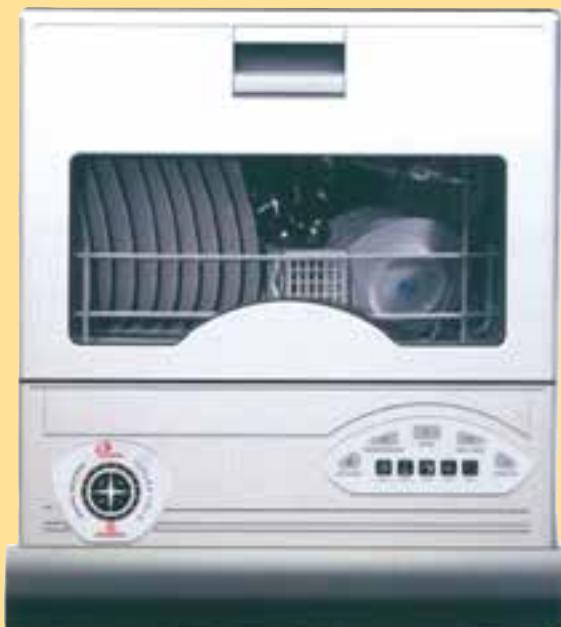


واحد کار شانزدهم

ماشین ظرفشویی اتوماتیک



هدفهای رفتاری : فرآگیر پس از پایان این واحد کار باید بتواند :

- ۱- با انواع ماشین‌های ظرفشویی اتوماتیک آشنا شود.
- ۲- روش صحیح نصب آنرا بداند.
- ۳- طرز کار دستگاه را از روی دفترچه شرح دهد.
- ۴- اجزای ماشین ظرفشویی را بشناسد.
- ۵- با مقدار مصرف روغن جladهنه، نمک، پودر ماشین با قرص‌های شوینده آشنا شود.
- ۶- طریقه چیدمان ظروف را بداند.
- ۷- با رعایت کامل نکات اینمنی دستگاه را راه اندازی کند.



۱-۱۶-۱- انواع ماشین‌های ظرفشویی

مقدمه : ماشین‌های ظرفشویی برای اولین بار در سال ۱۹۳۵ میلادی ساخته شده است.

ماشین‌های ظرفشویی در مدل و طرح‌های گوناگون به بازار عرضه شده ولی در مجموع می‌توان آن‌ها را به دو دسته تقسیم کرد.

ماشین‌های ظرفشویی اتوماتیک زیر کابینت (بزرگ)

ماشین‌های ظرفشویی اتوماتیک رومیزی

۱-۱۶-۲- ماشین‌های ظرفشویی اتوماتیک زیر کابینت (بزرگ) : مطابق شکل ۱۶-۱ این نوع ماشین ظرفشویی طوری طراحی و ساخته شده که در زیر کابینت آشپزخانه به طور ثابت نصب می‌شود. در این حالت اتصالات شیلنگ‌های ورودی آب و خروجی فاضلاب به شیرآب و لوله خروجی فاضلاب به صورت ثابت وصل می‌شود.



شکل ۱۶-۲-الف



شکل ۱۶-۲-ب

کارایی و قابلیت‌های دستگاه را کاهش دهد.

ابعاد ماشین‌های ظرفشویی رومیزی این امکان را برای کاربر فراهم می‌کند تا بتوانید آن را در جاهایی که حتی از قبل برای آن برنامه‌ریزی نکرده‌اند نصب نمایند.

۱-۱۶-۳- برنامه‌های بهینه‌سازی شده

شستشو : میزان آلودگی ظرف‌هایی که در طول روز استفاده می‌شود متفاوت است. بدین معنی که ظروفی که در هنگام ناهار یا شام مورد استفاده شده در صبحانه یا بین وعده‌های غذایی روزانه کثیف می‌شوند. از طرفی قابلیه و ماهیت‌ابه جزو آن دسته از ظروف هستند که شستشوی آن‌ها بیش از دو گروه قبلی نیاز به صرف انرژی دارد.

برنامه‌های بهینه‌سازی شده شستشو در ظرفشویی دیجیتالی رومیزی امکان شستن مناسب با میزان آلودگی ظروف را برای شما فراهم می‌کند.



شکل ۱۶-۱- ماشین ظرفشویی اتوماتیک بزرگ

۱-۱۶-۲- ماشین‌های ظرفشویی اتوماتیک

رومیزی (مطابق شکل ۱۶-۲-الف و ب) : امروزه با توجه به تغییر الگوی زندگی و رشد قابل توجه تمایل خانواده‌های ایرانی به استفاده از لوازم خانگی ساخت ایران که فضای کمتری اشغال می‌کنند بیشتر احساس می‌شود اما کوچکتر شدن ابعاد نباید



شستن ظروف بسیار چرب و کثیف، قابلمه و ماهیتایه طراحی شده است.

۱— برنامه عددی : طراحی شده برای وعده‌های معمولی غذایی. مناسب برای استفاده بعد از هر وعده غذا.

۴— برنامه میوه‌شوی : برای شستشوی میوه و سبزیجاتی که شستن آن‌ها با دست به سادگی امکان‌پذیر نیست مانند میوه‌های تابستانی و کاهو.

۲— برنامه سریع : این برنامه برای شستشوی ظروفی که در آن‌ها غذاهای نه چندان چرب صرف شده‌اند طراحی شده است.

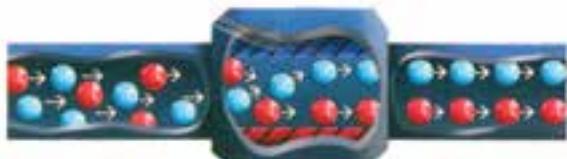
۳— برنامه قوی : برنامه‌ای استثنایی و قدرتمند که برای



شکل ۱۶-۳

۱۶-۲— طرز کار ماشین ظرفشویی اتوماتیک
برای شستن ظروف ابتدا ظرف‌ها را دسته‌بندی کرده و هر کدام را در جایگاه مخصوص خودش قرار می‌دهیم. پس از رعایت اصول ایمنی و آماده بودن دستگاه آن را استارت می‌کنیم با شروع به کار دستگاه آب‌های مانده در ماشین ظرفشویی به خارج تخلیه می‌شود. سپس ماشین شروع به آب‌گیری می‌کند.
هرگاه آب به اندازه کافی وارد ماشین شد، دستگاه به صورت اتوماتیک آب را قطع کرده و پمپ اصلی ماشین را به کار می‌اندازد و باعث می‌شود آب و پودر حل شده را با فشار از طریق بازوهای آب افسان از دو یا سه ظرف به ظرف‌ها پاچیده تا ظروف که در جای خودشان ثابت هستند با گرم کردن آب شیشه و پس از زمان لازم آب‌های کثیف را به وسیله پمپ تخلیه آب به خارج تخلیه و پس از آبکشی و خشک کردن ظروف آن‌ها را آماده مصرف مجدد می‌کند.

۱۶-۴— سیستم سختی‌گیر آب بدون نیاز به استفاده از نمک : املال موجود در آب بازده شستشو را در ماشین‌های ظرفشویی به شدت پایین می‌آورند. برای این منظور از سختی‌گیرهای شیمیایی که نیاز به استفاده مداوم از نمک مخصوص دارند استفاده می‌شود اما در این دستگاه (شکل ۱۶-۳) با بهره‌مندی از سیستم مغناطیسی که شیمیایی نبوده و به هیچ ماده مصرفی نیاز ندارد اثر سختی‌گیری را به صورت دائم برای شما تأمین می‌کند که نتیجه آن مصرف پایین‌تر مواد شوینده و جلای پیشتر ظروف خواهد بود.



شکل ۱۶-۴— خنثی‌سازی اثر املال آب توسط جریان مغناطیسی



- توانایی تغییر شکل سبدهای بالا و پایین
- سیستم اینمنی قطع جریان آب در صورت پاره شدن شیلنگ ورودی

- مصرف آب ۱۳ لیتر برای ۱۴۴ پارچه ظرف
- رویه اختیاری برای نصب در کابینت
- برنامه شست و شو بهداشتی در 70°C
- سیستم تشخیص میزان بارگذاری شده

۱۶-۳-۱- اجزای ماشین ظرفشویی اتوماتیک

در شکل ۱۶-۶ اجزای ظرفشویی را نشان می‌دهد.



شکل ۱۶-۶- اجزای ماشین ظرفشویی اتوماتیک

- ۱- مخزن نمک
- ۲- مخزن محلول کمکی (جلادهند)
- ۳- ظرف جای شوینده یا قرص مخصوص
- ۴- دوشاخه
- ۵- فیلترها
- ۶- بازوهای آب افشار پایینی



شکل ۱۶-۵

۱۶-۲-۱- مشخصات فنی ماشین ظرفشویی

جدید : شکل ۱۶-۵ یک دستگاه ماشین ظرفشویی فول اتوماتیک را با مشخصات فنی زیر نشان می‌دهد.

- پنج برنامه شست و شو
- مقدماتی Pre wash
- زیاد Intensive
- معمولی Normal
- اقتصادی Economy
- کوتاه Quick
- تنظیم ماشین برای استفاده از قرص شست و شو
- سیستم عیوب یابی خودکار و نمایش ایرادها در صفحه نمایشگر

● دکمه تأخیر زمان تا ۱۹ ساعت Time Delay

- نمایش مقدار نمک و مایع جلا
- زنگ هشدار پایان برنامه
- دکمه کاهش زمان برنامه شست و شو تا 30%
- مجهز به آبافشان اضافی برای افزایش قدرت

پاک‌کنندگی

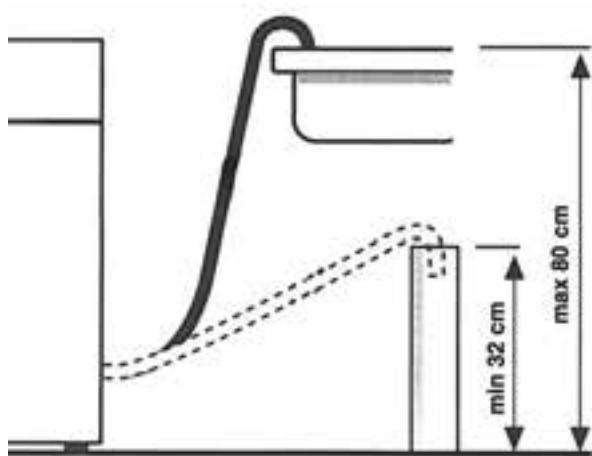


۱۶-۴-۱- نصب ماشین ظرفشویی اتوماتیک

۱۶-۴-۱- تراز کردن : ماشین را در جایی که می خواهد نصب کنید قرار دهید. با تنظیم پایه های ماشین دستگاه را تراز کنید. اگر ماشین در سطح مناسب قرار گرفته باشد عملکرد صحیح خواهد داشت. در این حالت بستن در را بار دیگر امتحان کرده و از بسته بودن صحیح آن اطمینان حاصل کنید سپس می توانید قفل در را بندید.

- ۷- بازو های آب افشاران بالایی
- ۸- سیستم برق
- ۹- شیلنگ آب ورودی
- ۱۰- شیلنگ تخلیه آب
- ۱۱- سبد پایین
- ۱۲- سبد بالایی
- ۱۳- ظرف کارد و چنگال
- ۱۴- کلید مربوط به بستن در

برخی از مواد بسته بندی (مانند کیف های پلاستیکی، استیروフォم) می توانند برای اطفال خطرناک باشند. باید از دسترس اطفال دور باشند.



شکل ۱۶-۸- قرار گرفتن صحیح شیلنگ خروجی ظرفشویی در داخل سینک و یا لوله فاضلاب

۱۶-۴-۲- احتیاط های بعد از مونتاژ :

- . لوله تخلیه نباید جوری خم شود که مسدود گردد
- . سر لوله تخلیه باید در یک ارتفاع بین ۳۲ تا ۸۰ سانتی متر قرار داده شود.

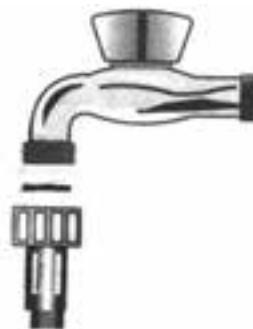
. انتهای لوله هرگز نباید در آب فرو برده شود. چون احتمال برگشت آب به داخل ماشین هست.

. طول لوله تخلیه نباید از حد استاندارد بیشتر باشد.

- ## ۱۶-۴-۵- اتصال برق:
- دستگاه باید به پریز برق مناسب همراه با اتصال به زمین وصل شود.

۱۶-۴-۲- اتصال لوله آب : شیلنگ آب ورودی و واشر آب بندی همراه ماشین را از طرف سر خمیده به انتهای شیر الکتریکی در پشت ماشین اتصال دهید.

قبل از بستن سر دیگر شیلنگ به شیر آب سرد شیر را برای مدت کوتاهی باز نگه دارید تا ذرات غبار و کثیفی باقیمانده در شیر پاک شود سپس با قرار دادن واشر آب بندی طرف دیگر شیلنگ را به شیر آب سرد متصل کنید مطابق شکل ۱۶-۷ ماشین نباید به سیستم آب داغ متصل باشد.



شکل ۱۶-۷- اتصال سرشیلنگ ظرفشویی به شیر آب سرد

- ## ۱۶-۴-۳- اتصال لوله تخلیه آب :
- مطابق شکل ۱۶-۸ خمیدگی انتهای لوله تخلیه که همراه ماشین می باشد باید به داخل یک سینگ ظرفشویی یا یک لوله تخلیه فاضلاب وارد شود. حتماً از یک سیفون مخصوص برای جلوگیری از بوی بد استفاده شود.



اگر برای اولین بار است حدود $\frac{1}{4}$ لیتر آب در مخزن نمک بریزید و از قیف برای ریختن یک و نیم کیلو نمک مخصوص در مخزن نمک استفاده کنید.

در ظرف را با چرخاندن در جهت عقربه‌های ساعت بیندید.

۱۶-۴-۷- قوانین سیستم نرم کننده : برای فرایند

شستشو و جلوگیری از رسوبات کلسیم روی ظروف و داخل ماشین بهتر است از آب نرم استفاده کنیم (با کلسیم کم) بدین منظور دستگاه به یک نرم کننده آب مجهز شده که اتوماتیک محلول آب نمک را منظم تولید می‌کند. میزان مصرف نمک برای این فرایند به سختی و نرمی آب مورد استفاده بستگی دارد.

درجه سختی آب را از سازمان آب و یا با کیت مخصوص سختی‌سنج مشخص کنید و آنگاه مطابق شکل ۱۶-۱۰ دستگاه را از روی جدول ۱۶-۱۱ تنظیم کنید.

ولتاژ نشان داده شده روی پلاک دستگاه باید با ولتاژ شبکه برق در محل نصب هماهنگ باشد.

۱۶-۴-۶- اضافه کردن نمک مخصوص ظرفشویی (مطابق شکل ۱۶-۹) :



شکل ۱۶-۹- طریقه ریختن نمک در ماشین ظرفشویی اتوماتیک

دسته را بکشید درب بدون هیچ مشکلی باز می‌شود. سبد پایینی را بپرون بیاورید.
در مخزن نمک را با چرخاندن آن در جهت عکس عقربه‌های ساعت باز کنید.



شکل ۱۶-۱۰- در مخزن نمک ظرفشویی اتوماتیک

جدول ۱۶-۱۱- این جدول جایگاه مناسب اندازه نمک را نشان می‌دهد

۰-۱۳	۱۴-۳۸	۳۹-۵۰	۵۱-۶۳	۶۴-	سختی آب در صد
نیازی به نمک نیست	جایگاه ۱	جایگاه ۲	جایگاه ۳	جایگاه ۴	اندازه نمک



شکل ۱۶-۱۲- درپوش مخزن نمک را نشان می‌دهد.

۱۶-۴-۸- راهنمای مقدار نمک : علامت سبز زیر درپوش نشان می‌دهد که هنوز نمک کافی در ظرف وجود دارد اگر رنگ سبز دیده نشود ظرف باید دوباره پُر نمک شود در شکل ۱۶-۱۲ با فلش نشان داده شده

۱۶-۴-۹- استفاده از محلول کمکی (مایع جlad亨نده) : محلول کمکی که در طی فرایند شستشو روها می‌شود باعث می‌شود ظرف‌ها زودتر خشک شوند و از کثیفی و رسوب کلسیم جلوگیری می‌کند.



۱۶-۴-۱۱—راهنمای مقدار محلول کمکی (مایع جلادهنده) :
جلادهنده) : با کم شدن محلول کمکی علامت نشان دهنده (●)
نظیر شکل ۱۳-۱۶ روشن می شود. هرگاه با محلول کمکی ظرف
پُر شد علامت تیره می شود.

۱۶-۴-۱۲—طريقة تنظيم مقدار محلول کمکي :
تنظيم کننده (R) روی ظرف دide می شود با پیچ گوشتي دو سو
می توان آن را بین ۱ تا ۴ تنظيم کرد که برابر است با یک ميلی لیتر تا
۴ ميلی لیتر محلول کمکی. دستگاه روی عدد ۲ تنظيم شده ظرف
محلول کمکی پُر شده برای تقریباً ۵ بار شست و شو کافی است
(مطابق شکل ۱۶-۱۴).



شكل ۱۶-۱۴—پیچ تنظيم مقدار محلول کمکی

فقط از محلول کمکی برای ماشین ظرفشویی استفاده کنید بقیه محصولات این اثر را ندارند.



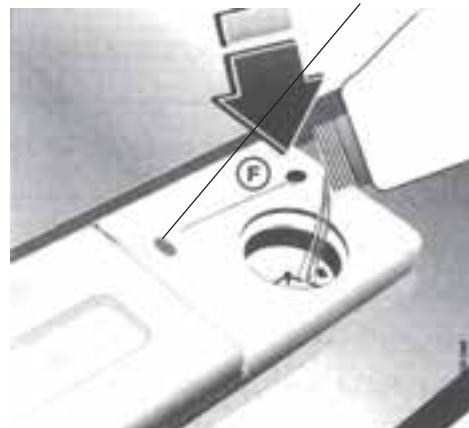
شكل ۱۶-۱۵—طريقة باز کردن درجاپودري اصلی

به صورت اتوماتیک بین برنامه های شست و شوی بعدی پس از باز
شدن درجاپودري وارد ماشین ظرفشویی می شود.

۱۶-۴-۱۰—ظرف محلول کمکی (مایع جلادهنده) :
A دربوش ظرف را با پیچاندن در جهت عکس عقربه های ساعت باز کنید.

. ظرف را تا خط شکسته پُر کنید. مطابق شکل ۱۶-۱۳ . درب را سرجايش فرار دهيد.

نشان دهنده سبز



شكل ۱۶-۱۳—مخزن محلول کمکی (مایع جلادهنده)

. باقی مانده محلول را با پارچه ای خشک کنید در
غیراین صورت کف زیادی در هنگام فرایند ایجاد می شود.

۱۶-۴-۱۳—اضافه کردن مواد شوینده : مطابق
شكل ۱۶-۱۵ همانطور که ملاحظه می کنید فرورفتگی روی
درجاپودري اصلی وجود دارد که برای ظروف خیلی کثيف
می توان مثل جاپودري برای مرحله اول از آن استفاده کرد.
همان طوری که در عکس دیده می شود در جاپودري اصلی بسته
است قسمت P را بکشید در آن باز خواهد شد.

مطابق شکل ۱۶-۱۶ ظرف V را از مواد شوینده پُر کنید.

برای بستن در جاپودري در آن را فشار دهيد تا صدای تقی
 بشنويد. اگر ظروف شما به طور مخصوص کثيف بود می توانيد
قسمت روی درب را هم از پودر پُر کنید، این پودر با اولین
حرکت آب افشارها در مرحله اول و پودر اصلی داخل جاپودري





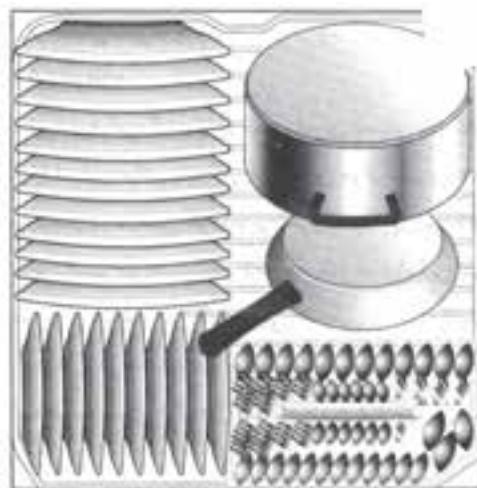
شکل ۱۶-۱۷- نوع چیدمان سبد پایین



شکل ۱۶-۱۶- ریختن پودر در جاپودری اصلی

مقدار پودر اصلی ۲۵ گرم توصیه می شود.

توجه: شوینده هایی که برای شست و شوی دستی به کار می روند را در این ماشین به کار نمی رسانند این مواد کف زیادی تولید می کند و در ماشین ظرفشویی ظروف را تمیز نمی کند حتی ممکن است موجب نقص دستگاه شوند. بنابراین تنها از شوینده های مخصوص ظرفشویی خانگی استفاده کنید. فقط وقتی شما شست و شوی اولیه را انجام می دهید نیازی به شوینده ندارید.



شکل ۱۶-۱۸- نوع دیگر چیدمان سبد پایین

قرار گیرد.

کارد و چنگال های بزرگ به خصوص چاقوهای بلند نباید به سمت بالا قرار داده شوند. بهتر است به صورت افقی در سینی بالای قرار داده شوند یا با دست شسته شوند.

۱۶-۵-۲ استفاده از سبد بالایی : سبد بالایی می تواند به هر صورتی به بیرون کشیده شود این سبد ظروف متوسط و کوچک که خیلی کثیف نیستند را نگه می دارد. بشقاب ها به صورت عمودی قرار داده شود. لیوان ها، فنجان ها، قابلمه ها و ماهی تابه ها باید سر و ته باشند. چند مناسب ظروف داخل ماشین تضمین بهترین نتیجه است (شکل ۱۶-۱۹).

۱۶-۵-۵ نحوه چیدمان ظروف در ماشین ظرفشویی دو سبد وجود دارد که می توان همه انواع ظروف را در آن بگذاریم.

تمام ذرات غذا را از ظروف جدا کنید که باعث بسته شدن فیلتر و بوی بد نشود.

اگر قابلمه ها و ماهی تابه ها بسیار کثیف هستند و غذا به آنها چسبیده بعد از اتمام کار آنها را قبل از اینکه در ماشین ظرفشویی قرار دهید حتماً خیس کنید.

۱۶-۵-۶ استفاده از سبد پایینی : سبد پایینی برای نگه داشتن ظروفی که سخت تر تمیز می شوند مانند سبد کارد و چنگال می باشد. مطابق شکل ۱۶-۱۷ و ۱۶-۱۸ همه بشقاب ها باید در حالت عمودی باشند که آب بتواند به راحتی عبور کند. ماهی تابه ها و قابلمه ها همیشه باید سر و ته باشند. کارد و چنگال بهتر است در قسمت مخصوص سبد که برای آنها طراحی شده به گونه ای که دسته هایشان به سمت پایین باشد



→ در صورتی که سیم‌های برق، یا لوله‌های تخلیه کننده آب آسیب دیده‌اند یا اگر صفحه کنترل، با سطحی که ماشین را روشن کردار داده‌اید در موقعیت خوبی نیست دستگاه را روشن نکنید.

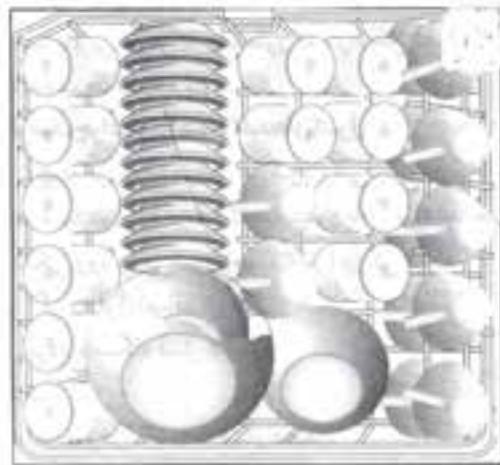
→ برای رفع عیب ماشین جریان آب را بیندید و سپس ماشین را خاموش کنید و دو شاخه را از پریز بکشید. اگر اتصال دائمی برق برقرار است برق کلی را قطع کرده و یا فیوز را قطع کنید.
→ برای درآوردن دو شاخه از پریز، خود دو شاخه را نگه‌داشته و بکشید. هرگز سیم را نکشید.

→ اگر لوله‌ها و خرطومی‌ها کیفیت خود را از دست داده‌اند، آن‌ها را قبل از راه‌اندازی ماشین با قطعات دیگر اصلی جایگزین کنید.

→ از مواد شوینده‌ای که ممکن است منجر به انفجار شود استفاده نکنید.

→ به درب ماشین تکیه نداده و روی آن ننشینید و یا بار سنگینی روی آن قرار ندهید.

→ از نمک، شوینده و محلول‌های کمکی (جلادهنه) مخصوص ظرفشویی استفاده کنید.



شکل ۱۶-۱۶- نوع چیدمان سبد بالایی

۶-۱۶- دستور العمل حفاظتی قبل از استفاده از ماشین ظرفشویی

→ ماشین ظرفشویی باید تنها برای تمیز کردن ظروف خانگی مورد استفاده قرار گیرد.

→ به اطفال اجازه بازی با ماشین را ندهید.

شوینده‌ها ممکن است آسیب‌های دائمی به چشم‌ها، دهان و گلو وارد کنند بنابراین باید از دسترس اطفال دور باشند.

آب داخل ماشین ظرفشویی قابل آشامیدن نیست باقیمانده شوینده در ماشین منبع خطر برای اطفال است ماشین باید از دسترس اطفال دور باشد.

جدول ۱۶-۲۰- برنامه‌های شست و شو

برنامه‌ها	شماره برنامه	دکمه‌ها				شوینده		ظرف‌ها و میزان کثیفی	شرح برنامه
		on/off	⌚	🕒	🕒	شست و شوی اولیه	شست و شو		
شست و شوی اولیه	۱	●						ظرف‌ها و ماهی تابه‌ها تا شست و شوی بعدی	شست و شو با آب سرد بری جلوگیری ز باقیمانده غذ و ثرت خشک کردن روی ظروف
شست و شوی سنگین ماهی تابه‌ها و ظرف‌های خیلی کثیف	۲	●		●	●	●	●	ظرف‌ها و ماهی تابه‌های خیلی کثیف (به جز ظروف ظرفی)	شست و شوی صلی - شست و شوی ولیه گرم ۱ خشک کردن (گرم ۱ - سرد ۱) شست و شو ۲
	۲	●	●	●	●	●	●		شست و شوی قصادي - شست و شو ولیه گرم ۱ خشک کردن (گرم ۱ - سرد ۱) شست و شو



ادامه جدول ۱۶-۲۰— برنامه‌های شست و شو

شست و شوی سنگین ظرف‌های منظم کثیف	۲	●			●	●	ظرف‌های خیلی کثیف (به جز ظروف ظرف)	شست و شوی صلی—شست و شوی ولیه گرم ۱ خشک کردن (گرم ۱—سرد ۱) شست و شو ۲
	۲	●	●		●	●		شست و شوی قتصادی—شست و شو ولیه گرم ۱ خشک کردن (گرم ۱—سرد ۱) شست و شو ۲
ظرف‌های خیلی کثیف	۳	●				●	ظرف‌های خیلی کثیف	شست و شوی صلی—شست و شوی ولیه سرد ۱ خشک کردن (گرم ۱—سرد ۱) شست و شو ۲
ظرف‌های ظرف خیلی کثیف	۳	●	●			●	ظرف‌های خیلی کثیف (به جز ظروف ظرف)	شست و شوی صلی—شست و شو ۲ خشک کردن (گرم ۱—سرد ۱) شست و شو ۲
آبکشی	۴	●					ظرف‌ها و ماهی تابه‌ها	خشک کردن—گرم ۱—شست و شو سرد ۱
شست و شوی سریع با شست و شوی اولیه	۵	●	●		●	●	ظرف‌ها و ماهی تابه‌ها	شست و شوی صلی—شست و شوی ولیه سرد ۱ شست و شوی سرد ۲
	۵	●			●	●	ظرف‌ها و ماهی تابه‌ها	شست و شوی صلی—شست و شوی ولیه سرد ۱ شست و شوی سرد ۲
شست و شوی سریع بدون شست و شوی اولیه	۶	●	●			●	ظرف‌ها و ماهی تابه‌ها	شست و شوی سرد ۲—شست و شوی قتصادی
	۶	●				●	ظرف‌ها و ماهی تابه‌ها	شست و شوی سرد ۲—شست و شوی صلی

جدول برنامه‌های شست و شو

برنامه‌ها	نمایه پرتابه	دکمه‌ها			شوینده		ظرف‌ها و میزان کنیفی	شرح برنامه
		① On/off	② SW	③ SL	شست و شوی صلی	شست و شوی قصاصی		
شست و شوی اولیه	۱	●					ظرف‌ها و ماهی تابه‌ها تا چرخه شست و شوی بعدی	شست و شو با آب سرد بری جلوگیری ز باقیمانده غذ و ثرت خشک کردن روی ظروف
شست و شوی سنگین ظرف‌های کثیف	۲	●			●	●	ظرف خیلی کثیف (به جز ظروف ظرف)	شست و شوی صلی—شست و شوی ولیه گرم ۱ خشک کردن (گرم ۱—سرد ۱) شست و شو ۲
ظرف‌های خیلی کثیف	۳	●				●	ظرف‌های خیلی کثیف	خشک کردن (گرم ۱—سرد ۱) شست و شوی صلی—شست و شو ۲
آبکشی	۴	●					ظرف و ماهی تابه‌ها	خشک کردن—گرم ۱—شست و شوی سرد ۱
شست و شوی سریع با شست و شوی اولیه	۵	●			●	●	ظرف و ماهی تابه‌ها	شست و شوی صلی—شست و شوی ولیه سرد ۱ شست و شوی سرد ۲
	۶	●				●	ظرف و ماهی تابه‌ها	شست و شوی سرد ۲—شست و شوی صلی



که در دفتر راهنمای موجود است عمل کنید.

۱۶-۸- ظروفی که نباید در ماشین ظرفشویی

شسته شوند

- ⇒ تخته خردکن و ظروف کوچک چوبی
- ⇒ ظروف پلاستیکی که مقاومت گرمایی ندارند.
- ⇒ بلور سرب دار
- ⇒ ظروفی که از قلع یا مس ساخته شده‌اند.
- ⇒ ظروف یا کارد و چنگال که ترکیبات چسبی دارند.
- ⇒ ظروف آهکی که به راحتی اکسید می‌شوند.

۱۶-۷- شستن ظروف به طریق اقتصادی

ماشین را فقط زمانی که پر است روشن کنید زیرا از نظر اقتصادی و زیست محیطی مقرر به صرفه نیست.

طرف‌های خود را قبل از این که در ماشین ظرفشویی قرار بدهید زیر آب شیر بشویید.

برنامه‌ای را انتخاب کنید که برای نوع ظروفی را که می‌خواهید بشویید مناسب باشد و با میزان کثیفی آن‌ها هماهنگی داشته باشد.

از مقادیر زیاد شوینده، نمک ظرفشویی و محلول‌های کمکی خودداری کنید. برای تعیین مقدار آن‌ها با دستورالعملی

شیر آب را وقتی ماشین برای مدت زیادی استفاده نمی‌شود بیندید مانند وقتی که در تعطیلات هستید.

۱۶-۲۲- مطابق شکل ۱۶-۲۲ برای برداشتن بازوی آب افشار پایین

آن را به سمت بالا بکشید و درآورید.



شکل ۱۶-۲۲

۱۶-۹-۱- تمیز کردن بازو های آب افشار : بازو های

۱۶-۹- سرویس و نگهداری ماشین ظرفشویی

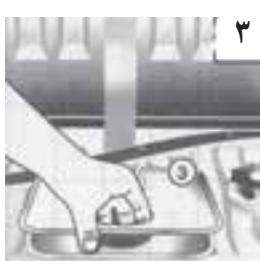
آب افشار می‌توانند به سادگی برای تمیز کردن منافذ افشارنک‌ها مورد دسترسی قرار گیرند، برای جلوگیری از مسدود شدن افشارنک‌ها آن‌ها را زیر آب شیر بشویید و در جای خودش قرار دهید. مطابق شکل ۱۶-۲۱ برای برداشتن بازوی آب افشار بالای آن را خلاف عقربه‌های ساعت بپیچانید تا آسیب نبیند سپس آن را به طرف پایین بکشید.



شکل ۱۶-۲۱

۱۶-۹-۲- تمیز کردن فیلترها : بعد از هر شست و شو، فیلتر باید کنترل شود تا باقیمانده کثیفی در آن نماند باشد(مطابق شکل های ۱۶-۲۳).

- ⇒ فیلتر ۱ را درآورید.
- ⇒ فیلتر ۲ آب تخلیه را درآورید.



شکل ۱۶-۲۳



متناب و تمیز شود. از پارچه نرم استفاده کنید. هرگز از اسید یا شویندهای پاک کننده قوی استفاده نکنید. اگر برای زمان زیادی از دستگاه استفاده نمی‌کنید باید به صورت زیر عمل کنید.

برنامه شست و شوی اولیه را دوبار انجام دهید.

دو شاخه برق را از پریز بکشید.

اتصال لوله‌ای آب را قطع کنید.

در را به آرامی باز بگذارید تا از بوی بد جلوگیری

شده ماشین نمی‌تواند عملکرد درستی داشته باشد. توصیه می‌شود بلافارصله فیلترهای درآورده شده را در جایش قرار دهید تا به پمپ شست و شو آسیب نرسد.

A شبکه متحرک ۳ را درآورید.

۱۶- تمیز کردن سطوح خارجی ماشین

سطوح ماشین از فلز و پلاستیک ساخته شده باید به صورت شود.

جدول ۲۴- عیوب‌یابی ماشین ظرفشویی اتوماتیک

دلالی	اشکالات
آیا فیوز داخلی قطع شده است؟ آیا ماشین به سیستم برق متصل است؟ آیا در به خوبی بسته شده است؟ در را فشار دهید تا به خوبی بسته شود	برنامه شروع نمی‌شود یا در حین کار متوقف می‌شود
شیر آب باز است؟ فیلتر بین شیر و لوله آب مسدود شده است? اگر این چنین است آن را تمیز کنید آیا لوله آب نقص پیدا کرده است؟ لوله را کنترل کنید	هیچ آبی وارد دستگاه نمی‌شود
آیا شیر آب کاملاً باز است؟ آیا فیلتر بین شیر و لوله آب نقص پیدا کرده است? اگر این چنین است فیلتر را تمیز کنید آیا فشار آب کمتر از ۵/۵ اتمسفر است	راهنمای برنامه روی جایگاه شروع حرکت نمی‌کند
آیا لوله تخالیه نقص دارد؟ لوله را کنترل کنید آیا سیفون نقص دارد؟ آن را کنترل کنید	آب استفاده شده از ماشین خارج نشده است
آیا برای نوع ظروف خود برنامه مناسبی انتخاب کرده‌اید؟ آیا میزان کیفی ظروف با این برنامه تطبیق می‌کند؟ آیا ظروف به صورتی چیده شده‌اند که منافذ آب به همه سطوح آن‌ها داشته باشد؟ آیا سبدها به خوبی گذارده شده‌اند؟ آیا پروانه‌های آب افshan به وسیله ظرف یا کارد و چنگال متوقف شده‌اند؟ آیا فیلترهای ته ماشین تمیزاند و در جای خود قرار دارند؟ آیا مقدار شوینده مناسب به کار برده‌اید؟ آیا لوله تخالیه به خوبی بسته شده است؟ آیا هنوز نمک مخصوص در ظرف مناسب وجود دارد؟ بدون نمک، آب نرم نمی‌شود آیا سیستم نرم کننده آب با میزان کلسیم موجود در آب منطقه شما تطبیق می‌کند؟	ظروف بعد از شست و شو تمیز نشده‌اند



ادامه جدول ۲۴—عیب‌یابی ماشین ظرفشویی اتوماتیک

ظروف خشک نشده‌اند	آیا محلول کمکی در ظرف مخصوص باقیمانده است
لیوان‌ها لکه و خطوط دارند یا یک رنگ آبی به همراه همانگ کنید	در هنگام فرایند شستشو محلول کمکی زیادی رها می‌شود این مورد را دارند
لیوان‌ها و ظروف خطوطی از آب خشک شده نشان می‌دهند	طی فرایند محلول کمکی کمی استفاده شده این مورد را نیز همانگ کنید

سؤالات ◀

- ۱— انواع ظرفشویی‌ها را نام ببرید.
- ۲— طرز کار ماشین ظرفشویی را به طور خلاصه بنویسید.
- ۳— طریقه اضافه کردن نمک را در دستگاه توضیح دهید.
- ۴— چرا پس از تمام شدن کار ماشین ظرفشویی روی ظروف لکه‌های سفیدی به جا می‌ماند؟
- ۵— علت این که دستگاه آب را تخلیه نمی‌کند چیست؟



سرخ کن برقی



هدفهای رفتاری : پس از پایان این واحد کار از فرآگیر انتظار می‌رود که :

- ۱- اجزای سرخ کن و قطعات اصلی آن را شناخته و سیستم عملکرد آن را شرح دهد.
- ۲- روش های نگهداری صحیح دستگاه را شرح دهد.
- ۳- معايب احتمالی را تشخيص داده و از گسترش آن جلوگیری کند.
- ۴- بتواند براحتی با استفاده از دفترچه راهنمای مواد غذایی را سرخ کند.



۱۷-۱ مقدمه

را مستقیماً در قابلمه بریزید (بدون سبد).
 هرگز روغن جامد را داخل سبد نریزید.
 در را بیندید (در صورت بسته شدن صحیح می‌توان صدای جفت شدن آن را شنید).
 روغن را با قرار دادن انتخابگر روی 14°C آب کنید.
 صفحه نمایشگر تا رسیدن درجه حرارت سرخ کن به 140°C چشمک خواهد زد. وقتی دستگاه به این حرارت برسد یک سیگنال صوتی شنیده خواهد شد.
 اکنون انتخابگر را روی ۰ قرار دهید.
 وقتی روغن جامد کاملاً ذوب شد سبد را سر جای خود بگذارید.

حدود ۲ تا $2/2$ لیتر روغن را در قابلمه بریزید تا بین سطوح Max تا Min قرار بگیرد.

اکنون می‌توانید سرخ کردن غذا را شروع کنید.

۱۷-۳ مشخصات فنی و اجزای سرخ کن برقی

مشخصات فنی

وزن	۴/۳ کیلوگرم
برق مصرفی	۵۰ ولت
توان مصرفی	۲۰۰۰ وات
ظرفیت روغن	۲/۵ لیتر

در قابل جدا شدن برای سادگی شستشو

جایگاه دو نوع فیلتر برای ایجاد کمترین میزان دود و بو

ظرف سرخ کن با پوشش نجسب تفلون

توری با قابلیت پایین و بالا رفتن

اهرم دسته

دسته قفل شونده

لامپ های نشانگر روشن بودن و آماده بودن غذا

تنظیم کننده دمای الکترونیکی از $130^{\circ}\text{تا} 190^{\circ}$ درجه

سرخ کن برقی یکی از لوازم خانگی گردندۀ حرارتی می‌باشد، که طرفداران زیادی دارد این دستگاه به علت تکامل قسمت‌هایی از آن دارای موتور گردندۀ می‌باشد. پیش از راه اندازی و استفاده از دستگاه سرخ کن، دستورالعمل‌های دفتر راهنمای را بدقت بخوانید. این توصیه‌ها نتایج بهتر و اینمی حداکثر را تضمین می‌کند. به کارگیری دماهایی توصیه شده برای غذاهای مختلف بسیار مهم است. اگر دما خیلی پایین باشد غذای سرخ شده روغن را جذب می‌کند و اگر خیلی زیاد باشد فوراً روی آن برشته می‌شود در حالی که درون آن هنوز خام است.

۱۷-۲ طرز استفاده از دستگاه

ریختن روغن مایع یا جامد
 اگر از روغن جامد استفاده می‌کنید آن را به چهار قالب حدوداً 500 گرم تقسیم کنید.

سبد را بازدن دکمه خارج کنید و قالب‌های روغن جامد

پنجه روی در برای مشاهده پخت غذا

روکش استیل در

ظرف سرخ کن قابل جداشدن برای
 سهولت در شستشو

ضامن در
 دکمه دریازکن

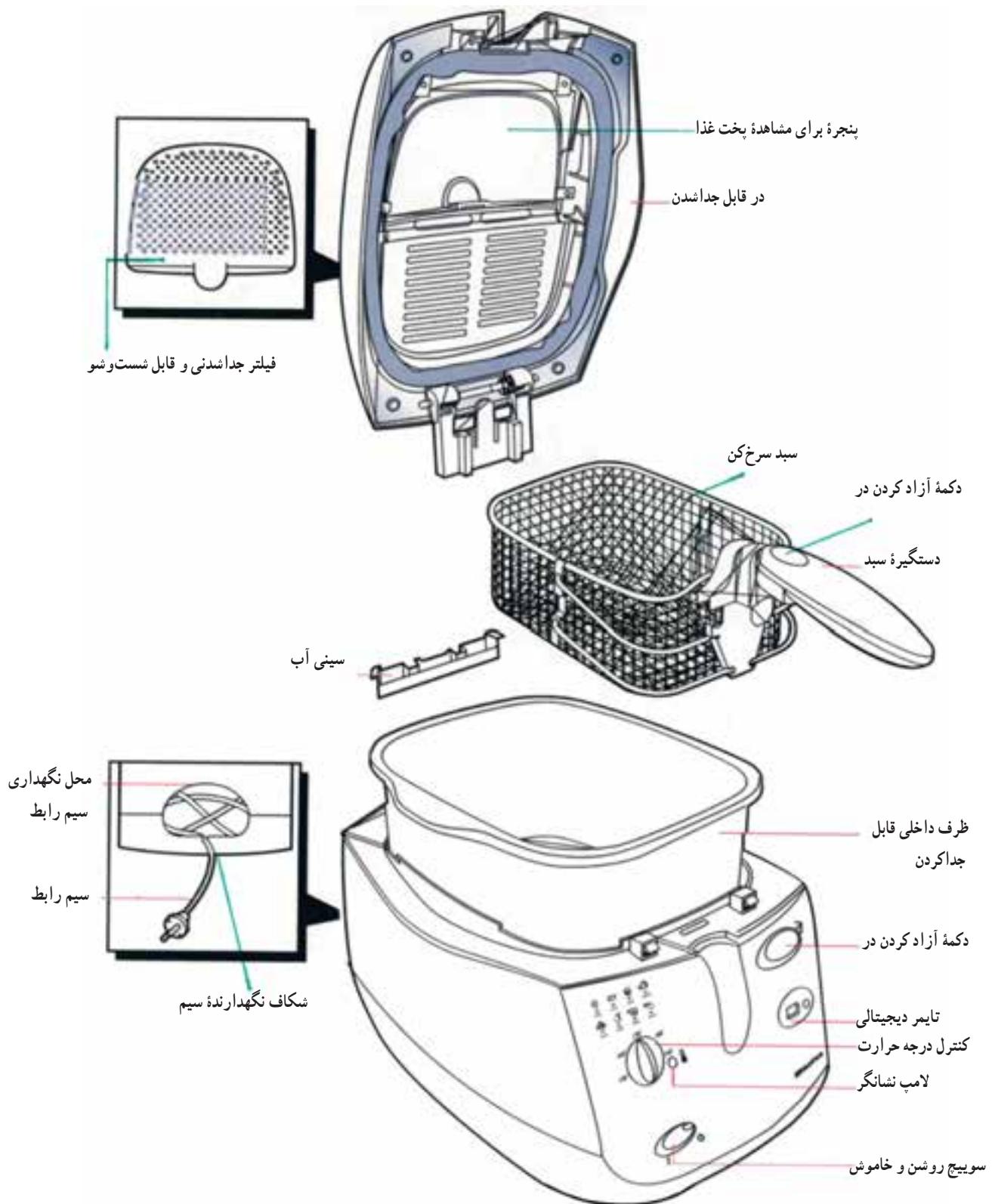
کلید روشن و خاموش
 نمایشگر دیجیتالی با قطع خودکار

تایmer ۶ دقیقه‌ای الکترونیکی با قطع خودکار

شکل ۱۷-۱- سرخ کن برقی



۱۷-۴- اجزای سرخکن برقی جدید



شكل ۲



- قبل از درآوردن قابلمه مطمئن شوید روغن داخل آن کاملاً سرد شده باشد.
- پس از استفاده، روغن را از فیلتر عبور داده و پس از ۸ الی ۱۰ بار استفاده آن را تعویض کنید.
- توصیه می‌شود از روغن‌های مرغوب مایع نظیر روغن ذرت یا پادام زمینی استفاده نماید.

۱۷-۶- سرویس و نگهداری سرخ‌کن

- ۱۷-۶-۱ تعویض فیلتر صدبو: مطابق شکل ۱۷-۳ برای تعویض فیلتر ابتدا دو شاخه را از برق جدا کنید سپس با کمی فشار شبکه روی فیلتر را آزاد کنید. مطابق شکل ۱۷-۴ با برداشتن شبکه، فیلتر ضد بو که با کرین فعل شده و در برابر بو و روغن کاملاً مقاوم است دیده می‌شود.



شکل ۱۷-۴

۱۷-۵- توصیه‌های ایمنی در نحوه کاربرد با سرخ‌کن برقی

- هرگز به کودکان اجازه ندهید بدون نظارت شما با دستگاه کار کنند یا آنرا دستکاری نمایند، افراد معلول نیز بایستی با کمک شما با سرخ کن کار کنند.
- آمپر مجاز برای راهاندازی دستگاه حداقل ۱۰ آمپر می‌باشد.

- حتی امکان از برق با اتصال زمین استفاده کنید.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه و یا هنگام تمیز کردن آن را حتماً از برق بکشید.
- سرخ کن خود را در محلی قرار دهید که به آن رطوبت نرسد و یا نزدیک منابع حرارتی نباشد.
- روغن ماده‌ای قابل اشتعال است در صورت بروز آتش‌سوزی سریعاً در سرخ کن را بسته و آن را از برق بکشید.
- هرگز از آب برای خاموش کردن آتش روغن استفاده نکنید.



شکل ۱۷-۳



مطابق شکل ۱۷-۵ بسته به نوع و وزن غذاهای سرخ شدنی می‌تواند ۴۰ تا ۵۰ بار فیلتر را مورد استفاده قرار که از محفظه بالای فیلتر در بعضی از سرخ‌کن‌ها قابل دیدن است به رنگ خاکستری تبره برگشت فیلتر را عوض کید.



شکل ۱۷-۵



شکل ۱۷-۶



جدول ۷-۷- عیب‌های ضمن کار

رفع عیب	علت	عیب
۱- از روغن مرغوب تر استفاده نمایید ۲- روغن را عوض کنید ۳- فیلتر نو جایگزین نمایید	۱- روغن طبخ مناسب نیست ۲- روغن خراب شده است ۳- فیلتر اشبع شده	بوی بد
۱- فیوز حفاظتی سوخته است فیوز تعویض شود	۱- سرخ کن بدون روغن روشن شده	روغن داغ نمی‌شود
۱- مقدار روغن را چک کنید ۲- سبد را به آرامی وارد کنید ۳- غذا را خوب خشک کنید ۴- روغن خراب شده و کف ایجاد می‌کند	۱- سطح روغن از حداکثر بیشتر است ۲- سبد را به سرعت وارد کرده‌اید ۳- غذای وارد شده به اندازه کافی خشک نیست ۴- روغن خراب شده و کف ایجاد می‌کند	روغن سر ریز می‌شود
۱- ته ظرف بخار را تمیز کند ۲- حلقه راهنمای چرخ سبد را تمیز کنید	۱- سبد در حین سرخ شدن نمی‌چرخد	فقط نصف سبد خوب سرخ شده
۱- آنرا درست جاییندازید ۲- سرخ کن را از برق بکشید انتخابگر را روی ۰ ۳- علامت E علامت همراه یک عدد بجز ۵ روی صفحه بگذارید بعد از پنج دقیقه دستگاه را روشن کنید و برنامه را دوباره به آن بدهید ۴- با سرویس کار مجاز تماس بگیرید	۱- قابلمه درست جاییندازید ۲- علامت E5 روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود ۳- علامت E همراه یک عدد بجز ۵ روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود	سرخ کن کار نمی‌کند
۱- زمان مناسب را تنظیم کنید ۲- هرگز سبد را بیش از حد پُر نکنید ۳- ترمومترات ایراد دارد (سرویس کار مجاز) ۴- فیلتر کاغذی را درآورید	۱- درجه حرارت کم است ۲- سبد بیش از حد پُر شده است ۳- روغن به اندازه کافی داغ شده است ۴- برای سرخ کردن مواد غذایی بدون پودر سوخاری از فیلتر کاغذی استفاده کرده‌اید	مواد غذایی کاملاً سرخ نمی‌شود
۱- چیزی لای در نمانده باشد در را با فشار بیندید ۲- آن را عوض کنید	۱- در بهطور کامل بسته نشده ۲- فیلتر بوگیر بر شده	بخار غذا از زیر در خارج می‌شود

◀ سوالات

- ۱- طریقه تعویض فیلتر سرخ کن برقی را شرح دهید.
- ۲- طرز استفاده از دستگاه سرخ کن را توضیح دهید.
- ۳- نکات ایمنی سرخ کن را در چهار مورد بنویسید.
- ۴- سرخ کن کار نمی‌کند علت‌های ممکن را بنویسید.
- ۵- بوی بد از دستگاه منتشر می‌شود علت‌های آن را بنویسید.



یخچال



هدف‌های رفتاری : پس از پایان این واحد کار از فراگیر انتظار می‌رود که :

- ۱- اجزای یخچال و قطعات اصلی آن را شناخته و سیستم عملکرد آن را شرح دهد.
- ۲- مکان مناسب و چگونگی نصب و راه اندازی یخچال را توضیح دهد.
- ۳- مواد غذایی را با توجه به اصول استاندارد در یخچال قرار دهد.
- ۴- روش‌های نگهداری صحیح یخچال را شرح دهد.
- ۵- معایب احتمالی را تشخیص داده و از گسترش آن جلوگیری کند.



۱۸-۱- تعریف یخچال

- ۱- پلاک مشخصات فنی
 - ۲- لوله های رفت و برگشت گاز
 - ۳- کمپرسور (موتور یخچال)
 - ۴- پیچ های تنظیم پایه برای تراز نمودن یخچال
- ۱۸-۲-۱- پلاک مشخصات فنی یخچال :** معمولاً نوع گاز مُبِرْد که ممکن است گاز فریون ۱۲ باشد و یا این که در یخچال های امروزه از گاز مُبِرْد R134A که به نام گاز سازگار با محیط زیست می باشد استفاده می کند.
- همچنین مقدار گاز مُبِرْد برحسب گرم در پلاک مشخصات فنی نوشته می شود که برحسب حجم یخچال مقدار آن فرق می کند.
- همچنین ولتاژ برق و فرکانس برق مورد استفاده در یخچال روی پلاک فنی مشخص شده است.

از مشخصات لازم دیگر می توان به قدرت کمپرسور اشاره نمود که در پلاک فنی ذکر می شود همچنین سریال یخچال که در کارخانه سازنده برای آن در نظر گرفته شده است. در حقیقت پلاک مشخصات فنی همانند شناسنامه یک یخچال می باشد.

۱۸-۲-۲- لوله رفت و برگشت : لوله های رفت و برگشت انتقال گاز به تمام محل های لازم یخچال را به عهده دارند. عموماً لوله ای که به طبقه فوقانی کندانسور مربوط است، لوله رفت^۱ و لوله ای که از اوپراتور برگشته و به کمپرسور یخچال متصل می شود، لوله برگشت^۲ می باشد.

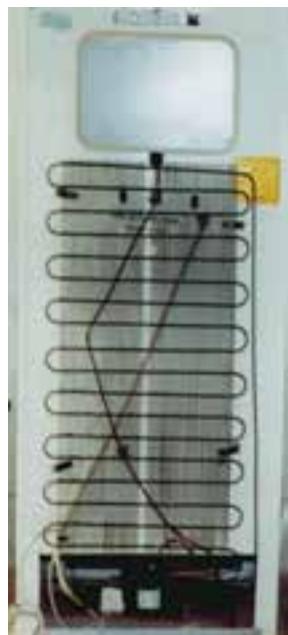
۱۸-۲-۳- لوله کاپیلاری یا لوله موئی : لوله کاپیلاری لوله نازکی است که به علت باریک بودن سوراخ آن به لوله موئی معروف است. لوله موئی از خروجی درایر جدا شده و به ورودی اوپراتور مربوط می شود. گازی که با فشار زیاد در لوله ها در حرکت است، در هنگام عبور از درایر به لوله باریک (کاپیلاری) مربوط می شود. چون حجم گاز خلی کم می شود مولکول های گاز آن قدر به هم نزدیک می شوند که به مایع تبدیل شده و با فشار زیادتر از قبل که در اثر کم شدن حجم گاز ایجاد شده است به طرف اوپراتور روانه می گردد.

امروزه با یکی از لوازم خانگی آشنا می شویم که در اغلب خانواده ها، هتل ها، فروشگاه ها و غیره برای نگهداری سالم و مطلوب مواد غذایی به کار گرفته شده و در سلامتی و بهداشت فردی و اجتماعی جامعه نقش مؤثری را ایفا می کند. امروزه یخچال یکی از لوازم خانگی ضروری است که در هر خانواده حداقل یک دستگاه از آن به خدمت گرفته شده و عملکرد آن سبب ایجاد سرما در داخل محفظه می گردد و این امر باعث افزایش مدت نگهداری مواد غذایی می شود. کارخانجات مختلف سازنده یخچال همگی با به کار گیری «اصول سردسازی» برای جلب نظر بازار مصرف به ساخت این محصول در حجم ها و اشکال گوناگون پرداخته اند.

۱۸-۲- آشنایی با اجزای یخچال

در شکل ۱۸-۱ اجزای یخچال و قسمتی از قطعات تشکیل دهنده مدار تبرید آن را می بینید آیا می توانید اسم قطعات آن را بگویید؟

راجع به کار و وظیفه هر یک از آن ها در یخچال چه می دانید؟



شکل ۱۸-۱

۱- اجزای یخچال اساساً به دو دسته تقسیم می شوند : ۱- قطعات ساختاری و تزیینی - ۲- قطعات عملکردی مدار تبرید.

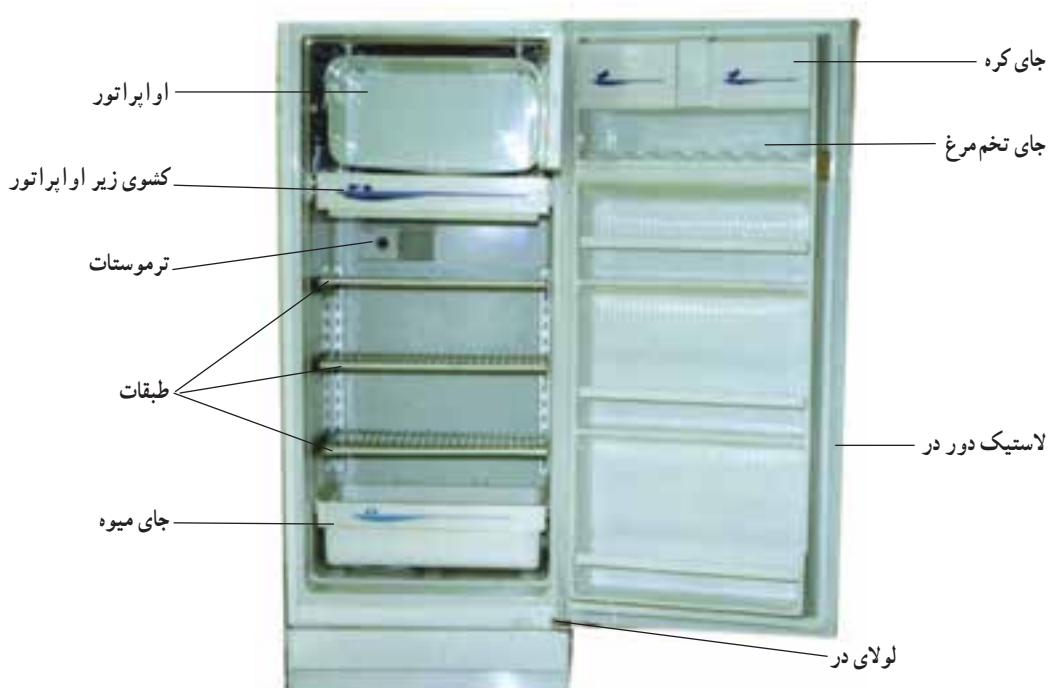
۲- Condenser

اسب بخار نیز در یخچال‌های ویترینی و صنعتی مورد استفاده قرار می‌گیرند.

برخی از کمپرسورهای یخچال در بدنه خارجی دارای ۵ لوله مسی بوده که یکی با نام لوله کور فقط برای شارژ گاز یخچال مورد استفاده بوده و دو لوله دیگر که در قسمت سمت راست و بالای کمپرسور دیده می‌شود برای رفت و برگشت گاز مبرد و دو لوله که در قسمت راست و پایین تر از لوله‌های رفت و برگشت دیده می‌شود برای خنک کردن روغن الکتروموتور به کار می‌رود. برخی از کمپرسورها قادر مدار خنک کننده روغن می‌باشند.

۱۸-۲-۴- کمپرسور : کمپرسور یا موتور الکتریکی یخچال دارای قدرت‌های مختلف و متفاوت بوده و قدرت کمپرسورهایی که در یخچال‌های خانگی به ظرفیت ۹ و ۱۱ فوت مورد استفاده قرار می‌گیرند $\frac{1}{6}$ اسب بخار و در یخچال‌های با ظرفیت بیشتر از کمپرسورهای $\frac{1}{5}$ اسب بخار HP^۱ استفاده می‌شود.

هم‌چنین در یخچال فریزرهای دوقلو که یخچال و فریزر در یک دستگاه جاسازی و طراحی شده است و هم‌چنین فریزرهای خانگی معمولاً از کمپرسورهایی به قدرت $\frac{1}{4}$ و $\frac{1}{3}$ اسب بخار استفاده شده است. کمپرسورهای با قدرت $\frac{1}{2}$ و یک



شکل ۱۸-۲

۱۸-۳- با قسمت‌های مختلف یخچال آشنا شوید. کشور خودمان انجام می‌گیرد و استفاده از آلومینیم به خاطر این است که زنگ نمی‌زند و قابلیت هدایت سرمای خوب و قیمت ارزان دارد. این قسمت در برخی از یخچال‌ها به صورت مکعب مستطیل و در بعضی دیگر به صورت یک صفحه مسطح می‌باشد مانند (شکل ۱۸-۲ و ۱۸-۳).

۱۸-۴- محفظه مواد غذایی منجمد (اوپراتور) : که سردترین قسمت یخچال می‌باشد و تبخیر کننده نام دارد. ساختمان بدنه آن از دو ورقه بسیار نازک آلومینیم است که به یکدیگر نورد گرم^۲ (پرس در محیط گرم) شده‌اند و عبور گاز مُبَرَّد از مجاری تعییه شده در آن صورت می‌گیرد و امروزه ساخت (اوپراتور) تبخیر کننده در



شکل ۱۸-۳

می باشد و درجه ۱ حداقل و درجه ۱۰ حدّاً کثر سرما را ایجاد می کند. بهترین وضعیت معمولاً انتخاب شماره ۳ یا ۴ می باشد و بستگی به دمای محیط دارد که حالت برودت مطلوبی را برای یخچال به وجود می آورد. البته در شرایط آب و هوایی مختلف ممکن است این اعداد تغییر نماید.

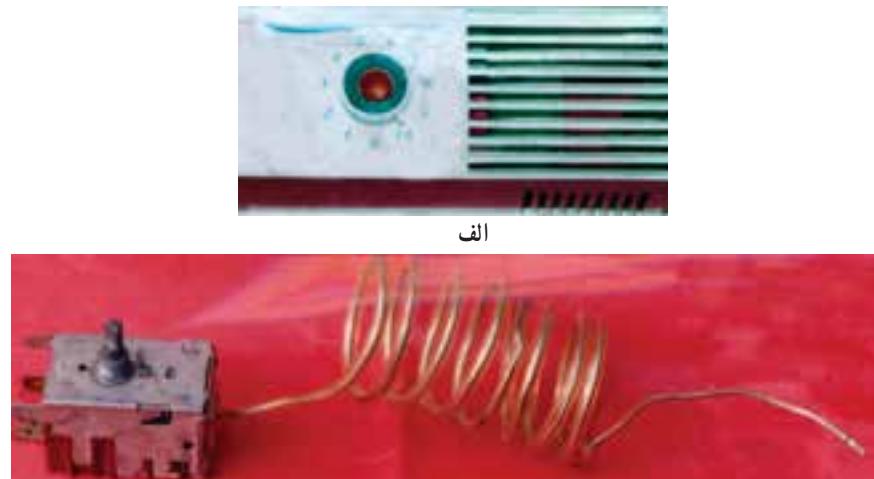
در شکل ۱۸-۴-ب دنباله لوله ترموموستات را ملاحظه می نمایید.

به قسمت حساس انتهای لوله ترموموستات خوب دقت کنید و آن را به خاطر بسپارید (شکل ۱۸-۴-ب).

۱۸-۳-۱ محفظه جاگوشتی: در زیر قسمت محفظه مواد غذایی منجمد قرار گرفته و اصولاً این محفظه برای نگهداری مواد غذایی (گوشت) کوتاه مدت استفاده می شود به دلیل آن که سرمای آن از ۲ درجه سانتی گراد بیشتر نمی باشد.

۱۸-۳-۲ حال یکی از قطعات اصلی و مهم را که کار کنترل سرمای داخل یخچال را به عهده دارد به شما معرفی می کنیم. این وسیله مهم ترموموستات نام دارد.

در شکل ۱۸-۴-الف نمای ظاهری ترموموستات و قاب محافظ آن را ملاحظه می کنید. نشانگر گردونه مقابل ۱۰ یخچال



شکل ۱۸-۴

می کنند. در یخچال های جدید به جای ترموموستات های گازی از ترموموستات های الکترونیکی (با ساختار نیمه هادی ها) استفاده یخچال را فراهم می سازند و در نگهداری مواد غذایی به ما کمک می کنند.

۱۸-۳-۳ قفسه هایی که استفاده بهینه از فضای یخچال را فراهم می سازند و در نگهداری مواد غذایی به ما کمک می کنند.



آن جایی که کندانسور در هوای آزاد قرار گرفته است گرمای گاز توسط لوله‌های آهنی پشت یخچال به هوا انتقال یافته و خنک می‌شود. سپس این گاز را که اندکی خنک شده است از فیلتر یا صافی که به آن درایر نیز می‌گویند، عبور می‌دهند و پس از، از بین بردن رطوبت‌های احتمالی گاز به وسیله مواد شیمیایی سیلی کاژل^۱، این گاز را از لوله گشاد به لوله باریک که به آن لوله کاپیلاری می‌گویند وارد می‌کنند. در این حال چون گاز حجمش خیلی کم می‌شود در اثر تراکم و فشار زیاد به مایع تبدیل شده و با فشار زیادتر از اولی که در اثر کم شدن حجم آن به وجود می‌آید در داخل لوله، به طرف اوپرатор یا اطاق یخ روانه می‌گردد و به محض رسیدن به اوپرатор لوله موئی مجدداً به لوله گشادی مربوط می‌شود.

در اینجا که مایع با فشار زیاد از فضای کوچک به فضای بزرگ منتهی می‌شود فوراً تبخر^۲ شده و تولید سرما می‌کند و چون در این هنگام داخل سردخانه گرم است آن قدر سرما می‌دهد و گرما را خنثی می‌کند که دیگر گرمایی نمی‌ماند و محفظه مربوطه سرد می‌شود. در هنگام تولید یخ مصنوعی چون آبی که در ظرف مخصوص داخل محفظه انجامد یا اوپرатор قرار می‌گیرد گرم است توسط محفظه انجامد آن قدر سرما تولید شده و درنتیجه گرمای آب را گرفته و خنثی می‌کند که دیگر در آب گرما باقی نمی‌ماند و منجمد می‌شود.

دیاگرام عملی مکانیکی یخچال خانگی : شکل‌های ۱۸-۵-الف و ۱۸-۵-ب برای نشان دادن عملکرد سیستم یخچال و شکل ۱۸-۵-ج برای تشریح عملکرد سیستم یخچال فریزر دوقلو مناسب می‌باشد.

۴-۱۸-۳-۴-برای نگهداری میوه و سبزیجات از جامیوه‌ای مخصوص استفاده می‌شود که در قسمت فوقانی آن قطمه شیشه مخصوصی جاسازی شده تا از نفوذ سرمای زیاد به داخل جامیوه‌ای جلوگیری به عمل آید. دمای جامیوه‌ای بین ۸ تا ۱۴ درجه سانتی‌گراد می‌باشد.

۴-۱۸- تشریح عملکرد سیستم یخچال (اصول سرمازایی در یخچال)

ابتدا پس از تخلیه نمودن هوای داخل لوله‌ها، گاز لازم به یخچال شارژ می‌شود.^۱ موتور یخچال که در تولید سرما نقش فعال و مهمی دارد، در هنگام پایین آمدن پیستون آن از لوله برگشت (لوله مکش گاز)، گاز را مکیده و در سر پیستون داخل سیلندر جمع می‌کند (عمل مکش). سپس در هنگام بالا رفتن پیستون گاز مکیده شده در اثر کم شدن حجم آن تحت فشار شدید قرار گرفته (عمل تراکم) و از لوله خروجی که به نام لوله رفت معروف است با فشار زیاد به طرف کندانسور روانه می‌گردد. می‌دانیم که هر چیز در طبیعت اگر تحت فشار شدید قرار گیرد در اثر مقاومتی که آن جسم در مقابل فشار نشان می‌دهد گرما پس می‌دهد.

گاز مصرفی در یخچال نیز مانند سایر اجسام و گازها در اثر وارد شدن فشار زیاد گرم می‌شود. چون از این گاز به عنوان سرمازای استفاده خواهد شد و از طرفی به علت این که گاز گرم شده در تولید سرما ایجاد اشکالات زیادی می‌کند، به ناچار آن را از لوله ماریبیچی که به آن کندانسور یا رادیاتور و یا به اصطلاح خنک کننده می‌گویند می‌گذرانند. از

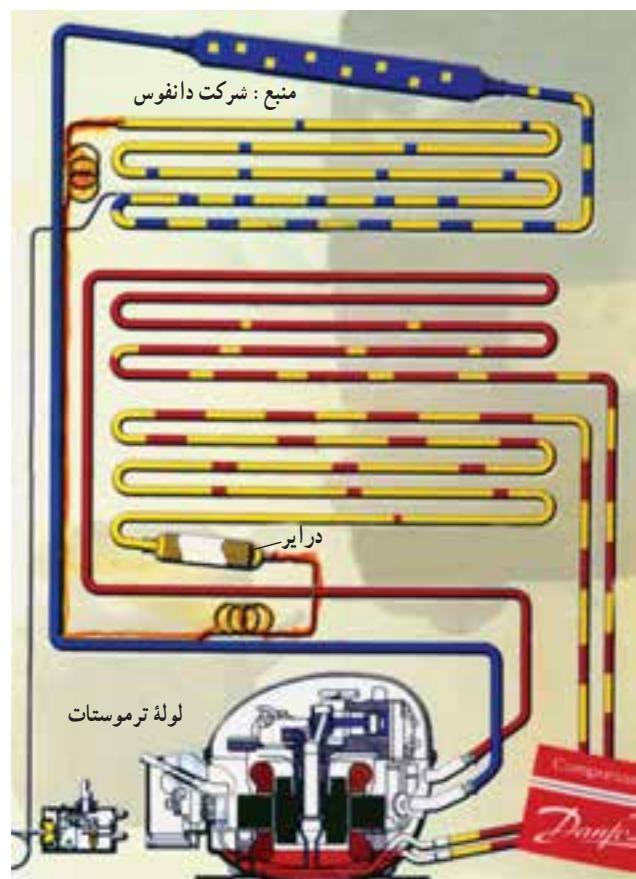
۱-وارد کردن مقدار معینی گاز مبرد (فریون ۱۲ یا اوزن) به داخل کمپرسور یخچال را اصطلاحاً شارژ گاز می‌گویند. گاز مبرد در یخچال و فریزرهای خانگی عبارتند از فریون نمره ۱۲ و همچنین گاز R1۳۴a می‌باشد و در سردخانه‌های بزرگ از فریون نمره ۲۲ استفاده می‌شود.

۲-مواد شیمیایی سیلی کاژل در داخل درایر قرار دارد.

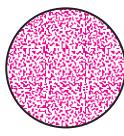
۳-تبديل مایع به گاز را تبخر می‌نامند.



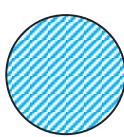
دیاگرام عملی مکانیکی یخچال‌های خانگی



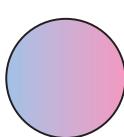
شکل ۱۸-۵-الف



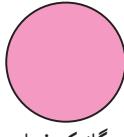
گاز پرسار



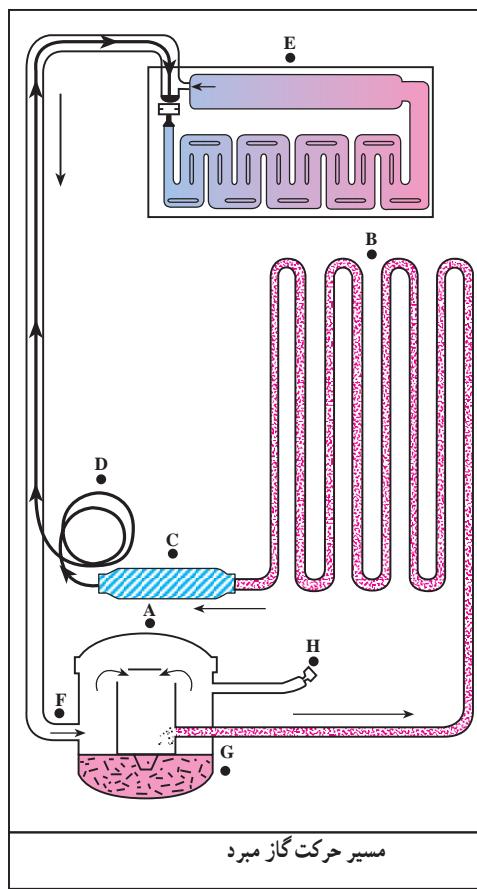
مایع پرسار



مایع کم فشار



گاز کم فشار

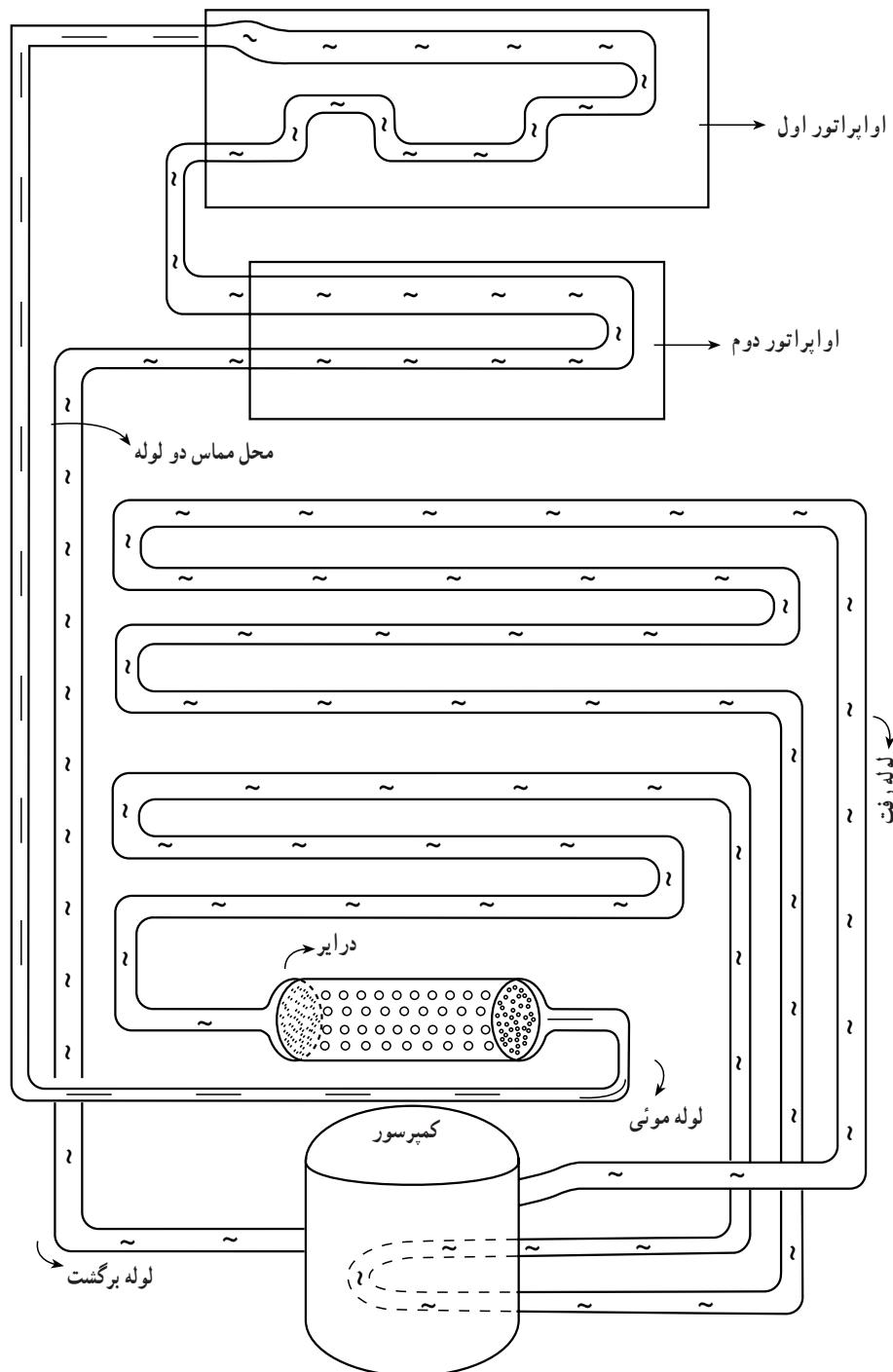


سیستم سردکن آب بندی شده	
موتور الکتری	A
شبکه ماتریسی کندانسور	B
خشک کن / صافی	C
لوله مویی	D
اوپراتور	E
لوله	F
حوضچه روغن	G
لوله تخلیه یا شارژ گاز	H

شکل ۱۸-۵-ب



«ساختار عملی مکانیکی یخچال فریزر»



شکل ۱۸-۵-ج



پشت یخچال تا دیوار حتماً باید رعایت گردد.

۲- نباید یخچال در معرض تشعشع آفتاب و یا نزدیک منبع حرارتی (شوفار، آبگرم کن، بخاری و اجاق خوراک پزی) قرار گیرد.

۳- توصیه می شود برای تأمین برق یخچال از پریز مستقل استفاده نماید.

۴- بهتر است برای محافظت از موتوور یخچال در مقابل نوسانات ولتاژ از محافظ الکترونیکی با زمان تأخیر، مخصوص یخچال استفاده شود.

۵- برای این که یخچال شما کاملاً منظم و بی صدا کار کند لازم است در یک سطح تراز و یکنواخت قرار گیرد. برای این کار می توان از درب یخچال کمک گرفت. یخچال را طوری تنظیم نماید که درب در هر حالت ثابت بماند. سپس پایه های جلو را طوری تنظیم نماید تا یخچال کمی به سمت عقب شیب داشته باشد به طوری که اگر درب را باز بگذارید به آهستگی بسته شود.

۶- پس از تراز کردن یخچال و قبل از بارگذاری در داخل آن لازم است درب آن را بیندید و دوشاخه را به پریز برق وصل کرده، گردونه ترموموستات را روی درجه ۳ یا ۴ تنظیم و بگذارید یخچال ۲ الی ۳ ساعت بدون بار و با درب بسته کار کند و برودت داخل آن به حد معینی برسد.

بعد از این که سرمای داخل یخچال به حد معینی رسید توسط فرمان ترموموستات برق کمپرسور قطع می شود. در این موقع فرصت دارید مواد غذایی را با رعایت شرایطی که لازم دارند و توضیح داده شد، در جای مخصوص خودشان قرار دهید.

* البته قبل از نصب و بهره برداری داخل و خارج یخچال را مطابق آن چه قبلاً توضیح داده شد، باید تمیز نماید.

۷- روش بارگذاری یخچال

به شکل ۷-۱۸ نگاه کنید. آیا به نظر شما از فضای یخچال

برای چیدن مواد غذایی خوب استفاده شده است؟ چرا؟!

چون دمای فضای یخچال در همه جای آن یکسان نمی باشد و مواد غذایی و میوه جات هم که داخل یخچال قرار می گیرند برای نگهداری و سالم ماندن احتیاج به سرمای معینی دارند به همین جهت

۵-۱۸- روش پاکیزه نمودن یخچال

برای رعایت اصول بهداشتی، باید قسمت های داخلی و خارجی یخچال همیشه تمیز نگهداری شود تا ظاهری درخشند و زیبا داشته باشد (شکل ۶-۱۸).



شکل ۶-۱۸

بهتر است بدنه خارجی یخچال را با مواد پاک کننده محلول در آب با یک اسفنج نرم شسته و سپس آن را با یک پارچه تمیز نمی خسک نماییم.

برای شستشوی قسمت های داخلی از محلول جوش شیرین به مقدار یک فاقد غذاخوری در یک لیتر آب نیم گرم استفاده می کنیم و نباید از موادی مانند تینر و بنزین و حلآل های دیگر برای تمیز کردن قسمت های داخلی و خارج یخچال استفاده کرد. زیرا باعث کدر شدن جلای رنگ و فایر گلاس می شوند.

از به کار بردن محلول پاک کننده با بوی تند برای تمیز کردن داخل یخچال خودداری شود. زیرا بوی تند آن ها به عطر و طعم مواد غذایی داخل یخچال لطمه وارد می آورد.

۶-۱۸- مناسب ترین محل نصب

۱- باید یخچال را طوری قرار دهیم که اطراف آن فضای کافی برای جریان هوا وجود داشته و تقریباً ۱۵ سانتی متر فاصله



در داخل کیسه‌های مخصوص گذاشته درب آن‌ها را بیندید و تاریخ بسته‌بندی و آخرین تاریخ مصرف را روی آن‌ها بچسبانید و در قسمت اواپراتور قرار دهید و در مدت کمتر از ۲ ماه باید مورد استفاده قرار گیرد.

۲- توجه داشته باشید فاصله بین بسته‌های مواد غذایی برای گردش و عبور هوای سرد باید رعایت شود.

این عمل به انجام سریع آن‌ها کمک می‌کند.

۳- مواد غذایی را که یک بار از حالت یخ‌زدگی خارج شده است دوباره در قسمت سردخانه قرار ندهید. زیرا سریعاً شروع به فاسد شدن می‌کند.

۴- از قراردادن شیشه‌های محتوی آب و همچنین نوشابه‌های گازدار در داخل محفظه انجام خودداری نماید. چون مایع بخ می‌زند و از دیگر پیش از ظرفیت استاندارد در داخل درب یخچال خودداری نماید زیرا لولاهای نگهدارنده درب یخچال تغییر شکل داده و درب حالت افتادگی پیدا می‌کند که کار یخچال را دچار اشکال می‌نماید.

۵- از گذاشتن شیشه‌های نوشابه و شیشه‌های محتوی آب و مواد دیگر پیش از ظرفیت استاندارد در داخل درب یخچال خودداری نماید زیرا لولاهای نگهدارنده درب یخچال تغییر شکل داده و درب حالت افتادگی پیدا می‌کند که کار یخچال را دچار اشکال می‌نماید.

۶- از ابانتن مواد غذایی تازه و میوه‌جات در طبقات یخچال خودداری نماید زیرا سبب نرسیدن سرمای لازم به مواد غذایی شده و به آن‌ها صدمه وارد می‌شود.

۸- نکات مهم در استفاده بهینه از یخچال آشکار است که استفاده بهینه از وسایل برقی و نگهداری صحیح آن‌ها به دلیل کاهش هزینه‌های تعمیرات وغیره می‌تواند به اقتصاد خانواده کمک فراوانی بنماید.

با آموزش و رعایت نکات بسیار آسان می‌توان به این نیاز دسترسی پیدا نمود و توانایی اقتصادی بیشتری بدست آورد. پس از خریداری محصول برای استفاده صحیح و مؤثر از آن باید به محل استقرار و نصب آن توجه نمود و در بهترین مکان با شرایط مطلوب، نسبت به نصب آن اقدام نمود.

محل استقرار دستگاه در کارکرد و طول عمر آن تأثیر زیادی دارد. لذا می‌بایست نکات ۱۸-۶ را هنگام نصب رعایت نمود.



شکل ۱۸-۷

برای هر نوع مواد غذایی در یخچال جای معینی درنظر گرفته شده است. مثلاً برای نگهداری گوشت و مواد گوشتی که به سرمای زیادتری احتیاج دارند از محفظه بالای یخچال استفاده می‌شود. به نظر شما به چه نکاتی باید در مورد محفظه مواد گوشتی و نگهداری گوشت توجه کرد؟ چرا؟!

منجمد کردن گوشت مسئله مهمی است. و چنانچه منجمد شدن گوشت به مرور زمان و به کندی انجام گیرد، بسیاری از ویتامین‌ها و بروتئین‌های آن از بین خواهد رفت و از میزان ارزش غذایی آن‌ها کاسته خواهد شد. بنابراین رعایت چند نکته برای نگهداری مواد گوشتی ضروری به نظر می‌رسد.

۱- گوشت را به مقدار لازم برای یک وعده مصرف خانواده،



۱۸-۹-برفک زدایی

دهید و برق یخچال را وصل نموده قبل از بارگذاری اجازه دهید
یخچال ۲ تا ۳ ساعت کار کند سپس مواد غذایی را در جای خود
بگذارید.

هرگاه ضخامت برفک در قسمت اوپرатор یخچال بیشتر
از یک سانتی متر باشد کار طبیعی یخچال دچار مشکل شده و
علاوه بر کار بیش از حد موتور، مصرف برق نیز زیاد می شود و در
این موقع باید برای برفک زدایی اوپرатор اقدام نمود.

برفک زدایی در برخی از یخچال ها به طور اتوماتیک انجام
می گیرد و در انواع دیگر به طریقه دستی. در برفک زدایی اتوماتیک
نیازی به جدا نمودن دو شاخه از پریز برق نیست در حالی که در
برفک زدایی دستی حتماً باید دو شاخه را از پریز جدا نمود.

برای این که برفک زدایی سریع تر انجام گیرد می توان ظرف
آب جوش را داخل اوپرатор قرار داد. هرگز از وسایل تیز و
برنده آهنه برای جدا کردن برفک ها از سطح اوپرатор استفاده
نکنید زیرا این کار ممکن است باعث سوراخ شدن اوپرатор و
خروج گاز مبرد گردد.

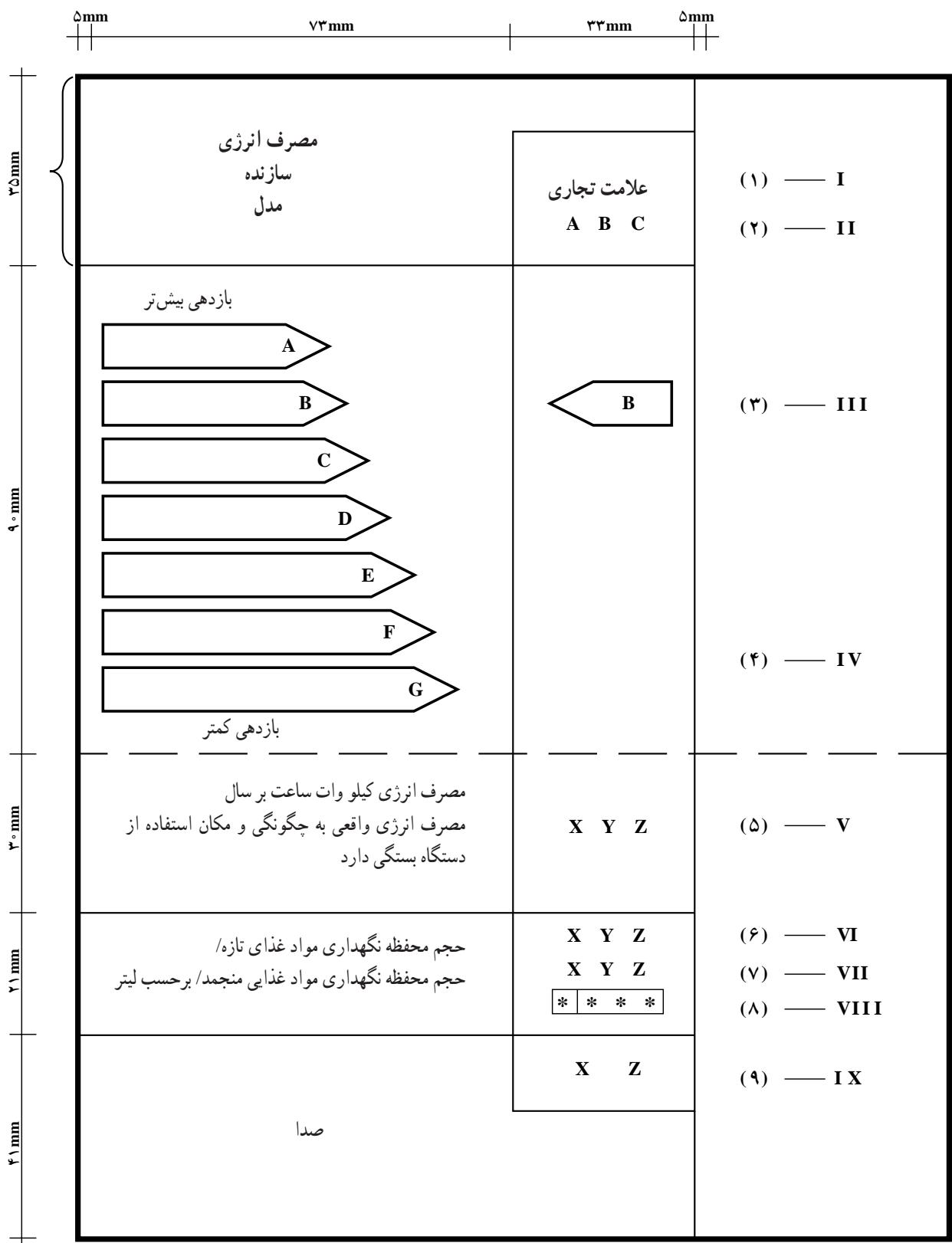
سپس مواد غذایی منجمد را در پارچه تمیز پیچیده تا از
هدر رفتن سرمای آن ها جلوگیری شود.
حال درب یخچال را بیندید و حدود ۴ ساعت برای ذوب
شدن برفک ها زمان لازم است. پس از ذوب شدن برفک ها
سینی جاگوشتی را خارج نمایید و پس از تخلیه آب (برفک های
ذوب شده)، آن را با پارچه خشک نموده و در جای خود قرار

۱۸-۱۰-برچسب انرژی

مشخصات برچسب انرژی طبق دستورالعمل استاندارد
ملی مطابق شکل ۱۸-۸-ب می باشد که در آن هر پیکان رنگی
مشخص کننده یک گروه بازده انرژی است و به ترتیب از بیش ترین
بازدهی (A) تا بازدهی کمتر (G) ادامه می یابند. برچسب دارای
۹ مشخصه به ترتیب زیر می باشد که باید توسط تولید کننده درج
گردد.

۱ - نام سازنده، ۲ - مدل، ۳ - گروه بازده انرژی،
۴ - در صورتی که دستگاه از لحظه گاز مبرد و نوع عایق برای
محیط زیست زیان آور نباشد جمله سازگار با محیط زیست قید
می شود، ۵ - مصرف انرژی در سال بر حسب (kWh) کیلو
وات ساعت، ۶ - مجموع حجم مفید محفظه نگهداری مواد
غذایی تازه، ۷ - مجموع حجم مفید محفظه های نگهداری مواد
غذایی منجمد، ۸ - علامت گذاری ستاره ای *، ۹ - صدای
اندازه گیری شده در هنگام کار ابعاد برچسب نیز باید مطابق شکل
۱۸-۸ الف باشد.





شكل ۸-۸-الف - برچسب مصرف انرژی



بنابراین هرچه کلاس محصول به A نزدیک‌تر باشد آن محصول مرجوب‌تر می‌باشد و هرچه به G نزدیک‌تر باشد، از مرغوبیت کمتری برخوردار است.



نمودار انرژی A یعنی
حداقل مصرف انرژی



صرف بهینه انرژی

شکل ۸-۱۸-ب—برچسب مصرف انرژی مربوط به یک نوع یخچال

۱۸-۱۲-توقف یا خاموشی طولانی مدت

در مواقعي که برای مدت طولانی قصد استفاده از یخچال را نداريد دو شاخه آن را از برق کشیده آن را کاملاً تخلیه کنيد و سپس قسمت های داخلی را مطابق آنچه قبل ذکر شده تمیز نمایيد. توصیه می شود در آن را نیمه باز بگذاريد. تا هوای داخل یخچال تهویه گردد و بوی نامطبوع نگیرد.

۱۸-۱۳-مروري برآموخته های مفید درباره یخچال

آنچه را که ياد گرفته ايم با يكديگر مرورنمايم و بهديگران نيز آموزش دهيم.

۱- باز و بسته نمودن مکرر درب یخچال علاوه بر اتلاف سرمای داخل محفظه آن، باعث مصرف برق بیشتر و کاهش طول عمر کمپرسور و ايجاد برفص زیاد می گردد.

۱۸-۱۱-عوامل کاهش عمر مفید یخچال

۱- تراز نبودن یخچال

۲- پاره بودن نوار لاستیکی دور درب

۳- افتادگی درب یخچال

۴- باز و بسته کردن مکرر درب یخچال

۵- نصب یخچال در مجاورت اجاق گاز، آبگرمکن و بخاری و تششعع خورشید

۶- اپاشته نمودن مواد غذایی بیش از حد استاندارد

۷- استفاده نکردن از محافظ مناسب الکترونیکی

۸- رعایت نکردن فاصله یخچال تا دیوار



- ۱- بهتر است مواد غذایی را در ظروف درب دار بگذارید و سپس در داخل یخچال قرار دهید تا رطوبت آن گرفته نشود و مواد غذایی خشک نگردد.
- ۲- از قرار دادن مواد غذایی گرم و دارای بوی تند در داخل یخچال خودداری شود.
- ۳- فقط مواد غذایی را در یخچال قرار دهید که لازم است در محیط سرد نگهداری شوند.
- ۴- شیشه‌ها و قوطی‌ها را قبل از گذاشتن داخل یخچال کاملاً خشک نمایید.
- ۵- در آب و هوای گرم که مصرف آب خنک توسط افراد خانواده افزایش می‌یابد شما از یک کلمن برای تأمین آب سرد لازم استفاده نمایید. این کار باعث می‌شود تا از باز و بسته شدن دفعات زیاد درب یخچال جلوگیری شود.
- ۶- از قراردادن پلاستیک به صورت گستردگی بر روی سینی طبقات داخل یخچال خودداری نمایید زیرا مانع گردش
- ۷- از هنگام تعویض لامپ حتماً دو شاخه یخچال را از پریز برق جدا نمایید.
- ۸- برای بیرون آوردن دو شاخه از پریز سیم آن را نکشید بلکه دو شاخه را محکم گرفته و به آرامی آن را بیرون بکشید.
- ۹- هنگام برداشتن مواد غذایی منجمد را در پارچه ضخیم بگذارید تا از فرار سرمای مواد جلوگیری به عمل آید.
- ۱۰- در مناطقی که نوسان برق زیاد است حتماً از محافظ الکترونیکی مخصوص یخچال استفاده نمایید.
- ۱۱- برای بیرون آوردن دو شاخه از پریز سیم آن را نکشید بلکه دو شاخه را محکم گرفته و به آرامی آن را بیرون بکشید.
- ۱۲- هنگام برداشتن مواد غذایی منجمد را در پارچه ضخیم بگذارید تا از فرار سرمای مواد جلوگیری به عمل آید.
- ۱۳- در مناطقی که نوسان برق زیاد است حتماً از محافظ الکترونیکی مخصوص یخچال استفاده نمایید.

جدول ۹-۱۸- مربوط به زمان ذخیره مواد غذایی در یخچال

ردیف	نام مواد غذایی	زمان نگهداری به روز	ردیف	نام مواد غذایی	زمان نگهداری به روز	ردیف	نام مواد غذایی	زمان نگهداری به روز
۱	گوشت خام در سینی جاگوشتی	۵ تا ۲	۱۴	تخم مرغ تازه	۱۴	۱	گوشت پخته	۵ تا ۳
۲			۱۵	شیر	۱۵	۲	گوشت سرخ شده	۷ تا ۳
۳			۱۶	کره	۱۶	۳	گوشت چرخ کرده	۱/۵ تا ۱
۴			۱۷	خامه - سرشیر	۱۷	۴	گوشت چرخ کرده سرخ شده	۴ تا ۲
۵			۱۸	انواع پنیر ایرانی	۱۸	۵	انواع کسره و گوشت دار باز شده	۴ تا ۲
۶			۱۹	انواع پنیر خارجی	۱۹	۶	انواع گوشتی آماده	۴ تا ۲
۷			۲	شیرینی‌های تازه	۲	۷	گوشت پرندگان	۴ تا ۲
۸			۲۱	انواع سبزیجات خام	۲۱	۸	کالباس	۴ تا ۲
۹			۲۲	نخود و لوبیا سبز	۲۲	۹	ماهی تازه	۳ تا ۱
۱۰			۲۳	کلم و گل کلم	۲۳	۱۰	ماهی سرخ کرده	۵ تا ۲
۱۱			۲۴	انواع میوه‌جات	۲۴	۱۱	ماهی پخته	۴ تا ۲
۱۲			۲۵	آلبالو و گیلاس	۲۵	۱۲	انواع کسره و ماهی باز شده	۳ تا ۱
۱۳			۲۶	مرگبات	۲۶			

را از پریز خارج نمود؟

زیرا : در صورت آمدن سریع برق احتمال صدمه خوردن آیا می‌دانید چرا : به هنگام قطع برق باید دو شاخه یخچال

توجه :

۱- چنانچه یخچال شما دارای محافظ الکترونیکی مخصوص یخچال باشد نیازی به خارج نمودن دو شاخه از پریز نمی‌باشد.



- آیا می دانید چرا : به هنگام نوسانات شدید برق باید دو شاخه یخچال را از پریز خارج نمود؟
- زیرا : در صورت افت شدید برق موتور داغ کرده و احتمال سوختن آن می رود.
- آیا می دانید چرا : نباید با اجسام تیز بر فک یخچال را پاک نمود؟
- زیرا : در صورت سوراخ شدن اوپراتور و کاهش گاز یخچال احتمال سوختن موتور می رود.
- ۱۸-۱۴- کار در کلاس**
- ۱ - در کلاس بحث کنید که چرا دو خانواده در شرایط مساوی و با هزینهٔ یکسان یخچال تهیه می کنند اما عمر مفید آن‌ها یکسان نیست؟
- ۲ - اگر عملکرد یخچال درست انجام نگیرد و یا صحیح بارگذاری نشود چه اتفاقی رخ خواهد داد؟
- ۳ - امروزه چرا اغلب بیماری‌های گوارشی انسان را از یخچال و فریزرها می دانند؟
- ۴ - آیا شما از یخچال خودتان خوب مراقبت می کنید؟ چگونه؟
- ۵ - نکات مفیدی را که در این واحد کار برای شما جالب بود به دیگر افراد خانواده آموختش دهید و نتیجه را به صورت مکتوب به کلاس بیاورید.
- به موتور یخچال و سوختن آن می رود.
- آیا می دانید چرا : یخچال را باید تراز نمود؟
- زیرا : در صورت تراز نبودن یخچال کمپرسور آن از حالت تعادل خارج شده و عمر آن کم می شود.
- آیا می دانید چرا : پشت یخچال باید حداقل ۱۰ سانتی‌متر از دیوار فاصله داشته باشد؟
- زیرا : در غیر این صورت تهویه مناسب هوا انجام نگرفته و سبب معیوب شدن یا سوختن کمپرسور خواهد شد.
- آیا می دانید چرا : نباید لاستیک درب یخچال خراب بوده و یا درب آن نیمه باز باقی بماند؟
- زیرا : در این حالت ضمن مصرف اضافی برق و بیش از حد بر فک زدن یخچال، کمپرسور بیشتر کار کرده و از عمر آن کاسته خواهد شد.
- آیا می دانید چرا : به هنگام نظافت یخچال نباید بر روی موتور آن آب ریخته شود؟
- زیرا : آب به محل اتصالات کمپرسور نفوذ کرده و ضمن ایجاد برق گرفتگی سبب خرابی کمپرسور نیز می شود.
- آیا می دانید چرا : هنگامی که یخچال را از حالت خوابیده به حالت ایستاده برمی گرددانید باید حداقل تا دو ساعت آن را به برق وصل نکنید؟
- زیرا : در صورت وصل برق روغن کمپرسور به درون لوله‌های کندانسور کشیده شده و سبب از کار افتادن یخچال شما خواهد شد.

□ فعالیت کارگاهی :

- ۱- یک یخچال را نصب و تراز نمایید، ۲- قبل از راه اندازی و بارگذاری بیرون و داخل یخچال را تمیز نمایید،
 - ۳- یخچال را بدون بار پس از تمیز کردن به برق وصل کنید، ۴- مواد غذایی را در یخچال قرار دهید، ۵- درجه برودت را تنظیم نمایید، ۶- از یخچال بر فک زدایی کنید، ۷- لوله موئی را که از درایر شروع می شود تا اوپراتور دنبال کنید.
- * چند نکته در مورد قدرت کمپرسورهای به کار برده شده در یخچال‌های مختلف : قدرت کمپرسورها و موتورهای الکتریکی بر حسب اسب بخار بیان می شوند.

۱HP ۷۳۶W

معمولًاً قدرت کمپرسورهای به کار گرفته شده در یخچال‌های مختلف $1/6$ یا $1/5$ اسب بخار می باشد

$$\frac{1}{5} \text{ و } \frac{1}{6} \text{ و } ۷۳۶ \approx ۱۲۲W \text{ و } ۷۳۶ \approx ۱۴۷W$$



جدول ۱۸-۱- عیب‌های یخچال

عیب	علت	روش رفع عیب
یخچال کار نمی‌کند	۱- پریز، برق ندارد ۲- سیم دوشاخه یا پریز را بررسی کنید ۳- درجه ترموستات را روی یکی از درجهات قرار دهد ۴- برق خیلی ضعیف است	۱- برق را بررسی کنید ۲- سیم دوشاخه یا پریز را بررسی کنید ۳- درجه ترموستات را روی خاموش قرار دارد ۴- دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید زیرا در کمتر از ۱۸ ولت کمپرسور کار نمی‌کند
یخچال به اندازه کافی خنک نمی‌کند	۱- درجه ترموستات را کم قرار دارد ۲- یخچال در جای گرم قرار دارد ۳- در یخچال بیش از حد باز و بسته می‌شود ۴- روی لوله‌های کمپرسور احتیاج به تمیز کردن دارد ۵- مواد غذایی بیش از حد در یخچال نگهداری می‌شود ۶- فاصله یخچال تا دیوار کم است ۷- داخل سردخانه برفک زیاد دارد ۸- گاز یخچال کم شده است	۱- درجه ترموستات را زیاد کنید ۲- جای یخچال را عوض کنید ۳- حتی امکان درب یخچال را باز نکنید ۴- با جاروبرقی پشت یخچال را تمیز نمایید ۵- به اندازه ظرفیت یخچال مواد غذایی در یخچال بگذارید ۶- فاصله یخچال را تا دیوار زیاد کنید ۷- یخچال را از برق بکشید نسبت به تمیز کردن برفک اقدام کنید ۸- به تعییر کار یخچال مراجعه نمایید ۹- تعییر کار انتخابی شما ترجیحاً نمایندگی خدمات بعد از فروش محصول باشد
چراغ داخل یخچال روشن نمی‌شود	۱- لامپ سوخته است ۲- برق یخچال قطع شده است ۳- شستی کلید درست عمل نمی‌کند	۱- لامپ را تعویض کنید ۲- دوشاخه یخچال و پریز برق را بررسی کنید ۳- آن را بررسی کنید
در حین کار یخچال صدای کند	۱- یخچال تراز نیست ۲- لوله‌های کدانسور با بدنه بروخورد می‌کند ۳- یخچال روی زمین لق می‌خورد	۱- توسط پیچ‌های تنظیم پایه یخچال را تراز کنید ۲- عیب را بررسی نمایید ۳- تعادل یخچال را به کمک پیچ‌های تنظیم برقرار کنید
یخچال زیاد برفک می‌زند و موتور یکسره کار می‌کند	۱- نوار لاستیکی دور در فرسوده یا پاره شده ۲- انتهای لوله ترموستات از جداره محفظه انجماد گرفته است ۳- ترموستات خراب شده ۴- قطر برفک در داخل محفظه انجماد و بیرون آن زیاد شده ۵- شماره ترموستات را کم نمایید ۶- شماره ترموستات خیلی زیاد است ۷- هوا بسیار گرم است ۸- در یخچال زیاد باز و بسته می‌شود	۱- به تعییر کار مراجعه کنید ۲- انتهای لوله ترموستات را در محل مخصوص جداره قرار دهید ۳- به تعییر کار جهت تعویض آن مراجعه نمایید ۴- نسبت به برفک‌زدایی اقدام نمایید ۵- شماره ترموستات را کم نمایید ۶- برای خنک کردن موتور یخچال از پنکه استفاده کنید ۷- از باز و بسته کردن زیاد خودداری نمایید

سؤالات ▶

- ۱- اگر در یخچال را بیش از اندازه باز و بسته کنید چه اسکالالی پیش می‌آید؟
- ۲- چهار علت تولید برفک در یخچال را بنویسید.
- ۳- نقش لاستیک دور در یخچال را بنویسید.
- ۴- ترموستات چیست و نقش آن را در یخچال بنویسید.

