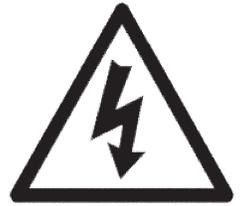




设备安全规程

对象为食品工作人员



烹饪设备：电子和煤气炉灶

用途

对深底和平底锅内的食物进行表面加热。

设备安全预防措施

使用任何电气或煤气设备时都应小心谨慎。所有的炉灶都很烫。

- 在处理深底或平底锅时应使用锅垫。
- 锅柄应朝内以免被从炉子上撞翻。
- 严禁将保温炉灶或平顶炉灶用作烧烤盘；这样会有火灾的危险。

如果是煤气灶

- 大的黄色跳跃火焰可能是机器非正常运转的标志，如果发现这一情况请立即向你的上级主管报告。
- 严禁火焰超过深底或平底锅的底面大小；太大的火焰会带来火灾的危险并且浪费能源。
- 任何时候都应遵循设备的锁定/标记程序。
- 任何时候都应遵循设备的锁定/标记程序。

安全操作说明

1. 选择合适的深底或平底锅（垂直平底）
2. 将要烹制食物放入锅内。
3. 将炉灶打开。

如果是保温电炉灶：

- 将温控按钮转至所需要的温度。
- 等炉子达到适合的温度后再将锅放到加热表面上。

如果是煤气炉：

- 将燃气开关转至“高”档直到出现火焰。
 - 将开关慢慢转至较低档、调节至烹饪所需的火焰。
4. 将深底或平底锅放在炉子上、小心照看食物直至烹制好。
 5. 完成后、立即关闭炉灶并移开锅。

(继续)

注意：

电子和煤气炉灶（继续）

安全清洁说明

如果是电炉灶

- 把炉灶的电源插头拔下、并将断路器*关闭。
- 确保所有的保温加热头都已经关闭。
- 将加热头打湿并且用有尖锐边角的物体、。
- 用含研磨剂*的洗涤剂 and 热水来清洗。
- 如果食物残渣粘着无法去除、可将表面浸泡在含有洗涤剂的溶液中。
- 冲洗所有的表面并且擦干。

如果是煤气炉

- 确保所有的加热头都已经关闭。
- 让其自然冷却。
- 取出加热头下方的网格和托盘。
- 用纤维或金属刷擦洗网格和托盘。如果需要、可以将其浸泡在水中。
- 用热水冲洗并且用毛巾擦干。
- 用金属刷擦拭加热头。
- 确保点火装置**的燃气孔没有被堵塞。如果有堵塞现象、用金属线清理干净。
- 要除去油渍、将加热头浸泡在混有去油剂的热水中。
- 将网格和托盘放回原处。
- 将积油盘（加热头下方可以拉出的托盘）倒空。

对于其它加热表面

- 用不含研磨剂*的洗涤剂和水清洗。
- 用清洁和干燥的布擦拭。
- 禁止用钢丝球或海绵金属来清洗炉灶的外部。

注意：

定义

- * 断路器 — 断路器是在电流超过负载时自动切断电流的仪器。你也可以在任何时候手动关闭断路器。
- * 研磨 — 利用矿石研磨后的细微粉末来去除表面污物的洗涤剂
- * 非研磨 — 非研磨洗涤剂是一种温和的洗涤剂、不会擦伤要清洁的表面、通常用于非顽固性污渍。

要了解关于食品、设备安全的详情，请访问：www.mafoodsafetyeducation.info

本设备安全事项手册只是总的指导方针。最终设备安全操作和清洁规程应遵照设备制造商的要求。有关特别的设备细节，请查询工作场所内由制造商提供的使用手册，或向你的上级主管咨询。



食品设备与安全培训 (FEAST)

复习问题：电子和煤气炉灶

请在下列关于使用和清洁燃气或电子炉灶的安全操作程序的描述中，圈出正确的答案。

1. 如果是燃气炉灶，应将火焰调至为
 - a. 比你所使用的罐或锅的底面更大的火焰。
 - b. 比你所使用的罐或锅的底面更小的火焰。
 - c. 正好是你所使用的罐或锅的底面大小的火焰。
 - d. 以上三项都不是。

2. 要清洁电子炉灶，应先检查加热头是否关闭 (OFF)，然后
 - a. 趁加热头还是温热时，用热肥皂水擦拭加热头，然后用湿布擦洗。
 - b. 用消毒液喷洒加热头，然后用湿抹布擦拭。
 - c. 等加热头或加热表面冷却后，冲洗并轻轻刮除加热表面上的食物残渣，然后清洗、冲净，并自然晾干。
 - d. 将加热头加热，以便让食物残渣烧化，然后用洗涤剂清洗，并自然晾干。

3. 要清洗燃气炉，应先检查是否加热器都已经关闭 (OFF)，然后
 - a. 趁加热头还是温热的时候，用热肥皂水擦拭，然后用湿布擦洗。
 - b. 用消毒液喷洒加热头，然后用湿抹布擦拭。
 - c. 等加热头或加热表面冷却后，冲洗并轻轻刮除加热头网格上的食物残渣，然后清洗、冲净，并自然晾干。
 - d. 将加热头加热，以便让食物残渣烧化，然后用洗涤剂清洗，并自然晾干。

4. 在燃气炉灶或电子炉灶上烹制食物时，要注意
 - a. 将罐或锅的手柄朝外。
 - b. 将罐或锅的手柄朝内。
 - c. 先将锅放在加热表面，然后把要烹制的食物放进锅内。
 - d. 让盛有食物的锅在炉灶上冷却。