



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



사용법 설명 동영상 등
 다양한 정보를 보실 수 있습니다.

보증서포함



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

다용도 야채절단기 채고야-500N

사용설명서

- 화진정공의 야채절단기를 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. 각 부위 명칭(부품구성)	4	

4. 작동방법	5, 6	사 용 방 법
5. 칼날장착방법	7	
6. 호퍼교체방법	8	

7. 사용 중 주의사항	9	관 리 요 령
8. 사용 후 세척, 보관 및 관리 요령 ..	9	

9. 고장이상시 원인과 처리방법	10	기 타
10. 제품 규격 및 사양	11	
11. 제품 보증 규정	11	

1. 제품의 특징

- 단시간에 많은 양의 야채를 원하는 모양으로 빠르고 균일하게 절단할 수 있습니다.
- 작업 용도에 따라 호퍼를 간편하게 교체하여 사용할 수 있습니다.
(일반 투입구 호퍼 / 보조 투입구 및 어슷썰기용 가이드 호퍼)
- 2중의 안전장치 적용으로 안전성이 뛰어납니다.
- 뚜껑을 열거나 투입구 밀대를 분리하면 칼판이 ****잔여 회전 없이 즉시 정지****하여 작업자가 더욱 안전하게 사용할 수 있습니다.
- 물 세척이 가능하여 위생적으로 관리할 수 있으며, 세척 및 유지관리가 간편합니다.

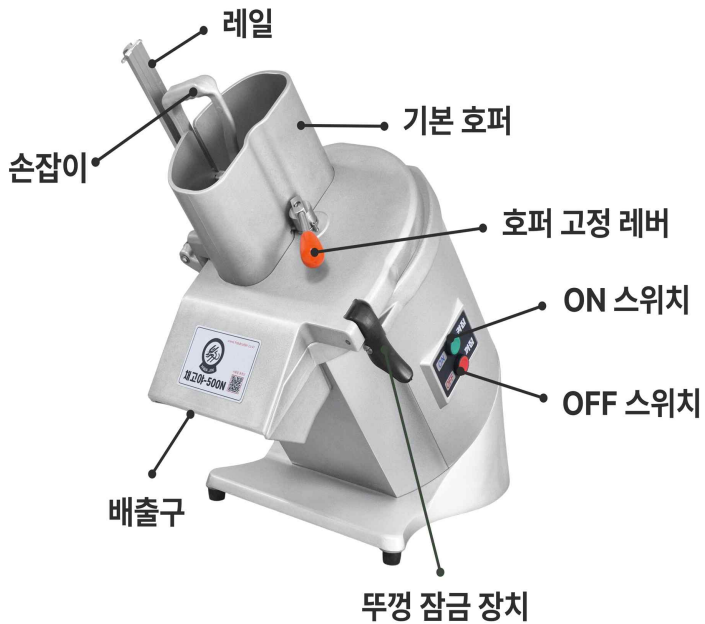
2. 안전을 위한 주의사항

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

- ① 단상 220V 이외에는 사용하지 마십시오.
- ② 플러그의 물기를 제거하고, 젖은 손으로 전원플러그를 빼거나 꽂지 말아주십시오.
- ③ 작동 중 노출된 칼날에 손을 대지 말아 주십시오.
※ 재료 투입 시 칼판 회전이 완전히 멈춘 후 투입하여 주시기 바랍니다
- ④ 칼판 교체 및 세척 시 칼날을 주의하십시오.
- ⑤ 사용 후 세척 시 전원 플러그를 반드시 먼저 뽑아 주십시오.
- ⑥ 제품을 분해 수리하거나 개조하지 마십시오.
- ⑦ 제품 운반 시 반드시 2인 이상 함께 운반하십시오.
- ⑧ 전원코드가 파손된 경우에는 위험요소를 피하기 위해 제조자나 그 대리점 또는 유자격자가 코드를 교체해야 합니다.
- ⑨ 이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.
- ⑩ 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 어린이를 감시하는 것이 좋습니다.

3. 각 부위 명칭(부품구성)

① 본 체

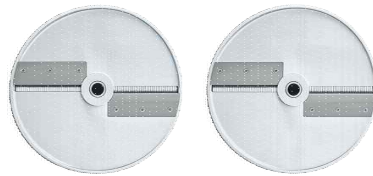
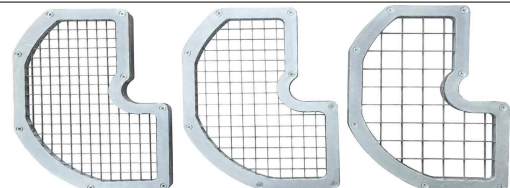
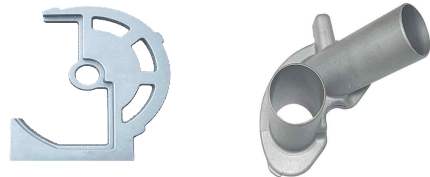


[그림 1]



[그림 2]

② 부 속 품

구 성 품						
슬라이스칼판 (3개)				채 칼 판 (2개)		
	4mm	6mm	12mm		2.5x2.5mm	4X4mm
사각 칼틀 (3개)				부 속 품		
	10x10mm	15x15mm	28x28mm		칼틀고정플레이트	어슷썰기 가이드파이프
※ 기타 별도의 주문 칼날은 당사로 문의하십시오.						

기 타				
사 용 설 명 서	칼판 보관용 거지대	배 출 판	방 망 이	정소용 브러쉬
				

4. 작 동 방 법

① 일반 호퍼 작업 시

순 서	예 시	방 법
1		기계에 맞는 전원을 연결합니다.(단상 220V)
2		[그림 1]의 호퍼장착 위치에 원통형 호퍼를 장착하고 고정레버를 돌려 고정시킵니다
3		[그림 1]의 뚜껑 잠금장치를 올린 후 [그림 2]와 같이 뚜껑을 열어 줍니다.
4		배출판을 [그림 2]의 칼판축에 맞춰 바닥에 완전히 닿도록 기울입니다.
5		작업 용도에 맞는 칼판을 [그림 2]의 칼판축에 장착합니다. (※ 칼날 장착 방법 참조)
6		사진과 같이 뚜껑을 닫고 뚜껑 잠금장치를 눌러 고정 시킵니다.
7		사진과 같이 투입구 밀대를 들어 올려 왼쪽으로 젖힌 후 작업하고자 하는 재료를 넣고 작동 스위치를 누른 후 투입구 밀대를 눌러주면 기계가 작동되어 투입된 재료가 썰려 나옵니다.
8		투입된 재료가 모두 썰려 나오면 다시 투입구 밀대를 들어올려 왼쪽으로 젖히면 기계 작동이 자동으로 멈춥니다. 다시 재료를 넣고 손잡이 밀대를 누르면 기계가 작동됩니다.
※ 7번 ~ 8번 반복작업 < 작동 스위치를 켜다 켜다 할 필요 없음 >		

① 보조 투입구 및 어슷썰기 작업 시

순 서	예 시	방 법
1		기계에 맞는 전원을 연결합니다.(단상 220V)
2		[그림 1]의 호퍼장착 위치에 가이드파이프 호퍼를 장착하고 고정레버를 시계방향으로 끝까지 돌려 완전히 고정시킵니다
3		[그림 1]의 뚜껑 잠금장치를 올린 후 [그림 2]와 같이 뚜껑을 열어 줍니다.
4		배출판을 [그림 2]의 칼판측에 맞춰 바닥에 완전히 닿도록 끼웁니다.
5		작업 용도에 맞는 칼판을 [그림 2]의 칼판측에 장착합니다. (※ 칼날 장착 방법 참조)
6		[그림 2]의 뚜껑을 닫고 뚜껑 잠금장치를 눌러 고정 시킵니다.
7		ON스위치를 눌러 기계를 작동시키고 직각 썰기 시에는 일자 파이프에 어슷썰기 시에는 경사 파이프에 재료를 투입합니다 (반달모양 작업을 원할 경우에는 재료를 반으로 가른 후 경사 파이프위에 일자로 표시된 부분과 반으로 가른 면이 평행이 되도록 넣어줍니다.) ※ 방망이를 이용해 식재료를 눌러줍니다.

5. 칼날 장착 방법

구 분	예 시	방 법
슬라이스 4mm,6mm, 12mm,15mm (편썰기용)		배출판을 바닥에 닿도록 완전히 끼웁니다.
		원하는 두께의 칼판을 칼날이 위로 올라오게 기계의 칼판축의 상부와 수평이 되도록 끼웁니다.
채 썰 기 4x4mm (굵은채용)		배출판을 바닥에 닿도록 완전히 끼웁니다.
		원하는 굵기의 칼판을 칼날이 위로 올라오게 기계의 칼판축의 상부와 수평이 되도록 끼웁니다.
사각썰기 10x10mm (볶음밥용) 15x15mm (자장/카레용) 28x28mm (나박썰기용)		배출판을 바닥에 닿도록 완전히 끼웁니다.
		사각칼틀 고정 플레이트를 홈에 맞춰 잘 끼웁니다.
		원하는 크기의 사각썰기용 칼틀을 사각칼틀 고정 플레이트에 장착합니다. (칼날이 위로 올라오게 반듯하게 끼워 놓습니다.)
		사각칼틀 고정 플레이트 위에 원하는 두께의 슬라이스 칼판을 칼날이 위로 올라오게 기계의 칼판축 상부와 수평이 되도록 끼웁니다.
※ 슬라이스, 채썰기 시에는 원하는 칼판 한 개만 끼워지고 사각썰기 시는 사각칼틀과 슬라이스 칼판이 조합되어 끼워집니다.		

반드시 지켜십시오.

※ 10mm x 10mm 사각 칼틀(볶음밥용) 사용 시 주의사항 ※

- 6mm용 슬라이스 칼판과 조합하여 사용하시고, 칼틀 사이에 야채가 많이 끼면 사용 중간에 털어내고 다시 사용하십시오.
- 당근 작업시 보조투입구를 이용하여 하나씩 넣어주면 작업이 효율적입니다.
(사용 후 세척하기 편함)

6. 호퍼 교체 방법

예 시	방 법
	[그림1]의 호퍼 고정레버를 반시계 방향으로 돌려 고정을 해제한 후 호퍼를 탈착합니다
	그림과 같이 원하는 호퍼를 테두리 아랫부분 홈에 먼저 끼워 맞추고 살짝 눌러 장착합니다
	완전히 장착된 후 호퍼 고정레버를 시계방향으로 끝까지 돌려 완전히 고정시킵니다
	

7. 사용 중 주의사항

- ① 칼날 장착 전 반드시 썰린 야채를 배출시키는 배출판을 끼워주십시오.
- ② 사용 중 사각 칼틀에 야채가 많이 낄 경우 반드시 중간에 털어내고 사용하십시오.
- ③ 사용 후 칼판을 뺄 때는 시계 반대방향으로 조금 돌린 후 들어올려 빼내십시오.
- ④ 호퍼 장착 시 완전히 고정되었는지 확인하시고 작업하시기 바랍니다
- ⑤ 너무 많은 양의 재료를 넣지 마십시오.
- ⑥ 본 기계는 고구마, 옥류, 햄 등은 썰리지 않으니 사용을 삼가해 주십시오.
- ⑦ 여러 종류의 칼날을 사용하므로 항상 주의를 기울여 주십시오.

8. 사용 후 세척 · 보관시 관리요령

- ① 세척 전 반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
- ② 칼판(사각틀)에 낀 야채는 칼날 뒷면에서 밀어서 빼내십시오.

(쳐서 빼낼 경우 칼판(사각칼틀) 파손 위험)

- ③ 기계 및 칼판 세척 시 반드시 중성세제를 사용하십시오.

※ 사용전이나 사용 후 기계 본체 및 칼판을 염소액이나 락스등 약품을 이용하여 세척하거나 사용 후 칼판을 장시간 염소액이나 락스에 담가두지 마십시오.
반드시 중성세제로 세척 후 마른 행주 등으로 물기를 완전히 제거하고 자연 건조해 주십시오.

- ④ 고온의 전기소독고에 보관이나 열탕 소독을 금하여 주십시오. (변형, 변색의 원인)
- ⑤ 칼판 및 칼날 보관시 다른 제품의 부속(양념분쇄기)과 함께 보관하여 칼날이 손상되는 경우가 있으니 주의하여 주십시오.

9. 고장이상 원인과 처리방법

이 상 증 상	확 인 사 항 (처 리 방 법)
전원이 안 들어 올때	• 다른 콘센트로 옮겨 플러그를 꽂아보십시오. • 검정색 잠금장치가 완전히 잠겨졌는지 확인하십시오. • 스위치나 모터에 이상일 수 있으니 당사로 A/S 신청하십시오.
전원은 들어오는데 작동이 안될 때	• 투입구 밀대가 빠져있으면 스위치를 눌러도 작동이 안됩니다. • 칼판 장작이 잘못됐을 수 있으니 분해 후 다시 장작 후 작동시켜 주십시오.
기계에서 연기가 날 때	• 즉시 사용을 멈추고 기계에 끼워진 모든 부속을 제거한 후 칼 판 사이에 끼워진 야채 찌꺼기를 털어낸 후 약 5분 후 다시 작동해 보십시오.
차단기가 떨어질 때	• 작동을 멈추고 당사로 A/S 신청하십시오.
평소보다 팔꿈치게 안 썰릴 때	• 칼날의 마모 상태를 확인 후 당사로 문의하십시오. (칼날 교체)
투입구 밀대를 빼도 기계가 작동 될 때	• 안전장치에 이상이니 당사로 A/S 신청하십시오.
※ 이상 사항 발생 즉시 당사로 문의하시고 A/S 신청하십시오. (☎031-573-0065)	

10. 제품 규격 및 사양

모 델		내 용	기 타
채고야 -500N	전 원	단상 220V	
	모 터	1.5HP, 1.1KW	
	규 격	450(W) X 680(H) X 600(D)	
	처리용량	500 Kg/h	재료와 절단 두께에 따라 상이
	재 질	알루미늄, 스텐레스	
	중 량	40 Kg	

11. 제품 보증 규정

제 품 명	야채절단기	모 델 명	채고야-500N
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)
- 화재, 수해, 염해 등 천재지변으로 발생하는 고장 또는 손상

2. 보증수리 제외사항

- 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

■ 애프터 서비스 의뢰는

1. 사용설명서의 사용법을 다시 한번 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 남양주시 송산로 310번길 47

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