



علت داغ شدن ولوم اجاق گاز چیست؟

www.bananshop.org



چکیده مقاله

با ما همراه باشید تا درباره علت داغ شدن ولوم اجاق گاز و راه حل مناسب جهت رفع آن و موارد دیگر مانند راهکار افزایش طول عمر و نحوه تمیز کردن صحیح ولوم اطلاعات مفیدی کسب کنید.

گروه نویسندگان بنان شاپ

دسته بندی: [دلایل خرابی و تعمیر لوازم خانگی](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

5 دقیقه

[لینک این مقاله در وبسایت بنان شاپ جهت](#)

[ثبت نظرات شما](#)

از جمله مشکلاتی که ممکن است کاربران در طول آشپزی کردن با آن مواجه شوند، داغ شدن ولوم اجاق گاز می باشد. دلایل مختلفی می توانند باعث بروز چنین مشکلی گردند و شما باید تحت چنین شرایطی، با ارائه راه حل های مناسب به رفع مشکل اقدام نمایید. در واقع ولوم اجاق گاز به عنوان یک کنترل کننده مناسب، نقش بسیاری در عملکرد صحیح و استفاده بهتر از این دستگاه کارایی دارد. لذا لازم است در این مقاله با ما باشید، تا علت های داغ شدن ولوم اجاق گاز را بیان کنیم و راهکارهای مناسب در این زمینه را در اختیارتان قرار بدهیم.

توضیحاتی مختصر در خصوص داغ شدن ولوم اجاق گاز

یکی از قطعات پر استفاده و کاربردی در اجاق گاز ولوم دستگاه است، که جنس آن معمولا از پلاستیک یا فلز مقاوم می باشد. به احتمال زیاد یکی از مشکلاتی که امکان دارد، حین آشپزی کردن و تنظیمات دمای شعله گاز رخ دهد، داغ شدن ولوم می باشد و گاهی بروز این مشکل می تواند باعث آسیب دیدگی افراد نیز شود. از طرف دیگر داغ شدن بیش از حد ولوم دستگاه، می تواند به مرور زمان موجب ذوب شدن این قطعه و آسیب های دیگری به اجاق گاز گردد. به همین دلیل هر یک از شما باید با مشاهده کردن چنین مشکلی، فوراً به دنبال رفع آن باشید.



چه دلایلی می توانند باعث داغ شدن ولوم اجاق گاز شوند؟

1. استفاده نادرست
2. طراحی غیر استاندارد
3. کیفیت پایین ولوم
4. خرابی فن
5. آسیب دیدن لولای درب
6. باز بودن درب



استفاده کردن غیر اصولی از اجاق گاز

این دستگاه یکی از وسایل بسیار پر استفاده در طول روز برای تهیه و پخت انواع غذاها می باشد. لذا اگر نتوانید به درستی از اجاق گاز خود استفاده کنید، احتمال داغ شدن و سوختن ولوم زیاد است. به عنوان مثال روشن کردن همه شعله ها با هم و زیاد کردن آن ها تا درجه آخر، می تواند علت داغ شدن ولوم اجاق گاز باشد.



طراحی غیر استاندارد اجاق گاز

هنگام [خرید اجاق گاز](#) باید حتما به این آپشن مهم توجه کنید و دستگاه خود را با طراحی استاندارد و اصولی خریداری کنید. چرا که یکی از علت های داغ شدن ولوم اجاق گاز، طراحی غیر استاندارد دستگاه می باشد. در صورتی که طراحی اجاق گاز اصولی نباشد، عوامل متعددی از جمله نزدیک بودن ولوم ها به شعله، باعث داغ شدن ولوم دستگاه می گردد.

بی کیفیت بودن ولوم اجاق گاز

یکی از علت های شایع داغ شدن ولوم اجاق گاز، به کیفیت ولوم ارتباط پیدا می کند. در صورتی که کیفیت موادی که برای ساخت ولوم اجاق گاز استفاده می شوند پایین باشد، ولوم اجاق گاز بعد از مدت کوتاهی خراب می شود و به احتمال زیاد در اثر داغ شدن می سوزد. لذا اگر حس کردید که کیفیت ولوم اجاق گاز شما پایین است، بهتر است برای جلوگیری کردن از مشکل داغ شدن از محافظ ولوم استفاده کنید.



خرابی فن خنک کننده دستگاه

یکی دیگر از قسمت هایی که در برخی مدل های دستگاه می تواند باعث گرم شدن بیش از حد ولوم اجاق گاز شما شود، خرابی فن خنک کننده می باشد. زمانی که موتور و المنت اصلی اجاق گاز داغ شود، فن شروع به کار می کند و برای خنک کردن و حذف گرمای اضافی اجاق گاز شما اقدام می کند. در صورتی که فن خنک کننده دچار مشکل شود، هوای گرمی که هنگام باز شدن درب خارج می شود، می تواند باعث داغ شدن ولوم دستگاه گردد. به همین علت باید حتما برای رفع این مشکل از تکنسین های مربوطه درخواست کمک کنید، تا فن جدیدی را جایگزین کنند.

معیوب بودن لولای درب اجاق گاز

علت دیگری که به نظر می رسد باعث داغ شدن ولوم اجاق گاز شما می شود، معیوب شدن لولای درب فر اجاق گاز شما می باشد. اگر هر یک از لولاها دچار آسیب شده باشند و به درستی درب بسته نشود، این امر باعث می شود که هوای گرم خارج شود و به دستگیره اجاق گاز شما برسد. راهکار این مشکل چیزی نیست جز عوض کردن لولاهای آسیب دیده.



باز بودن درب فر

اگر اجاق گاز شما از مدل فر دار است، به احتمال زیاد باز بودن درب فر باعث داغ شدن و یا سوختن ولوم دستگاه خواهد شد. در واقع زمانی که فر روشن باشد و درب آن به خوبی بسته نشده باشد، گرمای زیادی از دستگاه خارج می شود و به بالا راه پیدا می کند. این گرما سبب می شود، تا ولوم اجاق گاز به سرعت داغ شود و در صورت بی کیفیت بودن دچار سوختگی گردد.

راه های مناسب برای افزایش طول عمر ولوم اجاق گاز به ترتیب زیر می باشد.

از محافظ مخصوص برای ولوم ها استفاده کنید.

- بعد از هر بار استفاده از اجاق گاز، ولوم را به خوبی تمیز نمایید.
- هنگام خرید این دستگاه، اجاق گازی را خریداری نمایید که دارای طراحی استاندارد باشد.
- تحت هیچ شرایطی شعله اجاق گاز را تا درجه آخر زیاد نکنید.
- نقش ترموستات اجاق گاز را جدی بگیرید.
- برای تمیز کردن و پاک کردن چربی های ولوم، طی فواصل زمانی منظم از محلول آب و سرکه استفاده کنید.
- از سالم بودن ولوم ها اطمینان حاصل کنید و در صورت مشاهده هرگونه آسیبی فوراً اقدام به تعویض کردن آن ها نمایید.



نحوه تمیز کردن دستگیره های (ولوم) اجاق گاز

همان طور که در جریان هستید، برخی از ولوم ها به راحتی از دستگاه جدا می شوند و شما می توانید به خوبی آن ها را تمیز کنید.

برای انجام این کار لازم است تا طرفی را پر از آب و سرکه کنید و ولوم ها را به مدت 5 دقیقه داخل آن قرار دهید. همچنین مخلوط آب و سرکه را بر روی اجاق گاز و جای دستگیره های اسپری کنید و اجازه بدهید تا حدود چند دقیقه بماند. بعد از گذشت تایم با یک اسفنج یا پارچه میکروفیبر، لکه های باقی مانده را پاک کنید. در آخر دستگیره ها را با مایع به خوبی بشویید و در هوای آزاد بگذارید تا کاملاً خشک شوند. بعد از انجام این کارها دوباره هر یک از ولوم ها را در جای مخصوص خود قرار بدهید.



عوامل مهمی که داغ شدن ولوم اجاق گاز را در پی دارند و گاهی وقت ها باعث سوختن ولوم ها می شوند در مطالب فوق مورد بررسی قرار گرفت. توصیه ما به شما این است، که در صورت آسیب دیدن ولوم اجاق گاز و از دست دادن کارآیی شان، بهتر است حتما از یک تعمیرکار متخصص کمک بخواهید، تا عیب یابی و تعمیرات آن را به انجام برساند. در آخر مقاله امید داریم، که گفته های ما مورد قبول شما عزیزان واقع شده باشند و هر یک از آن ها بتوانند در جای خود به کار بیایند. از این که با ما همراه بودید، متشکریم.