 주십시오.

※ 오븐의 급수부와 T피팅으로 연결합니다.  
※ 급수호스 연결 시 누수가 없도록 확실히 끼워 넣습니다.



#### 3. 발효기 덮개를 덮어 볼트로 고정합니다.

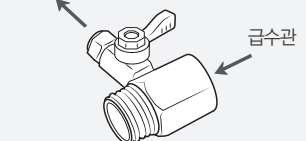


### 현장 수도관에 연결

#### 1. 현장에 설치된 급수관에 T밸브를 연결하고 호스를 연결합니다.

※ 작업 전 전기 인입을 차단하기 위해 메인 차단기의 OFF를 반드시 확인하여 주십시오.  
※ 급수호스 연결 시 누수가 없도록 확실히 끼워 넣습니다.

오븐 및 발효기



# 설치방법

---

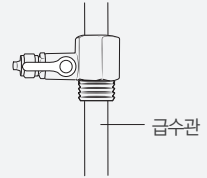
## 현장 수도관에 연결

---

1. 현장에 설치된 급수관에 15A 부싱을 연결하고 6mm 투터치 니뿔을 연결합니다.

※ 작업 전 전기 인입을 차단하기 위해 메인 차단기의 OFF를 반드시 확인하여 주십시오.

※ 급수호스 연결 시 누수가 없도록 확실히 고정하여 주십시오.



## 전원 연결

---

1. RCO-040E와 RCO-080PE 제품의 전원은 AC220V 플러그로 되어있습니다.

2. RCO-040E 제품은 AC220V 콘센트에 단독으로 연결합니다.(소비전력 3.2W)

3. RCO-080PE 제품은 AC220V 콘센트에 연결합니다.

※ 급수호스 연결 시 누수가 없도록 확실히 고정하여 주십시오.

## 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 린나이 서비스 직원에게 정확한 오류를 말해 줌으로써 보다 빠르고 정확한 서비스를 받으십시오.

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

표시창 표시 문구	증상	대처 방법
ALM2	온도센서 불량	· 발생 즉시 서비스 센터에 연락하여 주십시오.
ALM3	과열 알람 표시 (파라미터에서 설정한 온도상한(ALH) 설정 온도 이상)	
ALM4	E.G.O(온도 과승방지 리미터)	

## 에그타르트 (속성파이버, 미니용 머핀틀 2판 분량)

\* 오븐 185°C, 22~25분  
(파이부분에 색이 났는지 확인)

### | 재료 |

박력분 150g, 강력분 150g, 찬물(얼음물) 110g, 충전용 버터(엡거나 파이전용 버터) 240g, 레몬즙 8g, 소금 7g.

### (파이)

1. 밀가루를 테이블에 체 친다.
2. 차가운 충전용 버터를 체 친 밀가루 안에 새끼손톱 만하게 다진다. (버터 단면을 밀가루로 코팅)
3. 차가운 물에 소금, 레몬즙을 섞은 후 소금이 녹으면 "2"와 섞는다.
4. 30분 이상 냉장 휴기한다. (전 재료가 찬 것이 좋다.)
5. 두께 0.25~0.3cm 정도로 밀어 펴고 피케한 후 냉장 휴기 20분한다.
6. 팬닝할 팬보다 지름 4~5cm 정도 큰 원형이나 주름틀로 찍어 팬닝한다.

### (필링)

1. 냄비에 우유를 끓인다.
2. 노른자에 설탕, 박력분, 바닐라 빈을 섞고 우유를 섞는다. (계란이 익지 않게 조금씩 나누어 섞기)
3. 표면 거품을 제거한다. (물을 분무하거나 쿠킹타올 사용)
4. 파이를 팬닝한 틀에 필링을 85~90% 부어다준다.

## 오븐 찰떡파이 (미니 타르트 6개 분량)

\* 굽기: 오븐 175°C, 22~23분

### | 재료 |

참쌀가루(건식) 300g, 베이킹파우더 8g, 설탕 60g, 소금 2g, 우유 480g, 롱코코넛(취향에 따라), 찐고구마 또는 밤다이스 140g, 구운 견과류(호두, 땅콩, 아몬드 슬라이드, 호박씨, 잣 등) 140g, 크렌베리리 40g

1. 오븐을 175°C로 예열한다.
2. 쌀가루와 베이킹파우더(계피분말)를 함께 체 친 후 소금과 설탕을 섞는다.
3. 우유를 섞는다. (설탕 녹이기)
4. 구운 견과류와 고구마 다이스, 롱코코넛, 크렌베리 등을 섞어 준다.
5. 버터나 식용유를 바른 미니 타르트 틀에 190g씩 반죽을 팬닝한다.  
(기름칠을 해주어야 구운 후 틀에서 잘떨어진다. 오븐용 팬 하나에 4개 이상 팬닝하지 않는다. 한 팬에 반죽을 너무 두껍게 넣는 것보다 얇게 팬닝하는 것이 식감이 좋다.)

Tip

- ※ 취향대로 계피분말을 1g 정도 넣는다.
- ※ 롱코코넛은 배합상 우유 일부와 함께 끓인 후 식혀 넣으면 반죽 전체에 향이 퍼진다.
- ※ 우유를 80g 줄이고 대신 생크림을 100g 정도 넣으면 풍미가 좋다.
- ※ 취향에 따라 반죽에 옹해버터를 넣어 주면(틀 1개당 8~10g 정도) 구운 후 고소한 맛을 느낄 수 있다.



# 레시피

---

## 냉동생지 사용

---

요리명	조리명	발효온도/시간	조리온도/시간
깨찰빵	9 EA/1 PAN	35 °C / 55분	180 °C / 14분
버터번	6 EA/1 PAN	35 °C / 60분	180 °C / 15분
크로아상	8 EA/1 PAN	35 °C / 50분	175 °C / 15분
초코머핀	8 EA/1 PAN	-	165 °C / 25분
초코칩 쿠키	11 EA/1 PAN	-	180 °C / 16분
허니 브레드	2 EA/1 PAN	-	175 °C / 10분

메모

---

# 제품 보증서

상업용  
스팀컨벡션오븐

품질보증기간 1년  
부품보유기간 3년

## ■ 서비스에 대하여

저희 린나이에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실 합니다. 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 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 (시공업자 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
	· 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시 · 인터넷, 안테나, 유선신호 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	유상수리	유상수리
	· 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

제품 구입 및 서비스 문의(국번없이)

**1800-6677**

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

린나이부품몰  
[www.myrinnai.co.kr](http://www.myrinnai.co.kr)



동종업계 최초  
한국서비스품질 우수기업

ver.220825