

스파이럴믹서기

사용설명서

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

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

스파이럴믹서기 사용설명서

CONTENTS

- 2 설치방법
- 3 제품 명칭 및 상세 규격
- 5 컨트롤러 이름과 기능
- 6 사용방법
- 11 유지관리 및 주의사항
- 12 제어회로도
- 14 제품보증서
- 15 서비스 안내



MODEL :

DHKL-015 (Flour 15Kg / Dough 22Kg)
 DHKL-200 (Flour 25Kg / Dough 38Kg)
 DHKL-201 (Flour 38Kg / Dough 61Kg)
 DHKL-202 (Flour 50Kg / Dough 80Kg)
 DHKL-202A(Flour 75Kg / Dough 120Kg)

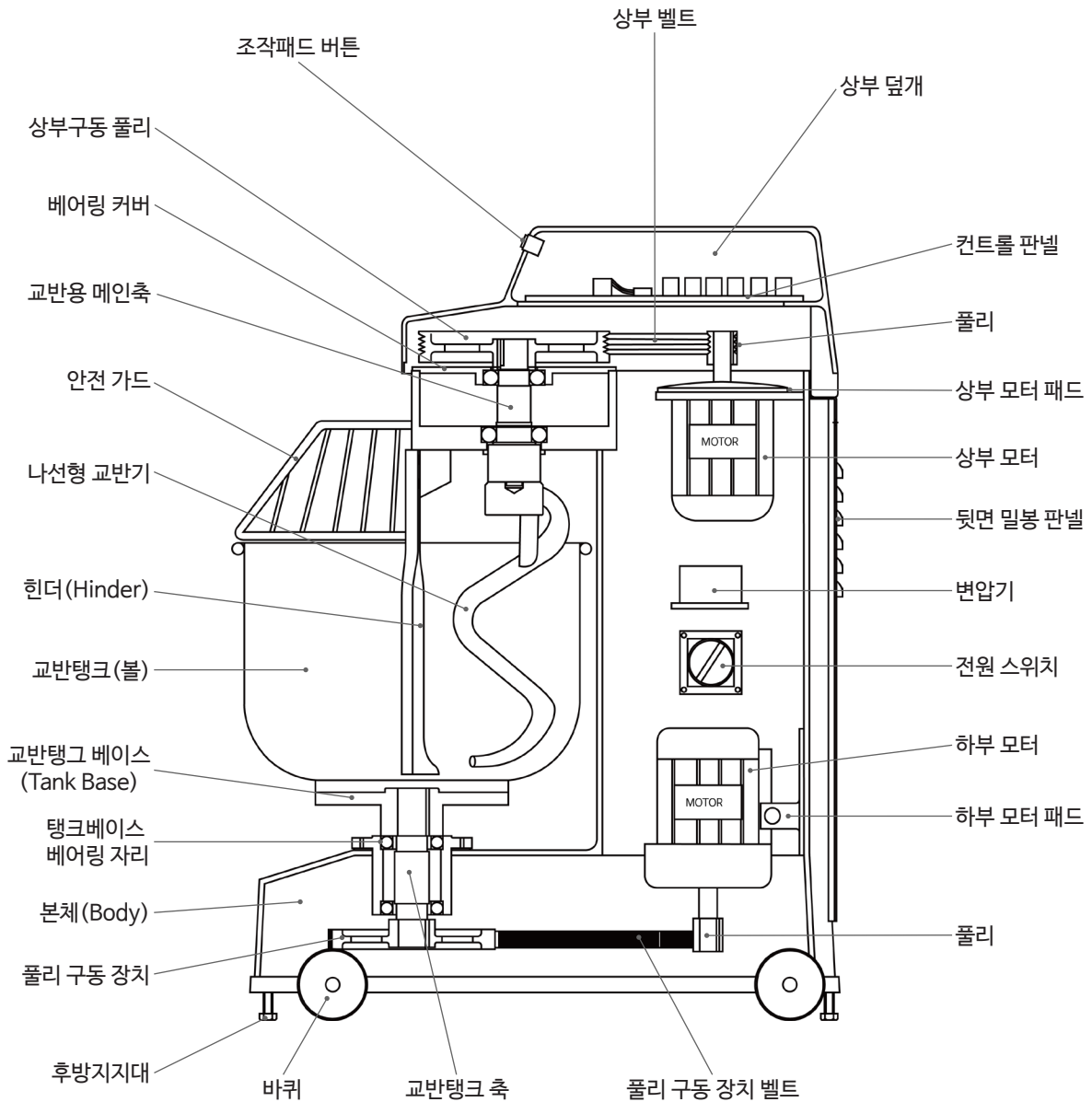
설치방법

▣ 이렇게 설치해 주세요.

1. 본 기계는 3상 전원 방식으로, 3개의 상 및 4개의 전기선으로 되어있습니다. 각 전기선은 검정색, 파란색, 커피색, 그리고 녹색 줄이 그어진 노란색입니다. 그 가운데 녹색 줄이 그어진 노란색이 접지선입니다. 만약 움직이는 방향이 잘못된 경우, 검정색, 파란색, 그리고 커피색 가운데 2선을 바꾸면 방향이 바뀝니다. (반죽 혼합기는 시계 반대 방향으로 돕니다.)
2. 기계가 설치된 바닥은 최대한 평평해야 합니다. 왜냐하면 기계 본체의 앞·뒤 바닥의 4 프레임 때문에 기계 본체를 안정하게 유지할 수 있습니다.
3. 기계가 설치된 곳은 건조해야 합니다. 만약 건조하지 않으면, 축축한 지면에서 발생된 수증기 때문에 베어링과 모터가 손상되고 그 결과 기계 수명이 단축됩니다.
4. 좌·우측 및 후면의 허용치가 최소한 50cm는 되어야 하며, 기계 위에도 아무 것도 없어야 합니다.

제품 명칭 및 상세 규격

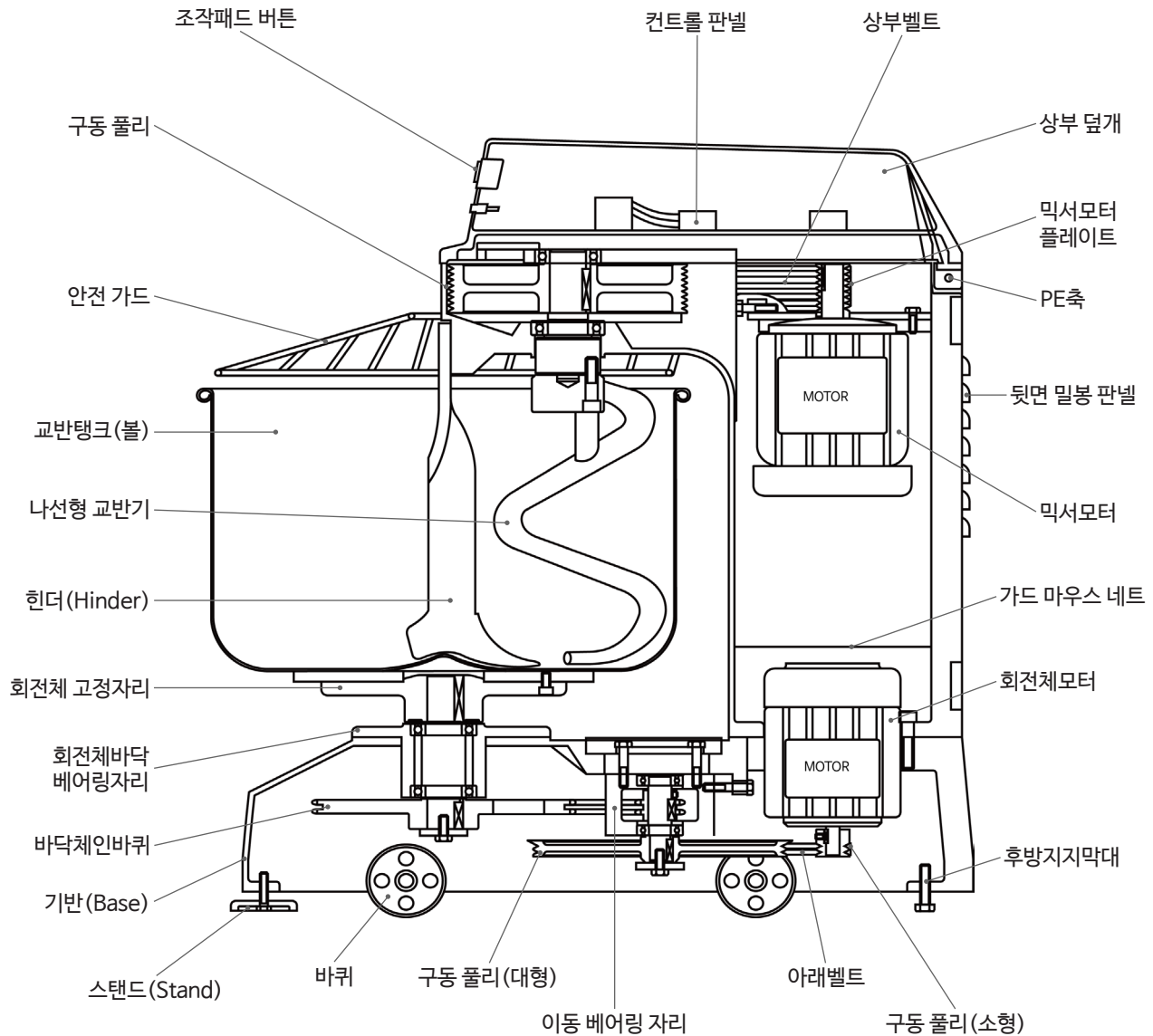
스파이럴믹서기



MODEL	DHKL-015
제품규격(mm)	450(W) x 770(D) x 1000(H)
용량	Flour-15Kg, Dough-22Kg
소비전력	380V, 3P, 1.12kW
모터마력	믹서모터: 1-1/2HP, 6/12P 회전체 모터: 1/4HP, 4P, 1/20
벨트 사이즈	상부벨트: 7M x 1030 x 4, 하부벨트: 1152 x S8M x 25

제품 명칭 및 상세 규격

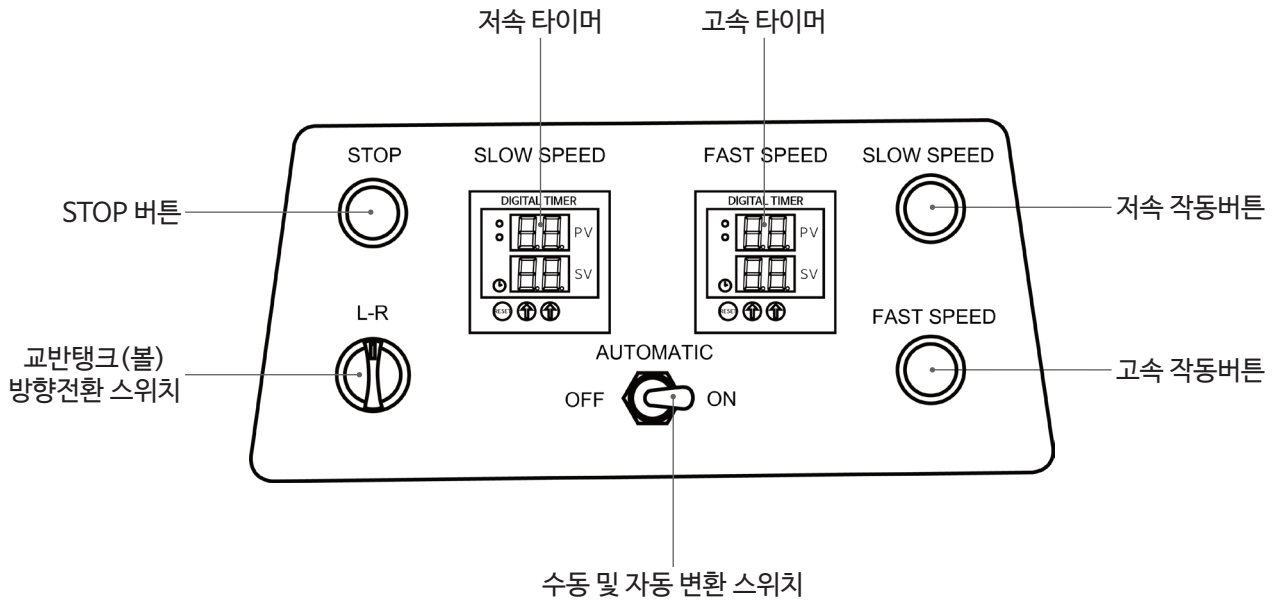
스파이럴 믹서기



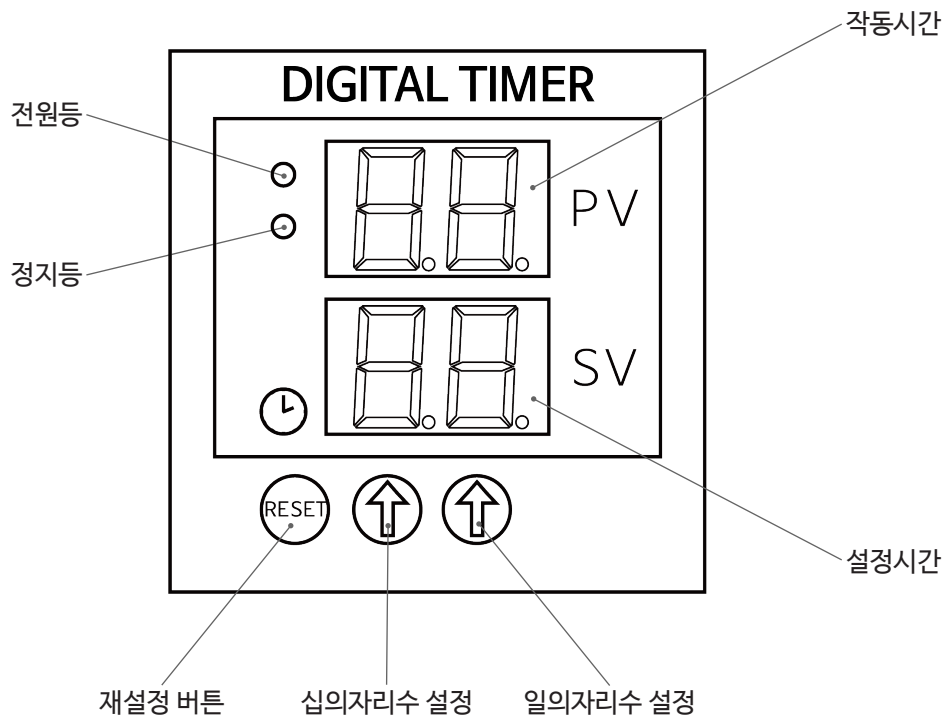
MODEL	DHKL-200	DHKL-201	DHKL-202	DHKL-202A
제품규격(mm)	600(W)x980(D) x1090(H)	640(W)x1060(D) x1180(H)	680(W)x1100(D) x1180(H)	800(W)x1200(D) x1260(H)
용량	Flour-25Kg Dough-38Kg	Flour-38Kg Dough-61Kg	Flour-50Kg Dough-80Kg	Flour-75Kg Dough-120Kg
소비전력	380V, 3P, 2.7Kw	380V, 3P, 3.6Kw	380V, 3P, 5.1Kw	380V, 3P, 6.7Kw
모터마력	믹서모터: 3.5HP, 4/8P 회전체모터: 1/2HP, 6P	믹서모터: 4HP, 4/8P 회전체모터: 3/4HP, 6P	믹서모터: 6HP, 4/8P 회전체모터: 3/4HP, 6P	믹서모터: 8HP, 4/8P 회전체모터: 1HP, 6P
벨트 사이즈	상부벨트: 1250x6 하부벨트: 1030x2	상부벨트: 1360x8 하부벨트: 1250x2	상부벨트: 1360x8 하부벨트: 1250x2	상부벨트: 1360x10 하부벨트: 1220x2

컨트롤러 이름과 기능

▣ 조작 패드

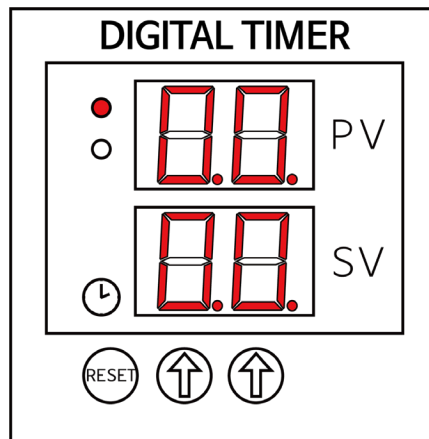


▣ 저속/고속 타이머



▣ 작동 운전 방법

1. 전원을 연결했을 때 조명이 켜지면, 이는 전원이 정상이라는 것을 의미 합니다.

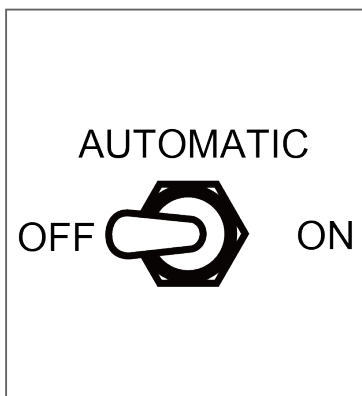


2. 기계를 수동 모드로 운전하고자 하는 경우, 다음 순서를 따라 작동합니다.

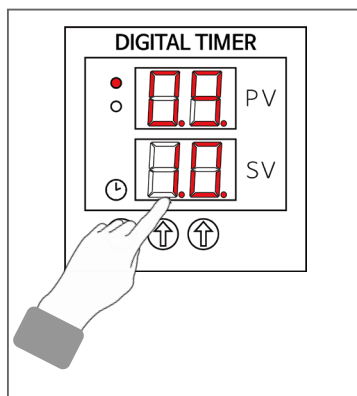
2-1. "수동 및 자동 변환 스위치(AUTOMATIC)"를 "OFF"으로 합니다.

2-2. 저속 타이머(SLOW SPEED)와 고속 타이머(FAST SPEED)에 시간을 입력해서 시간 설정을 합니다.

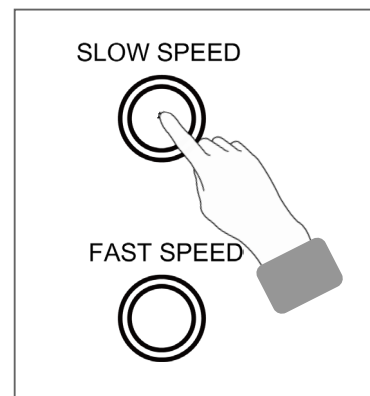
2-3. "저속(SLOW SPEED)"과 "고속(FAST SPEED)" 버튼을 각각 누르면, 기계가 작동하기 시작합니다.



<2-1>

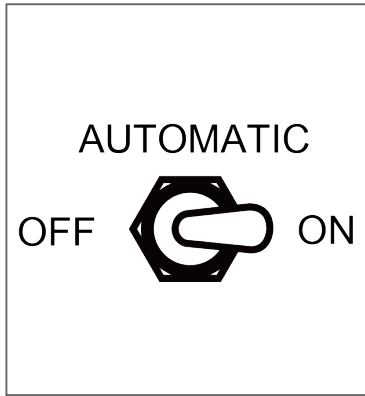


<2-2>

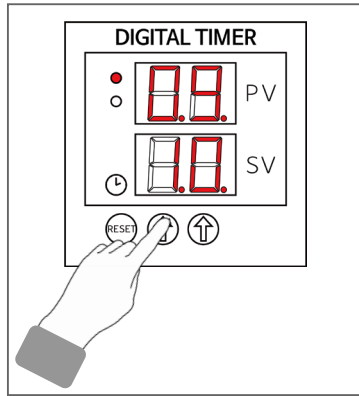


<2-3>

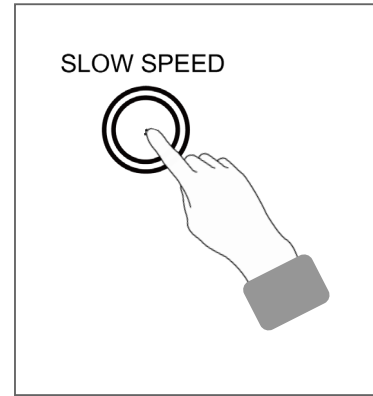
3. 자동 운전을 하고자 할 경우, 먼저 수동 및 자동 변환 스위치 (AUTOMATIC)에 "ON"으로 하고 저속타이머(SLOW SPEED)와 고속타이머(FAST SPEED)에 시간 설정을 한 후에 저속작동 버튼(SLOW SPEED) 을 누릅니다. 그러면 자동으로 반죽을 빚을 수 있습니다.



〈3-1〉

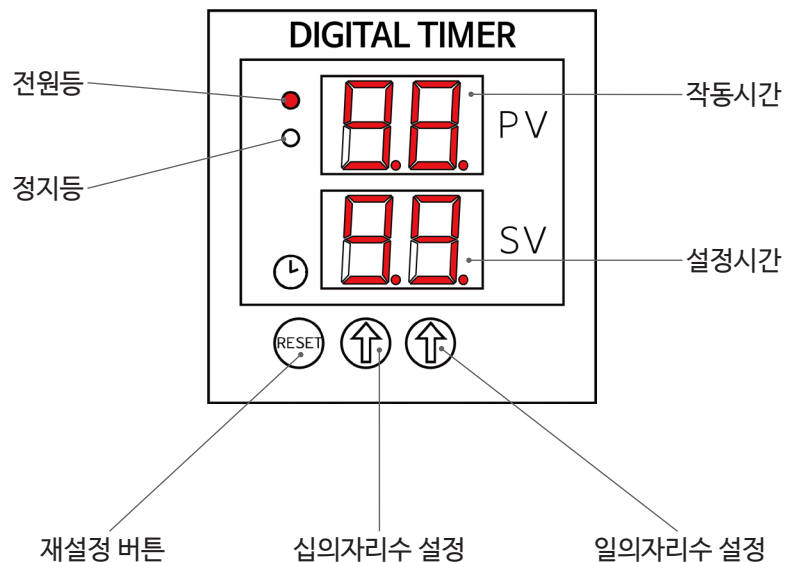


〈3-2〉

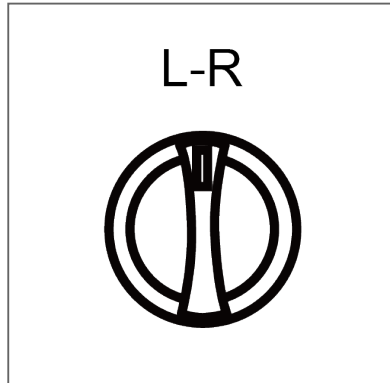


〈2-3〉

4. 타이머에는 2개의 숫자를 입력 할 수 있고 이전에 설정된 시간을 유지 할 수 있습니다. 최대 한도시간은 99분 이며 다음 반죽(Next Mixing)을 할 때 재설정을 하지 않아도 됩니다. (시간은 혼합 재료에 따라 다르게 설정될 수 있습니다.)



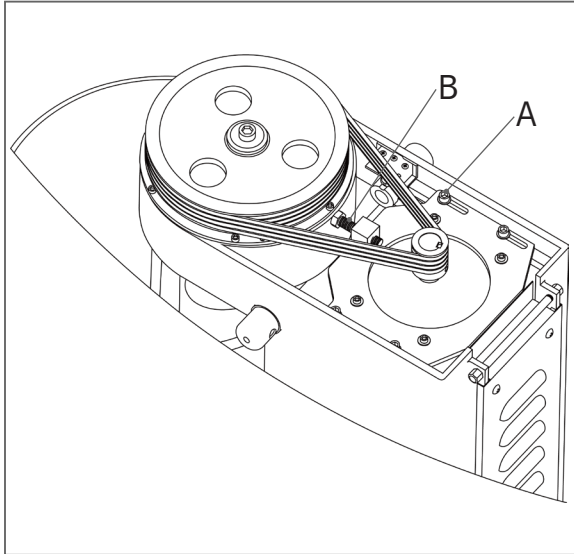
5. 본 기계는 이중 모터로 설계되어 있습니다. 따라서 교반 탱크는 시계 방향 그리고 시계 반대 방향으로 회전할 수 있습니다. 밀가루를 물에 혼합할 경우에는 가능한 빨리 혼합 되도록 시계 반대 방향 회전을 사용 합니다. (글루텐이 잘리지 않도록 혼합이 끝나면 시계 방향 회전으로 바꿉니다.)



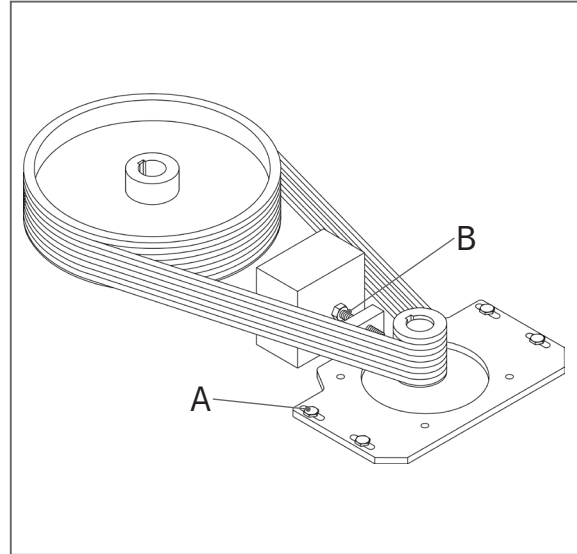
〈교반탱크(볼) 방향전환 스위치〉

6. 안전가드에는 보호 장치가 장착되어 있습니다. 안전가드를 들어 올리면 자동적으로 기계 운전 중이라도 자동적으로 정지하는데, 이로써 안전한 운전이 확보됩니다. 만약 자동 운전을 선택 하면, 안전가드를 원위치로 돌려놓아야 하며, 이렇게 함으로써 기계가 자동으로 운전되며, 계수기가 시간이 종료 될 때까지 가동합니다.

▣ 벨트 조정 방법



〈DHKL-015〉

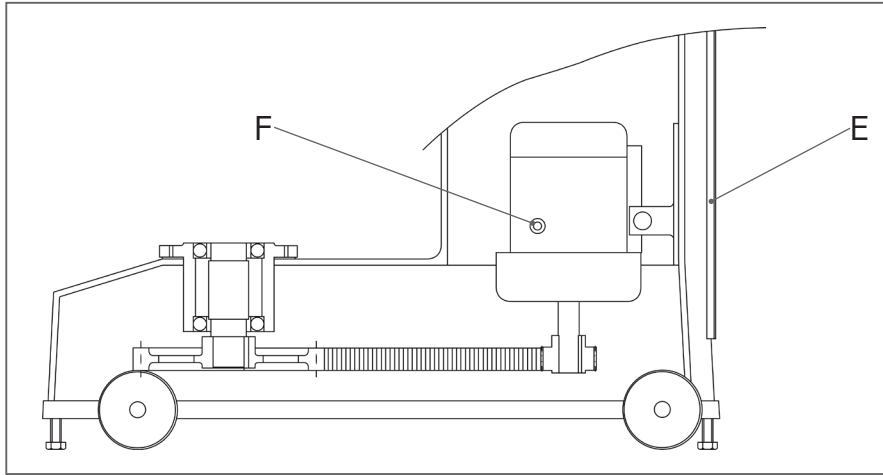


〈DHKL-200〉

A-고정나사 / B-조정나사

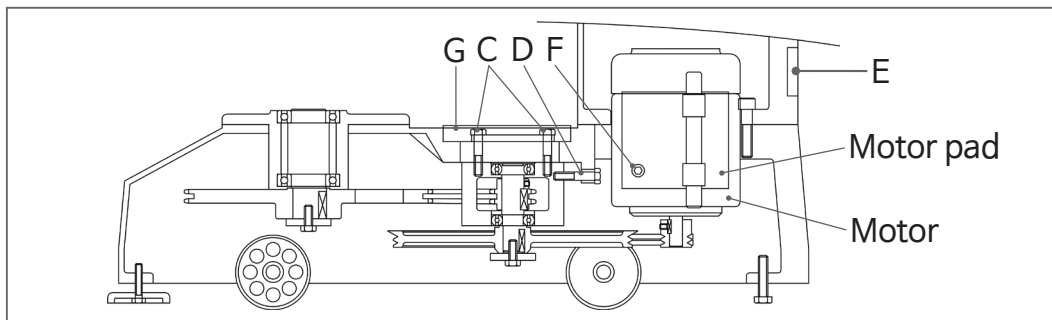
1. 모터 플레이트에서 고정나사 (A) 4개를 풀어줍니다.
2. 조정나사(B)를 돌려서 모터 플레이트를 반대 방향으로 움직이면 벨트를 적절한 인장 강도로 조정할 수 있습니다.
3. 조정을 마치면 고정나사(A) 4개를 조여줍니다.

■ 탱크자리 조정



〈DHKL-015〉

1. 조절나사 F를 돌려서 벨트를 적당한 조임상태로 만듭니다.
(19번 고정 렌치를 사용하여 조정해 주세요.)
2. 밀봉판넬 E를 덮습니다.



〈DHKL-015〉

1. G커버 판넬을 열고 C볼트를 분해 합니다.
2. 후면 밀봉판넬 E를 열어 냅니다.
3. 조절나사 D를 교반탱크가 좌, 우로 흔들리지 않을 때까지 조이되 너무 세게 조이지 마십시오.
(조정 시에는 19번 고정 렌치를 이용하세요.)
4. 밀봉판넬 G를 덮습니다.
5. 조절 나사 F를 벨트 인장 강도가 적절할 때까지 돌립니다.
(조정 시 19번 고정 렌치를 이용하세요)
6. 밀봉판넬 E를 덮습니다.

유지관리 및 주의사항

■ 유지관리

1. 전원이 정상인지 확인합니다. (전원 스위치 및 전원 신호를 확인합니다.)
2. 안전가드 리미트 스위치가 정상인지 확인합니다.
3. 주 전기선이 벗겨지지 않았는지 (또는 쥐가 물지 않았는지) 확인합니다.
4. 무동력 혼합: 차트에 나와있는 지침들에 따라 벨트 장력을 조정합니다.
5. 무동력 혼합 또는 흔들기: 탱크가 안전한 상태가 되도록 조정하거나 벨트 장력을 조정합니다.
6. 전기 회로판 퓨즈가 합선되지 않았는지 확인합니다.
7. 전기선과 전자 접촉기가 과부하 때문에 합선되지 않았는지 확인합니다.
8. 만약 혼합기가 예기치 않게 정지하면, 이는 과부하 때문일 수도 있습니다. 혼합기가 “자동 재시동” 기능을 가지고 있기 때문에, 3분 정도 가만히 놔두면 자동으로 재시동 됩니다.

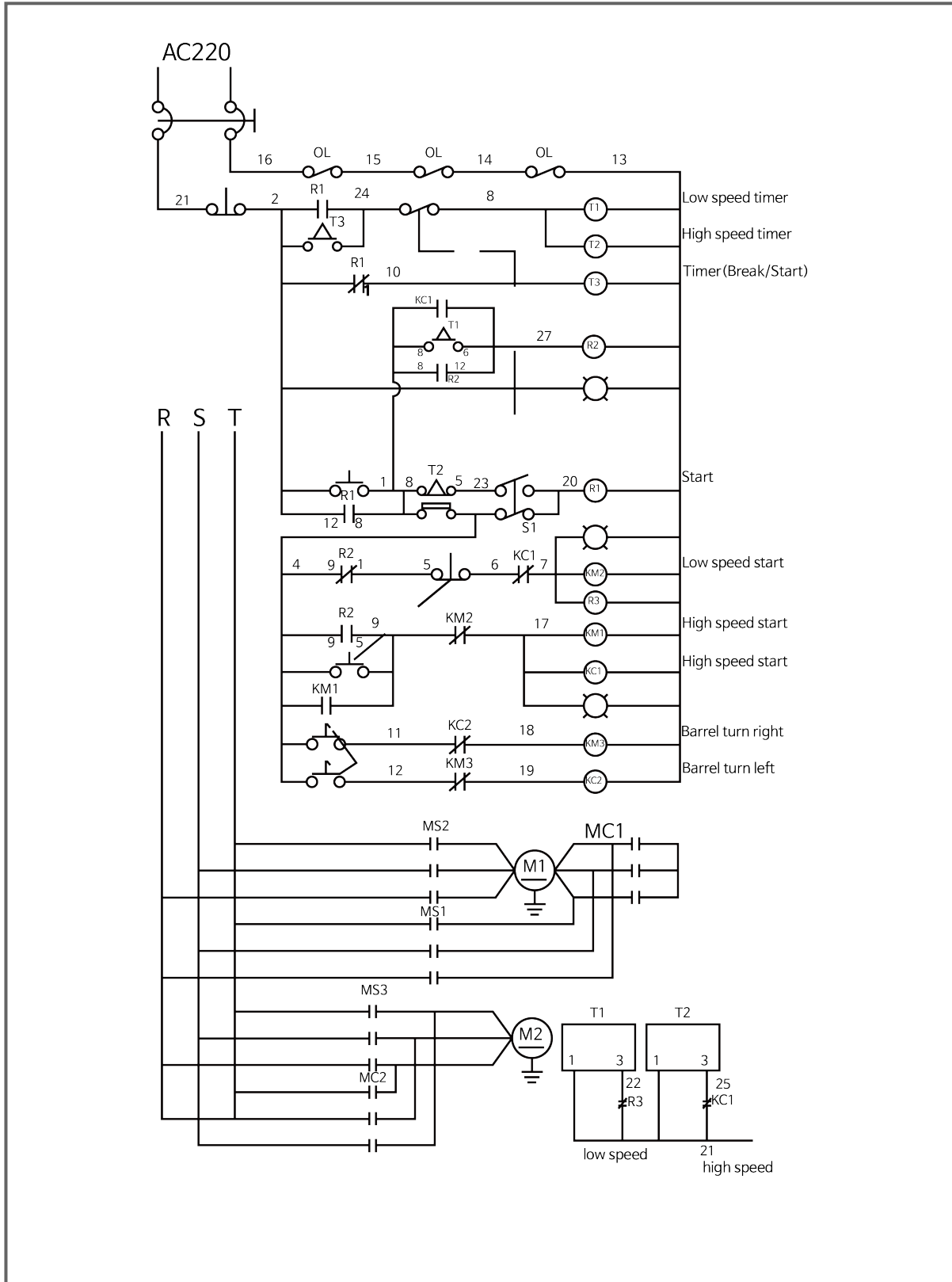
■ 주의사항

※ 기계수명을 연장하기 위해서는 다음사항을 반드시 준수하여야 합니다.

1. 조작반을 깨끗이 해야 합니다. (물청소 금지, 정비 수수료를 부담해야 합니다.)
2. 안전가드에 있는 것들을 교체하지 말아야 합니다.
3. 혼합 작업 시 과부하가 걸리지 않게 해야 합니다.
4. 발효 탱크에 밀가루 반죽을 넣으면 산성 가스가 나와 베어링을 손상시킬 수 있으니 넣지 말아야 합니다.
5. 혼합 찌빵, 만두피, 그리고 파스타는 저속으로 운전해야 합니다.
6. 얼음 조각이나 얼음 물이 아닌 큰 얼음 덩어리를 넣지 마십시오.
7. 냉동육과 밀가루 반죽은 사용 전에 탈수되어야 합니다.
8. DHKL-015 또는 DHKL200 ~ DHKL202A는 빵을 만드는 기계입니다. 반죽을 더 되게 하면, 밀가루 양을 줄일 수 있으며 손상을 피하기 위해, 반죽의 60%는 밀가루이어야 합니다.

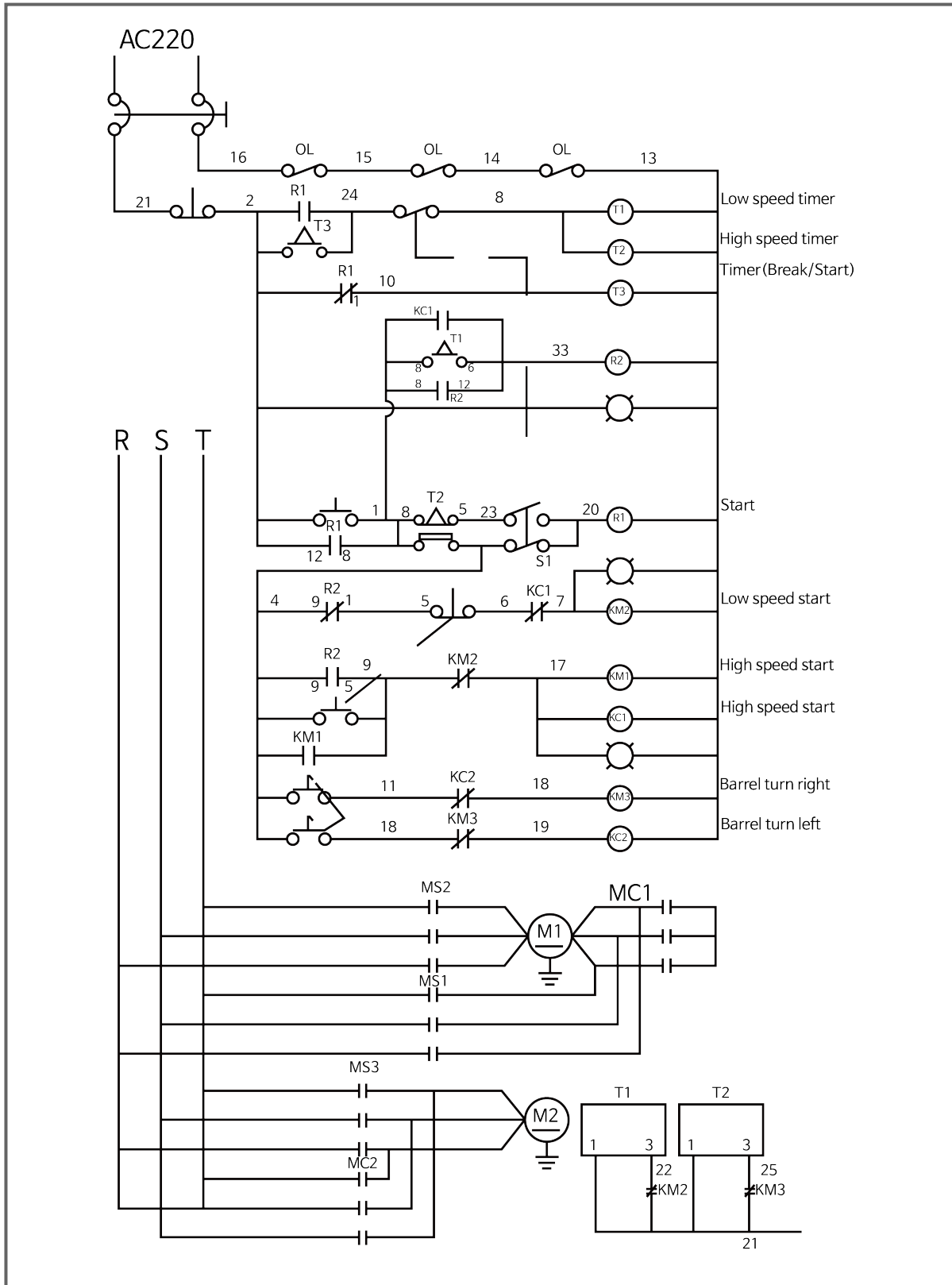
제어 회로도

▣ DHKL-015 제어 회로도



제어회로도

▣ DHKL-200 제어 회로도



제품 보증서



제품명: _____ 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 ½ (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 이물질이 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

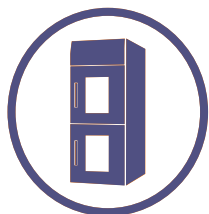
임의 분해, 수리, 개조는 절대로 하면 안 됩니다. 감전 및 화재사고 원인이 됩니다.

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, 순환식 air-flow 시스템 등 최고의 빵을 위한 제품입니다.



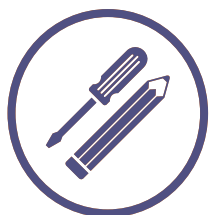
유로베이커오븐

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.

(주)대흥소프트밀

ADDRESS | 경기도 광주시 초월읍 동막골길 276번지

PHONE | 031-762-2045

FAX | 031-762-1915

CALL CENTER | 1588-4891

HOME PAGE | www.softmill.co.kr

