

Hướng dẫn cách sử dụng bếp gas một cách an toàn

Đăng lúc: 14:33, 26/11/2012

Bếp gas là một thiết bị nhà bếp dùng để nấu nướng rất thông dụng đối với những người nội trợ. Do bếp có sử dụng gas nên khả năng cháy nổ có thể xảy ra nếu người sử dụng không cẩn thận. Để giúp người dùng hiểu rõ hơn về phương thức sử dụng bếp gas an toàn, Vattu24h.net xin tổng hợp những hướng dẫn sử dụng bếp gas một cách an toàn như sau:

Bếp gas gồm các bộ phận nào?

Các bộ phận của bếp gas nhìn thấy bên ngoài gồm có: họng lửa (hay còn gọi là hoa sen), chân kiềng, kiềng, nút đánh lửa. Khi sử dụng bếp gas cần phải quan sát và biết các bộ phận này để có thể sử dụng an toàn và tiết kiệm. Bình chứa gas có van khóa bảo vệ, đây là van một chiều chỉ cho phép gas từ bình ra ngoài.

Cách lắp đặt bếp gas an toàn?

Bếp gas cần phải được lắp đặt cách mặt tường ít nhất 15 cm, ngoài ra nếu có lắp đặt kệ treo trên bếp thì kệ nên cách bếp tối thiểu 1 mét. Khi lắp ống cao su dẫn gas vào khớp nối phải bảo đảm thật khớp. Nên dùng ống dẫn gas bằng cao su lưu hóa có đường kính trong 0,9-1,2 cm. Gắn chặt hai đầu ống bằng dụng cụ kẹp ống (couier).

Làm thế nào để sử dụng bếp gas một cách an toàn?

Thứ nhất, để đảm bảo an toàn, người tiêu dùng nên chọn nhà cung cấp có uy tín, sử dụng chai gas (bình gas) của những hãng lớn có uy tín. Chai có độ bền và an toàn cao. Người tiêu dùng nên kiểm tra cẩn thận trọng lượng bình gas xem có đúng hay không. Nếu nhà cung cấp gian dối khối lượng gas thì không nên sử dụng gas của nhà cung cấp này nữa.

Đối với chai bằng thép, người tiêu dùng có thể kiểm tra bằng cách cân để kiểm tra trọng lượng vỏ chai và gas trong chai. Đối với chai 12 kg gas thì thông thường trọng lượng vỏ chai là 13,7 kg, như vậy nếu chai mới nạp cân đủ 25,7 kg là chấp nhận được. Khi sử dụng hết gas, nếu trọng lượng chai lúc này khoảng 14 kg thì chấp nhận được. Nếu trọng lượng lúc này lớn hơn 14 kg, chứng tỏ trong chai có chứa nước để gian lận khách hàng.

Đối với chai composite cũng có thể áp dụng cách cân như trên. Ngoài ra, chai composite có thể quan sát được lượng gas bên trong chai nên khi sử dụng hết gas mà thấy trong chai còn nhiều chất lỏng chứng tỏ trong chai có nước.

Thứ hai, sử dụng van điều áp, ống mềm chuyên dùng cho gas và có chất lượng tốt. Nên dùng ống mềm có bảo vệ chống cháy, chống chuột cắn.

Thứ ba, khi nhân viên của cửa hàng hoặc đại lý đem bình gas đến nhà cần phải kiểm tra bình gas xem: có còn hạn sử dụng không; kiểm tra niêm phong chống hàng giả của hãng gas, kiên quyết không sử dụng các bình gas quá hạn sử dụng, các bình có dấu hiệu bị rỉ sét ăn mòn kim loại, các bình kém chất lượng.

Thứ tư, trong quá trình nhân viên của cửa hàng hoặc đại lý lắp đặt bình gas vào bếp gas cần chú ý giám sát, kiểm tra xem họ làm có đúng quy trình không (chú ý kiểm tra thử xì, bật bếp gas thử để kiểm tra ngọn lửa, tắt bếp gas đúng quy trình để kiểm tra xem van có kín không). Nếu không vừa ý thì yêu cầu đổi bình gas khác.

Thứ năm, trong quá trình sử dụng thường xuyên kiểm tra sự rò rỉ gas, thực hiện đúng quy trình mở bếp/tắt bếp gas an toàn.

Tắt/mở bếp gas như thế nào để an toàn?

Khi mở bếp gas, mở van đầu bình gas trước, sau đó mở van ở bếp để sử dụng. Khi tắt bếp gas, khóa van đầu bình gas, chờ cho ngọn lửa ở bếp tắt hẳn sau đó mới khóa van bếp gas. Nếu sau khi khóa van đầu bình gas mà ngọn lửa ở bếp vẫn cháy hoài không tắt chứng tỏ van đầu bình gas không kín thì không tắt bếp gas, để nguyên hiện trường và gọi điện cho cửa hàng/đại lý gas yêu cầu đổi bình gas khác.

Nên sử dụng loại bếp gas có bộ phận cảm ứng nhiệt tự động ngắt gas khi nước tràn hoặc gió lùa làm bếp tắt lửa. Nếu bếp gas không có bộ phận cảm ứng nhiệt thì khi đun phải thường xuyên chú ý để kịp thời xử lý khi bếp bị tắt lửa.

Phải xử lý thế nào khi người thấy mùi gas ?

Phải lập tức xử lý theo các bước sau khi người thấy mùi gas (tức là có sự cố xì gas):

Bước 1, nhanh chóng khóa van đầu bình gas, cô lập khu vực gas xì.

Bước 2, không được có những hành động làm phát sinh tia lửa như: bật công tắc đèn, cầu dao điện, giữ nguyên trạng thái của các công tắc, phích cắm của thiết bị điện đang sử dụng (như đèn, quạt, nồi cơm điện). Cảnh báo không cho những người đang hút thuốc, thắp nhang đi vào khu vực có gas xì. Tắt các nguồn nhiệt, bếp ở khu vực xung quanh.

Bước 3, mở các cửa sổ, cửa đi. Dùng quạt tay quạt thông thoáng khu vực có gas xì để làm giảm tỷ lệ hơi gas trong không khí ở khu vực có gas xì.

Bước 4, tìm chỗ rò rỉ gas bằng nước xà phòng (xoa nước xà phòng quanh bình gas, dây dẫn... chỗ nào bọt nổi lên là có gas xì).

Bước 5, nếu bình gas bị xì, sau khi khóa van đầu bình, mở van điều áp ra khỏi bình, di chuyển bình gas bị xì ra nơi thông thoáng, dùng xà phòng (cục) trét lên chỗ bị xì, sau đó dùng dây thun quấn chỗ bị xì, gọi điện cho cửa hàng hoặc đại lý đến đổi bình gas mới. Nếu ống mềm hoặc van điều áp bị xì thì thay mới.

Chú ý, khi đang nấu mà bị tắt bếp, nếu lúc đó người thấy mùi gas thì tuyệt đối không được bật bếp lại, phải nhanh chóng khóa van đầu bình gas và xử lý giống như sự cố xì gas. Chỉ bật lại bếp gas khi không còn mùi gas trong khu vực bếp.

Cách sử dụng đối với bình gas, bếp gas mini?

Loại bình này nhà sản xuất chỉ dùng cho butane gas, có áp suất thấp và chỉ sử dụng 1 lần, không cho phép nạp lại. Nhưng thực tế trên thị trường hiện nay có rất nhiều bình gas loại này được nạp lại từ bình

gas 12 kg hoặc 48 kg có áp suất cao gấp 2 lần so với áp suất thiết kế của bình và nạp lại rất nhiều lần, nên rất nguy hiểm. Hiện nay các bình gas mini này còn sử dụng nhiều ở các quán ăn, nhà hàng, nhà trọ của công nhân, sinh viên.

Khi sử dụng các bình gas - bếp gas mini này mà dùng các chảo hoặc các nồi to, lửa cháy dưới đáy nồi có thể làm nóng bình gas mini, làm cho áp suất trong bình gas tăng lên và gây nổ; vì vậy nên tránh dùng xoong nồi quá to trên bếp này.