

MODEL D-1680~5 간단 설명서

(2011년 모델~)



동

광

유

압

DONG KWANG OIL

MACH IEN CO.

주소: 서울시 동대문구 답십리4동 4-193번지

전화: 02) 2244-8756, 2244-0020

e-mail: dongkwang@dongkwang.co.kr

팩스: 02) 2246-5565

home site: <http://www.dongkwang.co.kr>

대표자: 김승환

1. 전원을 연결 합니다.
2. 온도 메타의 온도를 올립니다.
3. 온도 메타의 온도가 다 올라가면, 핸들을 꼭 조인 후 반대로 1바퀴반 정도를 풀러줍니다.



4. 기름이 나오는 홈을 잘 파칩니다.
5. 전날에 찢던 깻묵(유박)을 한두 주먹 잘게 부수어 호퍼에 넣어 깻묵이 나오는 곳으로 잘 나오는지 확인 합니다.
6. 착유기의 착유모터를 작동 시킵니다.
7. 깨(또는 재료)를 넣습니다.
8. 기름이 나오기 시작하면 핸들을 조이거나 풀러 유박의 두께를 조절 합니다.
이 때 최고의 수율을 내는 핸들의 조정 위치는 다음과 같습니다.
- 핸들을 조이면서 기름이 나오는 홈에서 찌꺼기가 나오지 않을 정도로 조이는 것이 가장 높은 압력으로 착유하는 것입니다.
9. 기름이 여과통에 어느 정도 고이면, 진공펌프 작동 스위치를 눌러 여과 시킵니다.
10. 여과통 상부에 찌꺼기는 수시로 긁어 냅니다.
11. 여과가 잘 되지 않으면 여과포를 교체 합니다.
12. 여과포는 뜨거운 물에 세제를 넣어 빨아주고 몇 번 더 뒤집어서 사용할 수 있습니다.
13. 기름이 다 여과되면 진공펌프 작동 스위치를 끕니다.
14. 참기름 같이 향을 중시하는 기름의 경우 불필요하게 여과를 계속하지 마십시오.
여과 시간이 길어지면 향이 달아납니다. 따라서 여과통에 담겨져 있는 기름도 빠른 시간 안에 배출 시켜 주십시오.
15. 기름을 다 찼으면, 깻묵(유박)을 한두 주먹 잘게 부수어 호퍼에 넣어 착유해 줍니다.
이것은 실린더 내부에 남아있는 기름 또는 재료를 깨끗하게 청소하기 위함입니다.
16. 그런 다음 핸들을 한 바퀴 정도 풀러 주고 스위치를 끕니다.