

# 전동슬라이서 KB-745E (영업용)

## 취급설명서

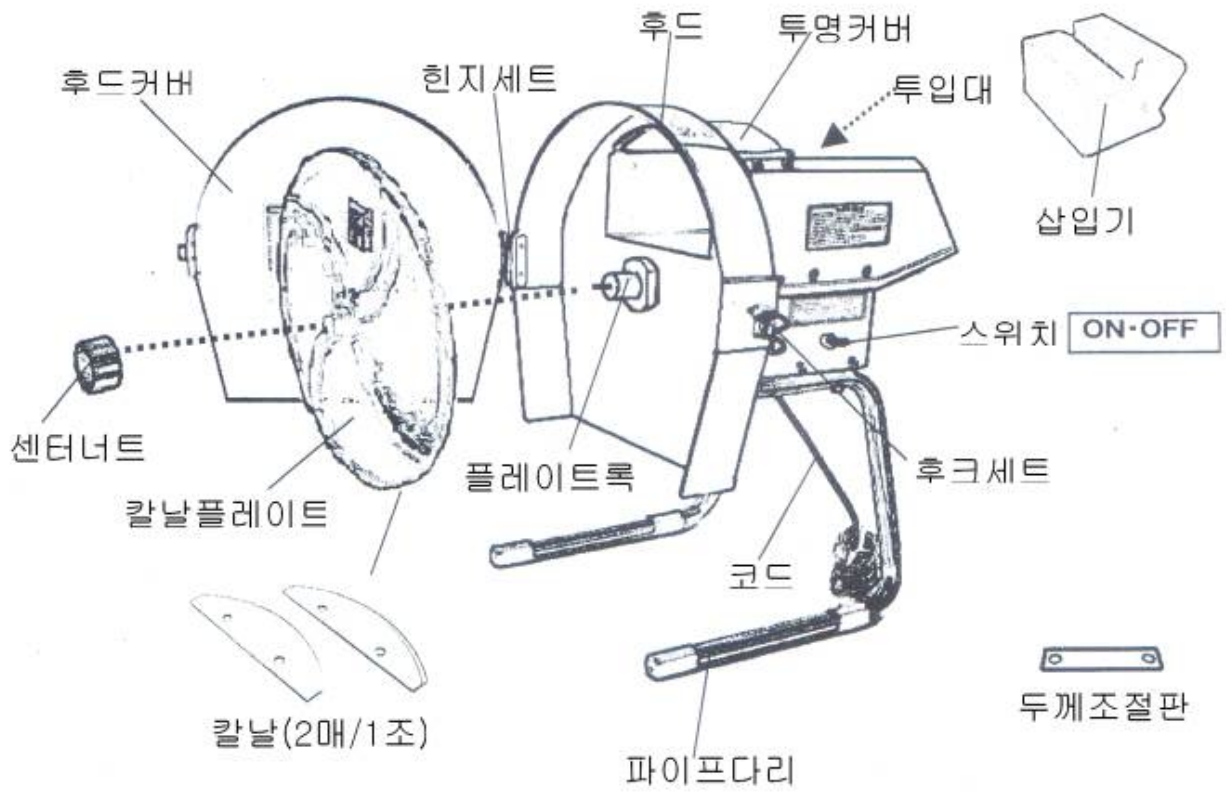
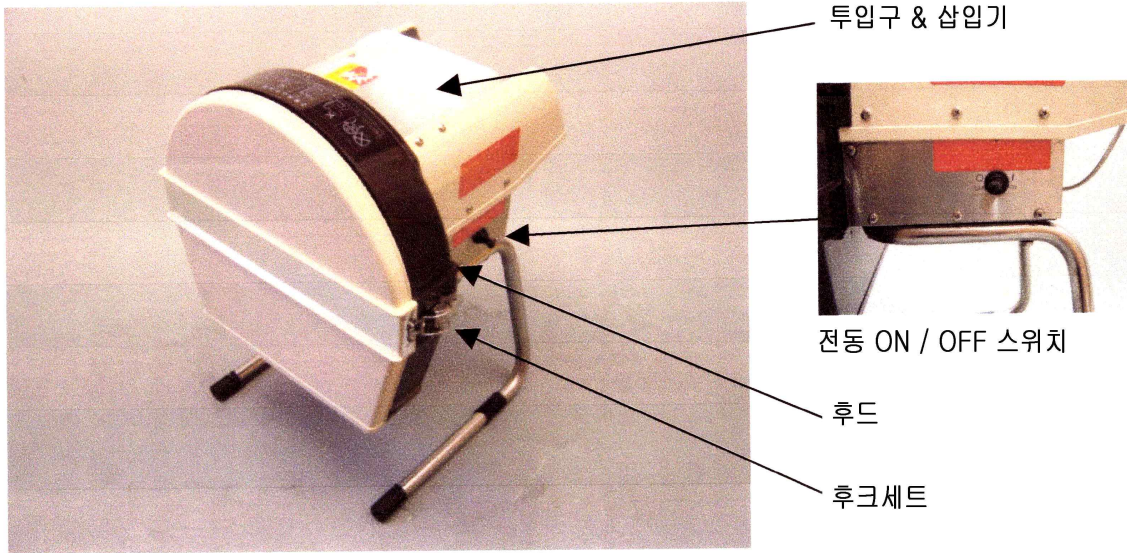
(주)히라노코리아의 전동슬라이서 KB-745E를 구입해주신데 대해 진심으로 감사드립니다.  
장기간 안전하게 사용하기 위하여 下記사항을 사용 전에 반드시 읽어 주십시오.  
또한, 이 취급설명서는 항상 보시기 편리한 곳에 보관하고 숙지하시어 안전하게 사용해 주십시오.

## 주의 및 경고

사용 전에 반드시 읽어 주십시오.

- 낙하·미끄럼 등에 따른 사고가 일어나지 않도록, 안전한 장소에서 사용하여 주십시오.
- 양배추 등의 야채를 요리하기 위한 커팅 등의 목적이외에는 사용하지 마십시오.  
기본적으로는 일반식칼 및 도마의 취급과 같은 방식으로 취급하여 주십시오.
- 칼날이 예리하므로 사용시에는 18세 이상의 정상적인 판단력 및 행동력이 있는 자가 반드시 혼자서 작업해 주십시오.
- 상온의 습기가 적은 장소에서 사용해 주십시오.
- 콘센트를 끼울 때에 회전부분에 절대 손을 대지 마십시오.  
스위치가 켜져 있으면 갑자기 돌기 시작하므로 위험합니다.
- 젖은 손으로 전기부분에 접촉하지 마십시오.
- 전기접속 중 및 회전 중에는 칼원판·모터축 등의 회전부분에는 절대로 접촉하지 마십시오.
- 부주의하게 취급할 경우, 생명 및 신체의 일부를 잃거나 상처 입을 염려가 있습니다.
- 작업시작 및 종료시에 점검을 실시하고 작업 중에도 끊임없이 기계 및 칼날 등에 파손·이상 등이 없는지 안전을 확인하면서 사용해 주십시오.  
이상을 발견한 경우에는 바로 사용을 중지하고 조치를 취하여 주십시오.
- 코드는 장기간 사용하실 경우, 파손되는 일이 있으므로 가끔씩 점검해 주십시오.
- 사용 중에 칼날조각이나 칼날파손을 발견한 경우, 날 조각을 완전히 제거하고, 음식물 속에 섞인 것으로 생각되는 것은 음식물과 함께 모두 폐기해 주십시오.
- 청소 시에는 특히 칼날에 주의하고 냉수 또는 미온수를 사용하여 주십시오.  
제품이 많이 더러울 경우는 중성세제를 사용하시고, 기타 세제·약품 등은 절대로 사용하지 마십시오.
- 전기부분에는 절대로 물을 끼얹지 마십시오. 누전·감전·고장·화재 등의 사고의 원인이 됩니다.
- 보관시에는 유아의 손이 닿지 않고, 낙하 등의 염려가 없는 안전장소에 보관해 주십시오.

(각부품명)

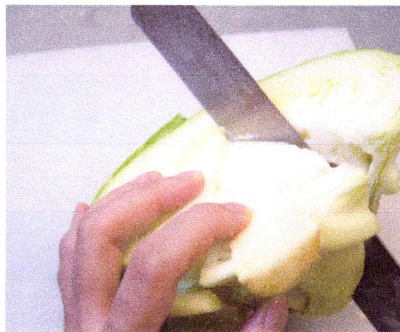


## (사용방법)

1. 본체스위치가 『切』 OFF의 상태로 되어있는지 확인한 후에 전원플러그코드를 콘센트에 삽입해 주십시오.  
스위치가 『入』 ON의 상태로 되어있으면, 갑자기 모터가 회전하여 위험합니다.  
전기접속 중 및 회전 중에는 투입구·칼판(회전판)에 절대로 손을 대지 마십시오.
2. 재료를 투입 대에 올려놓고 본체스위치를 켜(ON)후, 삼입기로 재료를 가볍게 밀고 나가면, 커트되어 본체 아래에서 떨어집니다.  
\* 안전을 위하여 재료투입 시에는 반드시 전용 플라스틱 삼입기를 사용하여 주십시오.



① 양배추 절반 컷팅



② 양배추 심 제거 (V자 컷팅)



③ 투입구에 양배추를 넣고



④ 전원 ON



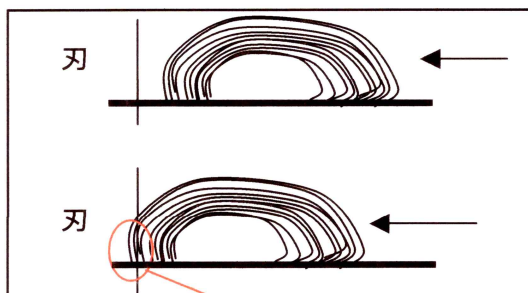
⑤ 삼입기로 밀어주면



⑥ 양배추 슬라이스 완성

3. 양배추의 경우는 세로로 절반으로 썰어 심을 V자형으로 잘라내고, 커트한 면을 아래로 하여 투입대에 올려 주십시오.

### 양배추 슬라이스 작업시 요령

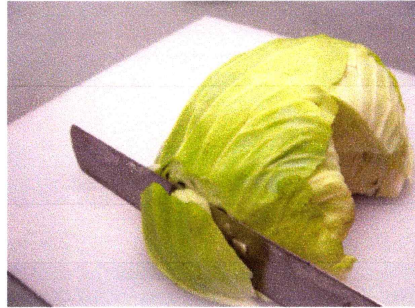
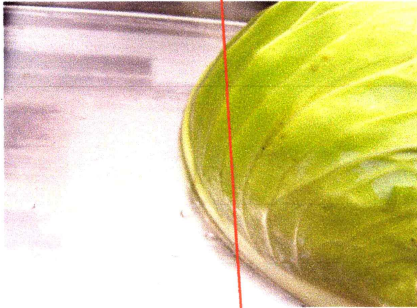


투입구 스테인레스 바닥면에 양배추 절단면을 올리고 후드방향으로 삼입기를 이용하여 밀어줍니다.

양배추가 칼판에 닿는 순간부터 슬라이스가 됩니다.



양배추 슬라이스 작업시 슬러지 줄이는 요령



↑ 빨간선 만큼 양배추의 앞부분을 절단하고 투입구에 투입



투입구로 향하는 양배추 앞부분을 평평하게 절단해서 슬라이스를 합니다.



원물을 투입구 왼쪽 면으로 붙여서 투입

양배추

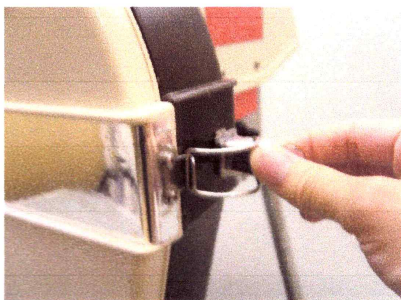


4. 재료를 다 자르면, 삼입기의 스톱퍼가 작동하여 앞으로 나아가지 못합니다.  
안전을 위하여 스위치를 끄고(OFF) 다음 재료를 넣은 후, 다시 스위치를 켜고(ON) 작업을 되풀이하여 주십시오.

5. 이 기종은 모터가 타는 것을 방지하기 위하여 열감응 장치가 장착되어 있습니다.  
운전 중 모터가 고온이 되면 자동으로 기계가 멈추지만 고장은 아닙니다.  
이 경우는 스위치를 끄고(OFF) 콘센트를 뽑은 후, 일단 작업을 중지해 주십시오.  
시간경과 후, 모터가 식으면 다시 작동합니다.
  6. 재료가 투입대에 들러붙어 커트하기 어려울 때는 재료를 물로 불리면 편하게 커트할 수 있습니다.  
특히 부드러운 양배추 등은 충분히 수분을 함유케 한 후, 한 번에 커트해 주십시오.
  7. 만일 작업 중(회전 중) 커트재료 등이 기계본체에 끼여 정지한 경우는 스위치를 끄고(OFF) 콘센트에서 코드를 뽑은 후, 조치를 취하여 주십시오.
- 또한, 이상이 있는 경우에는 제조자 또는 구매점에 상황을 알려 주십시오.  
무리한 작업은 절대 하지 마십시오.
8. 사용 후 반드시 스위치를 끄고(OFF) 콘센트에서 코드를 뽑아 주십시오.

**(청소방법)** 칼날에 주의해 주십시오.

- 반드시 스위치를 끄고(OFF) 콘센트를 뽑은 후에 청소하십시오.
- 본체 및 칼 등에 파손, 이상 등이 없는지 확인하면서 작업하여 주십시오.
- 본체덮개커버의 고리를 풀고, 칼판을 누르면서(떨어지지 않도록) 중심에 있는 중앙나사를 우측으로 돌려서 푼 후, 칼판을 떼어냅니다.

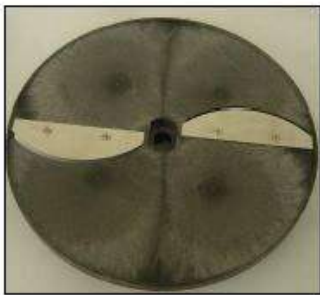
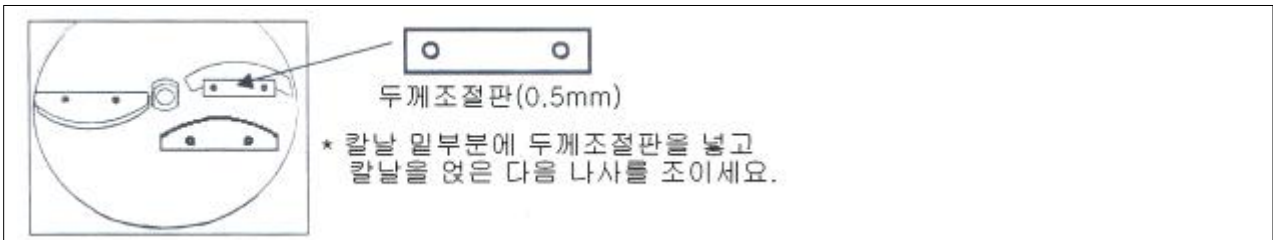


<- 우측으로 돌려서  
중앙나사를 분리

- 칼판은 칼에 주의하며 물로 씻어 주십시오.
- 본체(전기부분)는 절대로 물로 씻지 마십시오.  
감전, 누전, 고장, 화재 등의 사고원인이 됩니다.
- 본체 등의 때는 행주 등으로 닦아서 청소해 주십시오.
- 청소 후는 칼판과 본체쪽 판 잠금장치의 맞물림을 확인한 후, 중앙나사로 확실히 고정시켜 주십시오.

### (슬라이스 칼판 두께조절)

- 두께조절은 재료의 미는 정도, 그리고 칼밑에 넣는 두께조절판(별매상품)의 장착·탈착 등에 따라 슬라이스의 두께를 조절할 수 있습니다.
- 표준슬라이스의 두께는 0.8mm입니다.
- 두께조절판 1매(0.5mm)는 칼 아래에 1매에서 최고 4매(약2.8mm커트)까지 들어갑니다. 사용 시에는 반드시 2개의 칼 양쪽에 같은 수의 두께조절판을 넣어 주십시오.
- 또한, 부드러운 양배추에 사용할 경우는 양배추가 너무 가늘게 썰어져 미는 힘도 강해 지고, 작업하기 힘들어지는 경우가 있습니다. 이 경우, 두께조절판을 1매 넣어 주시면 가볍게 미는 정도로 편하게 작업할 수 있습니다.
- 두께조절을 자주 하시는 경우는 별매품(칼판)을 사용해 주십시오. 매번 두께조절판을 장착·탈착하지 않고, 한 번의 칼판교환으로 끝냅니다.



<슬라이스 칼판>



<두께조절판>



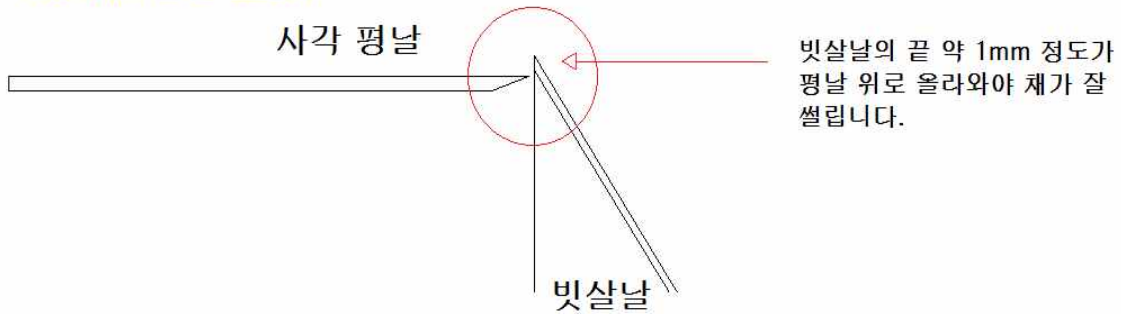
<칼날 밑에 부착>

### (슬라이스 칼날 교환)

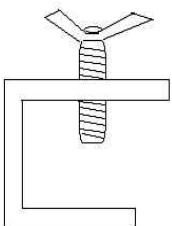
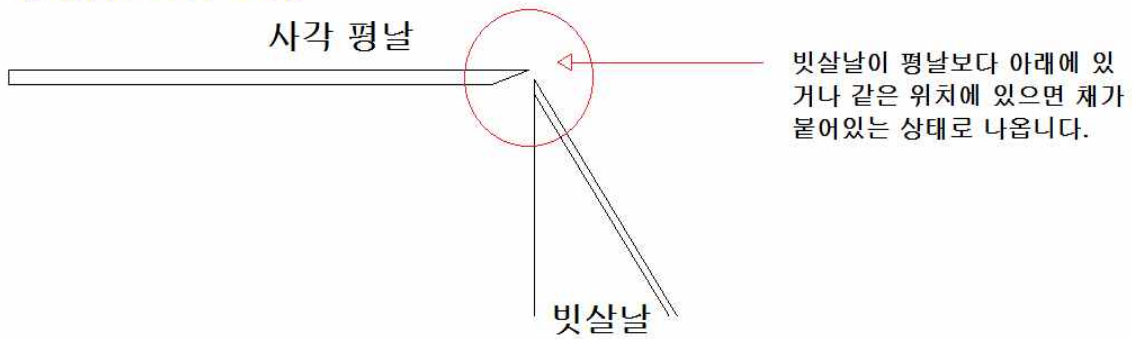
- 칼판의 칼 장착 나사를 드라이버로 풀고 새 칼과 교환합니다.
- 칼의 평면상 나사머리가 보이지 않도록 확실히 장착합니다.
- 교환은 반드시 2매를 함께 교환해 주십시오.
- 절단 작업 중 칼판을 고정하는 센터너트가 자동으로 풀리는 경우 칼날 교환 주기입니다.
- 양배추 등 야채 삼입 시 힘이 들어가면 칼날 교환 주기입니다. (양배추 기준 평균 1년 이내에 칼날을 필히 교환해 주시길 바랍니다.)
- 칼이 들지 않게 되면 깨끗이 잘리지 않고 재료를 미는데도 힘이 듭니다.
- 무리한 작업을 하면 기계고장의 원인이 되므로, 칼은 미리 교환해 주십시오. (칼날 교환 주기를 넘기면 모터 고장 원인이 됩니다.)

(채칼날 장착 방법)

(올바른 칼날 모습)



(잘못된 칼날 모습)



← 빗살날을 고정하는 장치

빗살날 고정하는 장치(그림 참조)를 고정하실 때 빗살날이 움직이지 않도록 장갑 낀 손으로 칼날부를 가볍게 누른 상태에서 조여주세요.



## **(별매부품)**

### **두껍게 썰기 전용원판**

표준슬라이스원판으로는 최고 약3mm의 두께썰기밖에 되지 않으므로 그 이상의 두께를 썰기를 원한다면, 두껍게 썰기 전용원판 각5, 7, 10mm(별매상품)를 사용해 주십시오. 커트재료의 조각이 작고 깨끗하게 잘립니다. 또한 커트재료와 두께에 따라서는 잘리지 않는(깨끗하게 잘리지 않는) 것도 있으므로 그 때는 제조자에 문의해 주십시오.

### **채썰기 전용 원판**

채를 썰 경우는 채썰기용 원판(별매상품)을 사용해 주십시오.

0.8 × 2, 1.2 × 3, 1.6 × 3, 2 × 4mm의 4종류가 있으며, 무우, 당근, 오이, 우엉, 감자 등의 얇게 썰기가 가능합니다. (별도 주문도 받습니다.)



## 취 급 요 령

### 사용 중 응급조치 요령 및 칼날 교환 주기

- 업장에서 기계사용 후 칼판 세척 시 센터너트 분실 사고가 가장 많이 발생합니다.



↳ 센터너트 칼판 세척 시 분실주의 (별매 ₩33,000원)

- 센터너트는 열림 / 잠김의 방향이 역방향입니다. 작업자가 무의식중 정방향으로 돌리다 잠기게 되면 쉽게 풀리지 않고 결국 무리하게 힘을 가해 센터너트의 나사산이 파손되는 사례가 많이 발생합니다. (작업자에게 반드시 센터너트는 역방향임을 인지시킴)
- 기계를 장시간 연속 가동하면 모터가 정지되며 전원 스위치가 먹통이 되는 경우가 발생할 수 있습니다. KB-745E는 모터 내에 과열 방지 시스템이 적용되어 모터 과열 시 일시 정지되고 열이 식으면 다시 정상으로 작동됩니다.  
(일시 정지 시 콘센트를 뽑고 서늘한 곳에서 30분~1시간정도 식혀 주시기 바랍니다.)
- 후드커버(도어)를 고정하는 후크세트(매미고리/도어록)가 느슨해지면 아래의 QR코드를 스캔하셔서 동영상을 참고 바랍니다.



↳ KB-745E 도어록(매미고리) 인장력 복구방법

- 슬라이스용 칼날(반달날)은 사용량에 따라 다르지만 12개월 이내 교체를 권장합니다. 아래와 같은 증상이 발생되면 반드시 판매사에 문의하여 칼날을 교체해 주십시오.
  - 처음과 다르게 삽입기로 양배추를 밀 때 힘이 많이 들어간다.
  - 작업 중 센터너트가 자주 풀려 칼판이 빠진다.
  - 칼판과 모터축의 타원형의 체결부 플레이트록이 대각선 방향으로 편마모가 발생한다.
  - 칼판 세척 시 칼날을 확인했을 때 날 끝이 무더졌거나 파손, 변형이 발견된 경우.
  - 절단 된 양배추 슬라이스 표면이 수분 없이 거칠고 푸석하게 절단 될 경우.
- 고장 발생 시 판매사에 연락하여 대여 기계를 교환 받고 수리 및 점검을 의뢰합니다.

[A/S 및 소모품 문의]



(주)히라노코리아

T.031-373-9618

F.031-373-9619

<http://www.hiranokorea.com>