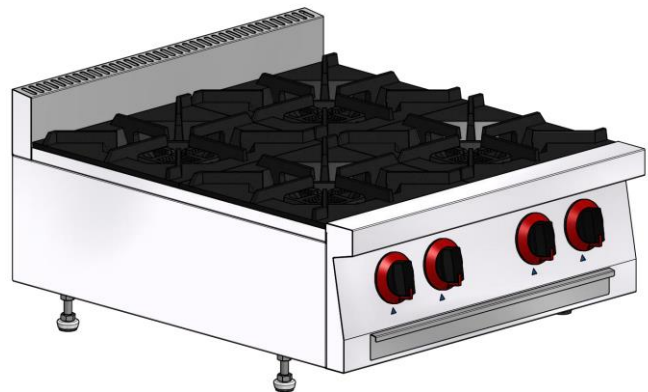
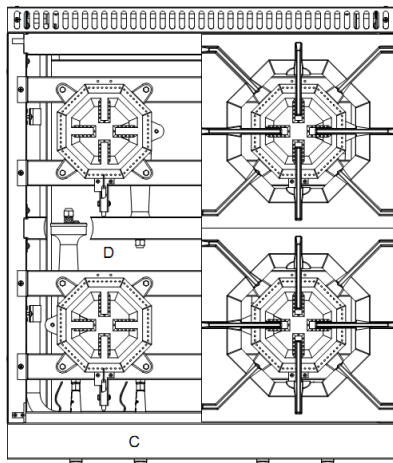
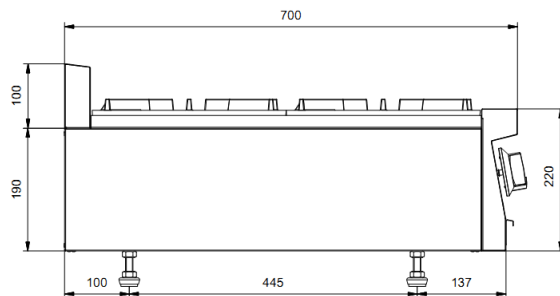
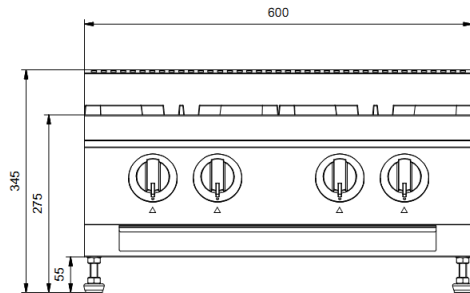


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ÂU 4 BẾP C2**I. THÔNG SỐ KỸ THUẬT**

TT	THÔNG SỐ KỸ THUẬT	TIÊU CHUẨN
1	Model	C2.GOB6070
2	Kích thước	600x700x275/345
3	Số bếp	4
4	Công suất gas	5000 Kcal/h x 4 Bếp
5	Công suất điện	-
6	Nguồn điện	-
7	Áp suất gas	30 ÷ 50 mBar
8	Loại gas sử dụng	LPG
9	Môi lửa	Tự động

*H.1: Kích thước cơ bản thiết bị*

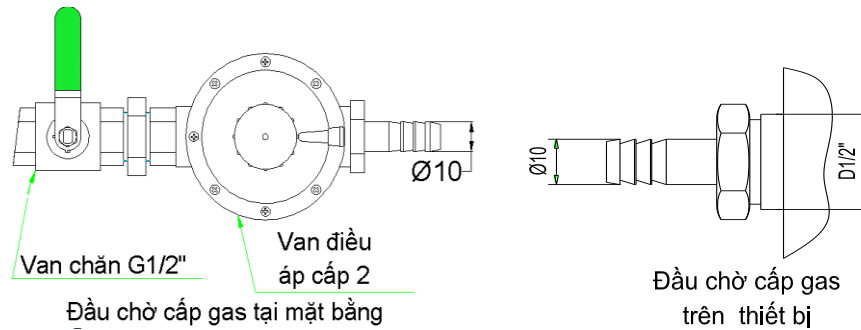
II. LẮP ĐẶT THIẾT BỊ

1. Vị trí lắp đặt:

- Có hệ thống thông gió phía trên thiết bị.
- Thiết bị được đặt trên sàn nhà phẳng, điều chỉnh cân bằng của thiết bị bằng 04 chân điều chỉnh .
- Không nên đặt thiết bị nơi ẩm ướt hay các vật liệu dễ cháy, nổ.
- Đầu chờ ống cấp gas phải có van điều áp cấp 2, cấp riêng cho thiết bị

2. Kết nối với nguồn cấp gas.

a. Kích thước đầu cấp gas trên mặt bằng và đầu chờ cấp gas trên thiết bị.



H.2: Đầu chờ cấp gas

b. Yêu cầu của ống dẫn gas(Soft gas pipe)

- Đường kính trong lòng ống là : $\text{Ø}9 \div \text{Ø} 10$. hoặc sử dụng ống đồng $\text{Ø}12$
- Chịu được áp suất: ≥ 60 (mbar).
- Làm việc được trong môi trường ẩm ướt và nóng ẩm ($t^0 \leq 43^\circ\text{C}$).

c. Yêu cầu nguồn cấp gas:

- Loại gas sử dụng: **LPG**.
- Áp suất lớn nhất tại đầu cấp : **$P_{\text{Max}} = 50$ (mbar)**.
- Áp suất nhỏ nhất tại đầu cấp : **$P_{\text{Min}} = 30$ (mbar)**.
- Trên đoạn đường ống dẫn gas từ đầu cấp gas tới đầu vào thiết bị phải có một van chặn G1/2" để đóng nguồn cấp gas khi cần sửa chữa hoặc không sử dụng thiết bị trong thời gian dài.

c. Môi trường hoạt động của thiết bị:

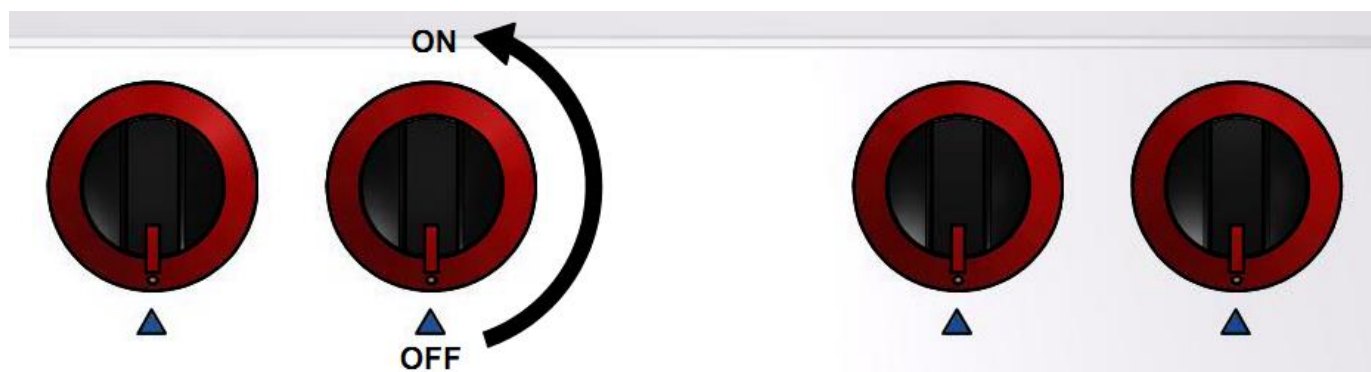
- Độ ẩm tương đối $\leq 80\%$
- Nhiệt độ $\leq 43^\circ\text{C}$.

III. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Bước 1: Kiểm tra

- Kiểm tra toàn bộ hệ thống đường ống gas xem có bị móp méo, cong vênh không.
- Kiểm tra rò rỉ gas tại tất cả các mối nối bằng cách: Mở khóa van nguồn, cấp gas cho thiết bị. Dùng khăn mềm nhúng vào dung dịch xà phòng loãng sau đó bôi lên bề mặt tiếp giáp của đầu mối nối, các điểm nghi ngờ rò rỉ . Nếu xuất hiện bong bóng xà phòng yêu cầu khắc phục sự cố trước khi vận hành.
- Có thể dùng các thiết bị kiểm tra rò rỉ khí gas nếu có.
- Kiểm tra, điều chỉnh độ bằng phẳng của bệ bằng thước nivo.

- Kiểm tra và điều chỉnh áp suất gas nằm trong áp suất làm việc cho phép bằng cách lắp đồng hồ đo áp suất nằm giữa van đóng ngắt nguồn gas và đầu ống dẫn gas vào thiết bị.
- Trước khi mở van nguồn cấp gas, kiểm tra tất cả các van gas trên mặt điều khiển phải ở vị trí **OFF**.



H.3: Mặt điều khiển thiết bị

Bước 2. Mồi lửa

- Nhấn nhẹ nút van, xoay ngược chiều kim đồng hồ nhanh cho đến khi có tiếng ‘Tách’ , có tia lửa lóe lên ở bộ đốt (lặp lại cho đến khi xuất hiện lửa cháy đều trên bộ đốt).
- Theo dõi ngọn lửa có cháy hết ở các đầu lỗ phun trên bộ đốt hay không, kiểm tra xem có vật cản làm tắc lỗ phun gas trên bộ đốt nếu lửa cháy không đều.

Bước 3. Điều chỉnh van gas:

- Khi lửa đã cháy đều, vặn nút van gas to, nhỏ tùy nhu cầu sử dụng.

Bước 4. Tắt bếp

- Trường hợp ngừng sử dụng trong thời gian ngắn (vẫn trong ca làm việc) thì chỉ cần vặn van gas về vị trí **OFF**.
- Trường hợp dừng sử dụng hẳn (hết ca làm việc), thao tác tắt bếp như sau:
 - Khóa van nguồn cấp gas vào thiết bị.
 - Vặn nút van gas về vị trí OFF.
- **Chú ý**
 - Không tự ý điều chỉnh van điều áp cấp II (ngay dưới gầm thiết bị)
 - Không chạm tay vào đầu đánh lửa khi đang vận hành
 - Chỉ sử dụng dụng cụ nấu phù hợp (không dùng cho chảo cong, xong nồi quá khô)

IV. VỆ SINH – BẢO DƯỠNG - SỰ CỐ THÔNG THƯỜNG VÀ CÁCH SỬA CHỮA

1. Vệ sinh hằng ngày.

- Luôn giữ bếp sạch sẽ hằng ngày bằng cách dùng các chất tẩy rửa và nước vệ sinh hằng ngày sau mỗi ca làm việc.
- Làm sạch bề mặt bếp, vành bếp hằng ngày sau mỗi ca làm việc bằng cách dùng khăn ướt có chất tẩy rửa để lau các vết dầu mỡ bám trên bề mặt bếp và vành inox.

Lưu ý :

- Sử dụng nước sạch và chất tẩy rửa chuyên dùng để vệ sinh bề mặt thiết bị.
- Không được sử dụng bột giặt và các loại vật liệu gây chà xước để vệ sinh thiết bị.
- Không được dùng vòi nước để vệ sinh thiết bị, nên dùng khăn mềm nhúng trong chất tẩy rửa để vệ sinh thiết bị.

2. Bảo dưỡng định kỳ.

Định kỳ trong tuần hoặc trong tháng (Tuỳ vào mức độ sử dụng) vệ sinh toàn bộ bề mặt thiết bị, sử dụng khăn ướt có chất tẩy rửa để vệ sinh.

Lưu ý : Tất cả các phụ kiện tháo dỡ mang ra vệ sinh phải được làm khô sau đó mới đặt lại vị trí ban đầu

3.Sự cố thông thường và cách khắc phục.

TT	Sự cố	Nguy hiểm	Cách khắc phục
1	Không đánh tia lửa điện	- Kim đánh lửa bị bẩn, bị che bởi vật cản	- vệ sinh đầu kim đánh lửa ở bên cạnh bộ đốt
		- Núm vặn bị hỏng	- Thông báo nhà sản xuất sửa chữa
		- Bộ đánh lửa trên van bị hỏng	
		- Tụ dây điện cao áp	
2	Không bắt lửa	- Chưa mở van gas nguồn cấp.	- Mở van gas nguồn.
		- Kim phun bị tắc.	- Thông lại các kim phun - Vệ sinh vị trí bên trong bộ đốt
		- Ống dẫn gas bị chèn hay bị gãy dập	- Khai thông lại đường gas, thay thế khi ống bị gãy dập
		- Van gas bị hỏng.	- Thông báo nhà sản xuất sửa chữa
3	Ngửi thấy mùi gas	- Đường ống dẫn gas bị hở	- Khóa nguồn gas và báo nhà cung cấp sửa chữa
		- Van gas bị hỏng	- Liên hệ nhà cung cấp thay mới
4	Ngọn lửa cháy có màu đỏ	- Bộ đốt bị muội hoặc bị bẩn, bị che kín hòng cấp gió	- Vệ sinh sạch sẽ , khai thông chỗ bị che.
		- Có thể do chất lượng gas	- Kiểm tra lại loại gas sử dụng.
5	Ngọn lửa bốc cao	- Áp suất gas sử dụng không đúng	- Điều chỉnh áp suất nguồn gas 30 ÷ 50 mBar - Thông báo nhà sản xuất sửa chữa
6	Bếp bị nghiêng, cấp kênh khi sử dụng	- Kiềng bếp đặt bị cập kênh	- Đặt lại kiềng bếp, gỡ bỏ vật rơi vào nếu có
		- Chưa cân chỉnh 4 chân thiết bị	- Cân chỉnh lại 4 chân chỉnh

Nếu có sự cố khác thường phải báo ngay cho Phòng R&D - Nhà máy Hà Yên để có hướng dẫn cụ thể. Điện thoại **04 3765 6979** - xin số **141**.

Đề nghị người sử dụng phải tuyệt đối tuân thủ lần lượt các bước trên, nếu không sẽ gây nguy hiểm trực tiếp cho người sử dụng. Chúng tôi không chịu trách nhiệm bất cứ sự cố gì xảy ra do người sử dụng không tuân theo hướng dẫn sử dụng trên.

CÔNG TY CỔ PHẦN HÀ YÊN