

• 기계 작동 · 점검 및 유지보수

1. 운영 및 유지 관리 책임자는 기계의 조작과 유지보수를 하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽어보십시오.
2. 필요할 때마다 즉시 읽을 수 있도록 본 사용설명서를 기계 근처에 보관하십시오.
3. 담당자가 본 사용설명서를 완전히 이해할 때까지 조작 및 유지보수를 시작하지 마십시오.
4. 본 사용설명서가 분실되거나 손상된 경우 당사에 즉시 주문해 주십시오.
5. 기계가 다른 상대방에게 양도되는 경우 본 사용설명서를 반드시 첨부해 주십시오.
6. 기계에 부착된 플레이트는 제거하지 마십시오. 제거될 경우 유지보수에 불편을 초래할 수 있습니다. 플레이트가 제거될 경우 기계가 아직 보증기간 내에 있더라도 보증할 수 없습니다.
7. 옵션 사양은 본 사용 설명서에도 설명되어 있습니다. 이번에 귀사가 구매한 모델에 첨부된 부품을 읽어 주십시오.
8. 본 사용설명서는 표준작업매뉴얼이며, 상기 조항에 기술되지 않은 특수사양을 “추가설명”에 기술하고, 개요도면을 첨부하는 경우입니다.

Please start operation, inspection & maintenance of the machine only after reading and understanding this instruction manual.

1. To the persons in charge of operation & maintenance.
Please read this instruction manual carefully before operation & maintenance of the machine.
2. Please keep this instruction manual near the machine to read it immediately whenever it is required.
3. Please do not start operation & maintenance till the persons in charge have completely understood this instruction manual.
4. When this instruction manual is lost or damaged, please place an order for it to us immediately.
5. In case the machine is transferred to another party, please be sure to attach this instruction manual.
6. Please do not remove the plate attached to the machine. If it is removed, it might cause inconvenience to maintenance. And also we are not able to guarantee it even if the machine is still within the warranty period.
7. Optional specifications are also explained in this instruction manual.
Please read those parts attached to the model purchased by your company this time.
8. This manual is standard operation manual and if special specifications not described in above clause are explained in “additional explanation” and outline drawong is attached.

• 기계 손상을 초래 할 수 있는 주의사항

1. 이 기계의 표준 조리 용량은 용기의 50~60%입니다.
2. 원료 투입
 - (1) 원료를 소량으로 나누어 한가지씩 투입하세요.
(한 번에 큰 덩어리를 넣지 마십시오.)
 - (2) 원료의 낙하로 인한 부품 손상을 방지하기 위해 용기의 윗부분에서 투입하십시오.
 - (3) 원료는 용기에 균일하게 투입되어야 합니다.
 - (4) 큰 냉동된 덩어리 원료는 투입 전 해동하여 작은 조각으로 나누십시오.
3. 믹싱
 - (1) 재료 투입 후 인치믹싱 또는 최저속도로 믹싱을 수행하며 속도를 조금씩 증가 시키십시오.
 - (2) 연속 또는 고속 믹싱시 소재가 아직 녹지 않은 경우, 인치 배합 또는 최저 속도로 변경하여 원료를 풀어 준 뒤, 일반 믹싱으로 돌려주세요.
 - (3) 믹싱을 시작하기 전에, 용기에 이물질이 없는지 확인하시기 바랍니다.
4. 기계에 충격을 가하거나 이물질이 들어가지않게 주의해주시요.
 - (1) 기계의 재료 운반체 등에 충격을 주지 마십시오.
 - (2) 배관에 부딪히거나 충격을 주지 마십시오.
 - (3) 믹싱을 시작하기 전에, 용기에 이물질이 없는지 확인하시기 바랍니다.
5. 세척시 주의사항
 - (1) 물로 세척할 때 컨트롤패널과 전기장치 및 부품에 물이 닿지 않도록 주의하십시오.
 - (2) 물로 세척할 때 가스버너에 물이 닿지 않도록 주의 하십시오.
6. 기계에 맞는 가스 및 압력을 사용 하십시오.
7. 기계에 손상을 줄 수 있는 어떠한 행동도 삼가 하십시오.

• CAUTIONS TO AVOID DAMAGE TO THE MACHINE

1. This machine's standard cooking capacity is 50~60% of kettle volume.
2. In charging material
 - (1) Please divide the material into small quantity, and charge them one by one. (Please do not charge a big lump at once)
 - (2) To avoid any damage of the parts due to falling down of the material, please charge it from near the top of the kettle.
 - (3) Material should be charged evenly into the kettle.
 - (4) A big frozen lump should be defrosted and divided into small pieces before being charged.
3. In mixing
 - (1) Just after material charging, mixing should be done with inching mixing or lowest speed and increase the mixing speed little by little.
 - (2) In case the material is not melted yet during continuous or high speed mixing, please relax the material by changing it to inching mixing or lowest speed, and return it to the ordinary mixing.
 - (3) Before starting mixing, please confirm that no foreign substance in the kettle.
4. Do not hit the machine, Do not charge foreign substance.
 - (1) Please do not hit a material carrier, etc, to the machine.
 - (2) Please do not hit anything to the piping.
 - (3) Before starting mixing, please confirm that no foreign substance in the kettle.
5. Do not shower.
 - (1) In cleaning with water, please do not shower onto the control panel & electrical parts.
 - (2) In cleaning with water, please do not shower onto the gas burner.
6. Please use the proper kind of gas and pressure suit to the machine.
7. Please take no other actions thought to give damages to the machine.



www.hanyeon.co.kr

주식회사 한원
TOTAL BLENDING & PACKAGING SYSTEM

경기도 광주시 곤지암읍 신만로 58번길 47
TEL : 031-763-2938(대) FAX: 031-763-2930
E-mail : heco2938@naver.com

47, Sinman-ro 58beon-gil, Gonjam-eup, Gwangju-si, Gyeonggi-do, Korea
TEL : +82-31-763-2938 FAX: +82-31-763-2930
E-mail : heco2938@naver.com
www.hanyeon.co.kr

www.hanyeon.co.kr

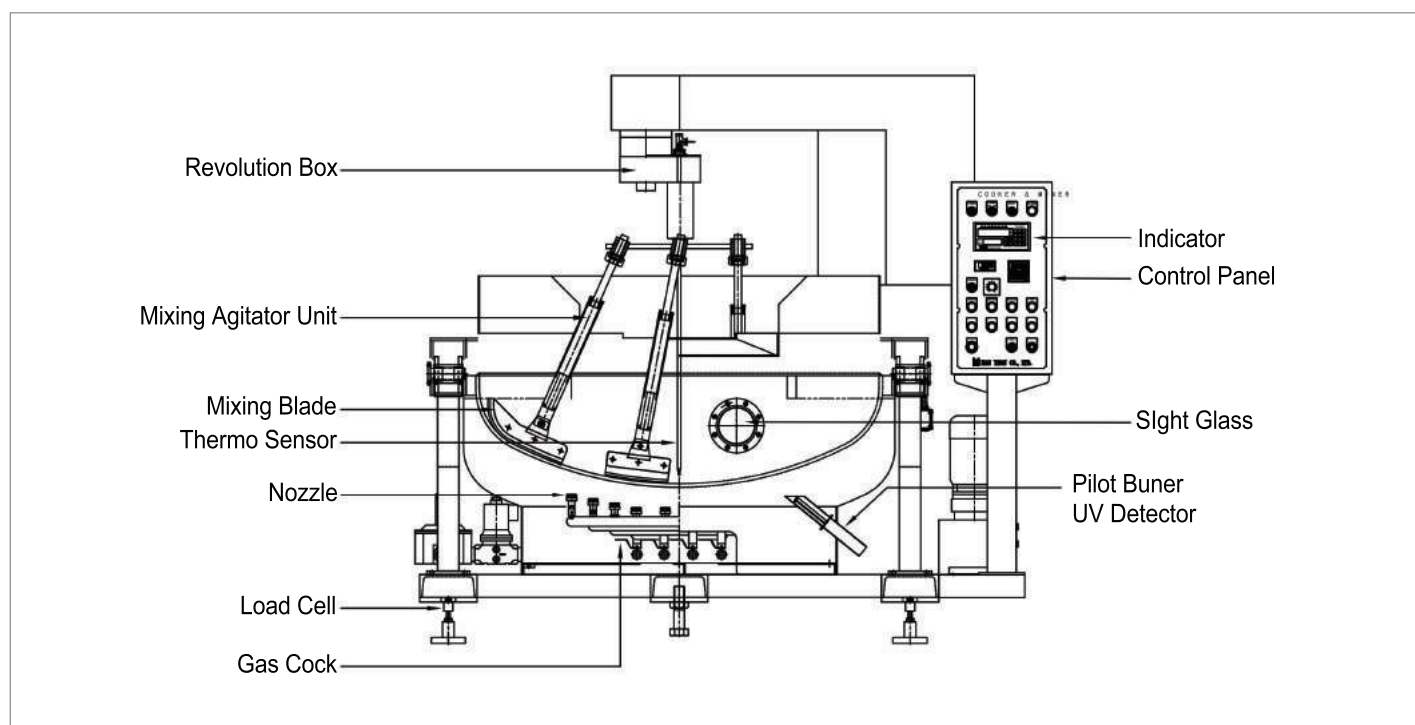
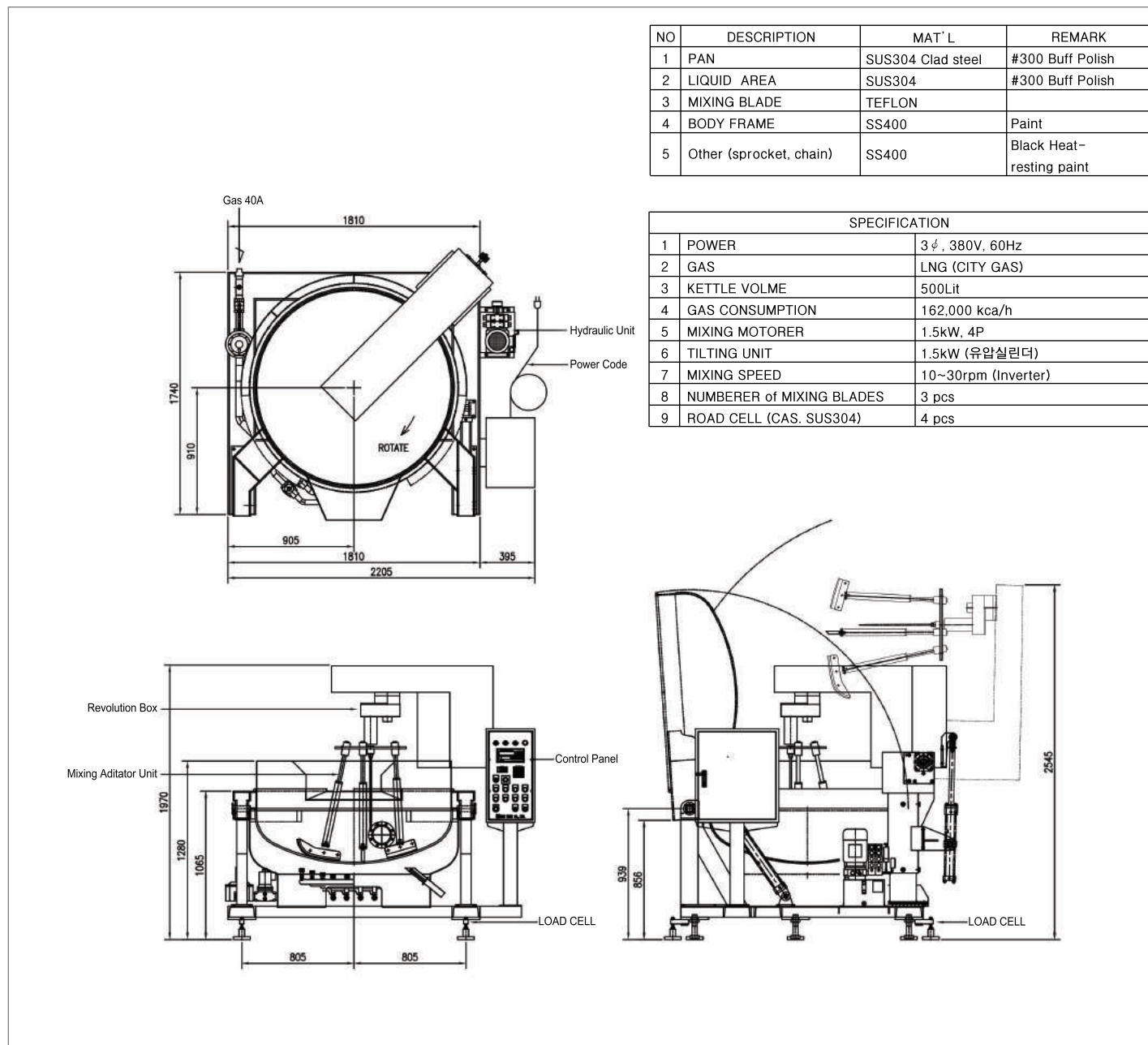


주식회사 한원
TOTAL BLENDING & PACKAGING SYSTEM

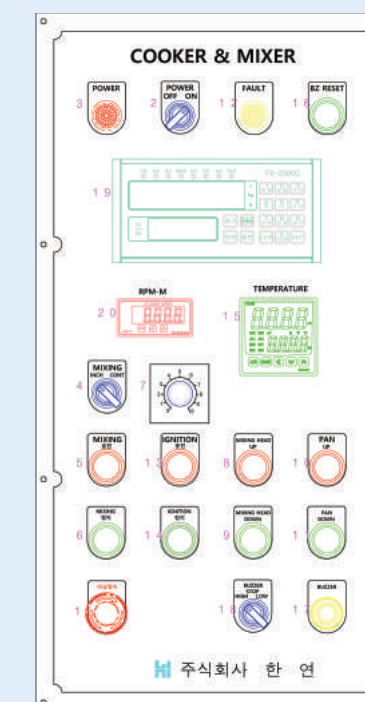
GAS HEATING COOKER & MIXER

직화식 볶음솥

Model : G500N
G300N



• 작동과 운영



순번	품목
1	Emergency STOP
2	Control Power / Off-On
3	Power
4	Mixing / Inch-Cont
5	Mixing Start
6	Mixing Stop
7	Mixing Speed Control
8	Mixing Head UP
9	Mixing Head Down
10	Pan UP
11	Pan Down
12	Fault
13	IGNITION 운전
14	IGNITION 정지
15	TEMPERATURE
16	Buzzer Reset
17	Buzzer
18	Weight Buzzer / High-Low
19	Load Cell Indicator
20	Frequency Meter

