

버티컬믹서기

사용설명서

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

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

버티컬믹서기 사용설명서

CONTENTS

- 3 설치방법
- 4 제품 명칭 및 상세 규격
- 7 컨트롤러 이름과 기능
- 8 사용방법
- 12 청소 및 유지관리
- 13 주의사항 및 문제해결
- 15 제품보증서
- 16 서비스 안내



MODEL :

DHLB-203HA (반죽3Kg/볼20L)

DHLB-303A (반죽6Kg/볼30L)

DHLB-503A (반죽12Kg/볼50L)

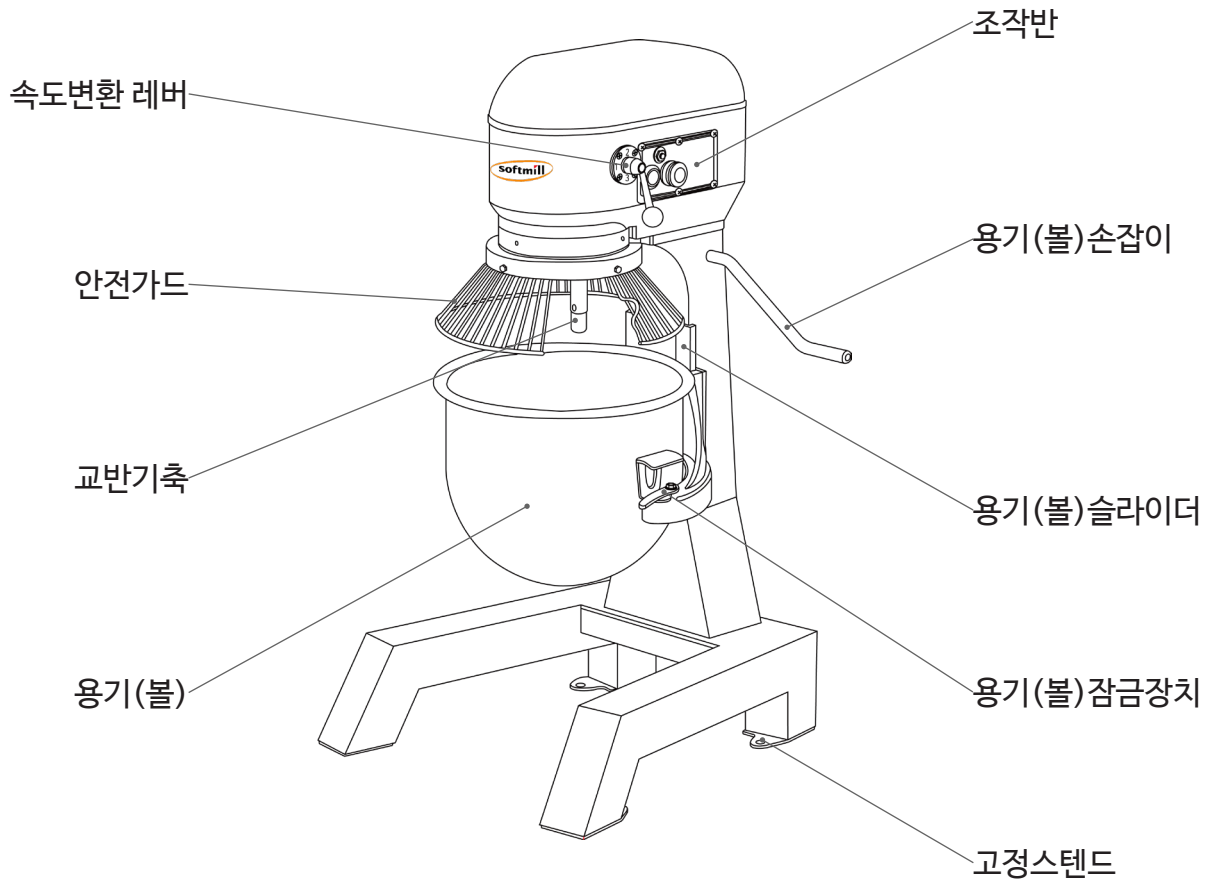
설치방법

▣ 이렇게 설치해 주세요.

- 본 기계는 언제든지 설치 가능하며, 공간이 충분하고 바닥이 단단하며 평평한 곳에 설치되어야 합니다.
따라서, 사용자는 용기나 공구들을 수월하게 사용하기도 하고 빼낼 수도 있습니다.
- 기계 명판에 명시된 대로 올바른 전원에 전기를 연결합니다.
- 고정 스탠드 하부와 지면 사이에 방진 고무판을 받쳐서 사용하거나 볼트를 이용하여 고정 스탠드와 바닥에 고정하여 사용할 수 있습니다.
- 새로운 용기와 새로운 교반 도구들을 사용하기 전에, 뜨거운 물과 세제로 먼저 깨끗이 세척해야 합니다. 수세미를 이용해 붙어있는 이물질들을 제거하고 소다 또는 식초로 헹구며 마지막으로 깨끗한 물로 헹굽니다.

제품 명칭 및 상세 규격

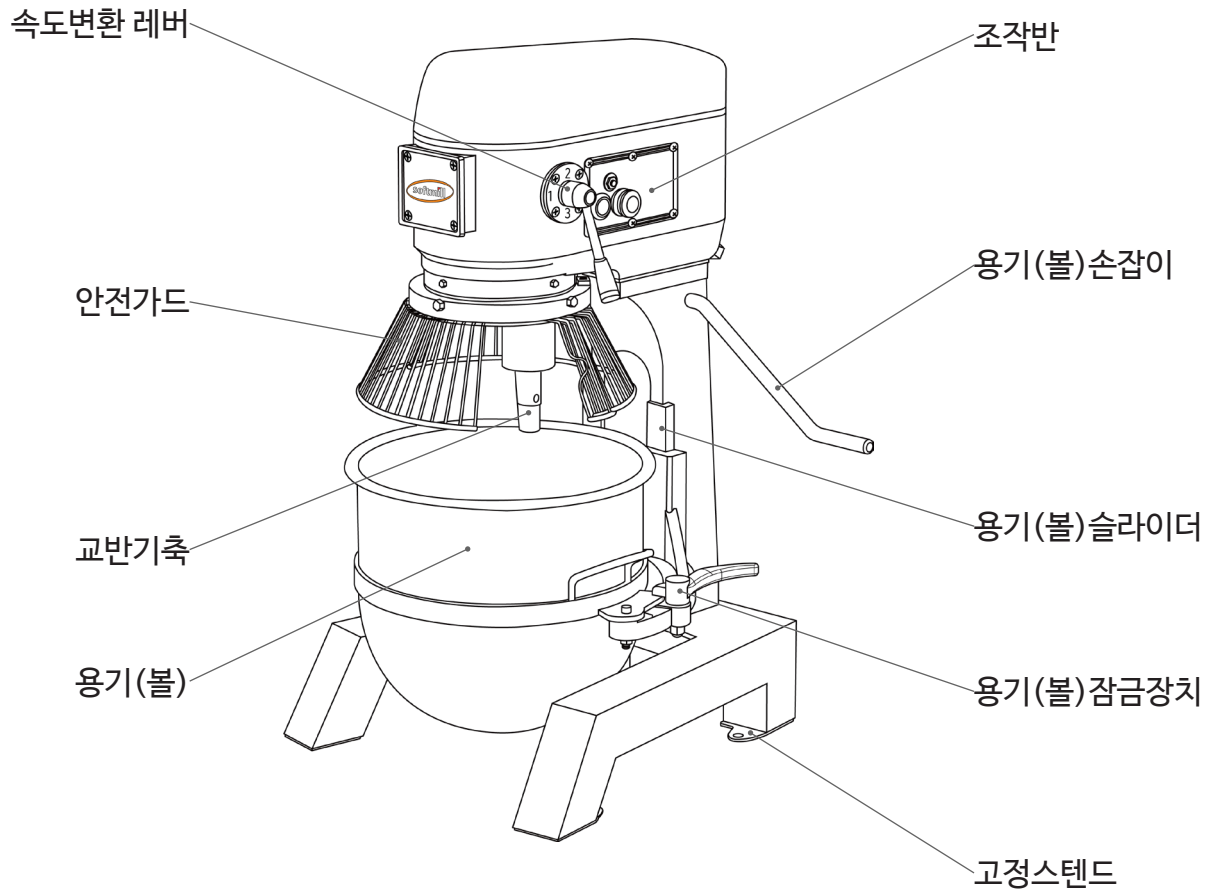
▣ 버티컬 믹서기 20L



MODEL	DHLB-203HA
제품규격(mm)	580(W) x 560(D) x 1060(H)
용량	반죽 3Kg, 볼 20L
소비전력	220V, 2P, 0.56kW

제품 명칭 및 상세 규격

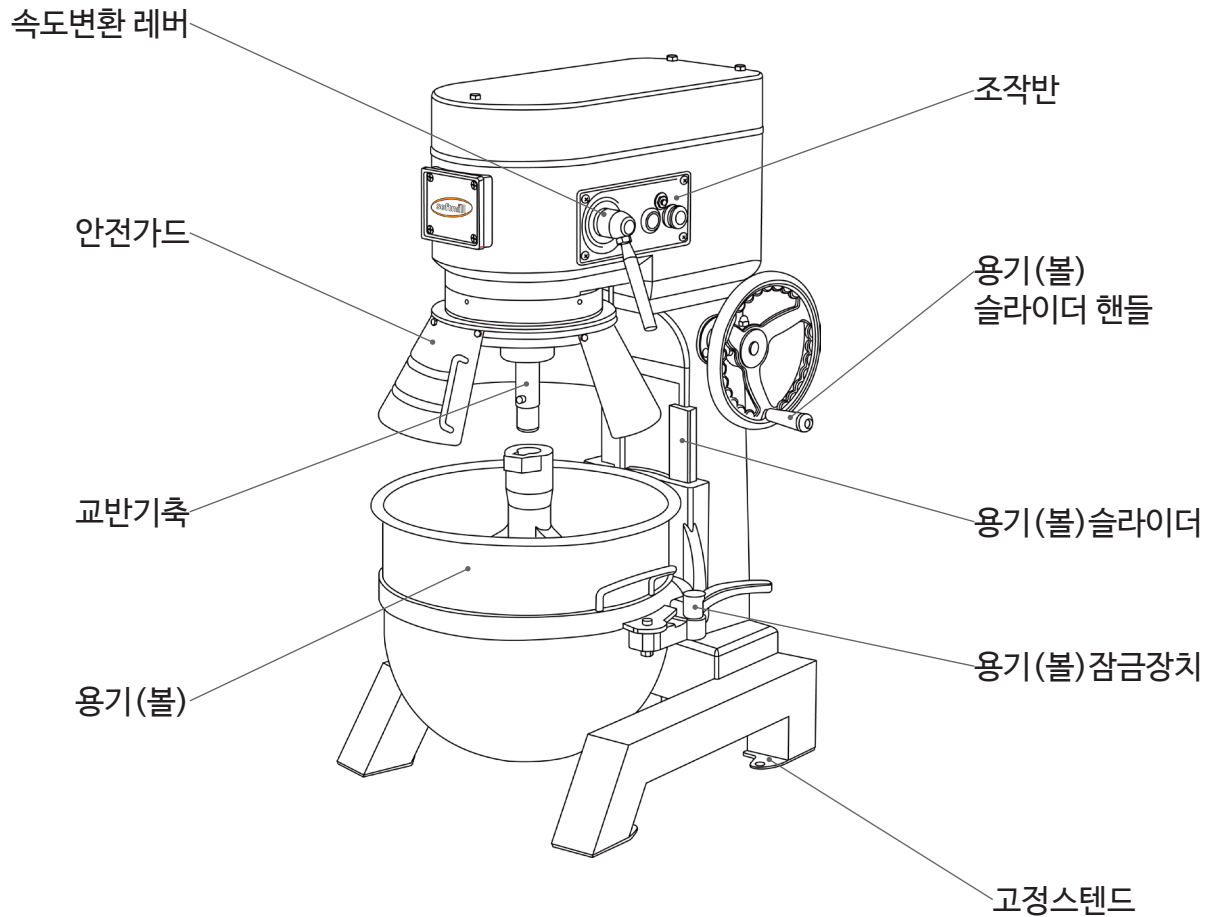
▣ 버티컬 믹서기 30L



MODEL	DHLB-303A
제품규격(mm)	620(W) x 700(D) x 1010(H)
용량	반죽 6Kg, 볼 30L
소비전력	220V, 2P, 0.75kW

제품 명칭 및 상세 규격

▣ 버티컬 믹서기 50L

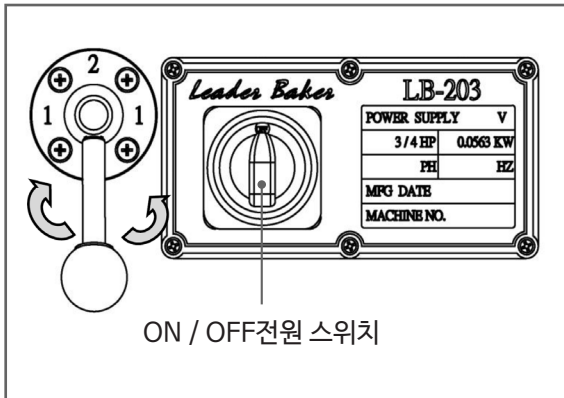


MODEL	DHLB-503A
제품규격(mm)	670(W) x 560(D) x 1120(H)
용량	반죽 12Kg, 볼 50L
소비전력	380V, 3P, 1.5kW

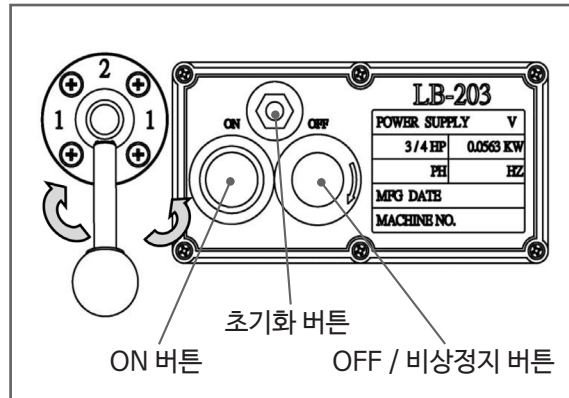
컨트롤러 이름과 기능

▣ 작동 운전 방법

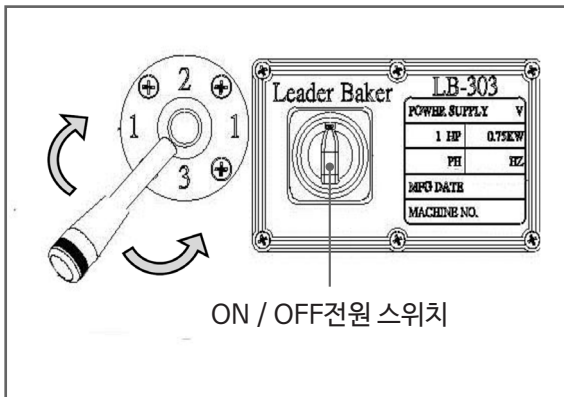
1번 속도로 시작하고, 버튼을 눌러 모터를 가동합니다. 속도 축 레버를 앞뒤로 움직여(360°) 원하는 속도에 맞출 수 있습니다.



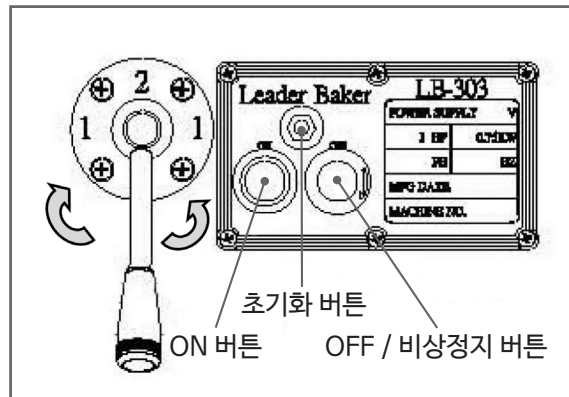
〈운전조작반 DHLB-203H-A〉



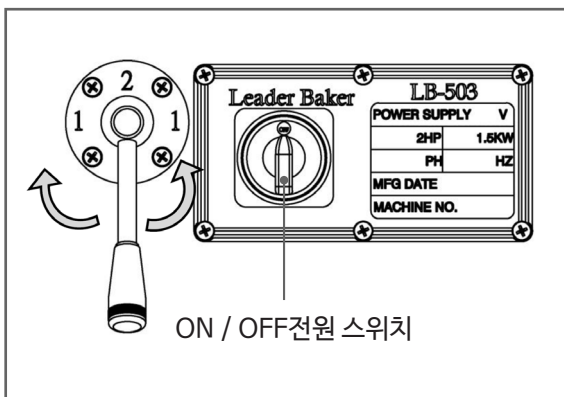
〈운전조작반 DHLB-203H-B〉



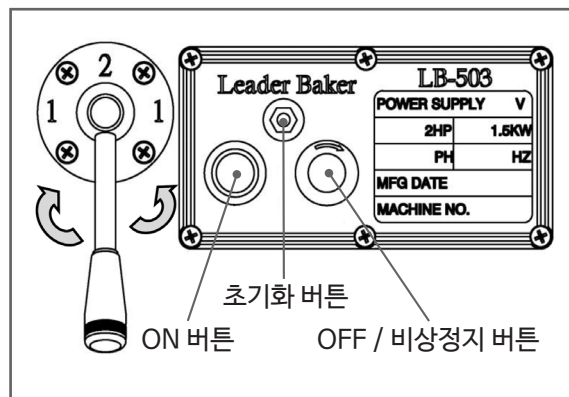
〈운전조작반 DHLB-303-A〉



〈운전조작반 DHLB-303-B〉



〈운전조작반 DHLB-503-A〉



〈운전조작반 DHLB-503-B〉

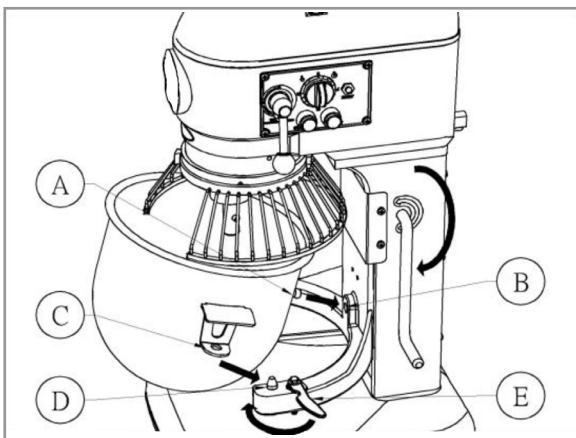
▣ 작동 운전 방법

1. 기계를 전원에 연결한 후, 먼저 교반 헤드의 회전 방향을 확인합니다. 위에서 내려보았을 때, 교반 헤드는 시계 방향으로 그리고 교반기 축은 시계 반대 방향으로 회전해야 합니다.

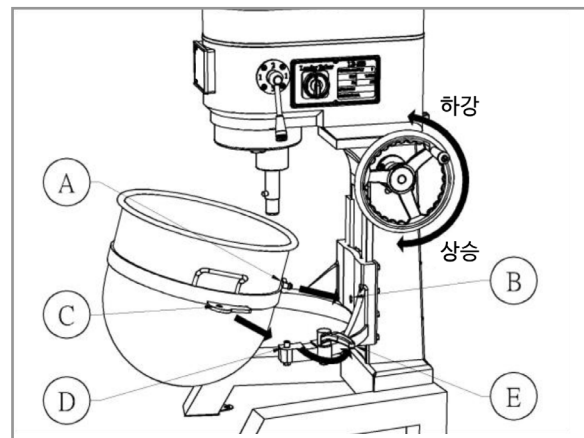


〈교반 헤드 / 교반기축 회전방향〉

2. 용기 손잡이로 용기 홀더를 잡고 용기를 바닥에 내려놓은 다음, (A)에서 (B)로 그리고 (C)에서 (D)로 용기를 옮기고 용기 잠금(E)로 용기를 고정시킵니다. 교반 작업을 할 때는 항상 용기 잠금으로 용기를 고정시켜야 합니다.

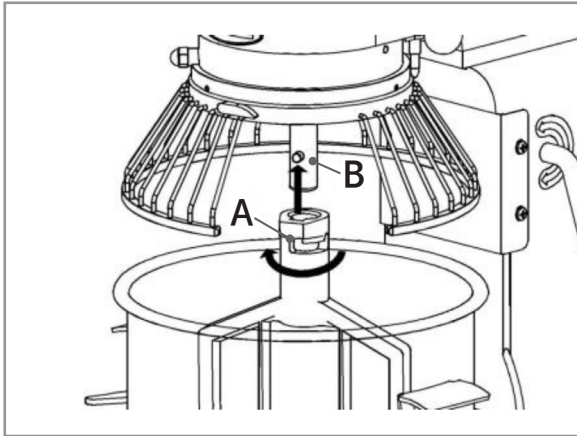


〈DHLB-203H/303 용기 고정〉

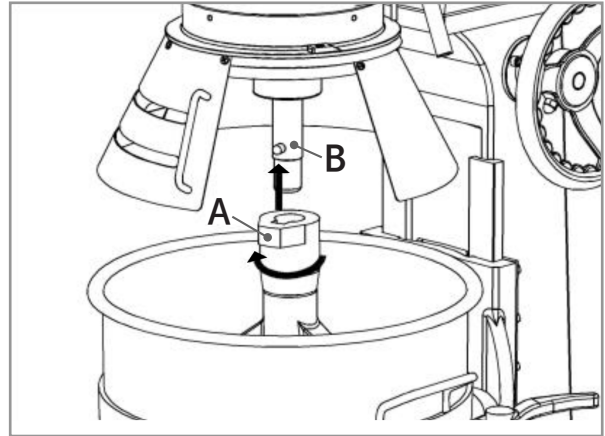


〈DHLB-503 용기 고정〉

3. 원하는 교반기를 교반기 축에 끼웁니다. 교반기 축(A) 지점에 있는 L형 슬롯이 축 위의 (B) 지점에 있는 핀 위에 잠겨있는지를 확인합니다.



〈DHLB-203H/303 용기 고정〉

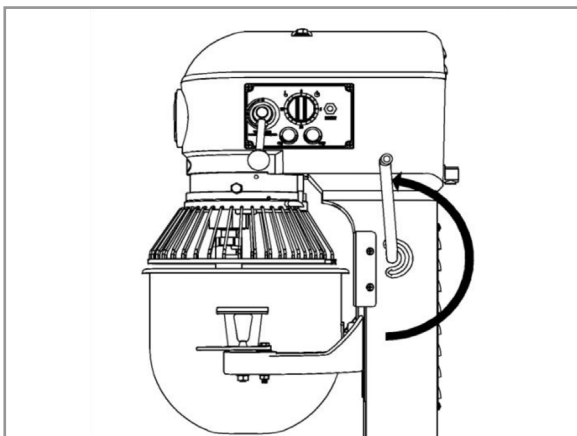


〈DHLB-503 교반기축 고정〉

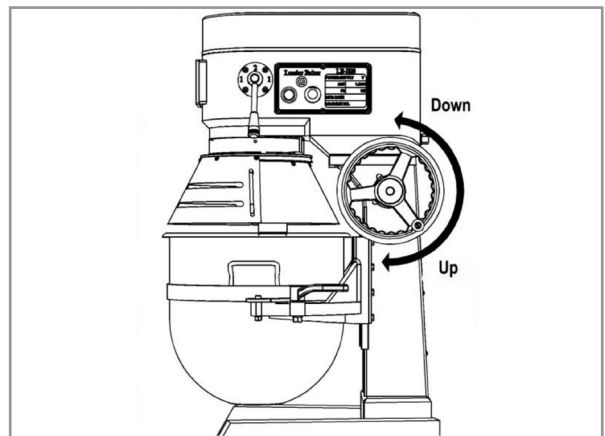
4. 3개의 교반기를 사용할 수 있으며 각 교반기는 특정 작업에 적합합니다. 특정작업에 적합하게 사용하는 것이 본체의 흔들림이 적고 기어 수명이 길 수 있습니다. (교반기 적용 및 속도는 별표참조)

5. 교반 공정에 들어가기 전에 재료들을 용기에 넣습니다.

6. 그런 다음 그림과 같이 이동 핸들이 위쪽에 있게 하여 용기를 들어 올리고 조입니다. 그런 다음 안전 가드를 닫으십시오.

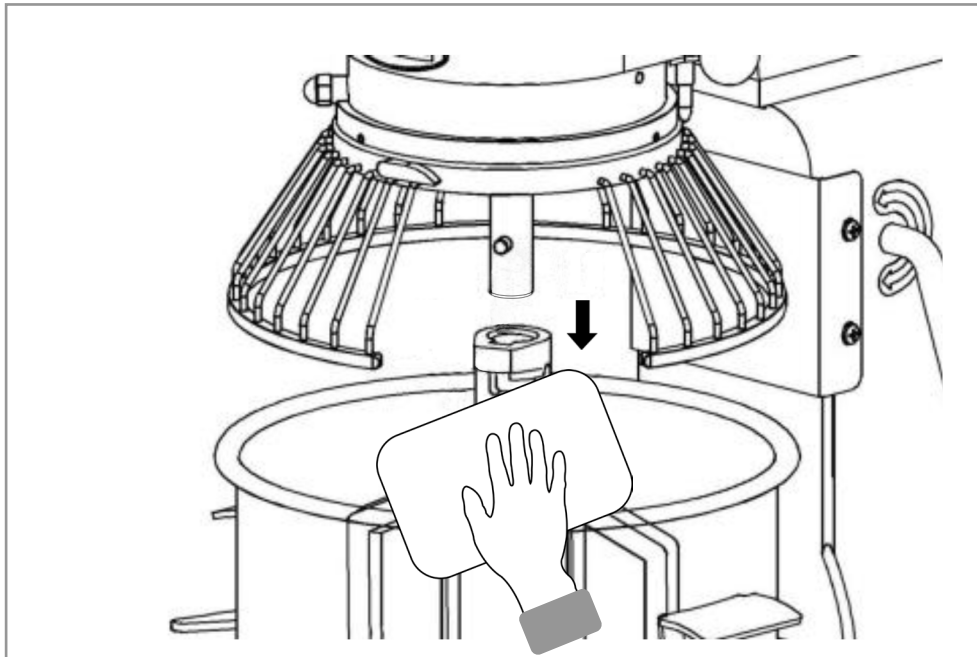


〈DHLB-203H/303 용기 고정〉






〈DHLB-503 교반기축 고정〉

7. 본 기계에는 3가지 고정 전진 속도가 있습니다. 가벼운 작업(생크림)을 위해 속도를 바꿀 경우 기계 작동 중 모터를 끄지 않아도 됩니다. 단지 속도 전환 레버를 원하는 속도에 맞추기만 하면 됩니다. 하지만, 무거운 작업(반죽)을 하기 위해서는, 속도를 바꾸기 전에 반드시 모터를 멈추고 사용하여 주시기 바랍니다. 3단에서는 반죽을 해서는 안됩니다.
8. 작업이 끝나면, 용기를 바닥에 내려 놓고 스크래퍼등을 이용하여 반죽을 빼냅니다.
9. 작업이 끝나면 교반 도구들과 축에 묻어있는 이물질들을 깨끗이 청소합니다. 이렇게 해야 나중에 이물질을 어렵게 제거하는 일이 생기지 않습니다.



▣ 교반기 종류별 용도 및 속도

	HOOK	BEATER	WHIP
믹싱도구			
제품	빵반죽 또는 롤, 크기가 큰 빵반죽, 피자반죽, 반죽 흰수, 밀가루 반죽, 파스타, 계란국수...	으깬감자, 마요네즈, 와플, 와틀 또는 케이크 반죽, 쿠키설탕, 파이반죽, 스펀지 케이크 설탕, 착빙풍당, 반죽, 으깬감자 또는 소	달걀 흰자위, 머랭, 크림, 샐러드용 소스, 시럽
알맞은속도	저속 1 또는 2 AR60% (55%AR ~ 60%AR 속도1)	중간속도 또는 고속	고속

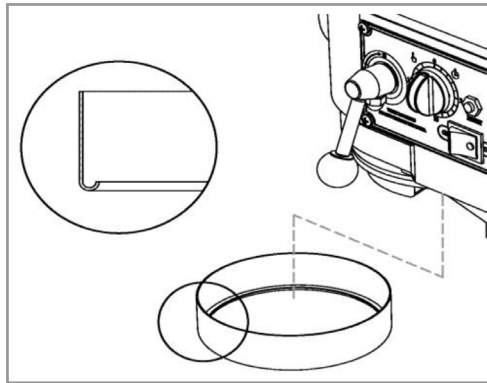
- 글루텐이 많은 밀가루 또는 AR이 60% 이하인 경우, 상기의 반죽 배치 크기를 10%정도 줄입니다.
- AR(흡수율 : 물 / 밀가루)
- 과부하 스위치가 자주 꺼지면 배치양을 줄입니다.

1. 저속 1번속도는 반죽, 무거운 와플 또는 케이크용 반죽, 그리고 감자등 재료가 무겁거나 글루텐이 많은 제품을 만들때 적합 합니다. 많은 교반작업에서, 1번속도로시작했다가 점점 속도를 높이는 것이 일반적 입니다.
2. 중간속도 2번속도는 케이크 반죽, 으깬감자, 그리고 고반죽 (develop ing dough)에 알맞습니다.
3. 고속 3번속도는 휘핑크림, 달걀깨기, 그리고 얇은 크림용 반죽등 가벼운 작업에 알맞습니다. 이 속도에서 무거운 반죽을 만들기 위해 혹을 사용하면 떨림 수준이 높아지고 결국 기계수명이 단축됩니다.
4. 반죽이나 고글루텐페이스트를 만들 경우에는 서행조건(속도1 또는2)로 작업해야 합니다.

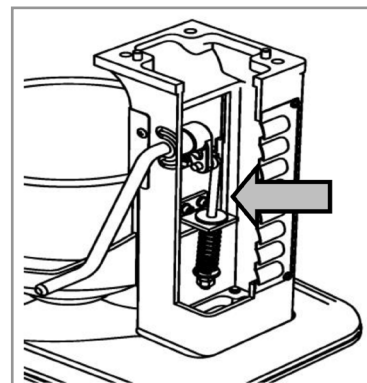
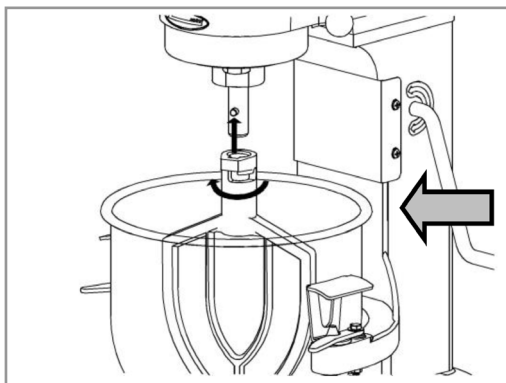
청소 및 유지관리

▣ 청소 및 정비방법

1. 기계를 청소하기 전에 먼저 플러그에서 전원을 빼주세요. 작업후에 행주로 표면을 깨끗이 닦습니다. 믹서를 물로청소하거나 젖은 천으로 닦지 마세요. 이렇게 하면, 모터가 손상되거나 누전이 발생할 수 있습니다.
2. 작업이 끝날 때마다 믹서기에서 용기와 교반기를 빼내 청소합니다.
3. 드립링 또는 안전가드를 정기적으로 검사해 물기가 있는지 또는 윤활유가 새는지를 확인해야 합니다. 물기가 있거나 윤활유가 새는 경우, 컵 또는 안전가드를 올리고 부드러운 천으로 잘 닦습니다.



4. 용기 슬라이더와 상/하나사에 정기적으로 윤활그리스를 발라줍니다. 용기를 여러번 들었다 내렸다 하면서 윤활그리스가 충분히 흘러 들어가게 합니다. 식물성오일을 사용하지 마세요.



5. 변속기케이스에는 다년간 사용되는 특수기어들이 들어있습니다. 당사가 허가한 사람들만 감독하에 이를 교체해야 합니다.

주의사항 및 문제해결

▣ 기계수명을 연장하기 위하여 반드시 다음사항들을 준수해야 합니다.

1. 설치시 주의사항

- 1) 설치 또는 이전시 반드시 바닥이 **수평한** 곳에 설치 하세요.
- 2) 제품 사양에 맞는 전기를 공급해 주세요.
- 3) 교반헤드의 **회전방향**을 반드시 확인 해 주세요.
(교반기 축을 기준으로 **시계방향**(C.W) 으로 회전해야 됩니다.)
- 4) 전기는 반드시 지면에 **접지**를 해 주세요.

2. 반죽시 주의사항

- 1) 3단에서 **반죽금지**, 반죽 사용시 1~2단 사용, 3단은 휘핑만 가능합니다.
- 2) 과용량 반죽 금지 (권장 용량을 반드시 지켜 주세요.)
- 3) 많은 양의 얼음을 사용하지 마세요. (모터 부하로 고장의 원인이 됩니다.)

3. 사용시 주의사항

- 1) **기어**의 **변속**은 반드시 **운전중**에 변속 하세요.
(단, 구형제품 LB-301제품은 정지 후 변속 하세요.)
- 2) 반죽량이 많을 경우 반드시 1단에서 **작동**하세요.
(본 제품은 1단에서 시작해서 필요에 따라 속도를 높이기때문에 제작 되었습니다.)
- 3) 3단은 휘핑 크림, 달걀 거품과 같은 **가벼운 작업**에 사용 하세요.
- 4) 약세서리의 사용 예시 입니다.
 - 4-1. 비터 : 부피가 적은 버터, 으깬 감자
 - 4-2. 휘퍼 : 휘핑크림, 계란거품
 - 4-3. 훅 : 적은양의 빵 반죽
- 5) **약세서리** 교환시, 반드시 **용기(볼)**를 **분해** 후 **교환**해 주시기 바랍니다.
- 6) 모터에서 과열발생시 30분 휴식 후 사용하세요.
- 7) 약세서리는 알루미늄 주물로 제작 되었습니다.
신제품으로 믹서와 약세서리를 구매할 경우, 약세서리를 장착할 때 꼭 끼는 경우가 있습니다. 이럴 경우 WD-40과 같은 윤활유를 샤프트와 고정홀에 뿌려 주세요.

※ 위 주의사항을 준수하여 사용하셔야 하며, 사용자에게 의한 고장은 유상으로 청구 되오니 올바른 방법으로 사용하여 주시기 바랍니다.

주의사항 및 문제해결

4. 안전 주의사항 및 장비 유지 보수

- 1) 믹싱 작업이 끝나면, 반드시 **전원을 OFF** 해 주세요.
- 2) **기름칠**을 할 식물성 기름을 사용하지 마세요. 반드시 **전용 윤활유, 그리스**를 사용하세요.
- 3) 사용후 **매번** 행주를 이용해 **표면을 깨끗이** 유지해 주세요.
- 4) 믹싱볼을 올리는 트랙 위의 **윤활유 관리**
 - 4-1. 트랙 위의 윤활유를 닦아 주세요.
 - 4-2. 볼을 위아래로 움직이는데 문제가 생길경우, 윤활유가 고루 발라질 수 있도록 볼을 위아래로 움직여 주세요.
- 5) 외부 **물청소 금지**(누전, 감전사고의 원인이 됩니다.)
- 6) 매월 정기적으로 기어 오일 레벨과 오일 누수를 확인 하세요.

5. 응급처치 방법

- 1) **모터 과열**에 의한 정지시 **30분 휴식** 후 사용.
 - 2) 악세서리를 장착 후 **분해**(이탈)이 되지 않을 경우, 5분 간격 반복적으로 WD-40과 같은 **윤활유**를 뿌린 후 악세서리를 분해 하세요.
 - 3) 사용중 갑자기 제품이 정지 될 경우
 - 3-1. 전원 공급에 이상 있는지 확인(정전, 차단기 작동 등)
 - 3-2. 제품 컨트롤 명판의 좌, 우, 상, 하 볼트를 분해 후 **EOCR**(과전류방지 오버로드)의 **복귀** 버튼을 눌러 주세요.
 - 3-3. 상기의 응급처치가 되지 않을 경우 전문 엔지니어의 방문이 필요 합니다.
- ※ 위 주의사항을 준수하여 사용하셔야 하며, 사용자에게 의한 고장은 유상으로 청구 되오니 올바른 방법으로 사용하여 주시기 바랍니다.

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
■ 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.

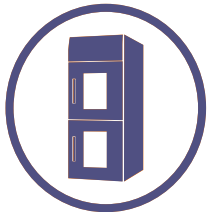
주의사항

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 **softmill**은 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.



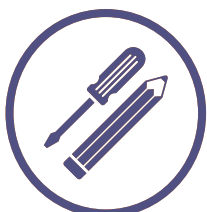
유로베이커오븐

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

