

LCD 로터리랙오븐 10매

사용설명서

※ 제품을 사용하기 전에 “**안전을 위한 주의사항**”을 반드시 읽고 사용하십시오.

※ 사용설명서는 제품을 사용하는 사람이 언제든지 볼 수 있는 장소에 보관하십시오.

LCD 로터리랙오븐 10매 사용설명서

CONTENTS

2	고객님	26	환경설정
3	제품 설치 시 주의사항	31	정기 유지관리 및 서비스
5	제품 규격 및 상세	32	청소방법
6	제품 도면 및 명칭	33	고장 진단 및 조치
7	LCD 터치 스크린 조작반	36	제품 보증서
8	모드	37	서비스 안내
10	이력		
12	예열 예약		
13	수동 베이킹		
15	레시피 베이킹		
20	베이킹 설정		



대흥소프트밀의 로터리랙 오븐을 사용해 주셔서 대단히 감사합니다.

- 본 제품은 LCD 터치 스크린 방식으로 간단한 조작만으로, 최적의 베이킹이 가능 합니다.
- 레시피 베이킹에서는 제품의 아이콘만 누르면 자동으로 베이킹이 완성됩니다.
- 제품의 레시피 STEP별 온도, 시간, 덤퍼 작동, 팬 속도를 DATA 프로그램화 하였습니다.
- NEW 레시피는 100개 종류의 제품을 생성, 기억 할 수 있습니다.
- 베이킹 중에 설정 된 값을 세부 조정을 할 수 있어 최적의 베이킹이 가능합니다.
- 수동 모드에서는, 고객의 독자적인 레시피를 간단한 조작으로 설정 할 수 있습니다.
- 제품에 대한 무상 A/S는 구입 후 1년을 기준으로 합니다.
- 보증기간 내에 제조사에 의한 결함이나 고장이 발생했을 때는 무상수리 또는 소비자 피해보상규정에 따라 보상합니다.
- 다음과 같은 경우에는 보증기간 중일지라도 유상 서비스를 청구할 수 있습니다.
 - 사용자의 잘못 또는 취급부주의로 인한 고장-소비자의 고의 또는 과실로 인한 고장인 경우
 - 당사의 서비스 기사 이외의 수리 및 개조로 인한 고장 및 손상의 경우
 - 무상 보증 기간이 지난 경우
- 제품에 이상이 발생할 시 제품의 문제 상태를 파악하여 A/S콜센터(1588-4891)로 접수하도록 합니다.

(주)대흥소프트밀

※ 제품의 사양은 기술 개발로 예고 없이 변경하는 일이 있으므로 미리 양해 바랍니다.

※ 본 설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

제품 설치 시 주의사항

▣ 일반사항

- 오븐 본체의 설치, 운전, 유지 보수, 청소 또는 업데이트 등이 제대로 이루어지지 않으면 제품 손상이나 장애 또는 심각한 사고로 이어질 수 있습니다.
- 사용 전 본 사용 설명서를 잘 읽어주십시오.
- 이 제품은 베이킹 목적으로만 사용할 수 있습니다. 사용 목적 이외의 사용은 위험합니다.

▣ 설치장소 및 공간확보

- 설치 전, 주변에 방해가 되는 물건들은 미리 제거해 주십시오.
- 로터리랙오븐이 설치될 수 있는 충분한 공간을 미리 확보해 주십시오. (제품 외관 Size 참고)
- 로터리랙오븐은 제품의 특성상 설치 될 바닥이 아래와 같은 조건일때, 최적의 사용효과를 얻을 수 있습니다.
 - 바닥면은 수평이 되도록 평평해야 합니다.
 - 수평이 아닌 바닥면에서는 오븐 작동 시 랙이 움직이지 않을 수 있으며 고장, 오 작동의 원인이 됩니다.
 - 불연성 재질의 바닥면과 좌, 우, 후면의 벽면과 바로 맞닿지 않게 일정 공간이 확보되어야 합니다. (설치가 완료되면 추후 수평을 조절 할 수 없습니다.)
- 설치 전 급, 배수구가 확보되어야 합니다.

▣ 급수 및 배수

- 스팀의 정상 작동을 위해 일정 수준 이상의 수압이 유지되어야 합니다. (1㎢ 당 4.5kg 이상)
- 수압이 낮을 시 추가적으로 펌프 시설이 요구됩니다.
- 수온은 상온이 적정합니다. (오븐에 경수 연화제를 절대 넣지 마세요.)
- 급수 체결 시 필터를 체결하여 수질을 관리하실 수 있습니다.
- 급수 부분에 기타 화학 물질을 첨가하지 마십시오.
- 배수구는 스팀 과정에서 항상 고온이므로 화상에 주의 하십시오.

제품 설치 시 주의사항

■ 전기 및 안전인증

- 로터리랙오븐 전원 연결은 배전반 내 전용 전기회로 차단기 설치 사용을 권장합니다.
 - 오븐 설치 전 전원 공급선을 미리 준비 설치하면 간편한 설치가 됩니다.
 - 모든 전기부품은 제품 출하 전 제조사 품질 검사 규정에 의해 엄격하게 검사를 시행합니다.
그러나 이동 중 부품의 유실이 발생 할 수 있으니 설치 중 모든 전기 부품이 갖추어져 있는지 확인하시기 바랍니다.
 - 전기회로 부품은 국내 전기안전인증 관련 규정에 적합한 부품을 사용하고, 공인기관에 인증을 취득 하였습니다.
-
- 오븐을 처음 사용하기 전에 설치자에 의해 시 운전 테스트를 받아야 합니다.
 - 오븐 문을 열 때 뜨거운 열이나 스팀이 오븐 내부에서 외부로 분출 될 수 있습니다.
 - 화상을 피하기 위해 문을 천천히 열고 몇 초간 150mm 정도 두고 대기하십시오.
 - 오븐 고내가 뜨거운지, 손잡이가 뜨거운지 반드시 확인하십시오. 오븐장갑을 사용하십시오!
 - 내부 스팀 및 습기가 오븐내부, 바닥주변을 미끄럽게 만들 수 있습니다. 주의하십시오!
 - 장시간 운전을 중지하는 경우(예를 들어 야간), 본체 문을 열어 두십시오.
 - 문은 도어 핸들이 수직으로 되었을 때만 제대로 정확히 닫힙니다.

제품 규격 및 상세

용량 및 규격

▣ LCD 로터리랙 오븐 10매

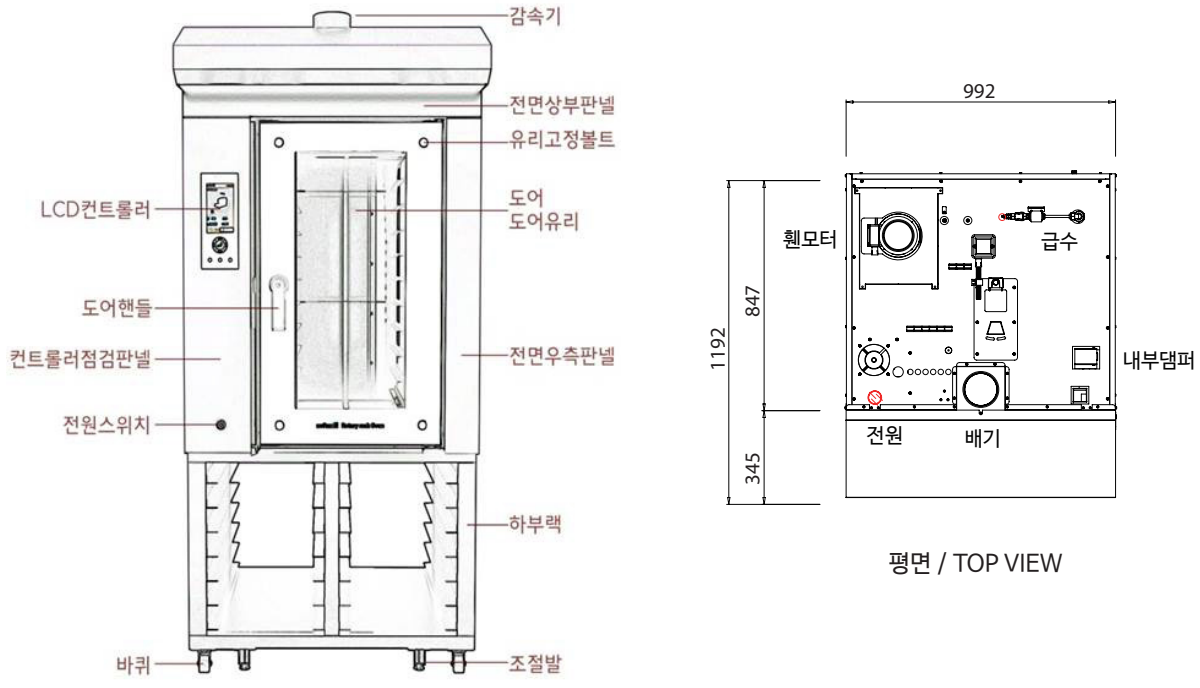
MODEL	Patissier 10L
제품규격(mm)	995(W) × 1180(D) × 2155(H)
용량	Patissier 10L : 10매 (600 × 400 트레이)
소비전력	380V, 3P, 24kW / 220V, 0.5kW
제품무게	330kg
설치시	급수관(15A), 배수관(50A)

옵션사항

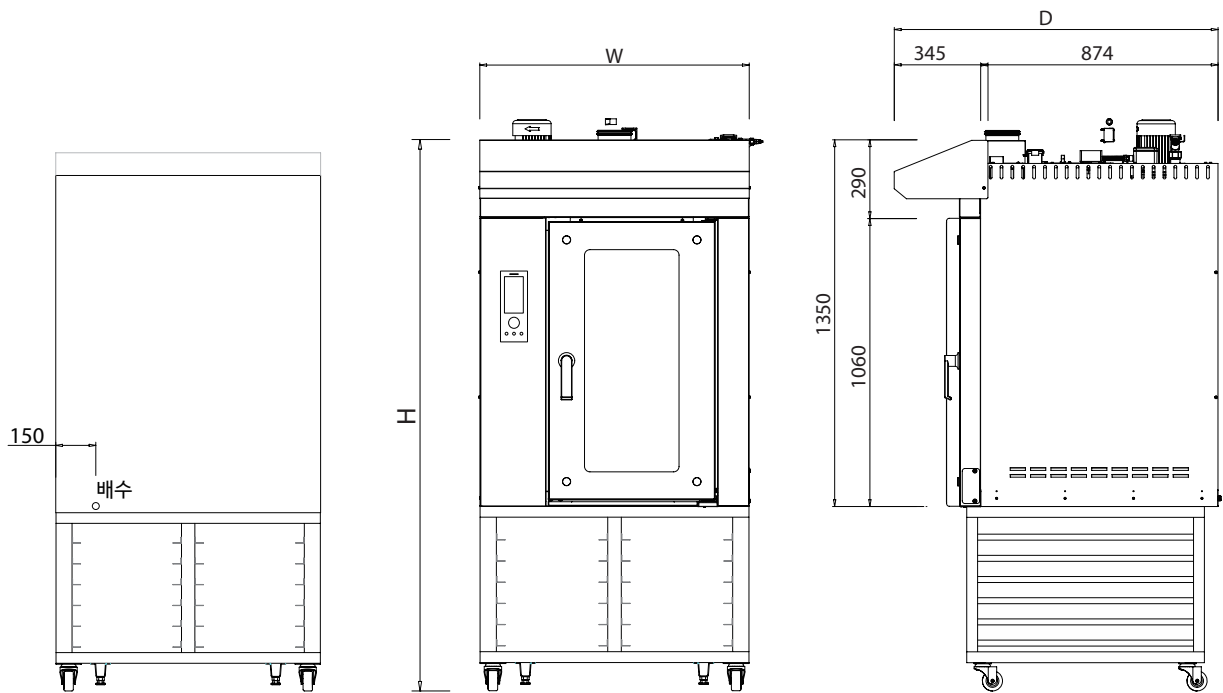
- 인버터(팬속도 제어)는 옵션사항입니다.

제품 도면 및 명칭

LCD 로터리랙 오븐 10매



평면 / TOP VIEW



배면 / REAR VIEW

정면 / FRONT VIEW

측면 / SIDE VIEW

LCD 터치 스크린 조작반

LCD 터치스크린 조작반은 사용자 편의를 제공하기 위해 모든 베이킹 작동 제어는 화면상의 해당 아이콘을 One-Touch 하면, 해당 기능이 자동으로 실행된다.



초기 화면, 절전 모드

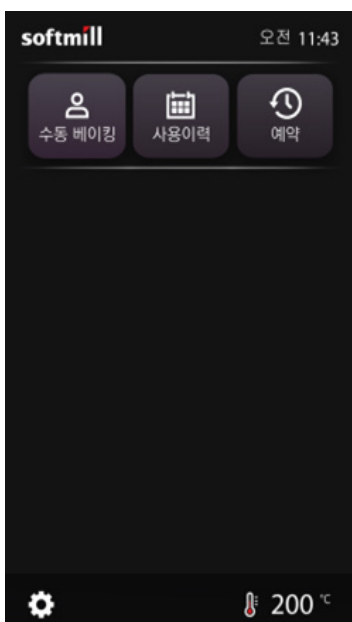
본 제품의 메인 전원 스위치를 작동시키면 제어판의 전자회로를 구동시키기 위한 부팅이 시작 된다. 이 화면 이미지 [my softmill]는 제빵사의 작업하는 손을 의미한다.

시작모드



- 메인 전원 스위치를 작동하면 LCD 화면이 켜지고 일정시간 이 경과되면 초기화면이 표시된다.
- 프로그램 진행표시 BAR가 완료된 후 자동으로 대기화면으로 전환된다.

절전모드



- 대기모드에서 일정시간 사용하지 않을 때 표시되는 절전 화면. 터치 시 대기 화면으로 전환된다.



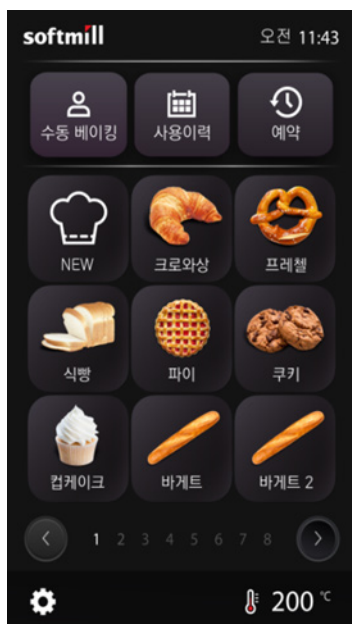
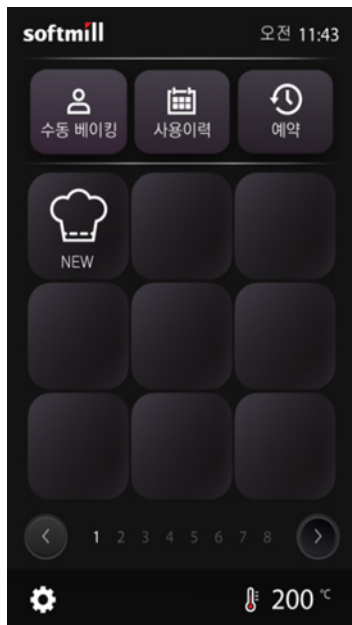
- 절전모드에서 150°C 이상을 때 팬이 돌아 간다.

대기모드

초기화면에서 대기화면으로 자동 전환된다.

대기화면에서 상단의 회사로고를 터치 하면 절전모드로 이동된다.

대기 모드



대기화면에서 로고 터치 시 절전 모드 전환 (절전모드에서 화면 터치 또는 하단부 버튼 누르면 대기화면 복귀)



사용자의 창의적인 레시피 직접 입력



베이킹 이력 및 에러 발생 이력 확인



예열 예약 시작시간 및 종료시간 입력



새로운 베이킹 레시피를 생성 저장



생성된 레시피 이미지



저장된 레시피 아이콘 검색 100개 까지 저장



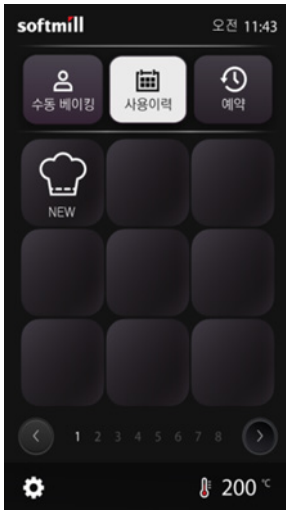
환경설정 모드 전환



오븐 내 현재온도, 온도상승 시 아이콘 적색 표시



- 사용자가 창의적으로 개발한 레시피를 저장 하면 대기모드에서 빵의 아이콘이 표시된다.
- 원하는 빵 아이콘을 선택하면 베이킹이 자동으로 실행된다.



- 사용이력은 오븐의 이벤트 즉, 사용한 레시피, 오븐 시작 시간, 예열, 고장정보 등 오븐의 작동 이력을 기억하고 있다.
- 필요 시 사용자 또는 유지 보수자가 이벤트를 조회해 볼 수 있는 기능으로 상세한 정보는 이벤트 터치 시 팝업 창에 표시된다.



1. 날짜/시간 : 사용자가 레시피를 사용한 시간
2. 이벤트 : 사용자가 사용한 레시피 이름 및 사용 모드
3. 베이킹 이력 터치 시 제빵 상세 이력 확인 가능



《상세 이력 화면》

에러이력

에러 발생 시 팝업 창이 화면에 표시되며 에러 상세 내용은 다음과 같다.
 에러 발생 팝업 표시 시 A/S 신고로 전문 인력의 기술지원을 받아야 한다. 에러 코드는 5개 종류로 발생 시 이력이 기억되어 유지관리에 참조된다.



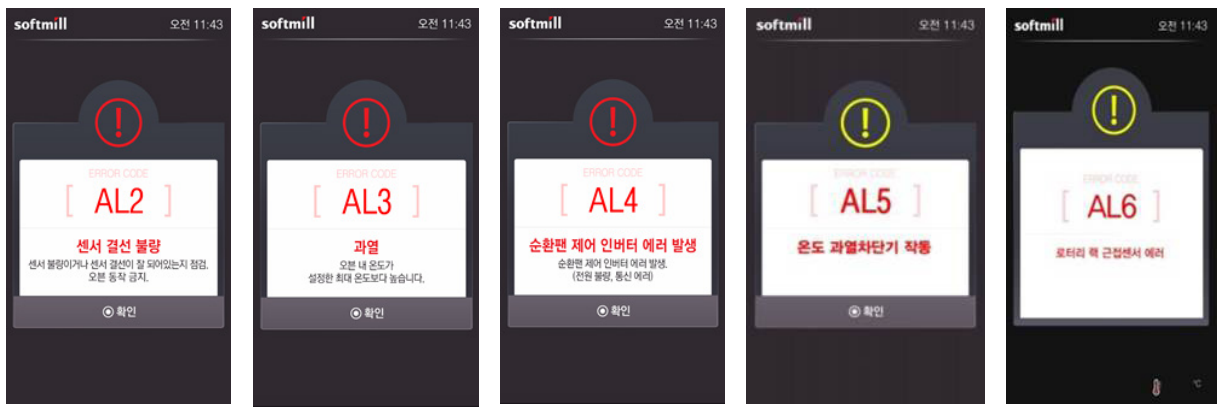
- 날짜/시간 : 에러발생 년, 월, 일 표기
- 이벤트 : 에러발생 종류 및 유형 등 상세 이력

No.	에러코드	에러 내용
1	AL2	<ul style="list-style-type: none"> • 센서 결선 불량, 센서불량이거나 센서 결선이 잘 되어 있는지 점검 • 오븐 동작 금지
2	AL3	<ul style="list-style-type: none"> • 과열 알람 표시 (설정된 최대 온도 값보다 오븐 내 온도가 높을 시 발생)
3	AL4	<ul style="list-style-type: none"> • 순환 팬 제어 인버터 에러 발생 (전원 불량, 통신 에러)
4	AL5	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 과열 차단기(바이메탈) 동작 시 알림
5	AL6	<ul style="list-style-type: none"> • 로터리랙 근접 센서 에러



- 모든 에러 발생 시에는 오븐의 동작이 정지 된다.
- 에러 발생 시에는 전문인력의 A/S 신청 후 기술 지원을 받아야 한다.

《에러 표기 상세 팝업 창》



* AL6에러 시

로터리랙 회전 정지 및 일부키가 동작하지 않는다. 돌발 상황에 대비하여 사용자가 빵을 꺼낼 수 있게 밑에 있는 방향키(←, →)로 락 조절이 가능하다. (회전방향 / < : 반시계, > : 시계)

예열 예약

예열 예약 모드는 사용자가 요일 별 예열 시작, 종료시간, 예열 온도를 설정하여 자동으로 작동할 수 있다. 예약 시계 아이콘을 터치하면 아래 팝업 창이 표시되고 사용자가 원하는 설정값을 입력한다.



- 예약 시계 아이콘을 터치한다.

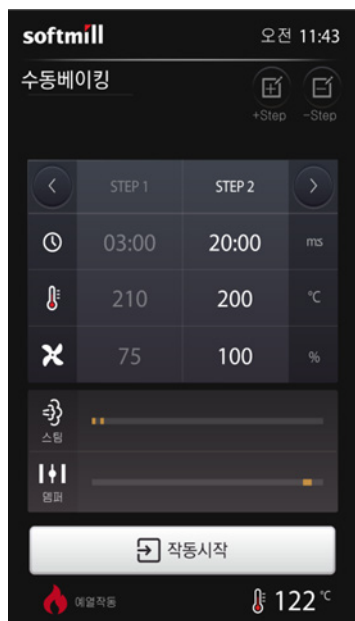
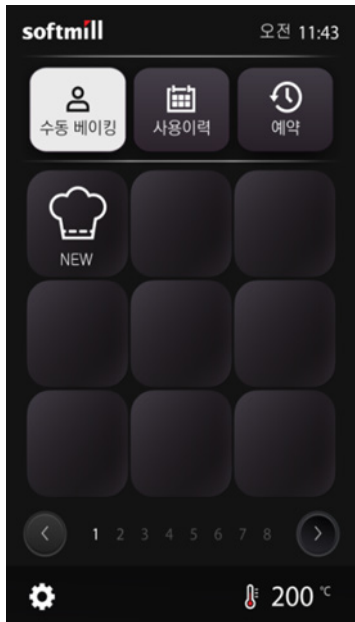


1. 요일 별 예열 설정
2. 예열 시작 시간 설정
3. 예열 온도 설정
4. 동작 종료 시간 설정 : 끝 시간 도달 시 절전모드로 전환
5. 예열 요일 동작 설정 : 체크 시 동작
6. 시작 시간, 온도, 끝 시간 설정 시 모두 예약
7. 끝 시간만 예약 설정 시 끝 시간 도달 시 절전 모드 전환
8. 시작 시간, 온도 예약 설정 시 예열 된 온도 계속 유지

수동 베이킹

수동 베이킹 모드는 사용자가 수동으로 창의적인 레시피를 설정할 수 있다. Step은 1~6 단계까지 설정이 가능하다. 베이킹 특징에 따라 매 Step마다 베이킹 시간, 온도, 팬 속도, 스팀분사 횟수 및 분사 시간, 덤퍼 작동 횟수 및 작동시간을 사용자가 임의적으로 설정 사용할 수 있다.

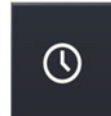
수동으로 작성된 데이터는 반복되는 작업에 활용 할 수 있도록 기억하여 재사용할 수 있다.



STEP : 증가 및 감소 / 6단계까지 설정 가능



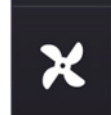
화살표 : 설정한 스텝을 이동하고 현재 스텝으로 활성화



시간 설정 : 00분 00초~99분 59초



온도 설정 : 0~270°C



팬 속도 설정 / 4단계(25%, 50%, 75%, 100%)



스팀 분사 설정 / 6-회까지 가능 / 분사시간 0~15초까지
덤퍼 On/Off 시점 설정 / 6-회까지 가능 (덤퍼 시간 설정은
작업 종료 시간을 기점으로 설정)



작동시작 : 설정된 시간, 온도, 스팀, 덤퍼 작동 실행



예열 온도 수정 설정



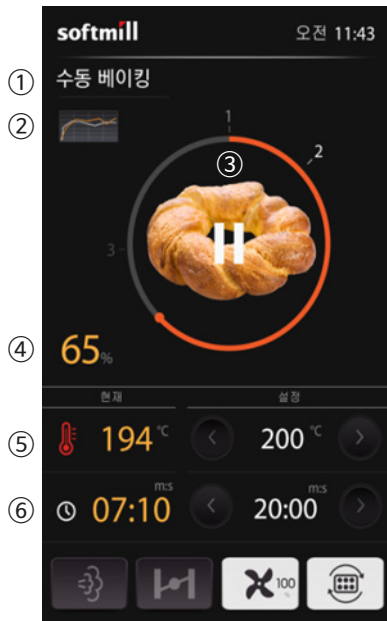
오븐 고내의 현재의 온도



- 베이킹 온도 설정 후 예열 온도 설정을 해야한다.
- 미리 설정된 오븐의 예열 온도가 도달되면 예열 완료 팝업 창이 표시되고 알람이 울린다.
- 예열이 완료되면 도어를 열고 베이킹을 시작한다.

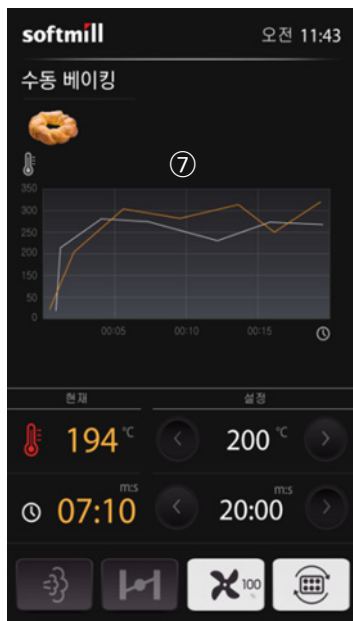


수동 베이킹



- ① 수동 베이킹
- ② 그래프
- ③ 원형 그래프
- ④ 65%
- ⑤ 194°C
- ⑥ 07:10

- ① 현재 수동 베이킹모드 표시
- ② 그래프 : 아이콘 선택 시 진행온도/시간을 그래프로 표시
- ③ 원형 그래프 : 수동 베이킹 이미지 및 진행 상황
오븐 동작 일시정지/계속 동작
- ④ 베이킹 진행 상황 백분율 % 표시
- ⑤ 현재온도/설정온도(베이킹 중 임의로 증, 감 가능)
- ⑥ 진행시간/설정시간(베이킹 중 임의로 증, 감 가능)



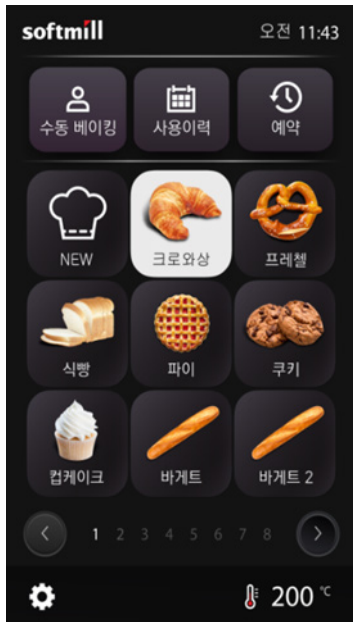
- ⑦ 작업 진행 시간과 온도를 그래픽으로 표시

- | | | |
|--|--|----------------------------|
| | | 스팀 분사 시 표시 및 스팀 분사 가능 |
| | | 데미퍼 작동 시 표시 및 데미퍼 개, 폐 가능 |
| | | 팬 작동 시 표시 및 팬 속도 4단계 조절 가능 |
| | | 랙 작동 표시 및 랙 회전 ON/OFF 가능 |

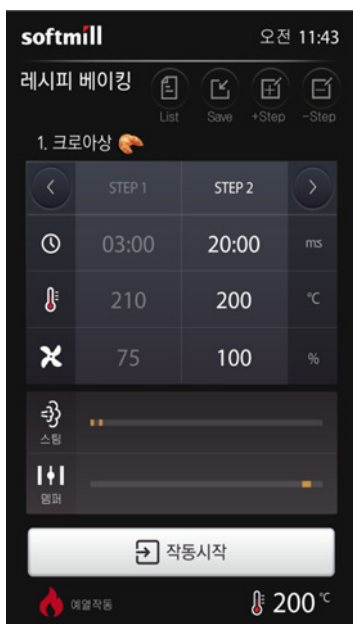


레시피 베이킹

레시피 베이킹은 미리 저장된 레시피 이미지를 선택하여 베이킹을 간편하게 진행할 수 있는 모드이다. 총 100개의 레시피를 저장, 베이킹을 진행할 수 있다. 베이킹 중에도 설정 저장된 레시피의 시간, 온도, 팬 속도, 스팀, 뎀퍼의 데이터를 변경 재설정이 가능하다. 재설정 시는 방향키 또는 아이콘을 터치하여 데이터 입력 팝업 창에서 설정값을 재입력 변경 가능하다.



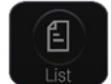
저장된 레시피 목록 이미지



새로운 베이킹 레시피를 생성



생성된 레시피



레시피리스트



재설정된 레시피 저장



STEP : 증가 및 감소 / 6단계까지 설정 가능

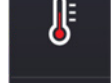


화살표 : 설정한 스텝을 이동하고 현재 스텝으로 활성화



설정 저장된 시간, 온도, 팬 속도 표시

수정, 재설정 가능



• 베이킹 온도 설정 후 예열 온도 설정을 해야한다.



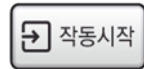
스팀

설정 저장된 스팀, 뎀퍼 표시

수정, 재설정 가능



뎀퍼



작동시작

설정된 시간, 온도, 팬속도, 스팀, 뎀퍼 작동 실행



예열 온도 수정 설정 기능



200 °C

오븐 고내의 현재의 온도

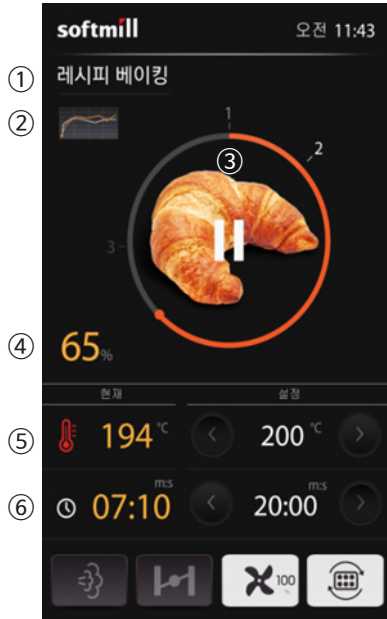


레시피 베이킹

레시피 베이킹 모드 진행 시 현재 상태를 LCD 화면에서 확인할 수 있다.

베이킹이 완료되면 본체 고내의 실내등이 깜박 하면서 베이킹 종료 알람이 울린다.

(알람은 도어가 열릴 때까지 지속 및 알람 중지가 가능하다.)



- ① 레시피 베이킹
- ② 그래프
- ③ 원형 그래프
- ④ 65%
- ⑤ 194°C
- ⑥ 07:10
- ⑦

- ① 현재 레시피 베이킹 모드 표시
- ② 그래프 : 아이콘 선택 시 진행온도/시간을 그래프로 표시
- ③ 원형 그래프 : 레시피 베이킹 이미지 및 진행 상황
오븐 동작 일시정지/ 계속 동작
- ④ 베이킹 진행 상황 백분율 % 표시
- ⑤ 현재온도/설정온도(베이킹 중 임의로 증, 감 가능)
- ⑥ 진행시간/설정시간(베이킹 중 임의로 증, 감 가능)
- ⑦ 작업 진행 시간과 온도를 그래픽으로 표시



- 베이킹 진행 시에도 임의적으로 시간, 온도, 스팀분사 시간, 덤퍼 On-Off 등을 재설정 변경할 수 있다.
- 베이킹 진행 중 문을 열면 회전중인 랙은 정위치 감지 센서에 의해 자동으로 정위치 정지된다.
- 문을 닫으면 랙은 다시 회전된다.



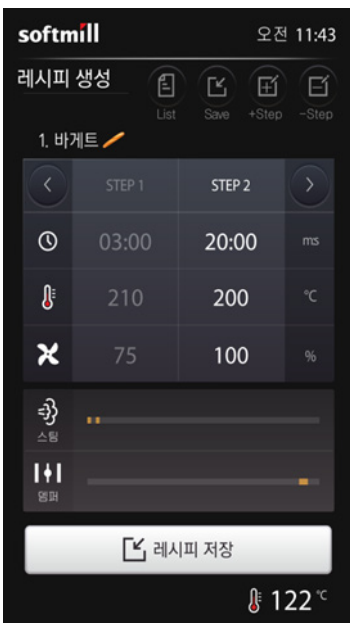
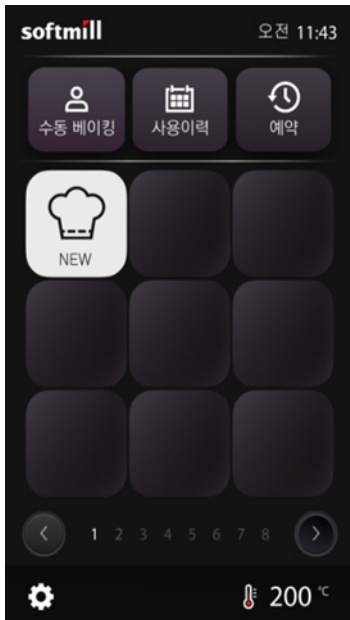
- 스팀 분사 시 표시 및 스팀 분사 가능
- 덤퍼 작동 시 표시 및 덤퍼 개, 폐 가능
- 팬 작동 시 표시 및 팬 속도 4단계 조절 가능
- 랙 작동 표시 및 랙 회전 ON/OFF 가능



레시피 생성

레시피 생성은 새로운(NEW) 레시피를 작성 저장할 수 있는 모드이다.

베이킹시간, 온도, 팬 속도 스팀분사, 뎀퍼 On/Off 입력 값 설정은 방향키 또는 아이콘을 터치하여 설정창이 팝업 되면 설정 값을 입력 저장 하면 새로운 레시피가 생성된다. 사용자가 총 100개의 레시피를 저장할 수 있다.



레시피 리스트



설정된 레시피 저장



STEP : 증가 및 감소 / 6단계까지 설정 가능



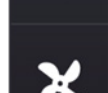
화살표 : 설정한 스텝을 이동하고 현재 스텝으로 활성화



시간설정 : 00분 00초~99분 59초



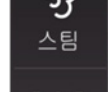
온도설정: 0~270°C



팬 속도 설정 / 4단계(25%, 50%, 75%, 100%)



스팀 분사 설정 / 6-회까지 가능 / 분사시간 0~15초까지



뎀퍼 On/Off 시점 설정 / 6-회까지 가능(뎀퍼 시간 설정은 작업 종료시간을 기점으로 설정)



설정된 시간, 온도, 팬속도, 스팀, 뎀퍼 저장



오븐 고 내 의 현재의 온도

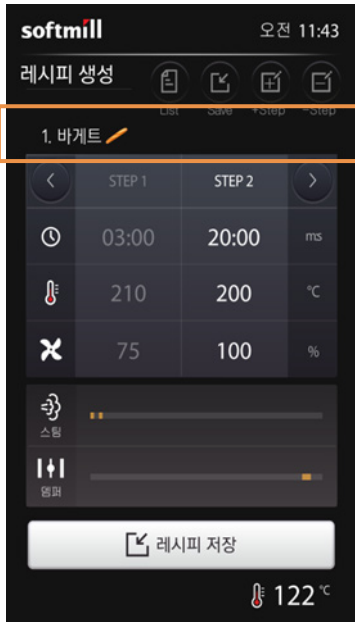


- 레시피 설정 값 입력이 완료되고 화면 하단의 레시피 저장 아이콘을 터치하면 제빵의 이미지가 생성된다.
- 대기화면에서 생성된 제빵의 이미지를 선택하면 레시피 베이킹이 실행된다.



레시피 생성

새로운 레시피 생성 시 입력값은 다음 설명 아이콘과 팝업 창을 활용하여 레시피 설정값을 입력 저장할 수 있다.

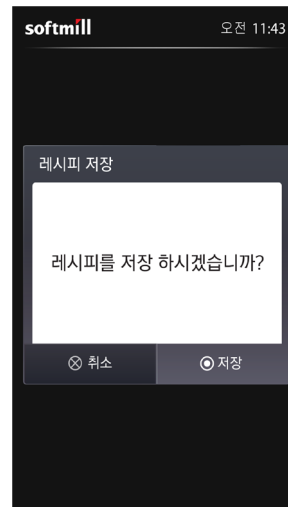


- ① 레시피 새 이름 작성
: 문자 입력 자판(천지인)에서 한글, 영어, 숫자로 새 레시피 이름을 입력한다.
- ② 레시피 이미지
: 레시피 새 이름 입력 완료 후 자판 하단의 빵 이미지를 터치하여 라이브러리 검색하여 원하는 이미지 선택한다.
- ③ 레시피 저장
: 모든 설정 값 입력이 완료 되면 레시피 저장 아이콘을 터치한다.
- ④ 레시피 저장 팝업 창

《입력 팝업 창》



《이름, 아이콘 설정 화면》

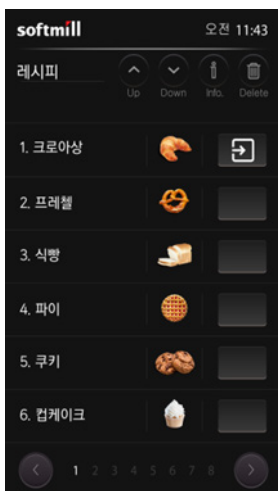
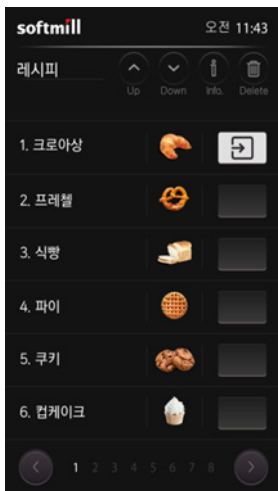
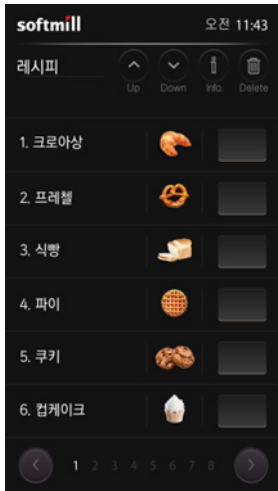


《레시피 저장 설정 화면》



레시피 리스트

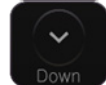
레시피 리스트는 사용자가 저장한 레시피의 정보를 확인하고 순서를 바꾸고 삭제할 수 있는 기능이다. 선택한 레시피를 바로 작동시키거나 내용을 수정하여 작동할 수 있다.



로고 터치 시 대기 화면으로 이동 전환



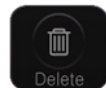
선택한 레시피를 상, 하 화살표를 터치해 순서를 바꿔 사용자에게 편의에 맞게 배치할 수 있다.



이때 대기화면의 레시피 배치도 함께 변동된다.



선택한 레시피의 상세 정보를 확인할 수 있다.



선택한 레시피를 삭제하며, 삭제 시 다시 복귀할 수 없다.



1차 선택 : 이동, 정보, 삭제 할 수 있다.



2차 선택 : 레시피베이킹 작동화면으로 이동된다.



저장된 레시피 검색 / 레시피 100개 까지 저장



• 선택하고, 한 번 더 터치하면 베이킹 작동된다.



새로운 레시피 생성 시 아이콘과 팝업 창을 활용하여 스팀 설정 값을 간편하게 입력 저장할 수 있다.



《입력 팝업 창》

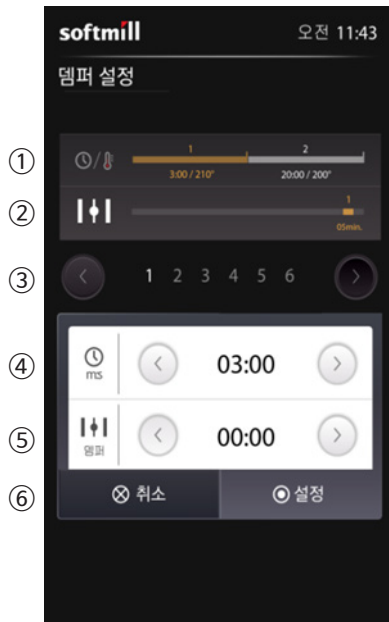


분사시점	베이킹 시작 시간 기점부터 시간 계산
동작시간(분사량)	0초~15초



베이킹 설정 - 덤퍼

새로운 레시피 생성 시 아이콘과 팝업 창을 활용하여 덤퍼 설정 값을 간편하게 입력 저장할 수 있다.



- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥

- ① 설정된 스텝 별 베이킹 시간, 온도 표시
- ② 설정된 덤퍼 개폐 횟수 표시
- ③ 좌, 우 화살표 터치 덤퍼 개폐 횟수 선택
- ④ 덤퍼 개방시점-덤퍼 개방 시작 시간 설정
- 베이킹 완료 시간 기점부터 시간 계산
- ⑤ 덤퍼 동작 시간 : 작동(개방) 지속시간 설정
- ⑥ 취소 및 설정

《입력 팝업-창》



개방시점	베이킹 완료 시간 기점부터 시간 계산
동작시간	덤퍼 작동 지속시간

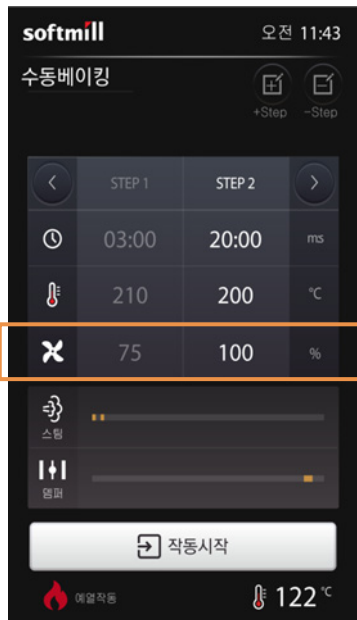


베이킹 설정 - 팬속도

다양하고 섬세한 제과 제빵을 위해 팬속도의 단계를 설정할 수 있는 모드이다.

1~4 단계 / 25%, 50%, 75%, 100% 설정이 가능하다.

방향키 또는 아이콘을 터치하여 설정 창이 팝업 되면 설정값 입력 변경이 가능하다.

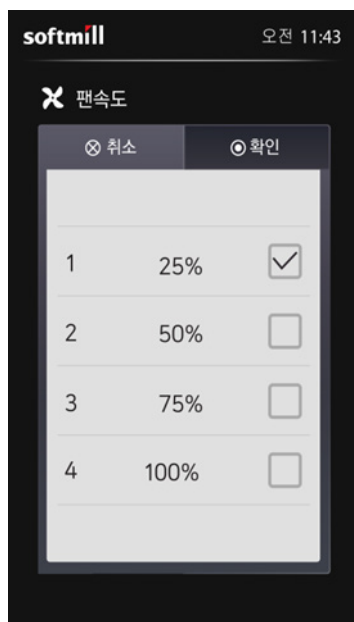


베이킹 작동 화면에서 팬아이콘 터치하면 팬속도 입력 팝업창
표출된다.

[4단계 선택 설정]

팬속도 : 4단계 - 25%, 50%, 75%, 100%

《입력 팝업 창》



- 다양하고 섬세한 베이킹을 위해 팬속도를 4단계로 선택할 수 있다.
- 팬 아이콘을 터치하면 설정 팝업 창 표시가 되고 해당 속도를 선택 확인한다.

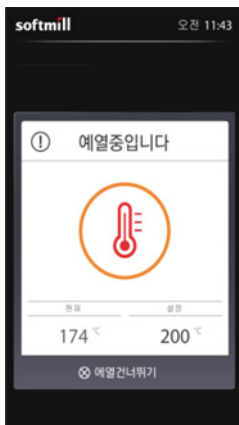


《팝업 - 예열》



- 베이킹 작동화면에서 예열작동 아이콘 터치 시 예열온도 설정 가능하다.

《팝업 - 예열 중》



1. 예열을 하는 동안 예열 중 팝업창이 나타난다
2. 예열 건너뛰기 : 설정한 온도와 관계없이 현재 온도로 베이킹을 시작한다.

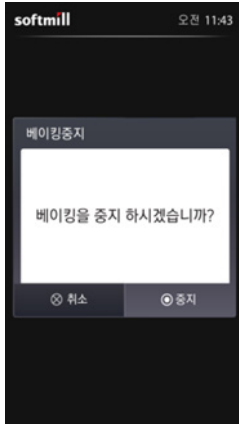
《팝업 - 예열 완료》



- ① 설정된 온도에 이르면 예열 완료 팝업창이 나타나고 알람이 울린다.
- ② 확인을 터치하면 알람 중지 아이콘으로 바뀌고 알람 소리가 멈춘다.
- ③ 도어를 열고 생지를 넣고 도어를 닫으면 제빵이 시작된다.

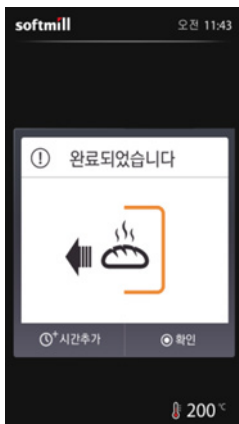


《팝업 - 베이킹 중지》



1. 베이킹 중에 로고나 하단부 START/STOP 버튼을 누르면 “베이킹 중지” 팝업창이 나타난다.
2. 취소를 선택하면 베이킹 동작 화면으로 이동한다.
3. 중지를 선택하면 대기화면으로 이동한다.

《팝업 - 베이킹 완료》



1. “완료되었습니다” 팝업창이 나타나면 오븐 내에 있는 제품을 꺼낸다.
2. 시간 추가를 선택하면 제빵시간 1분이 추가되고, 완료 시 반복해서 시간 추가가 가능하다.
3. 확인을 선택하면 대기 화면으로 이동한다.



- 베이킹 완료 후 확인 버튼을 누르고 문을 열었을 때 랙이 정위치가 아닐 시 문을 연 상태에서 하단의 START/STOP키를 누르면 랙이 다시 정위치에 오도록 작동됩니다.



베이킹 관련 팝업

베이킹이 완료되면 베이킹 종료 알람과 동시에 팝업 창이 표출된다. 도어를 열면 문 열림이 감지되고 고내의 열기를 외부로 배출 하기 위한 통풍 여부를 선택 한다.

《팝업 - 통풍 여부》



- ① 제빵작업이 완료 되고 도어를 열면 내부의 온도를 낮추기 위해 통풍 여부를 묻는 팝업창이 보여진다.
- ② 확인을 선택하면 “통풍중입니다” 팝업창이 나타난다. (팬 속도 100% 동작)
- ③ 취소를 선택하면 대기 화면으로 이동한다.
- ④ 도어를 닫으면 통풍이 정지된다.

《팝업 - 문 열림 감지》



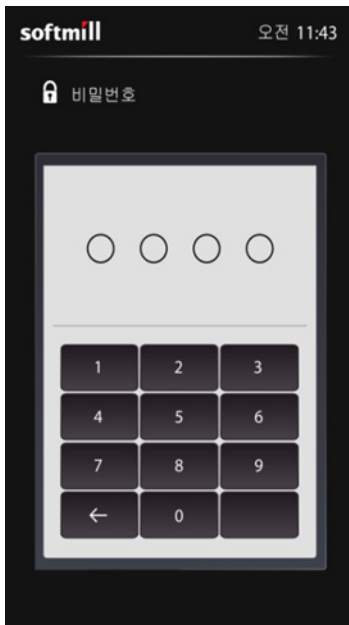
- 문을 열면 감지된다.
이때 랙은 정위치로 돌아온다.



- 베이킹 완료 시에도 제빵의 상태에 따라 1분 단위 추가로 베이킹 시간을 연장 할 수 있다.
- 소성이 완성된 제빵을 오븐에서 꺼내기 전 도어를 약 20초 정도 열어 놓은 후 빵판을 꺼낸다.
- 제빵 작업을 연속적으로 진행 할 경우 통풍을 하지 않고 고내의 온도를 유지한 상태로 제빵 작업을 연속적으로 진행 할 수 있다.



《초기 환경 설정 비밀번호》



- 초기 시스템 환경설정을 위한 비밀 번호가 설정
초기 비밀 번호 : 0000



- 환경설정 : 시스템, 오븐, 기기정보, 연결, 공장모드

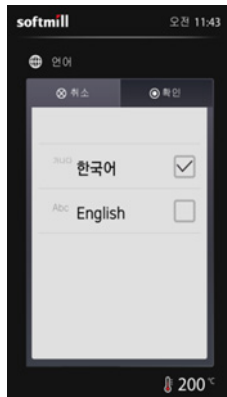


환경설정 - 시스템



1. 언어 : 한글/영어 선택
2. 날짜 : YYYY-MM-DD (Format형식)
3. 시간 : 12Hr type, 24Hr type
4. 소리 : 시스템 볼륨 조절
5. 온도 표시 : °C (섭씨), °F (화씨)
6. 비밀번호 : 비밀번호 설정(시스템 진입 시 사용), 초깃값 0000
7. 베이킹 시간 단위 : 분/ 초 설정 가능

《팝업 - 환경설정/시스템》



언어 설정



날짜 설정



시간 설정



볼륨 설정



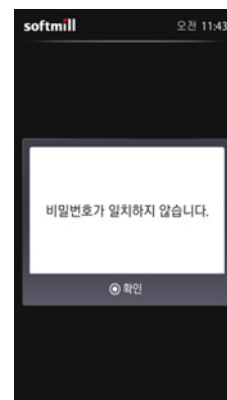
온도 단위 표시



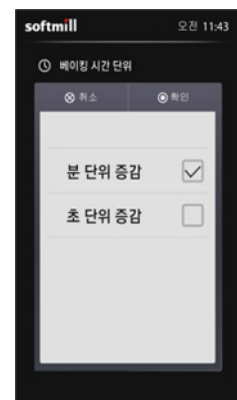
비밀번호 재설정



비밀번호 재입력



비밀번호 불일치



베이킹 시간 단위



환경설정 - 오븐



1. 온도보정 : 기기 사용 시 사용자의 작업 용도에 적합한 온도 편차를 조절 온도편차($\pm 20^{\circ}\text{C}$)
2. 최대온도 : 오븐 내 최대온도 설정 최대 270°C
3. 도어 닫힘 후 팬 동작 지연 : 베이킹 도중 문을 열고 닫을 시 팬 동작 지연시간 설정(0초~3분)
4. 스팀 분사 후 팬 동작 지연 : 베이킹 도중 스팀 분사 시 팬 동작 지연 시간 설정(0초~1분 30초)
5. 수동스팀 분사시간 : 베이킹 중 사용자가 추가 스팀 필요시 스팀 분사 시간 설정(0~15초까지 설정 가능)
6. 초기 예열 설정 : 초기 예열은 대기모드에서 설정된 온도로 동작 된다.

《팝업 - 환경설정/오븐》



온도 보정

설정 내용	설정 범위
온도 보정	$+20^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$
최대 온도	0 ~ 270°C
도어 닫힘 후 팬 동작 지연	0초 ~ 3분
스팀 분사 후 팬 동작 지연	0초 ~ 1분 30초
온도 차 그룹 제어	프로그램 검토 후 향후 개선
마그네틱 순차 제어	10회 ~ 100회
비례 제어 구간	0 ~ 500°C



최대 온도



도어 닫힘 후 팬 동작 지연



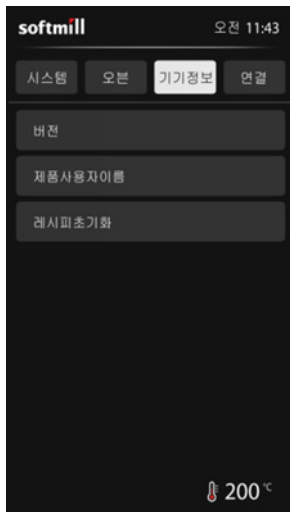
스팀 분사 후 팬 동작 지연



수동스팀 분사시간

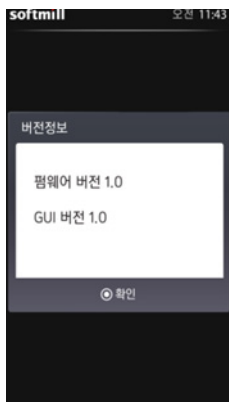


초기 예열 설정

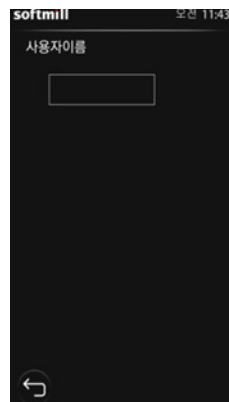


- ① 버전 확인 : 펌웨어 V.1.x, GUI V1.x
- ② 제품 사용자 이름
- ③ 레시피 초기화 : 레시피 전체 목록 초기화

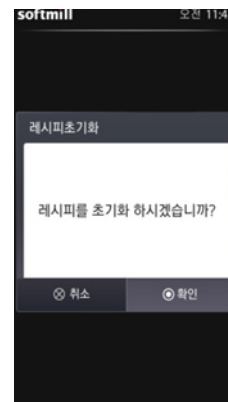
《팝업 - 환경설정/기기정보》



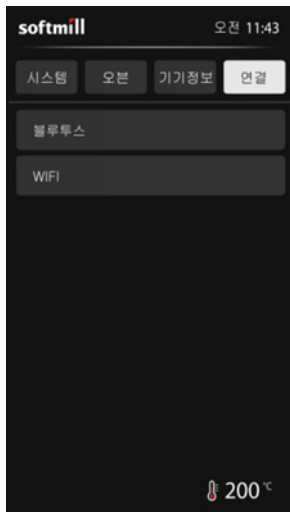
펌웨어 Version 확인



사용자 이름



레시피 초기화



(1) 블루투스 연결

(2) WIFI 연결

※ 현재 구현 되지 않음 / 준비 중



■ 유지관리

- 본 제품의 정기 유지관리 및 A/S는 (주)대흥소프트밀 대리점을 통해 서비스 제공이 가능합니다.
- 물을 뜨거운 오븐 표면에 사용하면 오븐고에 고장을 유발하며 화상을 입을 위험이 있습니다.
- 램프 수명을 위해 오븐을 사용하지 않을 때에는 램프를 꺼주십시오.

■ 정기점검

- 올바른 유지 및 관리를 위하여 (주)대흥소프트밀 본사 또는 계약된 지방 대리점을 이용하시길 부탁드립니다.
- 점검·정비·수리 작업은 (주)대흥소프트밀의 숙련된 전문가를 통해 점검할 수 있습니다.
- 청소, 점검, 유지 보수, 수리를 할 경우에는 반드시 전원 차단기를 내려 주십시오.
- 안전하게 사용하기 위해 적어도 일 년에 한 번은 공인된 당사 A/S 요원의 유지 보수 서비스를 요청해 주시기 바랍니다.
- 정기적으로 문을 개방 후 오븐의 정상 동작(제품을 넣지 않은 상태) 상태를 시험해 주십시오.

■ 배상 책임

기기의 설치 및 수리가 (주)대흥소프트밀 유자격의 전문 인력 이외의 사람으로 실시된 경우, 혹은 정품 예비 부품을 사용하지 않은 경우, 또는 제조 업체의 허가를 얻지 않는 기계 기술적 변경(개조)된 경우는 제조 업체의 보증 및 제조물 배상 책임은 지지 않습니다.

■ 청소

- 제품의 외부와 내부 청소 시 전원을 끄고 내부의 온도를 충분히 식힌 후 닦아주세요.
- 도어 패킹은 식품 등이 묻은 상태로 사용하면 패킹이 빨리 손상되며 더러워지기 쉬워지므로 주기적으로 닦아 깨끗하게 유지하십시오.
- 오븐 도어 유리는 따뜻한 물과 액체 세제를 이용하여 청소합니다.
- 오븐 바닥은 정기적으로 닦아 주어야 하며 비 염소수 세척제는 스테인리스강 표면 청소 사용이 가능합니다. 청소는 항상 부드러운 헝겊으로 사용합니다.
- 뎀퍼와 팬의 청결은 오븐의 수명과 직결되어 있습니다. 이 부분은 단단한 브러쉬나 공기압으로 청소해야 합니다.
- 빵판 적재 앵글은 식품에 의해 더러워지기 쉬우므로 가끔씩 빼내어 물로 씻으십시오.
- 연마재, 석유, 벤젠, 신나, 염산이나 끓는 물, 거친 솔 등은 제품 외관이나 부품을 상하게 하므로 사용하지 마십시오.
- 본체에 물이 닿으면 절연이 나빠지거나 녹슬거나 하므로 절대로 물을 끼얹어 청소하지 마십시오.
- 청소가 끝난 후에는 전원 코드가 손상되지 않았는지, 전원 플러그에 이상 발열 현상이 없는지, 전원 플러그가 전원 콘센트에 헐겁게 꽂혀 있지 않은지 확인하십시오.

고장 진단 및 조치 ⚠

⚠ 위험

본 제품의 고장 진단 및 조치는 반드시 전원을 차단 후 안전 수칙을 지키며 실시하여야 합니다

⚠ 주의

A/S 는 (주)대흥소프트밀의 전문교육을 받은 기술자를 통해 서비스를 받아야 합니다.

다음 제시하는 문제 해결과 서비스의 일부는 허가된 전문 기사님의 도움이 필요합니다.
잘못된 문제 해결 및 서비스는 인명 및 재산 피해가 발생할 수 있으며 제품 보증 사유에서 제외 됩니다.

본 제품을 사용 중에 이상이 발생한 경우, 고장수리를 의뢰 하기 전에 다음 사항을 확인하여 주십시오.

증상	점검 내용	조치 사항
오븐이 동작 되지 않는다.	메인 스위치 켜져 있는지 확인 배선반 전원 차단기 ON 상태 확인	전원 콘센트 및 메인 스위치 재확인 ON 한다. 배선반 전원차단기 재 투입 한다 .
	LCD 조작반이 부팅이 안되는 경우	LCD 조작반 부팅을 재시도 한다.
팬이 동작 하지 않는다.	도어가 확실히 닫혔는가? 스팀 분사 기능이 유지 되고 있는가?	도어 닫힘 감지 스위치 재 작동 스팀분사 기능 삭제 후 재 가동
	고장 알림 팝업 AL-5 팬 인버터 고장 알림	전문 기술자 A/S 요청 한다.

고장 진단 및 조치 ⚠

본 제품을 사용 중에 이상이 발생한 경우, 고장수리를 의뢰 하기 전에 다음 사항을 확인하여 주십시오.

증상	점검 내용	조치 사항
RACK 회전이 되지 않는다.	도어 완전히 닫혔는지 확인, 제빵 모드에 랙회전 설정 재확인	도어 개방 후 다시 닫힘을 시도 한다. 랙회전 프로그램 재 설정 한다.
	회전모터 과부하 또는 결선불량	전문 기술자 A/S 요청 한다.
오븐의 온도가 상승 되지 않는다.	고내의 온도가 설정된 온도 보다 높은가 확인?	문을 개방 후 고내 온도를 낮춘 후 재시도
	에러 팝업 AL-5 과열방지 작동 에러 팝업 AL-3 과열 검지 작동 히터 전원결선 불량, 히터 단선	전문 기술자 A/S 요청 한다.
오븐 바닥에 누수현상 발견	급수 파이프 배관 막힘 여부? 솔레노이드 밸브 누수 여부?	급수 파이프 배관 청소를 한다. 솔레노이드 밸브 누수 시 교체 A/S신청
	스팀 분사 스프링쿨러 분사기분사 정상 여부?	스팀 분사를 못 하고 누수 시 스프링쿨러 분사기 교체 A/S 요청

고장 진단 및 조치 ⚠

본 제품을 사용 중에 이상이 발생한 경우, 고장수리를 의뢰 하기 전에 다음 사항을 확인하여 주십시오.

증상	점검 내용	조치 사항
스팀 분사량이 적거나, 나오지 않음	수압이 정상인가 확인?	수압이 정상 인가 확인 후 급수 계통 수선
	급수 솔레노이드 밸브 정상여부? 스팀 설정 프로그램 재확인	급수 솔레노이드 불량 시 A/S 교체 요청 스팀 설정 프로그램 재 설정 후 동작 확인
랙이 멈추지 않는다.	오븐 작동 전 제품 없이 RACK을 회전 시켜 본다.	RACK 제어 프로그램 재확인 한다. 이상 없으나 작동 안됨 A/S 요청
	회전 제어 스위치가 제대로 작동하지 않음. 수리 혹은 교체 필요	전문 기술자 A/S 요청 한다.
랙이 정위치에 정지 하지 않는다.	제빵 완료 후 RACK 회전이 Door 정문에 정 위치 지 여부?	정 위치 감지 센서 불량 교체 A/ S신청
	랙 동작 프로그램에 의해 좌, 우 회전, 대기 프로그램 확인?	프로그램 확인 후 설정 값의 오류 시 사용설명서를 보고 재 입력 작동 시도

제품 보증서



제품명: LCD 로터리랙 오븐	모델명:
구입일: 년 월 일	
고객명:	연락처:
주소:	

(주)대흥소프트밀
Daehung Softmill Co., Ltd.

■ 수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 무상 보증기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
3. 본 제품을 제빵용 용도의 비정상적인 사용 환경 등으로 사용할 경우에는 무상 보증기간을 1/2 (6개월)로 적용합니다. (핵심부품 포함)
4. 이 보증서는 재 발행되지 않습니다.

소비자 피해보상 안내

소비자 피해유형		보상내역	
		보증기간 이내	보증기간 경과 후
정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시	1년 이내 제품에 하자 발생 시	무상수리	유상수리
	1년 경과하여 A/S 받은 후 동일 제품 6개월 이내 하자 발생 시	무상수리	유상수리
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
<ul style="list-style-type: none"> ■ 천재지변(화재, 엄해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생 하였을 경우 ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ■ 사용 전원의 이상 및 접촉 기기의 불량으로 고장이 발생하였을 경우 ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우 		유상수리	유상수리

고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장이 발생할 경우, 구입일로부터 1년 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 《소중한 권리》가 있습니다.

단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상 서비스 기간 내에도 유상 처리됨을 알려드립니다.

유상 서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리 됩니다.

1. 제품 내에 이물질을 투입 등으로 인하여 고장이 발생하였을 경우
2. 제품을 떨어뜨리거나, 충격을 주어 제품이 파손되거나 기능상의 고장이 발생하였을 경우
3. 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관이 손상되거나 변형된 경우
4. (주)대흥소프트밀 정품이 아닌 부품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
5. 사용 전압을 오(誤)작동하여 제품 고장이 발생하였을 경우
6. 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
7. 제품 용도 이외의 사용으로 고장이 발생하였을 경우
8. 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
9. (주)대흥소프트밀 제품의 사용설명서 내에 “안전을 위한 주의사항”을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 (“안전을 위한 주의사항”을 준수하시면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
10. 기타 고객의 과실에 의하여 고장이 발생하였을 경우

유상, 무상 서비스기간

구입일로부터 1년 이내 제품의 하자가 발생하였을 경우 1년간 무상 서비스에 해당하며, 무상보증기간(1년)이 지나 제품의 하자가 발생한 경우 유상 처리에 해당하며 교환된 제품의 A/S가 발생하였을 경우는 6개월간 무상 처리 됩니다.

주의사항

임의 분해, 수리, 개조는 절대로 하면 안 됩니다. 감전 및 화재사고 원인이 됩니다.

이로 인한 문제가 발생할 시 당사에서는 책임질 수 없습니다.

또한 제품의 내 / 외부를 개조 또는 변조 후 A/S를 받으실 수 없습니다.

국내유일의 베이커리기계 종합메이커인

softmill은 이렇게 다릅니다.



스마트 LCD 도우컨디셔너

국내최초로 1993년에 국산화를 이룬 당사의 기술력과 경험이 축적된 제품!
LCD터치스크린, 4단계 수분케어시스템, PWM 비례제어시스템,
순환식 air-flow 시스템 등 최고의 빵을 위한 제품입니다.



유로베이커오븐

독일산 세라믹 돌판과 스팀보일러가 장착된 최고급 돌오븐!
하드계열의 정통유럽빵을 생산하는데 최적화된 제품입니다.



당신의 사업 성공 파트너

치열한 경쟁! 불확실한 미래!
명장의 철학이 숨쉬는 기술로 국내 최고의 제빵기계 전문업체가 만든 제품이
당신의 성공과 함께합니다.



꿈을 키워가는 명장아카데미

대한민국명장이 기준을 만들어가는 일학습병행훈련!
'진짜 장인'의 기술과 경험을 전수하는 명장아카데미를 통해 사회공유가치를 창출하고
있습니다.



SOFTMILL의 특별한 After Service

가장 빠른 고객지원이 진정한 고객서비스라는 일념으로, 당사의 A/S팀은 고객의 요구를
명확하게 파악하여 신속하게 대응하며 '기술로서 만족', '서비스로서 만족', 최종적으로
고객의 제품가치를 늘 '만족'의 상태로 만들기 위해 만전을 기하고 있습니다.

MEMO

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(주)대흥소프트밀

ADDRESS | 경기도 광주시 초월읍 동막골길 276

PHONE | 031-762-2045

FAX | 02-404-2789

CALL CENTER | 1588-4891

HOME PAGE | www.softmill.co.kr

