

حفاظت و ایمنی دستگاه غذاساز

- ۸- قبل از برداشتن در کاسه یا پارچ، صبر کنید تا قطعات چرخنده دستگاه از حرکت باز ایستند.
- ۹- در صورت صدمه دیدن صافی آبمیوه گیری، از آن استفاده نکنید.
- ۱۰- باید اجازه داد تا مواد قبل از عمل آوری به اندازه ی کافی خنک شوند.
- ۱۱- هرگز از انگشتان خود برای فشار دادن مواد به پایین لوله تغذیه در هنگام کار کردن دستگاه استفاده نکنید.
- ۱۲- صافی باید به نحو صحیحی روی واحد موتوری نصب شود و همچنین مخروط نیز باید به طرز صحیح روی توری نصب گردد تا قفل ایمنی داخل پرس مرکبات کار کند.
- ۱۳- با اتمام کار پرس مرکبات یا هنگام در آوردن تفال باید دستگاه را خاموش کرده و سپس کاسه، صافی و مخروط روی آن را از دستگاه جدا کنید.
- ۱- هرگز محفظه ی دستگاه را در آب فرو نبرید یا زیر شیر آب نشوئید.
- ۲- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- ۳- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
- ۴- اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- ۵- هرگز دستگاه را با چرخاندن پارچ همزن، کاسه غذاساز یا کاسه آبمیوه گیری خاموش نکنید بلکه همیشه دستگاه را با چرخاندن دکمه کنترل بر روی وضعیت Off قرار داده و خاموش کنید.
- ۶- قبل از جدا کردن هر گونه لوازم جانبی از دستگاه، ابتدا آنرا خاموش کنید.
- ۷- بلافاصله پس از استفاده کردن از دستگاه، دو شاخه ی آنرا از برق خارج کنید.

اجزا و قطعات غذاساز



شکل ۲-۵

اجزای دستگاه غذاساز

شکل ۳-۵ یک رابط انتقال دهنده ی قدرت موتور به ابزارهای مختلف برای کاربری های متفاوت را نشان می دهد. نام این قطعه نگهدارنده ی ابزار می باشد. در قسمت بالای این رابط شش شیار وجود دارد که ابزارهای مختلف روی شیارهای بالا قرار می گیرند.

شکل ۴-۵ قسمت داخل نگهدارنده ی ابزار را نشان می دهد که دارای سوراخی باشش شیار می باشد. این شیارها با کوپلینگ کاسه ی غذاساز درگیر شده و نیروی موتور را به ابزار منتقل می کنند.

شکل ۵-۵ دو نوع تیغه خردکن را نشان می دهد که تیغه سمت راست از نوع پلاستیکی می باشد و برای ورز دادن خمیر بکار می رود ولی تیغه ی سمت چپ فلزی و بسیار تیز می باشد و برای خرد کردن گوشت و سبزیجات مورد استفاده قرار می گیرد و یک حفاظ نیز برای تیغه ی فلزی ساخته شده است.

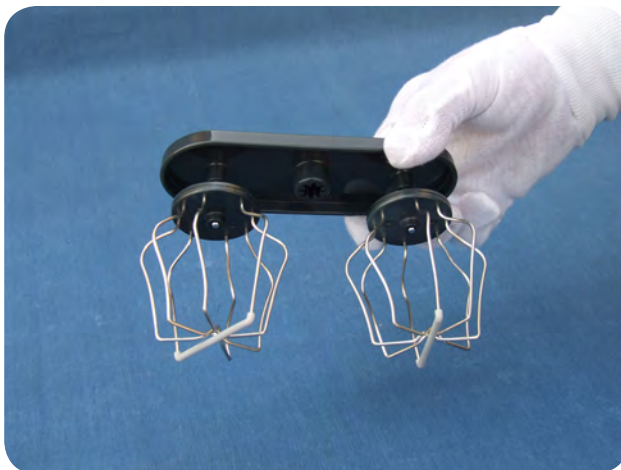
شکل ۶-۵ دو همزن بالونی را نشان می دهد که عکس همدیگر می چرخند و مواد را بخوبی مخلوط می کنند.



شکل ۴-۵



شکل ۳-۵



شکل ۶-۵



شکل ۵-۵

طبق شکل ۵-۹ پس از جدا شدن مهره و تیغه از یکدیگر، تیغه نیز به راحتی از دیسک جدا می شود. شیارهای زیر تیغه محل قرار گرفتن نگهدارنده ی ابزار می باشد تا نیروی موتور به دیسک منتقل شود.

شکل ۵-۱۰ اجزای یک دیسک ورقه زنی قابل تنظیم را نشان می دهد و با تنظیم آن می توان مواد غذایی را به اندازه ی مورد نظر ورقه ورقه کرد.

شکل ۵-۷ طریقه ی جدا کردن شبکه های همزن بالونی را جهت شستشو نشان می دهد. این شبکه از جنس استیل است. همیشه همزن بالونی و شبکه ی استیل را بعد از استفاده تمیز کنید.

مطابق شکل ۵-۸ دیسک ورقه زنی را طوری نگهدارید که بتوانید مهره و تیغه ی آنرا از دو طرف بگیرید. سپس در جهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا از هم جدا شوند.



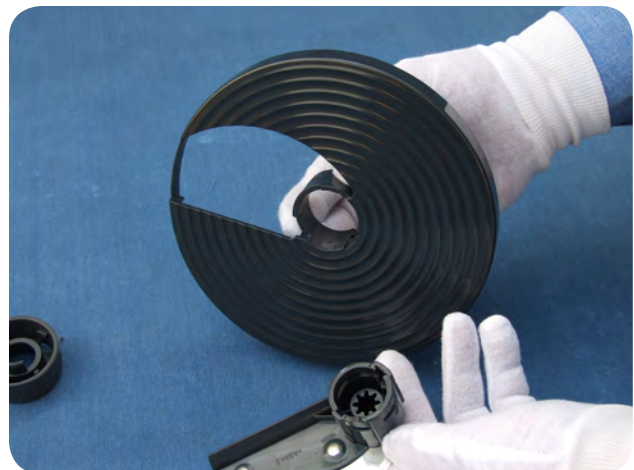
شکل ۵-۸



شکل ۵-۷



شکل ۵-۱۰



شکل ۵-۹

در شکل ۱۳-۵ یک تیغه و توری آبمیوه گیری نشان داده شده است که با وارد شدن فشار بر روی میوه جات داخل آبمیوه گیری، میوه جات با تیغه ی در حال حرکت تماس پیدا کرده و خرد می شوند و آب آنها بر اثر نیروی گریز از مرکز جدا شده و از دستگاه خارج می گردد و تفاله ی در آبمیوه گیری باقی می ماند.

در شکل ۱۴-۵ تیغه و توری آب میوه گیری را مشاهده می کنید که تیغه در کف دستگاه قرار گرفته و مواد را رنده می کند. توری نیز بصورت دیوار شیب دار دور آن قرار گرفته است. با چرخش تیغ و توری، مواد رنده شده به خارج پاشیده شده و همزمان آب آنها گرفته می شود. باید توجه داشت که

شکل ۱۱-۵ سه نوع دیسک استیل مخصوص را به ترتیب نشان می دهد.

۱- دیسک خرد کننده و خلال کننده ی سیفیجات

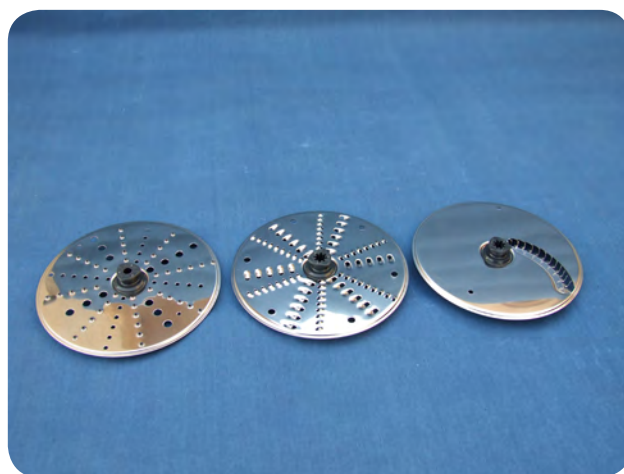
۲- دیسک دانه بندی

۳- دیسک خرد کننده ی دو طرفه

در شکل ۱۲-۵ دو نوع فشار دهنده ی میوه جات را مشاهده می کنید که باید یک فشار مناسب و مداوم را روی آن وارد کرد که میزان آن بستگی به نوع میوه دارد و فشار زیاد باعث وارد آمدن فشار به گیربکس و موتور شده و در نهایت دستگاه متوقف خواهد شد.



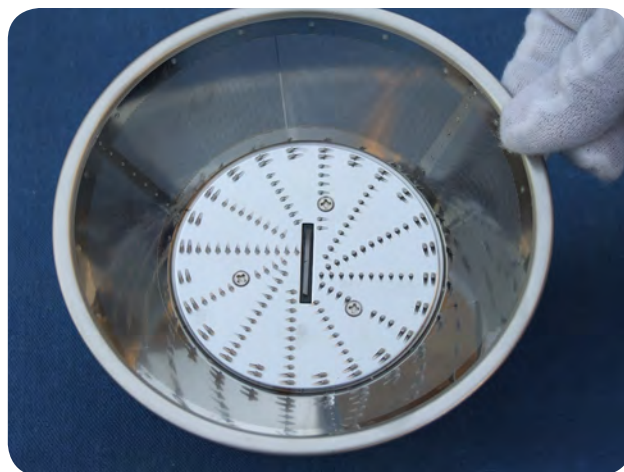
شکل ۵-۵۶



شکل ۵-۵۵



شکل ۵-۵۸



شکل ۵-۵۷

در شکل ۱۷-۵ شیارهای داخل مخروط و چرخ دنده هایی که از گیربکس وسط صافی بیرون آمده نشان داده شده است که با درگیر شدن شیارهای داخل مخروط و چرخ دنده ها، مخروط به حرکت در می آید.

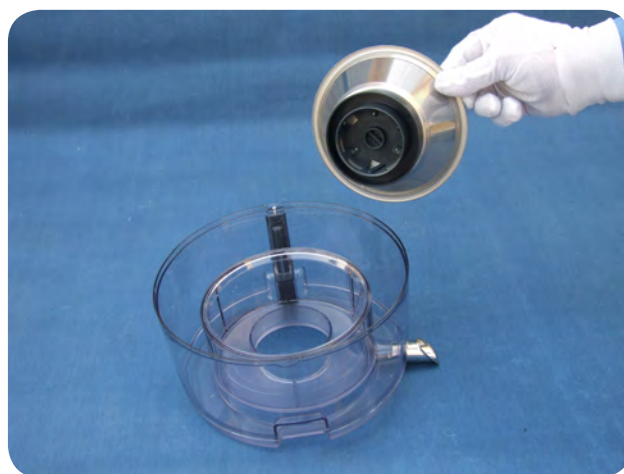
شکل ۱۸-۵ صافی و مخروط را که روی گیربکس سوار شده است به خوبی نشان می دهد.

شکل ۱۵-۵ پشت تیغه و توری را نشان می دهد و خارهای زیر تیغه و توری که با کوپلینگ سر موتور درگیر می شوند بخوبی دیده می شود. همچنین کاسه ی جمع کننده ی تفاله و محفظه ی جمع کننده ی آمیوه نیز به خوبی نشان داده شده است.

شکل ۱۶-۵ صافی با گیربکس و مخروط روی آنرا که در پرس مرکبات بکار می رود نشان می دهد. گیربکس و صافی به هم وصل و بصورت ثابت روی دستگاه غذاساز قرار می گیرند.



شکل ۵-۶۰



شکل ۵-۵۹



شکل ۵-۶۲



شکل ۵-۶۱

شکل ۵-۲۱ قسمت روی کوپلینگ آبمیوه گیری را با بست های طرفین آن نشان می دهد.

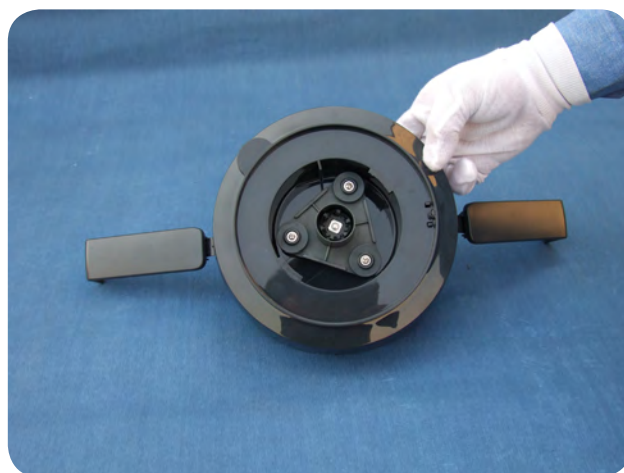
شکل ۵-۲۲ شیارها و ساچمه های محکم کننده ی تیغه و توری را نشان می دهد. این ساچمه ها در زمانی که موتور دستگاه کار می کند بطرف بیرون حرکت کرده و تیغه و توری را نگه می دارند.

در شکل ۵-۱۹ قسمت پشت کوپلینگ آبمیوه گیری با بست های طرفین آن نشان داده شده که جنس آن از نوعی پلاستیک می باشد.

در شکل ۵-۲۰ بزرگ نمایی قسمت پشت کوپلینگ نشان داده شده که لاستیک لرزه گیر کوپلینگ نیز بخوبی دیده می شود.



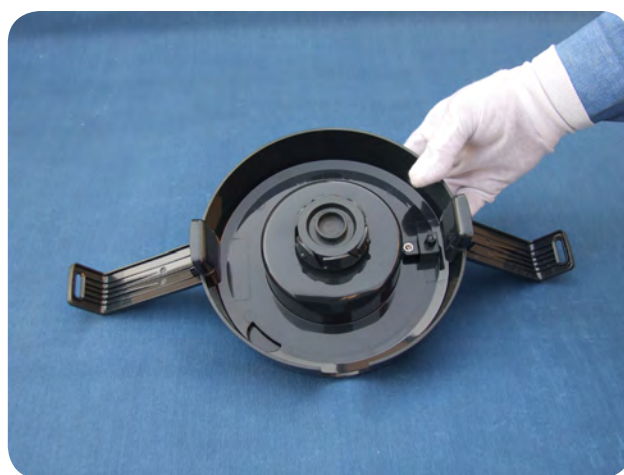
شکل ۵-۲۰



شکل ۵-۱۹



شکل ۵-۲۲



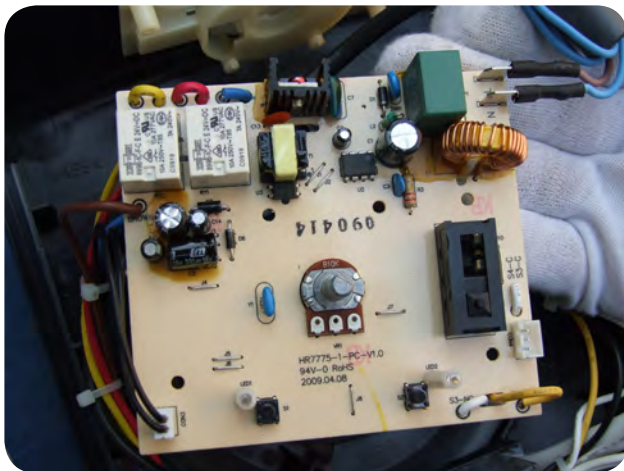
شکل ۵-۲۱

در شکل ۲۵-۵ با باز شدن موتور از بدنه گیربکس، کوپلینگ روی گیربکس بخوبی دیده می شود.

در شکل ۲۶-۵ نوعی میکروسویچ حفاظتی دیده می شود که در کنار موتور قرار گرفته و دارای یک اهرم می باشد. میکروسویچ زمانی عمل کرده و برق دستگاه را وصل می کند که کاسه ی غذاساز یا آمپمیه گیر روی اهرم آن قرار بگیرد.

در شکل ۲۳-۵ نوعی الکتروموتور کامل با پروانه ی خنک کننده ی آنرا مشاهده می کنید. این موتور از نوع اونیورسال می باشد.

شکل ۲۴-۵ نوعی برد الکترونیکی کامل یک دستگاه غذاساز را نشان می دهد که برد تغذیه، کلیدها و لامپ های LED روی آن قرار گرفته اند.



شکل ۲۴-۵



شکل ۲۳-۵



شکل ۲۶-۵



شکل ۲۵-۵

طرز کار دستگاه غذاساز

دو شاخه را به برق بزنید. اگر ولوم دستگاه روی off باشد دستگاه خاموش است و هیچ چراغی روشن نیست. همچنین اگر دستگاه بدون یکی از خرد کننده ها مورد استفاده قرار گیرد باز هم به خاطر حفاظت و ایمنی کار نمی کند. (شکل ۲۷-۵)

مطابق شکل ۲۸-۵ ولوم را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا روی ON قرار گیرد. در این حالت دو چراغ روی کلیدهای فشاری ICE و PULSE بصورت چشمک زن روشن می شوند.

طبق شکل ۲۹-۵ در نیم دایره ی بالا علامت های ON-OFF و سرعت موتور از مینیمم تا ماکزیمم نوشته شده است که با گرداندن ولوم و قرار دادن نشانه ی آن روی هر یک سرعتها، دستگاه با همان سرعت تنظیم شده شروع به کار می کند. طبق شکل ۳۰-۵ با فشار دادن دکمه ی PULSE، دستگاه شروع به کار کردن می کند و با قطع شدن فشار، دستگاه خاموش می شود. همچنین با فشار دکمه ی ICE دستگاه بصورت لحظه ای در زمانهای کوتاه قطع و وصل می شود که برای خرد کردن یخ بکار می رود.



شکل ۲۸-۵



شکل ۲۷-۵



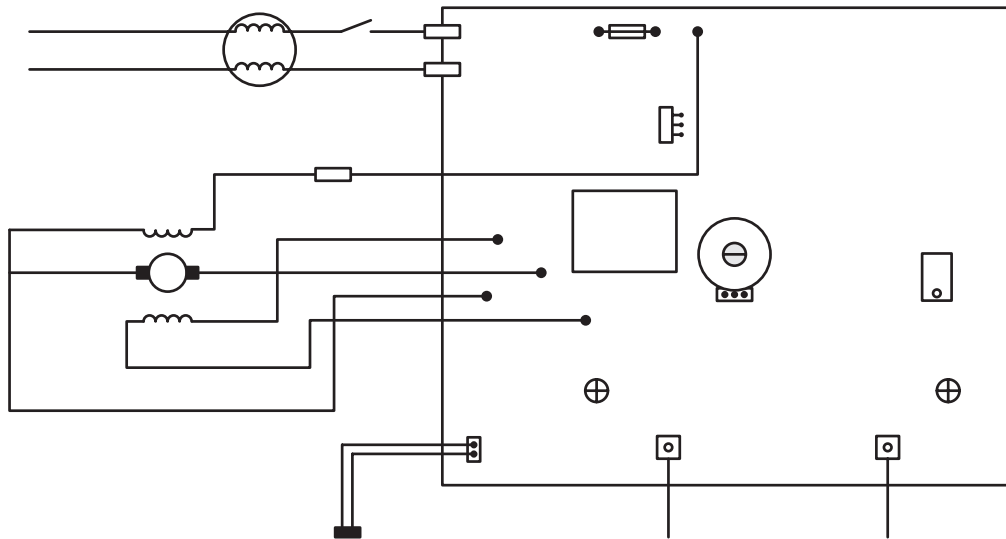
شکل ۳۰-۵



شکل ۲۹-۵

مدار الکتریکی مونتاژ غذا ساز

در شکل ۵-۳۱ مدار الکتریکی مونتاژ نوعی دستگاه غذا ساز را مشاهده می کنید.



شکل ۵-۳۱ مدار الکتریکی مونتاژ غذا ساز

طرز کار

با قرار دادن کاسه ی فرآوری مواد غذایی روی بدنه ی اصلی دستگاه، میکروسوییچ S₃ وصل می شود. با گرداندن ولوم در جهت حرکت عقربه های ساعت، دستگاه را روی ON قرار داده و آنرا بچرخانید تا سرعت مورد نظر شما تأمین گردد. در این حالت دستگاه شروع به کار می کند.

آماده سازی قسمت همزن دستگاه غذاساز

در شکل ۵-۳۳ پارچ همزن، پیمانه ی اندازه گیری، تیغه ی چهار پر جدا شونده و اورینگ لاستیکی جهت آب بندی تیغه نشان داده شده است.

مطابق شکل ۵-۳۴ تیغه ی چهار پر را در جای خود قرار دهید. دو پره ی این تیغه بطرف بالا و دو پره ی دیگر بطرف پایین قرار دارند تا مواد زیر تیغه جمع نشوند.

طبق شکل ۵-۳۵ لاستیک کوپلینگ زیر تیغه ی چهار پر را گرفته و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم و آب بندی شود.

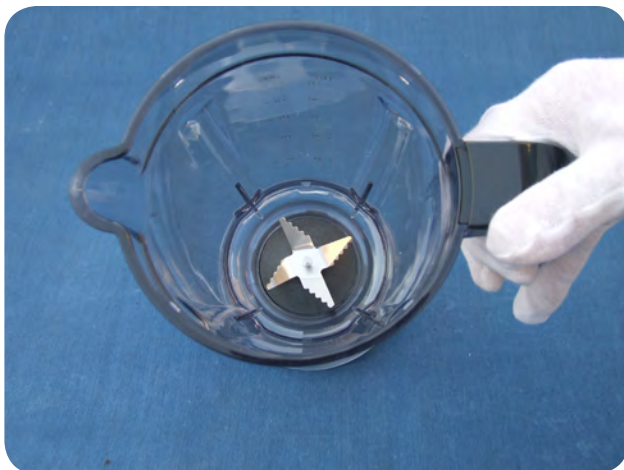
مطابق شکل ۵-۳۶ پس از بستن تیغه ی همزن، پارچ را ۱۸۰ درجه برگردانید تا آماده ی قرار گرفتن روی کوپلینگ دستگاه شود. همچنین تیغه های استیل همزن را نیز مشاهده می کنید.



شکل ۵-۳۴



شکل ۵-۳۳



شکل ۵-۳۶



شکل ۵-۳۵

مطابق شکل ۳۹-۵ در پارچ را روی آن قرار دهید. سوراخ وسط در برای همزدن مواد در شرایط خاص می باشد. توجه کنید که هرگز در پارچ را هنگام چرخش تیغه باز نکنید.

شکل ۴۰-۵ درپوش سوراخ وسط مربوط به در پارچ را نشان می دهد. این درپوش بصورت یک پیمانه ساخته شده تا برای اندازه گیری میزان مواد غذایی نیز بکار رود.

مطابق شکل ۳۷-۵ پارچ همزن را روی کوبلینگ دستگاه قرار دهید. توجه کنید که در موقع قرار دادن یا جدا کردن پارچ همزن، حتماً دو شاخه را از پریز بیرون آورده باشید.

طبق شکل ۳۸-۵ پس از قرار دادن پارچ همزن روی کوبلینگ غذاساز، آنرا در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا پارچ و دستگاه با هم درگیر شده و میکروسوییچ عمل کند و صدای کلیک شنیده شود.



شکل ۳۸-۵



شکل ۳۷-۵



شکل ۴۰-۵



شکل ۳۹-۵

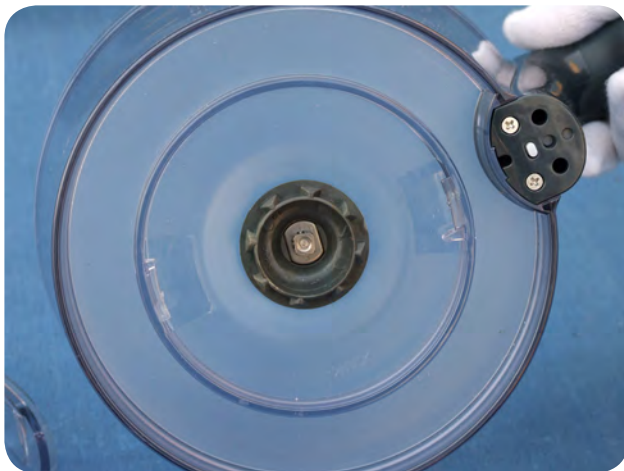
آماده سازی دیسک ها و تیغه های غذاساز

شکل ۵-۴۱ کاسه ی غذاساز و در آنرا نشان می دهد که فرآوری مواد غذایی در این کاسه صورت می گیرد.

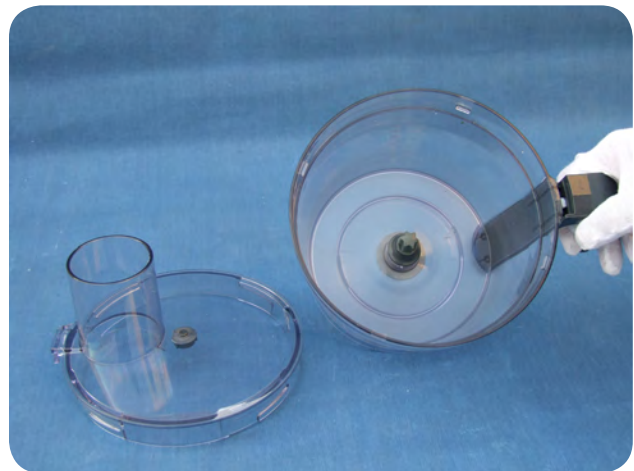
در شکل ۵-۴۲ کاسه ی غذاساز ۱۸۰ درجه چرخانیده شده تا زیر آن دیده شود. در این حالت کوپلینگ در وسط دسته و اهرم اتصال دهنده ی میکروسویچ در انتهای دسته بخوبی دیده می شوند.

در شکل ۵-۴۳ طرز کار اهرم اتصال دهنده ی میکروسویچ به وسیله ی یک پیچ گوشتی نشان داده شده که از بالای دسته به اهرم اتصال دهنده فشار وارد شده است.

مطابق شکل ۵-۴۴ پس از فشار پیچ گوشتی روی اهرم میکروسویچ، نوک اهرم اتصال دهنده از زیر دسته خارج می شود. بیرون آمدن این اهرم باعث اعمال فشار به میکروسویچ شده و مدار وصل می شود.



شکل ۵-۴۲



شکل ۵-۴۱



شکل ۵-۴۴



شکل ۵-۴۳

مطابق شکل ۵-۴۵ کاسه ی غذاساز را روی بدنه ی اصلی دستگاه قرار دهید.

طبق شکل ۵-۴۶ پس از قرار گرفتن کاسه ی غذاساز روی بدنه ی اصلی، آنرا در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا صدای کلیک شنیده شده و کاسه ی غذاساز در جای خود محکم شود.

مطابق شکل ۵-۴۷ رابط انتقال دهنده ی قدرت موتور به ابزارهای مختلف همچون دیسک ها، تیغه ها و همزن بالونی را در جای خود قرار دهید تا با کولپینگ وسط کاسه ی غذاساز درگیر شود.

شکل ۵-۴۸ دو نوع تیغه را که برای کارهای مختلف از آن استفاده می شود نشان می دهد. تیغه ی استیل برای خرد کردن گوشت و تیغه ی پلاستیکی برای ورز دادن خمیر بکار می رود. زمان استاندارد مورد نیاز جهت عمل آوری تمامی امور ورز دادن بین ۱۸۰-۳۰ ثانیه است.



شکل ۵-۴۶



شکل ۵-۴۵



شکل ۵-۴۸



شکل ۵-۴۷