

## فریزر و یخچال فریزر



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

- ۱- اجزای محصول و قطعات آن را شناخته و سیستم عملکرد آن را شرح دهد.
- ۲- محل مناسب نصب و چگونگی نصب فریزر را شرح دهد.
- ۳- مواد غذایی را با توجه به اصول استاندارد در فریزر قرار دهد.
- ۴- روش نگهداری صحیح محصول را شرح دهد.
- ۵- معایب احتمالی را تشخیص داده و از گسترش آن جلوگیری نماید.



## ۱-۱۹- اجزاء و قطعات فریزر و سیستم عملکرد آن



شکل ۱۹-۱

برای قراردادن مواد غذایی در طبقات فریزر از سبدهای درب دار مخصوصی استفاده می‌شود تا زمانی که درب فریزر را برای برداشتن مواد غذایی باز می‌کنیم از اتلاف سرمای دیگر طبقات جلوگیری به عمل آید (شکل ۱۹-۲).

فریزر از نظر ظاهری هیچ‌گونه تفاوتی با یخچال ندارد. تنها تفاوت فریزر و یخچال در ایجاد مقدار سرما می‌باشد

یعنی :

اولاً قدرت کمپرسور فریزر بیش از قدرت کمپرسور یخچال می‌باشد تا شرایط ایجاد سرمای بیشتر امکان پذیر باشد. ثانیاً قفسه‌ها و سینی‌های طبقات یخچال متحرک بوده و در موقع لزوم می‌توان آن‌ها را از یخچال بیرون آورد و پس از تمیز کردن دوباره در محل اولیه قرار داد.

ولی در فریزر این‌گونه نیست و جایه‌جا کردن طبقات امکان پذیر نمی‌باشد. به دلیل این که برای ایجاد سرمای بیشتر در هر طبقه از طبقات داخلی فریزر، لوله‌های اوپراتور (تبخیر کننده) در قسمت زیر سینی طبقات جاسازی شده اند تا هر طبقه سرمای مورد نیاز خود را مستقلًا دریافت نماید، و هر طبقه به صورت یک محفظه مواد غذایی منجمد عمل می‌نماید.



شکل ۱۹-۲- نمای بیرون و داخل یخچال و فریزر

قسمت فریزر آن دارای یک کمپرسور مستقل به قدرت  $\frac{1}{4}$  H.P (اسب بخار) و قسمت یخچال آن یک کمپرسور به قدرت  $\frac{1}{6}$  H.P است (مانند یخچال فریزر آزمایش) که دارای دو دستگاه کمپرسور می باشد و قدرت کمپرسور آن از قدرت کمپرسور یخچال بیشتر بوده و معمولاً  $\frac{1}{4}$  می باشد. مشخصات ترمومترات به کار برده شده در یخچال فریزر مطابق مشخصات ترمومترات یخچال می باشد زیرا این ترمومترات در محفظه داخلی یخچال نصب گردیده و قسمت حساس انتهای ترمومترات نیز به جداره صفحه سردخانه یخچال متصل است.

بنابراین در یخچال فریزرهایی که دارای یک کمپرسور مشترک می باشند سرمای قسمت سردخانه یخچال زمان کار کمپرسور را تعیین می کند! (در فریزر، قسمت محفظه مواد منجمد یا سردخانه (اوایپراتور) وجود ندارد، زیرا تمامی فضای فریزر این وظیفه را عهده دار می باشد).

در یخچال فریزرهایی که دارای ۲ دستگاه کمپرسور جداگانه می باشند یخچال دارای کمپرسور  $\frac{1}{6}$  H.P یا  $\frac{1}{5}$  H.P و ترمومترات یخچالی می باشد و قسمت فریزر دارای کمپرسور به قدرت  $\frac{1}{3}$  H.P یا  $\frac{1}{4}$  H.P و ترمومترات به کار برده شده از نوع ترمومترات فریزری می باشد.

به همین منظور در هر طبقه، از سبد درب دار و متحرک مخصوصی استفاده شده است و در روی آن علایمی برای نگهداری نوع مواد غذایی وجود دارد.

**۱۹-۲- رمز ستاره (Star Code) در صنایع برودتی** در صنایع تبرید از نشانه های تصویری برای نشان دادن مقدار برودت محفظه درون یخچال و فریزر استفاده شده است. به این علامت ها در روی بدنه یا درب فریزرهای دقت کنید.

هر ستاره بیانگر مقدار  $6^{\circ}\text{C}$  دما می باشد. در شکل ۱ مقدار سرمای  $18^{\circ}\text{C}$  و در شکل ۲،  $24^{\circ}\text{C}$  می باشد.



این علایم را می توانید روی در و یا در قسمت بالای در یا بالای بدنه فریزرهای و هم چنین روی قسمتی از در اوایپراتور برخی از یخچال ها مشاهده نمایید. مطابق شکل ۱۹-۲ برخی از کارخانه های سازنده دستگاه های برودتی، ممکن است محصول برودتی را به عنوان فقط یخچال یا فریزر و یا توأم یخچال فریزر طراحی و تولید نمایند.

همچنین برخی از یخچال فریزرهای موجود در بازار

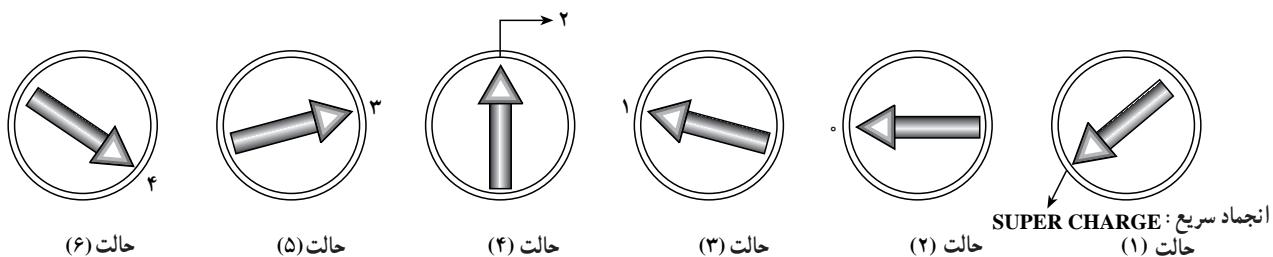


شکل ۱۹-۳- انواع کمپرسورهای به کار برده شده در انواع یخچال و فریزر



در شکل ۱۹-۴ با نشانگرهای مختلف که در قسمت بالای فریزر شکل ۱۹-۴ به کار برده شده آشنا می‌شویم.

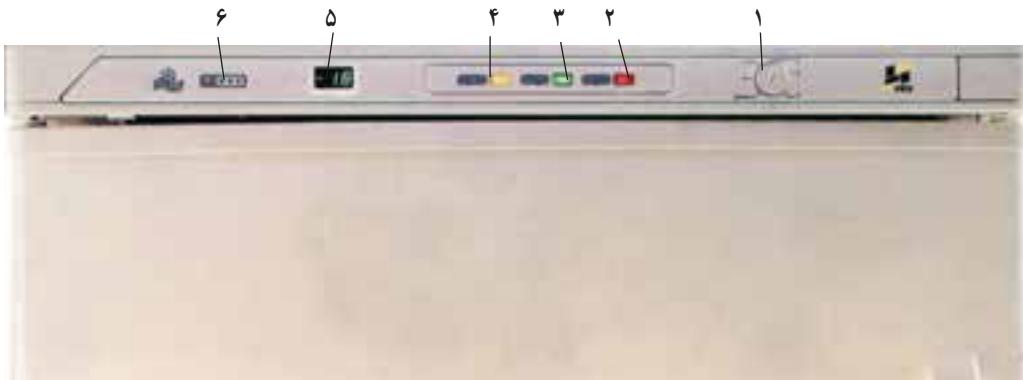
\* بیشترین کمپرسورهای مصرفی در ایران بر روی بخچال‌ها و فریزرهای به ترتیب  $\frac{1}{4}$  و  $\frac{1}{6}$  اسب بخار است.



قرار می‌دهیم که بخواهیم مواد غذایی را سریعاً منجمد نماییم. در این حالت ترموموستات از مدار خارج است و در کنترل سرمای داخل فریزر هیچ گونه نقشی ندارد. معمولاً در شروع بارگذاری فریزر از این حالت استفاده می‌شود.

**۱۹-۳-بررسی گردونه ترموموستات شکل ۱۹-۴**  
در بحث بررسی گردونه ترموموستات شکل ۱۹-۴ از حالت ۱ تا ۶ مربوط به وضعیت نشانگر گردونه ترموموستات می‌باشد و در روی بدنه فریزر شکل ۱۹-۴ شماره‌های ۱ تا ۶ مربوط به نشانگرهای مختلف و طرز کار آن‌ها می‌باشد.

۱- زمانی نشانگر ترموموستات را در مقابل سوپر شارژ



شکل ۱۹-۴- قسمت فوقانی فریزر

بخواهیم مقدار سرما را زیادتر کنیم و زمانی که نشانگر ترموموستات مقابله ۴ قرار دهیم موقعی است که بیشترین مقدار سرما را از دستگاه انتظار داریم.

۲- چراغ قرمز نشانگر مقدار سرمای داخل فریزر می‌باشد. روشن و نورانی شدن این چراغ هشدار کم شدن دمای داخل فریزر می‌باشد و معمولاً در برخی از فریزرهای اگر این چراغ با مقدار نور زیاد روشن شود آژیری به صدا در می‌آید و حالت بحرانی را اعلام می‌کند. که باید در این موقع به کمک فریزر شتابت و مشکل پیش آمده را مرتفع نمود.

هنگامی که نور لامپ نشانگر قرمز شماره ۲ شکل ۱۹-۴ به حالت خاموشی برسد یا روشنایی آن به حداقل خود برسد گردونه ترموموستات را از این حالت SUPER خارج می‌نماییم و روی درجه مناسب ۲ یا ۳ قرار می‌دهیم.

زمانی که بخواهیم فریزر را خاموش کنیم نشانگر ترموموستات را مقابله علامت ۰ مطابق حالت (۲) در تصویر ۱۹-۴ قرار می‌دهیم. زمانی که نشانگر مقابله ۱ قرار دارد کمپرسور فریزر مشغول به کار می‌شود و از این به بعد ترموموستات کار کنترل سرمای را به عهده می‌گیرد مراحل ۲ و ۳ و ۴ مربوط به شرایط کار فریزر می‌باشد که



با سرعت و کمترین زمان ممکن سبدها را که قبلاً مواد غذایی را در آنها جاگذاری نموده اید در جای خود قرار دهید پس از بستن درب فریزر برای مدت ۶ الی ۷ ساعت، (بستگی به مقدار مواد غذایی دارد) گردونه ترموستات را روی علامت انجماد SUPERCHARGE قرار دهید و زمانی که چراغ قرمز بالای فریزر نور آن تقریباً به حد خاموشی برسد سرمای لازم حاصل گردیده است. در برخی از فریزرهای علاوه بر چراغ‌های نشانگر از سرماسنج دیجیتالی نیز استفاده شده است که سرمای داخل فریزر را نشان می‌دهد.

در یخچال فریزرهایی که یخچال و فریزر از یک کمپرسور تغذیه می‌شود باید اول مواد غذایی که احتیاج به سرمای زیاد دارند را در قسمت طبقات فریزر جاگذاری نمود و در این موقع از بارگذاری در قسمت فضای یخچال خودداری شود و نشانگر گردونه ترموستات را برای مدت سه الی ۴ ساعت روی بیشترین درجه قرار داد تا گوشت و مواد گوشتی که در طبقات فریزر قراردارند به سرمای موردنیاز خود برای منجمد شدن برسند و سپس درب یخچال را باز کرد، و نشانگر گردونه ترموستات را روی ۴ بگذارید و مواد غذایی داخل یخچال را در جای خود گذاشته درب یخچال را برای مدتی باز نکنید تا ترموستات برق کمپرسور را قطع نماید. حالا یخچال فریزر شما بارگذاری صحیح شده و کار آن به شرایط نرمال رسیده است. آن را روی درجه مناسب تنظیم نمایید.

## ۶-۱۹- قواعد اصلی برای موفقیت در سردسازی مواد غذایی در فریزر

انجماد مواد غذایی در فریزرهای خانگی کار ساده‌ای است. ولی برای رسیدن به آن رعایت چند نکته کلی و مهم که ذیلاً تشریح شده لازم است.

۱- مواد غذایی از نوع مرغوب و عالی تهیه کنید، در نظر داشته باشید که فریزر کیفیت مواد را حفظ می‌کند ولی نمی‌تواند در بهبود آنها مؤثر باشد.

۲- سعی کنید در امر سردسازی تسریع شود، تا بدین طریق از فرار ویتامین‌ها و عطر و طعم غذاها جلوگیری گردد.

۳- خوراکی‌های را به مقادیر کم و اندازه‌ای که در هر وعده

۳- چراغ نشانگر سبز، وجود برق شهر و حالت عادی ولتاژ برق را نشان می‌دهد.

۴- چراغ نشانگر زرد که کلمه (SUPER) روی طلق آن با در کنار آن نوشته می‌شود موقعی که نشانگر گردونه ترموستات را در مقابل حالت انجماد سریع SUPERCHARGE قرار دهیم این چراغ روشن می‌شود و اگر اشتباهًا فردی که مطلع نیست گردونه ترموستات را روی حالت SUPER بگذارد فریزر دائم مشغول به کار می‌شود و موتور آن صدمه می‌بیند. هیچ گاه نباید بی موقع از این حالت استفاده نمود. در بعضی مدل‌های فریزر که دارای کنترل الکترونیکی سرما می‌باشند چنانچه ترموستات در حالت انجماد سریع (SUPERCHARGE) قرار گیرد پس از ۶ الی ۸ ساعت به صورت خودکار از این حالت خارج شده و کار طبیعی کمپرسور آغاز خواهد شد.

۵- نشان دهنده دیجیتالی (الکترونیکی) سرمای داخل فریزر، مقدار سرما را نشان می‌دهد.

۶- ماکریم مقدار سرمای قابل دسترسی در داخل فریزر شکل ۴-۱۹- که دارای ۴ ستاره می‌باشد  $24^{\circ}\text{C}$   $6 \times 4$  خواهد بود.

**۴-۱۹- محل مناسب و چگونگی نصب فریزر**  
همان‌طور که در قسمت یخچال به تفصیل شرح داده شد، شرایط نصب و روش راه اندازی فریزر به همان طریق گفته شده می‌باشد.

**۵-۱۹- چگونگی بارگذاری فریزر**  
برای مراعات اصول بهداشتی بهتر است قبل از بهره برداری، کلیه قسمت‌های داخلی آن را با محلولی از یک قاشق غذاخوری جوش شیرین در یک لیتر آب نیم گرم بشویید و با پارچه تمیز نخی حشک نمایید.

کلیه قسمت‌های خارجی را می‌توان با مقداری شامپو مخلوط در آب نیم گرم توسط یک قطعه اسفنج شسته و خشک نمود. قبل از بارگذاری، بگذارید فریزر به مدت ۲ الی ۳ ساعت بدون بار کار کند پس از حصول سرمای لازم و قطع ترموستات،



## ۱۹-۷ تهیه، بسته‌بندی و منجمد نمودن میوه‌جات

میوه تازه و رسیده انتخاب کنید و طبق دستورالعمل پاک و شست و شو نمایید.

**ظروف:** استفاده از ظروف غیرقابل نفوذ، نهایت ضرورت را دارد. ظروف شیشه‌ای، الومینیوم، پلاستیک یا مقوایی موئی، همچنین کیسه‌ها و پوشش‌هایی از جنس غیرقابل نفوذ مانند سلوفان و ورق‌های الومینیوم یا پلاستیکی برای این منظور مناسبند.

**طرق بسته بندی:** برای بسته بندی، میوه‌ها باید در ظروف مخصوص چیده شوند، میوه‌هایی که بعداً به عنوان دسراز آن‌ها استفاده می‌شود با شربت قند و میوه‌هایی که به قصد استفاده در غذا و به صورت پخته مصرف می‌شوند با شکر معمولی مخلوط و عمل آورده می‌شود.

برای مقابله با نسباطی که در نتیجه انجماد حاصل می‌شود، ظروف محتوی میوه را مقداری سرخالی نگهدارید.

برچسبی که محتوی ظروف و آخرین تاریخ مصرف را روی آن نوشته اید روی آن بچسبانید. (جدول ۱۹-۵)

**منجمد کردن:** میوه‌جات را به مقدار کم و مقدار مورد مصرف هر بار منجمد کنید، سعی کنید درجه برودت هجدده درجه زیر صفر ثابت بماند. بیشتر میوه‌ها به این ترتیب ۸ تا ۱۲ ماه تازه می‌مانند. برای مصرف آن را از فریزر درآورده در یخچال بگذارید تا خان کم کم آب شود. میوه‌ای را که یک بار از حالت انجماد درآورده اید دوباره منجمد نکنید.

**طرز تهیه شربت قند:** انواع شربت قند که از لحاظ درجه غلظت مصرف می‌شود به شرح ذیل تهیه می‌گردد:

۲ فنجان شکر ۴ فنجان آب	شربت قند
۳ فنجان شکر ۴ فنجان آب	شربت قند
۴/۵ فنجان شکر و ۴ فنجان آب	شربت قند

**۱۹-۸ نکات مهم در استفاده بهینه از فریزر**  
هر گز موارد غذایی را که یک بار از حالت یخ‌زدگی درآمده دوباره در فریزر نگذارید.

غذا مورد مصرف قرار می‌گیرد بسته‌بندی کنید، چون بریدن، جدا کردن یا قطعه کردن مواد منجمد شده بسیار مشکل است.

۴- از لوازم بسته‌بندی صحیح و مناسب استفاده کنید. اگر مواد خوراکی در مقابل هوای خشک فریزر و در مجاورت غذاهای دیگر حفاظی نداشته باشند به زودی رطوبت، عطر و طعم خود را از دست می‌دهند.

۵- برای این که بعد از مدتی از محتويات بسته‌ها اطلاع داشته باشید روی هر بسته برچسب زده و روی آن محتويات، وزن و آخرین تاریخ مصرف را بنویسید- برای این منظور برچسب‌های کاغذی مناسب‌ترند.

۶- مدت مجاز توصیه شده برای نگهداری مواد غذایی را رعایت کنید. با در نظر گرفتن عواملی چون نوع مواد خوراکی، طریقه بسته‌بندی و برودت لازم برای نگهداری هر یک از انواع خوراکی‌ها مدت معینی در نظر گرفته شده، طبق برنامه‌ای محتويات فریزر را مرتبًا انبار گردانی کنید تا هیچ یک از مواد بیش از مدت توصیه شده در فریزر نماند.

۷- مواد غذایی باید در برودت ۱۸ درجه زیر صفر (معادل درجات ۵ یا ۶ فریزر) نگهداری شود برای این که برودت آن ثابت بماند از کم و زیاد نمودن درجه حرارت فریزر خودداری کنید و درب فریزر را زیاد باز و بسته نکنید.

۸- سعی کنید مواد غذایی بسته‌بندی شده مستقیماً روی طبقات فریزر قرار گیرد، بدین ترتیب محتويات بسته‌ها به علت تماس مستقیم با برودت طبقات زودتر منجمد می‌شوند.

۹- مواد خوراکی را که یک بار از حالت یخ‌زدگی درآمده و یخ آن کاملاً آب شده دوباره در فریzer نگذارید. سردسازی موادی که از حالت یخ‌زدگی درآمده خطناک است زیرا سریعاً شروع به فاسد شدن می‌کند.



## ۱۹- روش نگهداری و عواملی که باعث کاهش عمر مفید فریزر می‌شود

همچنین طریقه برگزدایی و چگونگی عیب‌یابی احتمالی همان است که در مبحث یخچال عنوان گردیده است.

### کار در کلاس

۱- با دوستان خود در مورد تفاوت یخچال و فریزر بحث کنید و تفاوت‌های اصلی را یادداشت نموده به دوستان و آشنایان خود خاطر نشان سازید.

۲- محل استقرار ترمومترات در فریزر را عملأً بینید و از تعداد سیم و رنگ سیم‌ها و همچنین تعداد کنتاک‌هایی که روی ترمومترات قرار دارند نقشه‌برداری کنید و در مورد کار آن‌ها بحث نمایید.

۳- از یک فریزر برگزدایی نمایید.

۴- فریزر را پس از برگزدایی و خشک کردن داخل آن به طور صحیح بارگذاری نمایید.

از گذاشتن بطری شیشه‌ای و تخم مرغ تازه در فریزر اجتناب کنید.

اگر برق قطع شد درب فریزر را باز نکنید، اطراف آن را با یک پتو پوشانید، ۲۴ ساعت سرد می‌ماند.

روی هر بسته بر چسب زده و روی آن محتويات، وزن و آخرین تاریخ مصرف را بنویسید.

حتماً از طبقه بالای فریزر برای تهیه یخ استفاده نمایید. زیرا اگر مواد غذایی داخل طبقه بالا گذاشته شود احتمال دارد با بیرون کشیدن سبد‌ها محتويات طبقه فوقانی بریزد.

در صورتی که پریز برق شما مجهز به اتصال زمینی می‌باشد حتماً فریزر را به سیم و دوشاخه اتصال زمین دار مجهز کنید.

در صورتی که پریز شما مجهز به اتصال زمین نباشد شما می‌توانید بهوسیله یک سیم افشار با سطح مقطع ۲ تا ۲/۵ میلی متر یک سرآن را بهوسیله پیچ به قسمت بدون رنگ بدنه فریزر محکم نموده و سر دیگر را به شیر آب آشپزخانه یا ماشین لباس‌شویی بندید. ظروفی را که برای تهیه یخ از آب پر می‌کنید لبریز ننمایید.

## جدول ۱۹- مربوط به ذخیره مواد غذایی در فریزر

ردیف	نام مواد غذایی	مدت مجاز نگهداری در فریزر
۱	غذاهای گوشتی طبور، ماهی، گوشت با سبزیجات	یک الی دو ماه
۲	کوفته با سس گوجه‌فرنگی	۲ ماه
۳	انواع کباب از گوشت گاو، گوشت طبور و سایر گوشت‌ها	۲ الی ۴ ماه
۴	انواع سس	۲ الی سه ماه
۵	خورشت‌ها و انواع سوپ	۲ تا ۴ ماه
۶	انواع ساندویچ‌ها	۲ هفته

## سؤالات

۱- چگونگی نصب فریزر در محل مناسب را شرح دهید.

۲- چهار مورد از قواعد اصلی سردسازی مواد غذایی در فریزر را بنویسید.

۳- طرز تهیه شربت قند متوسط را بنویسید.

۴- دو مورد از نکات مهم در استفاده بهینه از فریزر را شرح دهید.



## کولر گازی



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

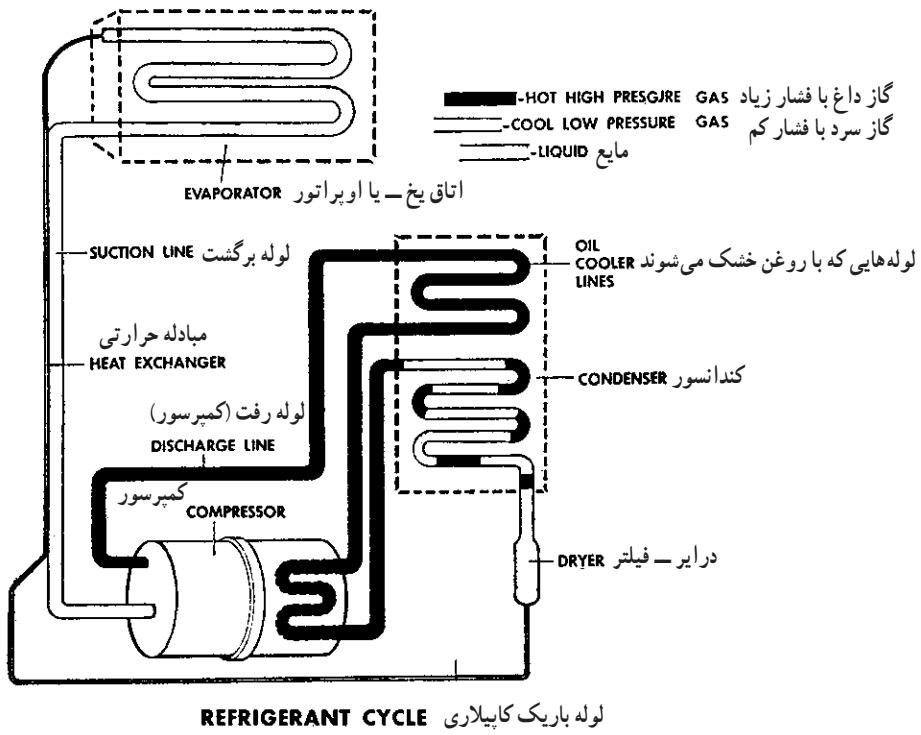
- ۱- طرز کار با کولر گازی را از روی دفترچه راهنمای آن بداند.
- ۲- فرق بین کولر گازی و یخچال را شرح دهد.
- ۳- مقایسه بین کولر آبی و کولر گازی را بداند.
- ۴- انتخاب بهترین محل نصب برای کولر گازی را انجام دهد.



و هزینه مصرف برق بالا، اکثر مردم در مناطق گرم و خشک از کولر آبی استفاده می‌کنند.

**۲-۲- آشنایی با کولر گازی و طرز کار آن**  
کولر گازی یکی از وسایل خانگی سردکننده می‌باشد که مکانیزم کار آن مانند یخچال می‌باشد (شکل ۲-۱) و اجزای تشکیل دهنده آن عبارتند از:  
کمپرسور (موتور الکتریکی)، کندانسور، ترمومترات، درایر، اوپراتور و فن یا بادبزن.

**۱-۲۰- کولر گازی**  
کشور ما به جهت تنوع اقلیمی دارای آب و هوای گوناگون می‌باشد. در مناطقی که دارای آب و هوای گرم و خشک می‌باشد می‌توان از کولر آبی استفاده نمود، ولی در مناطق شمالی و جنوبی ایران به علت نزدیکی به دریا در تابستان دارای آب و هوای گرم و مرطوب می‌باشد و به علت بالا بودن درصد رطوبت و بخار آب، در این شرایط، کولر گازی مورد نیاز است. گرچه در مقایسه کولر آبی و کولر گازی در هر شرایط آب و هوایی کولر گازی دارای مزیت‌های منحصر به فرد می‌باشد ولی به علت قیمت گران



شکل ۱-۲۰- دیاگرام لوله کشی و مسیر گاز فریون ۲۲ در کمپرسور و لوله‌های کولر گازی

داخل آب مخزن آن عبور می‌کند و باعث سرد شدن آب می‌گردد و در کولر گازی هوای داخل اتاق به وسیله فن مکیده شده و پس از عبور از محفظه اوپراتور و سرد شدن، مجدداً به داخل اتاق یا محوطه هدایت می‌گردد.

● دمیدن هوای سرد کولر گازی به دو طریق انجام می‌گیرد.

(الف) مکش هوای بیرون و عبور دادن آن از محفظه اوپراتور و بالآخره سرد نمودن فضا.

گرچه برخی تغییرات متناسب با کاربری، در انواع سردکننده‌ها به وجود آمده است، ولی تفاوت اصلی بین یخچال و آبرساندکن و کولر گازی در قسمت سردساز یا اوپراتور آن‌ها است. مکانیزم کار همگی یکسان است ولی شکل ظاهری و فیزیکی آن‌ها، با یکدیگر متفاوت است.

در یخچال از محفظه کابین برای انجماد و سردسازی مواد غذایی استفاده می‌شود و در آب سردکن لوله‌های اوپراتور از



نداشته و هوای سرد کولر مستقیماً وارد محیط می‌گردد. چون مصرف برق کولر گازی حدود ۱۶۰۰ تا ۲۷۰۰ وات در ساعت می‌باشد، بنابراین توصیه می‌شود که یک کابل افشار ۲/۵ از محل کنتورخانه تا محل نصب کولر گازی کشیده شود و پس از نصب فیوز ۱۶ آمپر موتوری یا صنعتی و پریز مناسب، نسبت به راه اندازی آن اقدام گردد. محل نصب کولر گازی نباید در مجاورت و تزدیکی دودکش آبگرمکن، هود آشپزخانه و هوایش توالی باشد.

**سکوی محل نصب کولر گازی** باید به اندازه ۱/۵ تا ۲ سانتی‌متر به سمت بیرون پنجره شیب داشته باشد تا آب حاصل از ذوب بر فک کولر به سمت بیرون هدایت شود.

آیا می‌دانید که صفحه مشبک جلو کولر گازی چه کارهایی می‌تواند انجام دهد؟ (شکل ۲۰-۲)



**One - Touch Washable Air Filter**  
You can slide the filter in and out without removing the front grill, for quick easy cleaning. Dust, soot, and pollen in the air are efficiently collected and easily removed.

فیلترهای قابل شستشو:

شما می‌توانید بدون برداشتن پنجره جلویی کولر، فیلتر هوای را به آسانی بیرون کشیده و با آب بشویید و سپس داخل دستگاه قرار دهید. غبار، دود و دانه‌های گرده موجود در هوای بطری کار آمد جمع آوری شده و قابل زدن است.



**Slide - Out Chassis**  
The two - piece construction of our Standard sized window - type air conditioners allow easy installation & maintenance, even in a high places. First install the lightweight Cabinet, then just slide in the main chassis.

خروجی کشویی شاسی:

استفاده از سیستم خروج کشویی شاسی در ساختمان دو تکه‌ای کولر گازی با اندازه استاندارد، نصب و نگهداری آسان آنرا حتی در نقاط مرتفع میسر می‌سازد. ابتدا کابینت را نصب نموده و سپس شاسی اصلی را در داخل آن به صورت کشویی قرار دهید.

ب) با زدن دکمه مخصوصی راه ورود هوای محیط بیرون بسته شده و فن با مکش هوای داخل اتاق با هال و عبور دادن آن از لابلای محفظه اوپرатор باعث سرد شدن محیط می‌گردد. تفاوت شرایط کار کولر گازی و کولر آبی در این است که هنگامی که کولر آبی کار می‌کند باید پنجره یا درب اتاق به اندازه لازم باز باشد تا هوای محیط سرد شود ولی در هنگام کار کولر گازی باید درب و پنجره‌ها بسته باشند تا از خارج شدن سرما جلوگیری شود.

### ۳-۲۰- انتخاب بهترین محل نصب برای کولر گازی

معمولًاً کولر گازی را پشت پنجره اتاق یا محل مورد استفاده نصب می‌کنند و بر خلاف کولر آبی که محل نصب آن در هنگام احداث بنا باید کanal گذاری شود کولر گازی احتیاج به کانال

#### Air-Conditioning



##### Air Swing

The air circulation vents swing constantly and silently from side to side, directing cool air to every corner of the room. Or you can turn off air swing and fix airflow to a particular direction.

بادزن اتوماتیک:

با استفاده از دریچه‌های مخصوص، هوای تازه بدطور پیوسته و آرام، بدون سر و صدا به گردش درمی‌آید و هوای خنک را به همه گوشش‌های اتاق می‌رساند یا می‌توانید جریان هوای ثابت سازید تا هوا فقط در یک جهت به گردش در آید.



##### 4-Way Air Deflection System

The adjustable front louvers let you direct airflow both horizontally and vertically. You can cool the room evenly, or concentrate the cool air on the spot of your choice.

وزش هوا در چهار جهت:

شما می‌توانید با تنظیم پره‌های جلویی جهت جریان هوای را به شکل عمودی و افقی تنظیم نمایید. می‌توانید همه جای اتاق را به طور یکنواخت خنک سازید یا هوای خنک را فقط در نقطه مورد نظر متمرکز کنید.

## ۴-۲۰- انواع کولر گازی از نظر خنک کنندگی و سایر مشخصات فنی

جدول ۳-۲۰

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

مشخصات فنی

Model						مدل
Capacity	Cooling <sup>1</sup> (BTU/h)	12,500	15,100	18,500	24,400	خنک کنندگی (ای تی بو برساعت)
	Electrical Heater (W) (Optional)	2500	2500	2500	3500	گرمکن برقی (وات) <sup>2</sup> (انتخابی)
Electrical Data	Power Supply (V/Hz)	220-240/50				منبع تغذیه (ولت/ هرتز)
	Running Current (A)	8	8.4	10.5	13	جریان (آمپر)
	Power Consumption (W)	1,620	1,800	2,200	2,700	مصرف انرژی (وات)
	Energy Efficiency Ratio (EER)	Reciprocating Ratio (EER)	7.7 9.68	8.4 9.71	8.4 8.9	نسبت کارایی انرژی پیستونی حرخشی
	Power Factor (%)	98	97	95	94	ضریب قدرت (%)
Moisture Removal	Pints/h	3.8	4.7	5.8	6.3	باطنمتر بر ساعت
Noise Level <sup>2</sup>	DB	42	44	46	49	دنسی بل دشت صوت <sup>3</sup>
Air Circulation	Indoor	m <sup>3</sup> /h	518	752	849	داخلی (متر مکعب بر ساعت)
	Outdoor	m <sup>3</sup> /h	1202	1747	1980	خارجی (متر مکعب بر ساعت)
Dimensions Unpacked & packed	Height	(mm)	430-480	430-480	430-480	ارتفاع (میلی متر)
	Width	(mm)	655-680	655-680	655-680	عرض (میلی متر)
	Depth	(mm)	685-755	685-755	685-755	طول (میلی متر)
Weight	Net - gross	(kg)	61-65	64-68	64-69	ناخالص - خالص (کیلو گرم)
Shipping Qty.	Units /20 foot Container		115	115	115	تعداد در هر کانتینر ۲۰ فوت ویژگی های محمولة

1-Nominal rating at 27°C DB, 50% RH indoor condition and 35°C DB outdoor condition

2-Sound level is tested at 1meter away from the A/c.

## ۵-۲۰- برخی از کولرهای گازی

قابلیت تبدیل شدن به بخاری برقی یا هیتر را دارا می باشند.

### فعالیت کارگاهی :

- راجع به کولر گازی در کلاس با دوستان خود بحث کنید. کدام بهتر است؟ چرا؟

### سؤالات

- ۱- انواع کولرهای گازی را نام ببرید.
- ۲- طرز کار کولر گازی را توضیح دهید.
- ۳- انتخاب درست بهترین محل نصب کولر را بنویسید.

- مقدار اسمی تحت شرایط دمای ۲۷ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۵ درصد در داخل اتاق و دمای ۳۵ درجه سانتی گراد برای بیرون از اتاق.

- برخی از کولرهای گازی دارای قابلیت تبدیل شدن به بخاری برقی یا هیتر را دارا می باشند.

- شدت صوت در فاصله ۱ متری از کولر گازی آزمایش شده است.



## گاز شهری و گاز مایع



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

- ۱- گاز طبیعی را تعریف کند.
- ۲- گاز مایع را تعریف کند.
- ۳- کاربرد صحیح لوازم گازسوز را شرح دهد.
- ۴- به کار بستن نکات ایمنی در استفاده از وسایل گازسوز را توضیح دهد.
- ۵- مزایای مصرف سوخت گاز را در مقایسه با سایر سوخت‌های فسیلی شرح دهد.
- ۶- کاربرد صحیح و مفید را در مورد استفاده از گاز شهری را توضیح دهد.



## ۱-۲۱- مقدمه

سنگی که قسمت اعظم آن متخلخل است تبدیل شده است.

نفت و گاز به مرور زمان به داخل خلل و فرج این لایه‌ها نفوذ کرده و همان جا زیر لایه‌های سخت و نفوذناپذیر که به همین روش در طبقات بالاتر تشکیل شده تحت فشار انبار گشته است.

نفت و گاز همچنین در زیر لایه‌های گندی شکل بنام طاقدیس یا در قله‌های ایجاد شده به وسیله شکسته شدن و بالا رانده شدن پوسته زمین جمع شده است. امروزه در پاره‌ای موارد گاز و نفت خام در یک منبع با هم در زیرزمین ذخیره شده‌اند کشف می‌گردد و همراه با یکدیگر استخراج می‌شوند و در موارد دیگر منابع گاز به طور مستقل و بدون وجود نفت نیز وجود دارد.

در ایران خوب‌بختانه هم منابع غنی و بزرگ گاز به طور مستقل وجود دارد و هم منابع نفت توأم با مقادیر زیاد گاز محلول در نفت که هنگام استخراج نفت از چاه به عنوان گاز همراه با نفت از چاه خارج شده و پس از استخراج از نفت جدا می‌گردد.

وجود گاز همراه با نفت سبب ایجاد فشار بر روی نفت و خروج با فشار آن از چاه می‌گردد و در نتیجه کمک مؤثری در سهولت و کاهش هزینه استخراج نفت می‌نماید.

گازی که از چاه استخراج می‌گردد معمولاً<sup>۱</sup> دارای مقداری مواد سنگین است که به آسانی قابل مایع شدن می‌باشد. این مواد گازهایی هستند که با ایجاد تغییرات مختصری در درجه حرارت و یا فشار گاز استخراج شده از چاه می‌توان آن‌ها را به شکل مایع از گاز جدا نمود.

جدا کردن موادی که دارای گوگرد می‌باشند از گاز به دو دلیل حائز اهمیت است:

اول این که این مواد با بعضی از فلزات ترکیب شده و موجب خوردگی شدن آن‌ها می‌گردند و در صورتی که این مواد با رطوبت نیز همراه باشند شدت خورندگی آن‌ها زیادتر خواهد شد.

دوم این که مواد مذکور دارای بوی قوی و زننده می‌باشند. آب و مواد مایع شدنی را برای جلوگیری از خورندگی خطوط لوله‌هایی که مخصوصاً گازرسانی و انتقال گاز می‌باشند به کمک چگالنده‌ها و دستگاه‌های آب زدایی از گاز جدا می‌نمایند.

سرزمنی جمهوری اسلامی ایران دارای منابع سرشار گاز به میزان ۲۲ تریلیون مترمکعب (۱۵ درصد کل ذخایر گاز جهان) است و از این لحاظ پس از روسیه رتبه دوم را حائز می‌باشد.

جانشینی کردن مصارف گاز طبیعی و گاز مایع به جای سایر فراورده‌های نفتی صرفه جویی ارزی آن هم برای مدت نامحدود برای کشور ایجاد خواهد کرد. بنابراین وسائل گازسوز از جمله فعالیت‌هایی است که در خدمت اقتصاد کشور است. از سوی دیگر مصرف سوخت گاز در مقایسه با سایر سوخت‌های فسیلی مزایای بدين شرح دارد:

۱- با مصرف سوخت گاز هیچ گونه دوده یا خاکستر بر جای نمی‌ماند و کمترین آلودگی را در محیط زیست ایجاد می‌کند.

۲- استفاده از سوخت گاز قابلیت کنترل حرارت براساس نیاز را افزایش می‌دهد.

۳- از نظر اقتصادی مصرف سوخت گاز نسبت به سایر سوخت‌ها با صرفه‌تر می‌باشد.

۱-۱- گاز طبیعی: متداول‌ترین تعریف یانظریه‌ای که برای گاز طبیعی وجود دارد نظریه آلى نامیده می‌شود. براساس این نظریه در خلال میلیون‌ها سال پیش از این که بشر زندگی خود را در روی زمین آغاز کند لاشه نباتات و اجسام حیوانات به مرور زمان در اثر تغییرات اقلیمی به درون دریاچه‌ها واقیانوس‌های آن دورانه شده و همراه با موجودات دریایی در زیر رسوبات و گل و لای مدفون گشته‌اند و طی گذشت زمان‌های بسیار طولانی لایه‌های رسوبی متعدد جدیدی بر روی این لاشه‌ها و بازمانده‌های حیوانی و نباتی جمع شده است.

این لایه‌ها در اثر وزن خود فشار زیادی بر لاشه‌ها و بازمانده‌های فوق وارد آورده و نیز باعث ایجاد حرارت بسیار زیاد گردیده است. تحت شرایط فشار و درجه حرارت زیاد، یک سری فعل و انفعالات شیمیایی بر بازمانده‌های حیوانی و نباتی مدفون انجام گرفته و این موجودات را که زمانی روی زمین می‌زیسته‌اند به گاز و نفت تبدیل نموده است. همزمان با این تغییرات، لایه‌های ضخیم رسوبات و توده‌های ماسه به هم فشرده شده و به لایه‌های



عموماً مایعات بی رنگ هستند که از ترکیبات گوگردی بوده و دارای بوی شیشه‌بودی سیر می‌باشند که امروزه مردم بوی آن‌ها را به عنوان بوی گاز شناخته‌اند. مواد بودارکننده یا به کمک یک دستگاه چکه‌ای به شکل مایع به داخل لوله‌های گاز تزریق شده و مایع در داخل لوله گاز تبخیر و گاز سوخت مخلوط می‌شود و یا به سیله دستگاه جذبی با گاز مخلوط می‌گردد یعنی مواد بودارکننده را به صورت گاز یا بخار به لوله گاز می‌افزایند. مقدار مواد بودارکننده‌ای که برای بودار کردن گاز به آن اضافه می‌شود بسیار کم می‌باشد. چون این مواد دارای بوی بسیار قوی می‌باشند و افزودن اندکی از آن‌ها به گاز برای استشمام بوی گاز هنگام نشت کافی می‌باشد. لذا مقدار گوگردی که از این طریق عمل‌آغاز افزوده می‌شود بسیار ناچیز بوده و از نظر خورنده‌گی فلز چه در خطوط لوله و چه در دستگاه‌های گازسوز و گازهای تنویره آن‌ها تولید اشکال نخواهد کرد. این گوگرد همراه با گاز در مشعل می‌سوزد و پس از سوختن بوی یا گاز مضری از خود باقی نمی‌گذارد.

#### ۲۱-۱-۴- دانستنی‌های مفید در مورد گاز شهری

و گاز مایع (کپسولی) : گازی که از آن برای مصارف خانگی استفاده می‌کنیم، ممکن است از طریق شبکه گازرسانی شرکت ملی گاز در اختیار ما قرار گیرد و چنان‌چه شهر و محل سکونت ما دارای گاز شهری نباشد از کپسول‌های گاز مایع استفاده می‌کنیم. در هر صورت استفاده از هرنوع گاز، چه گاز شهری یا مایع، بهتر است برای رعایت نکات ایمنی وسایل و لوازمی را که با آن‌ها سرو کار داریم بشناسیم.

#### ۲۱-۱-۵- گاز مایع یا کپسولی : گازی را که ما

برای مصارف سوختی استفاده می‌کنیم زمانی که به سیله اجاق گاز یا بخاری یا آبگرمکن و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد قابل روئیت و لمس کردن نمی‌باشد و زمانی که این گاز را در داخل کپسول‌های مخصوص نگهداری و حمل نمایند، آن را تحت فشار قرار داده و گاز از حالت بخار نامرئی به صورت مایع درمی‌آید. هنگامی که بخواهیم مصرف کننده‌ای را به کپسول گاز وصل کنیم چون فشار گاز در داخل کپسول بسیار زیاد می‌باشد حتماً باید از دستگاهی به نام رگولاتور استفاده کنیم (شکل ۲۱-۲-الف).

گازهای متان، اتان و گازهای بی اثری که پس از عمل آب زدایی و جدا نمودن مواد مایع شدنی آن‌ها باقی می‌مانند، بدون بو و رنگ و مزه می‌باشند.

گاز طبیعی اثر مسموم کنندگی نیز ندارد.

**۲۱-۱-۲- گاز مایع :** گازهای مایع که آن‌ها را گازهای مایع شدنی نفتی می‌نامند، شامل پروپان یا بوتان یا مخلوطی از این دو می‌باشند. این گازها را یا به عنوان گازهای مایع شدنی از گاز طبیعی جدا می‌کنند و یا به عنوان محصولی فرعی از پالایش نفت خام به دست می‌آورند. گاز مایع در داخل سیلندر یا مخزن نگهداری و حمل می‌گردد.

این گاز در مناطقی که دارای لوله‌کشی گاز طبیعی نمی‌باشد به عنوان سوخت استفاده می‌شود. گاز مایع را می‌توان به اندازه معینی با هوا مخلوط کرد و در ساعتی که مصرف گاز طبیعی در شهرها و کارخانجات زیاد است به عنوان گاز کمکی به لوله کشی گاز طبیعی تزریق نمود.

از گاز مایع برای سوخت موتورهای گازسوز هم استفاده می‌شود.

گاز مایع را از این نظر مایع می‌گویند که می‌توان آن را با فشار نسبتاً کمی در سیلندرها و مخازن به صورت مایع ذخیره نمود که قسمت فوقانی آن‌ها محتوی گاز است هنگام مصرف، گاز بالای مخزن خارج و به مصرف می‌رسد و در اثر کم شدن فشار داخلی مخزن قسمتی دیگر از مایع تبدیل به گاز شده و جای گاز خالی شده را اشغال می‌کند و این عمل آنقدر ادامه می‌باید تا وقتی که تمام مایع داخلی مخزن تبدیل به گاز شده و به مصرف برسد.

**۲۱-۱-۳- مواد بودارکننده :** گاز طبیعی پس از مراحل آب‌زدایی و جدا کردن مواد خورنده و سنگین آن بی رنگ و بی بو می‌باشد. گاز مایع نیز پس از تصفیه و آماده شدن رنگ و بو ندارد و اگر این گازها به همین صورت توزیع و به نقاط مصرف رسانده شود در صورت نشت کردن تشخیص نشت آن‌ها مشکل است. لذا قبل از توزیع مقداری مواد بودارکننده به آن‌ها اضافه می‌نمایند تا به کمک بوی آن بتوان نشت گاز را تشخیص داد. موادی که به عنوان بودارکننده مورد استفاده قرار می‌گیرند



گاز شهری نیز بسیار زیاد می‌باشد به این جهت شرکت ملی گاز جلو درب منازل مشترکین خود رگولاتورهای خاصی را به کار گرفته تا فشار گاز را از شصت پوند بر اینچ مربع به حدود ۲ پوند بر اینچ مربع کاهش دهد. همچنین برای مشخص شدن مقدار مصرفی گاز از وسیله‌ای به نام کنتور استفاده می‌نماید.

## ۲۱-۲- لوازم گاز سوز\*

۲۱-۲-۱ آیا می‌دانید که : بی‌احتیاطی در کار کردن با وسایل گازسوز، خفگی، آتش‌سوزی، انفجار و خسارت‌های جبران ناپذیری را به دنبال دارد! پس بهتر است : کاربرد صحیح و اصولی لوازم گازسوز را یاد بگیریم! و به نکات اینمی جداً توجه داشته باشیم.

استفاده از وسایل گازسوز مخصوص افراد و سنین خاصی نمی‌باشد.

فردی که شیوه صحیح استفاده از وسایل گازسوز را می‌داند، انسانی است دوراندیش، درنتیجه، با به کار بستن نکات اینمی در استفاده از وسایل گازسوز و آموزش آن‌ها به افراد خانواده و راهنمایی افراد ناوارد، آسایش را در کلیه مراحل زندگی برای خود و دیگران فراهم می‌نماید.



کپسول ۱۱ کیلویی



کپسول ۵۰ کیلویی

شکل ۲۱-۱- انواع کپسول گاز مایع

رگولاتور یا شیر کنترل وسیله‌ای است که فشار گاز را کاهش می‌دهد (شکل ۲۱-۲- ب).

۲۱-۱-۶ گاز شهری : فشار گاز در داخل شبکه



و بیش از حد تعیین شده نمی‌توانند جوابگوی مصرف باشند.  
بنابراین چنان‌چه قصد توسعه لوله‌کشی داخلی و اضافه نمودن  
وسایل گازسوز را دارید حتماً این موضوع را با شرکت گاز در  
میان بگذارید تا ضمن دریافت راهنمایی‌های لازم در صورتی که  
نیاز به تعویض رگولاتور و کنتور باشد اقدام گردد.

توجه داشته باشید: توسعه لوله‌کشی داخلی و اضافه نمودن  
وسایل گازسوز بدون اطلاع شرکت ملی گاز ممنوع می‌باشد.

رگولاتور مجهز به وسایل اینمی خاصی است که در صورت  
بروز هرگونه نقص در سیستم لوله‌کشی شهر به طور اتوماتیک  
جریان گاز را قطع می‌کنند تا مصرف کنندگان در معرض خطر  
قرار نگیرند. چنان‌چه با موارد قطع گاز یا نشت گاز از رگولاتور  
یا کنتور روبه رو شدید از هرگونه دستکاری در آن‌ها خودداری  
نموده موضوع را به اطلاع پست‌های امدادی شرکت ملی گاز  
برسانید (شکل ۲۱-۳).



الف) کنتور گاز شهری  
ب) رگولاتور گاز شهری

شکل ۲۱-۲

**۲۱-۲-۲- کنتور گاز شهری و رگولاتور گاز شهری:** شرکت ملی گاز به منظور حفظ سلامت و اینمی شما سیستم لوله‌کشی داخلی منزل شما را قبل از وصل گاز بررسی نموده و پس از اطمینان از رفع کلیه اشکالات اجازه بهره‌برداری از آن را صادر نموده است.  
لازم به تذکر است که: رگولاتور و کنتور نصب شده برای ساختمانی که شما در آن زندگی می‌کنید ظرفیت معینی را دارند



شکل ۲۱-۳

این شیر، از ورود گاز به همان دستگاه جلوگیری نمود. وظیفه شیر اصلی نیز قطع و وصل جریان گاز به تمامی ساختمان می‌باشد.  
چنان‌چه نیاز به قطع گاز ساختمان باشد لازم است شیر اصلی گاز را بیندید (شکل ۲۱-۴).

**۲۱-۲-۳- شیر مصرف:** در کلیه ساختمان‌هایی که دارای لوله‌کشی گاز می‌باشند علاوه بر نصب یک عدد شیر گاز اصلی در نزدیکی درب ورودی، در نزدیکی هر دستگاه گازسوز نیز یک شیر مصرف قراردارد تا در موقع ضروری بتوان باستن



شکل ۲۱-۴- تصویر شیر مصرف گاز

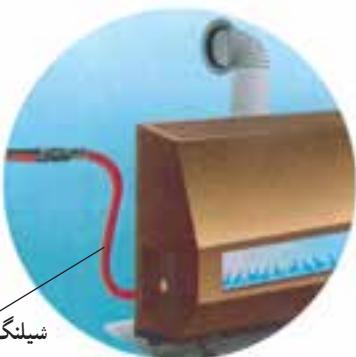


**۲۱-۴-درپوش:** اگر به بعضی از شیرهای مصرف

فعلاً هیچ گونه وسیله گازسوز وصل نشده و مورد استفاده قرار نمی‌گیرند لازم است حتماً با درپوش، مسدود شوند تا چنانچه احیاناً شیر مصرف گاز باز شد، گاز از لوله خارج نشده و حادثه‌ای به وجود نیاید (شکل ۲۱-۵).



الف) طریقه صحیح نصب بخاری



ب) طریقه غلط نصب بخاری

۲۱-۷

■ طول شیلنگ‌های گاز هرگز نباید حداقل از یک متر و نیم بیشتر باشد. از شیلنگ‌های طویل برای رسانیدن گاز به نقاط مختلف ساختمان استفاده نکنید.

■ شیلنگ‌های گاز هرگز نباید در معرض حرارت اجاق گاز و سایر وسایل گازسوز قرار داشته باشند (شکل ۲۱-۸).



۲۱-۸

**۲۱-۵-شیلنگ:** رعایت نکات اینمی درخصوص

استفاده از شیلنگ‌های مناسب برای اتصال وسایل گازسوز به لوله کشی گاز از اهمیت ویژه و حساسی برخوردار می‌باشد و چنان‌چه این موارد نادیده گرفته شده و یا کم اهمیت شمرده شوند در نهایت باعث بروز اتفاقات ناگوار خواهد بود.

لازم است قبل از این که وسیله گازسوز خود را به سیستم لوله کشی گاز وصل نمایید به چند نکته مهم توجه داشته باشید:

■ شیلنگ‌های لاستیکی معمولی در برابر مواد نفتی و گازی به سرعت فاسد می‌شوند، به همین دلیل برای وصل کردن اجاق گاز و سایر وسایلی که استفاده از شیلنگ برای اتصال آن‌ها به سیستم لوله کشی گاز مجاز شناخته شده، باید از شیلنگ‌های لاستیکی تقویت شده که مخصوص گاز ساخته شده است استفاده نمود (شکل ۲۱-۶).



شکل ۲۱-۶-شیلنگ لاستیکی تقویت شده

■ برای وصل کردن بخاری به لوله کشی هرگز از شیلنگ استفاده نکنید (شکل ۲۱-۷).



بدون استفاده از بست برای محکم کردن شیلنگ گاز هرگز از وسیله گازسوز استفاده نکنید.

**۲۱-۷ آزمایش نشت گاز :** بعد از وصل نمودن وسیله گازسوز به سیستم لوله کشی گاز و قبل از شروع به استفاده از وسیله گازسوز حتماً می‌بایست آزمایش نشت گاز را انجام دهیم.

■ برای انجام آزمایش نشت گاز در یک ظرف مقداری آب ریخته و به آن صابون یا مایع ظرفشویی و یا پودر اضافه کنید. بعد آن را به وسیله اسفنج (ابر) بر روی محل های اتصال بست به وسیله گازسوز و هم چنین محل اتصال بست با لوله کشی گاز و سپس بر روی شیلنگ و یا لوله گاز بکشید. چنان‌چه بر روی هر یک از آن‌ها حباب تشکیل شد نشان دهنده نشت گاز است (شکل ۲۱-۱۱). چنان‌چه به هنگام آزمایش متوجه نشت گاز شدید فوراً شیر مصرف آن وسیله گازسوز را بیندید و به بررسی و رفع علت اقدام نمایید.



شکل ۲۱-۱۱

■ هرگز برای پیدا کردن محل نشت گاز از شعله کبریت و امثال آن استفاده نکنید.

■ شیلنگ‌های لاستیکی را باید هر چند یک بار مورد بازدید قرار داد تا اطمینان حاصل شود که : شیلنگ‌های مورد استفاده، سوراخ نشده، ترک برنداشته و از محل بست، بریده نشده باشند.

**۶ ۲۱-۶ بست :** برای محکم کردن شیلنگ‌های گاز از یک طرف به وسائل گازسوز و از طرف دیگر به لوله کشی گاز حتماً باید از بستهای فلزی مناسب استفاده نمود. چنان‌چه از این بستهای استفاده نشود، امکان جدا شدن شیلنگ و نشت گاز بسیار زیاد است (شکل ۲۱-۹).



شکل ۲۱-۹

■ پیچاندن سیم یا هر چیز دیگری به جای بست، یا باعث بریده شدن و جدا شدن شیلنگ می‌شود و یا به خوبی و به طور محکم نمی‌تواند شیلنگ را نگه دارد که در هر دو صورت باعث نشت گاز خواهد شد (شکل ۲۱-۱۰).



الف) طریقه نصب صحیح



ب) طریقه نصب غلط

شکل ۲۱-۱۰



بنابراین برای جلوگیری از خطرات ناشی از سوختن ناقص وسایل گازسوز و گاز گرفتگی به این نکات، دقیقاً توجه داشته باشید:

■ هر وسیله گازسوز باید دارای یک دودکش مجرّاً و مجهز به کلاهک باشد.

■ همواره محل اتصال دودکش به وسایل گازسوز را بازرسی و از محکم بودن آنها اطمینان حاصل کنید.

■ مسدود شدن دودکش سبب سوخت ناقص و ایجاد گازهای خطرناک و مسموم کننده گردیده و باعث خفگی در اثر گازگرفتگی می‌شود.

■ دودکش وسایل گازسوز در محل عبور از شیشه‌های پنجره نباید مستقیماً با شیشه در تماس باشند زیرا در چنین صورتی امکان شکستن شیشه در اثر حرارت و افتادن دودکش وجود دارد (شکل ۲۱-۱۳).



شکل ۲۱-۱۳

■ در صورتی که دودکش از پنجره به بیرون هدایت شده است باید حداقل یک متر از ارتفاع ساختمان بالاتر قرار گیرد (شکل ۲۱-۱۴).



شکل ۲۱-۱۴

**۲۱-۸ دودکش:** وسایل گازسوز نیز همانند سایر وسایل مشابه جهت روشن شدن و سوختن مناسب نیاز به هوا دارند و تنها راه ارتباطی آنها با فضای خارج از ساختمان از طریق دودکش می‌باشد (شکل ۲۱-۲۲-الف).

گازگرفتگی از جمله حوادثی است که معمولاً در اثر نداشتن دودکش مناسب برای وسایل گازسوز مخصوصاً بخاری و آبگرمکن و یا عدم تهویه کافی فضای اتاق، روی می‌دهد. سوختن ناقص گاز و تجمع گازهای مسموم کننده و یا کمبود اکسیژن سبب مسمومیت افرادی که در چنین فضایی تنفس می‌کنند شده و به گازگرفتگی آنها می‌انجامد (شکل ۲۱-۱۲-ب).



الف



شکل ۲۱-۱۲  
ب





شکل ۲۱-۱۶-ب

چنان‌چه بخواهید شیر اصلی گاز را باز کنید، ابتدا اطمینان حاصل نمایید که کلیه شیرهای مصرف وسایل گازسوز بسته است (شکل ۲۱-۱۷) در غیر این صورت حتی اگر بک شیر مصرف یک وسیله باز باشد امکان بروز خطر وجود دارد.



شکل ۲۱-۱۷

**۲۱-۲-۹ آموزش و راهنمایی :** کار کردن صحیح با وسایل گازسوز را بایستی از سنین مقتضی به فرزندان خود بیاموزیم تا ضمن آگاهی از نحوه مقابله با خطرات احتمالی در موقع لزوم بتوانند عملکرد و رفتار مناسبی داشته باشند (شکل ۲۱-۱۸).

کنجکاوی‌های کودکان و تقلید آنان از کارهای بزرگترها والدینشان همواره مسبب بروز حوادث در خانه‌ها بوده و درمورد گاز نیز می‌تواند فاجعه آفرین باشد.

چنان‌چه نگران بازی کردن افراد خردسال خانواده با وسایل گازسوز هستید، در موقع عدم استفاده از این وسایل حتماً شیر مصرف آن‌ها را بیندید.

چنان‌چه در میان اطرافیان شما کسانی هستند که نحوه رفتار صحیح با وسایل گازسوز را نمی‌دانند و خطرات گاز را نمی‌شناسند آن‌ها را راهنمایی کنید (شکل ۲۱-۱۸).

■ هر چند وقت یک بار کلاهک دودکش‌های وسایل گازسوز خود را بازرسی و چنان‌چه کلاهک افتاده باشد آن را در محل خود نصب کنید.

قابل ذکر است که کلاهک علاوه بر این که از نفوذ باران و برف و افتادن سایر اشیاء به داخل دودکش جلوگیری می‌کند، در منظم سوختن وسیله گازسوز مؤثر است.

■ انتهای دودکش‌های توکار باید حداقل ۷۵ سانتی متر از سطح پشت بام بالاتر باشد (شکل ۲۱-۱۵).



شکل ۲۱-۱۵

■ گاهی ایجاب می‌کند که تغییراتی جزئی در لوله کشی گاز منزل انجام شود یا به علت نقصی در سیستم لوله کشی، پاره‌ای تعمیرات لازم می‌گردد. این تغییرات و تعمیرات هرچند به ظاهر از نظر شما ساده باشد باید توسط اشخاص متخصص با مؤسسات صلاحیت دار انجام پذیرد.

■ از اتصال دو یا چند وسیله گازسوز به یک شیر مصرف خودداری نمایید (شکل ۲۱-۱۶-الف).



شکل ۲۱-۱۶-الف

■ هر وسیله گازسوز احتیاج به یک شیر مصرف جداگانه و یک دودکش مجزا دارد (شکل ۲۱-۱۶-۲-ب).



۵- با تکان دادن حوله پنبه‌ای مرطوب، جریان خروج هوای آلوده به گاز را تسريع نمایید. هرگز از پنکه، هواکش و سایر دستگاه‌های برقی مشابه استفاده نکنید (شکل ۲۱-۱۹).



شکل ۲۱-۱۸



شکل ۲۱-۱۹

۶- نصب و استفاده از خاموش‌کننده‌های استاندارد در آشپزخانه از ضایعات ناشی از آتش سوزی‌ها به موقع جلوگیری می‌کند (شکل ۲۱-۲۰).



شکل ۲۱-۲۰

۷- هنگام نشت گاز چنان‌چه محل تاریک باشد باید از روشن کردن چراغ برق یا هر نوع شعله خودداری کرد. برای روشنایی محل می‌توان از چراغ قوه روشن شده در خارج از فضای آلوده به گاز استفاده نمود (شکل ۲۱-۲۱).



شکل ۲۱-۲۱

**۲۱-۲-۱۰- راهکارهای اینمنی:** در صورت نشت گاز و استشمام بوی آن که شبیه بوی سیر است قبل از هر کاری باید دقّت کرد در آن محل هیچ گونه آتش کبریت، فندک و امثال آن روشن نشود و هم چنین کلیدها و وسایل برقی قطع یا وصل نگردد و به همان حال روشن با خاموش که هستند باقی بمانند زیرا شعله یا جرقه حاصله از هر یک از عوامل فوق ممکن است باعث انفجار گاز پخش شده گردد.

در چنین مواردی ضمن حفظ خونسردی نکات ذیل را به مورد اجرا بگذارید :

۱- فوراً شیر اصلی گاز را بیندید.



۲- در صورتی که کنتور برق در فضای آلوده به گاز قرار نداشته باشد برق را از فیوز اصلی قطع کنید.



۳- درب و پنجره‌ها را باز کنید.  
۴- افراد خانواده را از محل آلوده به گاز خارج کنید.



## ◀ سؤالات

- ۱- میزان گاز موجود در منابع گازی کشورچه مقدار برآورد شده است؟
- ۲- از لحاظ منابع گازی، ایران رتبه ..... را حائز می‌باشد.
- ۳- جانشین کردن گاز طبیعی و گاز مایع به جای سایر فراورده‌های نفتی چه بی‌آمدی برای کشور دارد؟
- ۴- مزایای سوخت گازی را در مقایسه با سایر سوخت‌های فسیلی بنویسید.
- ۵- از هیدروکربورها چه می‌دانید؟
- ۶- طرز تشکیل گاز طبیعی را در کلاس برای دوستان خود بیان کنید.
- ۷- گاز مایع با گاز طبیعی چه تفاوتی دارد؟
- ۸- منظور از مواد بودار کننده در گاز چیست؟
- ۹- بی‌احتیاطی در کار کردن با وسائل گازسوز چه بی‌آمدی دارد؟
- ۱۰- کنتور در گاز خانگی در کجا نصب می‌شود و چه کاری انجام می‌دهد؟
- ۱۱- رگولاتور یا شیر اطمینان در لوله کشی گاز خانگی در کجا نصب می‌شود؟ چرا؟
- ۱۲- شیر مصرف گاز چه ویژگی‌هایی دارد و آیا می‌توان از شیر آب به جای شیر گاز استفاده نمود؟ و  
بر عکس؟
- ۱۳- مشخصات یک شیلنگ مناسب برای لوازم گازسوز کدام است؟
- ۱۴- اگر در اتصال شیلنگ به مصرف کننده و به شیر مصرف گاز از بست مخصوص استفاده نشود چه اشکالی  
ممکن است اتفاق بیفتد؟
- ۱۵- طریقه نشت یابی در لوازم گازسوز را شرح دهید.
- ۱۶- اگر هنگام ورود به خانه متوجه نشت شدید گاز شدید چه اعمالی را باید انجام دهید؟
- ۱۷- اگر وسیله گاز سوزی را بدون دودکش در اطاق نشیمن یا حمام روشن کنیم چه عملی ممکن است اتفاق  
بیفتد؟



## اجاق گاز



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

- ۱- روش‌های نگهداری صحیح اجاق گاز را شرح دهد.
- ۲- نکات ایمنی در به کارگیری از اجاق گاز را بداند.
- ۳- فرق ترمومتر و ترموموکوپل در اجاق گاز را شرح دهد.
- ۴- نکات مهم در استفاده بهینه از اجاق گاز را بداند.



## ۱-۲۲- مقدمه

به گستردگی استفاده از اجاق گاز و برای این که وسیله گازسوز مبیل به وسیله ای مطمئن جهت آسایش زندگی شما و خانوادهتان گردد لازم است به نکات ایمنی توجه کنید.

### ۲۲-۱- نکات ایمنی در به کارگیری اجاق گاز

■ اجاق گازهای بزرگ و سایر وسایل گازسوزی که به طور ثابت در یک محل نصب می‌شوند باید به وسیله لوله فلزی به سیستم لوله‌کشی ساختمان وصل گردد. چنان‌چه مجبور به استفاده از شیلنگ می‌باشد حتماً از شیلنگ‌های نخدار مجاز که مخصوص استفاده در وسایل گازسوز می‌باشد استفاده نمایید (شکل ۲۲-۱).

یکی از وسایلی که بی‌شک در منزل اکثریت قرب به اتفاق مردم یافت می‌شود اجاق گاز است. اجاق گاز وسیله‌ای است که بیشتر از سایر وسایل منزل و در اکثر ساعت شباهه روز مورد استفاده قرار می‌گیرد و استفاده از آن هم مختص خانم‌های خانه دار نبوده و سایر اعضای خانواده نیز کم‌و بیش و در مواقع لزوم از اجاق گاز استفاده می‌نمایند.

آمار حوادثی که بر اثر بی‌احتیاطی و عدم رعایت نکات ایمنی در استفاده از اجاق گاز روی می‌دهد، متأسفانه در مقایسه با سایر وسایل گازسوز بیشتر می‌باشد. به این ترتیب و با توجه



شکل ۲۲-۱

■ اگر اجاق گاز و وسایل گازسوزی که مورد استفاده شما قرار می‌گیرند دارای پیلوت (شماعک) می‌باشند چنان‌چه بعد از باز کردن شیر گاز مشعل روشن نشود معلوم می‌شود که یا پیلوت میزان نیست و یا خاموش شده است. در هر حال باید فوراً شیر گاز را بست و به بررسی و رفع علت پرداخت.

■ سر رفتن ظروف غذا و مانند آنها بر روی اجاق گاز ممکن است باعث خاموش شدن شعله گاز گردد. بنابراین هنگام استفاده از اجاق گاز باید دقّت شود که ظرف غذا سر نرود. چنان‌چه این عمل اتفاق افتاد و شعله خاموش شد باید فوراً شیر گاز را بست و پس از خارج کردن گاز منتشر شده در فضای آشپزخانه، اجاق گاز را تمیز و آماده روشن کردن مجدد نمود (شکل ۲۲-۳).

■ در اجاق گازهایی که پیلوت (شماعک) ندارند همیشه ابتدا کبریت را روشن و سپس شیر گاز را باز کنید (شکل ۲۲-۲). در غیر این صورت در فاصله بین باز کردن شیر اجاق گاز و روشن کردن کبریت، گاز در فضای آشپزخانه منتشر شده و ممکن است باعث انفجار و آتش سوزی شود.



شکل ۲۲-۲

■ همیشه مراقب باشید که مشعل‌های اجاق گاز و ضمائم آن کاملاً تمیز و مرتب باشد تا گاز بتواند به راحتی و به اندازه کافی به مشعل برسد و با شعله آبی بسوزد.

برای این کار باید هفته‌ای یک یا دو دفعه شیر مصرف مربوطه را بست و مشعل‌ها و ضمائم آن را از جای خود بیرون آورد و پس از تمیز کردن و شستن، کاملاً آن‌ها را خشک کرده و دوباره در جای خود قرارداد (شکل ۲۲-۴).



شکل ۲۲-۳



شکل ۲۲-۴



شکل ۲۲-۶

■ بدین ترتیب در رابطه با استفاده صحیح از اجاق گاز پنج نکته را گوشزد می‌نماییم :

- ۱- ابتدا کبریت را روشن و سپس شیر گاز را باز کنید.
- ۲- اجاق گاز باید همیشه با شعله آبی بسوزد.
- ۳- از وارد آوردن ضربه بهوسیله ظروف سنگین روی اجاق گاز خودداری کنید.
- ۴- اجاق گاز و سایر وسایل گازسوز را در معرض کوران هوا و جریان باد قرار ندهید.



شکل ۲۲-۵

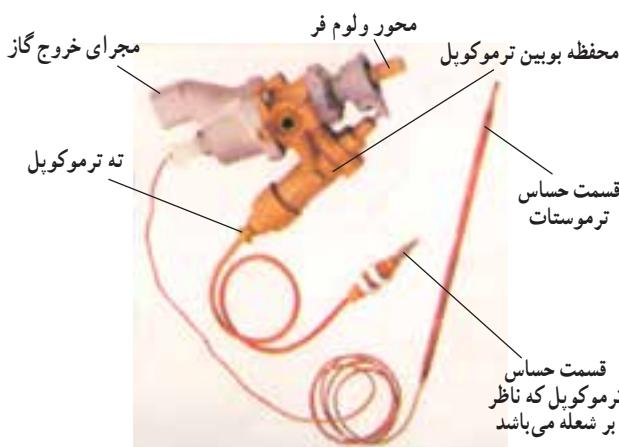
■ از وارد آوردن ضربه بهوسیله دیگ و سایر اشیای دیگر بر روی اجاق گاز جداً خودداری نمایید زیرا این عمل باعث سست شدن اتصالات و نشت گاز خواهد شد (شکل ۲۲-۵).

■ وسایل گازسوز مخصوصاً اجاق گاز را در محل وزش جریان باد مانند پنجره، مقابل بادبزن‌های برقی و ... قرار ندهید زیرا این عوامل باعث خاموش شدن شعله می‌شوند و در نتیجه چون شیر اجاق باز است گاز در فضا پراکنده می‌شود و تولید خطر و آتش سوزی می‌کند (شکل ۲۲-۶).



لازم به توضیح است که در برخی از اجاق گازها که در آنها برای اینمنی، از ترموموکوپیل استفاده می‌شود هر شیر مصرف اجاق گاز به طور جداگانه و مستقل دارای بوبین و ترموموکوپیل می‌باشد. در شکل ۲۲-۸ یک نوع شیر اینمنی مربوط به قسمت فریک اجاق گاز نشان داده شده است.

هنگامی که نوک حساس ترموموکوپیل به وسیله شعله اجاق گاز گرم شود حدود ۳۰ الی ۵۰ میلی ولت برق تولید می‌شود. الکتریسیته تولید شده به وسیله سیم رابط مسی به قسمت ته بوبین شیر منتقل و میدان مغناطیسی بوبین، سوپاپ مسدود کننده مجرای گاز را جذب و جریان گاز ادامه پیدا می‌کند.



شکل ۲۲-۸- یک نوع شیر اجاق گاز دارای ترموموستات و ترموموکوپیل

**۲۲-۲-۲- ترموموستات:** قطعه دیگری را که در تصویر ۲۲-۸ ملاحظه می‌نمایید ترموموستات می‌باشد که برای کنترل درجه حرارت داخل فر اجاق گاز به کار می‌رود.

برخی از ترموموستات‌ها در اثر گرما از خود عکس العمل نشان می‌دهند که از ترموموستات‌ها در اثر گرما از خود عکس العمل نشان می‌دهند که در ترموموستات‌های محیط گرم، مکانیزم عمل آن به گونه‌ای است که اگر قسمت حساس ترموموستات را گرم کنیم، مایع فزار داخل آن سریعاً تغییر حجم داده و حجم آن زیاد می‌شود و از طریق لوله باریک رابط خود به فانوسک داخل شیر فرمان داده و جریان گاز را کم می‌کند درنتیجه شعله فر کم می‌شود و وقتی دما از میزان تعیین شده کمتر شد حجم مایع فرار نیز کم می‌شود و تأثیر این عمل بر روی فانوسک داخل شیر جریان گاز را زیاد می‌کند.

**۵- از سرفتن ظروف غذا در روی اجاق گاز جلوگیری نمایید.**

در قسمت‌های بعد اجاق گازهایی که فندک و ترموموکوپیل و فر و گریل دارند مورد بحث و بررسی بیشتر قرار خواهند گرفت.

در قسمت ۲۲-۱، اجاق گاز را مورد مطالعه قراردادیم و چگونگی و طریقه نصب، طریقه روشن کردن و نکات اینمنی مربوط به آن، روش پاکیزه نمودن و استفاده بهینه از آن را شناختیم. بعضی از اجاق گازها دارای ضمایمی هستند که طریقه نگهداری و طرز کار آنها را باید بیشتر بدانیم.

با توجه به تصاویر ۲۲-۳ و ۲۲-۶ چنان‌چه به هر دلیلی شعله یک اجاق گاز معمولی خاموش شود اگر به موقع شیر گاز مصرف اجاق را نبندیم نشت گاز، ممکن است خطراتی را بدنبال داشته باشد. کارخانجات سازنده لوازم گازسوز برای پیشگیری از خطرات احتمالی ناشی از خاموشی ناخواسته، و این نمودن لوازم گازسوز، از ترموموکوپیل کمک گرفته‌اند.

**۲۲-۲-۱- ترموموکوپیل :** وسیله‌ای است دارای نوک حساس به حرارت، که قرار گرفتن نوک آن در میان شعله باعث ایجاد جریان برق می‌گردد و جریان برق حاصل موجب عمل نمودن بوبین شیر کنترل گردیده و در نتیجه مجرای عبور گاز باز می‌گردد و در صورت خاموش شدن شعله گرم کننده ترموموکوپیل، جریان برق تغذیه بوبین شیر کنترل قطع گردیده و در نتیجه سوپاپ محافظ، مانع عبور مستمر گاز می‌گردد و در نتیجه از نشت گاز در فضا جلوگیری می‌شود (شکل ۲۲-۷).



شکل ۲۲-۷- انواع بوبین ترموموکوپیل لوازم گازسوز

## ۲۲-۴- طریقه استفاده از اجاق گاز ترموموکوپیل دار :

۱- ابتدا شیر اصلی ورود گاز را باز نموده در حالی که ولوم شیر مربوط به شعله موردنظر را به داخل فشار می دهید آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و نگهدارید.

۲- کلید فندک جرقه زن را فشار دهید (یا در حالت جرقه بگذارید) پس از مشتعل شدن شعله گاز دکمه یا ولوم شیر مربوطه را به مدت ۱۰ تا ۲۰ ثانیه بصورت فشرده نگهدارید و سپس رها سازید در صورت خاموش شدن شعله عمل فوق را مجدداً تکرار نمایید.

۲۲-۵- طریقه روشن نمودن مشعل فر (شعله تحتانی محفظه فر) : ابتدا درب فر را باز نموده و در حالی که با یک دست ولوم شیر ترموموستات را به داخل فشار داده و در جهت خلاف عقربه های ساعت چرخانیده و با دست دیگر کبریت را روشن نموده و به دهانه لوله قیف مانند مشعل فر تزدیک نمایید. شعله فر در این موقع روشن می شود سپس دکمه ولوم شیر ترموموستات را برای مدت ۱۰ تا ۲۰ ثانیه به حالت فشرده نگهدارید و رها نمایید. در صورتی که شعله فر خاموش شد عمل فوق را مجدداً تکرار نمایید (برای روشن نمودن شعله فر و گریل، حتماً باید از کبریت استفاده شود).

در اجاق گازهایی که مانند شکل ۲۲-۹ شیر مربوط به فر دارای ترموموکوپیل هم باشد برای روشن نمودن پیلوت کافیست که دکمه ولوم شیر را به داخل فشار دهید. جریان گاز پیلوت برقرار می شود حال با شعله کبریت مشعل پیلوت را روشن نموده و مدت ۱۰ تا ۲۰ ثانیه دکمه ولوم شیر را به همان حالت فشرده نگهدارید تا ترموموکوپیل گرم شود. دکمه ولوم را رها کنید شعله پیلوت روشن می ماند. در صورت خاموش شدن عمل را مجدداً تکرار نمایید.

۲۲-۶- طریقه روشن نمودن گریل (شعله فوقانی محفظه فر) : این شعله جهت بریان مرغ، گوشت و امثال آن به کار می رود. پس از روشن کردن آن وضعیت شعله به طور مستمر و یکنواخت برقرار خواهد ماند. از این رو چرخانیدن مرغ توسط سیخ و موتور جوجه گردان باعث بریان شدن یکنواخت و مطلوب خواهد شد. البته درب فر در حالت

## توجه :

فرق ترموموستات و ترموموکوپیل در اجاق گاز این است که ترموموستات به وسیله کم و زیاد کردن شعله فر حرارت داخل محفظه فر را کنترل می کند ولی ترموموکوپیل باعث قطع اتوماتیک جریان گاز در صورت خاموش شدن شعله می گردد.

۲۲-۶- فندک برقی : برای روشن نمودن شعله اجاق گاز به جای استفاده از کبریت و یا پیلوت، از فندک برقی استفاده می شود. این وسیله مفید خطرهای مطرح شده در تصاویر ۲۲-۳ و ۲۲-۶ را از بین می برد و فقط در موقع نیاز اجاق گاز را روشن می نماید.



شکل ۲۲-۹- فندک برقی اجاق گاز



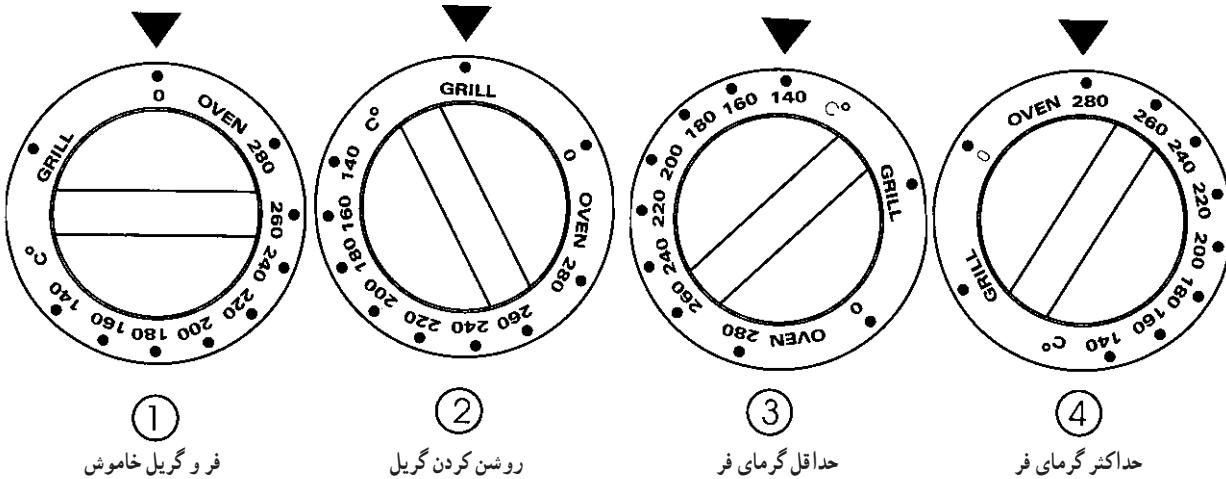
جلوگیری از سرد شدن غذا، تا پخته شدن بقیه مواد، غذای پخته شده را در آن قرار داد.

## ۲۲-۸- دستورالعمل استفاده از فر و گریل

اجاق فردار : به روایت تصویر : (حالات مختلف ولوم شیر فر) (شکل ۲۲-۱). (۲۲-۱)

بریان نباید کاملاً بسته باشد و از قطعه‌ای که به همین منظور همراه اجاق خردباری نموده اید استفاده نماید و در موقع پختن کیک و یا گرم کردن غذا این در باید کاملاً بسته باشد.

۷- ۲۲-۲- محفظه گرمخانه اجاق : در قسمت زیر محفظه گرمایی یا فر، گرمخانه اجاق قرار دارد که می‌توان جهت



شکل ۲۲-۱

دارد به وسیله یک بست محکم به شیر آب وصل کنید.

■ از گرم کردن یا سرد کردن قطعات لعابی و شیشه‌ای به طور ناگهانی خودداری نمایید.

■ عیب یابی : به دلیل خطرات احتمالی، رفع هر نوع خرابی

در لوازم گازسوز بهتر است توسط سرویسکاران مجاز و نمایندگان خدمات بعد از فروش محصول انجام گیرد.

■ جهت نصب وسایل گازسوز نو و یا تغییر سوخت از گاز کپسولی به گاز شهری (اکرآ گازهای جدید به طور معمول نسبت به آن تنظیم شده است) به دلیل تغییرات فشار گاز شهری در نقاط مختلف شهر و نیاز به تعویض نازل با قطر سوراخ مناسب و تنظیم هوای سوخت هر مشعل، بهتر است اجاق گاز را به سرویسکاران مجاز یا نمایندگی‌های خدمات محصول بسپارید.

■ مشعله پخش کن‌های گاز را هر دو هفته یک بار با آب گرم و مایع ظرفشویی و مسوک تمیز نمایید (شکل ۲۲-۱۱).

۹- ۲۲- نکات مهم در استفاده بهینه از اجاق گاز :

■ حتماً باید در انتخاب نوع شعله به سطح مقطع ظرف توجه شود و همواره باید سطح مقطع ظرف از سطح شعله بزرگ‌تر باشد.

■ شعله کم هر مشعل (معروف به شعله  $\frac{1}{2}$ ) چنان‌چه زیادتر از  $\frac{1}{2}$  یا کمتر از  $\frac{1}{2}$  باشد به کمک پیچی که داخل محور شیر تعبیه شده قابل تنظیم می‌باشد. برای تنظیم، دکمه ولوم را به طرف پیرون بکشید. حالا داخل محور شیر که دکمه ولوم روی آن سوار می‌شود، می‌توانید پیچ تنظیم شعله  $\frac{1}{2}$  را بیندید و با پیچ گوشتشی ظرف و تخت شعله  $\frac{1}{2}$  را تنظیم نمایید.

■ در موقع استفاده کردن از فر پس از روشن کردن فر ۱۵ دقیقه صبر کنید تا محفظه آن گرم شود سپس کیک یا غذای دیگر را داخل فر قرار دهید.

■ جهت اینمنی و احتراز از شوک الکتریکی سیم ارت (Sime زمین) که بهرنگ سبز با خطوط زرد می‌باشد و در زیر اجاق گاز قرار

گازی به لحاظ بالا بردن ضریب اینمی و کاهش خطرهای احتمالی شیر کنترل های به کار گرفته شده از ضریب اینمی بالایی برخوردار می باشند و عملکرد آنها همانند اجاق گاز بوده و عامل اصلی اینمی در لوازم خانگی گازسوز ترموکوپل می باشد.

■ شیر کنترل گاز یا رگولاتور همان طور که از نامش

پیداست عمل کنترل و کم و زیاد کردن شعله را به عهده دارد.

بعضی از بخاری های گازی دارای شیر کنترلی می باشند که

علاوه بر ترموکوپل دارای ترموموستات نیز می باشند تا مقدار گرمای

بخاری را نیز کنترل کنند.



شکل ۲۲-۱۱

## ۲۲-۱۰ - انواع شیر کنترل گاز (رگولاتور)

لوازم گازسوز : در انواع بخاری های گازی و آبگرمکن های



ب) شیر کنترل بخاری دارای ترموموستات



الف) شیر کنترل بخاری دارای ترموموستات

شکل ۲۲-۱۲

## ◀ سوالات

- ۱- گرمخانه در اجاق گاز چه کاربردی دارد؟
- ۲- نکات مهم در استفاده بهینه از اجاق گاز را فقط نام بیرید.
- ۳- طرز تمیز کردن شعله پخش کن و صفحه سینی زیر شعله های اجاق گاز را شرح دهید.
- ۴- چند نوع شیر کنترل یا شیر اطمینان گازی می شناساید؟ نام بیرید.
- ۵- راجع به اجاق گاز چه اطلاعاتی دارید شرح دهید.
- ۶- در رابطه با استفاده صحیح از اجاق گاز پنج نکته مهم را بنویسید.
- ۷- شعله فر با گریل چه تفاوتی دارد؟
- ۸- شیر فر اجاق گاز را شرح دهید.



## بخاری گازی



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

- ۱- طرز کار با بخاری گازی را از روی دفترچه راهنمای آن بهخوبی انجام دهد.
- ۲- انتخاب بهترین محل مناسب برای بخاری گازی را انجام دهد.
- ۳- نصب صحیح بخاری گازی را بداند.
- ۴- با سیستم‌های ایمنی بخاری گازی آشنا شود.
- ۵- با انواع شیر کنترل گاز آشنا شود.



## ۱-۲۳- بخاری گازی

با سرد شدن هوا اولین اقدام در تمامی خانواده‌ها آمده کردن بخاری جهت تأمین گرما می‌باشد. اما قبل از این که بخاری‌های گازی خود را روشن کنید به نکات اینمی دقتاً توجه کنیدتا بتوانید در کار خانه گرم، آسایش و راحتی خیال هم داشته باشید.

۱-۲۳-۱- بخاری گازی : شکل ۲۳-۱ یک بخاری گاز سوز با مشخصات زیر را نشان می‌دهد.



۲۳-۲



۲۳-۱



۲۳-۳

- « دارای مهر استاندارد
- « شعله قابل تنظیم (از کم تا زیاد)
- « مجهز به شیر کنترل گاز، پیلوت، فندک و ترموموکوپل
- « قابل نصب روی زمین و دیوار
- « قابل استفاده با گاز طبیعی و گاز مایع
- « با قابلیت انتقال حرارت به دو طریق تابشی و جابه‌جایی

۱-۲۳-۱-۲- سرامیک‌ها و انتقال حرارت : سرامیک‌های آن به راحتی نصب و تعویض می‌شود و گرمای مطبوعی را با انتقال حرارت به دو طریق تابشی و جابه‌جایی ایجاد می‌کند (شکل ۲۳-۲).

۱-۴- سیستم اینمی : ترموموکوپلی که در این بخاری نصب گردیده، سبب می‌شود که در صورت خاموش شدن شعله پیلوت، به هر دلیل، پس از چند ثانیه جريان گاز در بخاری قطع شود.

۱-۵- نکات اینمی در بخاری‌های گازسوز : ■ از نکات اساسی این است که همیشه اجازه بدھید هوای کافی برای سوختن به بخاری گازسوز برسد. وجود روزنه‌های زیر درب‌ها برای این منظور مفید می‌باشند (شکل ۲۳-۴).





شکل ۲۳-۵

■ در صورتی که احساس کردید سوخت بخاری ناقص بوده و یا با شعله آبی نمی‌سوزد به آن بی تفاوت نباشد، ممکن است این نقص از نرسیدن هوای کافی به بخاری باشد.

■ در صورتی که بعد از فصل سرما، بخاری را جمع‌آوری می‌کنید، حتماً انتهای شیر را با درپوش مسدود نماید و در هنگام وصل مجدد نکات اینمی را در نظر داشته باشید (شکل ۲۳-۶).



شکل ۲۳-۴



شکل ۲۳-۶

■ از تبدیل بخاری و سایر وسایلی که با سوخت‌های دیگر مورد استفاده قرار می‌گیرند جداً خودداری کنید.

■ هر بخاری و سایر وسایل گازسوز باید به یک دودکش مجزاً و مجھز به کلاهک متصل باشند.

■ قرار گرفتن پرده، لباس، رختخواب، ظروف پلاستیکی و سایر اشیای قابل اشتعال در مجاورت بخاری می‌تواند سبب وقوع آتش سوزی در منزل گردد (شکل ۲۳-۵).

## سؤالات ◀

۱- ترمومول چیست و در بخاری گازی چه کاربردی دارد؟

۲- برای آبی سوختن بخاری گازی چه شرایطی لازم است؟

۳- دودکش در بخاری گازی چه وظیفه‌ای انجام می‌دهد؟

۴- ترمومترات در لوازم گازسوز چه کاربردی دارد؟



## آبگرمکن گازی



هدفهای رفتاری : پس از پایان این واحد کار از فراغیر انتظار می رود که :

- ۱- رعایت اصول ایمنی را در نصب آبگرمکن گازی را شرح دهد.
- ۲- طریقه خاموش کردن آبگرمکن گازی دیواری را شرح دهد.
- ۳- طریقه روشن کردن آبگرمکن گازی را بداند.
- ۴- طرز کار با آبگرمکن گازی دیواری را توضیح دهد.



## ۱-۲۴-۱ آبگرمکن

مقدمه : از وسایل گازسوزی که عمدتاً پس از لوله کشی گاز منازل تهیه می شود آبگرمکن می باشد. این وسیله که همانند وسایل گازسوز دیگر به خودی خود هیچ خطری ندارد و در واقع جهت استفاده به منظور راحتی و آسایش خانواده تأمین می گردد چنان چه اصول ایمنی در کار کردن با آن رعایت نشود می تواند خطرساز و فاجعه آفرین باشد.



شكل ۱-۲۴

مانند شکل ۱-۲۴ محل نصب آبگرمکن باید در محیط وسیع و در صورت امکان محیط باز در مجاورت دودکش مناسب و مجهز به کلاهک در پشت بام باشد. معمولاً بهترین محل نصب آبگرمکن در حیاط خلوت و در صورت ضرورت در گوشه‌ای از آشپزخانه می باشد.

## ۱-۲۴-۲ آبگرمکن گازی

■ آبگرمکن‌های گازی نیز به شیر کنترلی مجهز می باشند که علاوه بر ترموموکوپیل، به ترمومترات جهت کنترل درجه حرارت آب نیز مجهز می باشند.

پس همیشه یادتان باشد : آبگرمکن و سایر وسایل گازسوز را هرگز در حمام نصب نکنید. در مرور آبگرمکن گازی و نفتی در قسمت ۱-۲۴ اطلاعات کامل‌تری را به دست خواهید آورد.



شكل ۲-۱-۲۴

۲- پس از قرار دادن علامت جرقه در مقابل شاخص

مربوطه دکمه کله قندی را به طرف پایین فشار دهید. در این حالت صدای خروج گاز از مجرای دو راهی پیلوت شنیده می شود.

۳- ضمن نگهداشتن دکمه کله قندی در حالت ۲ با کبریت روشن مشعలهای دو راهی پیلوت (شماره ۵) را روشن نموده،

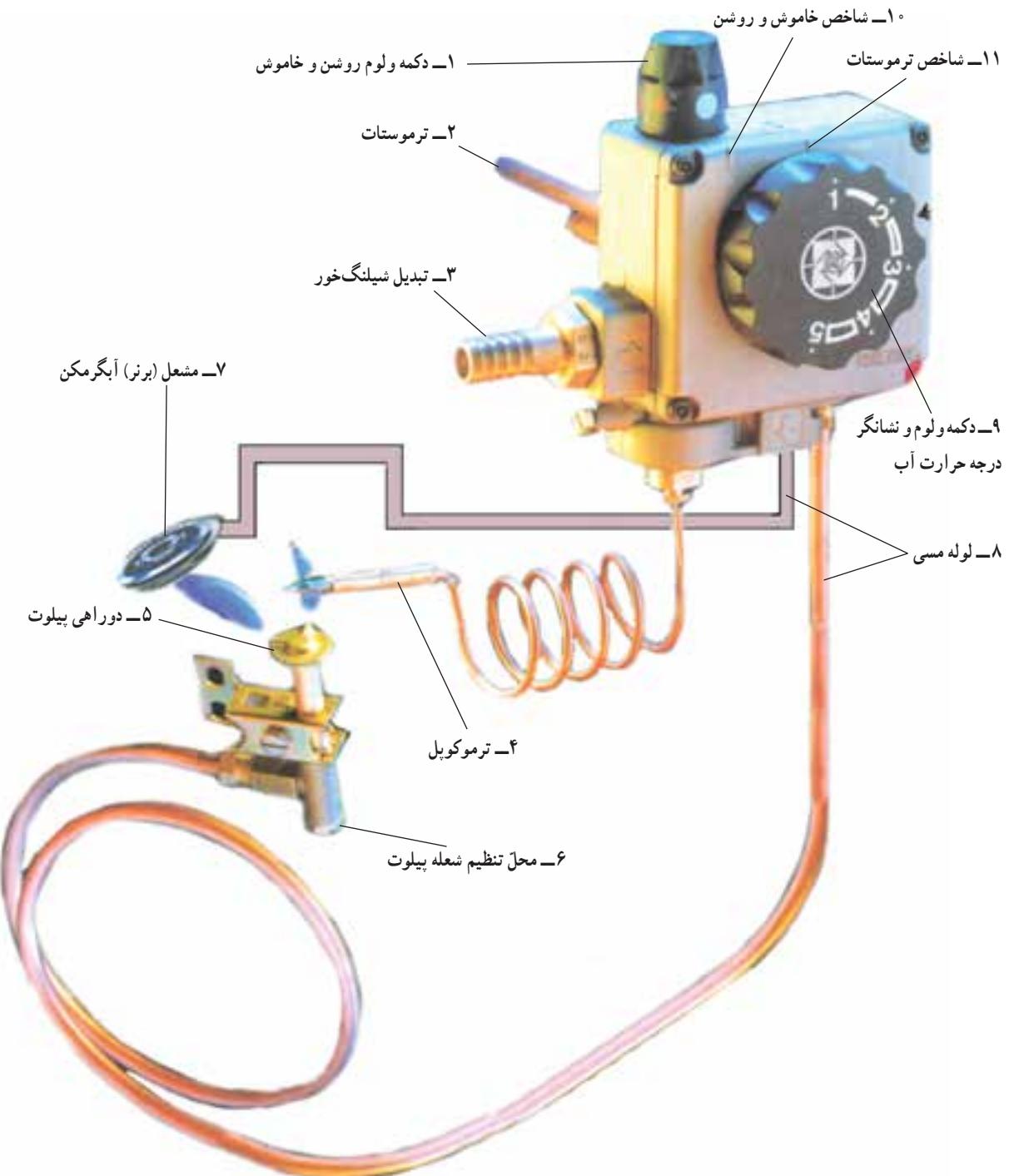
۱-۲۴-۲-۱ طریقه روشن کردن آبگرمکن گازی :

به شکل ۲-۳ به دقت نگاه کنید. برای روشن نمودن آبگرمکن گازی باید مراحل زیر را به ترتیب انجام دهید :

۱- علامت ★ روی بدنه کله قندی به شماره ۱ را در

مقابل شاخص شماره ۱۰ قرار دهید.





شکل ۳-۲۴- شیر کنترل و ترمومکانیکی گازی

در خلاف جهت عقربه ساعت به آرامی بچرخانید تا علامت (علامت شعله) مقابل شاخص ۱۰ قرار گیرد. مشعل آبگرمکن روشن می شود (شماره ۷).

۶- شاخص شماره ۱۱ مربوط به مشخص نمودن مقدار

- ۱۰- تا ۲۰ ثانیه صبر کنید.
- ۴- حال دکمه کله قندی را رهانمایید پیلوت روشن می ماند. در صورت خاموش شدن شعله های پیلوت عمل را تکرار نمایید.
- ۵- برای روشن شدن مشعل آبگرمکن دکمه کله قندی را





شکل ۲۴-۴- آبگرمکن نفتی

- ۲- دکمه شماره ۵ (دکمه تنظیم دمای آب) را در جهت عکس عقربه‌های ساعت بچرخانید و روی درجه ۳ بگذارید.
- ۳- اهرم شماره ۸ (اهرم قطع و وصل جریان نفت به داخل کوره) را به طرف پایین بشکید.
- ۴- مدتی صبر کنید تا مقدار نفت لازم، به داخل کوره آبگرمکن وارد شود.

- ۵- کبریت افروخته را به داخل کوره بیاندازید کوره روشن می‌شود.

#### توجه مهم :

در کاربراتور بخاری‌های نفتی دکمه شماره ۵ میزان نفت ورودی به داخل کوره بخاری و درنتیجه شعله بخاری را کنترل می‌کند، ولی در آبگرمکن دکمه شماره ۵ ارتباطی به مقدار نفت ورودی ندارد و فقط دمای آب را کنترل می‌کند. مادامی که آب به درجه حرارت مطلوب نرسیده، شعله ماکریزم می‌باشد.

- ۶- طریقه خاموش کردن : برای این کار کافیست اهرم شماره ۸ را به طرف بالا بشکید یا ولوم شماره ۵ را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا روی صفر قرار گیرد.

#### ۴- آبگرمکن گازی دیواری

شکل ۲۴-۵ دو دستگاه آبگرمکن گازی دیواری را در

درجات دکمه ولومنوم استات می‌باشد و هر قدر شماره‌ها افزایش یابد (۱-۵) دمای آب بیش تر خواهد شد.

۷- شما می‌توانید گرمی آب را با توجه به درجه تمومتر نصب شده روی آبگرمکن و درجه روی دکمه ولومنوم است، روی درجه  $70^{\circ}\text{C}$   $60^{\circ}\text{C}$  تنظیم کنید. زمانی که از حمام استفاده نمی‌کنید، نشانگر تمومستات (۱۱) را روی شماره ۲ بگذارید و یا به تناسب آب و هوای فصلی شماره تمومستات را تنظیم نمایید.

#### توجه :

در قسمت خروجی آب گرم آبگرمکن (شکل ۲۴-۴) شما می‌توانید بخار شکن (شیر اطمینان) را ملاحظه نمایید. بخارشکن وسیله‌ای اینمی می‌باشد که برای جلوگیری از ترکیدن و انفجار آبگرمکن درصورتی که تمومستات رگولاتور، (شیر کنترل گاز) شعله مشعل را درموقع لزوم کنترل و خاموش نکند، شیر بخارشکن عمل نموده و بخار متراکم شده داخل آبگرمکن را به خارج هدایت می‌کند. وقتی بخواهید آبگرمکن را برای مدتی خاموش کنید دکمه ۱ را مقابل شاخص مربوطه قرار دهید.

#### ۳- ۲۴- آبگرمکن نفتی

آبگرمکن‌های نفتی (شکل ۲۴-۴) در محلهایی که به گاز دسترسی نباشد از آبگرمکن نفتی استفاده می‌شود. اجزای آبگرمکن نفتی عبارتند از : ۱- فشارشکن بخار، ۲- دودکش، ۳- مخزن نفت، ۴- لوله مسی رابط مخزن به کاربراتور، ۵- دکمه تنظیم حرارت آب، ۶- کاربراتور، ۷- درپوش فیلتر، ۸- اهرم خاموش و روشن کردن.

قسمت‌هایی که در معرض دید نمی‌باشند عبارتند از : منبع گالوانیزه آبگرمکن و هم چنین، کوره سوخت. آنچه لازم به تذکر می‌باشد، این است که هر ۲ هفته یک بار فیلتر کاربراتور را از محل خود خارج ساخته و پس از تمیز نمودن مجدداً در محل خودش محکم کید.

#### ۱- ۲۴-۳-۱- طریقه روشن کردن آبگرمکن نفتی :

۱- شیر نفت داخل مخزن را باز کنید (بعضی از آبگرمکن‌ها فاقد شیر داخل مخزن نفت می‌باشند این شیر داخل مخزن نفت می‌باشد).



۲۴-۵ شکل

۵- با دکمه ولوم بالایی می‌توانید دمای آب گرم خروجی را کنترل نمایید.

(شعله کم) یا (شعله زیاد) قرار دهید.

۶- دکمه ولوم بالایی را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا شاخص آن از وضعیت کم یا زیاد در وضعیت ● خاموش قرار گیرد.

۷- شیر آب سرد و گاز ورودی به آبگرمکن را بیندید.

**توجه :**  
دکمه ولوم بالایی پس از روشن شدن شمعک نباید به هیچ وجه در وضعیت باقی بماند زیرا مشعل آبگرمکن روشن نخواهد شد.

ظرفیت‌های مختلف نشان می‌دهد. نصب و راه اندازی هر کدام باید به افراد متخصص واگذار گردد. دفترچه راهنمای استفاده از آبگرمکن را همیشه در دسترس داشته باشید.

۲۴-۴-۱ طریقه روشن کردن آبگرمکن گازی دیواری : قبل از روشن کردن آبگرمکن دستورالعمل راه اندازی و نصب را به دقّت مطالعه کنید.

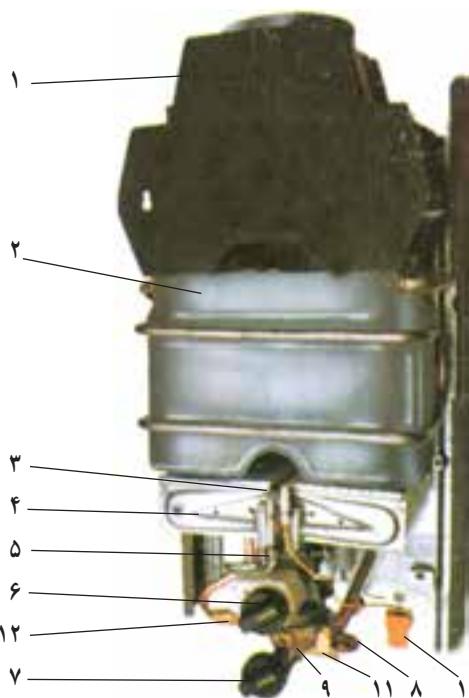
برای روشن کردن آبگرمکن گازی به نکات ذیل توجه نمایید :

- ۱- شیر آب سرد و گاز ورودی به آبگرمکن را باز کنید.
- ۲- نشانگر دکمه ولوم بالایی را از وضعیت ● خاموش به وضعیت پیلوت بچرخانید و به داخل فشار داده نگه دارید.
- ۳- دکمه فندک را فشار دهید تا توسط جرقه فندک، شمعک روشن شود.
- ۴- پس از ۲۰ ثانیه شاخص ولوم بالایی را در وضعیت



### ۲۴-۳-۲۴-۴-۳- اجزای آبگرمکن گازی دیواری : در

شکل ۶-۲۴ اجزای یک آبگرمکن گازی را نشان می دهد.



- ۱- دودکش
- ۲- مبدل حرارتی
- ۳- پیلوت
- ۴- مشعل
- ۵- رگولاتور گاز
- ۶- شستی گاز
- ۷- شستی تنظیم دما
- ۸- لوله آب سرد ورودی
- ۹- درپوش رگولاتور آب
- ۱۰- فندک
- ۱۱- رگولاتور آب
- ۱۲- لوله آب گرم خروجی

شکل ۶-۲۴-۴-۳- اجزای یک آبگرمکن گازی دیواری

نوع گاز مصرفی	حداکثر ظرفیت حرارتی	فشار آب ورودی	دی آب	قطع دودکش	قطع دودکش	وزن تقریبی باستیندی	نوع سوخت	ارتفاع	ظرفیت مخزن	قدرت حرارتی	قدرت حرارتی	وزن تقریبی باستیندی
گاز شهریا گاز مایع	۱۵ کیلو کاری	حداکثر ۱۰ حداکثر ۱۰ لتر در دقیقه	حداکثر ۱۰ حداکثر ۱۰ kg/cm <sup>2</sup>	حداکثر ۱۰ حداکثر ۱۰ kg/cm <sup>2</sup>	حداکثر ۱۰ حداکثر ۱۰ kg/cm <sup>2</sup>	۰.۵ کان	نفت سفید	۱۹	لیتر	۱۰۰۰۰	۱ کیلو	۰.۱ کیلو گرم
گاز شهریا گاز مایع	در ساعت	۰.۵ سانتی متر	۰.۵ سانتی متر	۰.۵ سانتی متر	۰.۵ سانتی متر	۰.۵ سانتی متر	نفت سفید	۱۹	لیتر	۱۶۲	لیتر	۰.۱ کیلو گرم



نوع گاز مصرفی	حداکثر ظرفیت حرارتی	فشار آب ورودی	دی آب	قطع دودکش	قطع دودکش	وزن تقریبی باستیندی	نوع سوخت	ارتفاع	ظرفیت مخزن	قدرت حرارتی	قدرت حرارتی	وزن تقریبی باستیندی
گاز شهریا گاز مایع	در ساعت	۰.۵ سانتی متر	نفت سفید	۱۹	لیتر	۱۰۰۰۰	۱ کیلو	۰.۱ کیلو گرم				
گاز شهریا گاز مایع	در ساعت	۰.۵ سانتی متر	نفت سفید	۱۹	لیتر	۱۶۲	لیتر	۰.۱ کیلو گرم				



کاری در ساعت	سانتی متر	گاز مایع	گاز شهریا	کاری در ساعت	سانتی متر	گاز مایع	گاز شهریا
۱۵	۰.۵	۰.۱ کیلو	۰.۱ کیلو گرم	۱۰	۰.۵	۰.۱ کیلو	۰.۱ کیلو گرم



شکل ۷-۲۴-۷

## ◀ سؤالات

- ۱- طریقه روشن کردن آبگرمکن دیواری را شرح دهید.
- ۲- آبگرمکن نفتی از چه قسمت هایی تشکیل شده است؟
- ۳- طریقه روشن کردن آبگرمکن گازی را بنویسید.
- ۴- بهترین محل نصب آبگرمکن کجاست؟



## ۴ منابع و مأخذ

- ۱- عیب‌یابی و تعمیر ماشین‌های لباس‌شویی و خشک‌کن، فریدون عرب پوریان.
- ۲- عیب‌یابی و تعمیر ماشین‌های ظرفشویی، فریدون عرب پوریان.
- ۳- کارگاه تعمیر وسایل خانگی (کتاب درسی رشته الکترونیک) کد ۳۵۹/۹۰، انتشارات وزارت آموزش و پژوهش، محمد حیدری - فریدون عرب پوریان.
- ۴- شرکت لوازم خانگی آبسال.
- ۵- دفترچه راهنمای محصولات ارج.
- ۶- کتابچه راهنمای استفاده از وسایل گازسوز، توصیه‌های شرکت ملی گاز ایران.
- ۷- دفترچه راهنمای محصولات پارس خزر.
- ۸- بروشورهای مختلف از شرکت لوازم خانگی نانیوا.
- ۹- دفترچه راهنمای محصولات شرکت مهیا گاز.
- ۱۰- دفترچه راهنمای محصولات انرژی.
- ۱۱- فریدی، رحیم ( ) اصول سرماسازی، تبریز، انتشارات آذربایجان.
- ۱۲- ثابتی راد، مهدی (۱۳۵۶) فن تعمیر یخچال، کولر آب سردکن و تهویه هوا، انتشارات اشرفی، تهران.
- ۱۳- تجارت تخصصی و شخصی نگارنده در تعمیر و نگهداری وسایل خانگی.
- ۱۴- شرکت لوازم خانگی صنام.
- ۱۵- شرکت سماورسازی (آپولون).
- ۱۶- شرکت کارخانجات لوازم خانگی پارس.
- ۱۷- دفترچه راهنمای تولیدات شرکت صنعتی بوتان.
- ۱۸- شرکت لوازم خانگی فراگامان موریس.
- ۱۹- دفترچه راهنمای تولید لوازم خانگی گروه بهمن.
- ۲۰- کتابچه‌های استاندارد ملی ایران در مورد لوازم خانگی از انتشارات مرکز آموزشی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
- ۲۱- شرکت لوازم خانگی سامسونگ.

