

Owner's Manual

설치 / 작동방법 / 유지보수



Electric Deck Oven

700/800/900

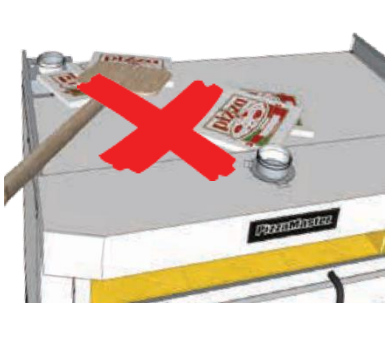
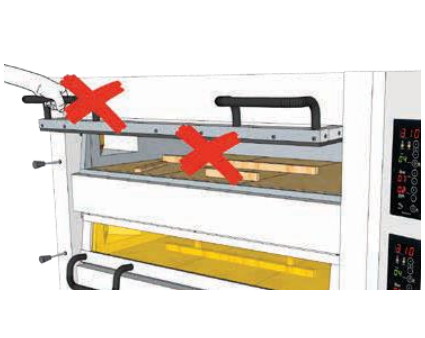
APPROVALS



목 차

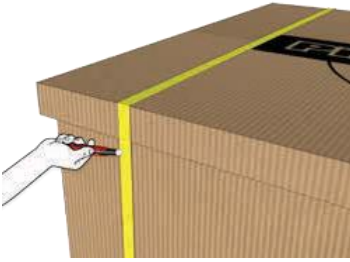
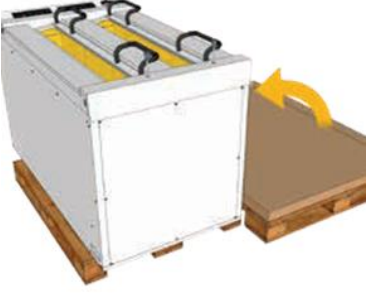
주의 및 경고	3
설치	4
설치 준비	4
스페이서(Spacer) 조립	8
악세서리(Peel holder, Rack, Shelf) 조립	9
전기 연결	10
배기 장치 연결	11
스팀 시스템 설치	12
도어 자동 개폐기 설치	14
오븐 작동	15
디지털 제어 패널	15
작동 가이드	16
개별 베이킹 타이머 - 수동 모드	17
표준 베이킹 타이머 - 자동 모드	18
TOP FRONT 설정	19
최초 작동	20
타이머 설정하기	21
타이머 셋업	22
타이머 프로그램 셋업	23
타이머 프로그램 삭제하기	24
피자 레시피 / 베이킹 시간 / 오븐 설정	25
유지보수 및 예방조치	27
주의 사항	27
클리닝 루틴	28
스팀 시스템 클리닝 및 유지보수	29
오븐 램프 교체	30
문제해결	31

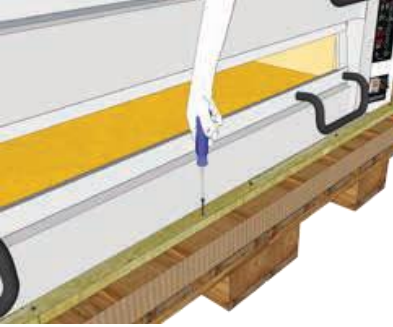
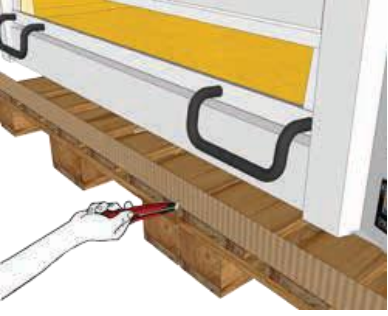
주의 및 경고

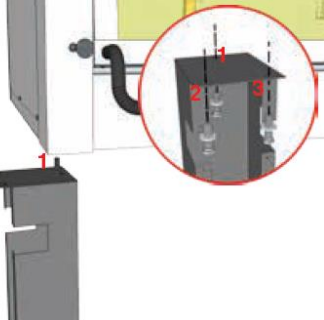
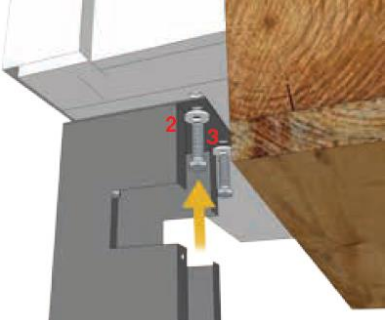
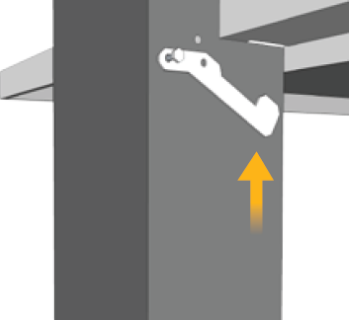
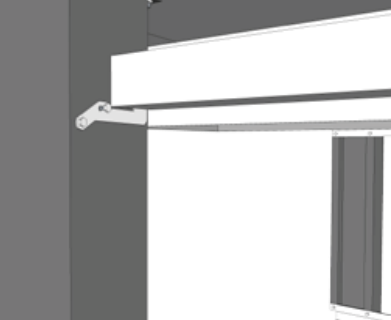
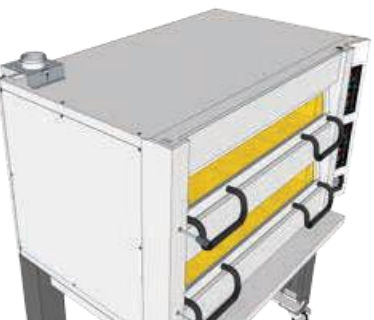
		
안전한 작동을 위해 본 설명서를 면밀히 참고합니다.	감전 위험이 높습니다! 모든 작업 전에 전원 공급 장치에서 전원을 차단 및 분리합니다. 감전 위험을 줄려면 측면 패널을 제거하거나 열지 마십시오. 자격을 갖춘 직원에게 서비스를 의뢰합니다.	본 기기는 경험과 지식이 부족한 사람이 설치/운영/유지 보수하도록 고안되지 않았습니다. 안전은 책임지는 사람으로부터 감독 또는 지시를 받아서 사용하시기 바랍니다.
		
오븐이 수평이고 안정적으로 설치되도록 평평한 바닥면을 확보하는 것이 매우 중요합니다.	원활한 환기를 위해 오븐 측면과 벽 사이에 50mm 이상의 여유공간을 확보하여야 합니다.	오븐의 우측 측면에 여유공간을 최대한 확보하여 원활한 배기와 유지보수가 가능하도록 합니다.
		
본 기기의 원치않는 움직임을 제한하기 위해 지지대나 스페이서에 적절한 고정 장치를 설치해야 합니다. 전기배선은 반드시 유연한 도관(튜브)으로 설치하여 유지보수가 원활히 수행될 수 있도록 하여야 합니다.	기기 상단에 배기 및 환기를 방해하는 물건을 올려놓지 않습니다. 베이킹 및 오븐 성능에 영향을 미치고 화재가 발생할 수 있습니다.	도어 손잡이를 이용하여 오븐을 이동하지 않습니다. 오븐의 설치가 완료될 때까지 스톤을 고정하는 목(wood)제 지지대를 제거하지 않습니다.

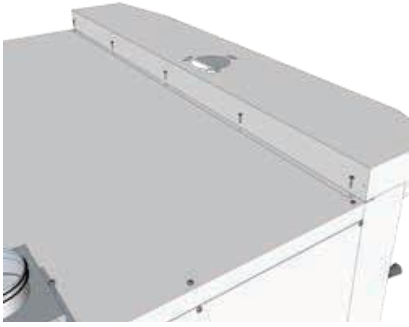
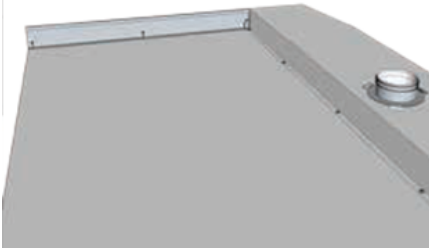
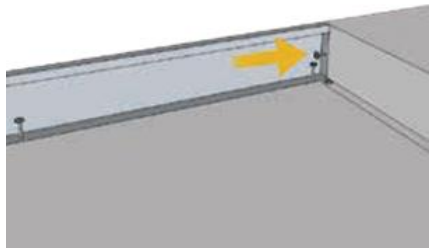
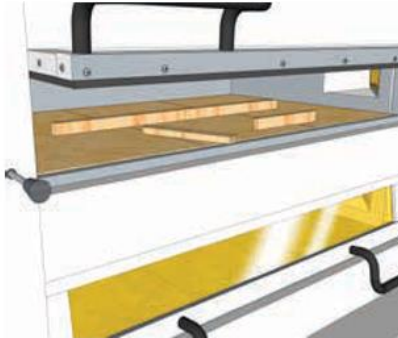
설치

설치 준비

	 최소 2 개의 팔레트가 필요합니다. 오븐의 크기와 무게에 따라 수동 리프트, 리프트, 지게차가 필요합니다.	 1. 오븐은 쉽게 운반할 수 있도록 안전하게 포장되어 있습니다. 떨어뜨리거나 세게 두드리지 않습니다.
	 3. 도어의 손잡이를 이용하여 옮기지 말고, 오븐 설치가 완료될 때까지 스톤을 고정하는 목재 지지대를 제거하지 않습니다.	 4. 최상단 데크를 열어 목재 스톤 지지대를 조심히 제거합니다. 데크의 내부에서 지지대(leg)와 액세서리를 조심스럽게 꺼냅니다. 목재 스톤 지지대 원래 상태로 복원합니다.
2. 포장밴드를 자르고 상단 및 측면 판지를 제거합니다.	3. 도어의 손잡이를 이용하여 옮기지 말고, 오븐 설치가 완료될 때까지 스톤을 고정하는 목재 지지대를 제거하지 않습니다.	4. 최상단 데크를 열어 목재 스톤 지지대를 조심히 제거합니다. 데크의 내부에서 지지대(leg)와 액세서리를 조심스럽게 꺼냅니다. 목재 스톤 지지대 원래 상태로 복원합니다.
1 또는 2 단 데크 오븐 		
1, 2 단 오븐은 5~15 단계를 따릅니다.	5. 오븐 뒤에 팔레트를 놓습니다.	6. 스팀 시스템이 있는 오븐의 경우 "나무 블록"을 팔레트 위에 추가합니다.
		
7. 오븐을 뒤로 눕힌 뒤에 데크 내부의 스톤이 움직이지 않고 단단히 고정되어 있는지 확인합니다.	8. 팔레트 핸드가 또는 리프트를 이용하여 문이나 좁은 공간을 통과합니다.	9. 오븐은 조심스럽게 운반합니다. 오븐 바닥의 다리 볼트 구멍을 막지 않도록 주의합니다.

		
10. 팔레트 리프트의 최대 높이를 확인합니다.	11. 리프트의 최대 높이가 부족할 경우, 더 많은 팔레트를 쌓아서 작업합니다.	12. 오븐을 조심스럽게 똑바로 세웁니다.
		
13. 오븐 앞에 팔레트 리프트를 위치시킵니다.	14. 지지대(leg) 작업을 수행할 수 있는 만큼 오븐을 들어 올립니다.	15. 지지대(leg) 설치는 21 단계에서 계속합니다.
3 또는 4단 데크 오븐 		
3, 4 단 오븐은 16~20 단계를 따릅니다.	16. 오븐 앞뒤에 있는 나무막대 제거합니다.	17. 오븐 한쪽에서 스테이플을 제거합니다.
		
18. 모든 팔레트 사이에 골판지를 자릅니다.	19. 가장 큰 팔레트 위로 오븐을 밀어 중앙에 고정시키고 다른 팔레트를 제거합니다.	20. 오븐의 중량을 감안하여 팔레트 리프트, 지게차를 사용하여 오븐을 조심스럽게 들어올립니다.

		
21. 볼트(M10x30)와 와셔(20x10.5) 각 3 개(제공됨)를 사용합니다. 지지대(leg)를 180° 회전하여 내부 볼트를 먼저 체결합니다.	22. 볼트를 살짝 풀고 지지대(leg)를 180° 회전합니다.	23. 볼트를 교대로 번갈아 가며 조입니다.
		
24. 모든 지지대(leg)가 단단히 잘 고정되었는지 확인합니다.	25. 지지대 컷아웃을 정확히 맞추기 전에 리프트를 제거하지 않습니다.	26. 선반 슬라이드 레일 4 개를 지지대(leg) 컷아웃 위치에 맞춥니다.
액세서리 조립		
		
27. 4 개의 육각 나사(제공됨)를 사용하여 슬라이드 레일(slide rail)을 고정합니다.	28. 슬라이딩 선반을 위쪽 또는 아래쪽 레일에 삽입합니다(선반 1 개 제공됨). 두 번째 선반은 별도 구매하여야 합니다.	29. 선반 고정쇠(blocker)를 설치하려면 선반을 당겨, 앞쪽 지지대(leg) 뒤에 배치합니다.
		
30. 선반 고정쇠(blocker) 1 개당 셀프 태핑 나사 2 개를 사용합니다.	31. 앞쪽의 다른 지지대(leg)에서 동일 작업을 반복합니다.	32. 3 개의 나사(제공됨)를 사용하여 후면 연기 배기구를 고정합니다.

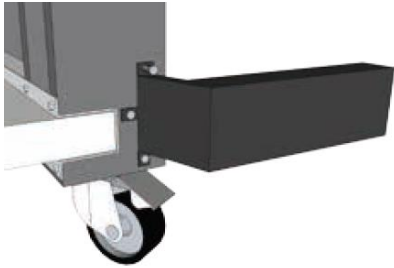
		
33. 전면 상단 후드를 위치시킵니다.	34. 셀프 태핑 나사(wafer head)를 이용하여 후드를 부착합니다.	35. 설치한 후드의 상단에 연기 배기구를 위치시킵니다.
설치 완료하기		
 		
36. 오븐의 금속 탭을 구부려 연기 배기구를 고정합니다.	37. 오븐 상단의 측면 패널을 장착합니다.	38. 상단 패널과 후드를 나사로 단단히 고정합니다.
		
39. 데크 내부에 있는 목재 스톤 지지대를 제거합니다.	40. 원활한 환기를 위해 오븐과 인접한 측면 벽 사이에 50mm 이상의 여유공간 (간격)을 확보하여 오븐을 배치합니다.	41. 오븐이 수평이고 평평하며 안정적으로 설치되었는지 최종 확인합니다.
		
42. 전기 연결 및 향후 유지보수를 위하여 우측 패널에 쉽게 접근할 수 있는 위치에 오븐을 배치합니다.	43. 기타 액세서리를 설치하려면 사용 설명서의 관련 부분을 참고합니다.	축하합니다! 이제 PizzaMaster 오븐 설치가 완료되었습니다. 처음 사용하기 전에, 데크 손잡이에 부착되어 있는 Quick Start Guide 를 제거하지 않습니다.

스페이서(Spacer) 조립

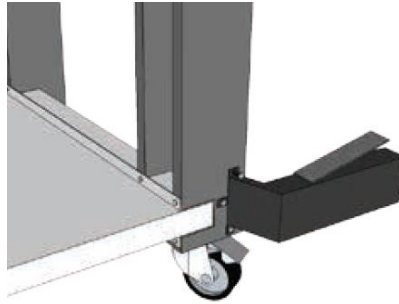
		
Important! 오븐 설치가 완료될 때까지 데크 내부에 스톤을 지지하는 목재 지지대를 제거하지 않습니다. 도어 손잡이나 배기구 핸들을 사용하여 오븐을 움직이거나 들어올리지 않습니다.	Tip! 가능하면 지게차를 이용해 오븐을 들어 올려 스페이서를 맞춥니다. 또는 튼튼한 테이블이나 평평한 벤치 위에 오븐을 들어 올립니다. 지지대 장착을 위한 최소 높이: 1 데크 오븐 125mm 2 데크 오븐 125mm 3 데크 오븐 125mm 4 데크 오븐 125mm 5 데크 오븐 125mm	오븐을 들어 올리고 제공된 M10x30 볼트(12 개) + 20x10.5 와셔(12 개)를 사용하여 스페이서를 장착합니다. 각 스페이서에 대해 먼저 볼트를 느슨하게 조입니다(단단하게 조이지는 마십시오). 모든 볼트가 제 위치에 있으면 볼트를 점진적으로 교대로 조여 스페이서를 오븐에 단단히 고정시킵니다. Warning! 오븐을 옮기기 전에 오븐에 지지대를 조립하기 위한 볼트 12 개가 모두 제 위치에 있고 제대로 조여져 있는지 확인합니다.

악세서리(Peel holder, Rack, Shelf) 조립

Peel holder



제공된 셀프 태핑 나사(육각형)(3 개)를 사용하여 하부 브래킷을 장착합니다.

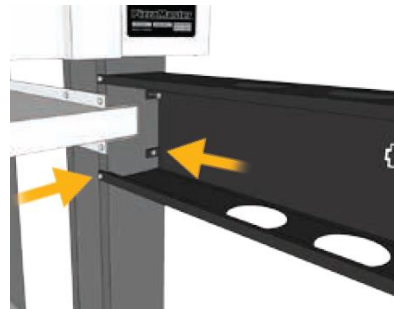


그림과 같이 소프트패드의 뒷면을 떼어낸 후 패드를 하단 브라켓에 붙여줍니다.



이제 제공된 셀프 태핑 나사(육각형)(3 개)를 사용하여 상부 브래킷을 장착합니다.

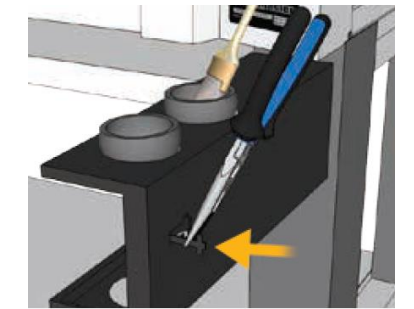
Oil-and-spice rack (also holds the slicer)



제공된 셀프 태핑 나사(육각형, 4 개)를 사용하여 랙을 장착합니다.

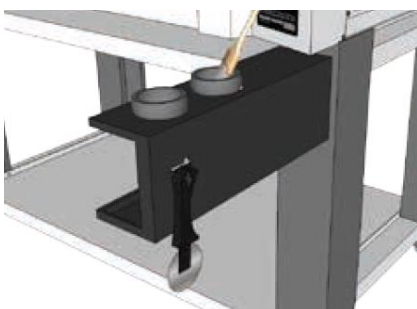


위 그림과 같이 양념통과 기름통을 시침솔(basting brush)로 끼워줍니다.

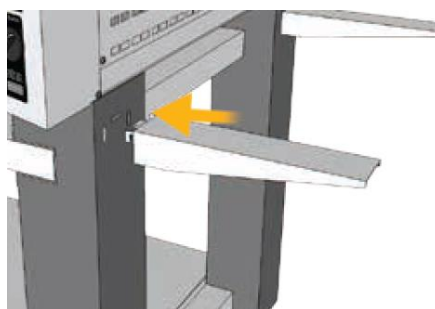


위 그림과 같이 러그(lug)를 조심스럽게 펴니다.

Side shelf



러그(lug)에 슬라이스(제공됨, slicer)를 걸어 놓습니다.



브래킷(2 개)을 다리에 걸어줍니다.



위 그림과 같이 선반을 장착합니다.

전기 연결

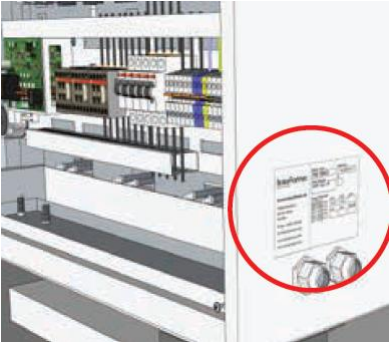
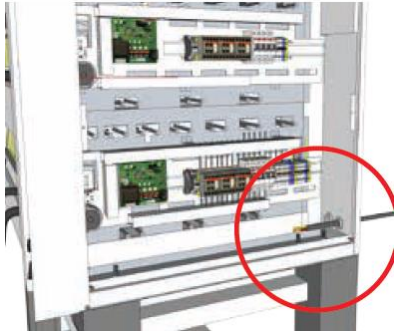
전기 연결 및 적정 퓨즈 용량에 대해서는 오븐 측면에 부착된 명판과 설명서에 포함된 퓨즈관련 테이블, 전기 회로도 등을 참고합니다.

접지 전위 균등화(earth potential equalizer) 나사를 설치해야 합니다. 접지 전위 균등화 나사는 뒷면 연결 케이블 옆에 있습니다.

Important!

안전과 유효한 보증을 위하여 모든 전기 작업은 자격을 갖춘 전기 기술자가 수행해야 합니다.

오븐은 외부의 메인 스위치를 통해 연결되어야 합니다. (최소 갭 3mm)

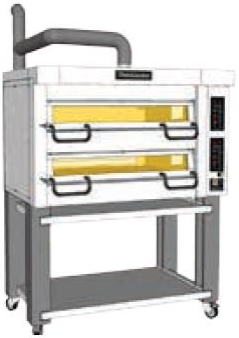
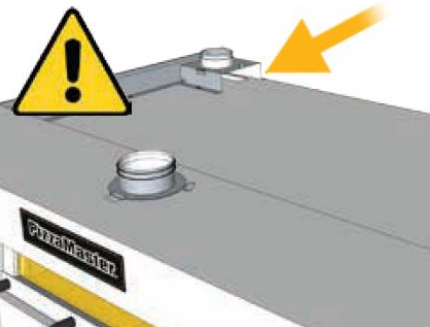
		
1. 전원이 오븐 측면에 부착된 명판에서 지정된 용량과 일치하는지 확인합니다. 우측 측면 패널을 고정하는 나사(6개)를 제거하고 패널을 떼어냅니다.	2. 전원 공급 장치 케이블(전압에 따라 데크당 1개의 전원 또는 오븐당 1개의 전원에 연결할 수 있으며, 전원 케이블은 제공되지 않음)을 우측 뒷면에 있는 구멍을 통해 연결 단자까지 가져옵니다. 각 전원 케이블은 적절한 고정 장치를 사용해야 합니다.	3. 오븐 명판과 전기 회로도에 따라 전원을 터미널 블록에 연결합니다. 모든 연결이 단단히 고정되어 있는지 확인한 다음, 우측 측면 패널을 닫습니다.

배기 장치 연결

본 오븐은 배기 시스템에 연결되도록 설계되었습니다. 배기 용량은 오븐당 데크 수에 따라 다릅니다.

오븐 데크당 200m³/h(115CFM)의 배기 용량이 권장됩니다. 오븐에는 Ø100mm 크기의 배기구 2 개가 있습니다.

전면 배기구는 스팀 시스템에서 공기를 배출하고, 후면 배기구는 오븐 챔버의 연기를 배출합니다.

		
배기 후드 (권장) 오븐 위에 별도의 배기 후드가 있는 경우 배기구를 추가로 연결할 필요는 없습니다. 후드는 오븐의 증기와 연기에 효율적으로 작동하기 위하여 오븐 가장자리보다 50cm 더 크면 좋습니다.	배기구 오븐의 증기, 연기 및 연기가 실내로 빠져나가는 것을 방지하려면 그림과 같이 배기구를 연결해야 합니다.	Important! 현지 검사관, 환기 및 환경 전문가와 상담하여 설계 및 설치가 현지 규정을 준수하도록 해야 합니다.
		
연기 배기구 연기 배기구가 단단히 연결되어 있는지 확인합니다.	연기 배기구 순환 작동 여부와 상관없이 연기 배기구 배이스는 항상 열려 있어야 합니다.	WARNING! 배기를 방해하는 물건을 올려놓지 않습니다. 이는 베이킹 및 오븐 성능에 영향을 미치고 화재가 발생할 수 있습니다.

스팀 시스템 설치

Important!

- 급수 라인에는 정수 필터를 설치해야 합니다.
- 연수기는 들어오는 급수 라인에 설치하는 것이 좋습니다.

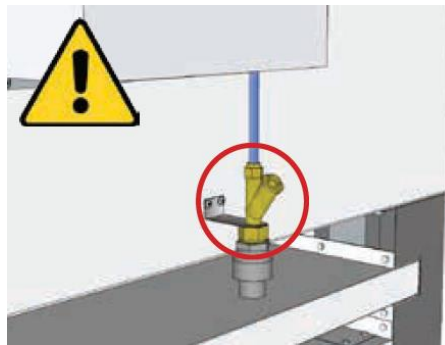
Important!

수질에 대한 지침:

- 마그네슘 Mg (<30mg/l)
- 칼슘 Ca (20~100mg/l)
- 경도 dH (4.0 – 7.0 dH)
- 20°C 에서의 pH (7.5 – 8.5 pH)
- 알칼리 성분 HCO₃ (>60 mg/l)



1 개 이상의 데크에 스팀 시스템 옵션을 장착할 수 있습니다.



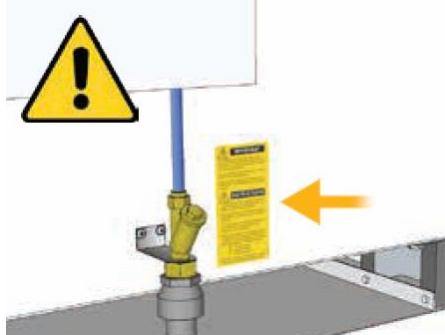
본 기기는 공인된 직원이 적절한 역류 방지 시스템을 사용하여 설치해야 합니다.



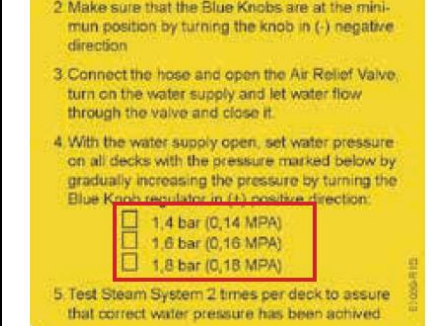
급수 수압은 6.0bar(0.6MPa)를 초과해서는 안 됩니다.



들어오는 수압이 6.0bar(0.6MPa)를 초과하는 경우 수압 감소 밸브를 설치해야 합니다.



스팀 시스템에 부착된 라벨의 지침을 주의하여 읽습니다.



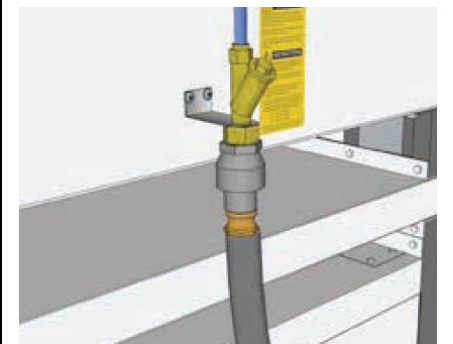
라벨에는 시스템을 조정해야 하는 수압이 표시되어 있습니다.



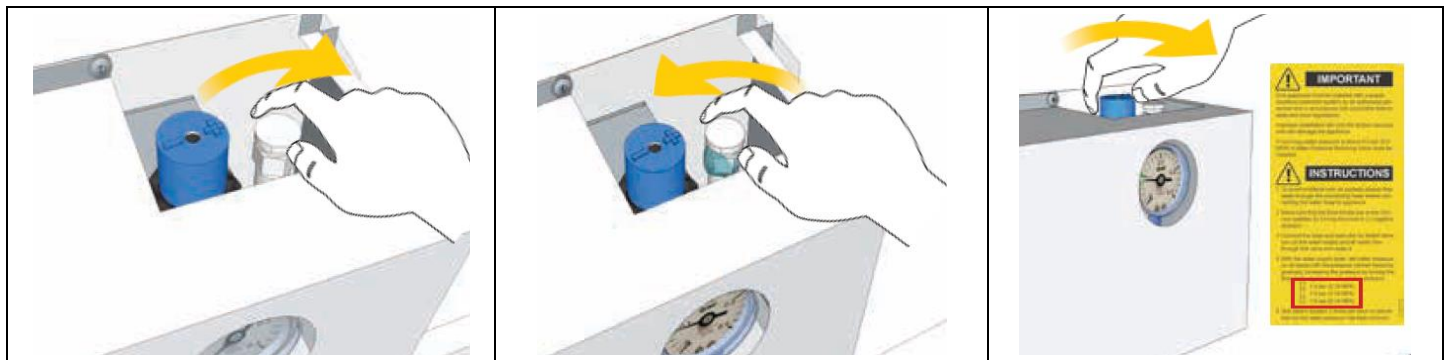
1. 손잡이를 (-) 방향으로 돌려 파란색 손잡이가 minimum 위치에 있는지 확인합니다.



2. 급수 장치를 스팀 시스템에 연결하기 전에 수돗물을 호수에 연결하여 호스 내부의 잔여물을 청소합니다.



3. 호스를 오븐에 연결합니다.

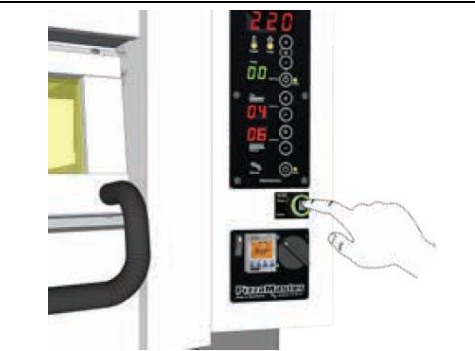


4. 공기 배출 밸브를 엽니다.

5. 급수를 켜고 물이 밸브를 통해 흐르도록 한 다음 공기 배출 밸브를 닫습니다.

6. 파란색 손잡이 조절기를 (+) 방향으로 천천히 돌려 라벨에 표시된 수압으로 설정합니다.

* 모든 데크에 대해 반복



7. 오븐을 켜고 온도를 220°C로 설정합니다. 시스템이 준비되었음을 나타내기 위해 스팀 버튼이 켜집니다(오븐이 200°C에 도달한 후 15분).

스팀 버튼을 누르면 데크 내부에 스팀이 생성됩니다.

8. 스팀 시스템을 다시 로드하는데 12분이 소요됩니다.

적정 수압이 되었는지 확인하기 위해 데크당 스팀 시스템을 2회 테스트합니다.

9. 필요한 경우 스팀 시스템을 조정합니다.

Use



1. 처음 시작할 때 오븐 온도가 200°C에 도달하면 스팀 시스템이 준비되는데 15분이 걸립니다.

2. 15분이 지나면 시스템을 사용할 준비가 되었다는 신호로 스팀 버튼이 켜집니다. 언제든지 버튼을 눌렀다 떼세요. 스팀 버튼은 시스템을 사용할 준비가 되었음을 알리는 신호로 켜집니다. 언제든지 버튼을 눌렀다 떼세요

3. 버튼 표시등이 꺼지고 한 번 더 준비할 때까지 12분 동안 기다립니다.

도어 자동 개폐기 설치

PizzaMaster 의 모든 데크 오븐은 추가 옵션으로 자동 도어 개폐기를 장착할 수 있습니다.

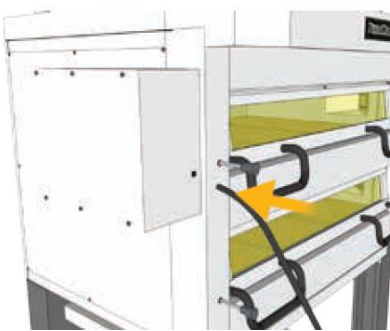
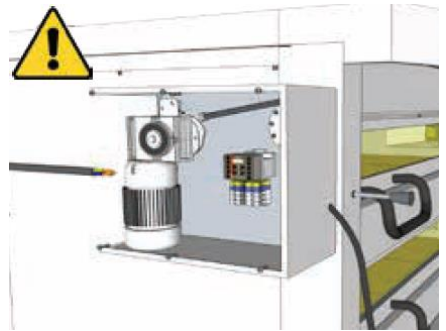
자동 도어 개폐기는 풋 페달을 누를 때마다 도어가 열리거나 닫히는 강력한 3 상 모터를 내장하고 있습니다. 장비 사용자는 오븐을 열거나 닫을 때 양손을 자유롭게 사용할 수 있습니다. 또한 근무일 동안 오븐 도어를 여러 번 수동으로 여는 스트레스로부터 팔과 어깨를 덜어줍니다.

도어 개폐기는 오븐 도어를 항상 수동으로 열 수 있는 기계식 안전 클러치가 있습니다.

Important!

안전과 유효한 보증을 위하여 모든 전기 작업은 자격을 갖춘 전기 기술자가 수행해야 합니다.

오븐은 외부의 메인 스위치를 통해 연결되어야 합니다. (최소 갭 3mm)

		
1. 도어 개폐기 전면에 풋 페달 공기 호스를 연결하고 제공된 케이블 타이로 호스를 고정합니다 (너무 세게 조이지 마십시오. 호스를 통해 상자 내부의 공기 스위치로 공기가 흘러야 합니다).	2. 풋 페달을 바닥의 적절한 위치에 놓습니다.	전기 연결을 위해 측면 패널을 열어 도어 개폐기 시스템에 접근합니다.

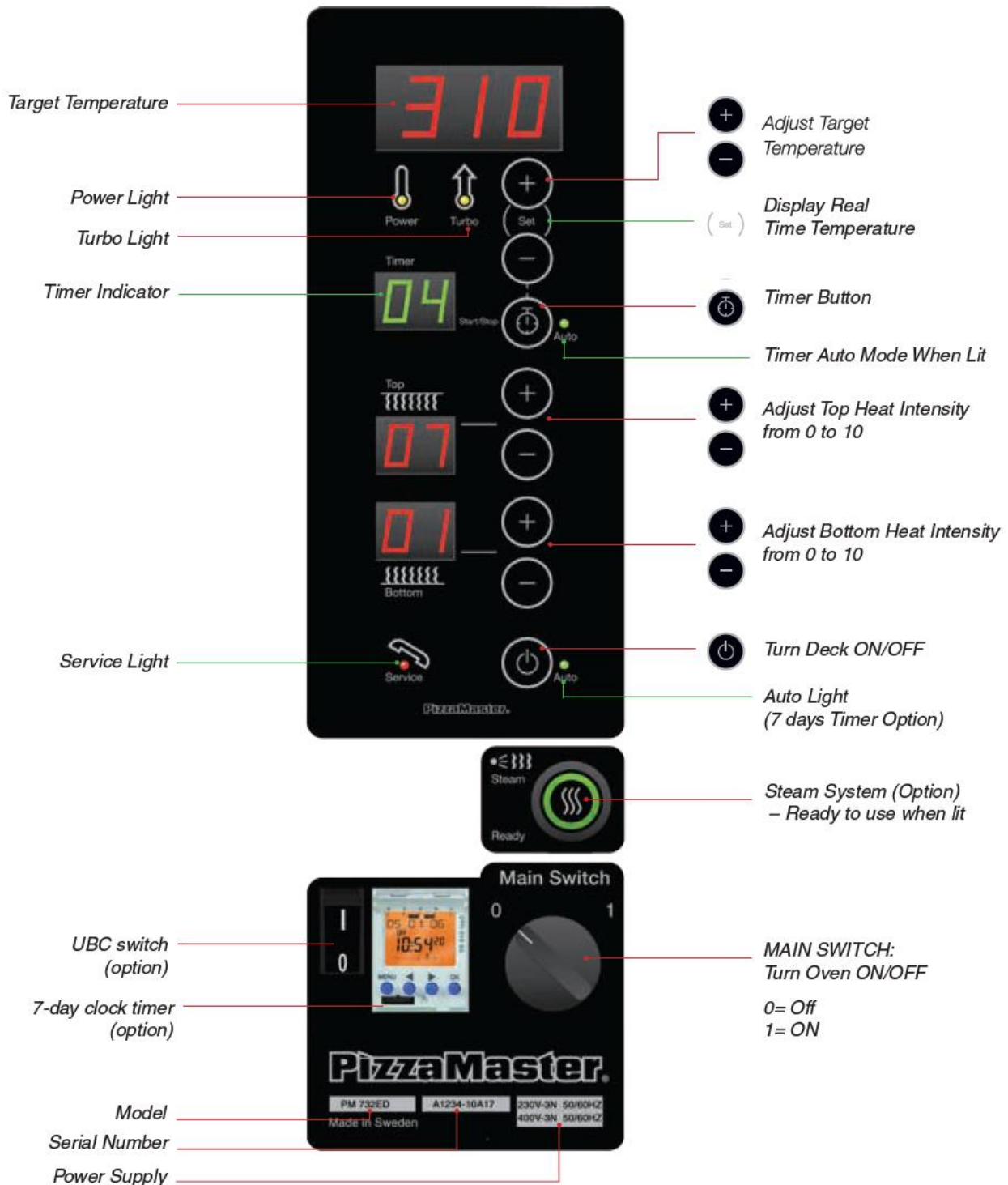
도어 개폐기는 별도의 3 상 10A 전기 연결이 필요합니다. 최대 5 개의 오븐 도어에 하나의 전기 연결만 필요합니다.

1. 전원이 오븐 측면의 명판에 표시된 것과 일치하는지 확인하세요(별도의 등급판은 가장 낮은 문 개폐 상자 뒷면에 있음).
2. 하단 도어 개폐기 측면 패널을 고정하는 나사(10개)를 제거하고 패널을 떼어냅니다.
3. 도어 개폐기 박스 우측 뒷면에 있는 액세스 구멍을 통해 전원 공급 케이블(고객이 제공)을 삽입하고 케이블을 터미널 블록으로 당깁니다.
4. 오븐 명판과 전기 배선도에 따라 전원 공급 리드를 터미널 블록에 연결합니다.
5. 모든 연결이 단단히 고정되어 있는지 확인한 다음 우측 측면 패널을 교체하십시오.
6. 접지 전위 균등화(earth potential equalizer) 나사를 설치해야 합니다. 접지 나사는 뒷면 연결 케이블 옆에 있습니다.



오븐 작동

디지털 제어 패널

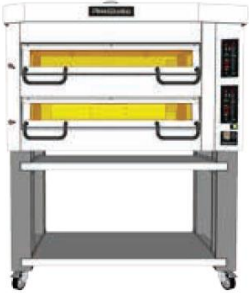
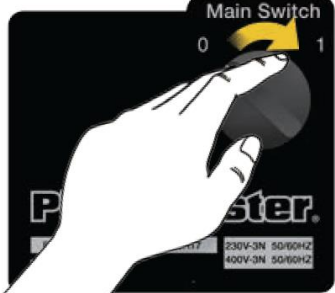
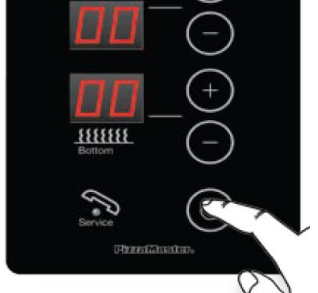
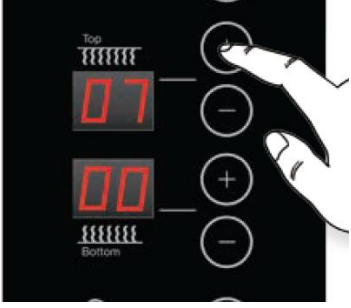
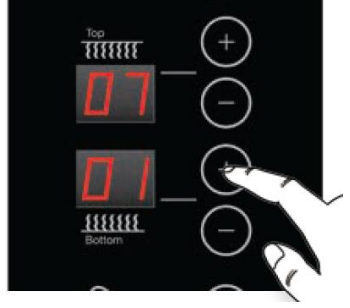
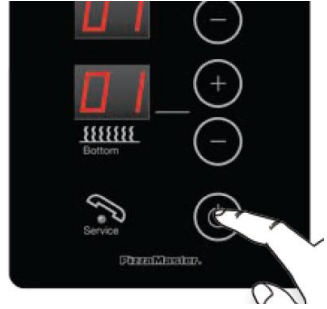


Power 노란색 램프는 발열체가 켜져 있음을 나타냅니다.

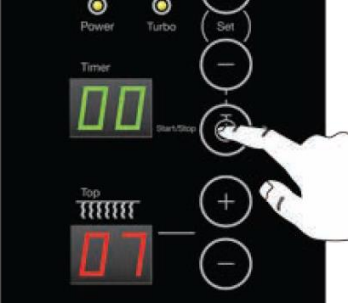
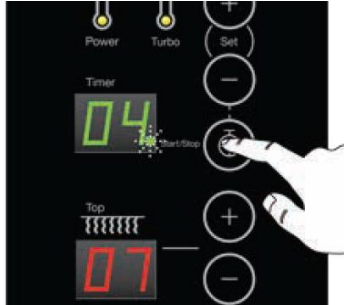
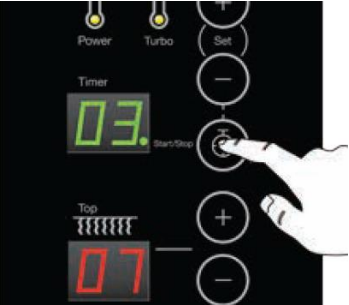
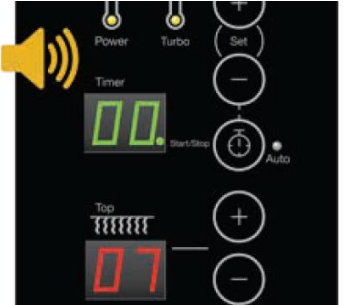
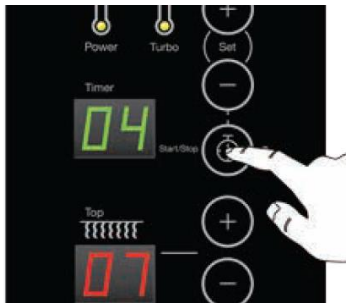
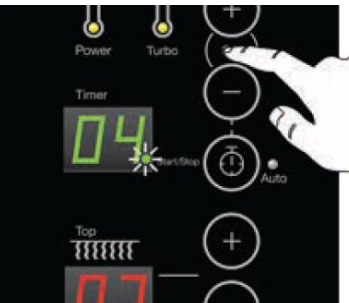
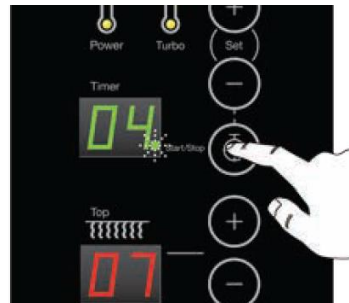
Turbo 시작 시 자동으로 작동되는 터보 시작 기능은 온도를 빠르게 올립니다. 원하는 온도에 도달하면, 터보 스타트가 자동으로 꺼집니다. 노란색 램프는 터보가 작동 중임을 나타냅니다.

Service 오븐이 과열되면 자동으로 꺼집니다. 과열 차단이 활성화되면 빨간색 표시등이 표시됩니다. 온도가 390°C(Standard Temperature), 490°C(High Temperature) 아래로 내려간 경우 메인 스위치를 껐다가 다시 켜면 오븐을 재설정할 수 있습니다.

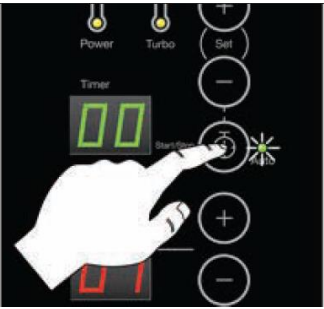
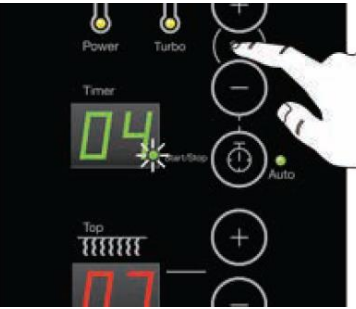
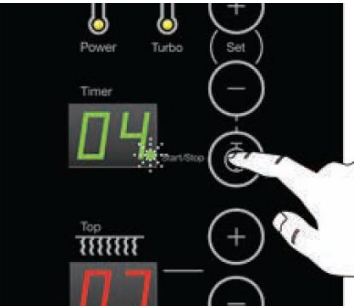
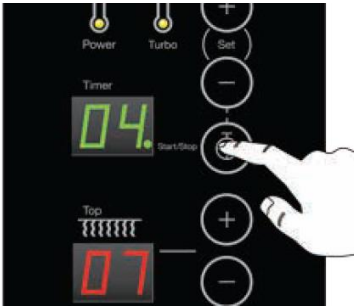
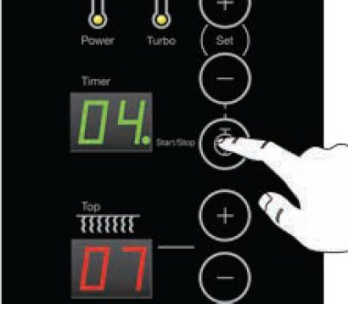
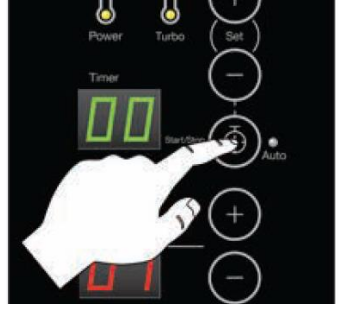
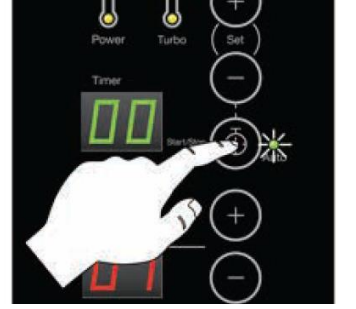
작동 가이드

		
모든 데크는 독립 제어판이 있습니다.	1. 오븐 켜기 메인 스위치를 돌려 "1"에 위치시킵니다.	2. 데크 켜기  하단의 전원 버튼을 눌러 데크를 켭니다.
		
3. 온도 설정  원하는 온도를 조절하려면 누릅니다. 	4. TOP 히트 존 설정  TOP 을 설정하려면 누릅니다.  0 = 끄기, 10 = 최대	5. BOTTOM 히트 존 설정  BOTTOM 열 강도를 설정하려면 누릅니다.  0 = 끄기, 10 = 최대
		
6. 실시간 온도 확인 (Set) SET 버튼을 길게 누르면 데크의 현재 온도가 표시됩니다.	7. 데크 '끄기'  데크를 끄려면 누릅니다.	8. 오븐 끄기 오븐을 끄려면 메인 스위치를 "0"에 위치시킵니다.

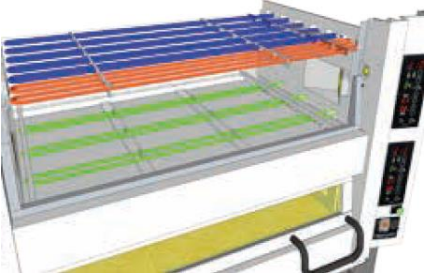
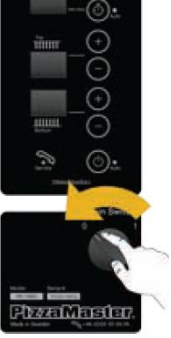
개별 베이킹 타이머 - 수동 모드

		
1. 타이머 켜기  타이머 버튼을 누릅니다.	2. 타이머 설정  눌러 원하는 베이킹 시간(분)을 설정합니다. 	3. 확인하기 (Set) SET 버튼을 눌러 확인하세요. 타이머 디스플레이에 녹색 표시등이 켜집니다.
		
4. 타이머 시작  타이머 버튼을 눌러 타이머를 시작합니다. 녹색불이 깜박거리며 남은 시간이 표시됩니다.	5. 일시 중지 / 타이머 종료  타이머 버튼을 눌러 시간을 일시 중지하세요. 타이머와 SET 을 동시에 누르면 타이머를 종료합니다. (Set)	6. 알람 시간이 지나면 알람이 울리고, 카운트다운이 0 이 됩니다.
		
7. 알람 끄기  타이머 버튼을 눌러 알람을 끕니다.	8. 완료하기 (Set) SET 버튼을 눌러 완료합니다. 타이머 디스플레이에 녹색 표시등이 켜집니다.	9. 주기 반복하기  주기를 반복하려면 타이머 버튼을 누르세요. 녹색 표시등이 깜박일 것입니다.

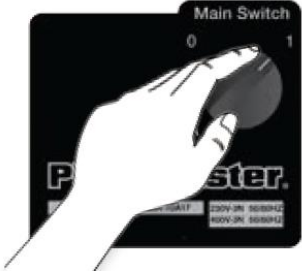
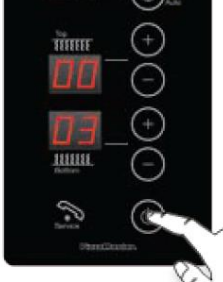
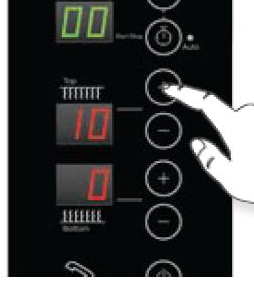
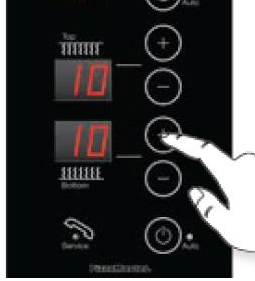
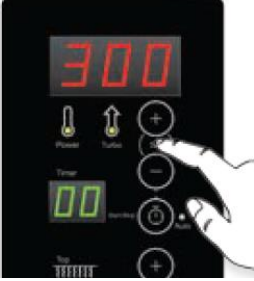
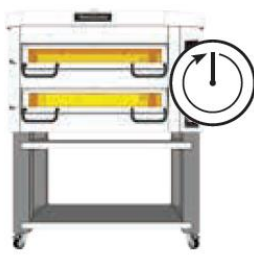
표준 베이킹 타이머 – 자동 모드

		
1. 타이머 켜기  녹색 자동 램프가 켜질 때까지 타이머 버튼을 길게 누릅니다.	2. 타이머 설정  + 또는 -를 눌러 원하는 베이킹 시간(분)을 설정합니다.	3. 확인하기 (Set) SET 버튼을 눌러 확인하세요. 타이머 디스플레이에 녹색 표시등이 켜집니다.
		
4. 타이머 시작  타이머 버튼을 눌러 타이머를 시작하세요. 녹색 표시등이 깜박입니다.	5. 5 개의 독립적인 알람  최대 5 개의 독립적인 알람을 설정할 수 있습니다. 각각의 타이머 버튼을 누릅니다.	6. 알람 원하는 베이킹 시간이 경과하면 미리 설정된 시간마다 3 초간 알람을 울립니다.
		
6. 새로운 알람 설정  다른 알람이 끝나면 바로 새 알람을 추가할 수 있습니다. 타이머를 눌러 새로운 시간을 설정합니다.	7. 타이머 끄기  (Set) 표시등이 꺼질 때까지 타이머를 누르고 SET 을 눌러 타이머를 끕니다.	8. 주기 반복하기  주기를 반복하려면 녹색 자동 램프가 켜질 때까지 타이머 버튼을 길게 누릅니다.

TOP FRONT 설정

		
히트 존 3 개의 독립적인 히트 존이 있습니다 (BOTTOM, TOP, TOP FRONT). TOP FRONT 는 0 에서 +4 사이에서 설정 가능합니다.	1. TOP FRONT 설정 (Set) SET 버튼을 눌러 TOP FRONT 설정과 현재 온도를 확인합니다.	2. TOP FRONT 공장 설정 피자 데크: +2 베이커리 데크: 0
		
3. 설정하기 메인 스위치로 오븐을 끕니다.	4. SET 누르기 (Set) SET 을 길게 누릅니다.	5. 오븐 켜기 (Set) SET 을 누른 상태에서 메인 스위치를 돌려 오븐을 켭니다.
		
6. TOP FRONT 설정 + 최저 0 에서 최대 4 까지 설정합니다. -	7. SET 누르기 (Set) SET 을 눌러 설정을 완료합니다.	8. 확인하기 (Set) TOP FRONT 설정을 보려면 언제든지 SET 을 누릅니다.

최초 작동

		
보호용으로 도포된 보호 오일을 모두 연소시켜야 합니다. 이 과정에서 일정량의 연기가 배출되는데 이는 정상적인 현상입니다.	1. 외부 환기 켜기 후드나 환기 시스템을 켜고 장비 주변의 창문을 엽니다.	2. 오븐의 환기구 열기 도어 좌측의 환기 레버를 당겨 환기구를 엽니다.
		
3. 오븐 켜기 메인 스위치를 '1'에 위치시켜 오븐을 켭니다.	4. 모든 데크 켜기 전원 버튼을 눌러 모든 데크를 켭니다.	5. 350°C 로 온도 설정 버튼을 눌러 오븐을 350°C 로 설정합니다.
		
6. TOP 히트 존 설정 버튼을 눌러 설정합니다. TOP 최대 온도: 10	7. BOTTOM 히트 존 설정 버튼을 눌러 설정합니다. BOTTOM 최대 온도: 10	8. 실시간 온도 확인 (Set) SET 버튼을 길게 누르면 데크의 현재 실제 온도가 표시됩니다.
		
9. 60 분 기다리기 오븐 온도가 350°C 에 도달한 후 60 분을 기다립니다.	10. 연기 오븐에서 연기가 모두 빠져나가도록 합니다.	축하합니다! 이제 오븐을 사용할 모든 준비가 되었습니다!

타이머 설정하기

디지털 패널



1. 디지털 패널에서 타이머를 활성화합니다.

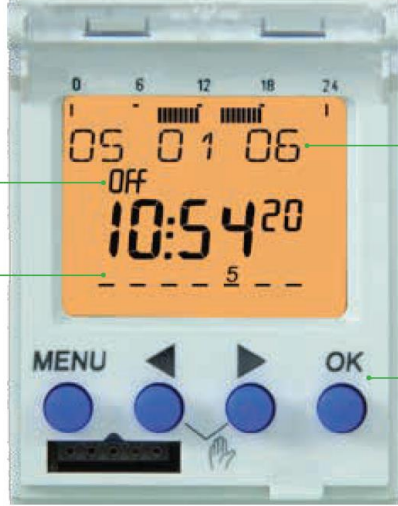
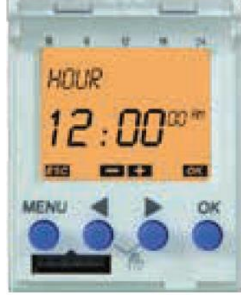
2. 메인 스위치를 1에 위치시킵니다. 녹색 램프가 켜질 때까지 ON/OFF 버튼을 길게 누릅니다.

* 참고: 출고 및 판매시 타이머는 설정되어 있지 않습니다. 처음 사용하기 전에, 설명서의 '타이머 설정'과 '프로그램 설정' 부분을 참고합니다.

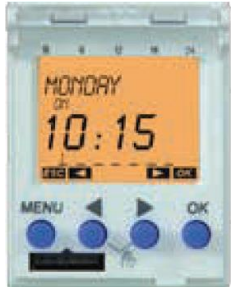
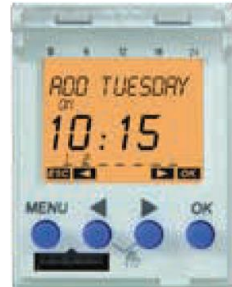
TIP/EXAMPLE

1. 프로그래밍을 시작하기 전에 시작 및 종료 시간을 적어 두십시오.		2. START: 영업 시작 (OPEN) 45 분 전 시작을 설정합니다.		3. STOP: 영업 종료 (CLOSE) 15 분 후에 정지 하도록 설정합니다.		4. 아래 예시를 참고하세요.		
요일		월	화	수	목	금	토	일
영업	OPEN	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	12:00	12:00
	CLOSE	21:00	21:00	21:00	22:00	22:00	22:00	20:00
오븐 시간	START	10:15	10:15	10:15	10:15	10:15	11:15	11:15
	STOP	21:15	21:15	21:15	22:15	22:15	22:15	20:15

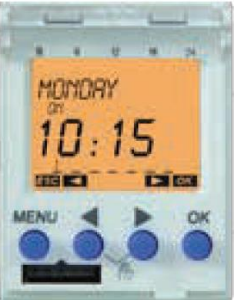
타이머 셋업

Oven Status: - ON : Oven Operating - OFF : Oven Inoperating Date Display  Current Weekday: 1= Monday, 2= Tuesday;; 7= Sunday Menu			
1. ◀ 또는 ▶를 눌러 언어를 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	2. 일자 형식을 설정하기 위해 OK를 누르세요.		
	3. ◀ 또는 ▶를 눌러 일자 형식을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	4. ◀ 또는 ▶를 눌러 연도를 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	
			
5. ◀ 또는 ▶를 눌러 월을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	6. ◀ 또는 ▶를 눌러 일자를 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	7. 시간을 설정하기 위해 OK를 누릅니다.	8. ◀ 또는 ▶를 눌러 시간 형식을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.
			
9. ◀ 또는 ▶를 눌러 시간 (hour)을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	10. ◀ 또는 ▶를 눌러 분 (Minute)을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	11. ◀ 또는 ▶를 눌러 썬머타임을 설정하고 OK를 눌러 확인하세요.	이제 타이머 설정이 완료되었습니다.

타이머 프로그램 셋업

			
1. ON/OFF 시간을 프로그래밍하기 위하여 MENU를 누르고 OK를 눌러 확인하세요.	2. 새로운 프로그램을 입력하기 위하여 OK를 누르세요	3. ON/OFF 시간을 설정하기 위해 ◀ 또는 ▶를 누르고 OK를 눌러 확인하세요.	4. ◀ 또는 ▶를 눌러 ON 시간(Hour)을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.
			
5. ◀ 또는 ▶를 눌러 ON 되는 분(Minute)을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	6. ◀ 또는 ▶를 눌러 요일을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	7. 다른 요일로 복사하려면 OK를 누르세요. 개별 일자별로 설정하려면 2~7 단계 반복합니다.	8. ◀ 또는 ▶를 눌러 일자를 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.
			
9. 저장을 위하여 OK를 누르세요.	10. 새로운 프로그램을 설정하려면 OK를 누르세요.	11. ◀ 또는 ▶를 눌러 ON 또는 OFF 시간을 프로그래밍하고 OK를 눌러 확인하세요.	12. ◀ 또는 ▶를 눌러 OFF 시간(hour)을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.
			
13. ◀ 또는 ▶를 눌러 분(Minute)을 설정하고 OK를 눌러 확인하세요.	14. ◀ 또는 ▶를 눌러 요일을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	15. 다른 요일로 복사하려면 OK를 누릅니다. ◀ 또는 ▶를 눌러 저장하세요. 요일별 시간을 설정하려면 10~15 단계를 반복하세요.	16. ◀ 또는 ▶를 눌러 일자를 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.

타이머 프로그램 삭제하기

			
1. MENU를 눌러 시작하세요.	2. Delete 가 나올 때까지 Left 또는 Right를 누르고 OK를 눌러 확인하세요.	3. Left 또는 Right를 눌러 Single 또는 Delete All 을 선택하고, OK를 눌러 Single 프로그램을 삭제하세요.	4. Left 또는 Right를 눌러 Single 프로그램을 선택하고, OK를 눌러 삭제하세요.
			
5. Left 또는 Right를 눌러 Delete All 을 선택하고 OK를 눌러 확인하세요.	6. 모든 프로그램을 삭제하려면 OK를 누르세요.	7. 삭제되었음(Deleted)을 알려줍니다.	8. ESC를 1 번 누른 뒤에 프로그램 메뉴로 진입하거나, 2 번 눌러 Exit 합니다.

타이머 - 출고 상태로 초기화

			
1. MENU를 누르고, Left 또는 Right를 눌러 Option 메뉴를 찾은 뒤에 OK를 눌러 확인하세요.	2. Left 또는 Right를 눌러 Factory Set 를 찾고 OK를 눌러 확인하세요.	3. 타이머를 완전히 reset 하려면 OK를 누르세요.	4. 타이머를 설정하려면 TIMER SET UP 단계를 참조하세요.

피자 레시피 / 베이킹 시간 / 오븐 설정

피자 도우 기본 레시피

- 밀가루: 100% (항상 고품질 밀가루 사용; 이탈리아 브랜드를 사용하는 것이 좋습니다).
- 물: 65%
- 소금: 3%
- 신선한 효모 또는 건조 효모: 1%

온도별 피자 베이킹 시간 (클래식 margarita 피자 기준)

- 290°C = 4 분 10 초 물과 소금을 각각 50%와 1.5%로 바꾸고, 설탕과 오일을 각각 1.5%, 3.5% 추가하세요.
- 310°C = 3 분 40 초 물과 소금을 각각 50%와 1.5%로 바꾸고, 설탕과 오일을 각각 1.5%, 3.5% 추가하세요.
- 330°C = 3 분 20 초 물과 소금을 각각 55%와 2.0%로 바꾸고, 설탕과 오일을 각각 1.0%, 3.5% 추가하세요.
- 350°C = 2 분 50 초 물과 소금을 각각 60%와 1.0%로 바꾸고, 설탕과 오일을 각각 0.5%, 3.5% 추가하세요.
- 370°C = 2 분 30 초 이 온도 또는 이상의 온도에서 베이킹할 경우, High Temperature (Xtreme) 모델을 권장합니다.
- 400°C = 2 분 10 초
- 430°C = 1 분 50 초 이 온도 또는 이상의 온도에서 베이킹할 경우, 대부분의 수분이 증발하여 '바삭하게 건조'됩니다.
- 460°C = 90 초 이 온도 또는 이상의 온도에서는 5 초의 차이가 성공과 실패를 좌우합니다.
- 490°C = 60 초

오븐 설정

Important!

- 항상 오븐 환기구를 열어둔 채로 피자를 굽습니다.
- TOP 온도 설정은 3보다 낮게 설정하지 않습니다.
- 피자 위치를 회전시키면서 데크 전체를 사용합니다(오븐에서 가장 좋은 위치는 없습니다).
- TOP FRONT의 표준 설정은, 피자의 경우 TOP+2, 빵의 경우 TOP+0, 굽기/그릴 음식의 경우 TOP+0입니다.

피자를 스톤에 접촉하도록 하여 직접 베이킹할 때

온도: 위 레시피 참조

TOP	6~8
BOTTOM	0~3

피자를 팬이나 그리드를 이용하여 베이킹할 때

온도: 위 레시피 참조

TOP	3~5
BOTTOM	6~10

기타 로스트/베이킹/그릴

온도: 180~220°C

TOP	5
BOTTOM	5

빵을 베이킹할 때

온도: 한국/아시아 160~190°C, 유럽 200~240°C

TOP	4
BOTTOM	6

오븐 설정

Important!

- 오븐 환기구를 항상 열어둔 채로 피자를 굽습니다.
- TOP 온도를 3보다 낮게 설정하지 마세요.
- 피자 위치를 회전시키면서 데크 전체를 사용합니다(오븐에서 가장 좋은 위치는 없습니다).
- TOP FRONT의 표준 설정은 (피자의 경우 TOP+2, 빵의 경우 TOP+0, 음식 굽기/굽기/그릴 음식의 경우 TOP+0)입니다.

피자 도우 만들기

Important!

균일한 결과를 위하여 차가운 물을 사용하세요. 만일 실온의 물을 사용하면 발효를 통제하는 데 어려울 수 있습니다.

1. 믹서에 물을 넣고 이스트를 물에 녹여주세요. 소금과 밀가루 75%를 넣어줍니다.
2. 가장 저속으로 3분 동안 믹싱합니다(믹서에 따라 시간은 다를 수 있으므로 반죽이 완전히 혼합되어야 합니다).
3. 가장 저속으로 믹서를 다시 시작합니다.
4. 5분 후 남은 밀가루를 점차적으로 첨가하기 시작합니다.
5. 8분 후에 속도를 높입니다.
6. 15분 후 반죽을 멈추고 반죽을 20분간 휴지시킵니다.
7. 믹서에서 반죽을 꺼내 밀가루를 뿌린 표면에 놓고 구 모양으로 자릅니다(약 33cm, 310gr).
8. 반죽 공을 밀폐된 뚜껑이 있는 플라스틱 상자에 넣습니다.
9. 반죽이 젖어 있으면 끈적해질 수 있으므로 반죽을 더 쉽게 다루기 위해 반죽과 손에 약간의 오일을 바릅니다.
10. 2~3일 동안 차갑게 보관합니다 (최고의 결과를 얻으려면 24시간마다 도우 볼의 모양을 바꾸세요)

피자 만들기

1. 굽기 90분전에 반죽을 냉장고에서 꺼내 줍니다.
2. 젖은 반죽인 경우 나무 주걱을 사용하거나 주걱 위에서 피자를 직접 여는 것이 더 쉬울 수 있습니다.
3. 반죽을 더 쉽게 다루려면 반죽 작업 시 항상 플라스틱 도구를 사용합니다.
4. 피자 반죽을 열 때 밀가루를 최대한 적게 사용하고 여분의 밀가루를 항상 털어냅니다.

권장 사항

- 토마토 소스에는 품질이 좋은 토마토 통조림을 사용하고 토마토에서 단단한 부분을 모두 제거합니다.
- Buffalo mozzarella를 사용하고, mozzarella를 최대한 건조시킵니다. (사용하기 5~10분 전에 mozzarella에 천 일염을 뿌려두는 것이 좋습니다)
- 피자를 오븐에 넣기 전에 피자에 extra virgin olive oil을 첨가하여 맛을 더해보세요
- 피자에 토핑을 너무 많이 사용하지 마십시오.
- 피자에 젖은 토핑이나 수분 함량이 높은 토핑을 사용하지 마세요. 피자가 눅눅해질 수 있습니다. 예를 들어 버섯이나 피망이 있습니다.
- 토핑은 오븐에서 피자를 꺼낸 후 피자 위에 올려두는 것이 좋습니다.
- 피자를 오븐에서 꺼낼 때 최소 50mm 높은 격자나 망 위에 올려 놓아야, 피자가 "통풍"됩니다 (오븐에서 꺼낸 후에도 여전히 베이킹되고 있어서, 표면의 물이 응축되어 빵 껍질이 더 촉촉해집니다. 피자를 1~2분 동안 그대로 놓아둡니다.

유지보수 및 예방조치

주의 사항

Warning!

- 스톤에 세척제를 사용하지 않습니다.
- 오븐을 청소할 때 고압 세척 장비나 물 호스를 사용하지 않습니다.
- 오븐 도어 유리나 내장된 캐비닛 유리 도어를 청소할 때, 철수세미나 연마성 스폰지와 같은 연마재를 사용하지 않습니다.
- 만질 수 있을 만큼 온도가 식을 때까지 오븐 도어 유리를 청소하지 않습니다.
- 알루미늄 코팅 강철 내부를 청소할 때 오븐 세척제나 세제를 사용하지 않습니다.
- 화상을 입지 않으려면 오븐이 뜨거울 때 청소하지 않습니다.
- 스테인리스 스틸 표면용 PizzaMaster 클리닝 천으로 팬텀 블랙 또는 로얄 골드의 표면을 청소하지 않습니다.

예방적 유지보수

- 원활한 유지보수를 위하여 장비 측면 및 후면의 여유공간(간격)을 확보하여 설치합니다.
- 청소 루틴을 계획하고, 정기적으로 청소합니다.
- 정기적으로 오븐을 정비하고 정품 부품만 사용합니다.
- 유지보수나 수리가 필요한 경우, 가까운 PizzaMaster 구매점에 즉시 문의합니다.

Important!

무독성 오븐 세척제를 사용할 수 있지만 최상의 청소 결과를 위해 항상 PizzaMaster 세척 제품을 권장합니다.

환경 친화적인 클리닝

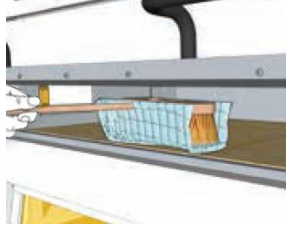
PizzaMaster 는 독특한 청소 및 유지 관리 제품을 별도로 제공하고 있습니다. 이러한 제품을 사용하면 환경을 보호하는 동시에 기존 오븐 청소 제품보다 사용하기가 훨씬 쉽고 오븐을 더 오랫동안 새 것으로 유지하는 데 도움이 됩니다.

제품	코드	주요 용도
스크래퍼가 장착된 금속 브러시	50053-01	스톤 위의 그을음이나 베이킹 잔여물 청소
소프트 브러시	50053-02	스톤 위의 그을음이나 베이킹 잔여물 청소
클리닝 천 패키지	50341	오븐 외부 스테인레스 스틸의 그을음 제거 (이 천은 물이나 세척액을 사용하지 않고, 오븐 외부의 스테인리스 스틸을 건조하게 청소하는 데 사용합니다)
클리닝 스폰지 패키지	50716	정기적인 외부 청소 및 도어 유리 청소 (한쪽은 일반 스폰지이고 반대쪽은 굵지만 마모되지 않는 스펀지로 Daily 청소에 유용합니다)

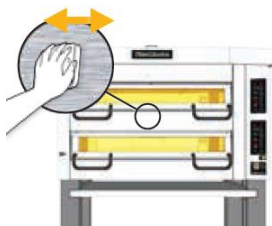
위 제품 구매는 PizzaMaster 에 문의하시기 바랍니다.

클리닝 루틴

Daily

			
1. 스폰지 준비 <u>비연마성(연마 성능이 없는)</u> 스폰지를 물에 적셔 준비합니다.	2. 표면 클리닝 준비한 스폰지로 스테인레스, 도어 핸들, 디스플레이, 유리 및 선반을 청소합니다. 부드러운 천으로 잔여 습기를 제거합니다.	3. 내부 스톤 클리닝 부드러운 금속재질 브러시를 이용하여 베이킹 침전물, 그을음 등을 긁어 냅니다.	4. 브러시 감싸기 필요한 경우, 물에 살짝 적신 천으로 브러시 헤드부분을 감싸서 사용하여도 됩니다.

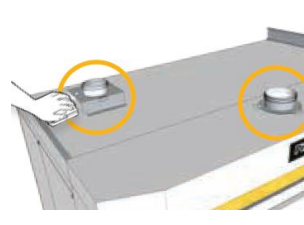
Weekly

	
5. 전용 클리닝 천 사용 PizzaMaster의 클리닝 천은 스테인리스 소재에 특화된 제품입니다.	6. 표면 클리닝 전용 천으로 스테인레스 표면을 <u>결 방향으로</u> 청소합니다. <u>유리, 디스플레이 패널, 손잡이 또는 라벨 위에 사용하지 않습니다!</u>

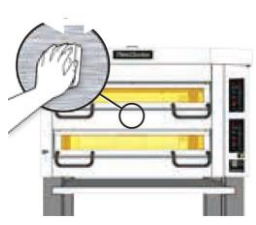
Monthly

	
7. 윤활유 도포 모든 도어 부상에 윤활유를 도포합니다.	8. 고온용 윤활유 사용 무독성의 고온용 윤활유를 사용하십시오.

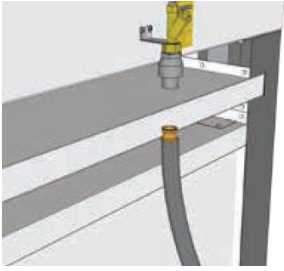
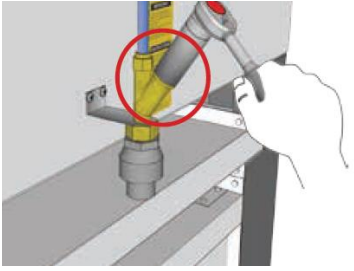
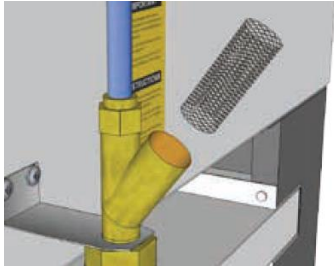
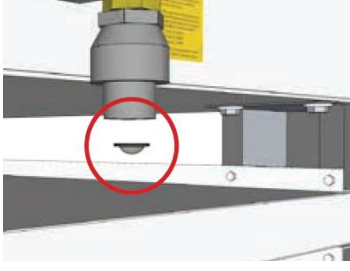
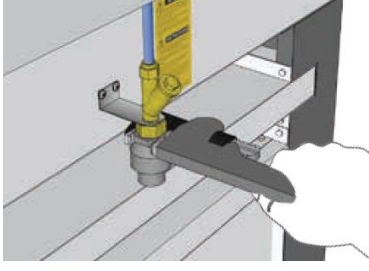
Yearly

		
9. 오븐 챔버 청소 일자 드라이버로 스톤을 살짝 들어올려 스톤을 조심스럽게 제거합니다.	10. 흡입 청소 진공 청소기로 데크 내부를 청소한 뒤에 스톤을 조심하여 원래 위치에 놓습니다.	11. 환기 및 배기구 청소 오븐 상단의 전면 및 후면 환기구의 그을음과 잔여물을 청소합니다.

Important


스테인레스는 반드시 결 방향으로!

스팀 시스템 클리닝 및 유지보수

		
물 공급을 차단하고 오븐에서 호스를 분리합니다.	역류 밸브의 필터를 엽니다.	필터를 꺼내서 청소합니다.
		
WATER BLOCK 에서 필터를 꺼내서 청소해주세요. *스팀 시스템을 사용하기 전에 '스팀 시스템 설치' 부분을 참조합니다.	WATER BLOCK 재설정: 계속해서 누수가 발생하는 고장이 발생하면 WATER BLOCK 이 차단됩니다. 파이프 렌치를 이용하여 WATER BLOCK 안전밸브를 제거합니다.	빨간색 plunger 를 눌러 WATER BLOCK 을 재설정합니다.

오븐 램프 교체

Important!

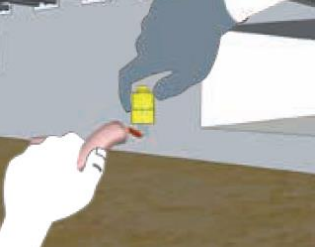
손가락으로 오븐 램프의 전구를 직접 만지지 마십시오. 램프 수명이 크게 단축될 수 있습니다. 장갑, 종이 또는 천을 사용하여 전구를 잡습니다.

Warning!

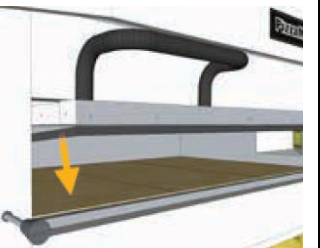
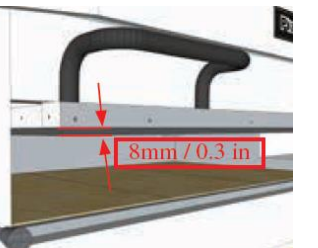
오븐이 뜨거울 때 오븐 램프를 교체하지 마십시오. 심각한 화상을 입을 수 있습니다.

Important!

PizzaMaster 대리점이나 PizzaMaster에서 직접 제공한 정품 오븐 램프 이외의 것을 사용하지 마십시오. 램프 변압기와 램프 소켓이 손상될 수 있습니다.

			
일자 드라이버를 사용하여 램프를 덮고 있는 유리를 조심스럽게 제거합니다. 유리가 스톤 위에 떨어지지 않도록 주의합니다.	기존 램프를 꺼냅니다. 기존 램프에 새 램프와 마찬가지로 2개의 핀이 정상적으로 있는지 확인합니다. 램프 소켓에 기존 램프의 핀이 남아 있는 경우, 소켓도 교체를 하여야 합니다.	새 램프의 핀에 특수 구리스를 소량 도포합니다. 이때, 램프 전구에 구리스가 묻지 않도록 주의합니다. 손가락으로 직접 새 램프의 전구를 만지지 않습니다.	새 램프를 소켓에 끼웁니다. 손가락으로 새 램프의 전구를 직접 만지지 않도록 주의합니다. 램프 유리를 다시 장착합니다.

청소 또는 교체를 위해 도어 가스켓을 제거하는 방법

			
오븐이 실온에 도달할 때까지 기다립니다.	십자 드라이버로 오븐 도어의 왼쪽과 오른쪽, 아래쪽에 있는 모든 나사를 제거합니다.	가스켓을 제거합니다. 기존 가스켓이 완전히 제거되었는지 확인합니다.	도어 프레임과 스테인레스 부품 사이의 틈에 가스켓을 위치시킵니다. 가스켓이 8mm 돌출되도록 합니다. 모든 나사를 체결하여 가스켓과 스테인리스를 고정합니다.

문제해결

문제 상황	가능한 원인	해결책
오븐(모든 데크)이 시작되지 않고, 데크 조명이 꺼지고, 디스플레이 패널이 완전히 어두워집니다(dark).	오븐의 전원이 차단됨.	데크 1의 터미널 X100의 모든 phase의 전압을 확인합니다.
	하단 데크 내부 회로 차단기 F101이 작동됨.	차단기를 재설정합니다.
	1개 이상의 PCB가 손상됨. 손상된 PCB는 PCB의 검정색 변압기(transformer)가 약하게 부풀어 올라와 있으며, 정상 PCB는 평평합니다.	손상된 PCB 보드를 교체합니다. 일반적인 PCB 손상의 원인은 전압 제어(전기 연결)에 문제가 발생한 것입니다.
	자동 시작/정지 타이머가 장착된 경우, 설정이 잘못되었거나 타이머가 고장난 경우	메인 스위치를 '1'로 위치시키고 오븐을 다시 시작합니다. 오븐이 시작되면 설명서의 타이머 설정편을 참조하여 타이머를 다시 시작하세요. 타이머가 고장난 경우 타이머를 교체합니다.
1개의 데크가 시작되지 않고 디스플레이 패널에 OFF가 표시됩니다.	ED 모델의 경우에 데크 디스플레이의 ON/OFF 버튼 옆에 자동 타이머 기능이 활성화됨 (자동 LED가 녹색으로 켜짐).	자동 LED가 꺼질 때까지 디스플레이 ON/OFF 버튼을 길게 누릅니다. 다시 ON/OFF 버튼을 눌러 데크를 시작합니다.
1~2개(데크당) 오븐 조명이 작동하지 않지만 데크는 정상적으로 가열됩니다.	하나 이상의 오븐 램프가 파손됨.	파손된 램프를 교체하세요.
	PCB 보드 램프 출력 단자가 파손됨.	단자 간 제어 전압은 PCB 보드를 교체하지 않는 경우 200-250V여야 합니다.
	두 램프가 모두 꺼졌다면 램프 변압기가 파손되었을 수 있음 (순정 램프 전구를 사용하는 것이 중요합니다).	램프 소켓 앞 세라믹 단자의 제어 전압은 10-12V여야 합니다. 그렇지 않은 경우 램프 변압기를 교체합니다.
	램프 소켓이 파손됨. (램프-전구-PCB-변압기는 모두 이상이 없으나, 조명이 들어오지 않음)	램프 소켓을 교체합니다.
오븐 온도가 너무 떨어지거나 재가열 시간이 너무 오래 걸립니다.	TOP 및/또는 TOP FRONT 온도가 너무 낮음.	TOP 및/또는 TOP FRONT 히트 존 온도를 높입니다.
	오븐 환기에 연결된 통풍이 너무 높음.	통풍구를 내립니다.
	오븐 전원이 부분적으로 차단	외부 차단기/퓨즈를 확인하고 들어오는 모든 단계에 전원이 들어오는지 확인합니다.
	오븐이 풀 가동될 때, 오븐 환기구가 닫혀 있음.	환기구를 열어줍니다.
	개폐기(contactor)가 손상되었거나 개폐기(contactor) 출력이 손상됨.	개폐기(contactor)의 모든 입력 및 출력(L1-L3 및 T1-T3)을 확인합니다.

문제 상황	가능한 원인	해결책
피자 윗면이 너무 어두워요(too dark)	TOP 및 TOP FRONT 온도가 너무 높음.	TOP 및/또는 TOP FRONT 온도를 낮춥니다.
	온도가 너무 높음.	온도를 낮춥니다.
	베이킹 시간이 너무 김.	베이킹 시간을 줄입니다.
피자 아래면이 너무 어두워요(too dark)	BOTTOM 온도가 너무 높게 설정됨.	BOTTOM 온도를 낮춥니다.
	온도가 너무 높음.	온도를 낮춥니다.
	오븐을 너무 오랫동안 사용함.	물에 적신 천으로 스톤을 살짝 닦아줍니다.
	피자 반죽 레시피에 비해 온도가 너무 높음.	베이킹 지침을 참조합니다.
피자의 윗면과 아랫면이 너무 어둡습니다(too dark)	베이킹 시간이 너무 김.	베이킹 시간을 줄입니다.
	온도가 너무 높음.	온도를 낮춥니다.
	피자 레시피 재검토	베이킹 지침을 참조합니다.
피자가 완성되기까지 베이킹 시간이 너무 오래 걸립니다	온도가 너무 낮음.	온도를 높입니다.
	TOP 및/또는 TOP FRONT 온도 설정이 너무 낮음.	TOP 및/또는 TOP FRONT 온도를 높입니다.
	피자 레시피 재검토	베이킹 지침을 참조합니다.
오븐의 앞쪽에서는 피자가 충분히 구워지지 않았습니다.	TOP FRONT 온도가 너무 낮거나 TOP 온도가 너무 높음.	TOP 온도를 조절하세요. TOP FRONT 은 TOP 대비 +2 로 설정되어야 합니다.
	도어 Sealing 이 불량이거나 파손됨.	도어 sealing 교체합니다.
오븐의 앞쪽에서 피자가 너무 많이 구워집니다.	TOP FRONT 온도가 너무 높거나 TOP 온도가 너무 낮음.	TOP 온도를 조절하세요. TOP FRONT 은 TOP 대비 +2 로 설정되어야 합니다.
	개폐기(contactor)가 손상되었거나 개폐기(contactor) 출력이 끊어짐.	개폐기(contactor)의 모든 입력 및 출력(L1-L3 및 T1-T3)을 확인합니다.
오븐의 특정 위치에서 고르지 않게 구워집니다.	전체 데크를 사용하지 않거나 피자를 오븐에서 가장 좋아하는 위치에 놓음.	항상 왼쪽에서 오른쪽으로, 앞에서 뒤로 작업하면서 피자의 위치를 회전시킵니다.
	개폐기(contactor)가 손상되었거나 개폐기(contactor) 출력이 끊어짐.	개폐기(contactor)의 모든 입력 및 출력(L1-L3 및 T1-T3)을 확인합니다.
피자 크러스트가 너무 부드러워요(too soft).	오븐 환기구가 닫혀 있음.	오븐 환기를 열어줍니다.
	반죽 레시피 재검토	베이킹 지침을 참조합니다.
피자가 너무 젖었어요(too wet).	반죽 레시피 재검토	베이킹 지침을 참조합니다.

NOTE



PizzaMaster®

PizzaMaster® Stone Hearth Deck Ovens electrified by Sixdot
Tech Center T. 031)8039-7311 | F. 031)8039-7312 | info@sixdot.co.kr | www.pizzamaster.kr
Office 경기 성남시 분당구 수내동 | Showcase 경기 광주시 문형동