

## آزمون پایانی (۱)

### آزمون نظری

- ۱- المنت بخاری بر قی حمام کدام نوع است؟
- (۱) فنری روی میله های سرامیکی و داخل حفاظ شیشه ای  
(۲) لوله ای (میله ای)  
(۳) صفحه ای  
(۴) نواری
- ۲- کدام نوع المنت در بخاری بر قی استفاده نمی شود؟
- (۱) فنری روی میله های سرامیکی  
(۲) لوله ای (میله ای)  
(۳) فنری داخل حفاظ شیشه ای  
(۴) صفحه ای
- ۳- المنت های اجاق بر قی از کدام نوع است؟
- (۱) لوله ای (میله ای)  
(۲) فنری داخل حفاظ شیشه ای و لوله ای  
(۳) فنری روی میله های سرامیکی  
(۴) صفحه ای
- ۴- عایق المنت های لوله ای (میله ای) کدام است؟
- (۱) پودر اکسید منیزیم  
(۲) پودر میکا  
(۳) خاک چینی  
(۴) خاک سرامیک
- ۵- روکش سیم رابط داخل بخاری و اجاق بر قی باید حتماً نسوز باشد.
- ۶- توان الکتریکی المنت های بخاری و اجاق بر قی از کدام رابطه‌ی تقریبی بدست می آید؟
- ۷- وظیفه‌ی صفحات صیقلی در بخاری و اجاق بر قی چیست؟
- ۸- اگر گرمای تولیدی بخاری بر قی مطلوب نباشد اشکال در چیست؟
- ۹- اگر بهره‌ی گرمایی اجاق بر قی مطلوب نباشد دلایل آن را بیان کنید.
- ۱۰- در اجاق بر قی وقتی دو المنت بالا و پایین دستگاه در مدار قرار دارند، اتصال آنها به صورت ... است.
- ۱۱- کدام وسیله بیشتر برای روشن و خاموش کردن المنت های بخاری بر قی استفاده می شود؟
- (۱) کلید ساده‌ی بدون چراغ  
(۲) کلید چراغ دار  
(۳) تایmer
- ۱۲- در اجاق بر قی پیشرفته‌ی امروزی از چه وسایلی برای کنترل تغذیه‌ی المنت ها استفاده نمی شود؟
- (۱) تایmer  
(۲) ترمومترات  
(۳) کلیدهای چند حالت
- ۱۳- چنانچه بدنی اجاق بر قی برق دار شود چه عاملی سبب برقراری اتصال بدن شده است؟
- ۱۴- اگر چراغ نشان دهنده کلیدهای بخاری بر قی روشن باشد اما المنت ها هیچکدام گرم ندهند علت چیست؟
- ۱۵- اگر در اجاق بر قی، نشان دهنده روشن باشد اما المنت ها گرم نکند علت چیست؟ شرح دهید.



- ۱۶- سیم رابط در اجاق برقی، باید <sup>دو</sup><sub>سیم</sub> رشته‌ای باشد.
- ۱۷- جنس سیم المنت در بخاری و اجاق برقی چیست؟
- ۱۸- چرا تایمرهای اجاق برقی دارای زنگ خبر هستند؟
- ۱۹- برای هادی‌های ارتباط‌دهنده‌ی مدار در اجاق و بخاری برقی و هادی‌هایی که روکش یا عایق آن‌ها نسوز نیست چه تدابیر ایمنی به کار گرفته می‌شود؟
- ۲۰- سیم هادی پریز منازل معمولاً <sup>چند</sup> میلی متر مربع انتخاب می‌شود؟
- ۱) ۴  
۲) ۳  
۳) ۵  
۴) ۲

## آزمون عملی

یکی از دو کار عملی را انجام دهید.

- ۱- یک دستگاه بخاری برقی را که اصلاً کار نمی کند عیب یابی، تعمیر و راه اندازی کنید.
- ۲- در یک دستگاه اجاق برقی چراغ نشان دهنده، روشن است اماً المنت ها هیچ کدام گرم نمی کند آن را عیب یابی، تعمیر و راه اندازی کنید.



## فصل دو م

باز کردن، تفکیک، عیب یابی، تعمیر و راه اندازی کباب پز و توستر برقی

### هدف کلی

عیب یابی و تعمیرات کباب پز و توستر برقی



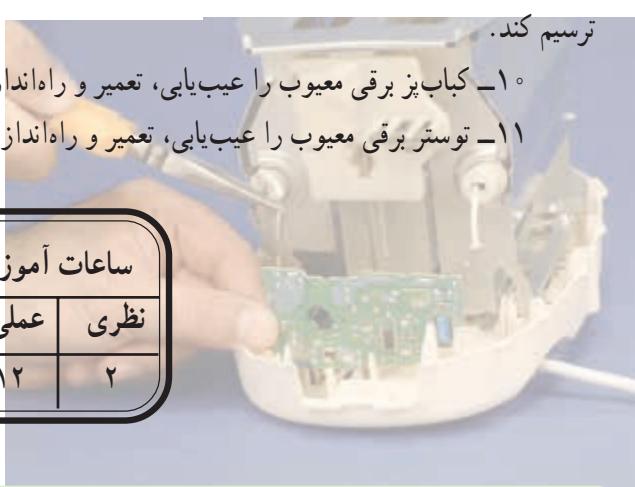
هدف های رفتاری: فرآگیر پس از پایان این فصل قادر خواهد بود:

- ۱- انواع کباب پز و توستر برقی را نام ببرد.
- ۲- کاربرد کباب پز و توستر برقی را توضیح دهد.
- ۳- قطعات کباب پز و توستر برقی را نام ببرد.
- ۴- قطعات کباب پز و توستر برقی را شرح دهد.
- ۵- ترمومتر کباب پز و توستر برقی را تنظیم کند.
- ۶- قطعات کباب پز و توستر برقی را از یکدیگر تشخیص دهد.
- ۷- مدار الکتریکی کباب پز و توستر برقی را شرح دهد.
- ۸- کباب پز و توستر برقی را باز و مجدداً سوار کند.
- ۹- نقشه‌ی الکتریکی و چیدمان قطعات کباب پز و توستر برقی مونتاژ شده را در حین مراحل پیاده‌سازی،

ترسیم کند.

- ۱۰- کباب پز برقی معیوب را عیب یابی، تعمیر و راه اندازی کند.
- ۱۱- توستر برقی معیوب را عیب یابی، تعمیر و راه اندازی کند.

ساعت آموزش		
نظری	عملی	جمع
۲	۱۲	۱۴

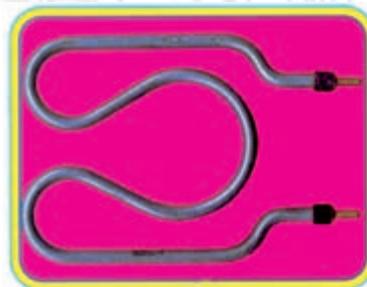


با توجه به تنوع کباب پز و توستر برقی و محدودیت زمانی موجود در استاندارد، کافی است فرآگیر یک نمونه بخاری برقی و یک نمونه اجاق برقی را با توجه به امکانات و تجهیزات کارگاهی از نظر مباحث تئوری و عملی تجزیه و تحلیل کند و با استفاده از جدول عیب یابی مربوطه زیر نظر مری کارگاه با رعایت کامل موارد اینمنی به عیب یابی و تعمیر آن پیردازد. لذا کسب مهارت برای سایر انواع کباب پز و توستر برقی در طی کارآموزی و تجربه‌ی عملی آینده خواهد بود.

نکته مهم:

## پیش آزمون (۲)

۱- چرا این المنت که برای اجاق برقی و کباب پز برقی استفاده می شود از فرم و شکل خاصی برخوردار است؟



۲- عایق المنت شکل بالا کدام است؟

۴) سرامیک

۳) چینی

۱) پودر اکسید منیزیم    ۲) پودر میکا

۳- مقاومت اهمی که با لامپ نشان دهنده بخاری برقی سری می شود چه نقشی در مدار به عهده دارد؟

۱) افزایش جریان الکتریکی لامپ    ۲) کاهش ولتاژ دو سر لامپ

۳) افزایش روشنایی لامپ    ۴) افزایش گرمای اجاق برقی

۴- برای افزایش گرمادهی اجاق برقی چه تدابیری به کار گرفته می شود؟

۵- در بیشتر کباب پزهایی که دو صفحه‌ی پخت جدا از هم دارند، المنت‌ها به چه صورت در مدار قرار می‌گیرند؟

۱) سری    ۲) موازی    ۳) سری و موازی

۶- در کباب پز برقی کنترل زمان پخت غذا یا کباب به عهده‌ی چه وسیله‌ای است؟

۱) تایмер    ۲) ترموستات بی‌متالی قابل تنظیم

۳) کلید چراغ دار    ۴) ترموستات بی‌متالی با تنظیم ثابت

۷- المنت توستر برقی کدام است؟

۱) فنری داخل حفاظ شیشه‌ای و نواری که روی صفحه‌ی عایق پیچیده شده است.

۲) فنری و میله‌ای

۳) فنری که روی میله‌ی توخالی سرامیکی پیچیده شده است.

۸- زمان برشه شدن نان در توستر برقی به عهده‌ی ... است.

۹- المنت‌های توستر برقی به چه صورت در مدار قرار می‌گیرند؟

۱۰- اصولاً مقدار مقاومت المنت میانی توستر برقی چند برابر مقاومت المنت‌های کناری است؟

## ۱-۲- اطلاعات کلی

کباب پز برقی<sup>۱</sup> و توستر برقی<sup>۲</sup> از وسایل خانگی هستند که انرژی الکتریکی را به انرژی حرارتی تبدیل می‌کنند. از کباب پز برقی برای برشته کردن و پختن گوشت و از توستر برقی برای داغ کردن یا برشته کردن نان استفاده می‌شود.



شكل ۲-۱



شكل ۲-۲



شكل ۲-۳



شكل ۲-۴

## ۲-۲- انواع کباب پز برقی و کاربرد آنها

دستگاه کباب پز برقی در طرح‌ها و شکل‌های متفاوت تولید می‌شود و در اختیار مصرف‌کننده قرار می‌گیرد. از نظر قدرت الکتریکی، سیستم کنترل درجه حرارت، شکل ظاهری و ... می‌توان آنها را به انواع مختلف تقسیم‌بندی کرد.

۱-۲-۲: شکل ۲-۱ یک دستگاه کباب پز از نوع باز با کلید چراغدار را نشان می‌دهد.

۲-۲-۲: شکل ۲-۲ یک دستگاه کباب پز از نوع باز با پایه‌های ساده سیمی و بدون کلید را نشان می‌دهد. با وصل کردن دو شاخه‌ی سیم رابط به پریز برق منزل، دستگاه روشن می‌شود.

۲-۲-۳: شکل ۲-۳ یک دستگاه کباب پز برقی از نوع باز با کلید روشن و خاموش چراغدار را نشان می‌دهد.

۲-۲-۴: شکل ۲-۴ یک دستگاه کباب پز برقی از نوع باز با پایه‌های بلند و سینی‌توری شکل برای نگهداری غذا و کلید چراغدار را نشان می‌دهد.

۱-Electric Barbecue

۲-Toaster



شکل ۲-۵

**۲-۲-۵**: شکل ۲-۵ یک دستگاه کباب پز برقی نوع باز با پایه‌های بلند و سینی توری شکل برای نگهداری غذا و کلید چراغ دار را نشان می‌دهد.



شکل ۲-۶

**۲-۲-۶**: شکل ۲-۶ یک دستگاه کباب پز برقی کیفی با ترموستات قابل تنظیم که قابلیت بازشدن تا زاویه‌ی  $180^\circ$  درجه را دارد نشان می‌دهد. با بازشدن دستگاه سطح مفید کباب پز زیاد می‌شود.



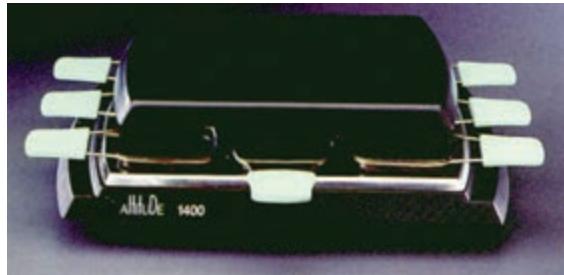
شکل ۲-۷

**۲-۲-۷**: شکل ۲-۷ یک دستگاه کباب پز کیفی دیگر را نشان می‌دهد که امکاناتی مشابه کباب پز برقی شکل ۲-۶ دارد. از این دستگاه برای پخت و پز ملایم کباب و گرم کردن غذا هم نیز استفاده می‌شود.



شکل ۲-۸

**۲-۲-۸**: دستگاه کباب پز نشان داده شده در شکل ۲-۸ دارای سه قدرت مختلف  $1000^\circ$ ,  $1450^\circ$  و  $2450^\circ$  وات است. در این دستگاه، از گرمای تلف شده در بالای کباب پز هم برای پختن و برشه کردن مواد غذایی نیز استفاده می‌شود بدین ترتیب انرژی الکتریکی مصرفی کاهش می‌یابد. همچنین در نوعی از این دستگاه سینی استیل برای نگهداری آب به منظور سرخ کردن بدون دود و جمع آوری روغن وجود دارد.



شکل ۲-۹



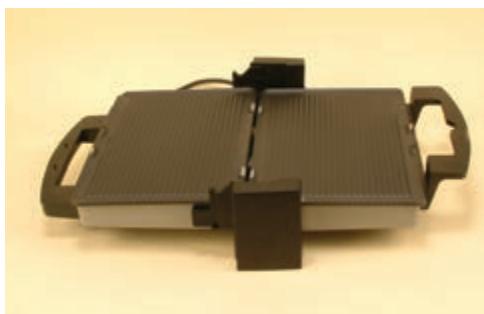
شکل ۲-۱۰



(الف)



رابط فرنی  
(ب)



شکل ۲-۱۱

(ج)

## ۲-۳- ساختمان کباب پز برقی

همانطور که در قسمت انواع کباب پز مشاهده گردید کباب پز برقی به دو دسته کباب پز ساده و کباب پز خودکار (اتوماتیک) تقسیم می شود. در کباب پز ساده وسیله‌ی قطع و وصل مدار، کلید چراغ دار معمولی است. از قطعات دیگر کباب پز ساده می توان المنت لوله‌ای (میله‌ای)، بدنه، پایه و سیم رابط را نام برد، (شکل ۲-۹).

در کباب پز اتوماتیک مانند شکل ۲-۱۰ عملیات برشه کردن و پختن کباب به وسیله‌ی ترمومتر بی‌متالی قابل تنظیم کنترل می شود. شکل ۲-۱۰ دستگاه کباب پز را از قسمت جلو نشان می دهد.

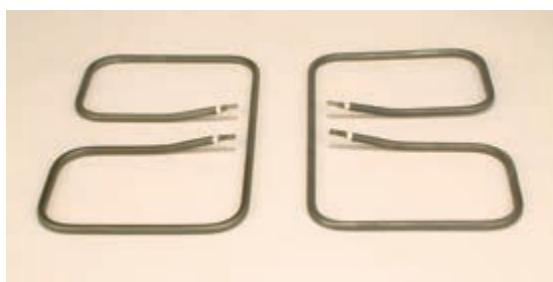
در شکل ۲-۱۱-الف حرارت حاصل از المنت صفحه‌ی بالایی بر سطح کباب باعث برشه شدن قسمت بالای کباب می شود.

شکل ۲-۱۱-ب قسمت عقب دستگاه را همراه پایه‌ها نشان می دهد. سیم‌های رابط المنت‌ها و سیم اتصال زمین از داخل لوله‌ی عایق نسوز عبور می کند روی لوله‌ی عایق نسوز، فرنی از فولاد زنگ نزن پیچیده شده است.

شکل ۲-۱۱-ج دستگاه را در وضعیت باز و  $180^\circ$  درجه نشان می دهد. در این حالت سطح پخت و پز دو برابر حالت بسته می شود. در این حالت حرارت تولیدی المنت هر قسمت کباب پز، به طور مستقل برای برشه کردن کباب در آن قسمت استفاده می شود.

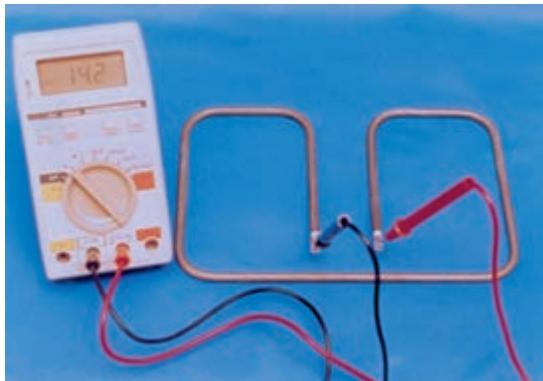


شکل ۱۲ - ۲

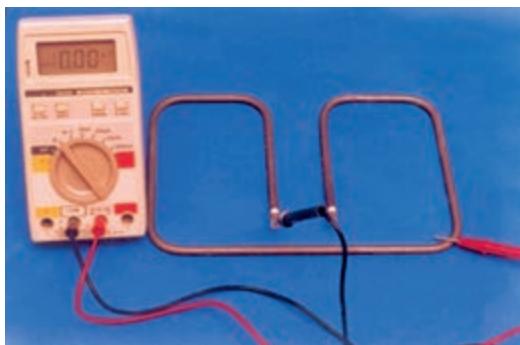


شکل ۱۳ - ۲

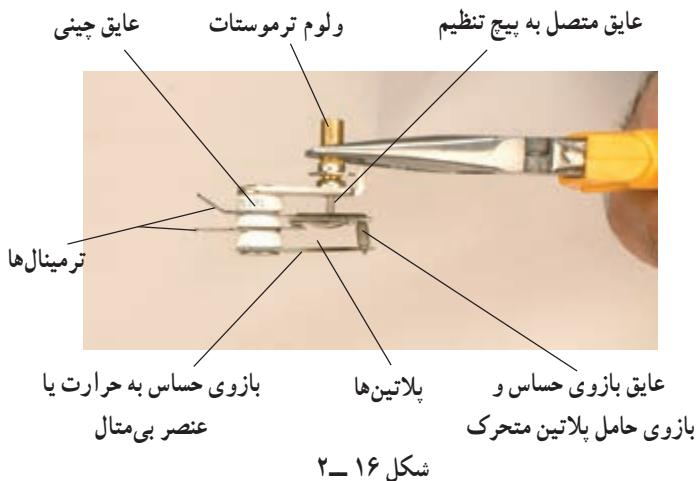
**۲-۳-۱ المنت:** المنت‌های کباب‌باز بر قی شکل ۲-۱۳ از نوع لوله‌ای (Mileai) است. این دو المنت با یکدیگر سری می‌شوند و تقدیمه‌ی الکتریکی آن‌ها در مدار از طریق یک ترموموستات بی‌متال قابل تنظیم کنترل می‌شود.



شکل ۲-۱۴



شکل ۲-۱۵



شکل ۲-۱۶



شکل ۲-۱۷

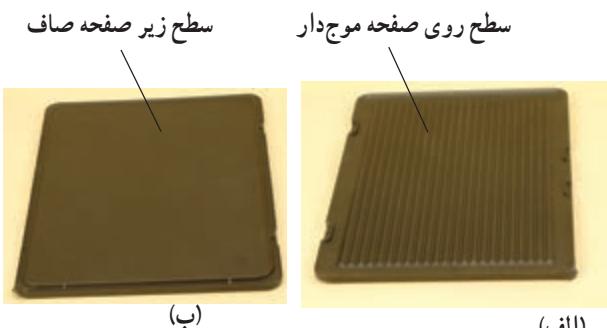
در شکل ۲-۱۴، اهم متر مقاومت اهمی هر المنت را ۱۴/۲ اهم نشان می دهد. مجموع مقاومت دو المنت در حالت سری برابر با ۲۸/۴ اهم می شود. این المنت ها توان ۱۷۰۰ وات را از شبکه ۲۲۰ ولت با توجه به رابطه زیر دریافت می کنند.

$$P = \frac{V^2}{R} = \frac{220^2}{28/4} = 1704/225 \text{ W}$$

وقتی المنشا در مدار قرار می گیرند، مقاومت آنها کمی افزایش می یابد و توان مصرفی آنها را تا حدی کاهش می دهد. در شکل ۲-۱۵، اهم متر مقاومت عایقی سیم المنشا به بدنه ۱۰۰ مگا اهم نشان می دهد. این مقاومت نشان می دهد که المنشا از نظر اتصال بدنه سالم است. چنانچه مقاومت عایقی بین المنشا و بدنه کم و یا حتی در حد چند کیلو اهم باشد المنشا معیوب است و باید عوض شود.

**۲-۳-۲- ترمومتر:** ترمومتر کباب پز بر قری از نوع بی مثالی قابل تنظیم است. کنترل درجه برشته کردن و پختن کباب به عهده ترمومتر است. شکل ۲-۱۶ ترمومتر بی مثالی قابل تنظیم کباب پز شکل ۲-۲ را نشان می دهد.

**نحوی عملکرد ترمومتر:** وقتی دسته بی ولوم ترمومتر کباب پز در جهت حرکت عقربه های ساعت چرخانده می شود، پلاتین متحرک روی پلاتین ثابت ترمومتر قرار می گیرد و تغذیه برق المنشا از طریق اتصال پلاتین ها صورت می گیرد. گرمای ایجاد شده توسط المنشا که به صورت سری در کباب پز اتصال دارند به انتخاب درجه برشته کردن بستگی دارد. وقتی درجه حرارت کباب پز، به مقدار تنظیم شده توسط ترمومتر رسید، حس کننده درجه حرارت (شماره ۱۱ در شکل ۲-۱۲) گرمای را به بازوی حساس یا بی مثالی ترمومتر انتقال می دهد و سبب انساط طولی بازوی بی مثالی می شود. با انتقال حرارت به بازوی حساس ترمومتر نظیر شکل ۲-۱۷ سمت راست بی مثالی ترمومتر در جهت فلش به سمت بالا حرکت می کند، پلاتین متحرک از پلاتین ثابت جدا می شود و مدار تغذیه المنشا را قطع می کند. در زمان قطع ترمومتر، درجه حرارت صفحات کباب پز که کباب



شکل ۲-۱۸

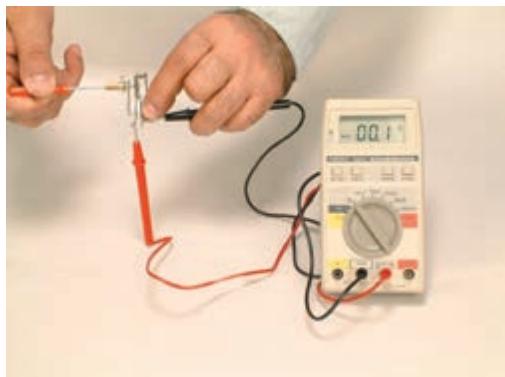


شکل ۲-۱۹

عضو حس کننده درجه حرارت ترموستات



شکل ۲-۲۰



شکل ۲-۲۱

روی آن قرار دارد به تدریج کاهش می‌یابد و سرد می‌شود. با کاهش درجه حرارت صفحه‌ی روی المنت که پشت و روی این صفحه در شکل ۲-۱۸ نشان داده شده و با عضو حس‌کننده‌ی درجه حرارت در تماس است، ترمومتر وصل و مجدداً برق را به المنت وصل می‌کند. این سیکل تازمانی ادامه دارد که دوشاخه‌ی سیم رابط از پریز برق بیرون آورده شود یا ترمومتر روی درجه‌ی صفر قرار گیرد. شکل ۲-۱۹ عضو حس‌کننده‌ی درجه حرارت و عامل فعال کردن ترمومتر را نشان می‌دهد.

#### ۴-۲-۴- تنظیم ترمومتر بی‌متالی قابل تنظیم

چنانچه ترمومتر از تنظیم خارج شود یعنی در درجه‌ی صفر، ترمومتر هنوز وصل و در درجه ۱ یا گاهی ۲ ترمومتر قطع باشد می‌توان آن را مجدداً تنظیم کرد. مراحل تنظیم ترمومتر به شرح زیر است :

**۱**-۲-۴-۲: اگر ترمومتر در درجه‌ی بالاتر از درجه‌ی صفر قطع باشد طبق شکل ۲-۲۰ محور مربوط به تنظیم ترمومتر (ولوم ترمومتر) را با دمباریک بگیرید و بهوسیله‌ی پیچ‌گوشتی تخت مناسب، پیچ تنظیم داخل محور ترمومتر را در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا پلاتین‌ها وصل شوند.

عمل وصل ترمومتر را در حالت تنظیم می‌توانید با دستگاه اهم متر نیز کنترل کنید (شکل ۲-۲۱).



شکل ۲-۲۲

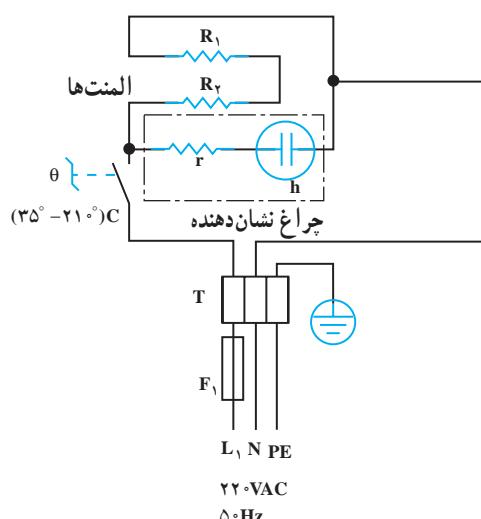
**۲-۴-۲:** اگر پلاتین های ترمومتر را درجه صفر وصل باشد ابتدا محور ترمومتر (ولوم ترمومتر) را روی درجه صفر قرار دهید. سپس با یک دست به وسیله دمباریک محور ترمومتر را نگهدارید و مطابق شکل ۲-۲۲ با دست دیگر به وسیله پیچ گوشتی دو سوی مناسب، پیچ تنظیم داخل محور ترمومتر را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا پلاتین متحرک از پلاتین ثابت جدا شود.

**توجه:** تنظیم ترمومتر در وسایل حساس باید با توجه به دستور العمل کارخانه سازنده انجام شود.



شکل ۲-۲۳

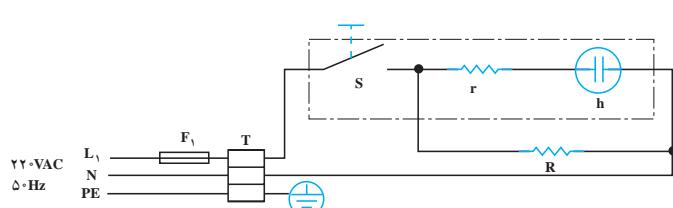
**۲-۴-۳:** بعد از تنظیم ترمومتر می توانید با اعمال مختصری گرما توسط فندک یا وسیله مشابه دیگری به عضو حساس یا بی مثال ترمومتر طبق شکل ۲-۲۳ عملکرد صحیح ترمومتر را مشاهده کنید تا در زمان نصب و بهره برداری نسبت به عملکرد صحیح ترمومتر اطمینان داشته باشید. البته تنظیم دقیق ترمومتر باید روی کار انجام شود و این آزمایش برای این است که فراگیر نحوه تنظیم و طرز کار ترمومتر را فراگیرد.



شکل ۲-۲۴

## ۲-۵-۱ مدار الکتریکی کباب پز برقی

شکل ۲-۲۴ مدار الکتریکی کباب پز برقی خودکار یا اتوماتیک با ترمومتر بی مثالی قابل تنظیم رانشان می دهد. مقاومت  $r$  که محدود کننده ولتاژ و جریان لامپ نشان دهنده و حدوداً ۱۵ کیلو اهم است.



شکل ۲-۲۵

شکل ۲-۲۵ مدار الکتریکی کباب پز برقی ساده را که به وسیله کلید چراغدار قطع و وصل می شود، نشان می دهد.

## ۶-۲- کار عملی شماره‌ی ۱

روش بازکردن کباب پز برقی

### ۱-۶- ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی مورد نیاز:

- پیچ گوشتی تخت (دو سو)، یک سری
- پیچ گوشتی چهار سو، یک سری
- دم باریک، یک عدد
- انبر دست، یک عدد
- سیم چین، یک عدد
- سیم لخت کن، یک عدد
- انبر پرس سرسیم، یک عدد
- فندک، یک عدد

■ کباب پز برقی، یک دستگاه

قطعات یدکی دستگاه، به تعداد مورد نیاز جهت تعویض

■ نقشه‌ی مدار الکتریکی دستگاه یک نسخه

■ سر سیم، سیم رابط، کابل و روکش نسوز (ماکارونی

نسوز)، به اندازه‌ی مورد نیاز

■ وسائل لحیم کاری

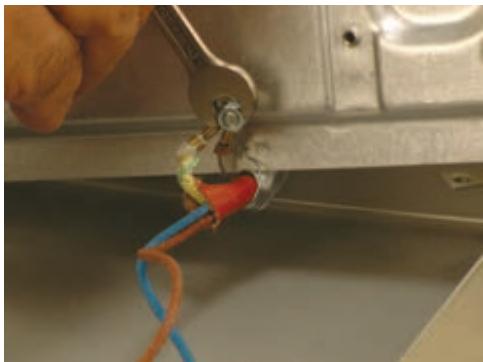
■ میز کار تعمیر لوازم خانگی، یک دستگاه

■ آوومتر، یک دستگاه

■ آچار تخت ۶ و ۷ میلی‌متری، یک عدد

## ۲-۶-۲- نکات ایمنی

▲ سر سیم اتصال زمین کباب پز را محکم به بدنهٔ فلزی دستگاه بیندید تا خطر برق گرفتگی در هنگام کار پیش نیاید (شکل ۲-۲۶).



شکل ۲-۲۶



شکل ۲-۲۷

▲ قبل از شروع به باز کردن و بستن دستگاه، دو شاخهٔ سیم رابط را از پریز برق به طور کامل بیرون بیاورید (شکل ۲-۲۷).



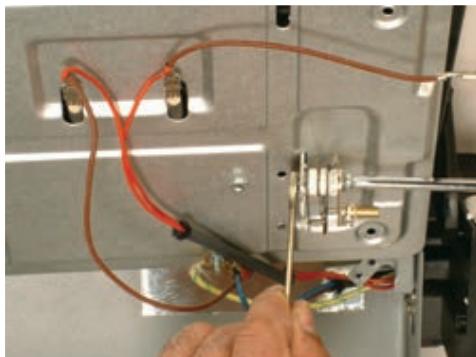
شکل ۲-۲۸

▲ برای بیرون کشیدن سر سیم از ترمینال سر المنت هرگز سیم رابط را مشابه شکل ۲-۲۸ با دست نکشید.



شکل ۲-۲۹

▲ برای بیرون آوردن سر سیم از ترمینال المنت، ابتدا المنت را با دست بگیرید، سپس با دم باریک مطابق شکل ۲-۲۹ سر سیم، سیم رابط را محکم نگهدارید و به طرف راست بکشید تا سر سیم بیرون بیاید.



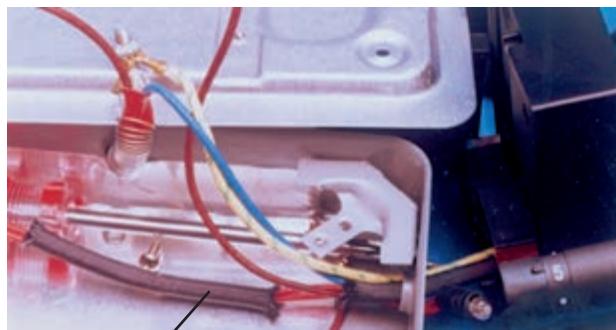
شکل ۲-۳۰

▲ در هنگام بازبینی دستگاه از ابزار مناسب مشابه شکل ۲-۳۰ استفاده کنید تا تعیرات بعدی دستگاه با اشکال مواجه نشود.



شکل ۲-۳۱

▲ سیم‌های رابط دو طرف دستگاه مانند شکل ۲-۳۱ از داخل لوله‌ی عایق نسوز عبور می‌کند و برای جلوگیری از صدمه دیدن، دور آن را با سیم فنری پیچیده‌اند. در هنگام تعیر حتماً سیم فلزی را دور لوله‌ی عایق حامل سیم‌های رابط ببندید.



لوله‌ی عایق نسوز

شکل ۲-۳۲

▲ همانطور که در شکل ۲-۳۲ نشان داده شده است سیم فلزی دور لوله‌ی عایق نسوز و سیم اتصال زمین را به بدنه‌ی فلزی دستگاه وصل کنید و از لوله‌های عایق نسوز برای عایق‌بندی مضاعف سیم‌های رابط استفاده کنید.



شکل ۲-۳۳

▲ قبل از بازکردن مدار، به یادداشت‌برداری و رسم نقشه‌ی مونتاژ مدار، مطابق شکل ۲-۳۳ اقدام کنید تا در زمان بستن دستگاه، مشکلی ایجاد نشود.



۲-۳۴ شکل

▲ در هنگام تعویض سیم رابط و قطعات اصلی دستگاه توجه داشته باشید که چون توان مصرفی دستگاه زیاد است حتماً از سیم رابط و دو شاخه‌ی ارتدار مرغوب و استاندارد استفاده شود، (شکل ۲-۳۴).

### ۳-۶-۲- مراحل اجرای کار عملی شماره ۱ (قسمت

اول) روش بازکردن ترموموستات قابل تنظیم

توجه: قبل از انجام کار عملی شماره ۱ حتماً نکات اینمنی ۲-۶ را مورد بررسی قراردهید، سپس به اجرای کار عملی اقدام کنید. در تمام مراحل اجرایی کار نکات و تدابیر اینمنی را به کار بگیرید.



۲-۳۵

برای بازکردن ترموموستات کباب‌پز شکل ۲-۳۵ به روش

زیر عمل کنید:



۲-۳۶

● دستگاه را مانند شکل ۲-۳۶ طوری قراردهید که

صفحات آن با هم زاویه‌ی  $180^\circ$  درجه بسازند.



۲-۳۷

● با انگشت یک دست، نگهدارنده‌ی فرنی را به سمت

بیرون فشار دهید و با کمک دست دیگر صفحه‌ی فلزی که با مواد نچسب روکش شده، از روی المتن مطابق شکل ۲-۳۷ بردارید.



شکل ۲-۳۸

- به وسیله‌ی پیچ گوشتی چهار سوی مناسب، پیچ بست نگه دارنده‌ی المنت را طبق شکل ۲-۳۸ باز کنید.



شکل ۲-۳۹

- با پیچ گوشتی چهارسوی مناسب، پیچ نگه دارنده‌ی صفحه‌ی صیقلی زیر المنت به بدنه را باز کنید (شکل ۲-۳۹).



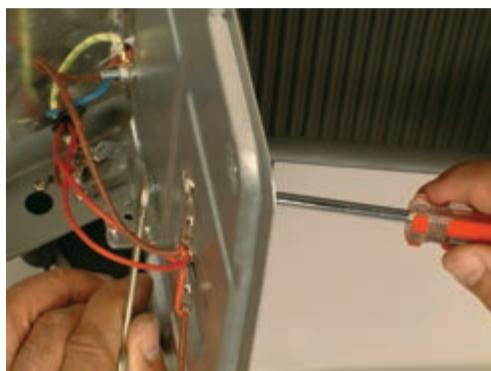
شکل ۲-۴۰

- به وسیله‌ی پیچ گوشتی چهارسو، پیچ نگه دارنده‌ی حس کننده‌ی حرارتی مربوط به ترموموستات را باز کنید (شکل ۲-۴۰).



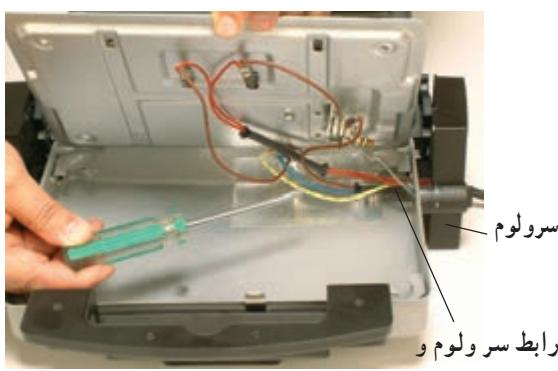
شکل ۲-۴۱

- پیچ نگه دارنده‌ی بست المنت زیر حس کننده‌ی حرارت قرار دارد؛ این پیچ را با پیچ گوشتی کمی شل کنید و بست را بچرخانید تا المنت آزاد شود. در زمان باز کردن بست المنت مراقب باشید تا المنت صدمه نبیند (شکل ۲-۴۱).



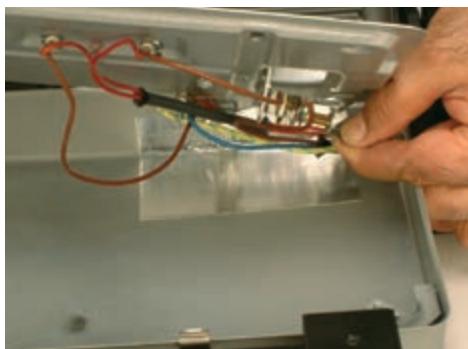
شکل ۲\_۴۲

● برای باز کردن پیچ بست المنت از یک طرف مانند شکل ۲\_۴۲، با یک دست به وسیله‌ی آچار تخت ۷ میلی‌متری، مهره‌ی پیچ را محکم بگیرید و با دست دیگر پیچ را با پیچ‌گوشی مناسب باز کنید تا بست آزاد شود.



شکل ۲\_۴۳

● صفحه‌ی نگهدارنده‌ی المنت را برگردانید تا سرولوم تنظیم، رابط سرولوم و محور ترموموستات مشاهده شود (شکل ۲\_۴۳).



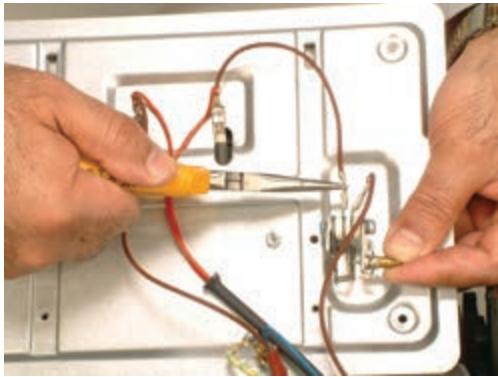
شکل ۲\_۴۴

● حلقه‌ی رابط سرولوم با محور ترموموستات را با انگشتان دست از محور ترموموستات بیرون بیاورید (شکل ۲\_۴۴).



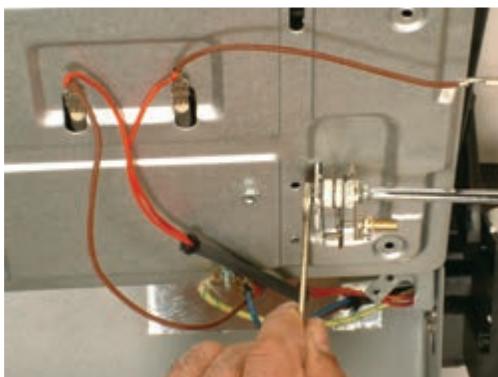
شکل ۲\_۴۵

● اهرم رابط سرولوم با محور ترموموستات را از محل آن بیرون بیاورید (شکل ۲\_۴۵).



شکل ۲-۴۶

● به وسیله‌ی دم باریک، سر سیم‌های رابط ترموموستات به المنت و سیم فاز به ترموموستات را باز کنید (شکل ۲-۴۶).



شکل ۲-۴۷

● بعد از باز کردن سر سیم‌های از ترمینال ترموموستات، طبق شکل ۲-۴۷ با یک دست، مهره‌ی پیچ را با آچار تخت ۷ میلی‌متری بگیرید و با دست دیگر به وسیله‌ی پیچ گوشتنی چهار سوی مناسب، پیچ نگه‌دارنده‌ی ترموموستات به پایه‌ی آن را باز کنید.



شکل ۲-۴۸

● مهره‌ی پیچ پایه‌ی نگه‌دارنده ترموموستات را مانند شکل ۲-۴۸ با آچار تخت ۷ میلی‌متری باز کنید.



شکل ۲-۴۹

#### ۴-۶-۲- مرافق اجرای کار عملی شماره ۱ (قسمت دوم)

روش باز کردن سیم‌های رابط المنت سمت ترموموستات:  
مرحله این کار در ادامه‌ی مرافق کار ۳-۶-۲ انجام شود.  
● برای باز کردن المنت باید ابتدا ده مرحله اول مربوط به روش باز کردن ترموموستات را انجام دهید، سپس مطابق شکل ۲-۴۹ سر سیم‌های سیم رابط المنت را با دم باریک بیرون بکشید تا المنت آزاد شود.



شکل ۵۰-۲



شکل ۵۱-۲



شکل ۵۲-۲



شکل ۵۳-۲

## ۶-۲-۶-۵- مراحل اجرای کار عملی شماره ۱ (قسمت سوم)

روش بازکردن سیم اتصال زمین و رابط بین دو

قسمت کباب پز: مراحل این کار در ادامه‌ی مراحل کار ۶-۴-۲-۶-۳ انجام شود.

- برای بازکردن سیم اتصال زمین و فنر فلزی رابط بین دو قسمت دستگاه، ابتدا با آچار تخت ۷ میلی‌متری مهره‌ی پیچ نگه‌دارنده را محکم بگیرید سپس با دست دیگر به وسیله‌ی پیچ‌گوشی چهارسو، پیچ نگه‌دارنده‌ی سر سیم اتصال زمین را باز کنید (شکل ۵۰-۲).

- بعد از بازکردن پیچ و مهره‌ی مربوط به نگه‌دارنده‌ی سرسیم‌های اتصال زمین و فنر نگه‌دارنده، سیم‌ها و سرسیم‌های معیوب قابل تعویض هستند (شکل ۵۱-۲).

- برای جدا کردن دو قسمت کباب پز از یک دیگر، لوله‌ی عایق مربوط به سیم‌های رابط المنت طرف دیگر دستگاه را که روی آن مطابق شکل ۵۲-۲ فنر استیلی پیچیده شده است به خارج از بدنه فشار دهید تا دو قسمت بدنه از یکدیگر جدا شود.

## ۶-۲-۶-۶-۱- مراحل اجرای کار عملی شماره ۱ (قسمت چهارم)

روش بازکردن المنت طرف دیگر کباب پز: مراحل این کار در ادامه‌ی مراحل کار ۶-۵-۲-۶-۳ یا قبل از مراحل کار ۶-۲-۶-۳ انجام شود.

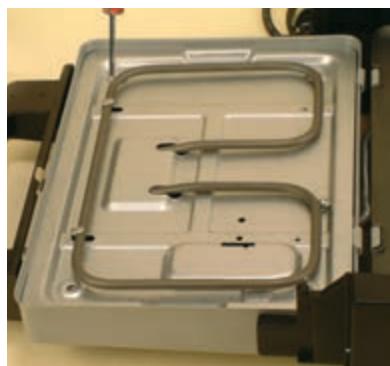
- نگه‌دارنده‌ی فنری صفحه فلزی را که روکش نسوز دارد با یک انگشت به سمت پایین فشار دهید و مطابق شکل ۵۳-۲ با دست دیگر صفحه را به سمت بالا حرکت دهید تا از درگیری با نگه‌دارنده‌ی فلزی آن آزاد شود.

- صفحه‌ی فلزی با روکش نسوز را از روی دستگاه بردارید (شکل ۲-۵۴).



شکل ۲-۵۴

- پیچ‌های نگهدارنده‌ی صفحه‌ی زیر المنت به بدنه را با پیچ‌گوشتی چهارسو باز کنید (شکل ۲-۵۵).



شکل ۲-۵۵

- سر سیم سیم رابط را با دمباریک بگیرید و سرسیم‌ها را از ترمینال‌های المنت بیرون بیاورید (شکل ۲-۵۶).



شکل ۲-۵۶

- شکل ۲-۵۷ المنتی را نشان می‌دهد که سرسیم‌ها از آن باز شده است.



شکل ۲-۵۷



- طبق شکل ۲-۵۸ پیچ بست روی المنت را با پیچ گوشتی چهارسو باز کنید.

شکل ۲-۵۸



- طبق شکل ۲-۵۹ المنت را با دست بگیرید و آهسته آن را از زیر قلاب فلزی به صورت کشویی بیرون بکشید و صفحه را آزاد کنید.

شکل ۲-۵۹



- شکل ۲-۶۰ المنت را که از صفحه جدا شده نشان می‌دهد.

شکل ۲-۶۰



شکل ۲-۶۱

## ۲-۶-۲-۲- مراحل اجرای کار شماره ۱ (قسمت پنجم)

روش باز کردن ترمینال: مراحل این کار در ادامه می‌مراحل کار ۶-۷-۲ انجام شود.

با پیچ گوشتی چهارسوی مناسب، پیچ محکم کننده مجموعه ترمینال و سروولوم ترموموستات را از بدنه‌ی دستگاه باز کنید (شکل ۲-۶۱).