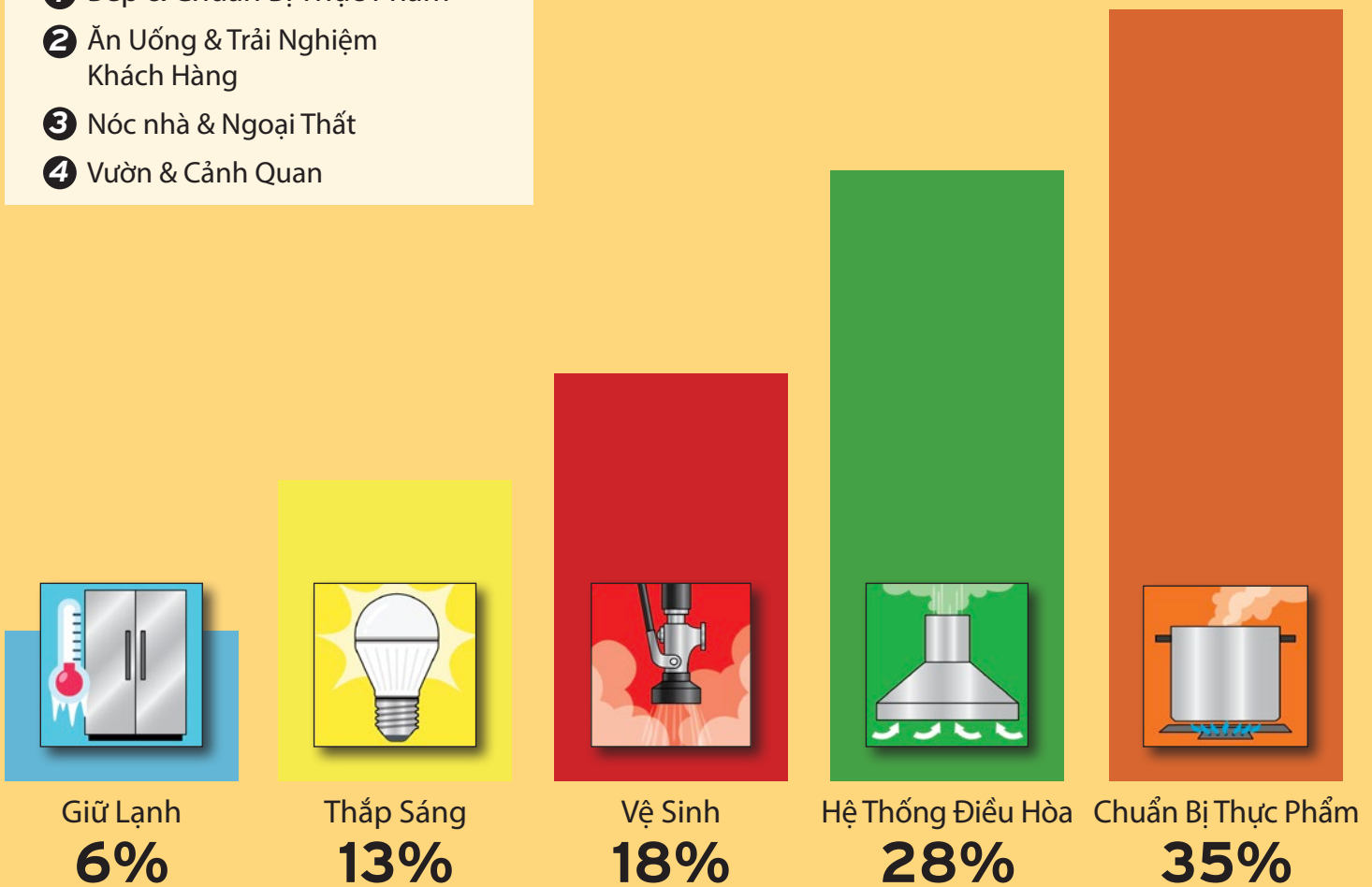


TỰ LÀM KHẢO SÁT NĂNG LƯỢNG

TRẢI NGHIỆM SỰ HIỆU QUẢ
BẰNG CÁCH THỰC HIỆN KHẢO SÁT NĂNG LƯỢNG THỰC TẾ NÀY.

BỐN KHU VỰC KHẢO SÁT

- 1 Bếp & Chuẩn Bị Thực Phẩm
- 2 Ăn Uống & Trải Nghiệm Khách Hàng
- 3 Nóc nhà & Ngoại Thất
- 4 Vườn & Cảnh Quan



XỬ LÝ THỰC PHẨM RẤT TỐN NĂNG LƯỢNG. ĐÂY LÀ NHỮNG VIỆC CẦN NHIỀU NĂNG LƯỢNG!

Tiện Ích California Cộng Tác cho Hiệu Quả về Năng Lượng. Truy cập chúng tôi trực tuyến tại CaEnergyWise.com

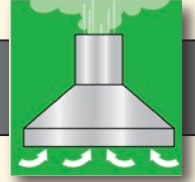
1 BẾP & CHUẨN BỊ THỨC ĂN

Thắp Sáng



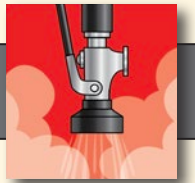
- Thay đèn bóng có tim đèn, đèn halogen và đèn huỳnh quang compact bằng đèn LED.
- Thay đèn huỳnh quang T12 và T8 bằng đèn LED tuyến tính.
- Vệ sinh thiết bị chiếu sáng và loại bỏ những đèn không cần thiết (đèn trang trí) và ngắt các chấn lưu của chúng.*
- Lắp đặt cảm biến về sự hiện diện của người và/hoặc bộ hẹn giờ trong các không gian biệt lập như phòng kho.*
- Sửa chữa hoặc thay thế điều khiển ánh sáng của bộ hẹn giờ xoay nút.

Hệ Thống Điều Hòa



- Kiểm tra cài đặt và lập trình của bộ điều nhiệt.
 - Đặt bộ điều nhiệt đến 76°F để làm mát khi có người và 85°F khi không có người. Tắt quạt của máy điều hòa trong thời gian không có người.
 - Đặt bộ điều nhiệt đến 68°F để sưởi ấm khi có người và 55°F khi không có người (bao gồm sưởi ấm trước nếu cần).
- Cài đặt tính năng WiFi cho bộ điều nhiệt lập trình được để điều khiển từ xa.**
- Lắp pin mới trong các bộ điều nhiệt lập trình được hiện có.
- Tắt quạt hút và quạt thổi khí sạch của bếp và máy rửa bát khi các thiết bị tắt.
- Xem xét các ổ đĩa thay đổi tốc độ cho quạt hút và quạt thổi khí sạch của bếp.
- Xem xét trang bị thêm Hệ Thống Thông Gió Bếp Điều Khiển Theo Yêu Cầu cho chụp hút khói hiện có.**
- Tháo dỡ các quạt hút không cần thiết.
- Lắp đặt các tấm ốp sườn trên những chụp hút khói không thể hút và chứa nhiệt và khói.*
- Di chuyển bộ khuếch tán bốn chiều ra khỏi chụp hút khói.*
- Chỉnh lại hệ thống thông gió cũ.*
- Đặt bộ điều nhiệt dạng ống của thiết bị xử lý không khí nóng đến 55°F.
- Đặt các thiết bị nằm hoàn toàn dưới chụp hút.
- Đặt các thiết bị hạng nặng (bếp và lò nướng than) ở giữa chụp hút khói.
- Giảm nguy cơ hỏa hoạn bằng cách sửa chữa hoặc thay thế các bộ lọc dầu mỡ bị hư hỏng trong chụp hút khói.
- Vệ sinh bộ lọc dầu mỡ theo lịch.

Vệ Sinh



- Lắp đặt van phun rửa trắng có dòng chảy nhỏ cho chậu rửa (tốc độ dòng chảy <1,07GPM).**
- Sửa chữa tất cả điểm rò rỉ nước—đặc biệt là nước nóng.
- Đặt bộ điều nhiệt của máy nước nóng ở nhiệt độ thích hợp - thường từ 120°F đến 140°F.
- Kiểm tra van giảm áp-nhiệt của máy nước nóng xem có rò rỉ không.
- Cách nhiệt cho dòng nước nóng.**
- Đặt hẹn giờ cho bơm tuần hoàn nước nóng để tắt khi không có người sử dụng.
- Khảo sát tình trạng sử dụng vòi nước nóng và giảm sử dụng nếu có thể.
- Sử dụng chổi xịt nước cao áp để rửa sàn.**
- Tắt nước với dụng cụ rửa muống và/hoặc dụng cụ rửa muống mức kem khi không cần thiết. Thay thế dụng cụ rửa muống mức kem một lần bằng dụng cụ rửa muống theo yêu cầu hoặc giá để muống giữ nhiệt.
- Lên kế hoạch trước và rà đồng sản phẩm trong tủ lạnh, không khuyến khích sử dụng nước để rà đồng sản phẩm.
- Kích hoạt và duy trì van điều chỉnh tự động của máy nước nóng.
- Kiểm tra các bộ phận gia nhiệt của máy rửa bát xem có bị tích tụ gỉ sét và ăn mòn không.
- Xếp đầy bát đĩa lên khay đựng của máy rửa bát.
- Xếp đủ bát đĩa lên khay đựng của máy rửa bát để giảm tràn nước.
- Tắt băng tải máy rửa bát và máng nước khi có thể.
- Tắt bộ phận gia nhiệt của máy rửa bát khi bếp không hoạt động.
- Cân nhắc hệ thống thu gom tuần hoàn để loại bỏ thức ăn thừa.
- Lắp đặt nhà vệ sinh / bồn tiểu tiết kiệm nước.*
- Lắp đặt thiết bị sục khí dòng chảy thấp trên các vòi.
- Khi thay thế máy nước nóng, chọn loại máy nước nóng ngưng tụ.
- Nếu thay thế máy làm đá, cân nhắc thay bằng máy làm đá được làm mát bằng không khí.
- Nếu cần xử lý nước Thẩm Thấu Ngược, cân nhắc các phiên bản hiệu quả cao.
- Cân nhắc sử dụng khăn lau khử trùng dùng một lần.
- Cân nhắc lắp đặt các thiết bị nước có cảm biến chuyển động (vòi, nhà vệ sinh, v.v.).

Giữ Lạnh



- Thay thế các đệm cao su bị hư hỏng của cửa tủ lạnh.
- Lắp rèm ngăn hơi lạnh và thay thế rèm bị hư trong các buồng lạnh.
- Lắp tay co thủy thực và sửa chữa hoặc thay thế tay co thủy lực bị hư hỏng.
- Căn chỉnh cửa tủ lạnh — đảm bảo cửa đóng đúng cách.
- Giữ cửa tủ lạnh, nắp máy làm đá và nắp bàn chuẩn bị ở trạng thái đóng.
- Duy trì luồng không khí luân lưu tốt quanh dàn lạnh của buồng lạnh. Tháo các buồng từ phía trước và các vật thể (túi nhựa) từ phía sau.
- Thay thế và cách điện cho thanh điện trở xả đá bị lỗi của ống xả nước ngưng tụ trong buồng lạnh.
- Thay thế buồng lạnh có động cơ cực từ xẻ rãnh hoặc động cơ quạt dàn bay hơi PSC bằng các động cơ EC có hiệu suất cao.
- Vệ sinh ống xoắn dàn ngưng tụ.
- Vệ sinh ống xoắn dàn bay hơi của buồng lạnh.
- Kiểm tra đồng hồ hẹn giờ rã đông và đặt giờ thích hợp.
- Kiểm tra dàn bay hơi xem có đóng tuyết không. Nếu có đóng tuyết, gọi cho công ty dịch vụ.
- Kiểm tra nhiệt độ buồng lạnh. Điều chỉnh nhiệt độ thích hợp.
- Quan sát kính soi môi chất của cụm máy nén dàn ngưng tụ từ xa - nếu có bong bóng = yếu điện / nếu trong = đủ điện.*
- Tắt bộ gia nhiệt cửa điều khiển bằng tay.
- Mua tủ lạnh và tủ đông bày hàng ENERGY STAR.**
- Thay thế phần cách nhiệt cho đường ống hút lạnh bị hư hỏng.

Chuẩn Bị Thực Phẩm



- Tuân thủ lịch khởi động và tắt thiết bị. Chú ý đến vỉ nướng, lò nướng, bếp nướng điện, lò quay, nồi nấu mì ống và nồi chiên.
- Tắt điện ổ cắm khi có thể. Chú ý đến đèn nhiệt, thiết bị hâm cà phê, tủ giữ nhiệt, khay hấp, tủ hâm thức ăn và lò nướng băng tải.
- Vệ sinh và sửa chữa bếp ga, thay thế các nút bị thiếu, điều chỉnh van và mỗi lửa.
- Căn chỉnh cửa lò và cửa nồi hấp, thay thế các miếng đệm bị thiếu.
- Kiểm tra rò rỉ trong đường dẫn khí và van.*
- Lên lịch bảo dưỡng thiết bị hàng tháng.
- Khi có thể, đậy nắp để tiết kiệm năng lượng sử dụng.
- Khi mua thiết bị mới, cân nhắc các model được liệt kê của ENERGY STAR® & California Energy Wise.

Quan sát – Bếp & Chuẩn Bị Thực Phẩm

Ánh Sáng (Chiếu Sáng)

Hệ Thống Điều Hòa

Vệ Sinh

Giữ Lạnh

Chuẩn Bị Thực Phẩm

* Có thể yêu cầu hỗ trợ chuyên môn.

4 VƯỜN & CẢNH QUAN

Vườn & Cảnh Quan



- Khi tính toán thay đổi cảnh quan, cân nhắc thay thế bằng một khu vườn trồng rau. Rau thu hoạch có thể được dùng trong thực đơn của bạn.
- Thực hiện các biện pháp bảo tồn nước bằng cách sử dụng các thùng chứa nước mưa.**
- Nếu cần tưới nước, sử dụng hệ thống tưới nhỏ giọt.
- Làm phân bón rác thải thực phẩm và bã cà phê để bón cho khu vườn của bạn.

Quan Sát - Vườn & Cảnh Quan

Vườn & Cảnh Quan

GIẢM GIÁ CHO THAY THIẾT BỊ VÀ XÂY MỚI

Hiện tại là thời điểm tuyệt vời để tiết kiệm cho thiết bị xử lý thực phẩm mới cho cơ sở của bạn! Chúng tôi giảm giá cho các thiết bị hiệu quả đạt tiêu chuẩn, có thể giảm chi phí hoạt động hàng năm của bạn mà không làm giảm hiệu suất. Để có các đơn xin giảm giá và danh sách thiết bị xử lý thực phẩm đạt tiêu chuẩn, hãy truy cập:

CaEnergyWise.com/rebates/

THỬ TRƯỚC KHI MUA

Các tiện ích California này cho phép bạn dùng thử nhiều thiết bị xử lý thực phẩm tiết kiệm năng lượng. Chương trình "Thử Trước Khi Mua" của tiện ích California giúp đảm bảo rằng khi nói đến thiết bị xử lý thực phẩm tiết kiệm năng lượng ... "Bạn Sẽ Yêu Thích Nó TRƯỚC KHI Mua Về Nhà".

Để biết thêm thông tin về chương trình "Thử Trước Khi Mua", hãy truy cập:

CaEnergyWise.com/try-before-you-buy



** Có thể đủ điều kiện được giảm giá.

© 2021 Southern California Edison; Southern California Gas Company; Pacific Gas and Electric Company. Các thương hiệu trên thuộc về chủ sở hữu tương ứng. Đã đăng ký bản quyền. Một số tài liệu được sử dụng theo Giấy phép, với mọi quyền thuộc về Bên cấp phép.