

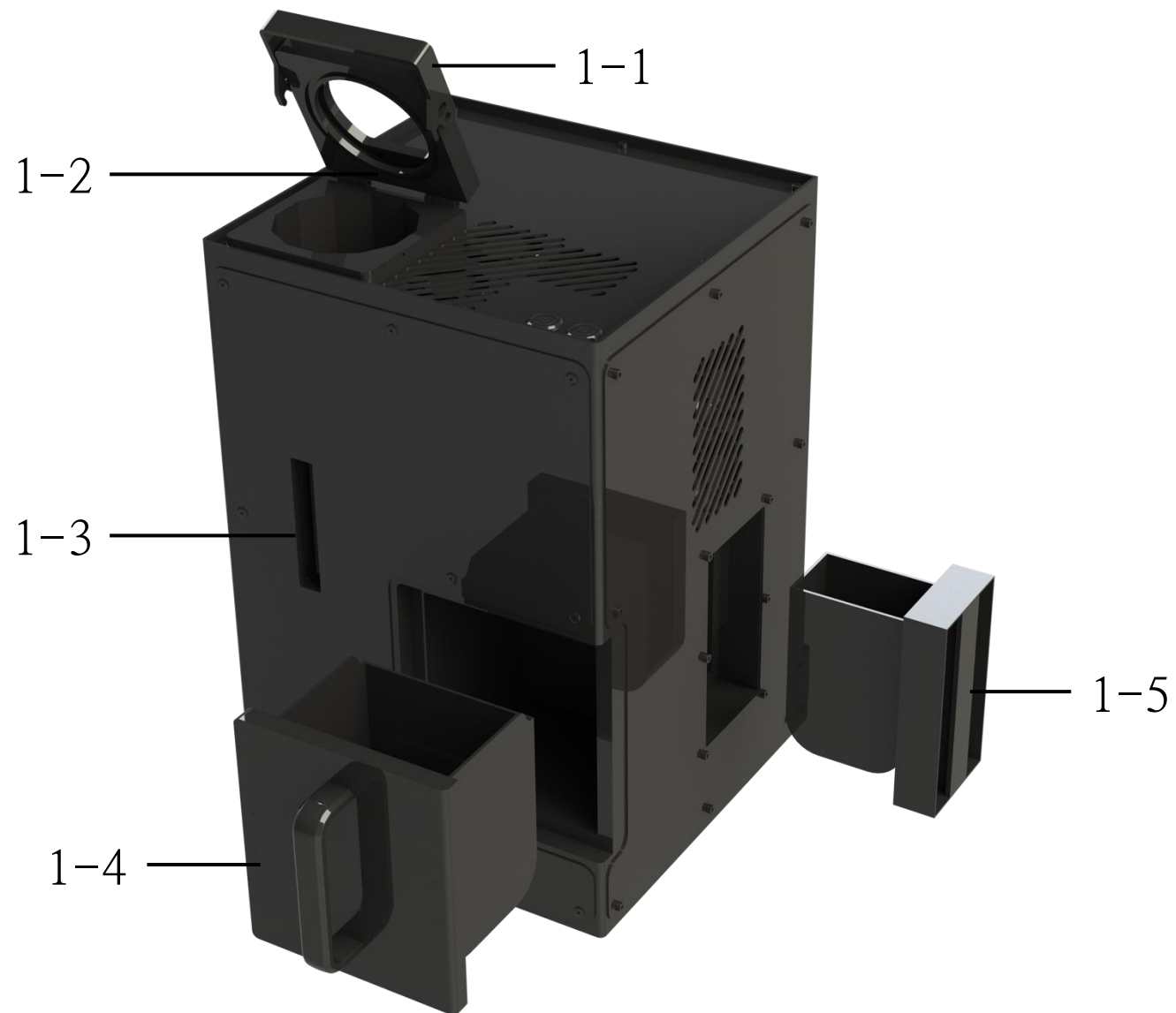
Cursor 제품 설명



1. 구성 요소

- 전면 및 우측면

- 1-1 도어(투입구)
- 1-2 LED
- 1-3 전면 창
- 1-4 원두 컵
- 1-5 채프 컵

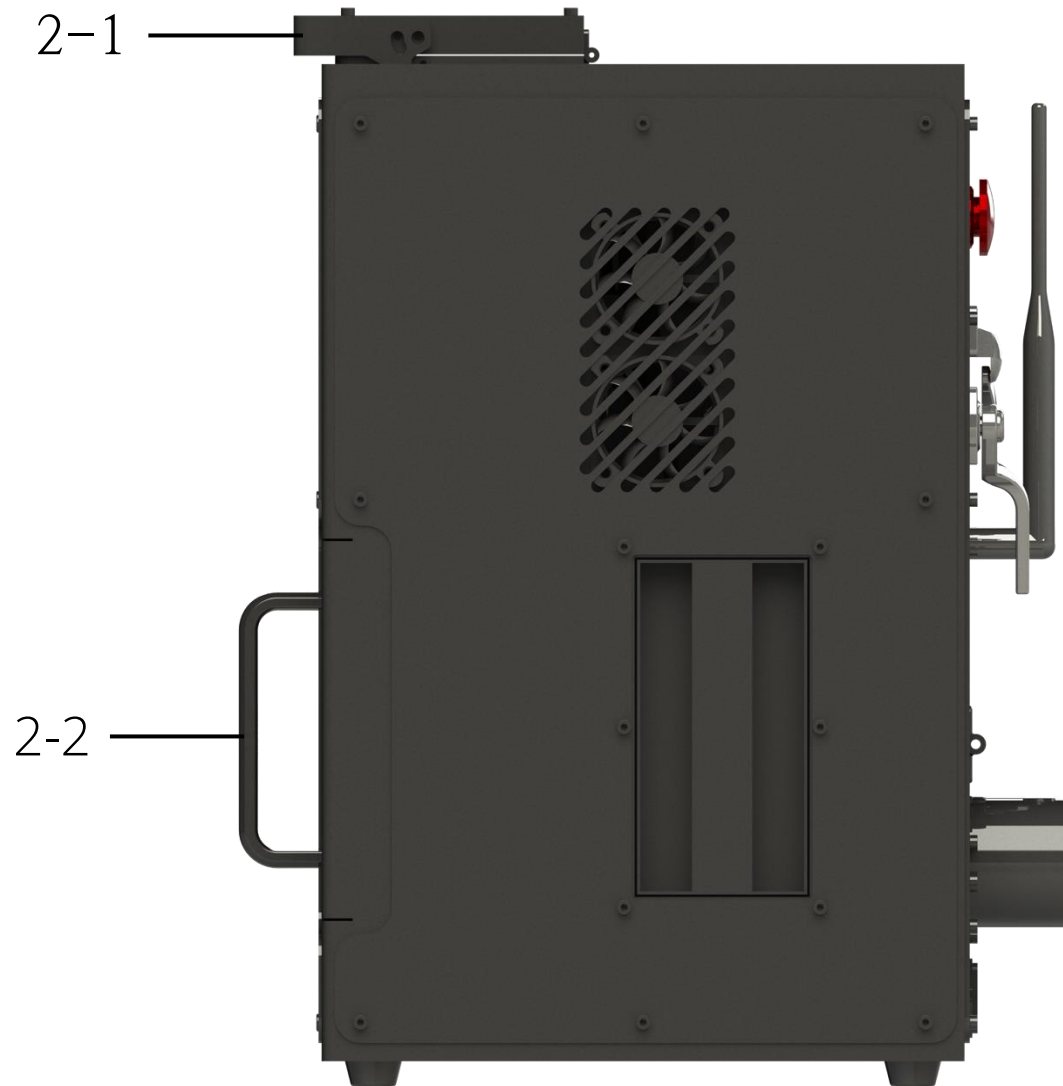


1. 구성 요소

- 우측면

2-1 도어 손잡이

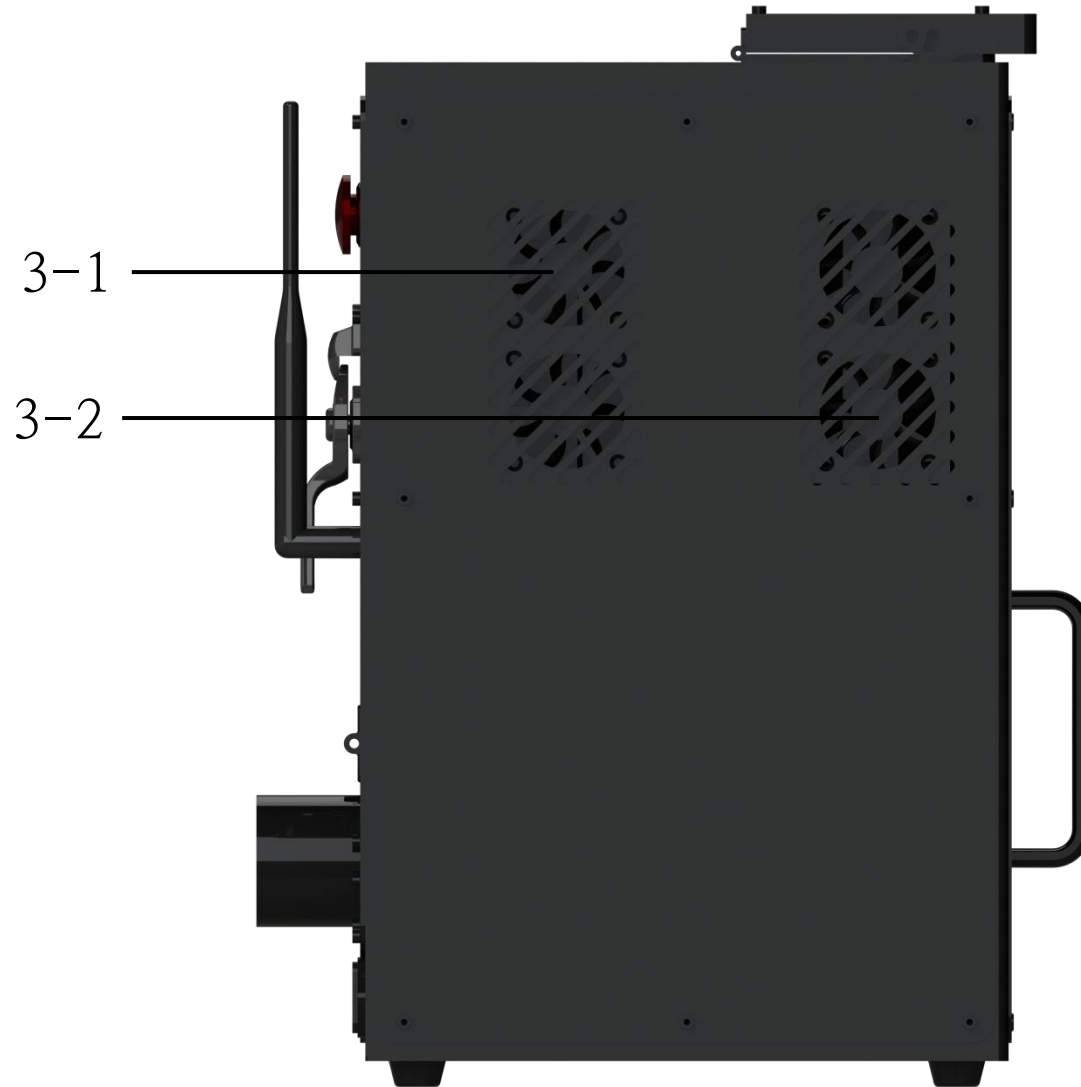
2-2 원두 컵 손잡이



1. 구성 요소

- 좌측면

3-1 보드 쿨링 팬
3-2 드럼 쿨링 팬



1. 구성 요소

- 후면

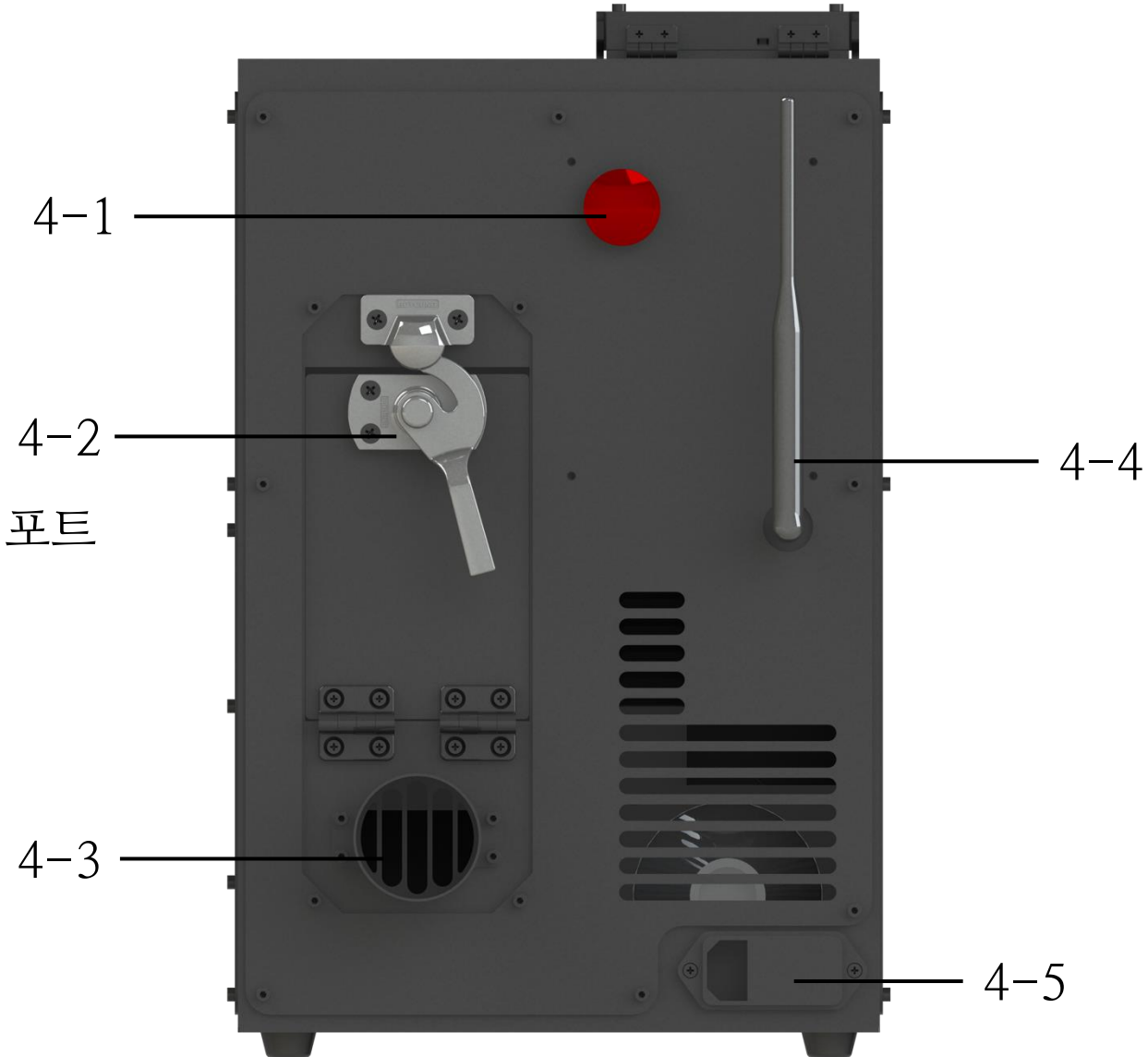
4-1 비상 버튼

4-2 필터 도어

4-3 열풍 배출구

4-4 안테나

4-5 전원 스위치 및 전원 포트



1. 구성 요소

- 필터 내부

5-1 필터 투입구

5-2 4중 필터

5-1 —————

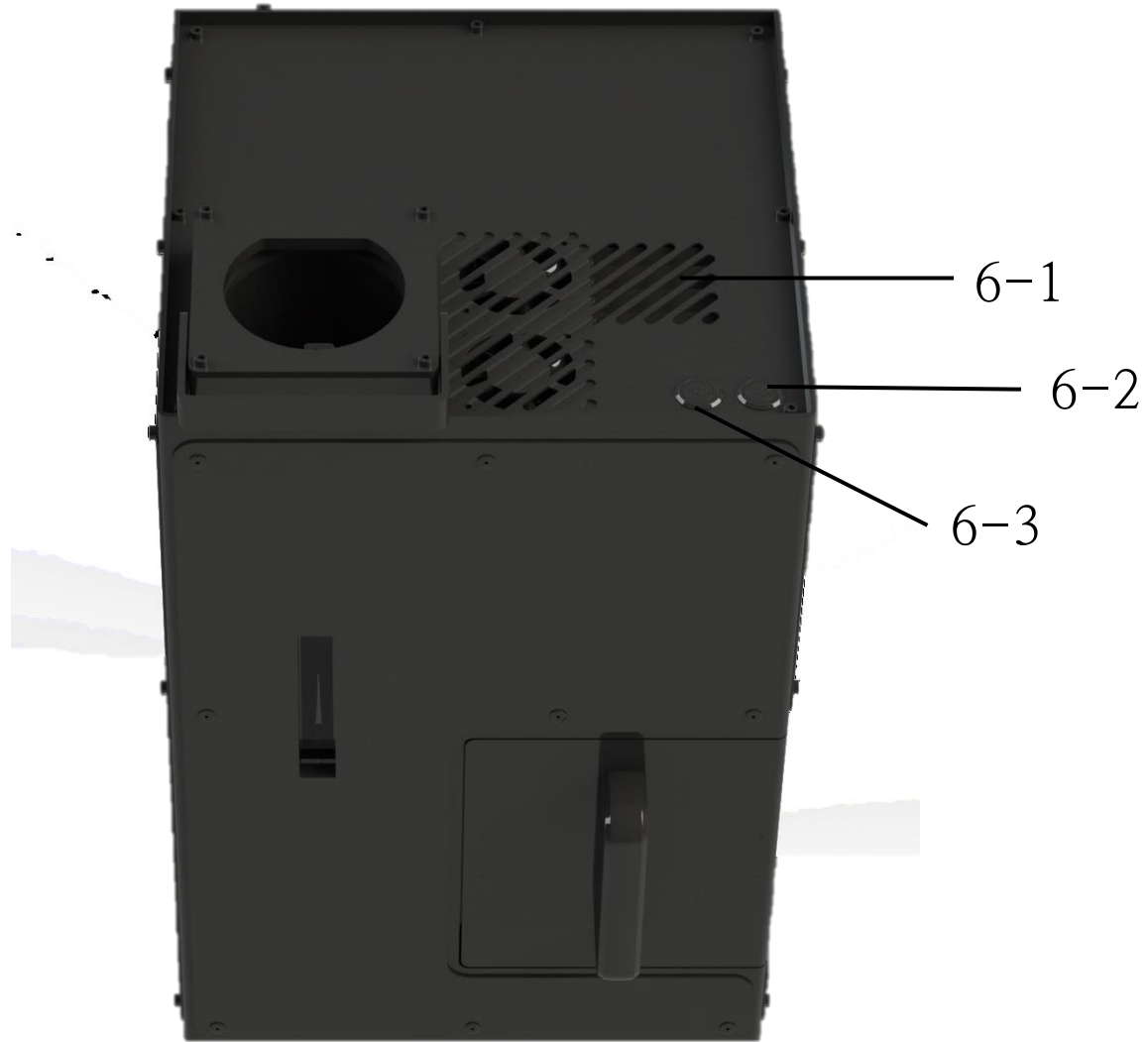
5-2 —————



1. 구성 요소

- 윗면

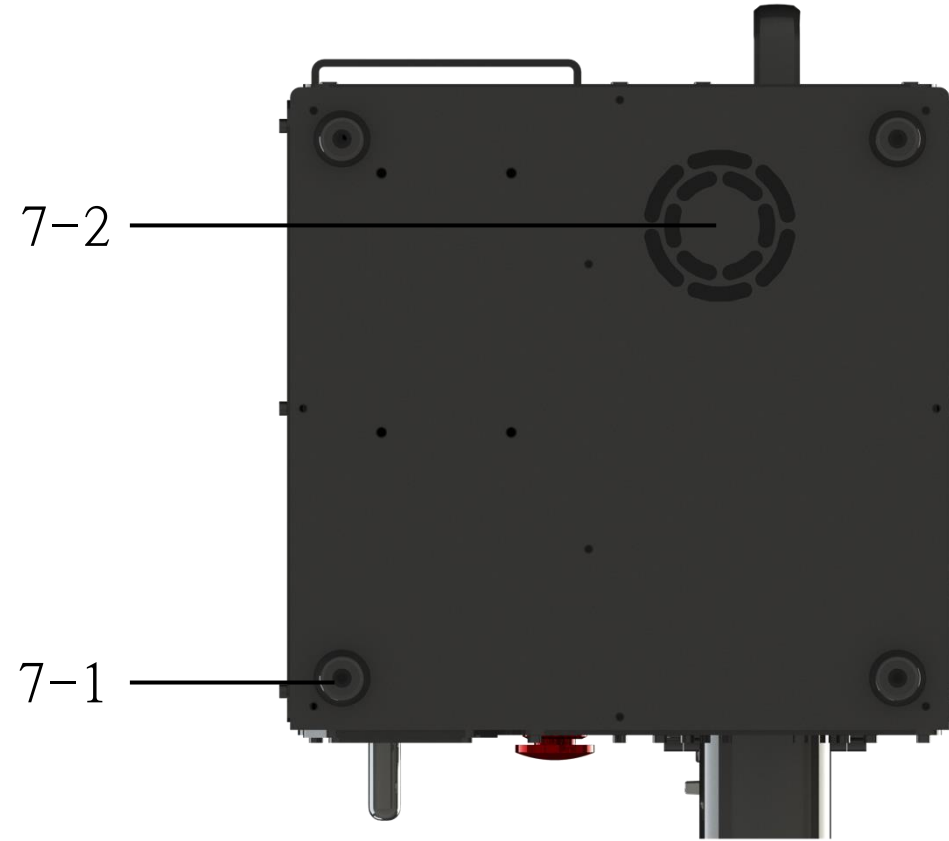
- 6-1 열기 배출구
- 6-2 블루투스 LED
- 6-3 히터 LED



1. 구성 요소

- 아랫면

7-1 쿨링 팬
7-2 고무 발



2. 전원 켜기

1. '전원 포트'에 '전원 케이블'을 연결하고 '전원 스위치'를 켜다.
 - 이 때, 전원 포트와 전원 케이블이 정확히 꽂혀 있는지 확인한다.
2. '비상버튼'에 '불'이 들어오는지 확인한다.



Reonai Studio

R

기능 소개Roast ▾Bean ▾Comm ▾

☀

시작하기

AI와 함께하는 로스팅

자연어 대화만으로 모든 로스팅 과정을 수행하세요

로스팅 시작더 알아보기

Reonai Studio V2 Beta v0.3.049 (260214)

공지사항

중요한 업데이트와 시스템 알림을 확인하세요

전체 보기 →

공지2026.02.13.

Reonai Studio V2 Beta 업데이트 공지 (v0.3.049)

REONai Studio V2 Beta 업데이트 공지 (v0.3.049) 공지일: 2026년 2월 14일

👁️ 조회 51 💬 댓글 2

공지2026.02.02.

Reonai Studio V2 Beta v0.2.345 (260202)

Reonai Studio V2 Beta 업데이트 안내 안녕하세요, Reonai Studio 팀입니다. 아래와 같이 새로운 기능 추가 및 안정성 개선이 적용되었습니다. ...

👁️ 조회 31 💬 댓글 0

공지2026.01.26.

[안내] QnA 오픈 — 피드백/문의/버그 제보 이제 여기로 올려주세요

안녕하세요. 리오나이 김국진 대표입니다. Reonai Studio V2 Beta에 QnA 기능이 추가 되었습니다. 질문/건의/버그 리포트를 남기면 Reonai 팀과 1:1로 대...

👁️ 조회 34 💬 댓글 0

공지2025.12.29.

[공지] 리오나이 스튜디오 피드백 요청

[공지] 리오나이 스튜디오 피드백 요청 안녕하세요, 리오나이입니다. 리오나이 스튜디오를 사용해주시는 여러분께 정말 감사드립니다! 오는 2026년 새해에도 복 많이 받으시...

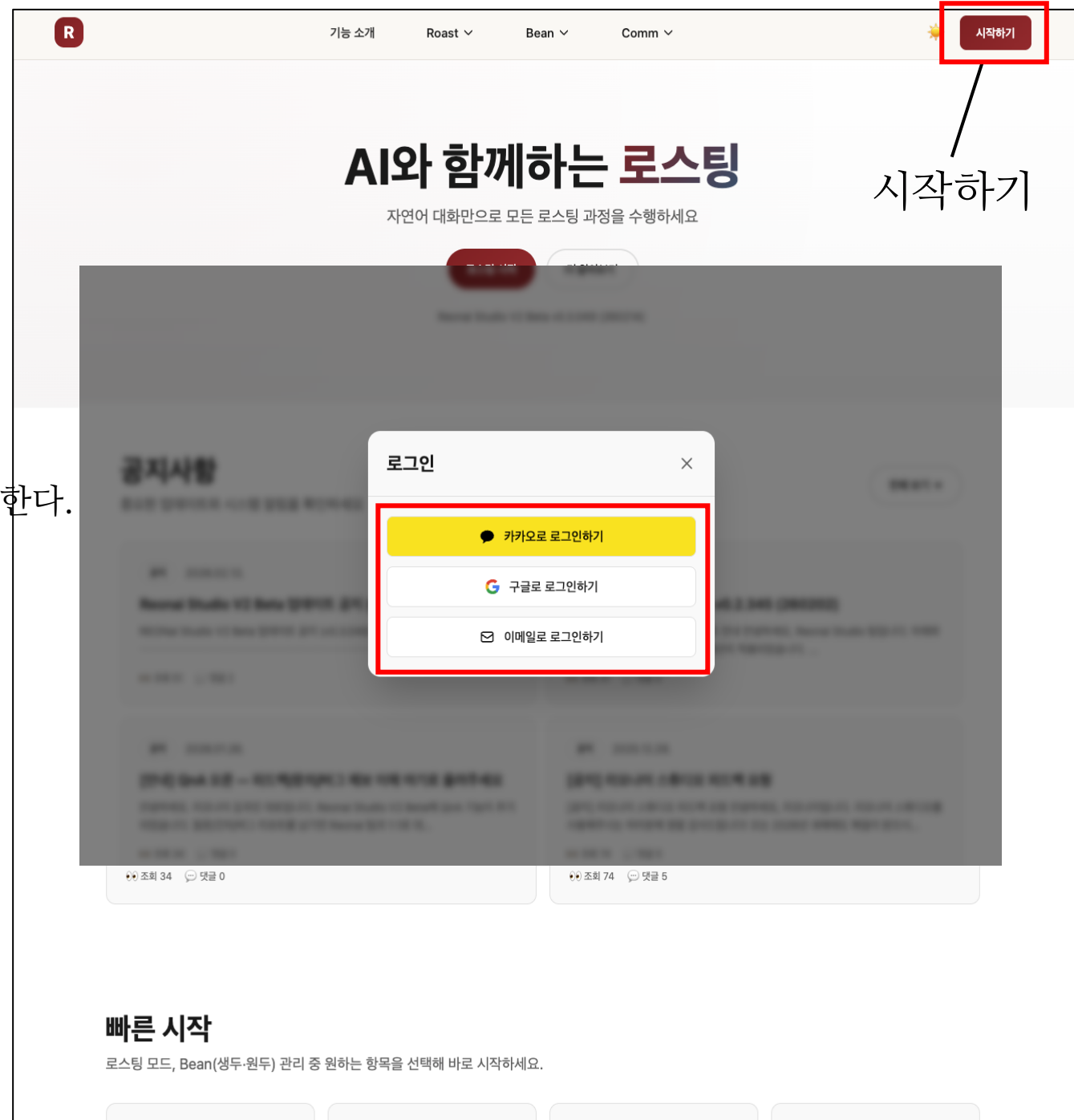
👁️ 조회 74 💬 댓글 5

빠른 시작

로스팅 모드, Bean(생두·원두) 관리 중 원하는 항목을 선택해 바로 시작하세요.

1. 접속 및 로그인

1. Chrome 브라우저를 켜다.
2. Reonai Studio 링크로 접속한다.
3. 우측 상단에 “시작하기”를 누른다.
4. 로그인 페이지에서 “회원가입” 혹은 “로그인”을 한다.



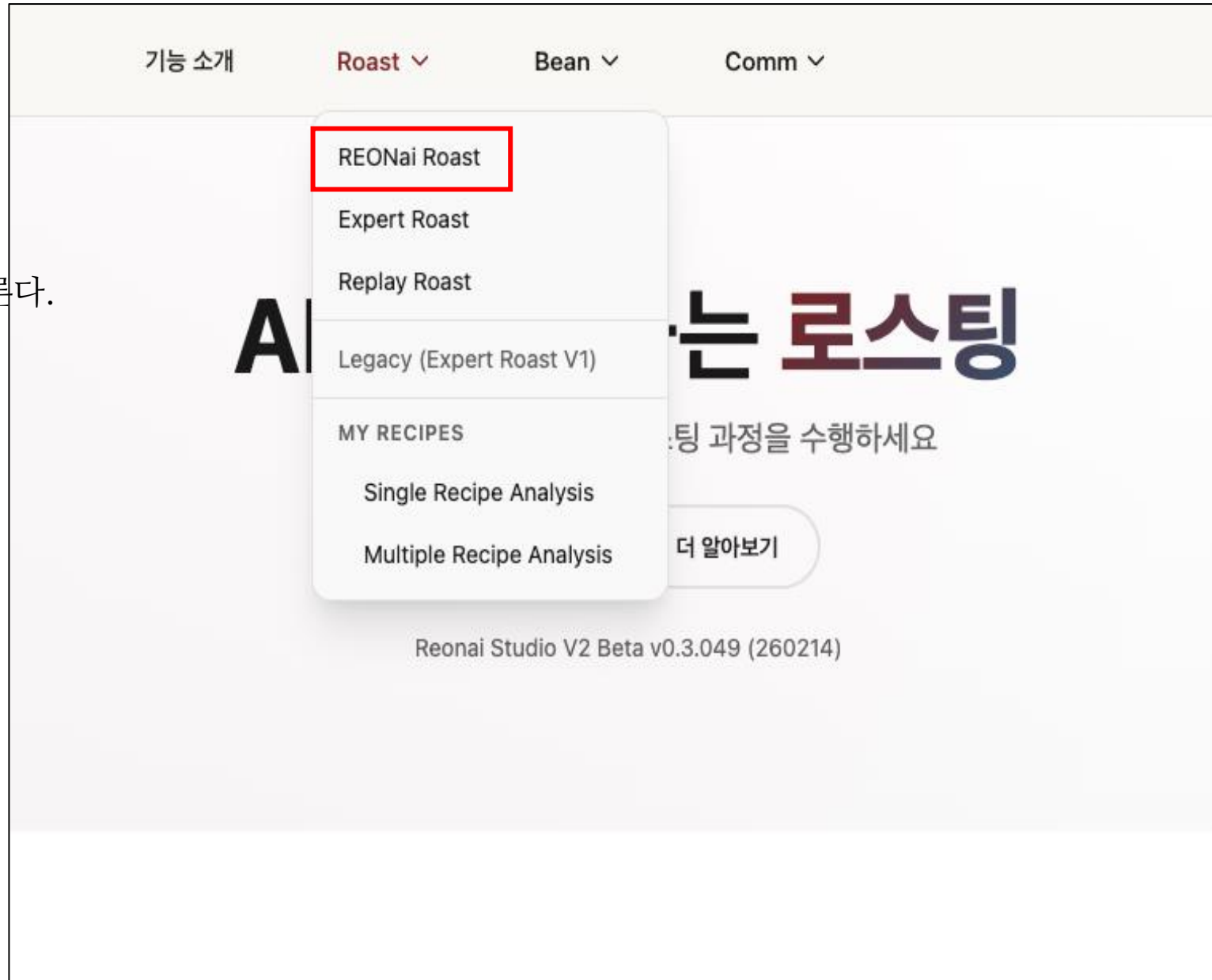
REONai Roast



REONai

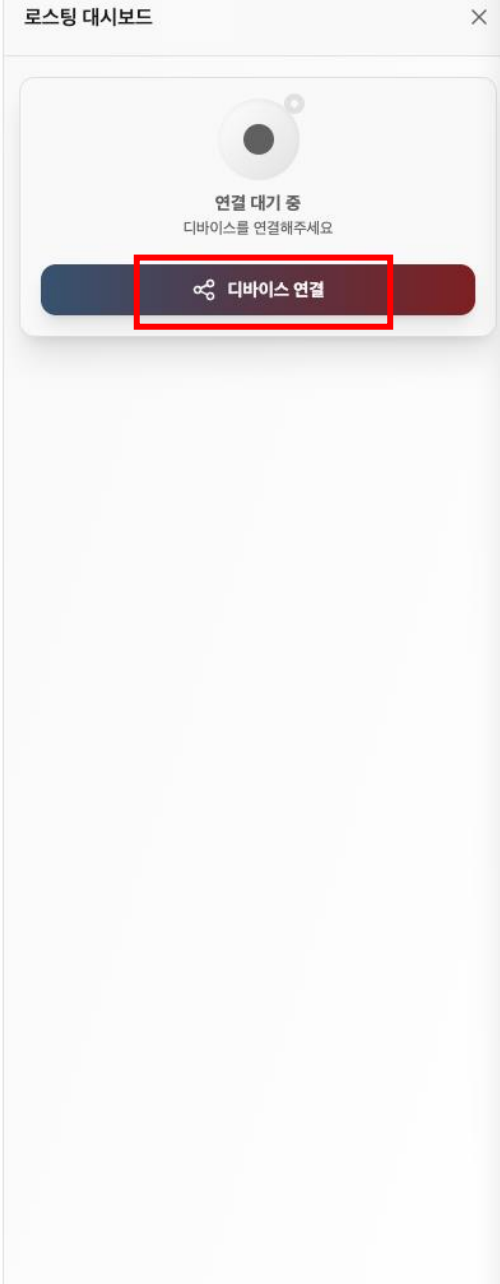
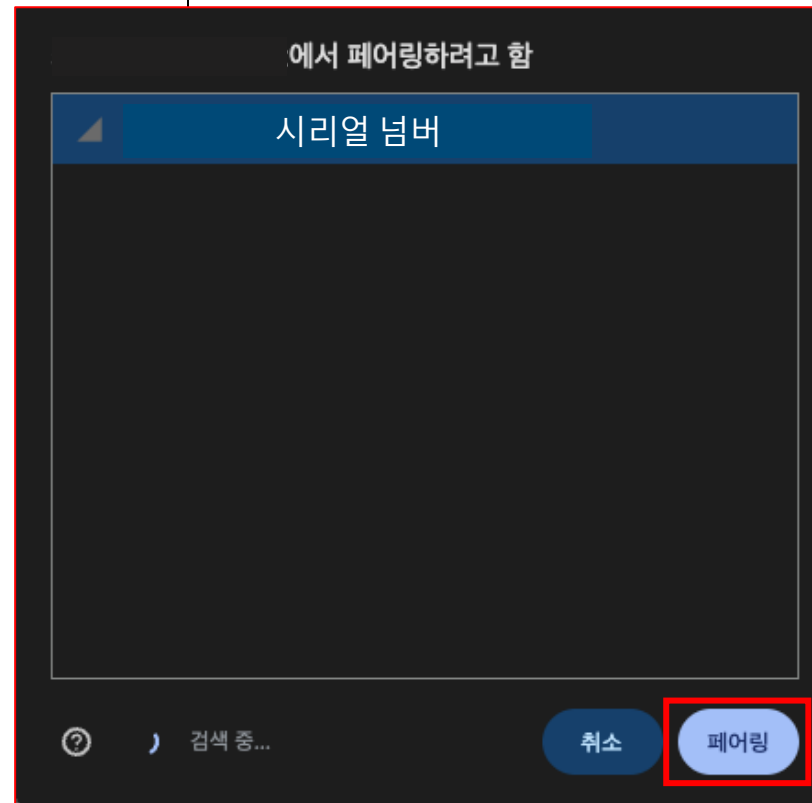
1. 접속하기

1. 상단에 “Roast” 메뉴를 선택한다.
2. 하단에 REONai Roast(AI로스팅)를 누른다.



2. 디바이스 연결

1. 우측 상단에 “디바이스 연결”을 누른다.
2. 페어링 창에서 “시리얼 넘버”를 선택한다.
3. 페어링을 누른다.



3. 로스팅 준비

1. 우측 하단에 “로스팅 준비 시작”을 누른다.
2. “기초예열”을 눌러 예열을 진행한다.
(예열이 되어있으면 하지 않아도 된다.)
3. 로스팅 정보(투입량, 생두 이름, 정보)를 기입한다.
(지역, 프로세스, 고도, 품질, Crop 등 자세히 기입할수록 좋다)
4. 원하는 로스팅 결과물을 적는다.
(알고 있는 생두의 포텐셜을 가지고 원하는 로스팅 방향을 제시한다. 잘 모르겠다면 “추천해줘”라고 제시하면 생두의 포텐셜에 맞는 로스팅 방향을 추천받을

로스팅 대시보드

연결 성공!
디바이스가 성공적으로 연결되었습니다

정상 (24.7°C / 24.7°C)

→ 준비 완료!
이제 로스팅 준비 단계로 진행할 수 있습니다

로스팅 준비 시작 →

로스팅 대시보드

예열
기초 예열

로스팅 정보

생두 선택
직접 입력

투입량 (g)
100g

생두 이름
생두 이름을 입력하세요

생두 정보
생두 정보를 입력하세요

원하는 로스팅 결과물
예: 밝은 산미와 플로럴 향이 돋보이는, 고소한 향미가 더 돋보이는, 균형잡힌 미디엄 로스팅 등

프로파일 생성

로스팅 대시보드

예열
기초 예열

로스팅 정보

생두 선택
예멘 아메드 후세인 내추럴 (예멘)

투입량 (g)
100g

생두 이름
예멘 아메드 후세인 내추럴

생두 정보
생두명: 예멘 아메드 후세인 내추럴
원산지: 예멘
농장/협동조합: 아메드&후세인 알-무리 무산소발

원하는 로스팅 결과물
추천해줘

프로파일 생성

3. 로스팅 준비

6. 프로파일을 수정하고 싶다면
원하는 로스팅 결과물에 내용을
수정해서
“프로파일 재생성”을 누른다.

7. 원하는 프로파일이 생성되면 “로스팅
시작”을
누른다.

Cursor와 연결이 완료되었습니다. 오른쪽에 로스팅 준비 시작을 눌러주세요.

투입량: 100g, 생두 이름: 예멘 아메드 후세인 내추럴, 생두 정보: 생두명: 예멘 아메드 후세인 내추럴
원산지: 예멘
농장/협동조합: 아메드&후세인 알-무리 무산소발효 내추럴
현재 제고(g): 460
구매 수량(g): 660, 원하는 로스팅 결과물: 추천해줘

프로파일이 생성되었습니다!
로스팅을 시작할 준비가 되었습니다.

예멘 아메드 후세인 내추럴 프로세싱 생두의 특성을 충분히 반영한 로스팅 프로파일을 추천드립니다.

맛 특징:
이 생두는 무산소발효 내추럴 프로세싱으로 처리되어 매우 진하고 복합적인 단맛과 과일향을 가지고 있습니다. 추천 프로파일에서는 생두 본연의 풍부한 특성을 최대한 살리되, 너무 거칠지 않도록 균형을 잡았습니다.

- 카라멜과 초콜릿이 주도적으로 느껴지는 깊은 단맛
- 내추럴 프로세싱 특유의 베리-드라이프루트 힌트가 은은하게 남아있음
- 산미는 거의 느껴지지 않으며, 매우 풍부하고 무거운 바디감
- 고급스러운 와인 같은 복합성이 특징

로스팅 특징:
- 천천히 진행되는 낮은 열량으로 내추럴 생두의 단맛과 복합성을 극대화합니다
- 배출온도 205°C의 다크 라이트 구간에서 초콜릿-너티 향이 충분히 발현되도록 설정했습니다
- 내추럴 프로세싱 특유의 발효향과 과일향이 과하지 않으면서도 개성있게 표현됩니다
- 무산소발효 처리로 인한 높은 당분을 고려하여 온도를 정확히 조정했습니다

추출 추천:
에스프레소, 라떼, 카푸치노 같은 우유 음료와 완벽한 조화를 이루며, 더치커피나 콜드브루로도 훌륭한 결과를 얻을 수 있습니다.

로스팅 대시보드

예열

⌚ 기초 예열

로스팅 정보

생두 선택
예멘 아메드 후세인 내추럴 (예멘) ▼

투입량 (g)
100g ▼

생두 이름
예멘 아메드 후세인 내추럴

생두 정보
생두명: 예멘 아메드 후세인 내추럴
원산지: 예멘
농장/협동조합: 아메드&후세인 알-무리 무산소발효 내추럴

원하는 로스팅 결과물
추천해줘

프로파일 재생성

로스팅 시작

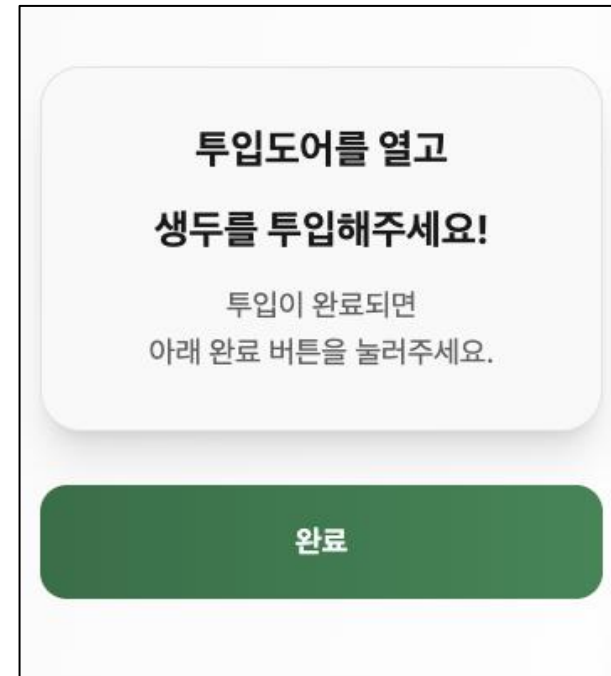
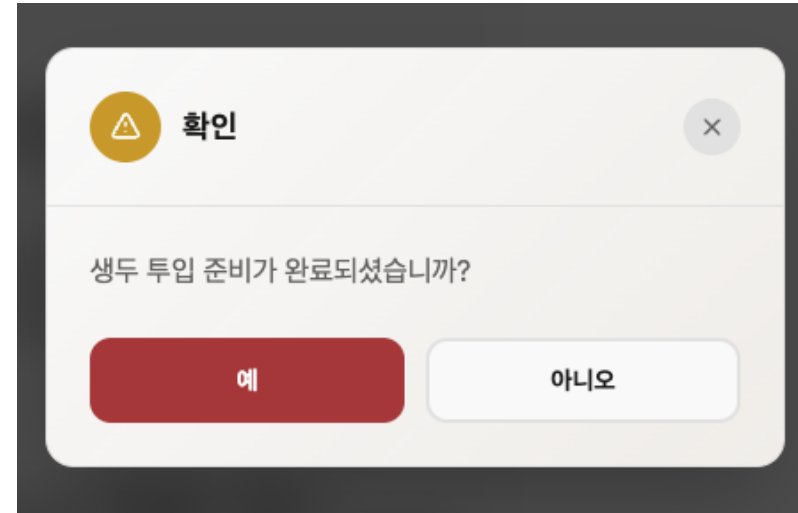
3. 로스팅 준비

8. 생두 투입량에 맞게 생두를 준비한 후

“예”를 누른다.

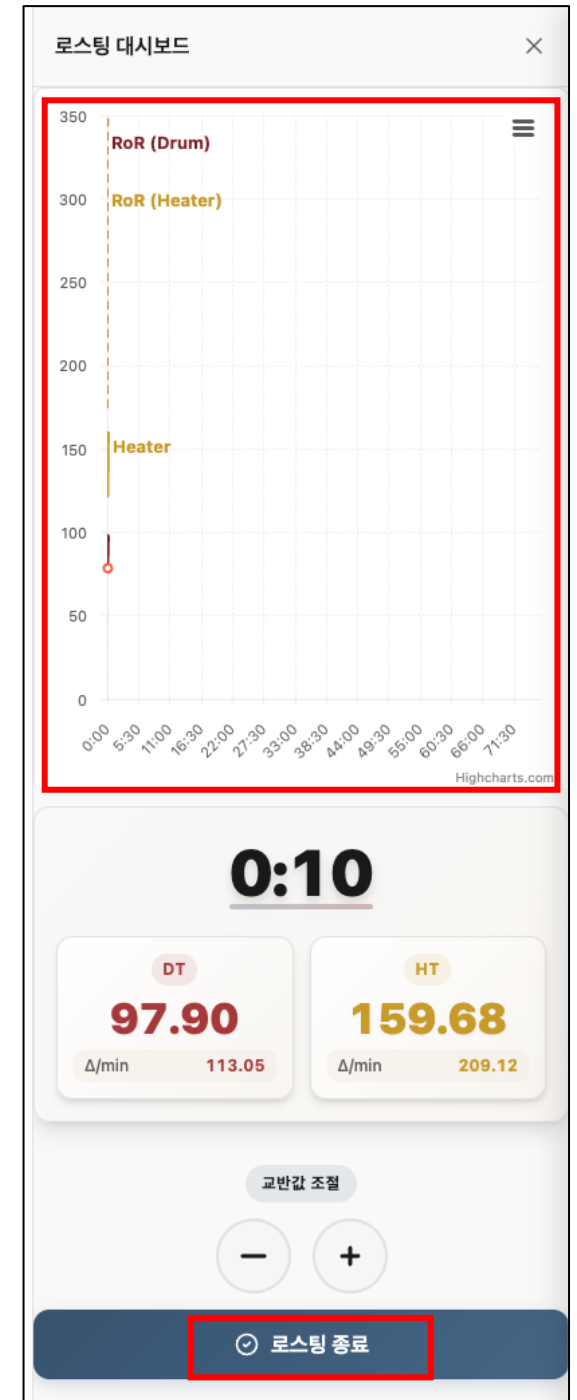
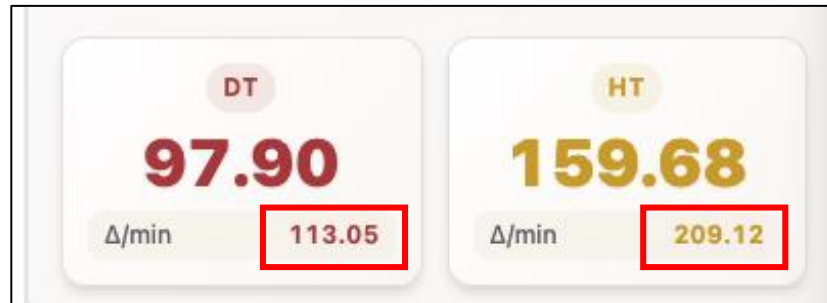
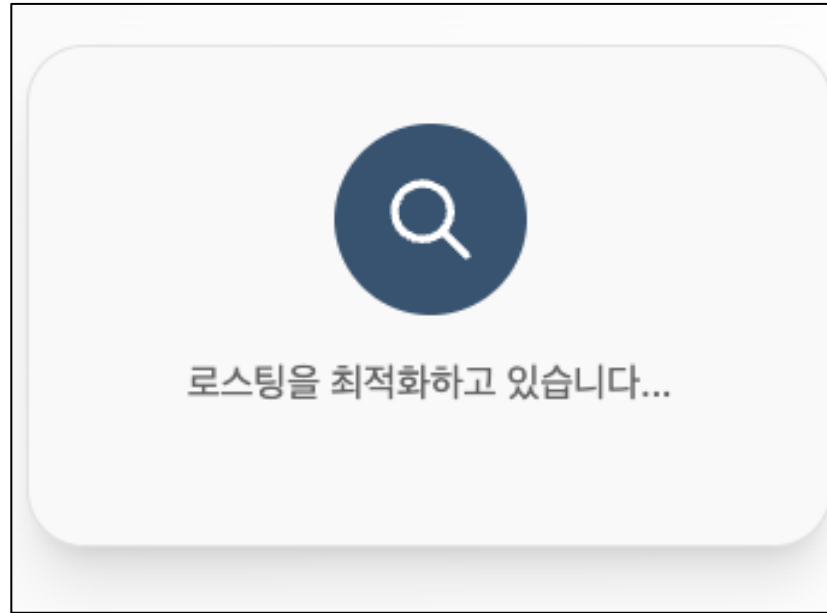
9. 도어를 열고 생두를 투입한 후 도어를 닫는다.

10. “완료”를 누른다.



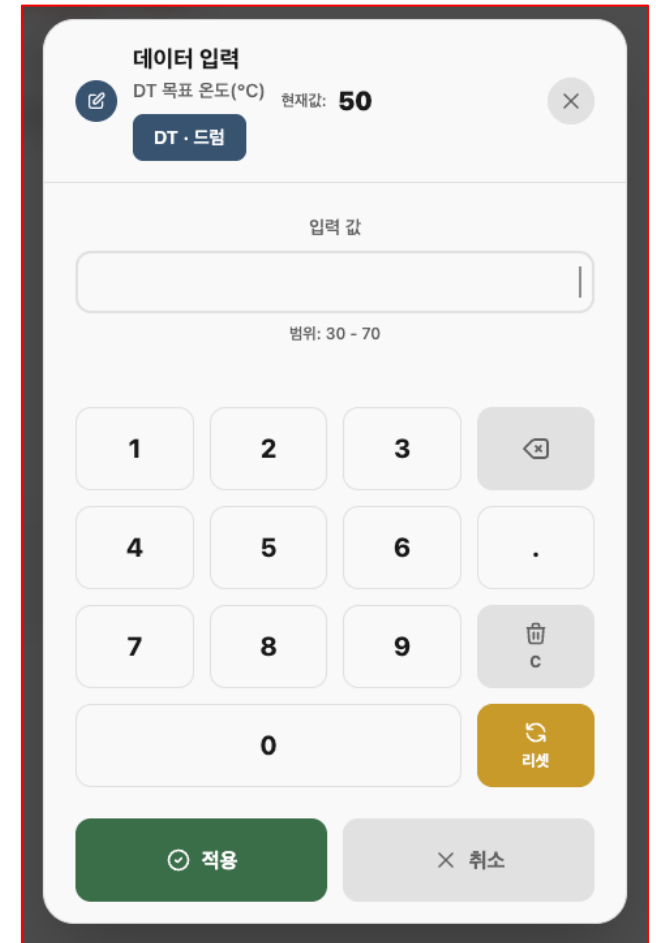
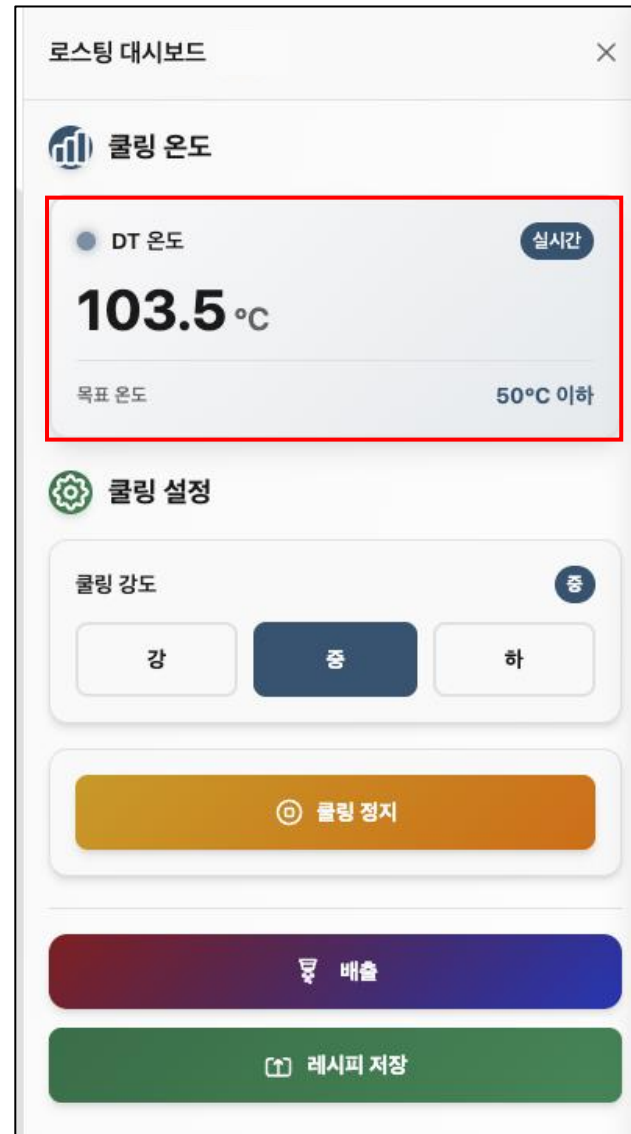
4. AI 로스팅 진행

1. 로스팅이 시작되면 “최적화 모드”를 통해 투입된 생두의 상태를 실시간으로 취합한다.
2. 최적화 모드 이후 교반이 빠르거나 부족하다고 판단되는 경우 교반값 조절 +,-를 눌러 조정한다.
3. “로스팅 대시보드”를 통하여 로스팅 진행상황을 확인할 수 있다.
4. 온도 그래프: 드럼온도와 히터 온도, 각각의 ROR을 확인할 수 있다.
5. DT: 드럼 온도
6. HT: 히터 온도



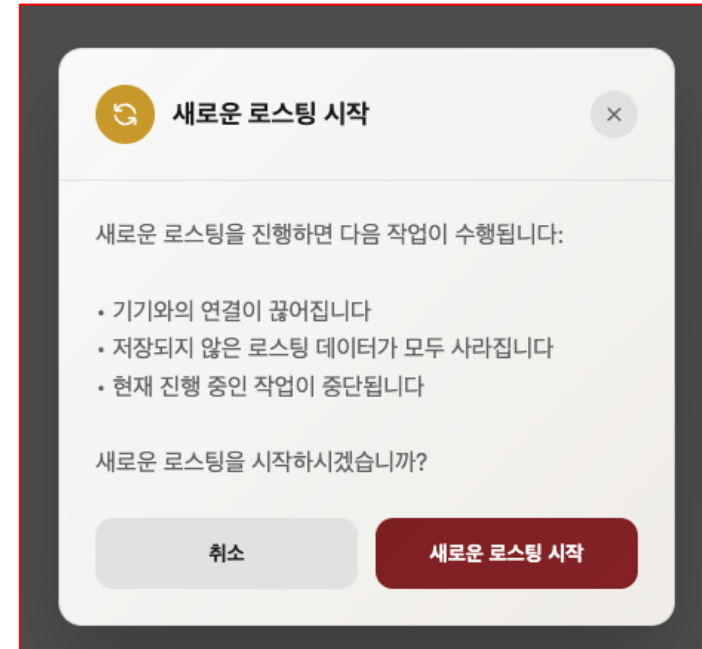
5. 쿨링 및 배출

7. 로스팅이 끝나면 “쿨링 모드”가 진행된다.
8. 쿨링은 50도가 되면 자동 배출되도록 기본 설정이 되어 있다.
9. 원하는 쿨링 온도가 있다면 “DT온도”를 눌러서
원하는 온도값을 설정할 수 있다.
10. “쿨링 설정”을 통해 쿨링 강도를 강, 중, 하로
조절할 수 있다.
11. “쿨링 정지”를 누르면 쿨링을 멈출 수 있다.
12. “쿨링”이 마무리가 되면 자동으로 “배출”이
진행된다. 완벽히 배출이 되지
않았다면
“배출”을 눌러 배출을 다시

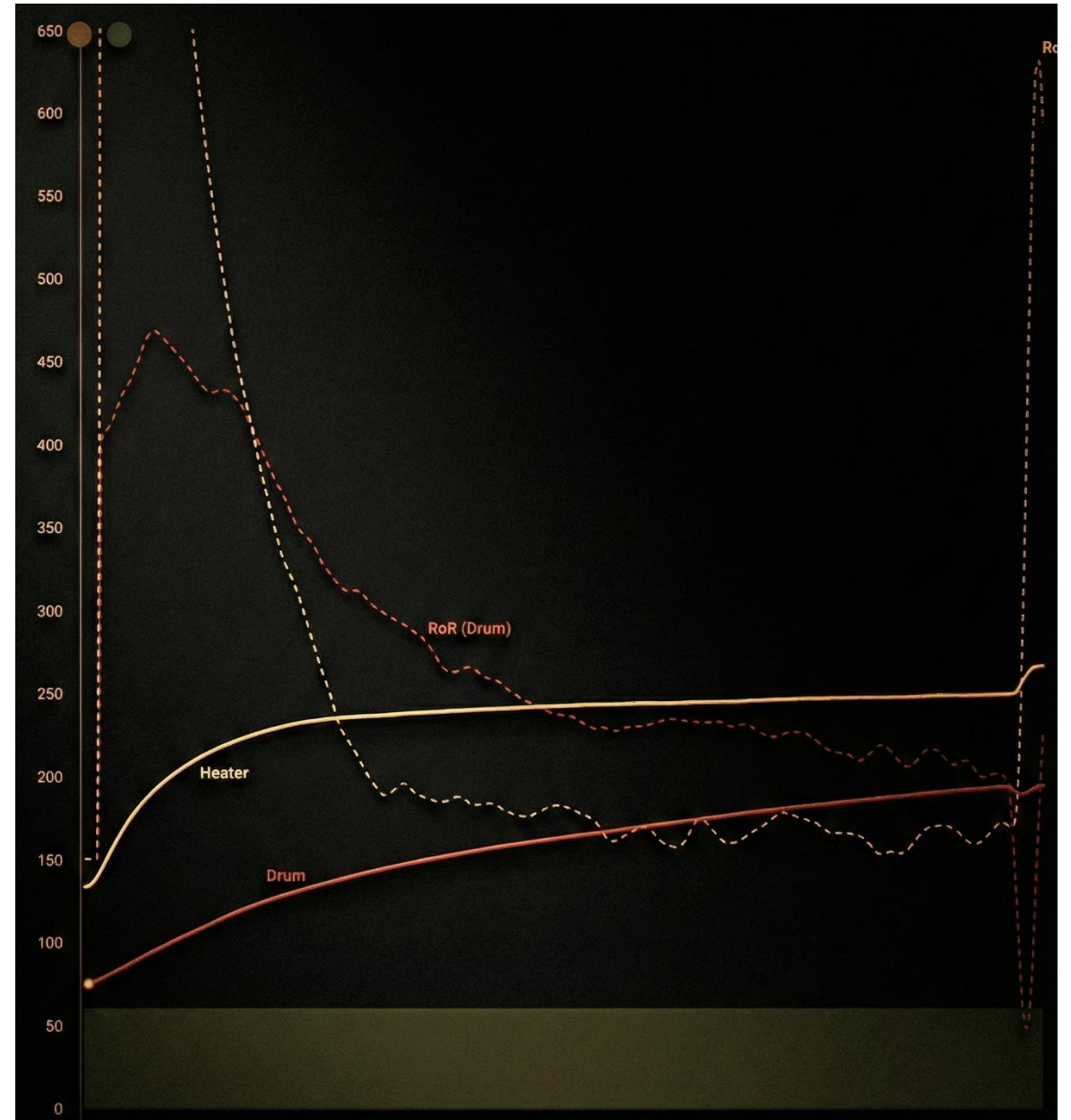


5. 로스팅 마무리

1. “로스팅 계속하기”를 누르면
2. 안전을 위해 기기와의 연결이 끊어진다.
3. 저장되지 않은 데이터는 사라진다.
4. 현재 진행중인 작업이 중단된다.
5. “새로운 로스팅 시작”을 눌러 로스팅을 새롭게 진행할 수 있다.

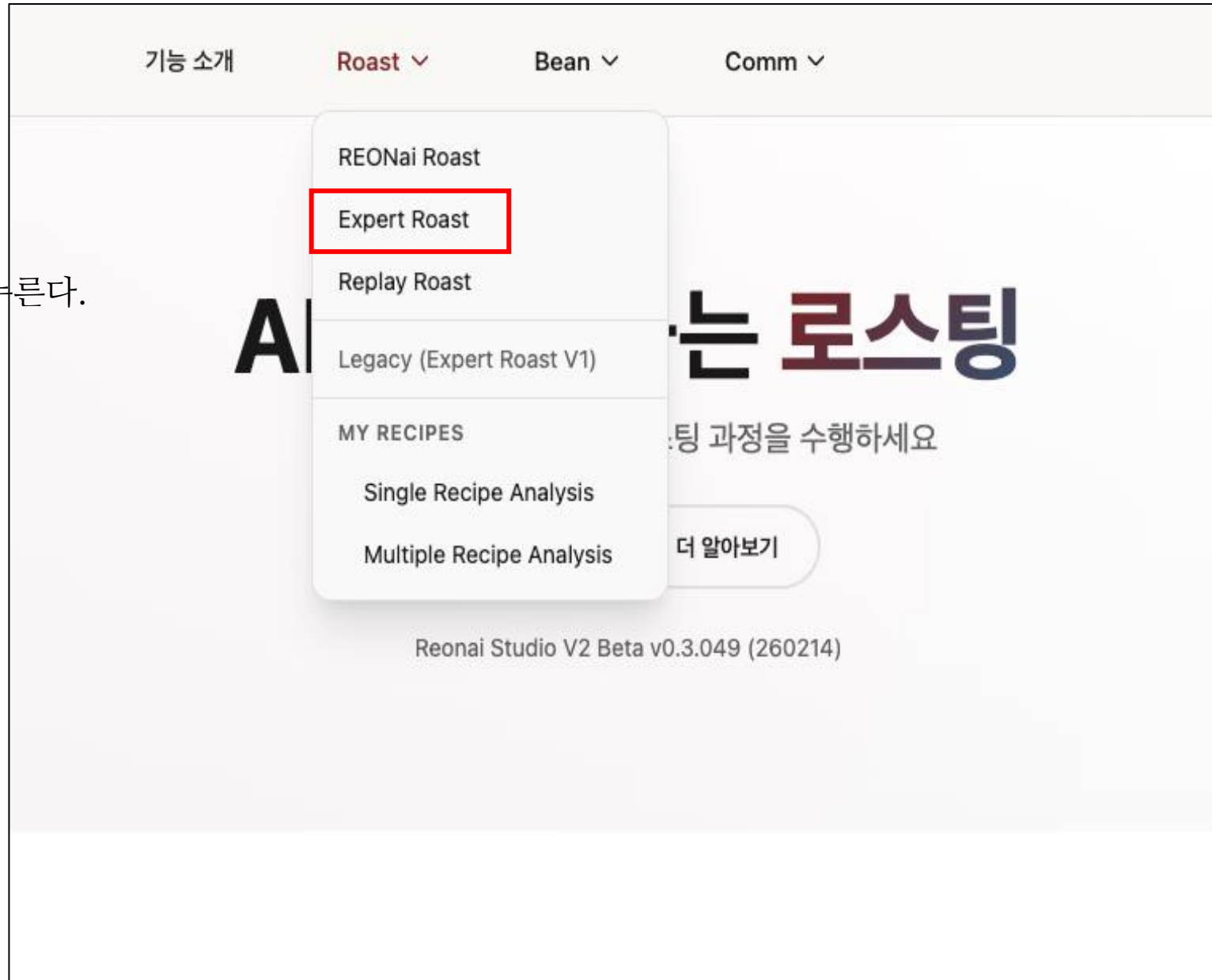


Expert Roast



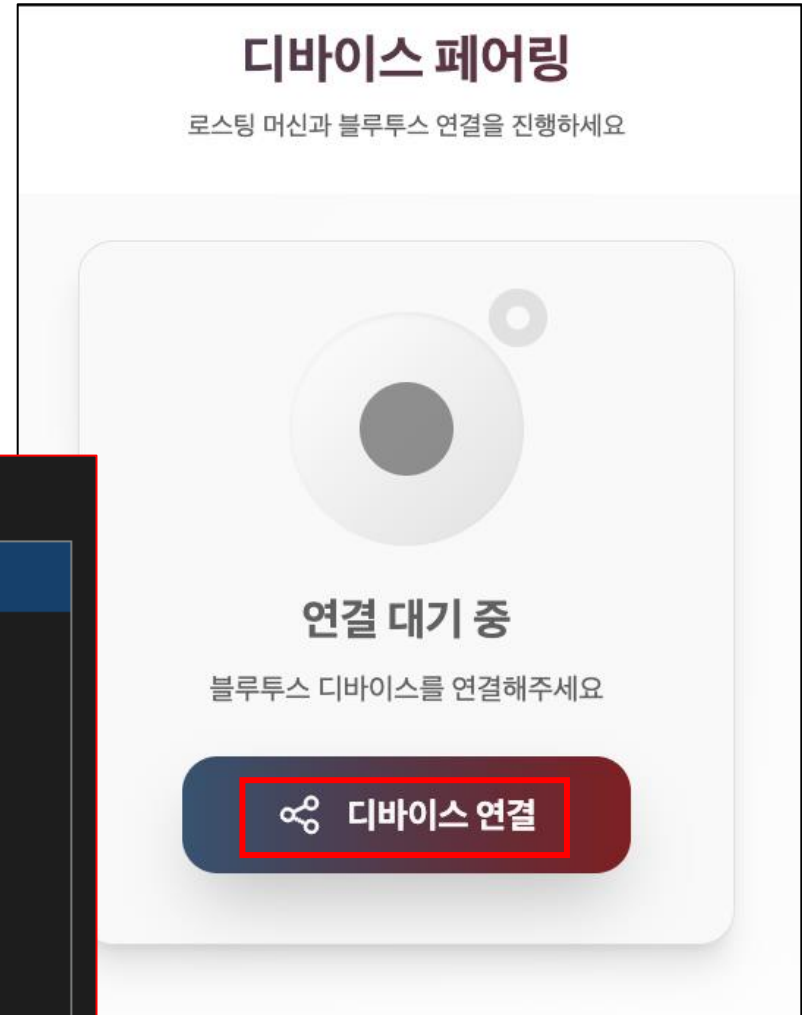
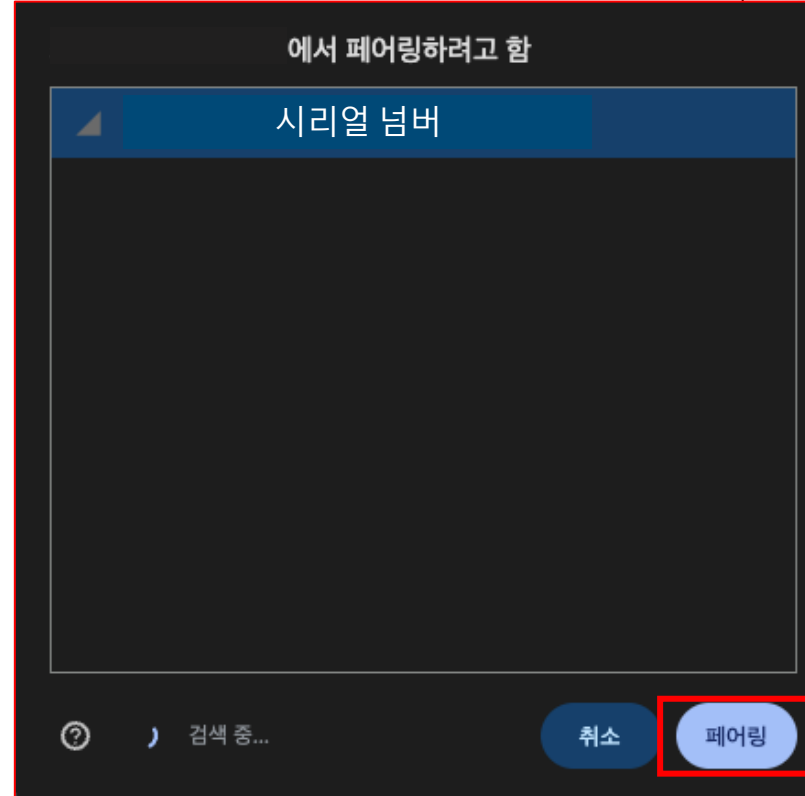
1. 접속하기

1. 상단에 “Roast” 메뉴를 선택한다.
2. 하단에 Expert Roast(수동 로스팅)를 누른다.



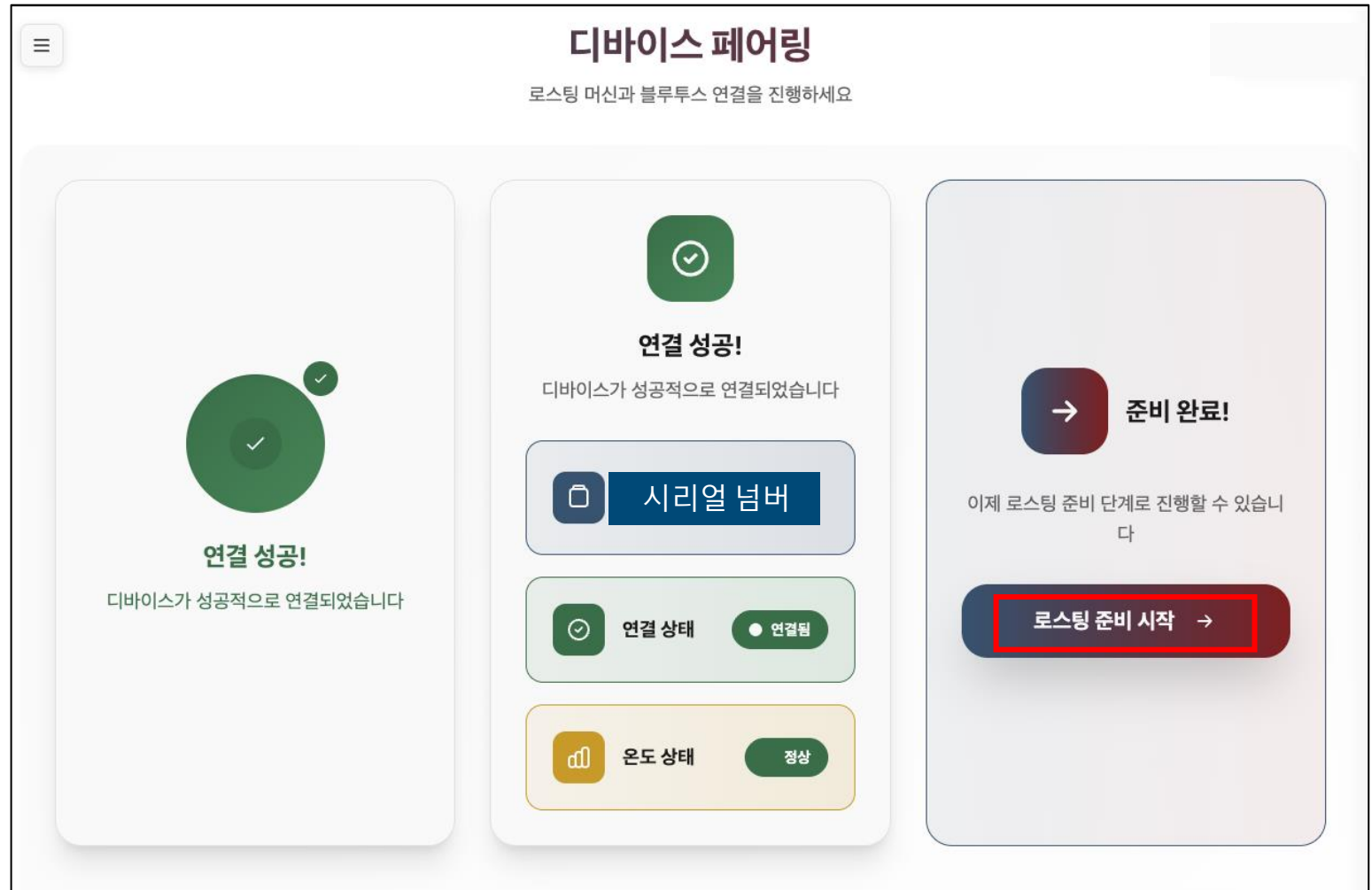
2. 디바이스 연결

1. 중앙에 “디바이스 연결”을 누른다.
2. 페어링 창에서 “시리얼 넘버”를 선택한다.
3. 페어링을 누른다.



3. 로스팅 준비

1. 페어링 연결이 성공하면 연결 성공, 시리얼 넘버, 연결 상태, 온도 상태를 확인할 수 있다.
2. “로스팅 준비 시작”을 누른다.

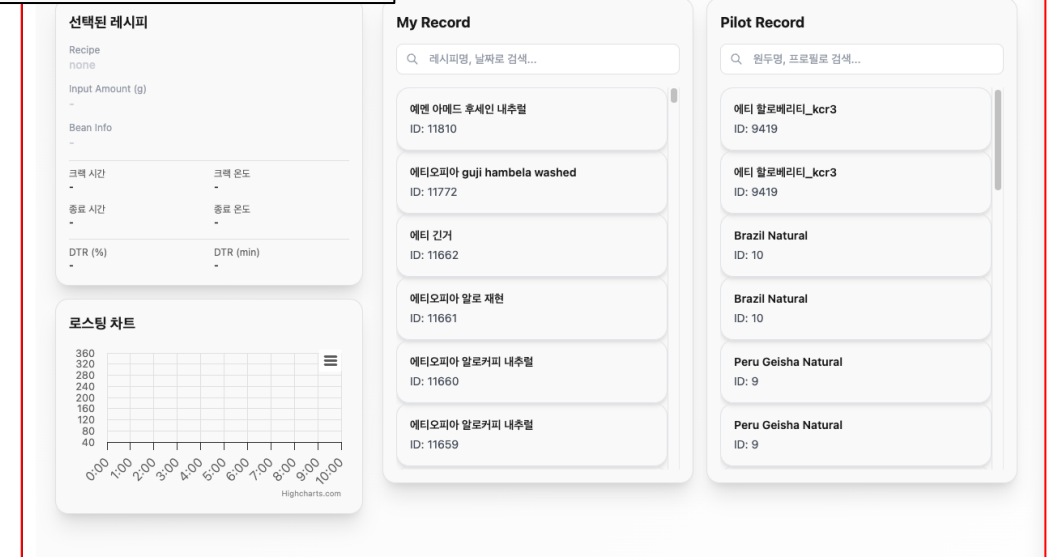
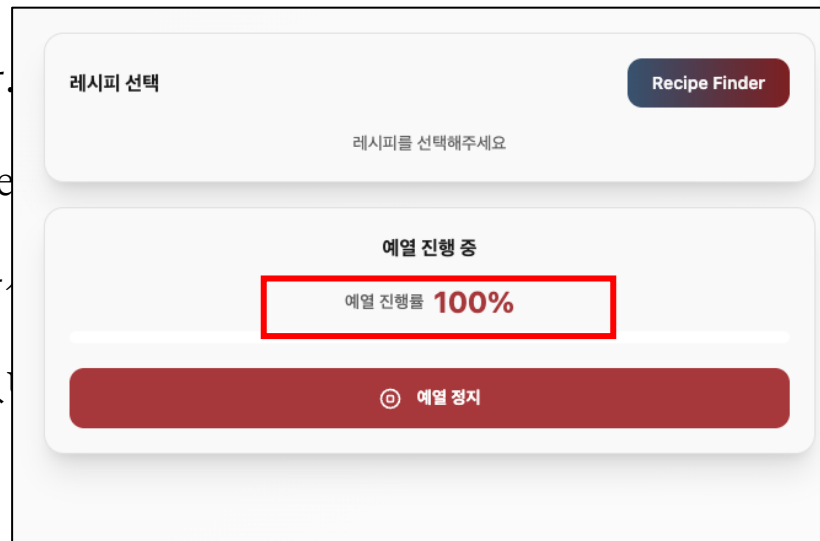
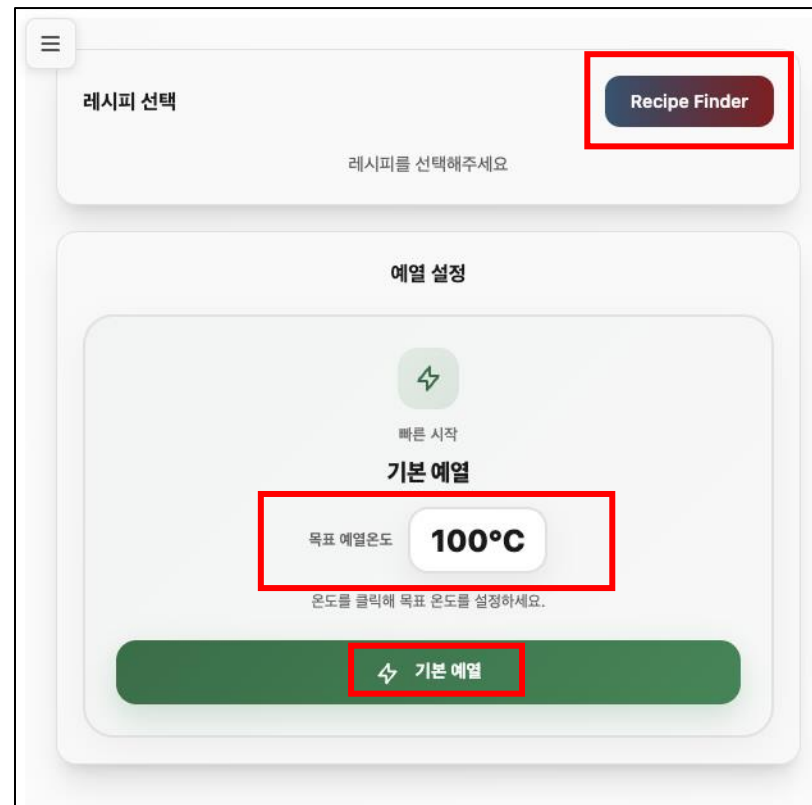


3. 로스팅 준비

3. “기본 예열”을 눌러 예열을 진행한다.
(목표 예열온도를 변경하여 100도 혹은 200도로 기본 예열 온도를 설정할 수 있다.)
“기본예열”은 히터의 온도로써 설정한 온도로 로스팅이 시작된다.

4. “예열 진행률”이 100%가 되면 로스팅을 시작할 수 있다.

4. 우측 상단의 “Recipe Finder” 전에 했던 레시피를 불러와서 참고해서 로스팅할 수 있다.



3. 로스팅 준비

5. 로스팅 정보(투입량, 생두 이름, 정보)를 기입한다.
(지역, 프로세스, 고도, 품질, Crop 등 자세히 기입할수록 좋다)
4. 투입량은 20~200g까지 설정할 수 있다.
5. FAN1, HEATER, FAN2의 초기 설정 값을 지정한다.

로스팅 정보

로스팅 완료 후 수정 가능합니다.

생두 선택

에티오피아 guji hambela washed (에티오피아)

투입량 (g)

200g

레시피 이름

에티오피아 guji hambela washed

원두 정보

생두명: 에티오피아 guji hambela washed

원산지: 에티오피아

농장/협동조합: guji

초기 설정값

값을 탭하면 키패드로 0.5 단위 설정 가능

FAN 1

50

HEATER

0

FAN 2

8

로스팅 시작

예열 없이 시작

3. 로스팅 준비

6. 초기 설정값을 클릭해서 누르면 각각의 입력값을 기입할 수 있다.
7. FAN1(열풍 세기)은, 교반의 초기값을 설정한다.
빈의 질량, 밀도, 수분량, 품종 등등에 따라 적절한 시작값을 찾아 넣는다. (범위는 25~100)
(생두가 100g일 경우에 FAN1 60 HEATER 60 FAN2 6으로 해서 기준값을 찾아가기를 추천)
8. HEATER(히터의 출력)는, 히터의 출력의 초기값을 설정한다. (범위는 0~100)
9. FAN2(외부 공기의 유입)은, 로스팅 중 드럼의 ROR의 초기 값을 설정한다. (범위는 3.2~13.5)

초기 설정값
FAN 2
현재값: 8.0

FAN 1 50.0 HEATER 0.0 FAN 2 8.0

입력 값

범위: 3.5 ~ 13.5 (0.5 단위)

1 2 3
4 5 6
7 8 9
0

적용하기

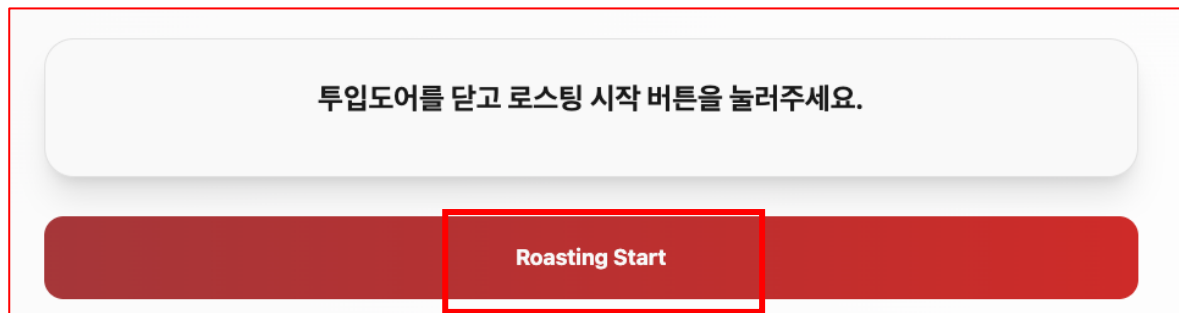
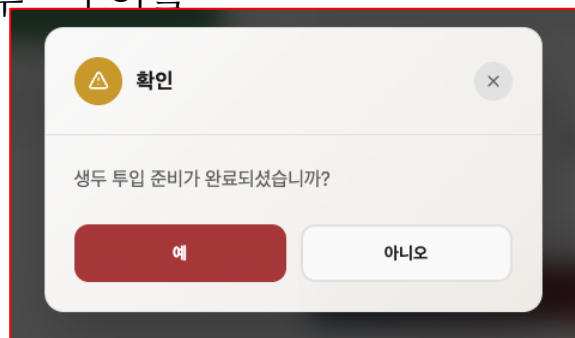
3. 로스팅 준비

10. 기본 예열 및 로스팅 정보, 초기 설정값을 모두 설정했다면 “로스팅 시작”을 눌러 로스팅을 진행한다.

11. 생두 투입량에 맞게 생두를 준비한 후 “예”를 누른다.

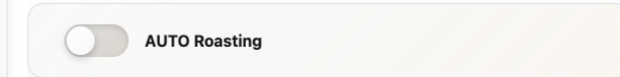
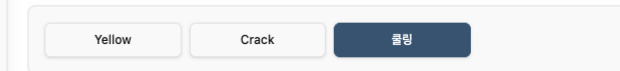
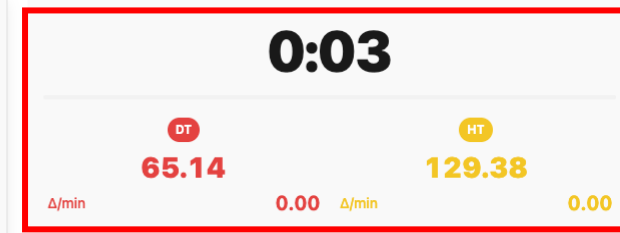
9. 도어를 열고 생두를 투입한 후 도어를 닫는다.

10. “Roasting Start”를 누른다.

A screenshot of the roasting settings screen. It has a light gray background with white rounded rectangles for input fields. The sections are: "로스팅 정보" (Roasting Info) with a note "로스팅 완료 후 수정 가능합니다." (Can be modified after roasting is complete), "생두 선택" (Bean Selection) with a dropdown menu showing "에티오피아 guji hambela washed (에티오피아)", "투입량 (g)" (Loading Amount (g)) with a dropdown menu showing "200g", "레시피 이름" (Recipe Name) with a text field showing "에티오피아 guji hambela washed", and "원두 정보" (Bean Info) with a text area showing "생두명: 에티오피아 guji hambela washed", "원산지: 에티오피아", and "농장/협동조합: guji". Below this is the "초기 설정값" (Initial Settings) section with a note "값을 탭하면 키패드로 0.5 단위 설정 가능" (Tap the value to set in 0.5 unit increments on the keypad). It has three input fields: "FAN 1" (50.0), "HEATER" (0.0), and "FAN 2" (8.0). At the bottom are two large buttons: "로스팅 시작" (Roasting Start) in dark red and "예열 없이 시작" (Start without preheating) in orange.

4. 로스팅 진행

1. 로스팅 진행 시간과 함께 DT는 드럼 온도, HT는 히터 온도를 나타낸다.
2. FAN1과 FAN2 그리고 HAETER의 +,- 누르면 열풍이 컨트롤 된다.
3. 로스팅 그래프를 통해 ROR과 로스팅 진행을 볼 수 있다.

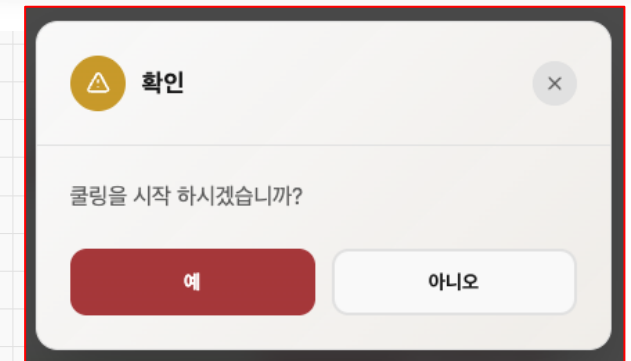
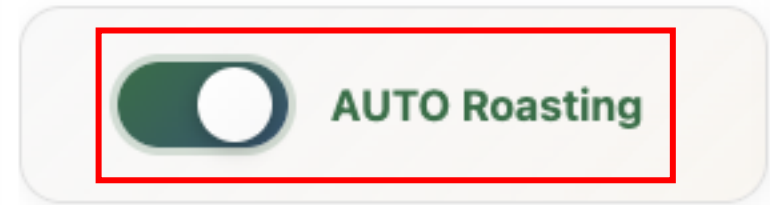
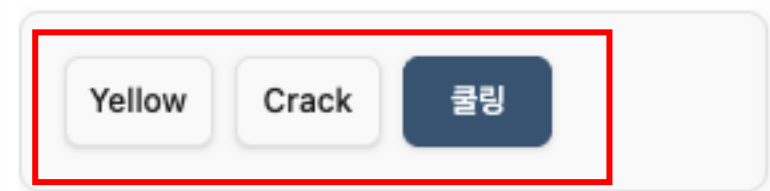
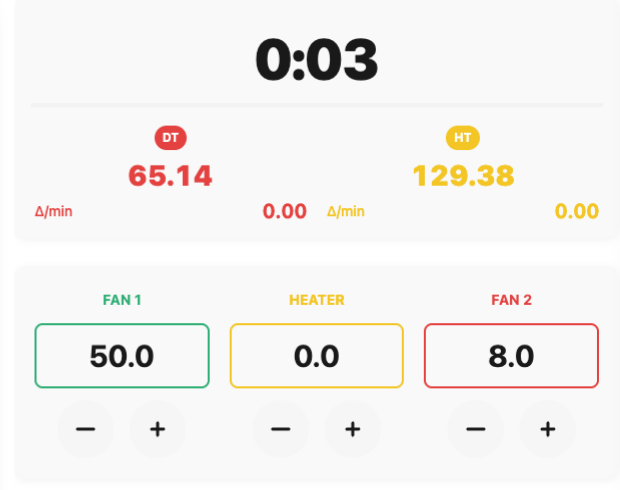


Event	Info
터닝 포인트	54.82 0:01
크랙 포인트	-
클링 포인트	-



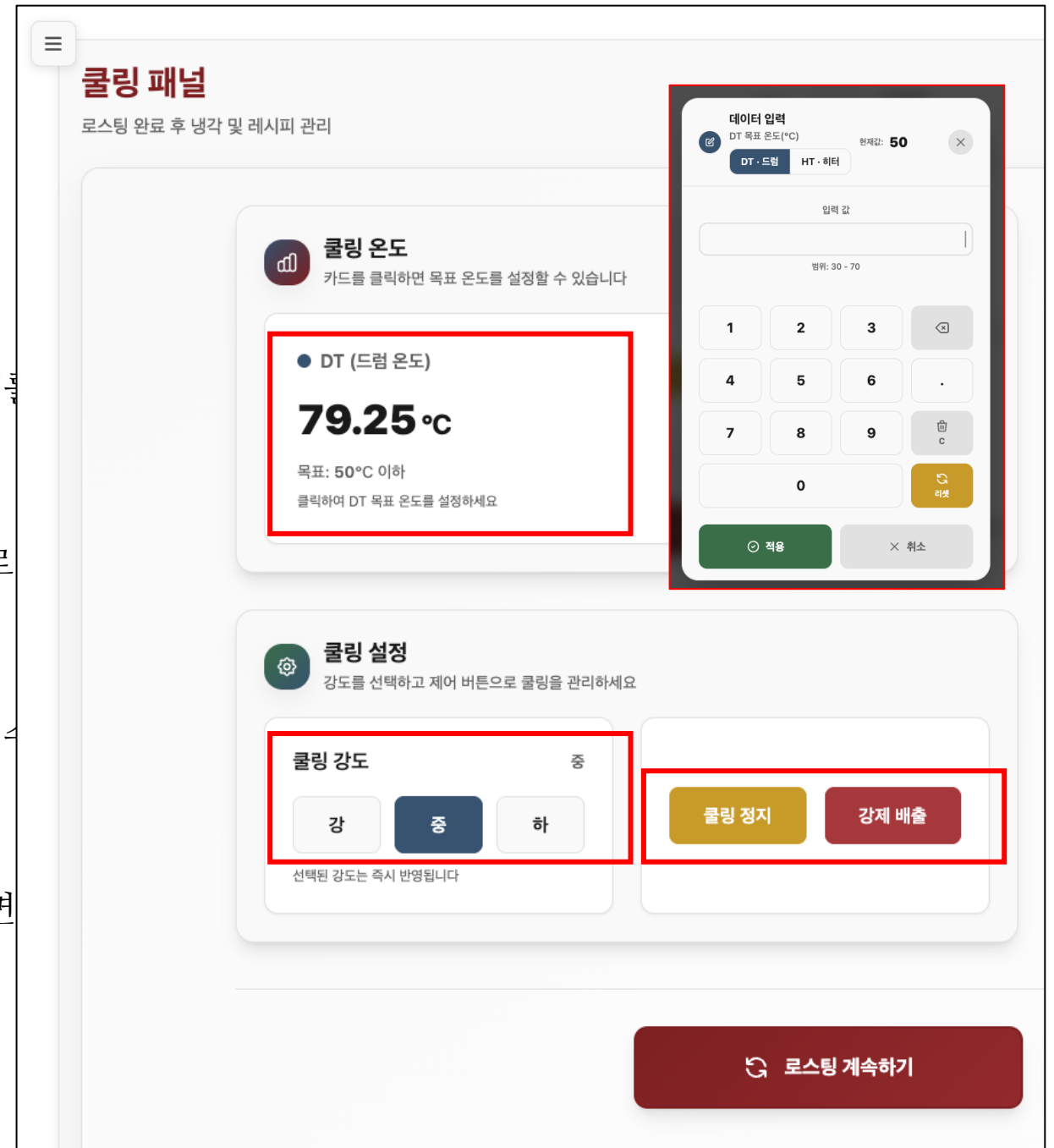
4. 로스팅 진행

3. 'Yellow'를 누르면 'Yellow' 시점을 기록할 수 있다.
4. 'Crack'을 누르면 'Crack' 시점을 기록할 수 있다.
5. 불러온 레시피가 있을 때 'AUTO Roasting'을 누르면 그 시점에서 레시피를 따라서 진행한다.
6. 쿨링을 원하는 시점에 '쿨링'을 누르고 '쿨링 확인 창'에서 '예'를 누르면 쿨링이 시작된다.



5. 쿨링 및 배출

1. 쿨링은 50도가 되면 자동 배출되도록 기본 설정이 되어 있다.
2. 원하는 쿨링 온도가 있다면 “DT (드럼 온도)”를 눌러서 원하는 온도값을 설정할 수 있다.
3. “쿨링 설정”을 통해 쿨링 강도를 강, 중, 하로 조절할 수 있다.
4. “쿨링 정지”를 누르면 쿨링을 멈출 수 있고 “강제 배출”을 통해 언제든지 배출을 할 수 있다.
5. “쿨링”이 마무리가 되면 자동으로 “배출”이 진행된다. 완벽히 배출이 되지 않았다면 “배출”을 눌러 배출을 다시 진행한다.



5. 쿨링 및 배출

6. “로스팅 정보 수정”을 통해 레시피 이름, 투입량, 원두 정보를
기입 후 “레시피 저장”을 눌러 레시피를
저장할 수 있다.
[홈]-[Roast] - [Single Recipe Analysis]를
통해
확인 및 분석 가능하다.

 **로스팅 정보 수정**
로스팅 정보를 확인 및 수정하세요

기본 정보

레시피 이름

예: 에티오피아 예가체프

투입량(g)

투입량을 선택하세요 ▼

원두 정보

원두 정보

원두 정보를 입력하세요

 레시피 저장

6. 로스팅 마무리

1. “로스팅 계속하기”를 누르면
2. 안전을 위해 기기와의 연결이 끊어 진다.
3. 저장되지 않은 데이터는 사라진다.
4. 현재 진행중인 작업이 중단된다.
5. “홈으로 가기”를 눌러 스튜디오 [홈]으로 이동할 수 있다.



Expert Roast –
레시피 파인더

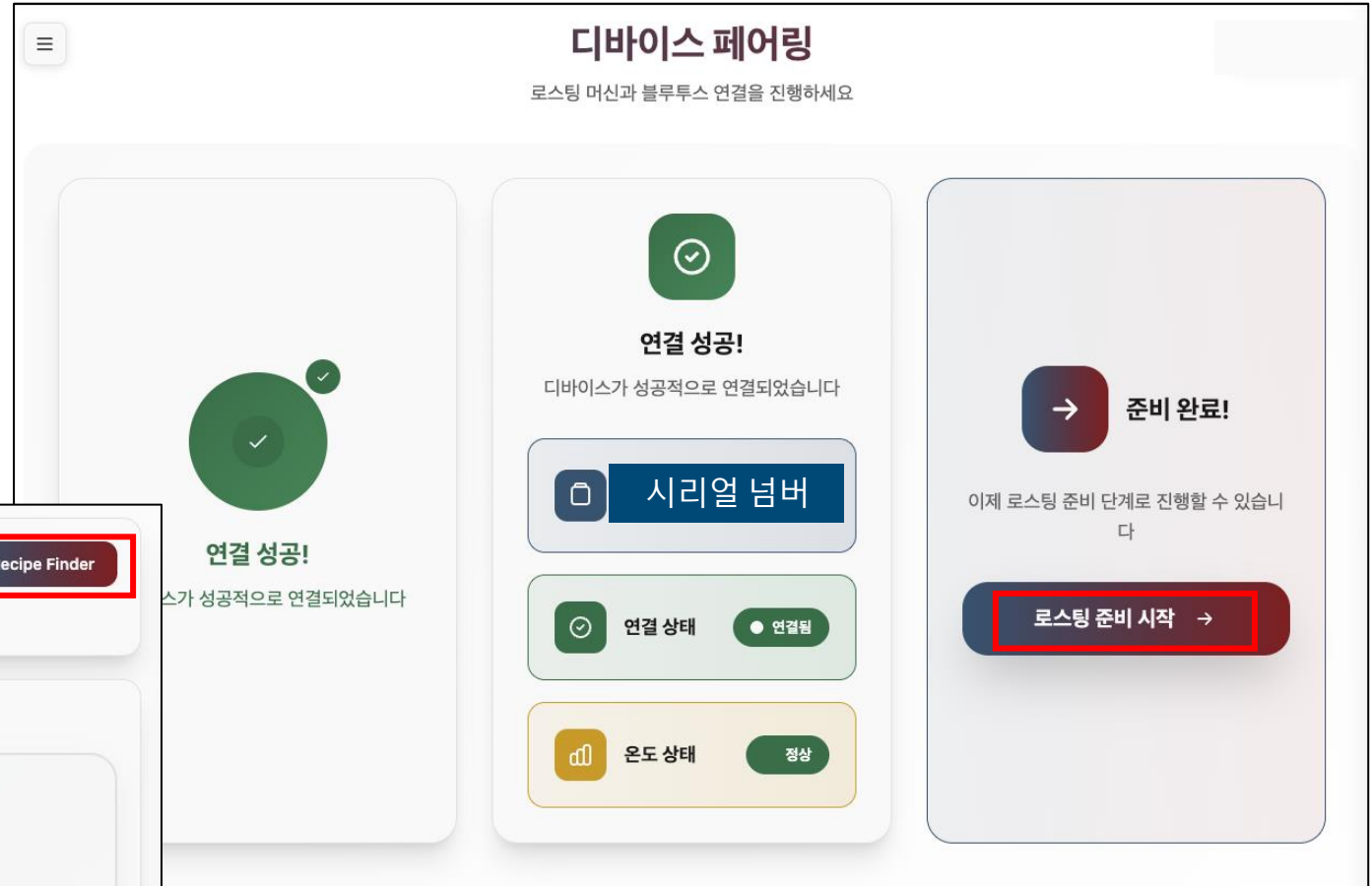
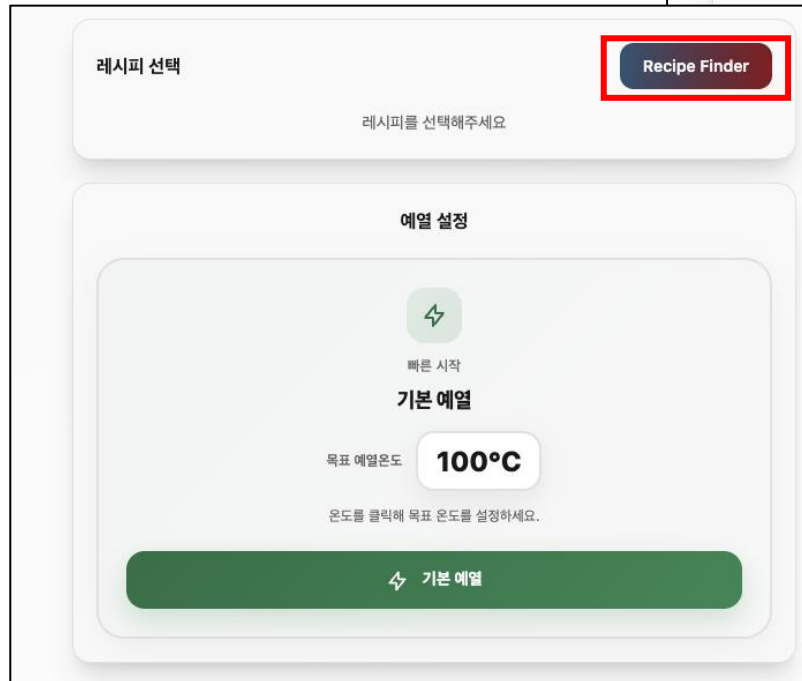
A rectangular button with rounded corners, featuring a horizontal gradient from dark blue on the left to dark red on the right. The text "Recipe Finder" is centered in white, bold, sans-serif font.

Recipe Finder

1. 레시피 파인더

1. [Expert Roast] - [로스팅 시작] - [레시피 선택]

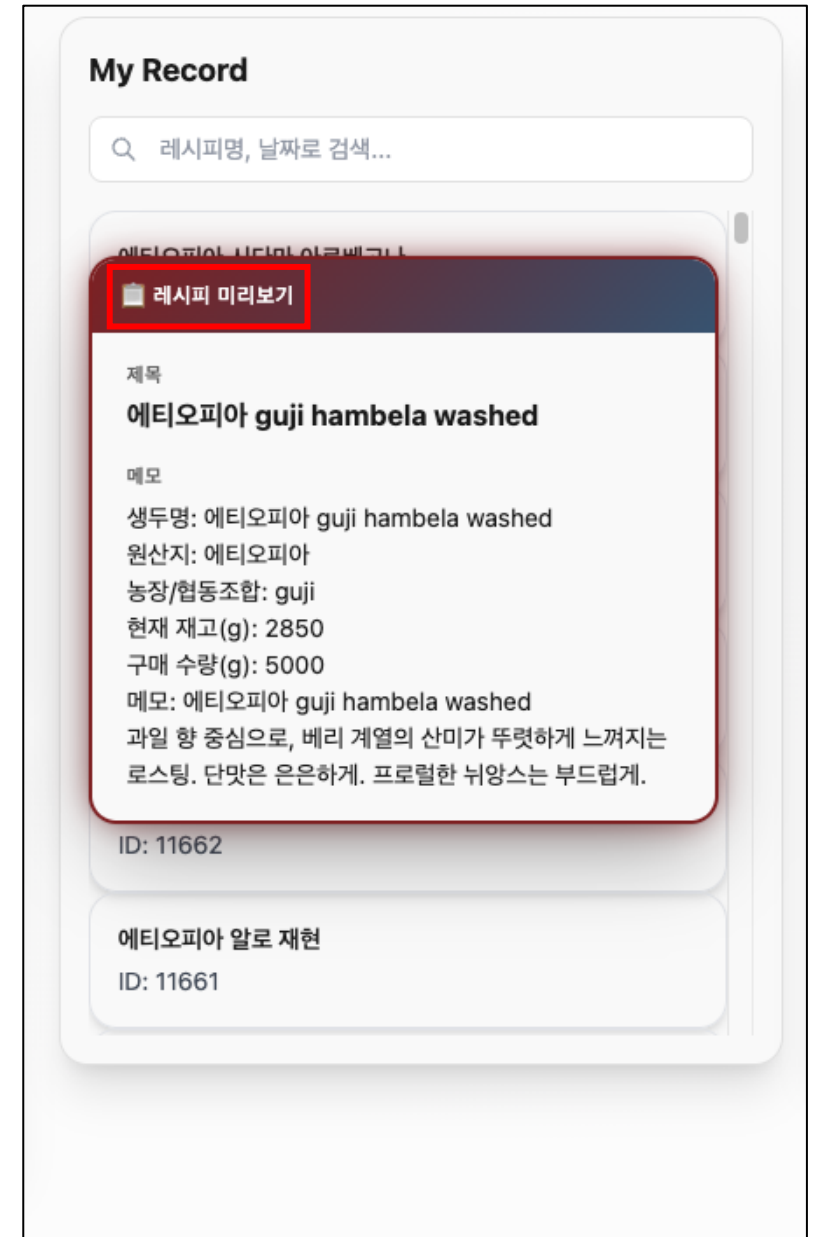
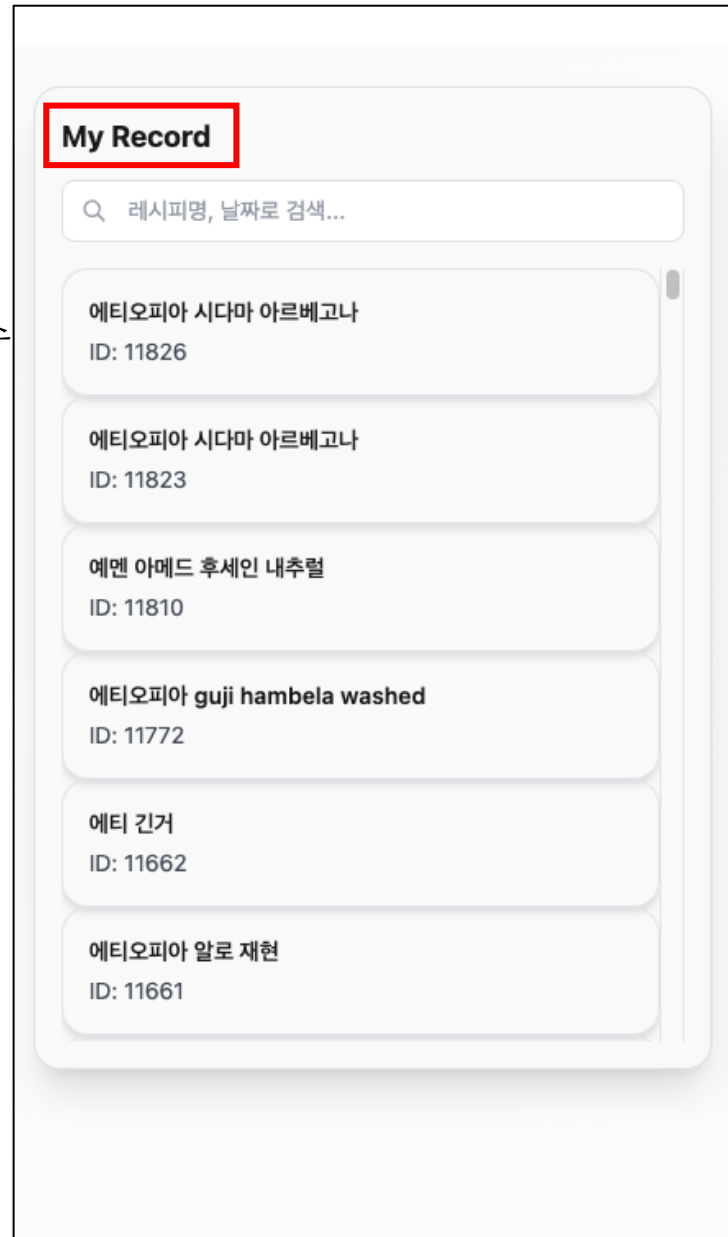
- "Rexipe Finder"의 경로로 접속한다.



2. 레시피 불러오기

1. “My Record”를 통해 이전에 로스팅했던 레시피를 검색 및 선택할 수 있다.

2. 레시피 정보에 마우스를 올리면 “레시피 미리보기”를 통해 입력했던 정보 및 프롬프트 내용을 볼 수 있다.



2. 레시피 불러오기

3. 레시피를 선택하면 “선택된 레시피”를 통해
레시피 정보 및 사용자가
기입한 크랙 시간,
크랙 온도, 종료시간, 종료
온도 등 정보를
볼 수 있다.

4. “로스팅 차트”는 전체적인 로스팅
진행을 확인할 수 있다.

5. “레시피 적용”을 눌러 로스팅을
불러온다.

선택된 레시피

Recipe

에티오피아 시다마 아르베고나

Input Amount (g)

100

Bean Info

에티오피아 시나마 아르베고나 25 보체사 g1 워시드
미디움 로스팅, 197도 배출해줘

크랙 시간

-

크랙 온도

-

종료 시간

4:52

종료 온도

196.75

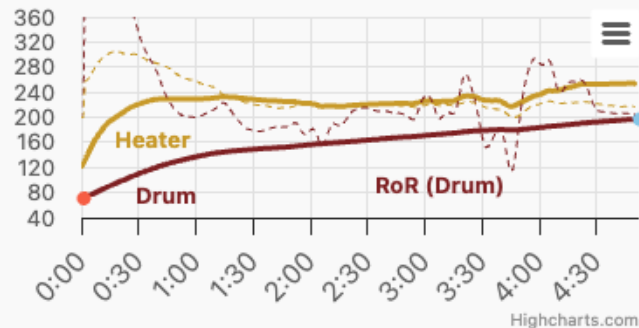
DTR (%)

-

DTR (min)

-

로스팅 차트



Recipe Finder

레시피를 선택하고 차트를 확인하세요

뒤로가기

레시피 적용

3. 레시피 적용

1. 선택된 레시피 명을 “레시피 선택”을 통해 확인할 수 있다.
2. “초기 설정값”이 선택된 레시피 정보로 입력 된다.
3. 로스팅 할 생두의 정보를 “로스팅 정보”에 기입한다.
4. 로스팅을 처음부터 선택된 레시피대로 진행하기 원한다면 “AUTO Roasting”을 활성화 시킨 후 “로스팅 시작”을 누른다.
(AUTO Roasting은 언제든지 활성화 및 비활성화 할 수 있다.)

The interface is divided into several sections:

- 레시피 선택 (Recipe Selection):** Contains a text field with "에티오피아 guji hambela washed" and a "Recipe Finder" button.
- AUTO Roasting:** A section with a toggle switch labeled "AUTO Roasting READY" and "ON". Below it, a note says "토글 ON 시 자동 제어 로직이 활성화됩니다."
- 예열 설정 (Preheat Setting):** Features a lightning bolt icon, the text "빠른 시작 기본 예열" (Fast Start Basic Preheat), a "목표 예열온도" (Target Preheat Temp) of "100°C", and a note "온도를 클릭해 목표 온도를 설정하세요." (Click the temperature to set the target temperature). At the bottom is a green button labeled "기본 예열" (Basic Preheat).
- 로스팅 정보 (Roasting Information):** A section on the right with a title box. It includes a note "로스팅 완료 후 수정 가능합니다." (You can modify after roasting is complete), a "생두 선택" (Bean Selection) dropdown menu, a "투입량 (g)" (Batch Weight) dropdown menu, a "레시피 이름" (Recipe Name) text field, and a "원두 정보" (Bean Info) text field.
- 초기 설정값 (Initial Settings):** A section on the right with a title box. It includes a note "값을 탭하면 키패드로 0.5 단위 설정 가능" (Tapping the value allows setting in 0.5 unit increments using the keypad). It has three input fields: "FAN 1" (65), "HEATER" (80), and "FAN 2" (6).
- Buttons:** At the bottom, there are two buttons: "로스팅 시작" (Start Roasting) and "예열 없이 시작" (Start without Preheat).

3. 레시피 적용

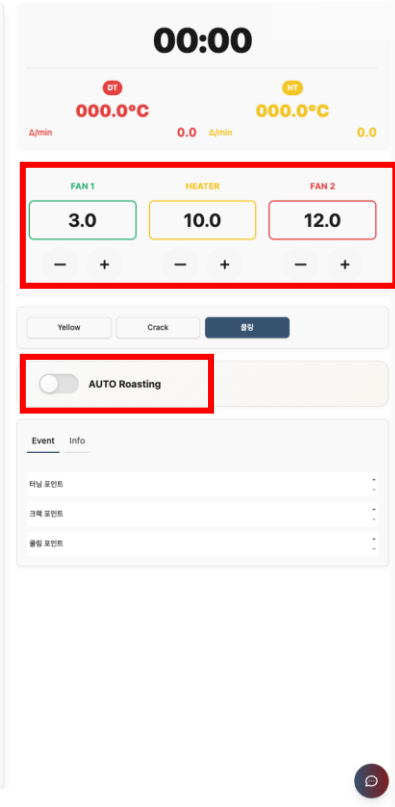
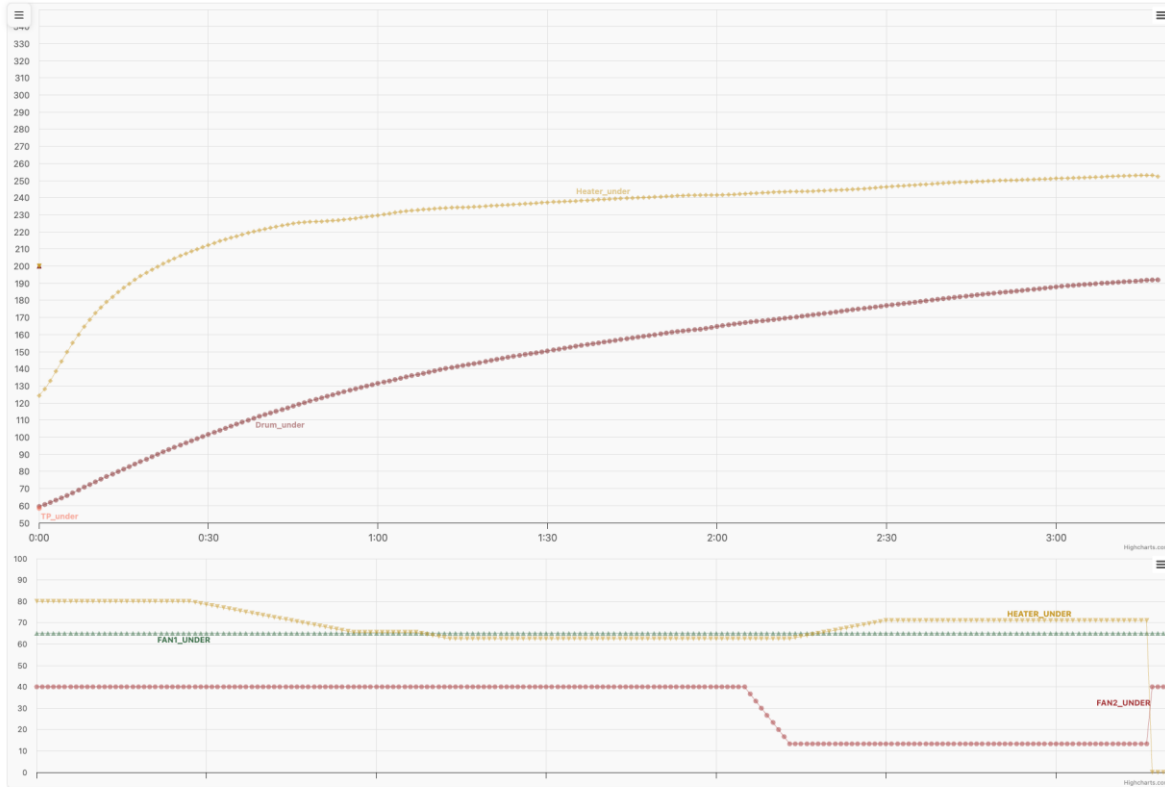
5. 로스팅이 시작되면 “선택된 레시피”가

차트에 표시된다.

6. 차트와 동일하게 로스팅을 하기 원한다면

“AUTO Roasting”을 활성화 시킨다.

언제든지 비활성화 시켜서 로스팅을 수정할 수 있다.



Recipe Finder

레시피를 선택하고 차트를 확인하세요

뒤로가기

레시피 적용

선택된 레시피

Recipe

에티오피아 시다마 아르베고나

Input Amount (g)

100

Bean Info

에티오피아 시나마 아르베고나 25 보체사 g1 워시드

미디움 로스팅, 197도 베출해줘

크랙 시간

-

크랙 온도

-

종료 시간

4:52

종료 온도

196.75

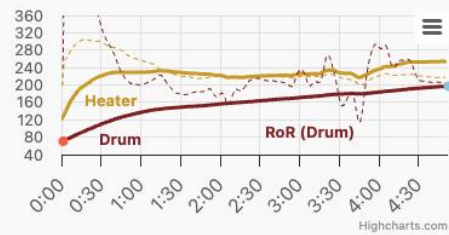
DTR (%)

-

DTR (min)

-

로스팅 차트



My Record

🔍 레시피명, 날짜로 검색...

에티오피아 시다마 아르베고나

📖 레시피 미리보기

제목

에티오피아 guji hambela washed

메모

생두명: 에티오피아 guji hambela washed

원산지: 에티오피아

농장/협동조합: guji

현재 재고(g): 2850

구매 수량(g): 5000

메모: 에티오피아 guji hambela washed

과일 향 중심으로, 베리 계열의 산미가 뚜렷하게 느껴지는

로스팅. 단맛은 은은하게. 프로필한 위앙스는 부드럽게.

ID: 11662

에티오피아 알로 재현

ID: 11661

Pilot Record

🔍 원두명, 프로필로 검색...

에티 할로베리티_kcr3

ID: 9419

에티 할로베리티_kcr3

ID: 9419

Brazil Natural

ID: 10

Brazil Natural

ID: 10

Peru Geisha Natural

ID: 9

Peru Geisha Natural

ID: 9

1. 접속하기

1. 상단에 “Roast” 메뉴를 선택한다.
2. 하단에 Expert Roast(수동 로스팅)를 누른다.

Recipe Finder

레시피를 선택하고 차트를 확인하세요

뒤로가기

레시피 적용

선택된 레시피

Recipe
none

Input Amount (g)
-

Bean Info
-

크랙 시간	크랙 온도
-	-
종료 시간	종료 온도
-	-
DTR (%)	DTR (min)
-	-

로스팅 차트

Highcharts.com

My Record

🔍 레시피명, 날짜로 검색...

에티오피아 시다마 아르베고나
ID: 11826

에티오피아 시다마 아르베고나
ID: 11823

예멘 아메드 후세인 내추럴
ID: 11810

에티오피아 guji hambela washed
ID: 11772

에티 건거
ID: 11662

에티오피아 알로 재현
ID: 11661

Pilot Record

🔍 원두명, 프로필로 검색...

에티 할로베리티_kcr3
ID: 9419

에티 할로베리티_kcr3
ID: 9419

Brazil Natural
ID: 10

Brazil Natural
ID: 10

Peru Geisha Natural
ID: 9

Peru Geisha Natural
ID: 9

Recipe Finder

레시피를 선택하고 차트를 확인하세요

뒤로가기

레시피 적용

선택된 레시피

Recipe

에티오피아 시다마 아르베고나

Input Amount (g)

100

Bean Info

에티오피아 시나마 아르베고나 25 보체사 g1 워시드

미디움 로스팅, 197도 베출해줘

크랙 시간

-

크랙 온도

-

종료 시간

4:52

종료 온도

196.75

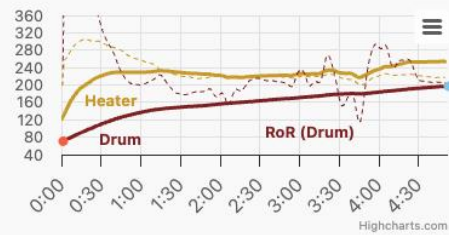
DTR (%)

-

DTR (min)

-

로스팅 차트



My Record

🔍 레시피명, 날짜로 검색...

에티오피아 시다마 아르베고나

📖 레시피 미리보기

제목

에티오피아 guji hambela washed

메모

생두명: 에티오피아 guji hambela washed

원산지: 에티오피아

농장/협동조합: guji

현재 재고(g): 2850

구매 수량(g): 5000

메모: 에티오피아 guji hambela washed

과일 향 중심으로, 베리 계열의 산미가 뚜렷하게 느껴지는 로스팅. 단맛은 은은하게. 프로필한 위앙스는 부드럽게.

ID: 11662

에티오피아 알로 재현

ID: 11661

Pilot Record

🔍 원두명, 프로필로 검색...

에티 할로베리티_kcr3

ID: 9419

에티 할로베리티_kcr3

ID: 9419

Brazil Natural

ID: 10

Brazil Natural

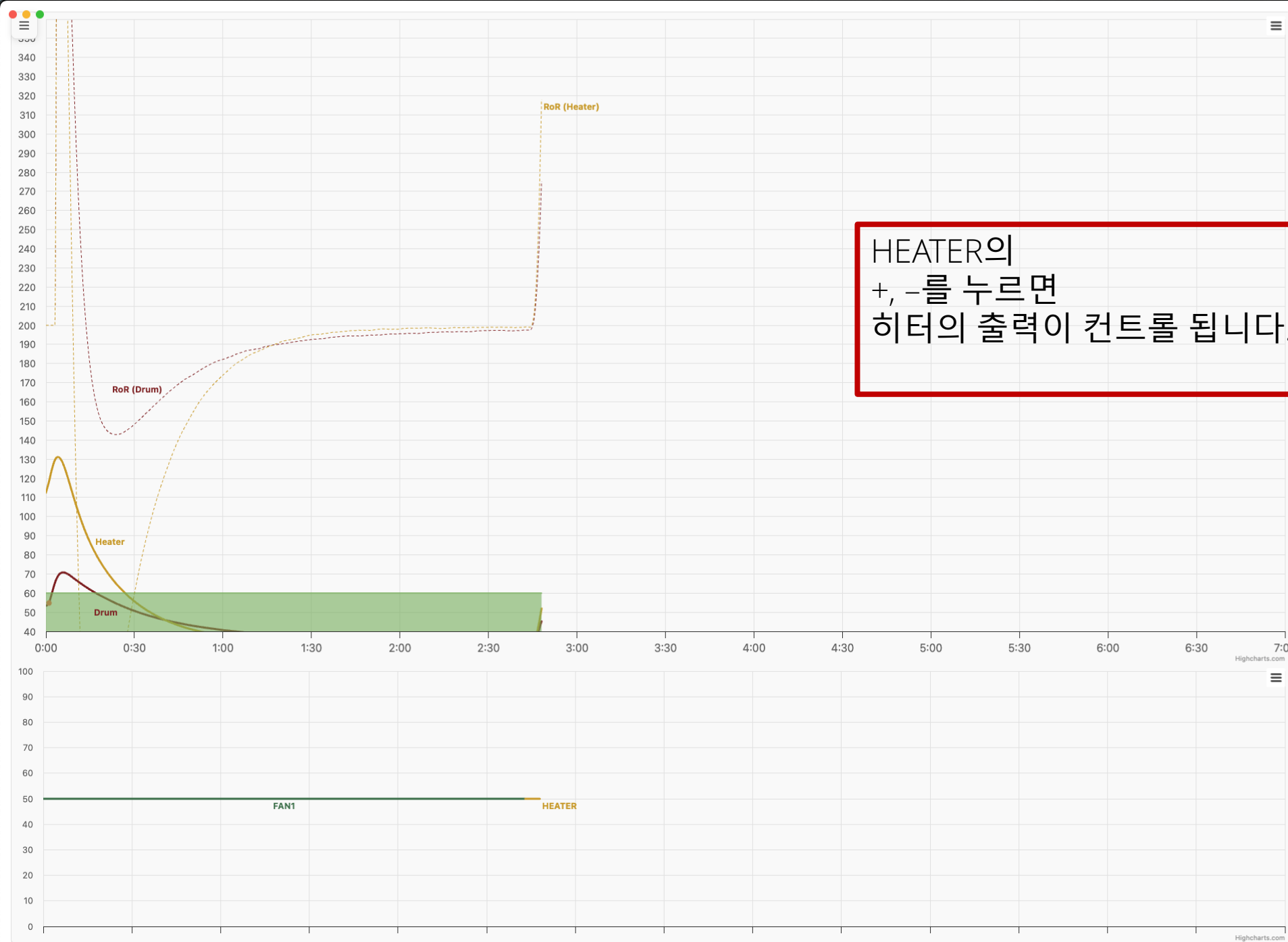
ID: 10

Peru Geisha Natural

ID: 9

Peru Geisha Natural

ID: 9



HEATER의
+, -를 누르면
히터의 출력이 컨트롤 됩니다.

2:49

DT
50.08
Δ/min

HT
61.59
Δ/min

76.89

126.91

FAN 1
50.0
- +

HEATER
50
- +

FAN 2
8.0
- +

Yellow

Crack

클링

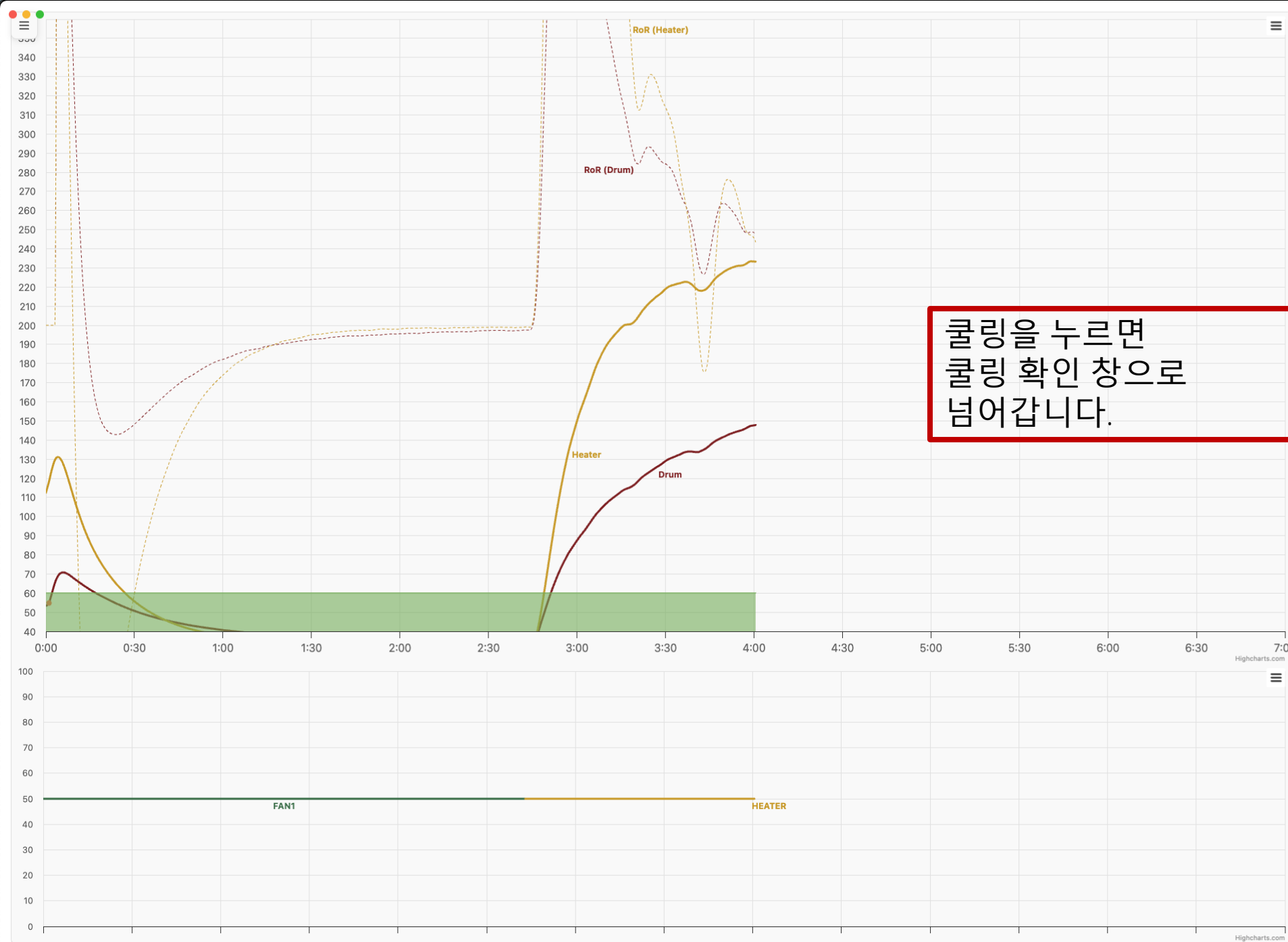
☐ AUTO Roasting

Event	Info
터닝 포인트	54.82 0:01
크랙 포인트	-
클링 포인트	-



히터가 작동하면
붉은 버튼에 점등이 됩니다.





쿨링을 누르면
쿨링 확인 창으로
넘어갑니다.

4:01

DT
148.00
Δ/min

HT
233.18
Δ/min

FAN 1
50.0
- +

HEATER
50
- +

FAN 2
8.0
- +

Yellow

Crack

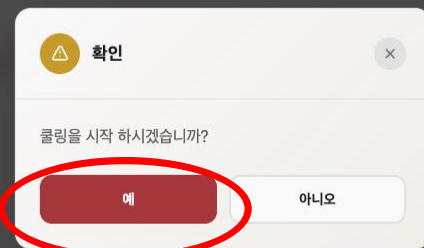
쿨링

☐ AUTO Roasting

Event	Info
터닝 포인트	54.82 0:01
크랙 포인트	-
쿨링 포인트	-



예를 눌러 쿨링을
시작합니다.



쿨링 패널

로스팅 완료 후 냉각 및 레시피 관리



쿨링 온도

카드를 클릭하면 목표 온도를 설정할 수 있습니다

DT (드럼 온도)

실시간

154.96°C

목표: 50°C 이하

클릭하여 DT 목표 온도를 설정하세요



쿨링 설정

강도를 선택하고 제어 버튼으로 쿨링을 관리하세요

쿨링 강도

중

강

중

하

선택된 강도는 즉시 반영됩니다

쿨링 중지

강제 배출



로스팅 정보 수정

로스팅 정보를 확인 및 수정하세요

기본 정보

레시피 이름

예: 에티오피아 예가체프

투입량(g)

투입량을 선택하세요

원두 정보

원두 정보

원두 정보를 입력하세요

레시피 저장

로스팅 계속하기

홈으로 가기

쿨링을 누르면
50도가 될 때까지
자동으로 쿨링이 됩니다.

쿨링을 할 때는
히터는 꺼지며
붉은 버튼이 소등
됩니다.



쿨링이 끝나면
자동으로
에췌에이터가 작동한 후
Fan1 Fan2가 최대 출력으로
동작하면서 배출이 됩니다.



배출이 완료되면
로스팅이 완료됩니다.

로스팅이 완료되면
로스팅된 원두를 꺼내기 위해
원두 컵을 꺼냅니다.



쿨링 패널

로스팅 완료 후 냉각 및 레시피 관리

배출



로스팅 정보 수정

로스팅 정보를 확인 및 수정하세요

기본 정보

레시피 이름

예: 에티오피아 예가체프

투입량(g)

투입량을 선택하세요

원두 정보

원두 정보

원두 정보를 입력하세요

레시피 저장

로스팅 계속하기

홈으로 가기

로스팅이 완료된 후
로스팅 계속하기를 누르거나
홈으로 가기를 누르면
블루투스 연결이 해제 됩니다.



비상 버튼을 누르면
히터는 꺼지고
Fan1, Fan2가 최대 출력으로 동작하여
제품 전체를 안전하도록 쿨링합니다.

Expert Roast0 –
레시피 파인더

Expert Roast

[기능 소개](#)[Roast](#)[Bean](#)[Comm](#)[리오나이\(REONAI \)](#)[REONai Roast](#)[Expert Roast](#)[Replay Roast](#)[Legacy \(Expert Roast V1\)](#)[MY RECIPES](#)[Single Recipe Analysis](#)[Multiple Recipe Analysis](#)

상단에 Roast 메뉴를 통해
Expert Roast(수동 로스팅)로 들어갑니다.

AI는 로스팅

로스팅 과정을 수행하세요

[더 알아보기](#)

Reonai Studio V2 Beta v0.3.049 (260214)

공지사항

중요한 업데이트와 시스템 알림을 확인하세요

[전체 보기 →](#)

공지 2026.02.13.

Reonai Studio V2 Beta 업데이트 공지 (v0.3.049)

REONai Studio V2 Beta 업데이트 공지 (v0.3.049) 공지일: 2026년 2월 14일

👁️ 조회 51 💬 댓글 2

공지 2026.02.02.

Reonai Studio V2 Beta v0.2.345 (260202)

Reonai Studio V2 Beta 업데이트 안내 안녕하세요, Reonai Studio 팀입니다. 아래와 같이 새로운 기능 추가 및 안정성 개선이 적용되었습니다. ...

👁️ 조회 31 💬 댓글 0

공지 2026.01.26.

[안내] QnA 오픈 — 피드백/문의/버그 제보 이제 여기로 올려주세요

안녕하세요. 리오나이 검국진 대표입니다. Reonai Studio V2 Beta에 QnA 기능이 추가 되었습니다. 질문/건의/버그 리포트를 남기면 Reonai 팀과 1:1로 대...

👁️ 조회 34 💬 댓글 0

공지 2025.12.29.

[공지] 리오나이 스튜디오 피드백 요청

[공지] 리오나이 스튜디오 피드백 요청 안녕하세요, 리오나이입니다. 리오나이 스튜디오를 사용해주시는 여러분께 정말 감사드립니다! 오는 2026년 새해에도 복 많이 받으시...

👁️ 조회 74 💬 댓글 5

빠른 시작

로스팅 모드, Bean(생두·원두) 관리 중 원하는 항목을 선택해 바로 시작하세요.



select.reonai.net에서 페어링하려고 함



검색 중... 취소 페어링

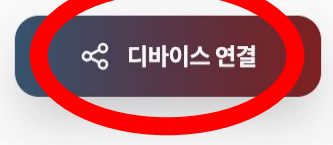
디바이스 페어링

로스팅 머신과 블루투스 연결을 진행하세요



연결 대기 중

블루투스 디바이스를 연결해주세요



디바이스 연결을 눌러
Cursor 기기와 블루투스 연결을 진행합니다.



디바이스 페어링

로스팅 머신과 블루투스 연결을 진행하세요



연결 대기 중

블루투스 디바이스를 연결해주세요

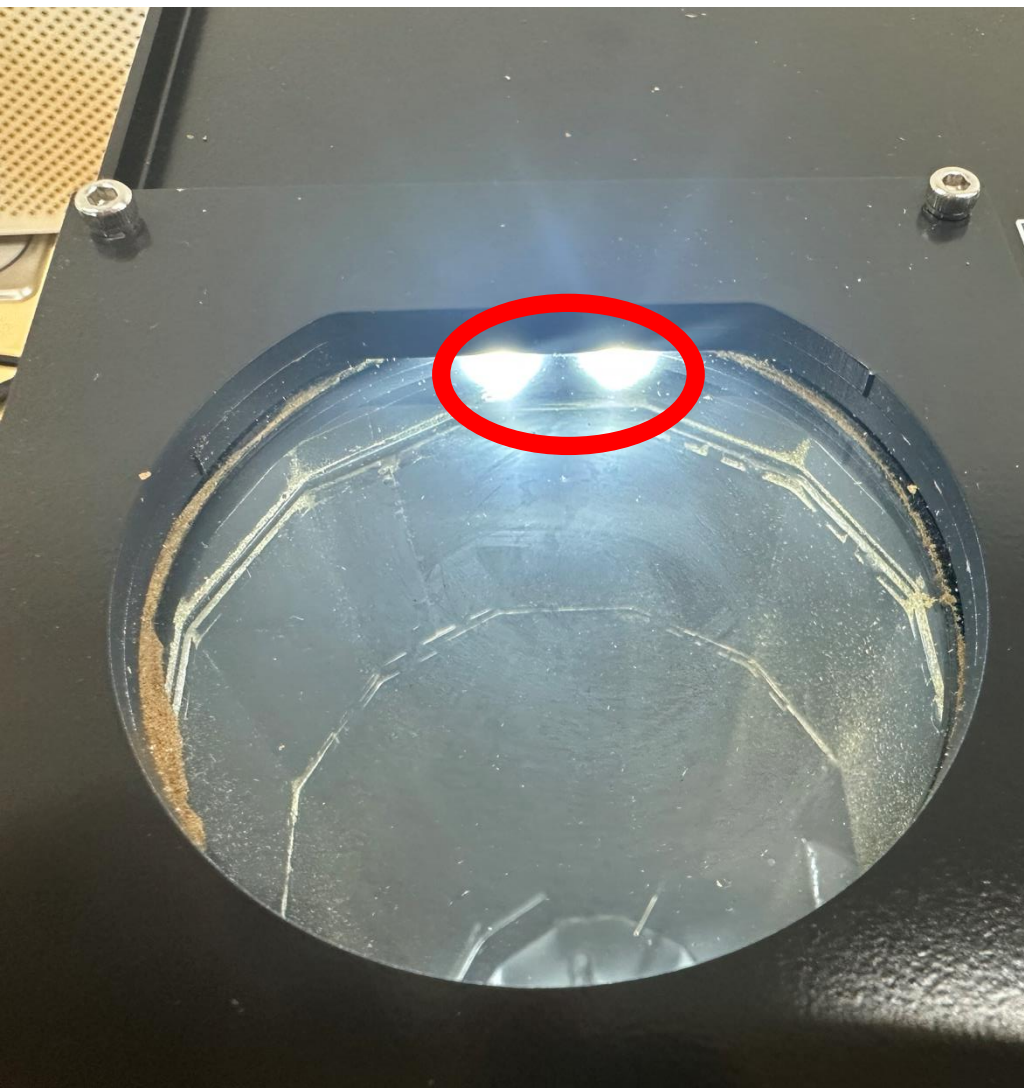
디바이스 연결

smart.reonai.net에서 페어링하...

R2NOBK-0002-20251021 - 페어링됨

기기 씨리얼 넘버를 확인한
페어링을 진행합니다.

블루투스 연결이 되면
투입구에 LED와 파란색 버튼에 점등이 됩니다





디바이스 페어링

로스팅 머신과 블루투스 연결을 진행하세요



연결 성공!

디바이스가 성공적으로 연결되었습니다



연결 성공!

디바이스가 성공적으로 연결되었습니다



R2N0BK-0002-
20251021



연결 상태

● 연결됨



온도 상태

정상



준비 완료!

이제 로스팅 준비 단계로 진행할 수 있습니다



로스팅 준비 시작 →

로스팅 준비 시작을 눌러
본격적인 로스팅으로 들어갑니다.





레시피 선택

Recipe Finder

레시피를 선택해주세요

예열 설정

⚡

빠른 시작

기본 예열

목표 예열온도 100°C

온도를 클릭해 목표 온도를 설정하세요.

⚡ 기본 예열

로스팅 정보

로스팅 완료 후 수정 가능합니다.

생두 선택

직접 입력

투입량 (g)

투입량을 선택하세요

레시피 이름

레시피 이름을 입력하세요

원두 정보

원두 정보를 입력하세요

초기 설정값

값을 탭하면 키패드로 0.5 단위 설정 가능

FAN 1

50

HEATER

0

FAN 2

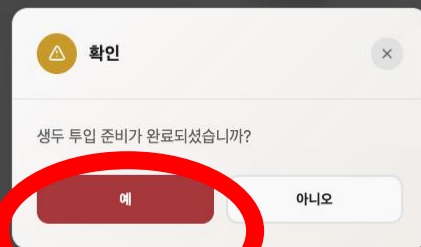
8

로스팅 시작

예열 없이 시작

예열 없이 시작 버튼을 눌러
로스팅을 시작합니다





예를 눌러 진행합니다.

Roasting Start를 눌러
로스팅을 시작합니다.

투입도어를 닫고 로스팅 시작 버튼을 눌러주세요.

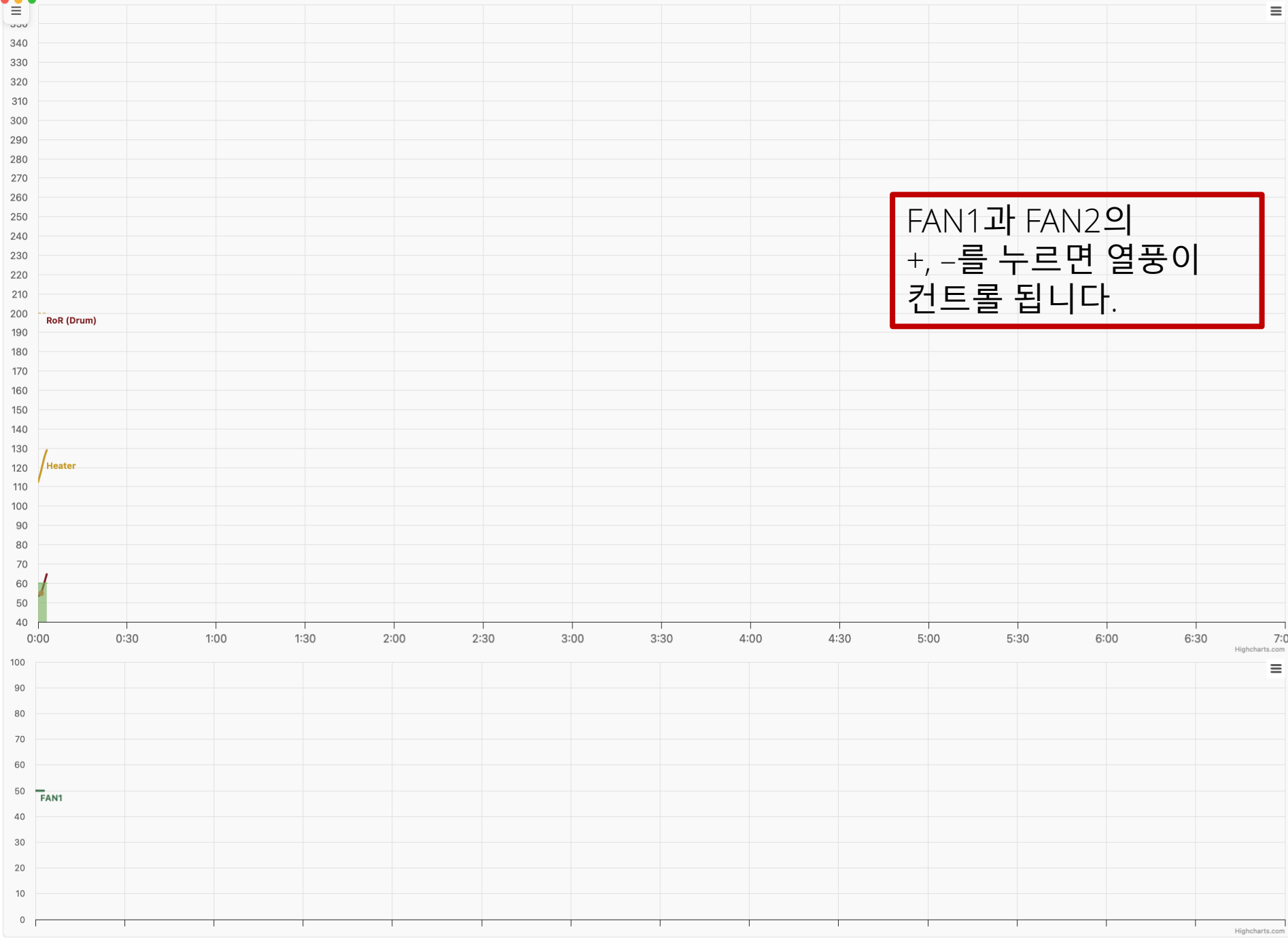
Roasting Start

최적화 모드



로스팅이 곧 시작됩니다.





FAN1과 FAN2의
+, -를 누르면 열풍이
컨트롤 됩니다.

0:03

DT65.14

HT129.38

Δ/min0.00

Δ/min0.00

FAN 150.0

HEATER0.0

FAN 28.0

Yellow

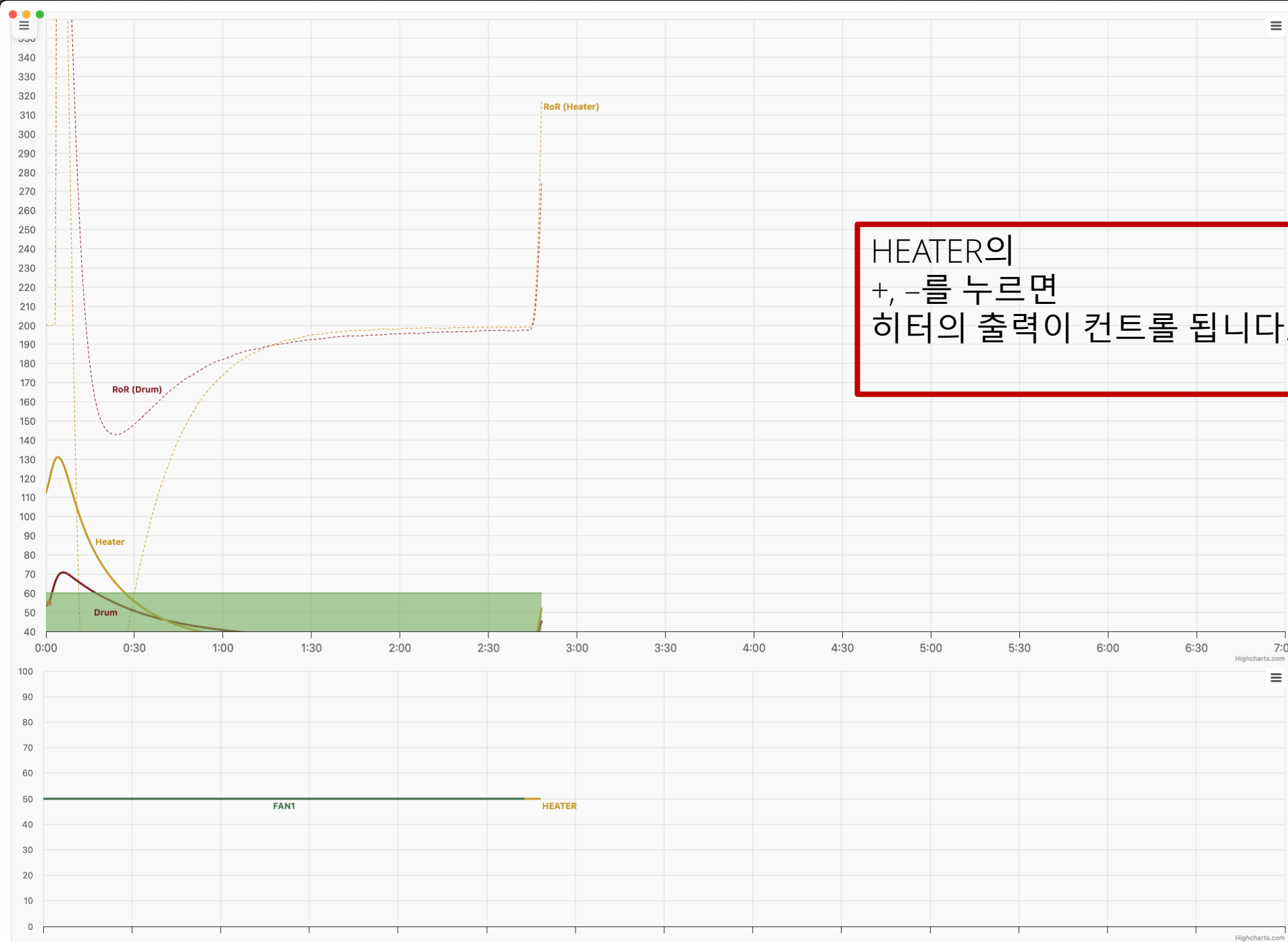
Crack

클링

AUTO Roasting

Event	Info
터닝 포인트	54.82 0:01
크랙 포인트	-
클링 포인트	-





HEATER의
+, -를 누르면
히터의 출력이 컨트롤 됩니다.

2:49

DT
50.08
Δ/min

HT
61.59
Δ/min

76.89
Δ/min

126.91
Δ/min

FAN 1
50.0
- +

HEATER
50
- +

FAN 2
8.0
- +

Yellow

Crack

클링

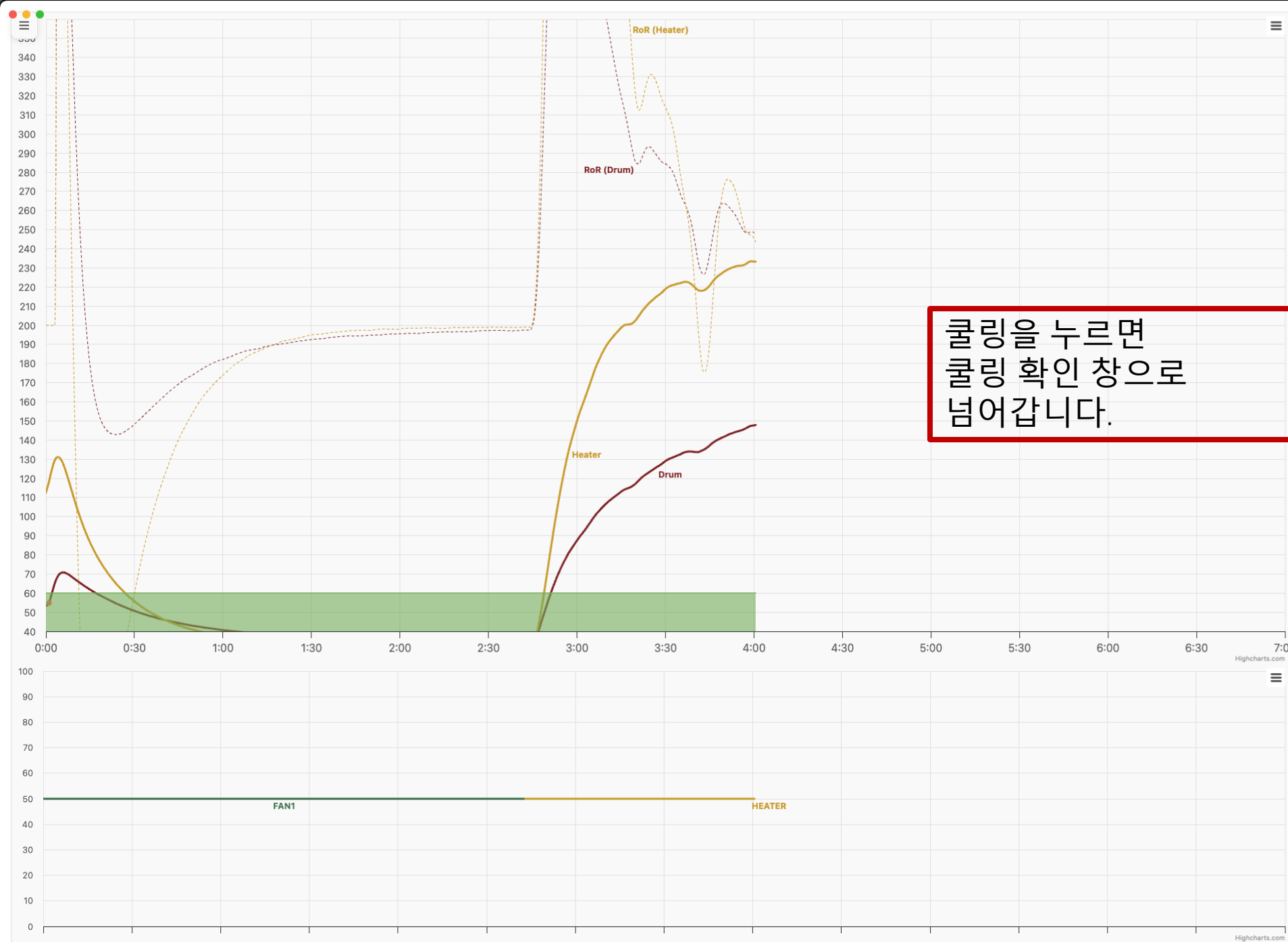
☐ AUTO Roasting

Event	Info
터닝 포인트	54.82 0:01
크랙 포인트	-
클링 포인트	-



히터가 작동하면
붉은 버튼에 점등이 됩니다.





쿨링을 누르면
쿨링 확인 창으로
넘어갑니다.

4:01

DT
148.00
Δ/min

HT
233.18
Δ/min

FAN 1
50.0
- +

HEATER
50
- +

FAN 2
8.0
- +

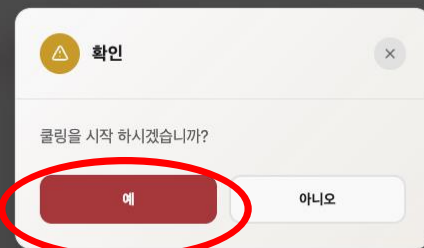
Yellow Crack **쿨링**

☐ AUTO Roasting

Event	Info
터닝 포인트	54.82 0:01
크랙 포인트	-
쿨링 포인트	-



예를 눌러 쿨링을
시작합니다.



쿨링 패널

로스팅 완료 후 냉각 및 레시피 관리



쿨링 온도

카드를 클릭하면 목표 온도를 설정할 수 있습니다

DT (드럼 온도)

실시간

154.96°C

목표: 50°C 이하

클릭하여 DT 목표 온도를 설정하세요



쿨링 설정

강도를 선택하고 제어 버튼으로 쿨링을 관리하세요

쿨링 강도

중

강

중

하

선택된 강도는 즉시 반영됩니다

쿨링 중지

강제 배출



로스팅 정보 수정

로스팅 정보를 확인 및 수정하세요

기본 정보

레시피 이름

예: 에티오피아 예가체프

투입량(g)

투입량을 선택하세요

원두 정보

원두 정보

원두 정보를 입력하세요

레시피 저장

로스팅 계속하기

홈으로 가기

쿨링을 누르면
50도가 될 때까지
자동으로 쿨링이 됩니다.

쿨링을 할 때는
히터는 꺼지며
붉은 버튼이 소등
됩니다.



쿨링이 끝나면
자동으로
에췌에이터가 작동한 후
Fan1 Fan2가 최대 출력으로
동작하면서 배출이 됩니다.



배출이 완료되면
로스팅이 완료됩니다.

로스팅이 완료되면
로스팅된 원두를 꺼내기 위해
원두 컵을 꺼냅니다.



쿨링 패널

로스팅 완료 후 냉각 및 레시피 관리

배출



로스팅 정보 수정

로스팅 정보를 확인 및 수정하세요

기본 정보

레시피 이름

예: 에티오피아 예가체프

투입량(g)

투입량을 선택하세요

원두 정보

원두 정보

원두 정보를 입력하세요

레시피 저장

로스팅 계속하기

홈으로 가기

로스팅이 완료된 후
로스팅 계속하기를 누르거나
홈으로 가기를 누르면
블루투스 연결이 해제 됩니다.



비상 버튼을 누르면
히터는 꺼지고
Fan1, Fan2가 최대 출력으로 동작하여
제품 전체를 안전하도록 쿨링합니다.

