

상업용오븐 사용설명서

COSTIMO  (4.5)



(주)코스티모

상업용 조리 환경의 미래를 주도하여
인류의 외식품질을 향상 시킵니다.

(주)코스티모 경영이념 발췌



환경을 생각합니다

녹색의 자연과 환경, 그리고 우리의 기술

고열량의 성능을 단시간에 표현하기 위해서는 많은 양의 에너지가 필요합니다
그 에너지를 충분히 사용하면서도 발생된 에너지의 지능적인 재활용에 대한 연구를 오랜 기간 수행해왔습니다
논리적 계산에 의해 통제되는 동작시스템은 환경을 보전하는 목적에 전제된 것입니다
그 결과 우리는 국내 유일의 녹색기술이 적용된 costimo4를 만날 수 있게됩니다

목 차

1	소개	6
1.1	제품의 보증	
1.2	사용자	
1.3	용도	
1.4	기술적 변경	
1.5	제품의 제원	
1.6	제품의 특징	
2	안전상의 위험, 경고 및 주의	9
2.1	안전 경고의 종류	
2.2	위험	
2.3	경고	
2.4	주의	
3	제품 설치	16
3.1	설치상의 경고사항	
3.2	설치상의 확인사항	
3.3	설치상의 주의사항	
3.4	전기 및 가스배관 연결 시 주의사항	
4	주요구조의 명칭	20
4.1	6, 12단(테이블 타입)	
4.2	20, 24 40단(트롤리 타입)	
5	사용 전 확인사항	21
5.1	사용 전 확인사항	
5.2	사용 전 안전지침	
5.3	사용 중 안전지침	
5.4	조리물의 취급 관련 확인사항	
6	장치의 일반적 사용방법	23
6.1	초기 시동	
6.2	조작부 사용	
6.3	도어손잡이	
6.4	슬라이딩도어	
6.5	내장형 훈연장치	
7	홈화면	25
7.1	홈화면 주요 구성	
7.2	검색기능	
7.3	자동요리	
7.4	수동요리	

7.5	훈연요리	
7.6	나만의요리	
7.7	스케줄	
7.8	멀티요리	
7.9	최근요리	
7.10	자동세척	
8	조리모드	27
8.1	자동요리 화면 구성	
8.2	자동요리 목록	
8.3	자동요리 설정 변경	
8.4	부가옵션 활용	
8.5	조리 중 설정 변경	
8.6	단계별 요리	
8.7	나만의 요리	
9	훈연요리	32
9.1	일반적 사용방법	
9.2	훈연칩의 종류	
10	멀티요리	33
10.1	멀티요리 화면 구성	
10.2	총 시간	
10.3	조리 진행바	
10.4	레시피 수정	
10.5	레시피 추가	
10.6	예열	
10.7	조리 표	
10.8	순서 모드	
10.9	편집	
10.10	Eco 모드	
10.11	시작	
10.12	조리중 화면 구성	
11	자동세척	35
11.1	자동세척 화면구성	
11.2	일반적 사용 지침	
11.3	사용 방법	
11.4	세척 중 화면 구성	
11.5	세척중 강제종료	

12	보일러 세척	38
12.1	보일러세척 일반적 사용 지침	
12.2	보일러세척 팝업 화면 구성	
12.3	보일러세척 방법	
12.4	스케일 제거제 취급 시 주의사항	
13	환경설정	39
13.1	환경설정 화면 구성	
13.2	일반 설정	
13.3	소리 설정	
13.4	밝기 설정	
13.5	네트워크	
13.6	엔지니어 모드	
13.7	초기화	
13.8	업데이트 & 다운로드	
14	홈 로고 설정	41
14.1	홈 로고 적용 위치	
14.2	홈 로고 USB저장	
14.2	로고 적용	
15	시크릿 레시피 관리	43
15.1	시크릿 레시피 기능 안내	
15.2	계정 만들기	
15.3	로그인 확인	
15.4	시크릿 레시피 저장	
15.5	시크릿 레시피 PIN 번호	
16	알람, 에러	45
16.1	알림구분	
16.2	알람 및 에러 발생 시 조치사항	
16.2	에러코드 및 조치사항	

1 소개

친애하는 고객님!

코스티모의 새로운 가족이 되신 것을 진심으로 환영합니다.

새로운 코스티모4는 혁신적인 기술력과 성능으로 조리문화의 미래를 주도할 것입니다.

그러한 우리 모두의 목적을 달성하기 위해 고객님께서 확인해 주셔야 할 사항이 있습니다.

- 장치를 처음 사용하기 전 사용설명서를 주의 깊게 읽고 숙지해주세요
- 각 지침의 수행은 사용자의 안전성 확보와 조리결과물의 완성도 및 장치의 수명연장 등에 목적이 있습니다.
- 누구라도 쉽게 읽어볼 수 있는 장소에 보관해주세요.

1.1 제품의 보증

신제품을 설치한 날로부터 1년의 무상보증 혜택을 받을 수 있습니다.

기술지원을 위해 방문한 사람이 코스티모의 전문 엔지니어 및 공식 서비스 파트너인 것을 꼭 확인하세요

허가받지 않은 사람에게 받은 기술변경으로 인한 손해에 대해 코스티모는 책임을 지지 않습니다.

1.2 사용자

상업용오븐인 코스티모의 사용자는 상업용주방 및 식품의 대량 생산을 위해 근무하는 조리종사원 및 전문가를 대상으로 합니다.

숙련된 전문가 이외의 사람은 이 장치를 사용, 세척 또는 유지보수 할 수 없습니다.

1.3 용도

상업용오븐인 코스티모는 상업용주방 및 식품의 대량생산을 위한 가열음식을 준비하기 위해 개발되었습니다.

본 기기는 실내에서만 사용할 수 있으며 실외에서의 사용을 금지합니다.

용도 이외의 사용은 위험할 수 있으며, 그에 따른 손해에 대해 코스티모는 책임을 지지 않습니다

1.4 기술적 변경

코스티모는 고객과의 소통을 통해 요구사항을 반영과 장치의 성능을 향상시키기 위한 기술적 변경 노력을 꾸준히 진행하고 있습니다.

이러한 연구는 사용자의 안전성 확보 및 향상된 조리결과물로 이어지며 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.

1.5 제품의 제원

	상업용오븐													내장형훈연				슬라이딩도어						
	전기식					가스식					팬용량	외관치수 W * D * H (mm)	식수인원	급수	배수	형식명	모델명	식별번호	외관치수 W * D * H (mm)	형식명	모델명	식별번호	외관치수 W * D * H (mm)	
	모델명	식별번호	소비전력 kW	사용전압	모델명	식별번호	소비량 L N G	소비량 L P G	소비전력 kW	사용전압														
6	6단 전기식	HSO-061 E4	2410 006 0	11.8	6단 가스식	HSO-061 G4	2410 0061	17.6 (15.1 00kcal/h)	17.6 (1.25 kg/h)	0.83	단상 210~240 V / 50~60 Hz	6*1 (1/1 GN)	960 * 825 * 870	120 ~ 240 명	20A	32A	6단 훈연(기본 사양)	-	-	-	6단 슬라이딩도어(기본 사양)	-	-	-
		HSO-061 E4N	2410 006 8	11.3		HSO-061 G4N	2410 1807	0.33	899 * 825 * 870	6단 훈연(선택 사양)	HSO-SM 06	2410 007 5	139 * 194 * 67				6단 슬라이딩도어(선택 사양)	HSO-SL0 6	2410 007 8	743 * 63 * 761				
12	12단 전기식	HSO-121 E4	2410 1803	16.3	12단 가스식	HSO-121 G4	2410 1804	24.4 (21.0 00kcal/h)	24.4 (1.74 kg/h)	0.93	단상 210~240 V / 50~60 Hz	12*1 (1/1 GN)	960 * 825 * 1235	240 ~ 480 명	20A	32A	12단 훈연(기본 사양)	-	-	-	12단 슬라이딩도어(기본 사양)	-	-	-
		HSO-121 E4N	2410 1806	15.8		HSO-121 G4N	2410 1805	0.43	899 * 825 * 1235	12단 훈연(선택 사양)	HSO-SM 06	2410 007 5	139 * 194 * 67				12단 슬라이딩도어(선택 사양)	HSO-SL1 2	2410 007 9	743 * 63 * 1126				
20	20단 전기식	HSO-201 E4	2410 006 2	32.5	20단 가스식	-	-	-	-	-	-	20*1 (1/1 GN)	1023 * 1016 * 1900	480 ~ 960 명	20A	32A	20단 훈연(기본 사양)	-	-	-	20단 슬라이딩도어(기본 사양)	-	-	-
		HSO-201 E4N	2410 006 9	32.0		-	-	-	-	-	942 * 1016 * 1900	20단 훈연(선택 사양)	HSO-SM 20				2410 007 6	139 * 194 * 67	20단 슬라이딩도어(선택 사양)	HSO-SL2 0	2410 008 0	935 * 83 * 1719		
24	24단 전기식	HSO-122 E4	2410 006 3	31.5	24단 가스식	HSO-122 G4	2410 006 4	36.0 (31.0 00kcal/h)	36.0 (2.5 7kg/h)	1.23	단상 210~240 V / 50~60 Hz	12*2 (1/1 GN)	1232 * 1016 * 1483	480 ~ 960 명	20A	32A	24단 훈연(기본 사양)	-	-	-	24단 슬라이딩도어(기본 사양)	-	-	-
		HSO-122 E4N	2410 007 1	31.0		HSO-122 G4N	2410 007 2	0.73	1151 * 1016 * 1483	24단 훈연(선택 사양)	HSO-SM 20	2410 007 6	139 * 194 * 67				24단 슬라이딩도어(선택 사양)	HSO-SL2 4	2410 008 1	935 * 83 * 1298				
40	40단 전기식	HSO-20 2E4	2410 006 5	54.0	40단 가스식	HSO-20 2G4	2410 006 6	54.7 (47 000kcal/h)	54.7 (3.9 kg/h)	2.56	단상 210~240 V / 50~60 Hz	20*2 (1/1 GN)	1232 * 1016 * 1900	800 ~ 1600 명	20A	32A	40단 훈연(기본 사양)	-	-	-	40단 슬라이딩도어(기본 사양)	-	-	-
		HSO-20 2E4 N	2410 007 3	53.0		HSO-20 2G4 N	2410 007 4	1.56	1151 * 1016 * 1900	40단 훈연(선택 사양)	HSO-SM 40	2410 007 7	259 * 194 * 67				40단 슬라이딩도어(선택 사양)	HSO-SL4 0	2410 008 2	935 * 83 * 1719				

1.6 제품의 특징

1.6.1 cosaving(costimo+energy saving)

- 자원의 재순환으로 전기, 가스, 물, 에너지의 사용량이 현저히 *절감되었습니다(특허)
- 재료에 공급되는 스팀은 오븐에서 가열된 열에너지를 사용하여 발생시킵니다
- 조리도중 오븐 도어를 열고 닫는 경우에도 손실된 온도가 복원되는 시간은 매우 짧아집니다
- 국내 최초, 유일의 녹색기술인증은 가장 엄격한 시험 기준에 의해 취득되었습니다

1.6.2 cornado(costimo+tornado)

- 토네이도 회오리바람 방식의 대류를 통해 오븐 내부의 모든 위치에 일정한 온도와 습도가 전달됩니다(특허)
- 5단계 속도로 조절되는 양방향 대류팬 모터는 재료의 특성에 맞춰 지능적으로 제어됩니다
- 인버터모터의 정역회전 시 정지 시간은 불과 2초
- 공기역학 기반 빈틈없는 공학적 대류설계와 선반레일 설계로 식재료를 가득 적재하는 경우에도 일관되고 균일한 결과를 제공합니다

1.6.3 cosmoke(costimo+smoke)

- 내장된 훈연발생장치를 통해 그동안 표현할 수 없었던 레시피들이 가능해졌습니다(특허)
- 기본으로 제공되는 밤나무 외에도 참나무, 사과나무 등 다양한 훈연재료를 사용할 수 있습니다
- 착색, 착미, 착향, 보존성까지 증가되는 훈제요리의 장점을 활용하여 육류 생선 가공류의 가열 시 발생할 수 있는 비린내와 잡내를 재료표면에 침투되는 연기가 제거시켜줍니다
- 발생하는 훈연의 양은 3단계로 조절할 수 있습니다
- 훈연요리 후 오븐내부에 배어있던 훈연향은 자동세척을 통해 모두 제거할 수 있으며 이후 수행하는 다른 요리에 영향을 주지 않습니다

1.6.4 cosliding(costimo+sliding door)

- 오븐 주변의 작업공간을 절약하고 부상의 위험으로부터 당신을 보호해줍니다(특허)
- 조리완료 후 오븐 도어를 우측면으로 밀어 넣을 수 있는 구조
- 오븐 조리 후 가열된 도어의 열기로 인한 안전사고를 예방합니다
- 특허 받은 상하 2개의 레일에 4개의 바퀴를 적용하여 도어가 부드럽게 열리고 닫힙니다

2 안전상의 위험, 경고 및 주의

2.1 아래의 안전경고는 장치의 안전한 사용에 대해 통보하며 사고를 방지할 수 있습니다.

위험

부주의 발생 시 사용자가 사망, 중상을 입거나 화재 등의 위험이 있습니다.

경고

부주의 발생 시 사용자가 사망, 중상을 입거나 화재 등의 가능성이 있습니다.

주의

부주의 발생 시 사용자가 상해를 입거나 물질적 손해의 위험이 있습니다.

2.2

위험

부주의 발생 시 사용자가 사망, 중상을 입거나 화재 등의 위험이 있습니다.

2.2.1 전기식

- 본 제품은 AC380V 3상 4선식(접지별도) 전용제품입니다.
 - * R+S+T(전원공급)+N(뉴트럴)+E(접지) 총 5선입니다.
- 제품의 신규 및 이전설치는 관련 법규를 준수하여 전문가에게 의뢰하시기 바랍니다.
 - * 전기설비기준법, 전기공사법, 전기용품 사용법 등
- 제품 설치 지점 2m 이내 3상 4선식 전용 누전차단기를 설치하십시오.
 - * 3상 3선식 전용의 차단기는 사용이 불가합니다.
- 전원코드는 60245EC57(H05RN-F)급 이상, 최소 5*2.5mm² 이상으로 사용할 것.
 - * 젖은 손으로 차단기를 조작하지 마십시오. (감전의 위험이 있습니다)
- 배선규정에 따라 고정배선에 전원을 차단하는 장치가 필요합니다.
- 전원코드가 파손된 경우에는 제조사 또는 그 대리점에 문의하여 주십시오.
- 사용하기 전 제품 명판을 확인하십시오.
 - * 제품을 설치하기 전 명판에 표시된 정격전압을 확인하여 주십시오.

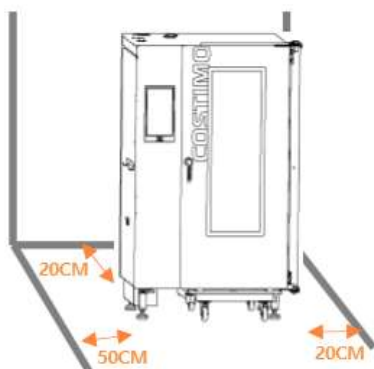
2.2.2 가스식

- 제품의 신규 및 이전설치는 관련 법규를 준수하여 전문가에게 의뢰하시기 바랍니다.
 - * 전기설비기준법, 전기공사법, 전기용품 사용법 등
- 전원코드가 손상된 경우에는 제조사 또는 그 대리점에 문의하여 주십시오.
- 사용하기 전 제품 명판을 확인하십시오.
 - * 제품을 설치하기 전 명판에 표시된 정격전압을 확인하여 주십시오.

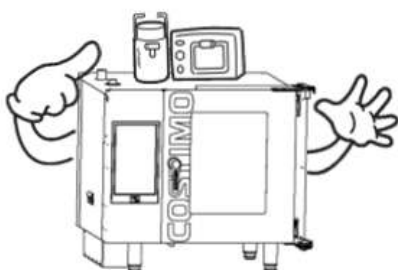
부주의 발생 시 사용가가 사망, 중상을 입거나 화재 등의 가능성이 있습니다.



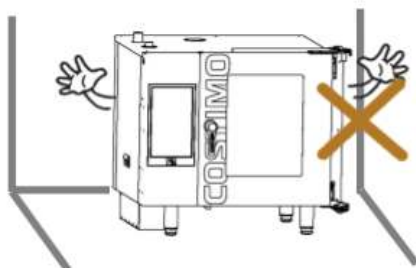
제품 설치장소에 대한 경고사항입니다.
조리 시 발생하는 폐가스 및 열기나 증기의 빠른 배출을 위해 배기후드의 아래쪽에 제품을 위치하여 주십시오.



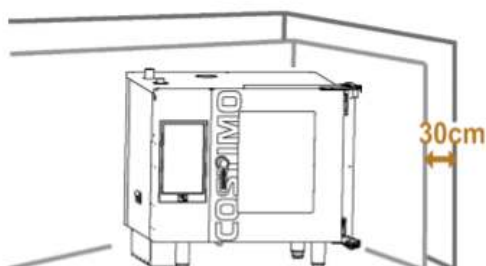
제품 설치 후 벽과의 거리 확인
벽면이 합판 등 가연성 물체와의 거리를
우측면과는 20cm이상
좌측면과는 50cm이상
후면과는 20cm이상
의 거리를 유지시켜 주십시오.



상부에 위치한 배기구 및 배관을 막지 마십시오.
제품상부에는 스팀배기구, 스팀강제배출 조정부가 위치하고
있으므로 동작에 방해되는 물품을 올려놓아 배기구가 막히
거나 다른 배출구에 연결하지 마십시오.
과열 등에 의한 화재나 고장의 원인이 됩니다



제품과 벽면과의 거리가 가까우면 화재의 원인이 됩니다.
또한 가연성 벽면에 강판 등을 직접 붙여 장시간 사용할
경우 열전달에 의해 벽면의 손상 또는 화재의 위험이 있
습니다.



가연성 벽면에 방열판을 설치할 경우 가연성 벽면과 방열
판과의 거리를 30cm이상 유지하여 주십시오.
스테인레스 강판의 경우 0.3mm이상의 두께를 일반 강판
의 경우 0.5mm이상의 두께를 사용하시고 변형방지를
위한 보강장치를 구비하여 주십시오.

가연성 물건을 가까이 놓지 마십시오.

커피 등 불 붙기 쉬운 물건, 스프레이, 가솔린, 벤젠 등의 인화성 물건을 가까이 두거나 사용하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

어린이의 접근은 위험합니다.

화상 및 안전사고의 위험이 있으니 어린이의 접근을 막아 주십시오.

전원케이블에 흠집을 내거나 무리하게 구부리거나 묶기등을 하지 마시고 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하십시오.

본 제품은 조리 전용 제품이므로 조리 이외 다른 용도로 사용하지 마십시오.

조리 이외의 목적으로 사용하게 되면 과열이나 이상 작동으로 화재의 위험이 있습니다. (의류, 신발, 식기, 휴대용 기기, 애완동물 등의 건조용, 난방용, 회사나 대학 등의 실험용 등)

바람이 부는 장소 또는 대형 연소기 근처 장소는 피해 주십시오.

대형 연소기 근처와 같은 고열이 발생하는 장소, 바람이 부는 장소는 피해 설치하십시오. (제품의 파손 및 화재의 위험이 있습니다.)

전원 케이블이 제품의 윗면, 밑면, 앞면, 뒷면, 옆면 또는 발열부에 닿지 않도록 하십시오.

과열에 의한 제품 손상이나 고장의 원인이 되며, 화재의 위험이 있습니다.

승압트랜스를 절대 사용하지 마십시오.

절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.

천재지변 등 이상 발생 시 처리방법

지진, 화재, 낙뢰 발생 시 분전함의 전원 차단기를 내려 주십시오.

제품 사용중에는 방치(외출, 취침 등)를 하지 마십시오.

과열에 의한 제품 손상이나 고장의 원인이 되며, 화재의 위험이 있습니다.

사용 중에 제품을 이동하거나 심한 충격을 주지 마십시오.

감전, 고장, 제품파손의 원인이 됩니다.

사용 중 문을 급하게 열지 마십시오.

압력이 거의 대기압으로 낮아질 때까지 제품의 문이나 배수마개 또는 기타 빈 장치를 열지 마십시오. (압력으로 인한 안전사고의 위험이 있습니다.)

사용 시 문은 천천히 열고 천천히 닫아 주십시오.

조리실내의 열기에 의한 화상의 위험이 있으며 강하게 닫을 경우 파손의 위험이 있습니다.

인공 심장기 등 신체에 인공 의료장비를 소지한 사람이 본 제품을 사용하실 경우 전문의와 상담 후 사용하십시오.

제품 작동 중 영향을 받을 수 있습니다.

도어의 유리는 외부 충격에 깨질 수 있으니 충격을 가하지 마십시오.

무언가로 가격하거나 충격을 주면 부상, 파손의 원인이 됩니다.

사용 중이거나 사용 직 후에는 제품이 뜨거우므로 주의 하십시오.

사용 중이거나 사용 직 후에는 제품의 일부 표면이 뜨거우니 주의 하십시오.

특히 스팀 조리 후 조리실에 남아있는 스팀에 의한 화상의 위험이 있으니 주의하십시오.

제품을 당사 서비스 요원 이외에는 분해, 수리, 개조를 하지 마십시오.

제품이 고장이라고 판단될 때에는 설명서를 참조하시거나 당사 서비스 센터로 연락하여 주십시오.
임의로 행하는 분해, 수리, 개조로 인한 이상 작동으로 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.
(제품 내부에는 고전압 장치가 구성되어 매우 위험합니다.)

부주의 발생 시 사용가가 상해를 입거나 물질적 손해의 위험이 있습니다.

사용 전 및 설치할 때 주의사항

본 제품은 업소용 제품입니다.

- 본 제품은 업소용 제품이므로 일반 가정용으로 사용하지 마십시오.
- 떨어지기 쉬운 물건이 있는 장소에 설치하지 마십시오.
- 제품에 물건이 떨어져 제품 파손이나 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품의 설치에 당사 판매점에 의뢰하여 주십시오.
- 잘못된 제품설치로 인한 고장이나 화재에 대해서는 당사가 책임을 지지 않습니다.

급수 및 배수에 대한 주의사항

공급수는 반드시 수도물을 사용하여 주십시오. 지하수를 사용할 경우에는 연수기 또는 스케일 스톱퍼를 설치하여 주십시오. 적절하지 못한 사용은 스케일(석회) 생성으로 제품에 치명적 손상을 줄 수 있습니다.

제품에 치명적 손상을 줄 수 있는 부식 또는 스케일(석회)을 피하기 위하여 물의 특성을 다음 사양에 맞게 조절해주세요.

- 경도 : 30~60ppm / PH : 7.5이상 / 염화물 : 30ppm이하

수압은 반드시 200~500kPa (2~5kg/cm²)일 것.

- 수압이 낮을 경우 별도의 펌프를, 높을 경우는 감압밸브를 설치하여 주십시오.

급수 관련 중간 밸브는 반드시 제품과 공급관 사이에 설치하여 주십시오.

급배수 위치는 제품의 좌측 후면하단에 위치하고 자세한 설치기준은 본 사용설명서의 "3. 제품 설치" 항목을 참조 하시어 설치하여 주시기 바랍니다.

제품을 청소 할 경우 주의 하십시오.

제품을 처음 사용할 경우 또는 장시간 사용하지 않았을 경우에는 조리실 내부를 반드시 청결하게 청소하여 주십시오.

제품 사용 직 후 조리실 내부는 매우 뜨거우므로 화상에 주의 하십시오.

제품 외관부를 청소하실 때에는 메인 전원을 차단한 후 제품이 식은 상태에서 상처에 주의하며 청소하여 주십시오.

고압으로 분사하는 물로는 제품 외관부를 청소하지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.

청소 시에는 반드시 오븐전용 세제를 사용하시고 표면에 손상을 일으킬 수 있는 수세미는 피해 주십시오.

조리실 내부나 제품 외부에 염분이 떨어진 경우 즉시 세척해 주십시오. 표면에 얼룩이나 부식이 발생할 수 있습니다.

제품의 사용자가 바뀔 경우 설명서를 통한 제품 이해 후 사용하십시오.

제품 사용자는 반드시 사용설명서를 읽어 내용을 충분히 이해한 다음 사용하십시오.

제품의 수명 연장과 에너지 효율을 유지하기 위하여 일 년에 한번 정기 점검을 받으세요.

3 제품 설치

3.1 설치상의 경고사항

고객님은 이미 코스티모의 서비스파트너 또는 지정된 자격을 갖춘 기술에 의해 규정에 맞게 안전하게 설치되어 있는 제품의 확인하고 있습니다.

제품의 설치에 코스티모의 서비스파트너 또는 지정된 자격을 갖춘 기술자가 설치해야 합니다. 소비자가 직접 설치하거나 지정된 자격을 갖추지 않은 자가 설치 및 수리하여 발생하는 손상이나 사고에 대해 코스티모는 책임을 지지 않습니다.

이사, 이전 등의 사유로 제품의 위치를 바꾸고자 하는 경우에는 반드시 당사 서비스센터로 연락하여 주십시오.

검증된 기술자가 수행한 제품의 설치상태 등을 수정하지 마십시오.

특히 배수관의 형태를 임의로 변경하는 것은 장치의 성능을 저하시키는 행위로 엄격히 금지되어 있습니다.

제품의 명판에 표시되어 있는 전원의 종류와 사용하고자 하는 전원의 종류가 일치하는지 확인하여 주십시오.

제품의 명판에 표시되어 있는 가스의 종류, 가스공급압력이 일치하는 지 확인하여 주십시오.

3.2 설치상의 확인사항

제품의 명판에 표시되어 있는 각각의 설비들이 일치하는지 확인하여 주십시오.

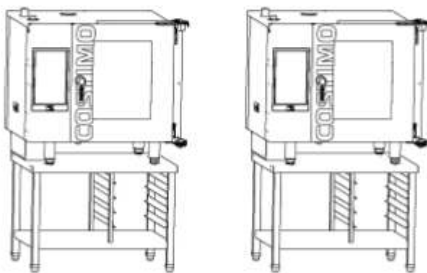
3.3 설치상의 주의사항



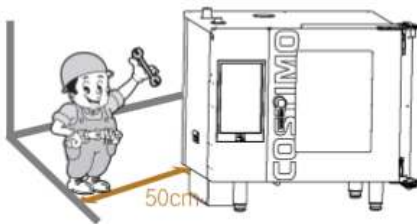
반드시 수평이 유지된 장소에 설치해야 합니다.
경사면 혹은 한쪽으로 기울어진 곳에 설치되어 있는 경우
고장이 발생할 수 있습니다.



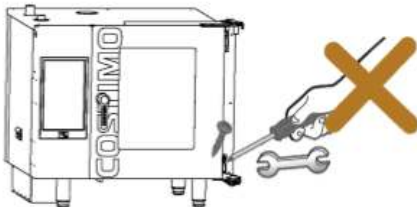
전원 차단 스위치와 급수밸브는 장치 근처에 사용자의
접근이 용이한 위치에 설치되어 있어야 합니다.



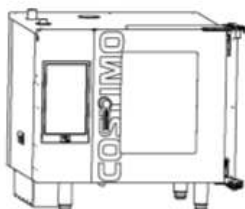
받침대가 필요한 모델(6단, 12단)의 받침대 사양은 장치
의 무게 및 조리물의 무게를 감안하여야 하며, 반복된
동작에도 이상이 없을 정도의 견고함을 유지해야 합니다.



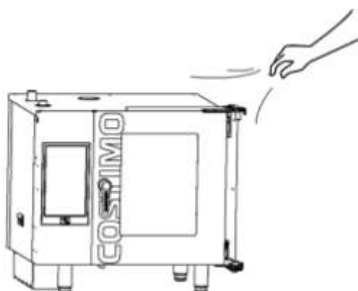
장치의 유지보수를 위해 장치의 좌측면과 벽면 또는 타
장치와의 거리는 50cm이상 이격시켜 주십시오.



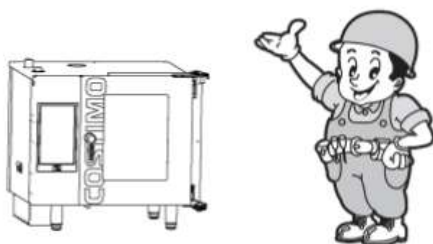
제품을 임의로 분해하는 것은 금지되어 있습니다.
분해는 재해나 손상의 위험이 있습니다.
임의로 분해, 수리하여 발생한 재해나 사고, 고장을 제조
사에서 책임지지 않습니다.



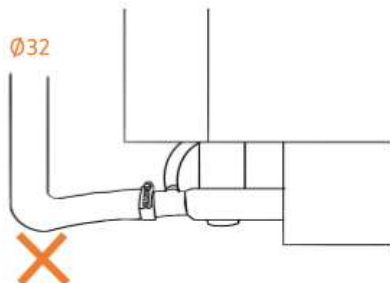
설치장소는 환기가 적절하게 이루어질 수 있는 장소를 선
정해 주시고, 사용 중에는 자주 환기를 시켜주십시오.



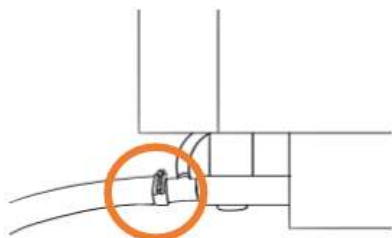
장치의 내, 외부에 부착되어져 있는 보호필름 및 포장재
는 사용 전에 제거하여 주십시오.



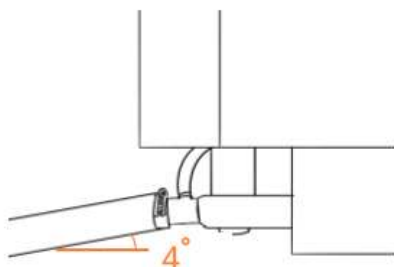
장치에 연결해야 하는 전기, 가스, 급배수 등은 설치자가 연결하여야 하며 안전관련 점검을 진행하여 이상이 없어야 합니다.



배수구 연결은 내경 32A의 내열용 호스를 사용하여 하단부분으로 굽힘 및 꺾임 없이 연결해주십시오.



배수구 연결 후 밴드를 체결하여 배수구와 배수파이프의 견고함을 확인하여 주십시오.



배수연결 파이프는 제품과 4°이상의 기울기로 연결하여 막힘없이 배수될 수 있도록 하여주십시오.



샤워건은 그림과 같이 연결하여 주십시오.

연결 전 동봉된 패킹을 정확하게 조립 후 연결하여 주십시오.

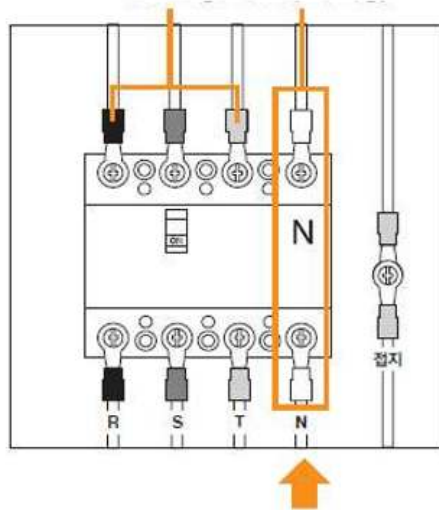


급수 연결부에 호스를 연결하여 주십시오

3.4 전기 및 가스배관 연결 시 주의사항

3.4.1 전기식

○ 차단기는 반드시 380V 3상 4선식 누전형 차단기를 단독으로 사용해야 합니다.



○ 380V/220V 구분 연결(PCB파손 우려)

- 380V : 3-선은 구분하지 않고 연결해도 무방
- 220V : N상은 PCB제어로 꼭 구분하여 설치(전기안전법상 색상으로 구분되어 있으나 현장 확인 후 연결)

본 장치는 380V 3상+N+접지를 사용하는 제품입니다.

반드시 정격에 맞는 누전차단기를 사용해주십시오.

본 장치는 콘센트가 아닌 차단기 직결 방식입니다.

정격에 맞는 케이블을 사용해주십시오.

차단기 연결 시 위 그림처럼 각 케이블 색깔에 맞춰서 연결해주십시오

장치를 한 대 또는 여러대 설치 시, 장치의 전류 용량을 숙지하여 이 전류 용량의 합이 차단기 용량을 초과하지 않도록 주의하십시오.

차단기 스위치가 ON일 경우 맨손 또는 젖은 손으로 케이블을 만지지 마십시오.

차단기 고장 시 임의로 분해하지 마시고 전기관리인에게 연락하십시오.

3.4.2 가스식

○ 전기배선 시 주의사항

- 차단기는 반드시 누전형 차단기를 사용해야 합니다.(단상220V AC)
- 장치에 맞는 전원이 연결되어야 합니다.
- 전원접지, 케이블 공사에 대해서는 관련법규를 준수하여 전문가에게 의뢰하시기 바랍니다.
- 콘센트는 반드시 접지형 콘센트를 사용해야 합니다.

○ 가스배관 연결 시 주의사항

- 가스배관 연결 시 사용가스의 종류를 반드시 확인하시기 바랍니다.
- 가스배관 연결 시 가스계량기 용량을 반드시 확인하시기 바랍니다.

4 주요구조의 명칭

4.1 6, 12단(테이블 타입)



4.2 20, 24, 40단(트롤리 타입)



5 사용 전 확인사항

5.1 사용 전 확인사항

- 제품은 이미 코스티모의 엔지니어가 올바르게 설치했습니다.
- 제품은 환기가 잘되는 실내에서 사용하여야 합니다.
- 사용전압을 확인하여 주십시오.
- 전원차단기, 가스밸브, 급수밸브를 확인하여 주십시오.
- 제품 주위에 종이, 플라스틱, 기름 등 가연성 물건이 있는지 확인하여 주십시오.
- 특히 제품 위에는 어떠한 물건도 올려놓지 마십시오.
- 주변의 외부적 열원을 피하십시오(장치 근처의 그릴, 튀김기, 밥솥 등).
- 주변 온도 +5℃ ~ +40℃에서만 장치를 사용하십시오.
- 조리실 내부의 청소상태를 확인하여 위생적 조리가 가능한 상태를 유지해 주십시오.

5.2 사용 전 안전지침

- 제품을 처음 사용할 때 하얀 연기나 타는 냄새가 날 수 있으나 이것은 오븐 제품의 특성상 나타날 수 있는 정상적인 현상이며 실내의 환기를 시킨 후 사용하시면 됩니다.
- 제품 본체의 앞판, 상판, 좌우옆판은 사용 중에 매우 뜨거우니 절대 손대지 마십시오.
- 제품 사용 중 또는 사용 후에 내외부 구성품을 만질 때에는 오븐용 장갑을 착용하십시오. 이러면 화상을 예방할 수 있습니다.
- 장치 작동 시 오작동 등이 발생할 수 있으므로 그 장소에서 벗어나지 말고 작동여부에 대해 관찰하여야 합니다.
- 장기간 가동 중단 후 장치를 다시 사용하는 경우 최소 고속세척 이상의 자동세척 동작을 수행하십시오.

5.3 사용 중 안전지침

- 사용 중 도어를 조심스럽게 여십시오. 뜨거운 증기가 새어나올 수 있습니다.
- 뜨거운 조리실 내부의 바드나 액세서리를 접촉할 경우 오븐장갑 등의 개인 보호 장비를 착용하십시오.
- 오븐이 동작 중일 경우 도어 외부의 표면온도는 60℃ 이상 상승할 수 있습니다.
- 트롤리를 조리실 내부에 삽입한 후 바퀴의 고정 장치를 잠금으로 눌러 주십시오.
- 제품의 사용 후 항상 자동세척 동작을 수행하십시오. 그러면 조리실 내부를 포함한 육안으로 확인할 수 없는 배수장치 및 스팀발생장치를 위생적으로 관리할 수 있습니다.
- 조리실 내부의 부식을 방지하기 위해 장기간 동안 사용하지 않을 경우 도어를 약간 열어 두십시오.
- 장기간 가동을 중단하고자 할 때는 반드시 자동세척 동작을 수행한 후 급수, 전기, 공급가스 등의 중간밸브를 잠금주십시오.
- 자동세척을 위한 탭세제를 오븐에 투입할 때는 장갑 등의 보호장비를 착용한 후 취급하십시오.

※ 특히 동절기 동파방지를 위해 다음의 동작을 수행해주십시오

1. 자동세척(표준세척, 고속세척 등)을 동작시켜 전원이 종료될 때까지 기다립니다.
2. 제품으로 공급되는 급수밸브를 잠급니다.
3. 샤워건의 손잡이를 당겨 배관사이에 남아있던 잔여 수분을 빼줍니다.
4. 도어를 살짝(슬라이딩도어의 경우 도어를 슬라이딩) 열어줍니다.

5.4 조리물의 취급 관련 확인사항

- 조리물의 부피와 용도에 적합한 팬을 선정해야 합니다.
- 하나의 깊은 팬을 사용하는 것보다 깊이가 얇은 팬을 여러 개 사용하는 것이 좋습니다.
- 조리실내에 조리물을 넣을 때 가급적 팬과 팬 사이의 공간을 충분히 유지할 수 있도록 간격을 설정해 주십시오. 특히 재료가 상위팬에 닿지 않아야합니다. 이것은 열풍과 스팀이 고르게 분포 되도록 도와줍니다.

6 장치의 일반적 사용방법

6.1 초기 시동

- 전원, 급수(가스)밸브 등의 공급에 이상이 없는지 확인합니다.
- 기기 측면에 메인 전원버튼을 누르고 디스플레이를 확인합니다.

6.2 조작부 사용

- 강화유리로 마감된 LCD디스플레이는 정전방식의 터치를 통해 조작할 수 있습니다.
- 니트릴장갑을 착용한 상태에서도 조작이 가능하지만 두꺼운 고무장갑을 착용한 상태에서는 조작이 어렵습니다.
- 조작부 디스플레이는 전자기기로서 방수에 취약합니다. 사용 중 방수에 주의하여 사용해 주십시오.



6.3 도어손잡이

- 정면 도어를 개폐하기 위한 손잡이는 스윙동작으로 조작됩니다.
- 도어를 개방할 때는 6시 방향에서 시계반대 3시 방향으로 스윙합니다.
- 도어를 닫을 때에는 개방하는 동작의 역순입니다.
- 장치가 동작하고 있을 때 도어를 개방할 때는 내부의 뜨거운 열풍에 의한 화상에 주의하여야 하며 사용자는 도어의 위치에서 한발 물러선 위치에서 개방하여야 합니다.
- 장치의 내부가 가열된 상태에서 도어를 닫을 때는 도어를 살짝 밀면서 손잡이를 닫아줍니다. 상승된 온도에 의해 압력이 상승되기 때문입니다.

6.4 슬라이딩도어

- 슬라이딩도어가 포함된 제품을 구매하셨다면 본 기능을 사용할 수 있습니다.
- 도어를 개방하여 기기와 도어가 직각인 상태에서 뒷면으로 끝까지 밀어줍니다.
- 도어를 닫을 때는 개방의 역순입니다.
- 개방과 닫는 동작 시 도어에 큰 충격이 가는 행위를 삼가주세요. 제품의 수명을 연장시켜 주는 방법입니다.

6.5 내장형 훈연장치

- 훈연장치가 포함된 제품을 구매하셨다면 본 기능을 사용할 수 있습니다.
- 훈연칩을 사용할 때는 반드시 물에 60분 이상 담겨진 상태의 칩을 사용하세요. 본 동작을 수행하지 않을 경우 발화의 위험이 있습니다.
- 훈연기능을 활성화할 경우 반드시 훈연박스에 훈연칩을 담아 조리실 하단에 구성된 가열장치에 삽입해주세요.
- 만약 훈연동작 중 도어를 개방하였을 때 훈연박스에서 발화가 이루어진다면 소화를 위해 외부의 물을 뿌리지 마시고, 도어를 바로 닫아주면 잠시 후 자연스럽게 소화됩니다.
- 훈연칩의 사용시각은 연속사용 기준 약2시간 동안 동작할 수 있으며, 이후 훈증을 마치고 검은 숯의 형태로 변화된 훈연칩은 폐기하여야 합니다.

7 홈화면

7.1 홈화면 주요 구성



7.2 로그인 기능

- 로그인을 하면 나만의 시크릿 레시피를 만들 수 있습니다.
- 계정을 생성하고 로그인하면 시크릿 모드가 활성화 됩니다.
- 로그아웃 상태에서는 시크릿 레시피가 표시되지 않습니다.

7.3 검색기능

- 홈화면 상단의 검색창을 이용하여 저장되어 있던 요리를 검색할 수 있습니다.
- 자동요리, 나만의요리, 최근요리에 저장된 요리 이름 중 초성검색을 제외한 띄어쓰기 및 순서제한 없이 검색됩니다.

7.4 자동요리

- 구이, 찜, 조림, 제빵, 볶음, 해동, 발효, 재가열, 보온 등 저장된 레시피를 확인할 수 있는 화면으로 이동합니다.

7.5 수동요리

- 사용자의 조리조건을 직접 입력하여 조리하는 방법입니다
- 재료의 크기, 부피, 온도, 양 및 사전 손질 방법에 따른 온도 시간 습도 등을 직접 입력합니다.
- 부가옵션 버튼을 활용하여 훈연기능을 추가 및 삭제할 수 있습니다

7.6 훈연요리

- 내장형 훈연기능을 활용하여 다양한 훈연요리로 응용할 수 있습니다.
- 훈연요리 선택 시 부가옵션의 훈연강도를 1~3단계까지 선택할 수 있으며 이때 훈연강도 0단계는 선택할 수 없습니다.

7.7 나만의요리

- 자동요리, 수동요리, 최근요리 등의 요리설정화면 및 조리종료 시 저장한 요리가 저장됩니다.
- 이때 기존의 변경 전 요리 값은 기존 위치에서 그대로 저장되어 있습니다.

7.8 스케줄

- 해당 일자에 선택된 스케줄에 의해 조리하는 기능입니다.
- 해당 일자에 스케줄이 저장되어 있는 경우 전원 ON 시 팝업으로 알립니다.

7.9 멀티요리

- 서로 다른 요리를 동시에 조리하는 기능입니다.
- Eco 모드를 사용하면 조리 조건이 비슷한 레시피를 하나로 묶어 조리하여, 시간과 에너지가 절감됩니다.

7.10 최근요리

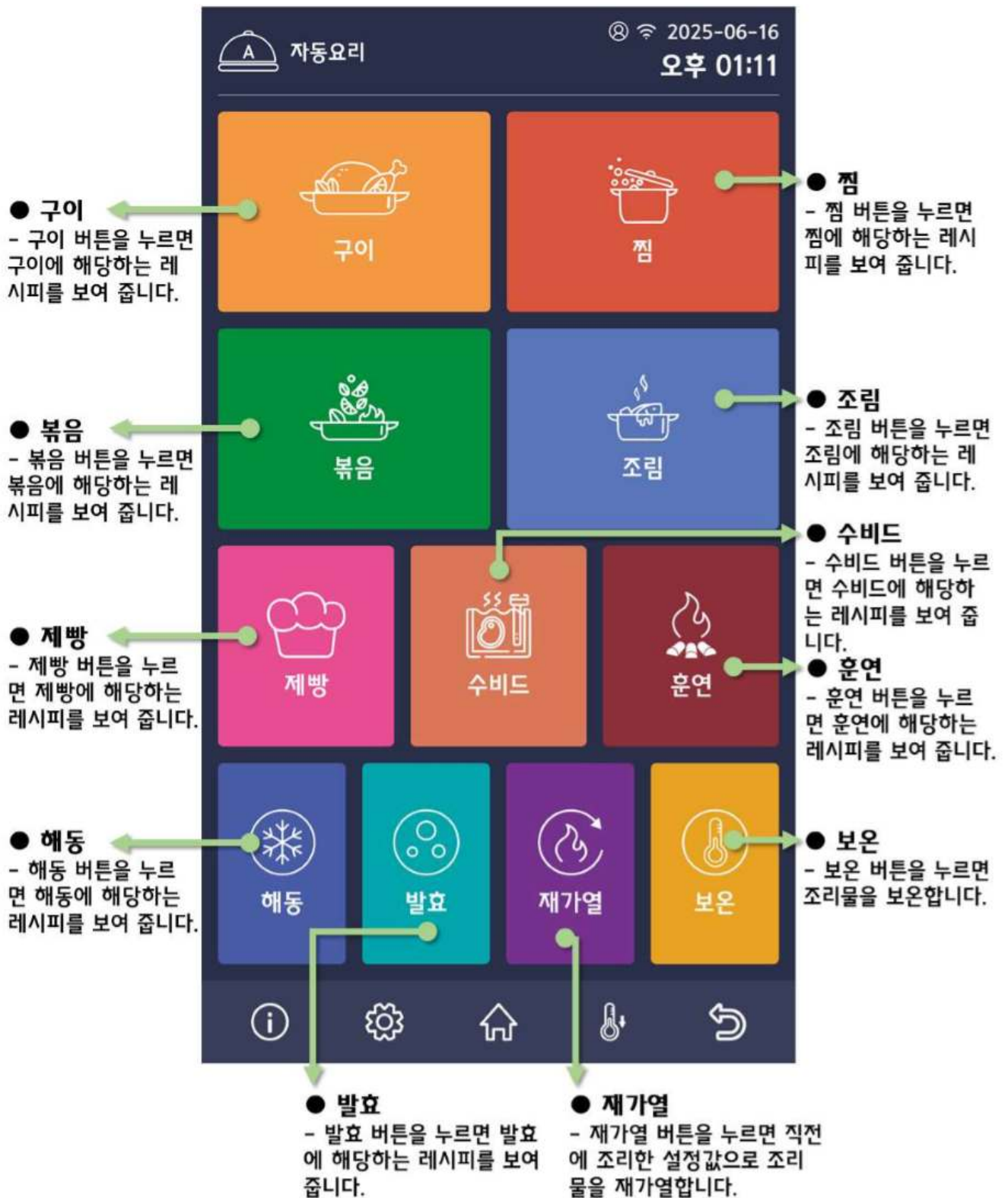
- 최근에 요리를 종료한 값이, 날짜 시간 순서대로 저장됩니다.

7.11 자동세척

- 조리 종료 후 자동으로 세척하는 기능입니다.
- 사용 목적에 따라 고속세척, 표준세척, 강세척, 물세척, 보일러 세척, 식기시스템세척 중 선택할 수 있습니다.

8 조리모드

8.1 자동요리(코스티모 셰프팀이 연구한 700여개의 자동요리) 화면 구성



8.2 자동요리 목록



- 저장되어 있는 700여개의 레시피는 각 모델별 요리재료를 가득 채웠을 때의 기준이며, 실제 사용하는 재료의 상태와 조리법에 따라 다른 결과로 조리될 수 있습니다.
- 각 자동요리의 설정 조건은 결과물에 대해 절대적인 완성도를 보장하는 것이 아니며, 표준 조리에 해당되는 조건입니다.

8.3 자동요리 설정 변경

구이 2025-06-16 오후 01:16

감자그라탕

습도 설정
- 해당영역을 누르면 활성화되며 습도를 설정할 수 있습니다.
- 활성화 이후 터치할 때마다 컨백션 -> 콤비 -> 스팀 순으로 변경됩니다.

온도 설정
- 해당영역을 누르면 활성화되며 온도를 설정할 수 있습니다.
- 길게 버튼을 누르면 현재 온도가 표시 됩니다.

시간 설정
- 해당영역을 누르면 활성화되며 시간을 설정할 수 있습니다.
- 길게 버튼을 누르면 중심 온도 조리를 사용할 수 있습니다.

미세 조정 (-)
- 버튼을 누르면 활성화 된 값을 -1 단위로 조절할 수 있습니다.

미세 조정 (+)
- 버튼을 누르면 활성화 된 값을 +1 단위로 조절할 수 있습니다.

원형 바 조정
- 원형 바를 통해 설정 값을 조절할 수 있습니다.

키패드 설정
- 길게 버튼을 누르면 숫자 키패드가 나타나며 키패드를 통해 설정값을 입력할 수 있습니다.

예열 시작
- 예열 버튼을 누르면 예열이 시작됩니다.

조리 시작
- 시작 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

요리 저장
- 저장 버튼을 눌러 나만의 요리로 저장합니다.

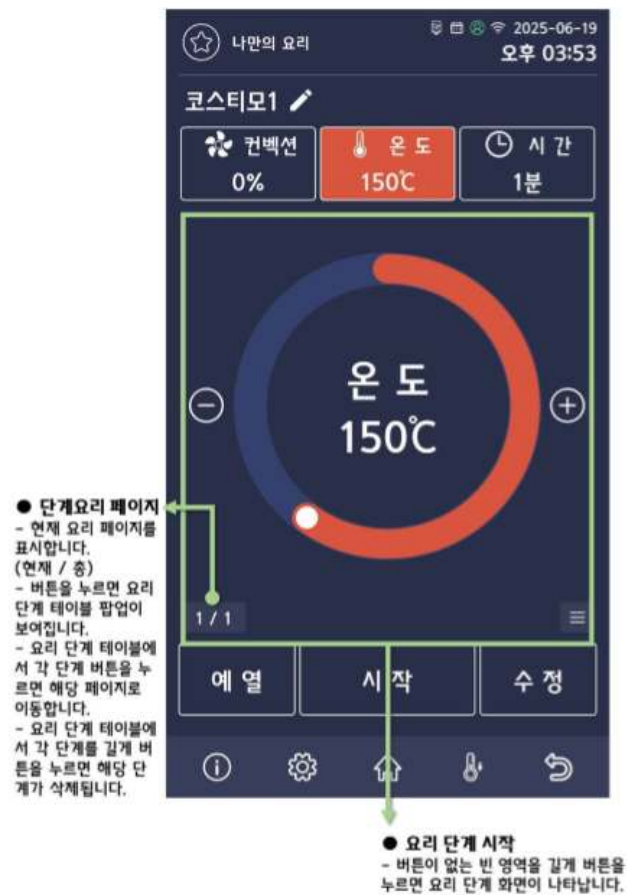
8.4 부가옵션 활용



8.5 조리중 설정변경



8.6 단계별 요리(요리단계 추가&삭제하기)



8.7 나만의 요리



9 훈연요리

9.1 일반적 사용방법

- 별도의 훈연칩을 물에 60분 이상 담가둡니다.
- 물기를 어느정도 제거한 칩을 훈연박스에 담습니다.
- 뚜껑이 제대로 닫히지 않을 정도로 많은 양을 한꺼번에 담으시면 화재의 위험이 있습니다.
- 훈연박스를 조리실 내부 하단의 훈연용히터에 삽입합니다.
- 설정된 레시피로 조리를 진행합니다
- 박스에 가득채운 훈연칩은 연속 2시간 가량 사용할 수 있습니다.

9.2 훈연칩의 종류

목재펠릿, 마늘, 대파, 생강, 레몬 등 다양한 훈연재료를 활용해보세요
당신의 레시피를 응용할 수 있는 특별한 방법이 될 것 입니다

10 멀티요리

10.1 멀티요리 화면 구성

● 총 시간

- 멀티 요리의 총 소요 시간이 표시 됩니다.

● 조리 진행바

- 조리 진행시 진행 시간이 시각적으로 표시 됩니다.

● 레시피 수정

- 해당 영역을 길게 눌러 레시피를 수정 합니다.

● 레시피 추가

- 해당 버튼을 눌러 멀티 요리 레시피를 추가합니다.

● 예열

- 예열은 첫 번째 조리 설정값을 기준으로 진행됩니다.



● 조리 표

- 조리 시간이 표를 통해 시각적으로 표시됩니다.

● 순서 모드

- 조리물을 순서대로 조리합니다.

● 편집

- 레시피를 삭제합니다.

● Eco 모드

- 비슷한 설정 값을 가진 레시피를 묶어서 한번에 조리합니다.

● 종료 기준

- Eco모드로 묶인 레시피의 조리물을 한번에 조리 완료할 수 있도록 조리합니다.

● 시작 기준

- Eco모드로 묶인 레시피의 조리물을 한번에 투입한 후 조리를 시작합니다.

● 시작

- 시작 시 팝업 안내에 따라 조리물을 넣어주세요.

10.2 총 시간

추가한 멀티요리의 총 소요시간이 표시됩니다.

10.3 조리 진행바

조리 진행 바를 통해 현재 조리 단계와 잔여 시간을 시각적으로 확인할 수 있습니다.

10.4 레시피 수정

추가된 레시피를 수정할 수 있습니다.

10.5 레시피 추가

자동 레시피, 수동 레시피, 최근 레시피, 나만의 레시피를 추가하실 수 있습니다.

10.6 예열

첫 번째 조리 설정값으로 예열을 시작합니다.

10.7 조리 표

- 멀티요리 진행상황을 시각적으로 보여주는 표입니다.
- 레시피를 번호로 구분하여 표시하며, 시간 표시줄을 기준으로 색상 영역이 표시됩니다.
- 녹색 영역은 조리 시간 표시 구간이며, 초록색 영역은 실제 조리가 진행 중인 구간을 나타냅니다.

10.8 순서 모드

온도, 습도, 시간 값이 낮은 순서대로 조리 순서가 결정됩니다.

10.9 편집

레시피를 선택하여 삭제할 수 있습니다.

10.10 Eco 모드

- 비슷한 설정 값을 가진 레시피를 하나로 묶어 한 번에 조리하는 기능입니다.
- 종료기준 : 레시피의 조리물이 모두 동시에 조리 완료되도록 조리가 진행됩니다.
- 시작기준 : 레시피의 조리물을 한 번에 투입한 후 조리를 시작합니다.

10.11 시작

Eco 모드 및 순서 모드의 설정 값을 기준으로 조리가 시작됩니다.

10.12 조리중 화면 구성

● 총 시간

- 멀티 요리의 총 시간이 표시됩니다.

● 조리 진행바

- 조리 진행시 진행 시간이 시각적으로 표시됩니다.

● 조리중

- 조리중 상태가 시각적으로 표시됩니다.



● 조리 진행도

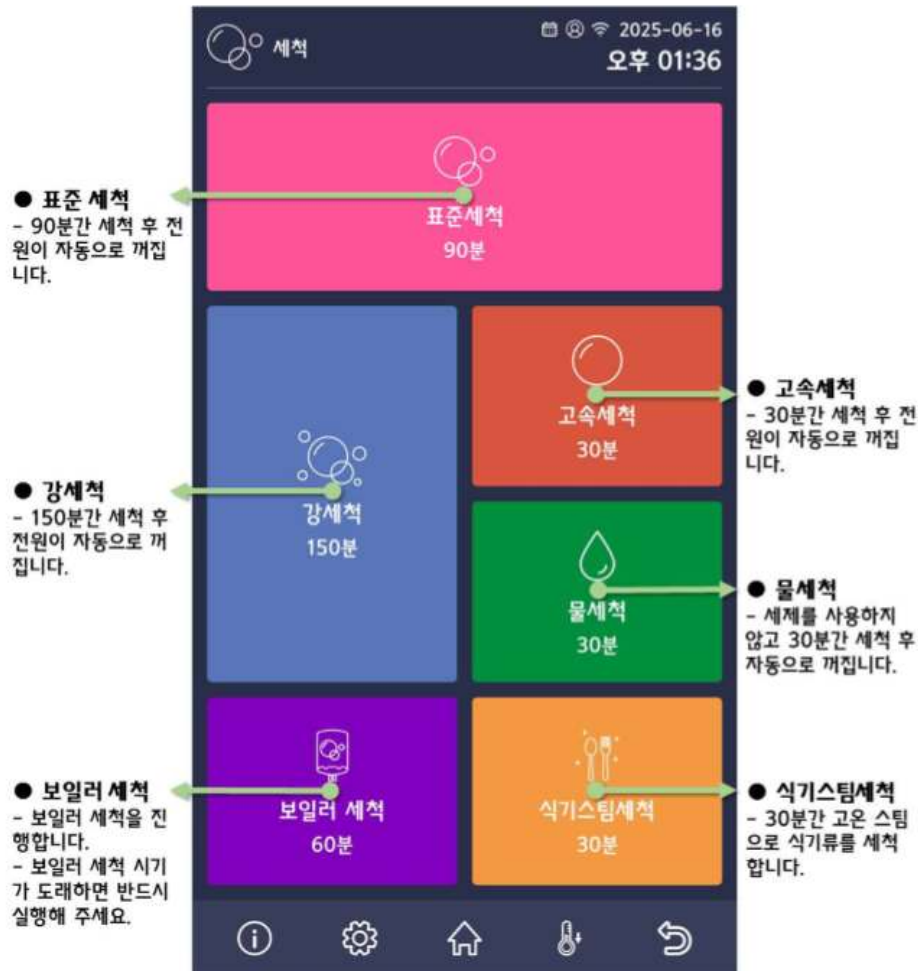
- 해당 조리물의 조리 진행도가 표시됩니다.

● 강제 종료

- 강제 종료 버튼을 누르면 멀티요리를 강제 종료할 수 있습니다.

11 자동세척

11.1 자동세척 화면 구성



11.2 일반적 사용 지침

- 코스티모에서 제공하는 탭세제만 사용하십시오.
- 탭세제는 직접 접촉하지 마세요. 피부와 호흡기에 직접 노출될 경우 화학적 화상 및 손상을 줄 수 있습니다.
- 탭세제 이용 시 피부에 노출되었을 경우 즉시 다량의 물로 행군 후 의료기관에서 진찰받으세요.
- 동봉된 MSDS의 주의사항을 숙지하여 사용해주세요.
- 세척 전 오븐내부의 이물질을 모두 제거해주세요.
- 이물질이 남아있는 상태에서 세척을 하면, 순환세척 시 오븐내부의 배수구 및 세척노즐의 막힘 현상이 발생할 수 있습니다.
- 자동세척 중에는 도어가 닫혀있는 상태를 유지해주세요. 세척도중에 도어를 열면 세척수에 의해 피부와 호흡기 등이 손상될 수 있습니다.
- 오븐내부의 온도가 60℃ 이상인 경우 급냉 기능 수행 후 세척을 시작해주세요.

11.3 사용 방법

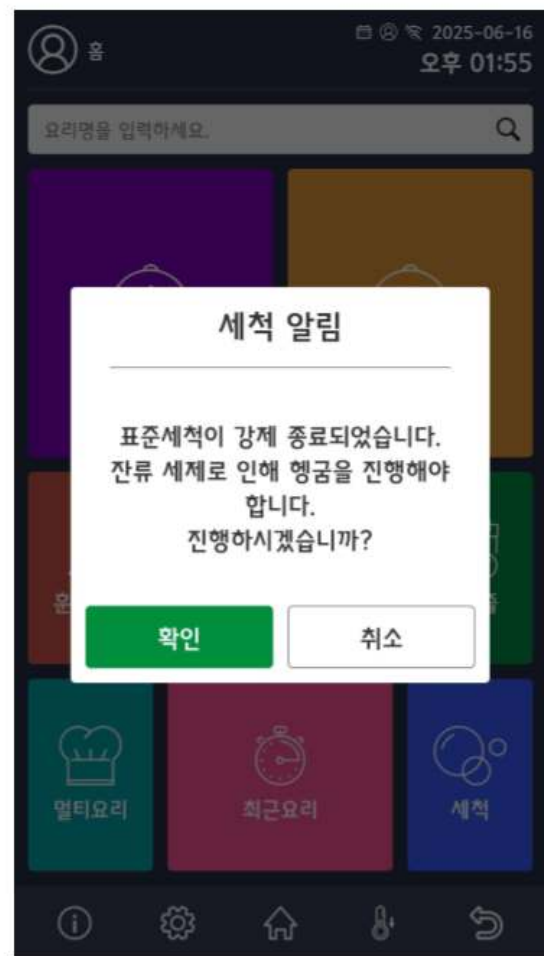
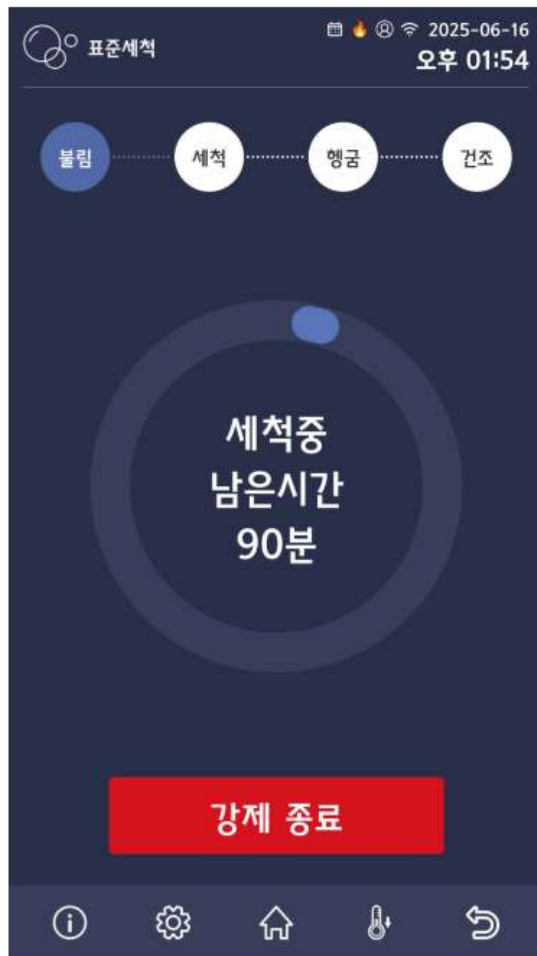
- 오븐 내부의 이물질들을 제거해주세요.
- 탭세제의 투입위치는 히팅가이드 좌측상단에 있습니다.
- 오염정도에 따라 1~4개 탭세제를 투입하세요.(디스플레이에 팝업되는 안내를 참고하세요)
- 고속세척 이용 시 반드시 고속세척 전용세제를 사용하세요.

11.4 세척 중 화면 구성



- 마지막 단계인 건조 동작 후 세척이 정상적으로 종료되면 오븐의 전원은 자동으로 꺼집니다.

11.5 세척 중 강제종료

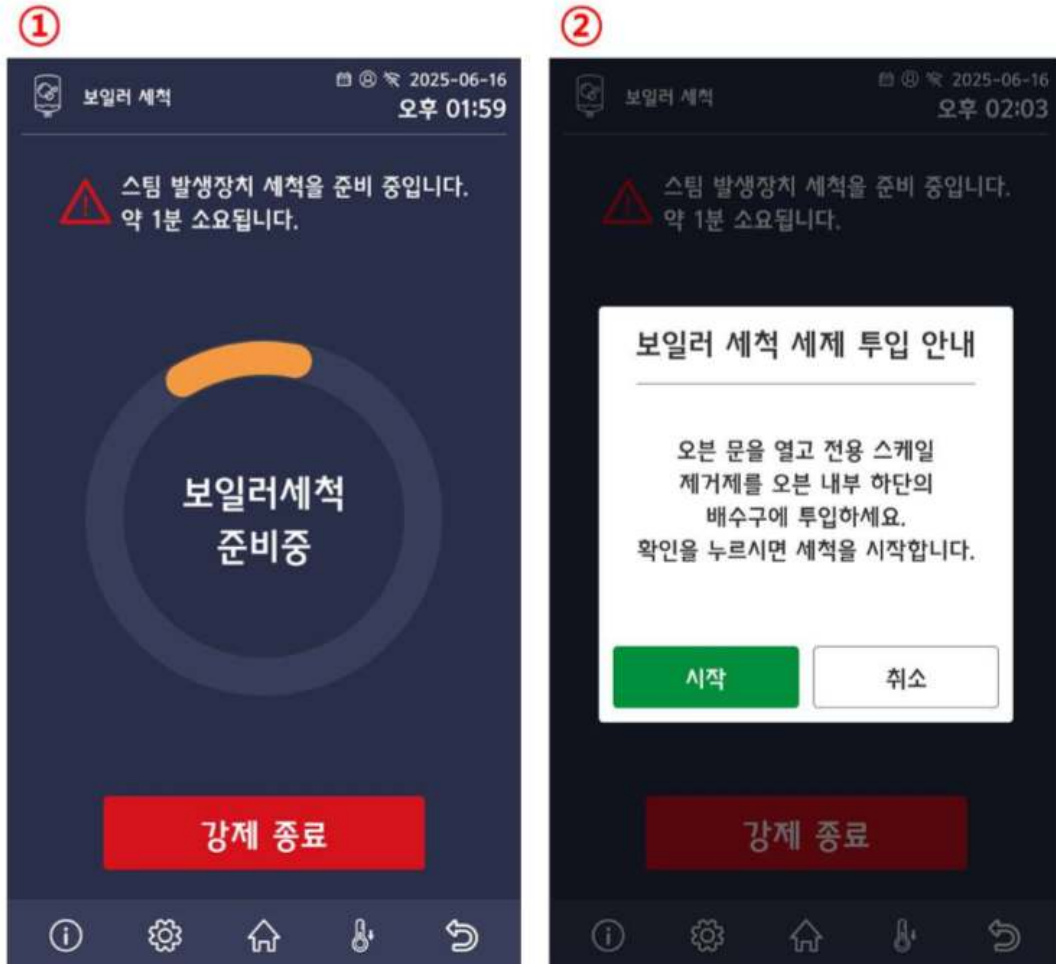


- 자동세척이 진행되는 동안 되도록 강제종료하지 않는 것을 권고합니다
- 세척 중 강제 종료 시(①) 잔류세제로 인해 헹굼 단계로 진입합니다.
- 세척 중 전원OFF 시(정전, 전원공급 장치 이상 등) 다음 전원ON때 팝업창(②)이 뜨며 진행 시 헹굼을 진행합니다.
- 팝업으로 표시되는 알림을 참고해주세요.

12 보일러세척

12.1 보일러세척 일반적 사용 지침

12.2 보일러세척 팝업 화면 구성



12.3 보일러세척 방법

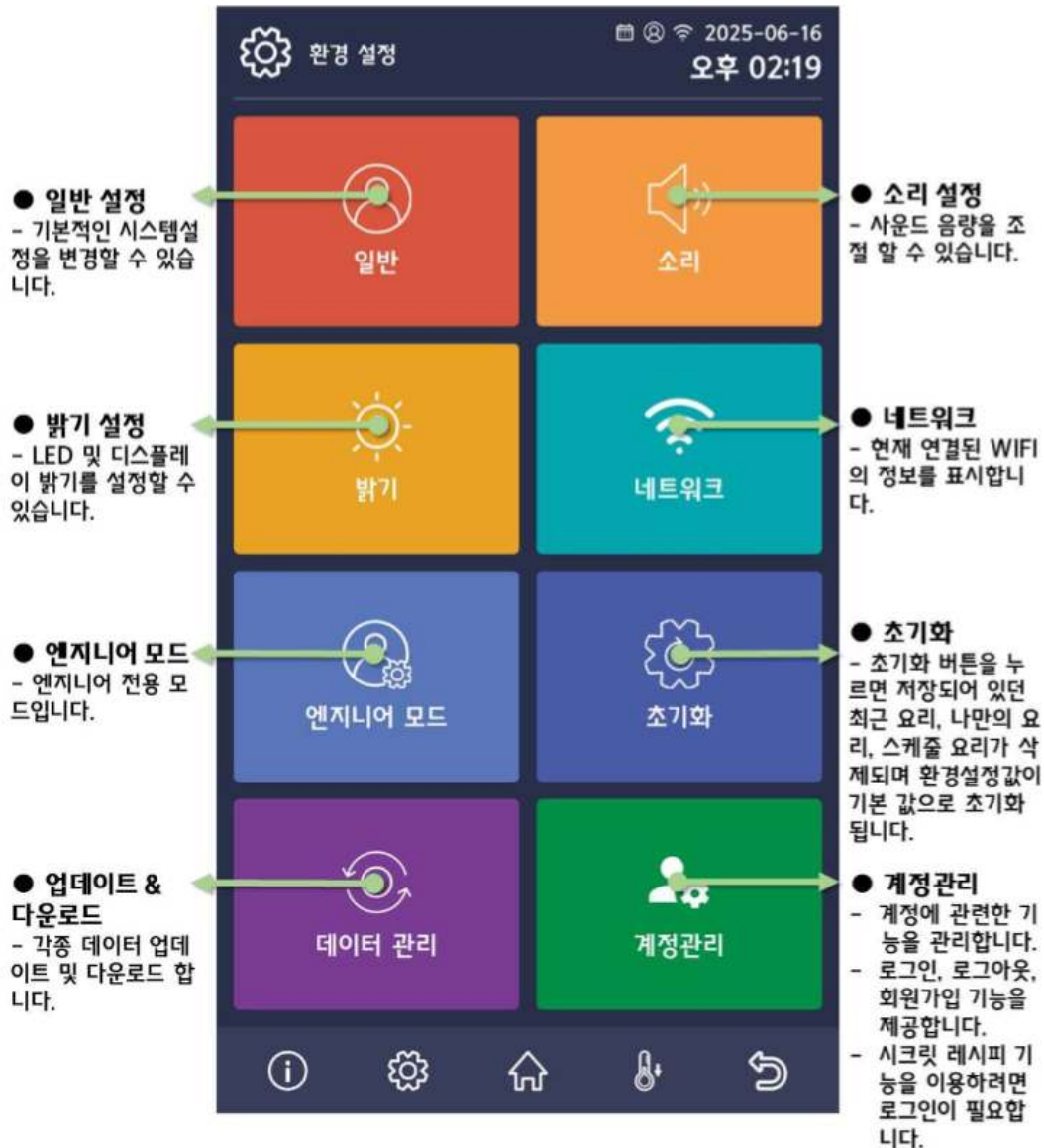
- 보일러 세척 버튼을 눌러 세척 준비를 시작합니다.
- 준비 과정은 약 1분간 진행됩니다.
- 세제 투입 안내 팝업이 뜨면, 스케일 제거제를 오븐 내부 배수구에 넣습니다.
- 시작버튼을 누르면 보일러 세척이 진행됩니다.

12.4 스케일 제거제 취급 시 주의사항

- 스케일제거제 이용 시 장갑을 꼭 착용하세요.
- 스케일제거제 이용 시 피부에 노출되었을 경우 즉시 다량의 물로 헹군 후 의료기관에서 진찰받으세요, 먹거나 마시지 마세요.

13 환경설정

13.1 환경설정 화면 구성



13.2 일반 설정

- 온도 단위 및 언어 날짜표시 형식을 변경할 수 있습니다.
- 조리 중 시간 표시를 진행시간 남은 시간으로 표시할 수 있습니다.
- 세척 시 건조 사용 여부를 결정할 수 있습니다.
- 오븐 예열 시 각 모드에 따라 예열온도를 설정할 수 있습니다.
EX) 조리 설정 100도, 예열설정 30도 = 130도로 예열진행

13.3 소리 설정

- 음량을 1~5단계로 설정할 수 있습니다.
- 음성을 남성, 여성 선택할 수 있습니다.

13.4 밝기 설정

- 디스플레이 화면 밝기를 1~5단계로 설정할 수 있습니다.
- 조리 중 도어 LED 밝기를 설정할 수 있습니다.
주의) 도어를 닫고 사용해주세요.
- 조리 완료 시 LED 점멸여부를 선택할 수 있습니다.

13.5 네트워크

- 현재 연결된 WI-FI의 정보를 불러옵니다.

13.6 엔지니어 모드

- 전문 엔지니어가 설치 혹은 A/S시 사용하는 버튼입니다.

13.7 초기화

- 초기화 진행 시 설정한 환경설정 값이 기본으로 복구됩니다.
- 저장된 나만의 요리, 최근 요리, 스케줄 요리가 삭제됩니다.

13.8 데이터 관리

- 최근요리, 나만의요리, 스케줄요리, HACCP 데이터를 USB를 통해 불러오거나 내보낼 수 있습니다.
- USB에 지정된 경로로 저장되며 PC에서 수정 후 다시 지정된 경로로 저장하여 제품에 다운로드하시면 수정된 레시피로 요리가 가능합니다.
- 같은 방법으로 스케줄 요리는 다량의 스케줄을 PC로 수정하여 업로드가 가능합니다.

13.9 계정관리

- 계정을 만들거나 삭제할 수 있습니다.
- 로그인을 하면 나만의 시크릿 레시피를 만들 수 있습니다.

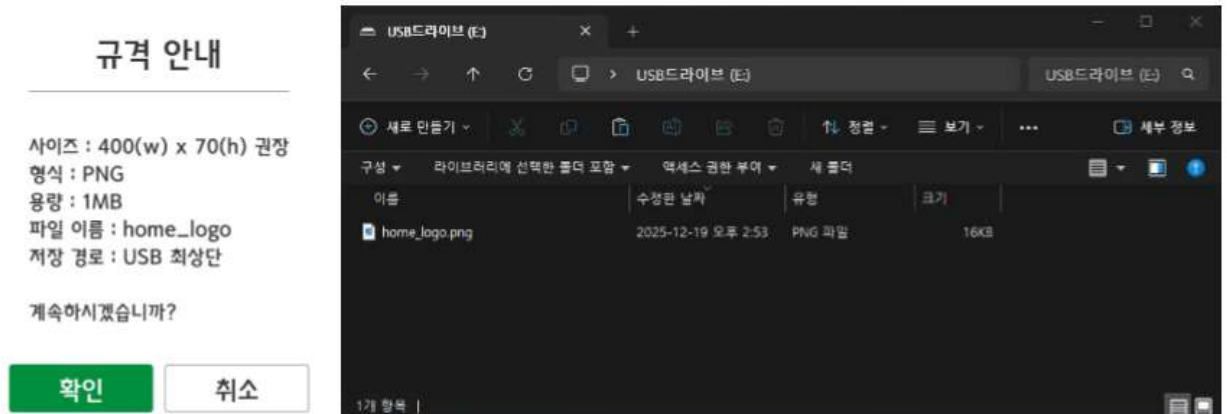
14 홈 로고 설정

14.1 홈 로고 적용 위치



- 위 사진에 ①번의 로고를 변경할 수 있습니다.

14.2 홈 로고 USB저장



- 원하시는 로고 이미지를 권장 사이즈로 조정한 뒤, USB 폴더 최상단에 파일명을 home_log로 변경하여 넣어주세요
- 로고 파일의 형식과 용량을 요구 사양에 맞춰 주세요

14.3 로고 적용 순서



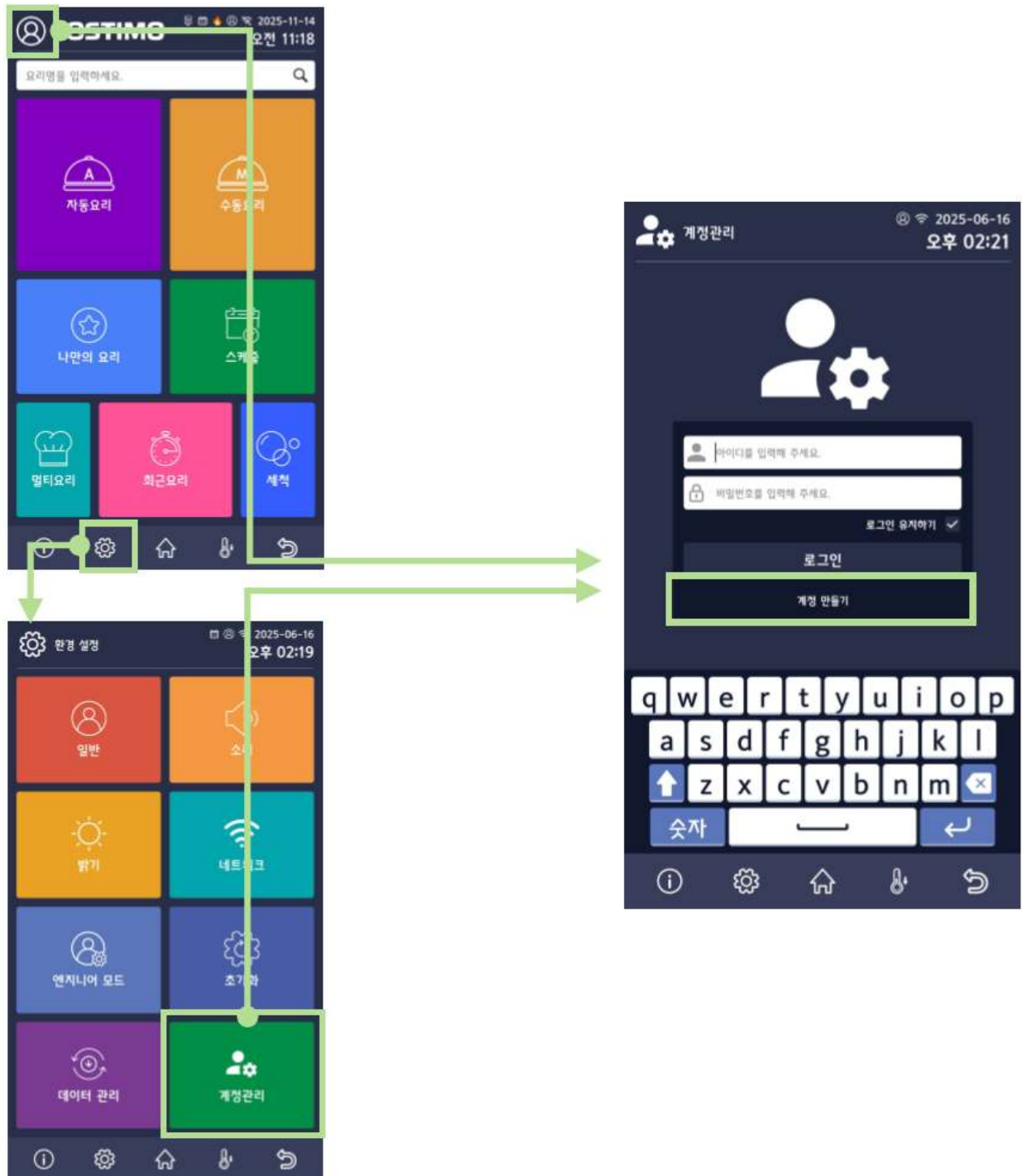
- 로고 설정 경로는 사진상 ① > ② > ③ > ④ > ⑤번 순으로 진행하세요
- ④번 사진에 가져오기를 진행하시면 ⑤ 상태 표시창에 진행율이 표시됩니다.
100%가 되면 적용 완료입니다.
- 홈화면으로 가면 변경된 로고를 확인 할 수 있습니다.
- 초기화를 실행하면 저장된 데이터가 지워져 로고가 기본 코스티모 로고로 변경됩니다.

15 시크릿 레시피 관리

15.1 시크릿 레시피 기능 안내

- 시크릿 레시피는 로그인한 사용자에게만 표시되어 나만의 비밀 레시피를 만들 수 있습니다.
- 계정을 생성하고 로그인하면 시크릿 모드가 활성화 됩니다.
- 로그아웃 상태에서는 시크릿 레시피가 표시되지 않습니다.

15.2 계정 만들기



- 계정 만들기는 두 가지 방법으로 접근할 수 있으며, 홈 화면 좌측 상단의(ⓘ) 버튼을 터치하거나 [환경설정] > [계정 관리] 메뉴에서 확인할 수 있습니다.

15.3 로그인 확인



- 로그인 시 ①표시 아이콘이 아이디의 앞글자로 변경됩니다.
- 로그인 시 ②표시 아이콘이 초록색으로 변경됩니다.

15.4 시크릿 레시피 저장



- 자동요리 및 수동요리에서 설정 값을 수정한 후 레시피 타입을 시크릿으로 저장할 수 있습니다.
- 레시피 타입을 시크릿으로 설정하면 나만의 요리에 시크릿 레시피로 저장됩니다.

15.5 시크릿 레시피 PIN 번호



- PIN 번호는 계정 생성 시 설정한 4자리 숫자를 사용합니다.
- 시크릿 레시피 진입 시 PIN 번호를 입력하면 레시피를 확인하고 사용할 수 있습니다.

16 알람, 에러

16.1 알람구분

알람 : 기기의 동작은 정상이지만 팝업창을 띄워 사용자에게 주의사항을 알려줌

에러 : 기기의 동작이 멈추며 팝업창을 띄워 사용자에게 주의사항을 알려줌

16.2 알람 및 에러 발생 시 조치사항

기기의 동작 중 이상 조건이 발생하면 알람음이 울리며 화면에 관련 내용이 표시됩니다.

이때 반드시 코스티모의 본사에 직접 연락하여 코스티모의 서비스파트너 또는 지정된 자격을 갖춘 전문가로부터 기술 점검을 받으세요.

허가받지 않은 자로부터 조치한 기술적 변경은 제품의 성능과 안정성이 심각하게 훼손될 수 있습니다.

16.3 에러코드 및 조치사항

No	에러코드	에러명칭	적용모델	화면표시	알림구분
1	4WT-1001 4WT-2001	저단 수압 미검지	6단, 12단	4WT-1001 물없음 급수밸브를 확인해 주세요	알람
2	4WT-1002 4WT-2002	고단 만수위 미검지	20단, 24단, 40단	4WT-1002 물없음 급수밸브를 확인해 주세요	경고
3	4WT-1003 4WT-2003	고단 저수위 검지	20단, 24단, 40단	4WT-1003 물없음 급수밸브를 확인해 주세요	에러
4	4OT-1004 4OT-2004	오븐온도센서1 단선	전체 모델	4OT-1004 오븐온도1 이상 서비스 문의 하세요	에러
5		오븐온도센서1 단락	전체 모델		
6	4DT-1005 4DT-2005	배수온도센서 단선	전체 모델	4DT-1005 배수온도 이상 서비스 문의 하세요	알람
7		배수온도센서 단락	전체 모델		
8	4BT-1006 4BT-2006	보일러온도센서 단선	20단, 24단, 40단	4BT-1006 보일러온도 이상 서비스 문의 하세요	경고
9		보일러온도센서 단락	20단, 24단, 40단		
10	4SK-1007 4SK-2007	훈연온도센서1 단선	전체 모델	4SK-1007 훈연기 온도 이상	경고

No	에러코드	에러명칭	적용모델	화면표시	알림구분
11		훈연온도센서1 단락	전체 모델	서비스 문의 하세요	
12	4SK-1008 4SK-2008	훈연온도센서2 단선	전체 모델	4SK-1008 훈연기 온도 이상 서비스 문의 하세요	에러
13		훈연온도센서2 단락	전체 모델		
14	4CT-1009 4CT-2009	중심온도1 단선	전체 모델	4CT-1009 중심온도 이상 서비스 문의 하세요	경고
15		중심온도1 단락	전체 모델		
16		중심온도2 단선	전체 모델		
17		중심온도2 단락	전체 모델		
18		중심온도3 단선	전체 모델		
19		중심온도3 단락	전체 모델		
20		중심온도4 단선	전체 모델		
21		중심온도4 단락	전체 모델		
22	4OV-1010 4OV-2010	오븐 과승	전체 모델	4OV-1010 오븐온도 이상 서비스 문의 하세요	에러
23	4BV-1011 4BV-2011	보일러 과승	20단, 24단, 40단	4BV-1011 보일러온도 이상 서비스 문의 하세요	에러
24	4PV-1012 4PV-2012	메인 PCB 과승	전체 모델	4PV-1012 PCB온도 이상 서비스 문의 하세요	에러
25	4PV-1013 4PV-2013	상단 인버터 PCB 과승	전체 모델	4PV-1012 PCB온도 이상 서비스 문의 하세요	에러

No	에러코드	에러명칭	적용모델	화면표시	알림구분
26	4PV-1014 4PV-2014	하단 인버터 PCB 과승	20단, 40단	4PV-1014 PCB온도 이상 서비스 문의 하세요	에러
27	4BV-1015 4BV-2015	보일러 온도센서 과열	20단, 24단, 40단	4BV-1015 보일러온도 이상 서비스 문의 하세요	에러
28	4MV-1016 4MV-2016	상단 C-Motor 과열	전체 모델	4MV-1016 컨벡션장치 이상 서비스 문의 하세요	에러
29	4MV-1017 4MV-2017	하단 C-Motor 과열	20단, 40단	4WV-1017 컨벡션장치 이상 서비스 문의 하세요	에러
30	4MT-1018 4MT-2018	상단 C-Motor 과전류	전체모델	4MT-1018 컨벡션장치 이상 서비스 문의 하세요	에러
31	4MT-1019 4MT-2019	하단 C-Motor 과전류	20단, 40단	4MT-1019 컨벡션장치 이상 서비스 문의 하세요	에러
32	4IN-1020 4IN-2020	상단 C-Motor RPM 이상	전체 모델	4IN-1020 컨벡션장치 이상 서비스 문의 하세요	알람
33	4IN-1021 4IN-2021	하단 C-Motor RPM 이상	20단, 40단	4IN-1021 컨벡션장치 이상 서비스 문의 하세요	알람
34	4IN-1022 4IN-2022	상단 C-Motor 동작 정지	전체 모델	4IN-1022 컨벡션장치 이상 서비스 문의 하세요	에러
35	4IN-1023 4IN-2023	하단 C-Motor 동작 정지	20단, 40단	4IN-1023 컨벡션장치 이상 서비스 문의 하세요	에러
36	4DV-1024 4DV-2024	배수전동밸브 동작 이상	전체 모델	4DV-1024 자동배수장치 이상 서비스 문의 하세요	경고
37	4SU-1025 4SU-2025	석션밸브 동작 이상	전체 모델	4SU-1025 석션밸브 동작 이상 서비스 문의 하세요	에러
38	4IN-1026 4IN-2026	상단 인버터 통신 이상	전체 모델	4IN-1026 인버터 PCB 통신이상 서비스 문의 하세요	에러

No	에러코드	에러명칭	적용모델	화면표시	알림구분
39	4IN-1027 4IN-2027	하단 인버터 통신 이상	20단, 40단	4IN-1027 인버터 PCB 통신이상 서비스 문의 하세요	에러
40	4PB-1028 4PB-2028	메인 PCB 통신 이상	전체 모델	4PB-1028 PCB 통신 이상 서비스 문의 하세요	에러
41	4PB-1029 4PB-2029	서브 PCB 통신 이상	전체 모델	4PB-1029 전기/가스 PCB 통신 이상 서비스 문의 하세요	에러
42	4PB-1030 4PB-2030	확장 온도센서 PCB 통신이상	전체 모델	4PB-1030 온도 PCB 통신 이상 서비스 문의 하세요	에러
43	4PB-1031 4PB-2031	예비 PCB 통신이상1	전체 모델	E211 훈연기 온도 이상 서비스 문의하세요	에러
44	4PB-1032 4PB-2032	예비 PCB 통신이상2	전체 모델	4PB-1032 예비 PCB 통신 이상 서비스 문의 하세요.	에러
45	4GS-2070	상단 점화 실패	가스 전체 모델	4GS-1070 점화 이상 서비스 문의 하세요	에러
46	4GS-2071	하단 점화 실패	가스 40단	4GS-1071 점화 이상 서비스 문의 하세요	에러
47	4GS-2072	보일러 점화 실패	가스 24단, 40단	4GS-1072 점화 이상 서비스 문의 하세요	에러
48	4GS-2073	상단 도중실화	가스 전체 모델	4GS-1073 연소 이상 서비스 문의 하세요	에러
49	4GS-2074	하단 도중실화	가스 40단	4GS-1074 연소 이상 서비스 문의 하세요	에러
50	4GS-2075	보일러 도중실화	가스 24단, 40단	4GS-1075 연소 이상 서비스 문의 하세요	에러
51	4GS-2076	상단 의사염검지	가스 전체 모델	4GS-1076 이상화염 서비스 문의 하세요	알람
52	4GS-2077	하단 의사염검지	가스 40단	4GS-1077 이상화염 서비스 문의 하세요	알람
53	4GS-2078	보일러 의사염검지	가스 24단, 40단	4GS-1078 이상화염 서비스 문의 하세요	알람
54	4GS-2079	상단 연소팬	가스	4GS-1079	에러

No	에러코드	에러명칭	적용모델	화면표시	알림구분
		ORPM	전체 모델	연소팬 0RPM 서비스 문의 하세요	
55	4GS-2080	하단 연소팬 0RPM	가스 40단	4GS-1080 연소팬 0RPM 서비스 문의 하세요	에러
56	4GS-2081	보일러 연소팬 0RPM	가스 전체 모델	4GS-1081 연소팬 0RPM 서비스 문의 하세요	에러
57	4GS-2082	상단 연소팬 RPM 이상	가스 전체 모델	4GS-1082 연소팬 0RPM 서비스 문의 하세요	알람
58	4GS-2083	하단 연소팬 RPM 이상	가스 40단	4GS-1083 연소팬 0RPM 서비스 문의 하세요	알람
59	4GS-2084	보일러 연소팬 RPM 이상	가스 24단, 40단	4GS-1084 연소팬 0RPM 서비스 문의 하세요	알람
60	4PB-1033 4PB-2033	전원제어보드 이상	전체 모델	4PB-1033 전원제어보드 이상 서비스 문의 하세요	에러
61	4PB-1034 4PB-2034	모델설정 오류	전체 모델	4PB-1034 기기모델 설정 오류 모델 설정 확인 하세요	에러

17 설치부품리스트

6,12단 제품 설치부품리스트

번호	사진	부품명	수량	확인란
1		스테인리스 우산머리 볼트M4	3	
2		스테인리스 너트 M4	3	
3		스테인리스 스프링 와셔 M4	3	
4		스테인리스 평와셔 M4	3	
5		호스 밴드 (12-20mm)	1	
6		호스 밴드 (27-51mm)	1	
7		샤워호스 1.0mm 박스	1	
8		터치펜, 터치펜 홀더	1	
9		신주 엘보 (15A-9.5L)	1	
10		세탁기 호스	1	
11		오븐 장갑	2	
12		V4사용설명서	1	
13		V4간편사용설명서	1	
14		세제 성분분석표	1	

20~40단 제품 설치부품리스트

번호	사진	부품명	수량	확인란
1		스테인리스 우산머리 볼트M4	3	
2		스테인리스 너트 M4	3	
3		스테인리스 스프링 와셔 M4	3	
4		스테인리스 평와셔 M4	3	
5		스테인리스 우산머리 볼트M5	3	
6		스테인리스 너트 M5	3	
7		스테인리스 스프링 와셔 M5	3	
8		스테인리스 평와셔 M5	3	
9		호스 밴드 (12-20mm)	1	
10		호스 밴드 (27-51mm)	1	
11		샤워호스 1.5mm 박스	1	
12		터치펜, 터치펜 홀더	1	
13		신주 엘보 (15A-9.5L)	1	
14		세탁기 호스	1	
15		오븐 장갑	2	
16		트롤리 물받이코깅	1	
17		V4사용설명서	1	
18		V4간편사용설명서	1	
19		세제 성분분석표	1	

18 제품보증서

제 품 명	상업용오븐
모 델 명	
설 치 일	
설치점/설치기사	
판매점명	
판매(설치)점 전화번호	
기능/외관검사(고객서명)	
제품보증기간	1년

- 18.1 보증기간 내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 고장의 경우 본 보증서에 기재된 내용에 따라 무상으로 수리하여 드립니다.
- 18.2 무상 보증기간은 설치일로부터 산정되므로 설치일자를 반드시 기재 받으시기 바랍니다.
- 18.3 본 제품은 업소용 제품이므로 가정용으로 사용하는 경우 무상 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
- 18.4 별도 계약에 의해 보증기간이 변경된 경우 그 계약의 내용을 적용합니다.
- 18.5 다음의 경우에는 보증기간이라도 유상으로 처리됩니다.
1. 고객의 사용 부주의로 인한 고장
 2. 판매점 이외에서 수리 또는 개보수로 인한 고장 및 손상
 3. 설치 후 이동, 수동 등으로 인한 고장 및 손상
 4. 천재지변(화재, 수해, 지진, 낙뢰 등)이나 이상전원으로 인한 고장 및 손상
 5. 보증서의 소정사항 미기입, 임의로 글자를 정정한 때

(주)코스티모

본 사 21315 인천시 부평구 부평북로 244
강원지사 26354 원주시 지정면 신지정로 153-11
부산지사 46721 부산시 강서구 유통단지1로 41 부산티플렉스 131동 120호
대전지사 34202 대전시 유성구 복용동로 43 도안더리브시그니처 F223호
대구지사 41973 대구시 중구 명덕로 33

전화 : 1577-4697
팩스 : 032-268-4677
URL : www.costimo.com
메일 : sales@costimo.com