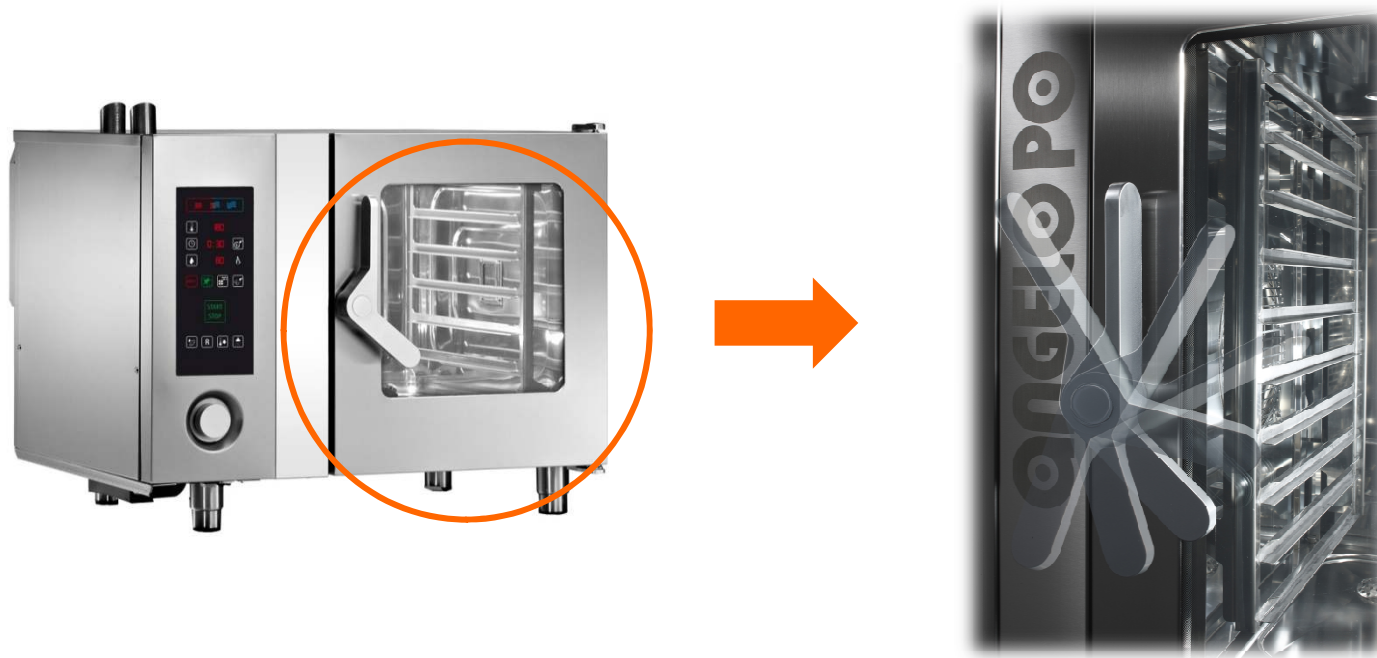


Combistar FX 교육자료

주식회사 허니비

콤비오븐 DOOR 관리



▣ 문을 열고 닫을 때 너무 세게 닫으면 도어 가스켓에 영향을 주므로 적당한 힘을 가하여 문을 닫는다

콤비오븐 DOOR 관리



[1]



[2]



[3]

▣ 1~3에 순서로 문을 닫는다. 반드시 적당한 힘을 가하여 문을 닫는다.

콤비오븐 가스 & 수도 관리 1-1

▣ 가스는 사용 후 반드시 잠근다



(가스 : 잠김 상태)

- 가스모델의 경우 가스는 매장영업 종료 시 반드시 잠그고 퇴근한다
- 매장 영업시작 시 콤비오븐은 맨 처음 사용할 때는 반드시 가스밸브를 열고 사용한다
- 만약 가스가 잠긴 상태에서 가동은 하면 화면에 "GAS"라고 표시되면 이때 이 글자가 표시되고 부저음이 울릴 때 판넬 좌측 하단에 있는 "RESET"버튼을 5초 동안 손을 떼지 않고 누르면 해결된다

콤비오븐 가스 & 수도 관리 1-2

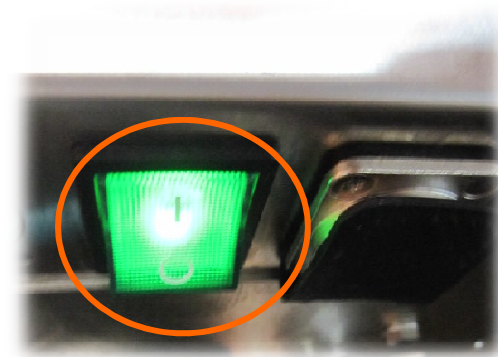
▣ 수도는 사용 후 반드시 잠근다



(수도 : 열림 상태)

- 수도는 영업 종료 시 잠그고 퇴근하는 것이 좋다.
- 매장 영업시작 시 콤비오븐은 맨 처음 사용할 때는 반드시 수도밸브를 열고 사용한다
- 만약 수도가 잠긴 상태에서 가동은 하면 화면에 "H2O"라고 표시되면 이때 이 글자가 표시되고 부저음이 울릴 때 패널 좌측 하단에 있는 "RESET"버튼을 5초 동안 손을 떼지 않고 누르면 해결된다

콤비오븐 전원스위치 관리



[전원스위치]

■ 전원스witch는 방수커버가 훼손되지 않게 ON/OFF 한다.

과도한 힘을 가할 경우 스위치가 파손될 우려가 있다. 스위치 파손 시 사용자 과실로 인하여 무상서비스 기간에도 비용이 발생하니 유의하여야 한다

가스켓 관리

▣ 가스켓은 수시로 젖은 행주로 닦아준다



가스켓

1. 가스켓은 고무재질로 되어 있어 닭 기름과 오븐세제 등 오염물질이 묻어 닦지 않고 사용할 경우 찢어지는 현상이 발생한다
 2. 콤비 오븐 사용시 수시로 닦아줘서 찢어지는 현상을 방지한다.
만약 가스켓이 찢어지면 콤비오븐내부의 열이 밖으로 빠져 나와 조리시간이 길어지는 현상이 발생한다
- 가스켓은 소모품이므로 A.S 품목에서 **제외**된다.
다만 관리를 잘 하면 오래 사용할 수 있다.

가스켓 금액 (Vat별도) 21년7월기준

6단 : 147,000원 / 10단 : 210,000원

물받이 팬(일반팬) 관리



[물받이팬 수위 기준]



[조리 중 물을 채울 경우
핸드 샤워기를 사용하지 않는다]

▣ 물받이팬의 2/3정도 물을 채워 사용하며 오염이 심한 경우 물을 교환하며 수시로 기준치를 확인하며 채워 준다.(식재료가 타는 현상이 생길 수 있다)

샤워기로 물을 채울 경우 기름이 오븐기 내부로 흘러내려 타는 현상이 발생 할 수 있으니 피쳐통 등을 사용하여 채워준다.

핸드 샤워기 관리



[핸드샤워기]

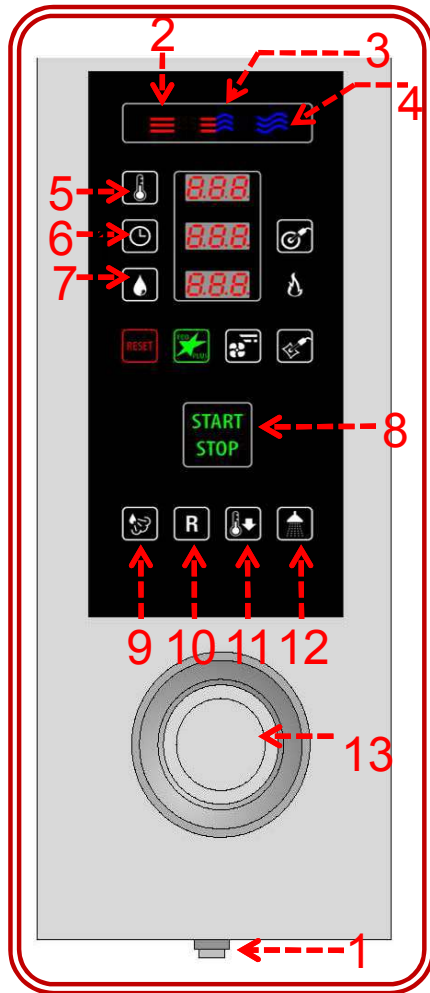
▣ 핸드샤워기는 오븐 내부 청소 시에만 사용한다

핸드 샤워기를 바닥에 떨어뜨리면 파손될 수 있으니 유의한다.

핸드 샤워기는 소모품으로 분류되기 때문에 비용이 발생한다.

핸드 샤워기 역시 무리한 힘을 가하여 당길 경우 누수의 우려가 있으니 주의한다

□ FX 사용방법



▶ FX 버튼명칭

- | | |
|---------|------------|
| 1. 전원 | 7. 습도버튼 |
| 2. 건열모드 | 8. 시작,정지버튼 |
| 3. 콤비모드 | 9. 강제스팀 |
| 4. 습열모드 | 10. 프로그램 |
| 5. 온도버튼 | 11. 쿨다운 |
| 6. 시간버튼 | 12. 청소버튼 |
| | 13. 다이얼 |

▶ 기본작동방법

1. 1번의 전원을 켜다.
2. 2,3,4번의 건열, 콤비, 습열 중 모드를 선택한다.
3. 5번의 온도를 터치 후 다이얼로 설정한다.
4. 6번의 시간을 터치 후 다이얼로 설정한다.
5. 7번의 습도를 터치 후 다이얼로 설정한다.(10%단위): 콤비/건열모드만 작동
6. 8번의 START버튼을 누른다.



PLUS기능 : Full-loading 시 권장.

버튼을 선택하면 빨간색으로 표시됨. 성능이 향상되어 빠른 조리가 가능하다.(가스모델 해당)

□ FX 사용방법



1. 전원을 켜다

2. 화면에 셋팅 온도가 표시되면

온도,시간,습도 값을 정확히 확인 후

START버튼을 누른다.(가동)

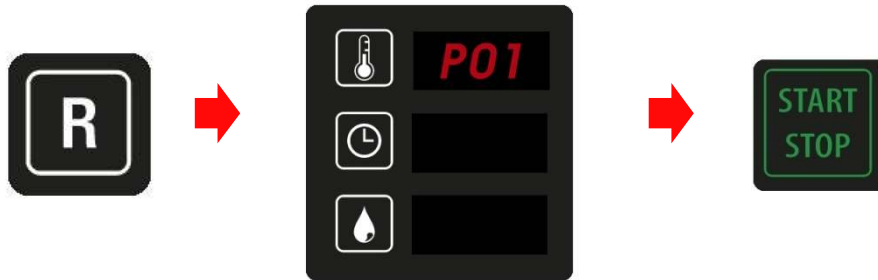
3. 조리 중에 Stop버튼을 누르면 중지되며

다시 가동할 때는 셋팅 값을 확인 후 START 버튼을 눌러 가동시킨다.

❑ FX 청소방법



쿨다운 버튼을 선택하면 100으로 표기되며 하단 다이얼을 이용하여 원하는 온도(60°C)를 세팅 후 시작버튼을 누른다.(도어 닫음)



▶P01: 청소모드

1. 챔버내부의 온도(60°C)를 쿨다운 기능을 사용 낮춘 후 내부에 세제를 분사한다.
2. 세제를 골고루 분사 후 가스켓은 중성세제로 닦아내며 전면 유리도 중성세제로 청소한다.(스펀지 사용) 전원을 끄고 퇴근한다.
3. 다음날 출근시 전원을 켜고 R버튼을 눌러 P01을 찾아 온도(70 °C) ,시간(30)을 확인하고 시작버튼을 누른다.
4. 부저음이 울리면 도어를 열고 샤워건을 이용하여 물로 깨끗이 행궈준다.
5. 도어가스켓, 도어글라스 등을 깨끗하게 닦아낸다.

❑ 에러메세지가 나타날 땐 이렇게 하세요

- GAS : 가스밸브를 열고, 메시지가 나타나면 RESET 버튼을 5초 이상 길게 눌러주세요.
- H2O : 수도꼭지를 열어주세요.
- OPE : 오븐 문을 열고 닫아주세요.
- CLE :  버튼을 다시 한번 눌러 주세요
- E+숫자: A/S센터로 연락 요망.
- 화면에 에러 메세지가 표시 될 때 RESET을 누른다

❑ 품질보증

- 설치일로부터 12개월
 - 단, 품질보증기간 이내라도 천재지변, 소비자의 부주의(이동, 낙하, 충격, 훼손) 에 의한 고장과
 - 소모품(가스켓, 램프, 도어글라스,샤워건 등)은 무상서비스에서 제외된다.
 - 허니비 세제의 사용을 권고 합니다.
- 검증 되지 않은 세제 사용 시 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.
그에 따른 고장 발생시 유상청구 됩니다.

콤비오븐 청소

▣ 청소를 하지 않을 경우 문제점

1. **화재 위험성**(오븐기 내부 청소를 하지 않을 경우 고온의 조리 중 찌든 기름으로 인해 화재 발생 가능성 .
2. 음식이 연소된 찌꺼기 등으로 검은 재가 음식물에 묻을 수 있음(**위생의 문제**)
3. 오븐 조리 시 좋지 않은 냄새(**타는 냄새**)가 음식물에 베일수 있음.
4. 오븐 내 찌꺼기가 팬이나 부품에 침착 되어 **성능 저하**
(음식물 조리시간이 길어지거나 조리결과물에 악영향을 줌)
5. 콤비모드 사용시 깨끗한 물이 아닌 **오염된 물**이 음식물에 영향을 줄 수 있음.

콤비오븐 주의사항

▣ 콤비오븐 청소 시 주의사항

<청소 시 주의 사항>

- 물받이팬의 닭기름 등을 오븐내부 배수구로 버리지 마세요
- 반드시 보호장구(고무장갑, 마스크, 보안경 등)를 착용
- 청소완료 후 도어유리, 도어가스켓을 깨끗하게 닦아준다.
- 오븐 세제는 하루 사용량만 분무기에 담아 사용.
- 컨트롤판넬과 윗쪽 배기관에 절대 물 사용 금지.
- 가스켓 관리법: 매일 4~5회 젖은 수건으로 닦아주며, 기름때는 중성세제로 제거. 오븐세제 절대 사용 금지
- 전기플러그 꽂을 때 극성이 바뀌지 않도록 정위치에 꽂음

▣ 일반적 주의사항

<일반적 주의 사항>

- 가스, 전기, 수도 연결 확인 후 전원을 켜다
- 도어를 열때 항상 오른쪽에서 연다.(화상주의)
- 오븐상단에 있는 배기관 증기관이 막히지 않도록 한다
- 오븐 작동 시 반드시 후드를 켜고, 자주 환기시켜 준다.
- 사용이 끝나면 전원을 끄고 반드시 수도밸브, 가스밸브를 잠근다.

콤비오븐 수동 사용 방법



▣ 콤비오븐 수동 사용법

작동 순서

1. 전원 버튼을 켜다
2. 조리 모드 선택(스팀.콤비.건열 모드)
3. 조리 온도 세팅
 - ≡ ≡ 스팀: 30~125℃
 - ≡ ≡ 콤비: 30~250℃
 - ≡ ≡ 건열: 30~300℃
4. 조리 시간 세팅
5. 콤비 경우: 습도 세팅 0~90%(10%단위)
6. 건열 경우 : 습도 세팅 0~90%(10% 단위)
7. 시작버튼을 누른다.

콤비오븐 프로그램 사용 1-1

▣ 프로그램 사용 방법



▣ P01 : 청소모드

▣ P02 : 건열모드(단수시)

1. 전원이 켜진 상태에서 R버튼을 누른다(R 버튼을 누를 때마다 프로그램01~03까지 사용이 가능하다)
2. 화면에 **P01(청소모드)**가 표시되면 온도 시간을 확인 후 **START**버튼을 누른다 (가동)
3. 가동중인 콤비오븐을 **멈출** 때는 **START** 버튼을 한번 더 누른다 (멈춤)
4. **다시 가동할 때는** R버튼을 누르고 화면에 P01가 표시되면 **START**버튼을 누르면 가동된다.
5. P02(건열모드)는 R버튼을 두 번 누르면 화면에 P02 나타나는데 이때 START버튼을 누르면 가동된다 (청소모드:스팀모드, 온도 70도씨, 시간 30분 세팅)

콤비오븐 프로그램 사용 1-2

▣ 프로그램 사용시 입력 방법



▣ P01 : 청소모드

▣ P02 : 건열모드(단수시)

1. 전원이 켜진 상태에서 R버튼을 누른다(R 버튼을 누를 때 마다 프로그램1~3까지 사용이 가능하다)
2. 오븐 문을 연 상태에서 start버튼을 누른다
3. 원하는 모드(습열,건열,콤비)를 누르고 온도와 시간 습도를 셋팅 한다.
(시계버튼을 길게 누르면 무한대로 시간이 바뀐다)
- 4.다시 원하는 모드를 길게(약10초)누르면 삐~익 하고 소리 날 때까지 누른다.
- 5.다시 R버튼을 누르고 모드를 확인한다

콤비오븐 챔버 온도 확인

▣ 콤비오븐 실내온도 확인 방법



1. 프로그램 기능 사용시 온도계 버튼을 짧게 누르면
실제온도가 표시되고 손을 떼면 설정온도로 표시된다
2. 온도계버튼을 누른 후 왼쪽처럼 온도 옆에 점이 표시될
때까지 손을 떼지 않고 누르면 실제 내부온도로 온도가 고정
표시된다
3. 프로그램을 사용하다 멈추고 다시 시작하면 1~2번의
방법으로 다시 실내온도를 확인할 수 있다

콤비오븐 에러 메시지 & 품질보증

▣ 콤비오븐 에러메시지

- H2O: 수도꼭지를 열어주세요.
- OPE: 오븐 문을 열고 닫아주세요
- GAS: 재점화 버튼(RESET)을 눌러주세요
- CLE : 청소버튼을 누르고 전원을 껐다 켜세요
(청소 미완료 시)
- E숫자: A/S센타로 연락 요망.

▣ 품질 보증

- **설치일로부터 12개월**
- 단 품질보증기간 이내라도 천재지변, 소비자의 부주의(이동, 낙하, 충격, 파손)에 의한 고장과 소모품(가스켓, 램프, 도어유리, 샤워건 등)은 무상서비스에서 제외된다.

콤비오븐 조리 매뉴얼 1-1

메뉴	모드	온도	시간	습도	악세서리	비고
푸딩,계란찜		80℃	30분~40분	100%	일반팬	저온에서 조리해야 부드럽다
야채 삶기		100℃	5분~8분	100%	타공팬	푸른 야채는 5분 , 단단한 야채는 8분
딤섬		100℃	12분	100%	타공팬	조리전 분무기로 물을 뿌려주면 더 촉촉하다
생선구이		210℃	13분	20%	코팅팬	빵가루,오일을 살짝 뿌려주면 좋다.
치킨로스트		210℃	13분	0%	그리드	씨즈닝에 따라 온도를 변화한다
야채구이(라따뚜이)		210℃	5분	0%	코팅팬	고온 단시간에 조리해야 물이 안생긴다.
떡갈비		210℃	13분	0%	그리드	떡갈비를 충분히 치대줘야 부숩지 않는다
삼겹살		210℃	15분	0%	그리드	삼겹살 두께는 1.5cm-2cm이 좋다
군만두		210℃	13분	0%	코팅팬	만두에 기름을 한번 발라준다
찜		100℃	30분~40분	100%	일반팬	생선찜의 경우 시간을 20분으로 시간 조절한다
구이		210℃	13분	0%	코팅팬	색이 약할경우 온도를 높하고 시간을 줄인다
조림		160℃	25분	80%	일반팬	양념이 충분히 재워지면 더 좋다
볶음		210℃	13분	20%	코팅팬	당 성분이 많이 들어가면 탈 위험이 있다
냉동제품		210℃	13분	0%	코팅팬	냉동제품의 경우 습이 많이 생겨 건열로 조리한다

콤비오븐 조리 매뉴얼 1-2

메뉴	모드	온도	시간	습도	악세서리	비고
갈비찜		145℃	30분~40분	30%	일반팬	갈비는 한번 삶아서 핏물을 제거한다
갈치조림		145℃	30분~40분	80%	일반팬	무는 한번데쳐 물기를 충분히 제거한다.
감자볶음		200℃	12분	30%	코팅팬	모든 부재료의 크기를 감자와 동일하게 한다
군고구마		210℃	10분	0%	타공팬	고구마를 한번 삶거나 오븐으로 습열 100도 30분 조리한다.
그라탕		210℃	10분	0%	코팅팬	치즈의 색이 노릇할때 까지 조리한다
김구이		180℃	5분	0%	그리드	그리드를 겹쳐 김이 날리지 않게 한다
김치전		180℃	15분	60%	코팅팬	반죽에 기름을 섞어준다.
깨찰빵		180℃	15분	0%	코팅팬	직접 만들 경우 습열 30도에 30분간 발효한다
누룽지		200℃	20분	0%	코팅팬	밥이 물에 살짝버무린 다음에 조리한다
떡볶이		160℃	20분	80%	일반팬	떡과 야채 양념장을 버무려 조리한다
동태전		180℃	10분	70%	코팅팬	계란물에 기름을 섞어준다
두부구이		210℃	15분	0%	코팅팬	두부는 물기를 충분히 제거 후 조리한다
미트볼		200℃	15분	0%	코팅팬	수제일 경우 반죽 가운데를 눌러준다

콤비오븐 조리 매뉴얼 1-3

메뉴	모드	온도	시간	습도	악세서리	비고
버터알감자구이(삶기)		100°C	25분	100%	타공팬	감자가 물에 삶는것보다 파근 파근하다
버터알감자구이(구이)		210°C	10분	0%	코팅팬	중탕버터에 조미한후 감자를 버무려 조리한다
약식		160°C	20분	30%	일반팬	밥과 소스 견과류 등을 버무려 조리한다
뱅어포 양념구이		160°C	10분	30%	코팅팬	뱅어포는 겹쳐서 조리한다.
오징어 볶음		160°C	15분	30%	코팅팬	야채를 너무 얇게 썰면 물이 많이 생긴다.
오징어 숙회		100°C	8분	0%	타공팬	오래 삶으면 오징어가 질겨진다.
옥수수 버터구이		210°C	10분	0%	코팅팬	옥수수,마요네즈, 설탕 ,치즈를 버무려 조리한다.
장어구이(초벌)		180°C	13분	0%	코팅팬	장어는 껍질이 위로 향하게 조리한다
장어구이(양념)		160°C	5분	0%	코팅팬	양념을 바를때는 살쪽이 위로 향하게 조리한다
제육불고기		170°C	15분	40%	코팅팬	당 성분이 강하면 탈 위험이 있다.
츄러스		200°C	5분	0%	코팅팬	냉동,냉장의 경우 모두 해당
카스테라		180°C	15분	80%	코팅팬	직접 반죽할 경우 충분히 반죽해야 촉촉하다.
편육		100°C	45분	100%	타공팬	고기를 재워 조리해야 잡내가 없다
핫도그		210°C	13분	0%	코팅팬	냉동제품의 경우 기름을 발라 조리한다

 You can see what you believe		안전교육 확인서 주식회사 허니비 경기도 성남시 중원구 상대원동 190-1 SKn 테크노파크 테크동 104호 www.honey-bee.biz	
납품업체명 :		담당자:	
		교육일자: 년 월 일	

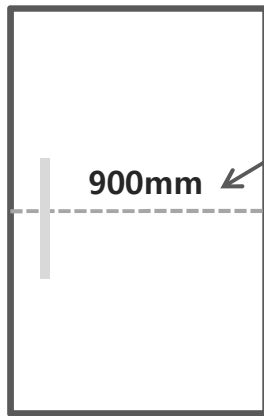
구분	내역	확인
급수	출근시에는 밸브 잠김 해제 후 사용	
	퇴근시에는 밸브 잠김 확인	
	겨울철에는 동파 우려가 있으니 확인 요망	
가스밸브	출근시에는 밸브 잠김 해제 후 사용	
	퇴근시에는 밸브 잠김 확인	
청소	청소시 오븐 외부에 물청소 금지	
	오븐 하단의 에어필터 2주 1회 청소	
세제	허니비 전용세제 사용	
	검증되지 않은 세제로 인한 AS발생시 유상청구 (램프,램프 가스켓 Set,도어 가스켓,스케일 등)	
주의사항	오븐 문을 닫을때 그리드,일반팬등을 뒷까지 넣은 후 문을 닫는다	
	스위치를 누를 경우 방수캡을 강하게 누르면 스위치가 파손될수 있으니 주의	
	무상기간내에도 소모품(도어 글라스,도어가스켓, 램프,램프 가스켓,핸드샤워기,핸드 샤워기 호스, 분무기,세제,전원스위치 등)은 무상에서 제외됩니다	

위와 같은 내용으로 인한 AS 발생은 소비자의 과실로 AS발생시 무상기간에도 유상 청구 됩니다.

서명 :

안젤로포 콤비오븐 설치사양 (가스,전기 공통사항)

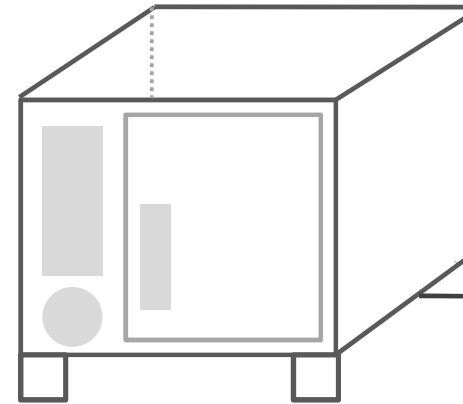
출입문



출입문

진입로가 최소 900mm가
확보되어야 된다

콤비오븐 사이즈



가스모델

가로 : 920 mm

세로 : 874 mm

높이 : 730 mm

급수



콤비 오븐과 최대 1.5m
이내 중간 밸브 마감.
콤비오븐 단독 사용
수도관 : 15mm
수압 : 1.5mbar이상

배수



콤비 오븐 뒤쪽 좌측
1/3 지점 설치
배수관 : 50A
단독으로 사용하기
어려운 경우 T 나 Y 로
마감

가스

안젤로포 콤비오븐 설치사양 (가스)



가스배관: 콤비오븐기 좌측에 설치

후렉시볼 1.5m이내에 가스배관 위치

LNG : 1.5m 후렉시볼 마감

LPG : 조정기 280mmHg(저압 5kg이상)

중간 밸브 설치

가스소모량

LNG : 12,040 Kcal/h

LPG : 1.01 Kg/h

전기

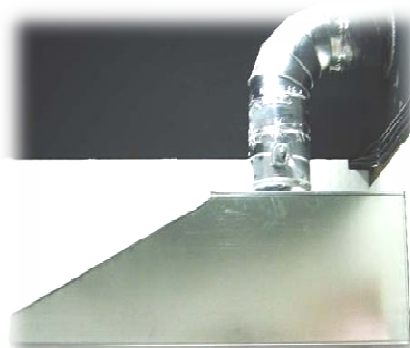


콤비 오븐과 최대 1.5m

접지 콘센트 설치

220V 1NAC 60Hz, 0.75kW

후드



W1,280 x D1,070

(높이:오븐에서 300mm거리

오븐사이즈+300mm

흡입력: 0.5~1마력

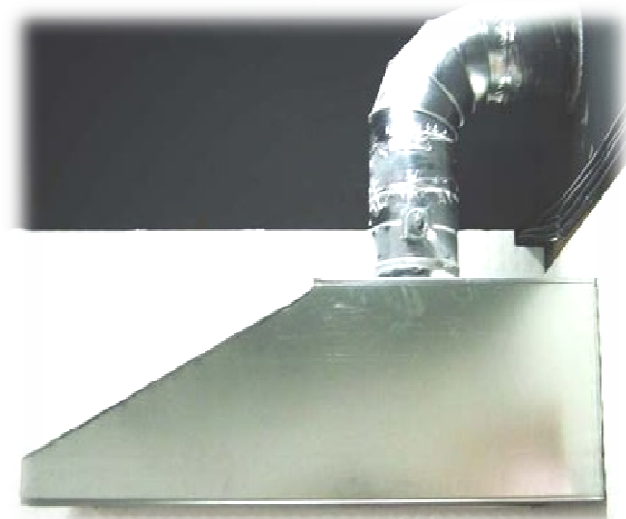
안젤로포 콤비오븐 설치사양 (전기)

전기



전기사양 380V3NAC 60Hz
 3상 4선식 **접지**포함 5가닥
 전기소모량 : 10.1 Kw
 전선요량 : 4 SQ 이상
 누전차단기 : 30A (4P+접지)

후드



W1,280 x D1,070
 (높이:오븐에서 300mm거리)
 오븐사이즈+300mm
 흡입력: 0.5~1마력