



야채절단, 탈피기 제작 전문업체

화진정공(주)

HWAJIN PRECISION CO., LTD.



쪽쪽파파 '파채랑'

사용법설명 동영상등
다양한 정보를 보실 수 있습니다.

보증서 포함

**파채 전용 기계
' 파채랑 '**



※ 사용설명서의 주의사항을 반드시 지켜주십시오.
부적절한 사용에 의한 안전사고는 당사에서 책임지지 않습니다.

쪽쪽파파 ' 파채랑 '

[사용설명서]

- 화진정공의 파채 전용기계 ' 파채랑 ' 을 구입해 주셔서 대단히 감사합니다.
본 제품의 올바른 사용을 위하여 사용설명서를 자세히 읽어 주십시오.
- 읽으신 후에도 사용하는 분이 언제라도 볼 수 있는 장소에 소중히 보관해 주십시오.

| | |
|------------------------|--------|
| 1. 제품의 특징 ----- 3 | 기 본 |
| 2. 안전을 위한 주의사항 ----- 3 | |

| | |
|-------------------------|------------------|
| 3. 작동 중 주의사항 ----- 4 | 사 용 방 법 |
| 4. 각 부의 명칭 ----- 5 | |
| 5. 작동방법 ----- 6 | |
| 6. 칼날유닛 교체방법 ----- 7. 8 | |

| | |
|----------------------------|------------------|
| 7. 사용 후 세척방법 ----- 9 | 관 리 요 령 |
| 8. 사용 중 관리 요령 ----- 10 | |
| 9. 사용 후 세척, 보관 시 주의사항 --11 | |
| 10, 이상발생 시 처리방법 ----- 11 | |

| | |
|-------------------------|--------|
| 11. 제품 규격 및 사양 ----- 12 | 기 타 |
| 12, 보증 규정 ----- 12 | |

1. 제품의 특징

- * 대파, 도라지 등을 길게 채썰기 작업이 가능함.
- * 고강력 모터를 사용하여 장시간 사용해도 무리가 없음.
- * 역회전 기능이 있어 사용 후 세척이 용이함.
- * 물 세척이 가능함.
- * 연속투입이 가능하여 작업 처리 속도가 빠름 (200kg/ h)
- * 협소한 공간에도 설치 가능하며 누구나 쉽고 안전하게 사용이 가능함
- * SUS 캐스터 부착으로 이동이 용이함

[칼날의 종류]

- * 간격 절단 날 유닛 - 3.4mm (절단된 채 굵기는 4~4.5mm)
- 5mm (절단된 채 굵기는 5.5~6mm)

2. 안전을 위한 주의사항

“안전을 위한 주의사항”은 제품을 올바르게 사용하여 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜주십시오.

- ① 본 기계의 사용방법 및 관리 요령을 잘 알고 있는 운용자를 지정하여 기계의 사용 시 칼날 장착 및 사용 후 칼날 분해, 세척의 관리 업무를 담당 할 수 있도록 하여 주시기바랍니다.
- ② 플러그의 물기를 제거하고, 젖은 손으로 전원 플러그를 빼거나 꽂지 말아주십시오.
- ③ 칼날 교체 및 세척 시 칼날을 주의하십시오.
- ④ 사용 후 세척 시 역회전으로 일시 작동 후 전원 플러그를 뽑아 전원을 차단 후 작업바랍니다.
- ⑤ 기계 작동 중 투입구 안쪽으로 소매 깃이나 몸에 부착한 물체가 들어가지 않도록 주의 바랍니다.
- ⑥ 기타 사용설명서에 기재된 안전 사항을 반드시 지켜 주십시오.

3. 작동 중 주의사항

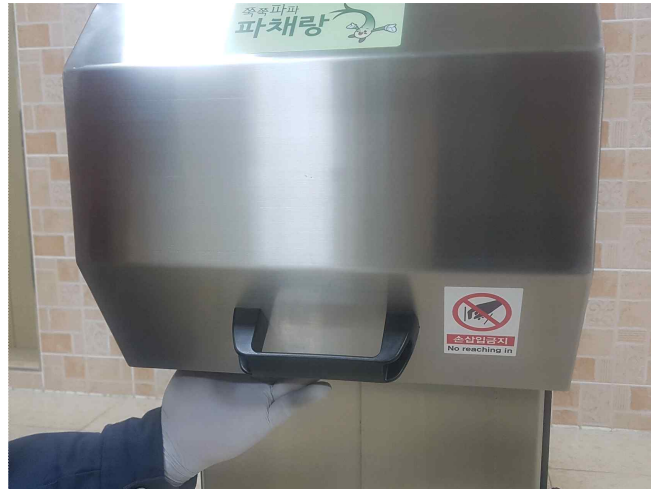
위험

- 작동 중 재료가 끼이거나 하여도 투입구에 손가락을 넣지 마십시오



위험

- 작동 중에 절대로 배출구 안쪽으로 손을 넣지 마십시오

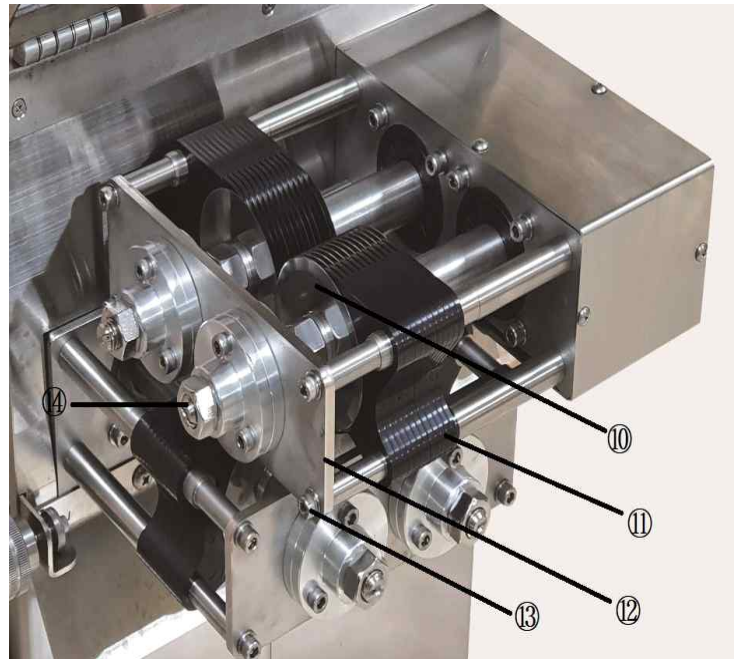
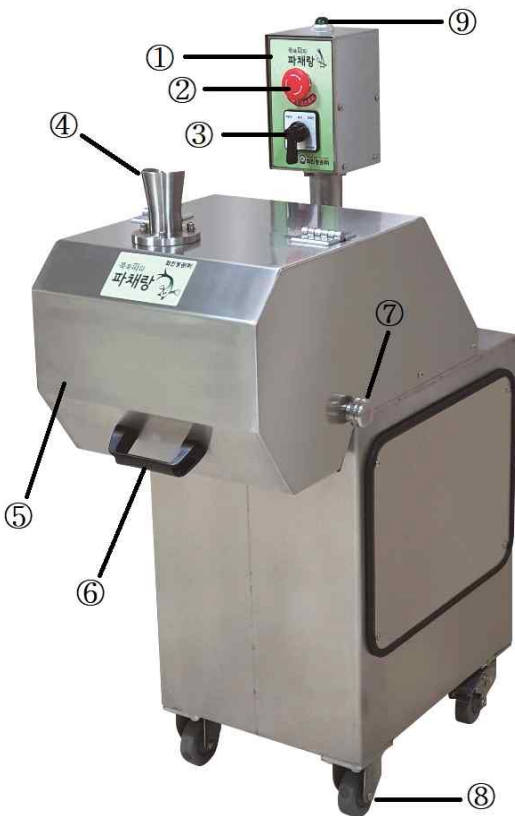


NOTICE

- 작동스위치 레버를 반드시 정방향으로 맞추고 작업하셔야 합니다.
역방향으로 작동시키고 재료를 넣으면 재료가 빨리 들어가지 않고 썰리지 않습니다.
- 작업 후 반드시 칼날 부분을 물 세척 하여 주시기 바랍니다.
- 칼날 사이에 붙은 대파 진이 굳어버리면 원활한 칼날 회전이 되지 않아 문제가 발생할 수 있습니다.
사용 후 대파 진이 굳어버리기 전에 바로 물 세척하여 주시기 바랍니다.

4. 각 부의 명칭


| 구분 | 명 칭 | 구분 | 명 칭 |
|----|-----------------|----|-----------|
| 1 | 콘트롤 BOX | 2 | 비상정지 스위치 |
| 3 | 작동스위치 레버 | 4 | 투입구 |
| 5 | 뚜껑 | 6 | 뚜껑 손잡이 |
| 7 | 뚜껑 고정 노브 | 8 | SUS 캐스터 |
| 9 | 작동 표시 램프 | 10 | 칼날 |
| 11 | 칼날 가이드판 | 12 | 샤프트 고정판 |
| 13 | 샤프트 고정판 고정 렌지볼트 | 14 | 샤프트 고정 너트 |



구성품

| 사용법 설명서 | 5mm 육각 렌지 | 칼날 유닛 | 비 고 |
|---------|-----------|-------|---|
| | | | <p>칼날 유닛은 기계에 장착 - 추가구매 시 별도 제공</p> |

5. 작동 방법






| 순서 | 예시 | 작동방법 |
|----|---|--|
| 1 |  | 기계에 맞는 전원을 연결합니다 (단상 220V) |
| 2 |  | ②번 비상정지 스위치를 시계방향으로 돌려 해제합니다 |
| 3 |  | ③번 작동스위치를 정회전 방향으로 돌려 기계를 작동시킵니다. - ⑨번 작동 표시 램프에 초록색 불이 점등됩니다 |
| 4 |  | 작업 하시고자 하는 대파를 한뿌리씩 뿌리 부분부터 넣어줍니다. -가는 대파는 두 뿌리씩 넣어도 됩니다 |

♣ 칼날 장착 예시

| 구분 | 칼날 유닛 (mm) | |
|---------|------------|---|
| | 3.4 | 5 |
| 실 절단 굵기 | 4 ~ 4.5 | 6 |

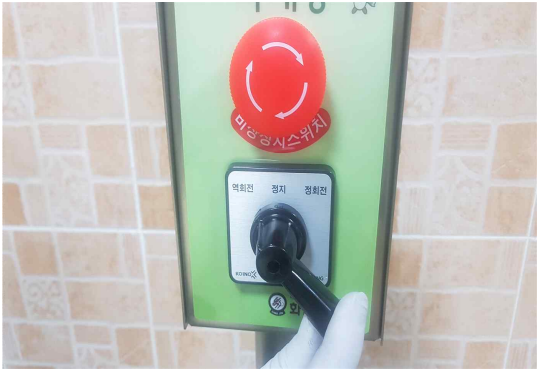



※ 칼날 간격보다 실 절단 치수는 조금 더 굵게 썰립니다.

6. 칼날 유닛 교체방법

| 순서 | 예시 | 방법 |
|----|---|---|
| 1 |  | <p>전원플러그를 뽑아 전원을 차단한 후 뚜껑을 열고 하단 칼날 유닛을 먼저 해체 후 빼내야 합니다.</p> <p>5mm 육각 렌지를 이용하여 ⑬번 샤프트고정판의 고정 렌지볼트 4개를 풀어줍니다.</p> |
| 2 |  | <p>볼트를 풀고 ⑫번 샤프트고정판을 탈착 합니다.</p> |
| 3 |  | <p>양쪽 칼날 유닛의 중심 샤프트를 잡고 앞으로 당겨 동시에 빼냅니다.</p> |
| 4 |  | <p>같은 방법으로 상단의 칼날 유닛을 빼냅니다</p>  |

| 순서 | 예시 | 방법 |
|----|---|--|
| 5 |  | <p>사진과 같이 교체하고자 하는 새 유닛의 원형 칼날이 2mm 정도 겹치게 잡고 상단 샤프트부터 동시에 밀어 홈에 맞춰 완전히 끼워 넣습니다.</p> |
| |  | <p>※ 원형칼날을 겹칠 때 연마면이 보이는 칼날 유닛과 보이지 않는 유닛이 한조가 되어야 하며 연마면이 보이는 칼날이 앞으로 가게 겹쳐서 조립해야 합니다 (안쪽 기준)</p> |
| 6 |  | <p>⑫번 샤프트 고정판을 끼우고 ⑬번 샤프트 고정판의 고정 렌지볼트 4개를 채워 고정 시킵니다.</p> |
| 7 |  | <p>4~6과 같은 방법으로 하단의 월형칼날 유닛을 장착하시면 교체가 완료됩니다.</p> |

7. 사용 후 세척방법

| 순서 | 예시 | 작동방법 |
|----|---|---|
| 1 |  | <p>사용이 완료되면 ③번 작동스위치 레버를 역방향 쪽으로 돌려 역방향으로 칼날이 회전하며 작동되도록 합니다. (약 5초간)</p> |
| 2 |  | <p>③번 작동스위치 레버를 정지로 돌려 기계작동을 멈추고 ②번 비상정지 스위치를 눌러 기계의 전원을 차단합니다. (전원 플러그를 빼는게 더 안전합니다)</p> |
| 3 |  | <p>⑦번 뚜껑 고정 노브를 조금 풀고 ⑥번 뚜껑 손잡이를 잡고 올려 ⑤번 뚜껑을 열어줍니다.</p> |
| 4 |  | <p>물을 분사하며 칼날 틈이나 칼날 주위에 묻어있는 잔여물을 제거해 주시면 됩니다. (에어 콤푸레샤를 이용하여 청소하시면 더욱 효과적입니다)</p> |

8. 사용 중 관리 요령

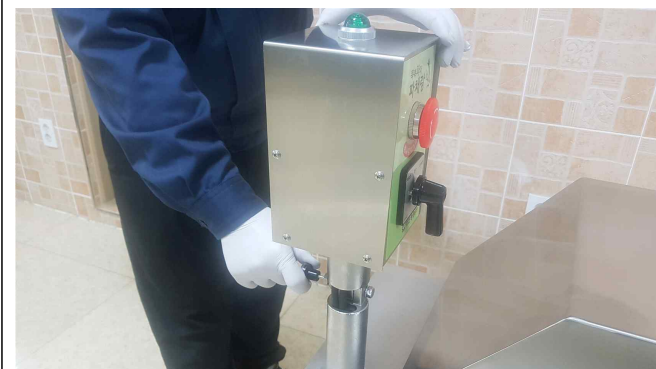
- ① 재료투입 시 굵은 대파는 한 뿌리씩 넣고 가는 대파는 두 뿌리씩 작업해도 괜찮습니다.
- ② 사용 후 세척 시 칼날 유닛을 분해하지 않고 조립된 상태로 물세척하시면 됩니다.
- ③ 칼날 탈, 부착 시 안전하게 장갑을 끼고 작업하시기 바랍니다.
- ④ 비상 상황 발생 시나 기계 작동 시 기계음이 이상 있을 때 비상정지 스위치를 눌러 기계 작동을 정지 시키십시오.
- ⑤ 작업이 끝나면 작동스위치 레버를 정지로 하고 비상정지 스위치를 눌러 기계의 전원을 차단합니다
- ⑥ 대파, 도라지 등의 야채류 외에 고기나 냉동식품 등은 절대로 작업하지 마십시오.

♣ 콘트롤 박스 접고 세우는 방법

- 택배를 이용할 때나 차량에 상차하여 이동 시 위로 돌출되어 있는 콘트롤 박스를 90° 접어 부피를 줄이고 파손의 위험을 줄일 수 있습니다



고정 레버를 당긴 상태에서 ①번 콘트롤 박스를 접은 후 당긴 레버를 원위치 합니다



고정 레버를 당긴 상태에서 ①번 콘트롤 박스를 세운 후 당긴 레버를 원위치 합니다

9. 사용 후 세척 · 보관 시 주의사항

- ① 세척 전 반드시 전원을 끄고 작업하십시오.
- ② 물 세척 시 전기장치가 있는 메인 컨트롤 박스에 물이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.
- ③ 락스 및 염소소독액등의 사용을 금하여 주십시오
- ④ 사용 후 대파 진이나 도라지 즙이 칼날에 붙어 말라 늘어붙기 전에 바로 물 세척하여 주시기 바랍니다.

10. 고장이상 발생시 원인과 처리방법

| 이 상 증 상 | 확 인 사 항 (처 리 방 법) |
|---|--|
| 전원이 안 들어 올때 | <ul style="list-style-type: none"> • 차단기가 올려 졌는지 확인하시고 비상정지 스위치가 눌러져 있는지 확인하십시오. |
| 기계는 작동되는데 재료가 빨려 들어가지 않을 때 | <ul style="list-style-type: none"> • 작동스위치 레버가 역방향으로 맞춰져 있는지 확인하시고 반드시 정방향으로 맞추고 작업하셔야 합니다. |
| 둔탁한 기계음만 나고 재료가 썰려 나오지 않을 때 | <ul style="list-style-type: none"> • 칼날 조립상태의 이상 (볼트가 풀리거나 잘못 조립됨) 이거나 이물질이 들어가서 생기는 현상이니 비상정지 스위치를 눌러 기계 작동을 멈추고 당사로 연락하여 주시기 바랍니다 |
| 확인사항 처리방법대로 해도 이상 있을시 | <ul style="list-style-type: none"> • 당사로 A/S 신청하십시오. |
| ※ 이상 현상 발생 즉시 당사로 문의하시고 A/S 신청하십시오. (☎031-573-0065) | |

11. 제품 규격 및 사양

| 모 델 | 내 용 | 기 타 |
|---------------|------|----------------------------|
| 쪽쪽파파 "파채랑" | 전 원 | 단상 220V |
| | 모 터 | 1hp. 0.75kw |
| | 규 격 | 360(W) X 700(D) X 1,060(H) |
| | 중 량 | 110 kg |
| | 처리용량 | 200kg /H |

12. 제품 보증 규정

| 제 품 명 | 대파채썰기 | 모 델 명 | 파채랑 |
|-------|-------------|-------|-----|
| 구 입 일 | | | |
| 사 용 자 | 상 호(성 명) : | ☎연락처: | |
| 보증기간 | 구입일로 부터 1년. | | |

1. 보증내용 및 기간

- 본 기계의 정상적인 사용 상태에서 발생한 고장에 대해서는
납품일로부터 1년간 무상으로 수리하여 드립니다. (칼날 및 부속품, 소모품 제외)

2. 보증수리 제외사항

- 여러 업장에서 돌아가며 사용하는 기계. (대여 행위 금지)
- 당사 또는 당사에서 인정한 영업소, 대리점 등의 승인 없이 기계를 임의로
개조·수리함으로써 발생하는 고장의 경우.
- 사용자의 취급 부주의로 인한 고장.
- 사용상 주의사항을 지키지 않음으로써 발생하는 고장 또는 손상.
- 화재, 수해, 염해 등 천재지변으로 발생한 고장 또는 손상.

※ 한번이라도 사용하신 제품은 반품 / 교환이 불가합니다

MEMO

■ 애프터 서비스 의뢰는

1. 사용설명서의 사용법을 다시 한 번 확인하여 주십시오.
2. 확인 후에도 이상이 있을 경우에는 사용을 중지하시고, 당사로 연락해 주십시오.



야채절단, 탈피기 제작 전문업체
화진정공(주)
HWAJIN PRECISION CO., LTD.

본 사 : 경기도 구리시 담터길 19 (갈매동)
T E L : (031) 573 - 0065 (代)
F A X : (031) 573 - 5010
영남영업소 : 울산광역시 동구 화정동 650-23
T E L : (052) 252 - 5257, 2492
F A X : (052) 252 - 2493

www.foodcutter.co.kr