



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



DICER-큐브랑

사용법설명 동영상 등  
 다양한 정보를 보실 수 있습니다.

**보증서 포함**

## 다이스 전용 기계 ' 큐브랑 '



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

# FOOD DICER ' 큐브랑 '

### [ 사용설명서 ]

• 화진정공의 다이스 전용기계 ' 큐브랑 ' 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	

4. 각 부의 명칭 -----	5,6,7	사 용 방 법
5. 작동방법 -----	8,9,10,11,12,13	
6 사용 후 분해 / 세척방법 -----	14,15,16	

7. 사용 중 관리 요령 -----	17	관 리 요 령
8. 사용 후 세척, 보관 시 주의사항 -----	17	
9. 이상발생 시 처리방법 -----	18	

10. 제품 규격 및 사양 -----	18	기 타
11. 보증 규정 -----	19	

# 1. 제품의 특징

- \* 양파, 당근, 감자, 고구마, 피망, 과일(사과, 배, 복숭아 등) 등의 식재료를 작게 다이스 작업
- \* 주사위 모양의 정육면체로 작업이 가능함
- \* 연속투입이 가능하여 작업 처리 속도가 빠름 ( 800kg~1000kg )
- \* 협소한 공간에도 설치가 가능하며 누구나 쉽고 안전하게 사용이 가능함
- \* 2중의 안전장치 적용으로 안전성이 뛰어남
- \* 작업하고자 하는 크기에 따라 속도 조절이 가능 함
- \* 격자형 커터를 통과하는 방식이 아니므로 썰려나온 식재료의 선도가 뛰어남

## [ 칼날의 종류 ]

- \* 간격 절단 날(원형칼날) 유닛 : 5mm, 7.5mm, 12.5mm, 10mm, 15mm
- \* 길이 절단 날(임펠라칼날) 유닛 : 5mm, 7.5mm, 12.5mm, 10mm, 15mm
- \* 두께 절단 : 두께 조절 다이얼을 이용해 조절 가능 (3mm, 5mm, 7.5mm, 12.5mm, 10mm, 15mm)
  - 절단 두께에 따라 컨트롤러를 이용한 적합 속도 설정

# 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 전원플러그를 빼거나 꽂지 말아주십시오.
- ③ 채소류 외 육류 및 냉동 식품류의 작업은 불가하오니 절대로 사용하지 않습니다.
- ④ 칼날 교체 및 세척 시 칼날을 주의하십시오.
- ⑤ 사용 후 세척 시 메인 차단기를 반드시 먼저 내려 주십시오.
- ⑥ 기계의 안전장치를 제거하거나 임의로 개조하지 마십시오.
- ⑦ 기타 사용설명서에 기재된 안전 사항을 반드시 지켜 주십시오.
- ⑧ 기타 기계에 부착된 안전 사항을 반드시 지켜 주십시오.

### 3. 작동 중 주의사항

#### 위험

- 작동 중에 식재료가 끼어 들어가지 안더라도 절대로 회전하는 투입구 쪽으로 손을 넣지 마십시오 ( 기계를 정지 시키고 끼어있는 재료를 빼내시기 바랍니다 )



#### 위험

- 작동 중에 절대로 배출구 안쪽으로 손을 넣지 마십시오



#### 위험

- 회전 드럼 커버가 열린 채로 기계 작동 시 안전사고가 발생할 수 있습니다. 커버 고정 볼트를 완전히 조여 고정시킨 후 작동시켜주시기 바랍니다



#### 위험

- 투입구 안전커버 및 배출구를 제거하고 작동 시 안전사고가 발생할 수 있습니다. 커버 없이 작동되면 위험하오니 당사로 연락하여 기계점검을 받으셔야 합니다



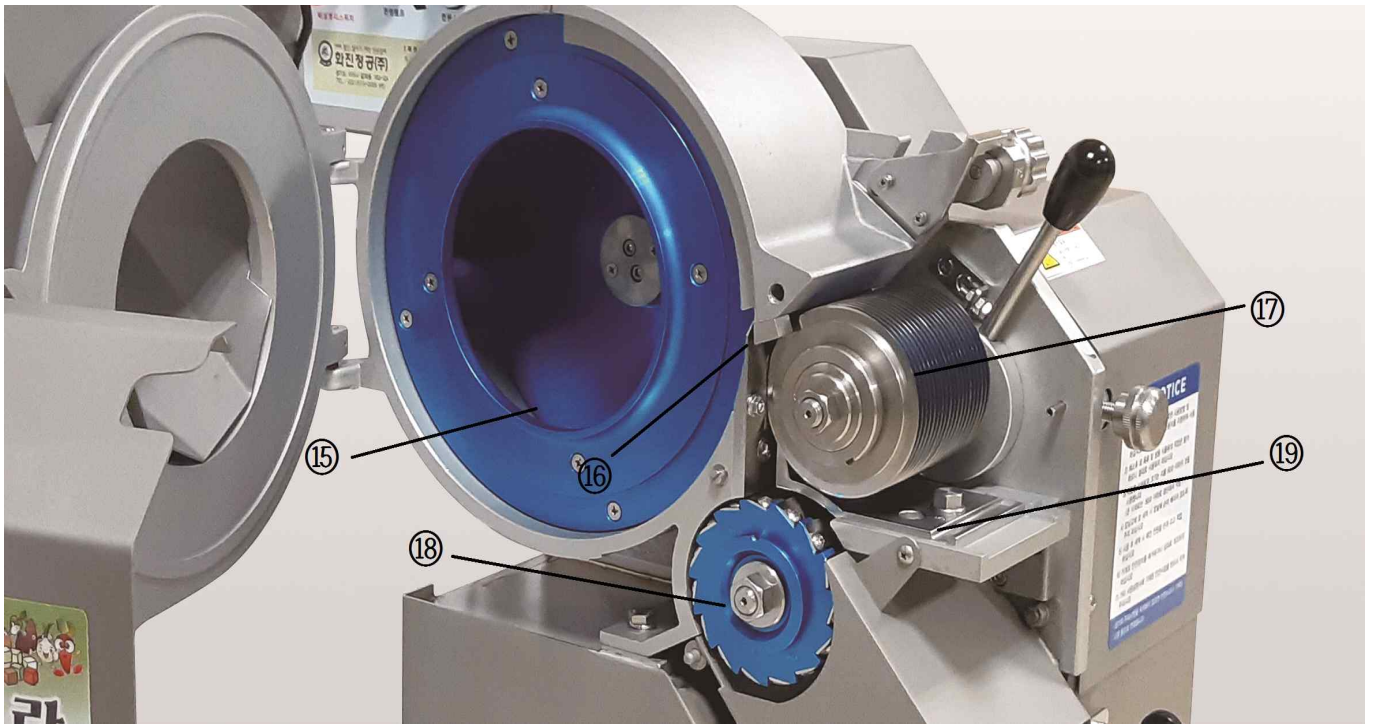
#### NOTICE

- 작동 중 기계음이 둔탁하게 바뀌거나 이상한 소리가 나면 바로 비상정지 스위치를 눌러 기계 작동을 멈추고 식재료가 칼날사이에 꽂혀 있는지 여부와 원형칼날과 임펠러 칼날의 고정너트가 풀려있는지 여부를 확인하여 주시기 바랍니다.  
※ 장시간 사용 시 중간에 한번 씩 칼날 고정 너트가 풀리지 않는지 중간 점검해주시면 좋습니다

## 4. 각 부의 명칭(부품구성)

구분	명 칭	구분	명 칭
1	콘트롤판넬	11	두께조절다이얼
2	호퍼(투입구)	12	회동레버
3	뚜껑	13	원형칼날 고정볼트
4	뚜껑고정볼트	14	배출구고정레버
5	배출구	15	드럼
6	모터케이스	16	1차 슬라이스칼날
7	이동식스탠드	17	2차 원형칼날
8	스텐캐스터	18	3차 임펠라칼날
9	고정발	19	원형칼날 가이드
10	드럼 윗뚜껑	20	





① 기본 구성품

부속품	용도
	<p>슬라이스용 평칼날</p>
	<p>원형칼날(간격절단용) -5mm, 7.5mm, 10mm, 12.5mm, 15mm (기본 1종 제공)</p>
	<p>임펠라 칼날(길이절단용) -5mm, 7.5mm, 10mm, 12.5mm, 15mm (기본 1종 제공)</p>



칼날 보관 통



칼날 거치 핸들



스패너 3종 (24mm, 17mm, 10mm)



Y자 렌치



원형칼날 가이드

주요 법인: 정우기, 동진, 신우정  
 (주) 화진정공(주)  
 HWJIN PRECISION CO., LTD.



보통서 포함

다이소 전용 기계  
 류브람



\* 사용설명서의 주위사항을 반드시  
 지켜주십시오.  
 부적절한 사용에 의한 안전사고는  
 당사에서 책임지지 않습니다.

다이소 전용 기계

류브람




【 사용설명서 】  
 \* 회전방향의 다이소 전용기계 - 류브람 - 을  
 고압용 주석치 탭에 설치합니다.  
 본 제품의 올바른 사용을 위하여 사용설명서를  
 자세히 읽어 주십시오.  
 \* 임의의 부속도 사용에는 문제가 없더라도 볼 수  
 없는 장소에 소홀히 보관해 주십시오.

1. 제품의 특징	3	기
2. 안전을 위한 주의사항	4	본
3. 작동 중 주의사항	4	본
4. 각 부의 명칭	6, 6, 7	사
5. 작동방법	8, 9, 10, 11, 12, 13	부
부 사용 후 유지 / 세척방법	14, 15, 16	부
7. 사용 중 관리 요령	17	부
8. 사용 후 세척 방법 및 주의사항	17	부
9. 이물질 제거 방법	18	부
10. 제품 수거 및 저장	18	기
11. 보관 규정	18	기

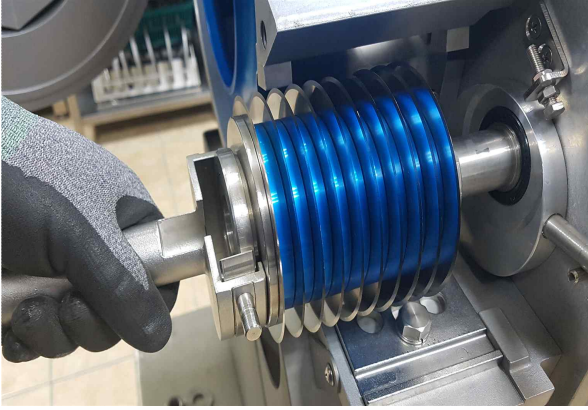
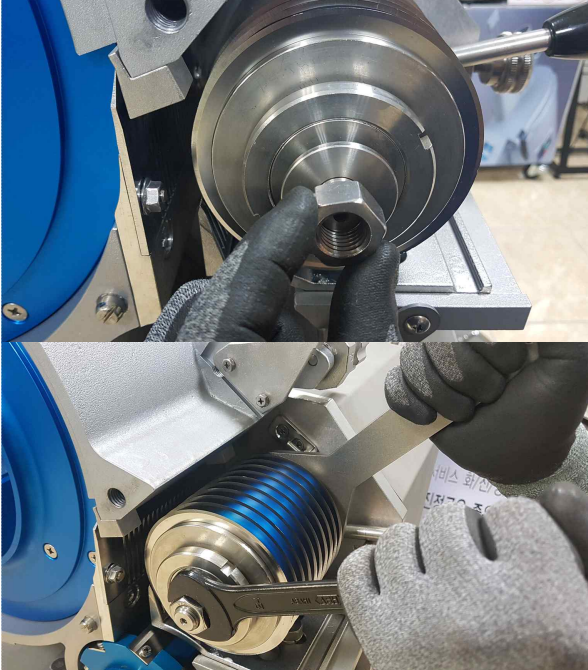
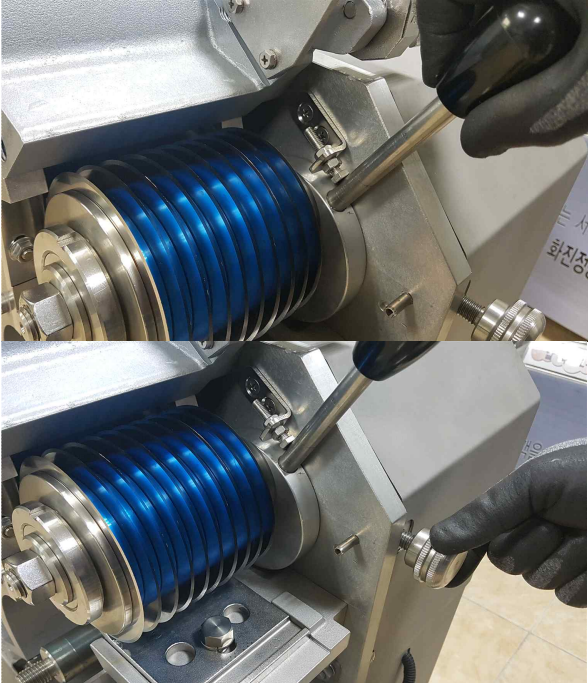
사용설명서


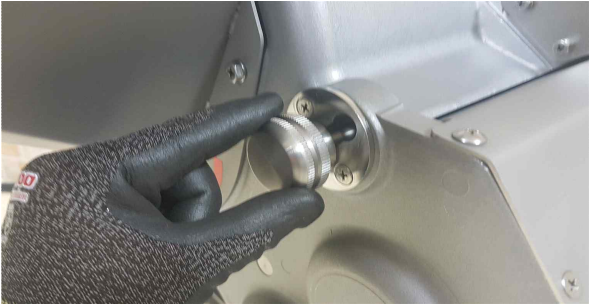


# 5. 작동 방법




## ① 사각 썰기 작업 시

순서	예시	작동방법
1		<p>기계에 맞는 전원을 연결합니다 (삼상 380V)</p>
2		<p>배출구 고정 레버를 당겨 배출구를 열어줍니다</p>
3		<p>배출구 손잡이를 잡고 위로 올려 배출구를 탈착합니다 (양손으로 잡고 빼시면 더 잘 빠집니다)</p>
4		<p>뚜껑 고정 볼트를 반시계 방향으로 돌려 풀고 앞 뚜껑을 엽니다</p>

<p>5</p>		<p>드럼 윗 뚜껑 고정볼트를 M17 스패너를 이용해 느슨하게 풀고 슬라이스 두께조절 다이얼을 돌려 원하는 치수에 고정바를 올린 후 윗 뚜껑 고정볼트를 조여 완전히 고정시킵니다</p>
<p>6</p>		<p>원형칼날 고정 볼트를 반시계 방향으로 돌려 느슨하게 풉니다</p>
<p>7</p>		<p>회동레버를 당겨 아래쪽 스톱퍼에 닿을 때까지 내립니다.</p>
<p>8</p>		<p>원형칼날 가이드를 사진과 같이 장착합니다 (5mm, 7.5mm, 10mm, 12.5mm, 15mm 용이 따로 있으니 사용하고자 하는 치수의 가이드를 장착하여야 합니다 - 치수가 상부에 새겨져 있습니다)</p>

<p>9</p>		<p>작업하고자 하는 간격의 원형칼날 유닛을 거치 핸들을 이용해서 1차 회전축에 끼웁니다 ( 회전축의 키와 원형칼날 유닛의 홈을 맞춰 끼워주십시오 )</p> <p>※ 거치핸들을 이용해 2/3정도 끼운 후 거치핸들을 빼고 원형칼날 유닛을 살짝 밀면서 돌려주면 회전축의 키와 원형칼날 유닛의 홈이 맞아 들어갑니다</p>
<p>10</p>		<p>원형칼날이 빠지지 않도록 고정 와샤를 끼우고 Y자렌치와 M24 너트를 이용해 시계방향으로 팍 조여 주십시오 ( Y자렌치를 원형칼날 뒤 쪽의 각진 부분에 끼워 고정시킵니다 )</p>
<p>11</p>		<p>회동레버를 위쪽 스톱퍼에 닿을 때 까지 밀어 올린 후 원형칼날 고정볼트를 시계 방향으로 돌려 완전히 고정시킵니다.</p>

<p>12</p>		<p>칼날 유닛 거치핸들을 이용하여  임펠라 칼날을 2차 회전 축에 원형칼날  유닛 장착 방법과 동일하게 장착 후  고정와샤와 너트를 끼우고 Y자렌치와  M24 스패너를 이용해서 시계 방향으로  꽉 조여줍니다  (Y자렌치는 양쪽의 돌출부를 임펠라  칼날 전면의 양쪽 홈에 끼워 고정시킵니다)</p>
<p>13</p>		<p>앞 뚜껑을 닫고 고정 볼트를  시계방향으로 돌려 고정시킵니다</p>
<p>14</p>		<p>탈착한 배출구를 부착합니다  (배출구가 끼워지지 않으면  작동이 안됩니다 - 안전 장치 )</p>
<p>15</p>		<p>메인 레버 스위치를 ON 위치로 돌려  전원을 켭니다  ( 녹색 전원 등이 점등됩니다)</p>

16		<p>녹색 작동버튼을 누르면 기계가 작동됩니다 (빨간색 작동 등이 점등됩니다)</p>
17		<p>인버터 속도조절 볼륨을 이용해 원하는 작업의 속도로 맞춰 놓습니다 ( 각 치수별 속도는 당사의 권장 사항이며 식재료별로 다를 수 있기에 최적의 속도를 볼륨을 이용해 조절하여 사용하시면 됩니다 )</p>
18		<p>회전방향(시계방향)을 확인 후 작업하고자 하시는 식재료를 조금 씩 순차적으로 투입해 주시면 배출구로 썰려 나옵니다 ( 호퍼에 한번에 너무 많은 양의 식재료를 부어 넣을 경우 병목현상으로 재료가 끼어 원활한 작업이 어려우니 순차적으로 조금씩 투입하여 주시기 바랍니다 ) ※작업할 식재료의 크기는 지름 80Ø 이하인 것을 사용합니다. 큰 식재료는 80Ø이하로 절단하여 작업하여 주시기 바랍니다</p>

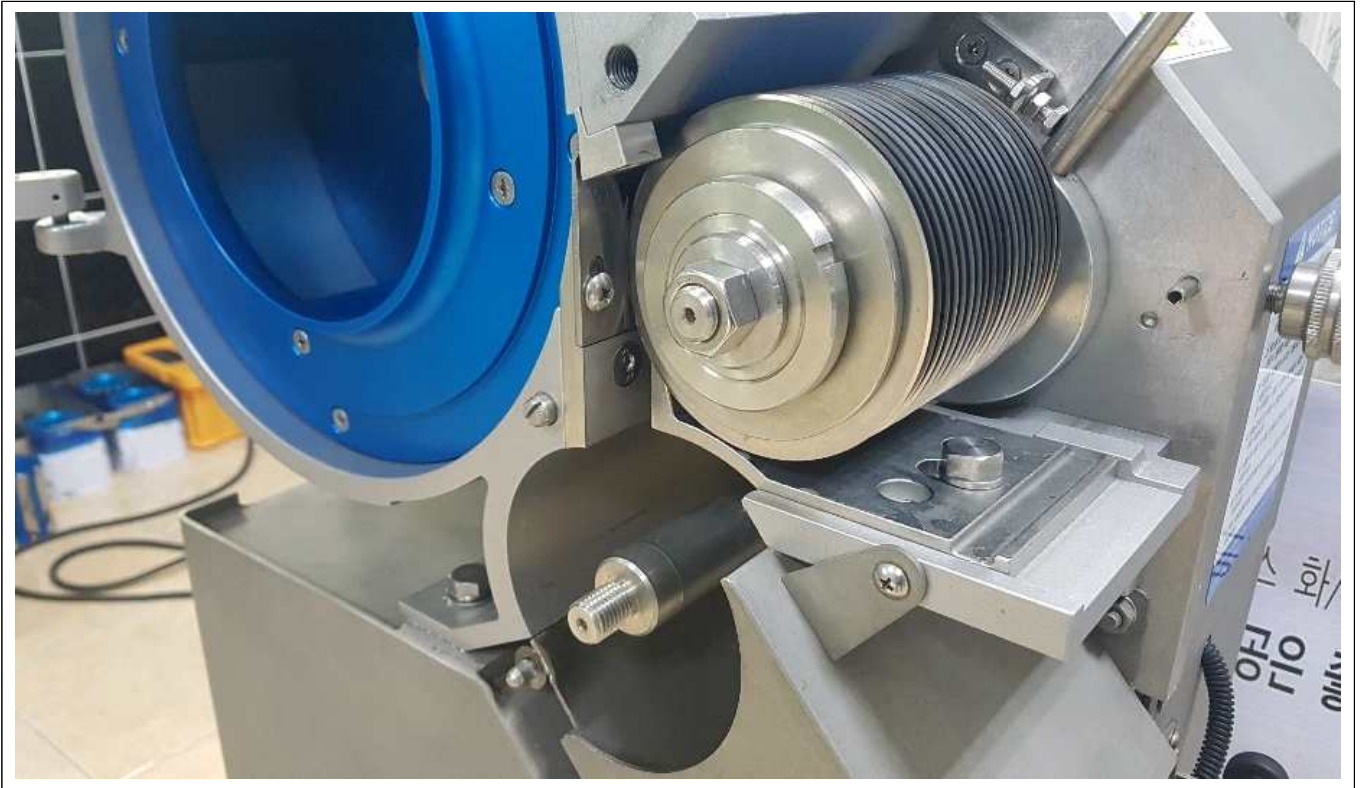
♣ 칼날 장착 예시

구 분	큐브모양 가공 (mm)				
	5x5x5	7.5x7.5x7.5	10x10x10	12.5x12.5x12.5	15x15x15
슬라이스 두께(mm)	5	7.5	10	12.5	7.5
슬라이스용 평날 홈간격(mm)	5	7.5	5	12.5	7.5
원형칼날간격(mm)(날수)	5 ( 19 )	7.5 ( 13 )	10 ( 10 )	12.5 ( 8 )	15 ( 7 )
원형칼날 가이드 홈간격(mm)	5	7.5	5	12.5	7.5
임펠라칼날 평날 갯수	15	13	8	7	6

※ 슬라이스 두께를 원형칼날의 간격 보다 두껍게 세팅할 경우 1차 슬라이스된 식재료가 2차 원형칼날과 슬라이스칼날 사이를 빠져나오지 못해 절단 작업이 안되고 기계에 둔탁한 기계음이 발생합니다

## ② 채 썰기 작업 시

사각 썰기 시 와 동일하나 아래 사진과 같이 12번째 순번인 길이를 절단하는 임펠라 칼날을 장착하지 않고 작업하시면 스틱모양의 채썰기가 가능합니다




## ♣ 칼날 장착 예시

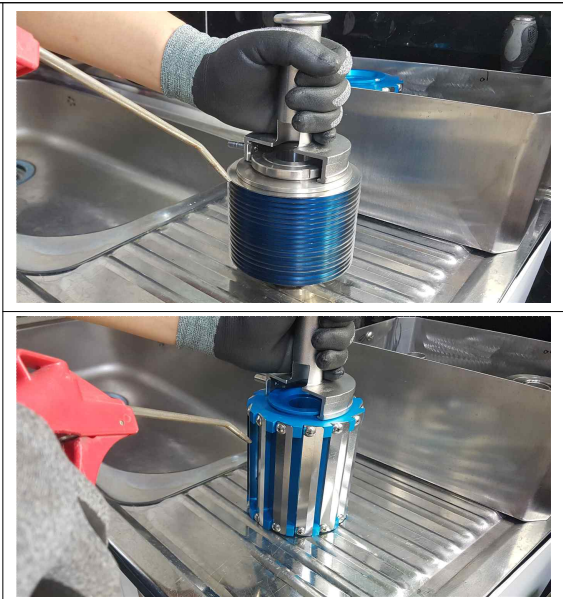

구 분	스틱모양 가공 (mm)				
	5x5	7.5x7.5	10x10	12.5x12.5	15x15
슬라이스 두께(mm)	5	7.5	10	12.5	7.5
슬라이스용 평날 홈간격(mm)	5	7.5	5	12.5	7.5
원형칼날간격(mm)(날수)	5 ( 19 )	7.5 ( 13 )	10 ( 10 )	12.5 ( 8 )	15 ( 7 )
원형칼날 가이드 홈간격(mm)	5	7.5	5	12.5	7.5

\* 스틱의 길이는 투입되는 재료가 드럼에 닿는 단면적이 길이가 됨으로 일정한 길이로 작업은 어렵습니다.

## 6. 사용 후 분해 / 세척방법

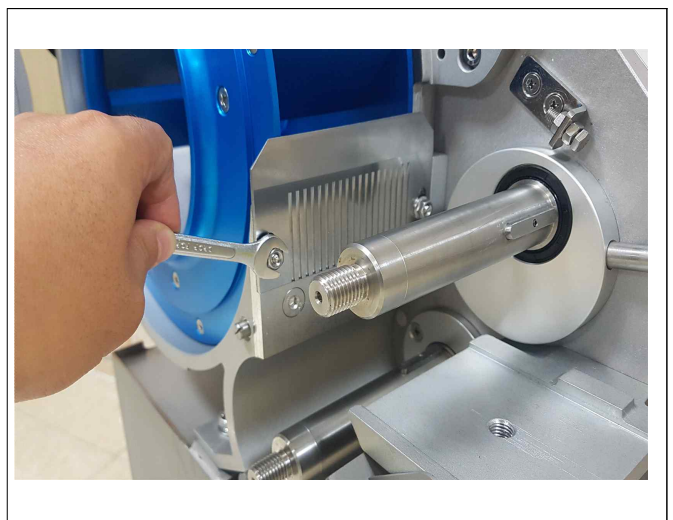
순서	예시	작동방법
1		<p>호스를 호퍼에 대고 물을 분사하면서 기계를 공회전 시켜 드럼 안에 잔여물을 제거합니다. (호퍼가 드럼 안으로 말려 들어가지 않도록 주의하십시오)</p>
2		<p>전원을 끄고 배출구를 탈착합니다.</p>
3		<p>사진과 같이 앞 뚜껑 고정볼트를 반시계 방향으로 돌려 앞 뚜껑을 열고 드럼 윗 덮개 고정 볼트를 느슨하게 풀 후 윗 덮개를 올려 개방합니다</p>
4		<p>원형칼날 유닛 고정볼트를 반 시계방향으로 풀고 회동 레버를 아래로 당겨 아래쪽 스톱퍼에 닿게 합니다</p>
5		<p>Y자렌치와 M24 스패너를 이용하여 원형칼날 유닛 고정너트를 풀고 고정 와샤를 제거합니다 ( Y자렌치를 원형칼날 뒤 쪽의 각진 <u>부분에 끼워 고정시킵니다</u> )</p>

6		<p>칼날 거치한들을 이용하여 원형칼날 유닛을 빼내 세척 작업을 할 장소에 이 물체와 접촉되지 않도록 잘 놓아 둡니다</p>
7		<p>임펠라 칼날도 원형칼날 유닛 탈착 방법과 동일 하게 탈착합니다 (Y자렌치는 양쪽의 돌출부를 임펠라 칼날 전면의 양쪽 홈에 끼워 고정시킵니다)</p>
8		<p>원형칼날 가이드 고정볼트를 풀고 가이드를 빼낸 후 사이에 끼어있는 이물질을 제거 합니다</p>
9		<p>호스를 이용하여 회전축, 슬라이스칼날, 배출구 쪽에 끼여 있는 이물질을 제거 한 후 에어 콤푸레샤를 이용하여 물기 및 잔여물을 제거해 주십시오</p>
10		<p>세척이 완료되면 원형칼날 가이드와 원형칼날 유닛 고정 와셔/너트와 임펠라 칼날 고정 와셔/너트를 분실 방지를 위하여 사진과 같이 장착하여 두시기 바랍니다 ( 세척 완료 후 에어 콤푸레샤로 물기를 제거해주시면 좋습니다 - 없을 시 마른 행주로 닦아 주세요)</p>

<p>11</p>		<p>원형칼날 유닛과 임펠라 칼날에 끼어있는 잔여물은 거치한들을 이용해 작업대위에 고정하고 칼날이 손상되지 않도록 도구를 이용하여 제거하여 주시기 바랍니다 (에어 콤푸레샤를 이용하시면 칼날의 손상 없이 간편하게 제거할 수 있습니다)</p>
<p>13</p>		<p>세척이 마무리된 원형칼날 유닛과 임펠라 칼날은 반드시 사진과 같이 전용 보관함에 넣어 보관하십시오 (칼날손상 방지 및 안전을 위함)</p>

♣ 슬라이스용 평날 교환방법

- 아래 사진과 같이 2차 원형칼날과 원형칼날 가이드, 3차 임펠라 칼날을 제거 후 M10 스패너를 이용하여 칼날 양쪽에 고정된 너트를 풀어 교체하시면 됩니다



## 7. 사용 중 관리 요령

- ① 투입구 안전커버 및 배출구에 부착된 근접스위치가 정상적으로 작동되고 있는가를 수시로 점검해 주시기 바랍니다.
- ② 칼날상태를 자주 점검하여 부러지거나 깨진 칼날이 있는가를 확인하십시오.
- ③ 칼날 탈 , 부착 시 안전하게 장갑을 끼고 작업하시기 바랍니다.
- ④ 비상 상황 발생 시나 기계작동 시 기계음이 이상 있을 시 비상정지스위치를 눌러 기계 작동을 정지 시키십시오.
- ⑤ 작업이 끝나면 메인 레버스위치를 OFF 시켜 주십시오
- ⑥ 육류나 냉동식품은 사용을 금하여 주십시오
- ⑦ 작업 시간을 단축하기 위해 안전커버 등의 안전장치를 임의대로 제거하지 마십시오

## 8. 사용중 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 칼날은 전용 보관함에 보관하시기 바랍니다

## 9. 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"> <li>차단기가 올려 졌는지 확인하시고 비상정지스위치가 눌러져 있는지 확인하십시오.</li> </ul>
작동 버튼을 눌러도 작동이 안 될 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>투입구 안전커버와 배출구가 장착되어야 작동됩니다.</li> <li>속도조절 볼륨의 속도를 높여보시기 바랍니다</li> </ul>
둔탁한 기계음만 나고 재료가 썰려 나오지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>비상정지 버튼을 눌러 기계 작동을 멈춘 후 칼날 장착 상태를 다시 한 번 확인하시기 바랍니다 ( 1차 슬라이스 두께가 1차 원형칼날의 간격 치수보다 굵으면 생기는 현상이거나 칼날 고정볼트가 풀리면 발생하는 현상입니다 )</li> </ul>
확인사항 처리방법대로 해도 이상 있을시	<ul style="list-style-type: none"> <li>당사로 A/S 신청하십시오.</li> </ul>
※ 이상 상황 발생 즉시 당사로 문의하시고 A/S 신청하십시오. (☎031-573-0065)	

## 10. 제품 규격 및 사양

모 델	내 용	기 타
큐브랑	전 원	삼상 380V
	모 터	1hp. 0.75kw
	규 격	925(W) X 700(D) X 1,340(H)
	중 량	130 kg
	처리용량	800~1,000kg /H

## 11. 제품 보증 규정

제 품 명	FOOD DICER	모 델 명	큐브랑
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·수리함 함으로써 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.

※ 사용한 제품은 반품 / 교환이 불가합니다

■ 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](http://www.foodcutter.co.kr)