

# 가스 자동 밥솥 안전수칙

- 점화 시 문을 열거나 연소실 가까이 얼굴 접근 금지
- 불이 붙기 쉬운 물건은 가까이 놓지 않음
- 밥솥바닥의 물기는 제거 후 사용
- 사용 중에는 후드 작동 또는 창문 환기
- 밥솥을 꺼낼 때 손에 화상 주의
- 사용 후 밸브 잠그고 소화 상태를 확인
- 감열부는 항상 깨끗하게 함
- 취사기 내부 청소 시 전기선 주의
- 청소 시 전기조작 부위에 물이 안 들어가게 함



# 다단식 취사기(압력용기) 안전수칙

- 고온에 의한 화상에 주의
- 안전밸브는 두드리거나 무리하게 돌리지 않음
- 압력계 지침이 “0” 일지라도 내부에는 증기가 남아 있으므로 반드시 증기가 완전히 배출되었는지 확인
- 취사기 문이 잘 안열려도 무리하게 힘을 가하지 않음
- 안전밸브 작동 불량 시에는 즉시 A/S를 요청
- 안전밸브 불량시 예비압력계와 교체



# 가스화전식 주물 솥

안전수칙

- 내부 솥이 스테인리스이면 내용물 없이 버너 점화 금지
- 안전핀이 채워졌는지 확인 후 작업
- 음식물이 가득 찬 상태에서 함부로 돌리지 않음
- 내용물을 쏟을 때는 기기 옆에 서서 핸들을 돌림
- 핸들은 뽁뽁하지 않도록 정기적 관리
- 주물 솥을 길들일때는 약한 불에 돼지기름으로 닦음
- 사용 후에는 반드시 물기를 제거하고 기름을 발라둠



# 가스밸브 안전수칙

- 가스밸브, 공기조절기는 매일 청소하고 안전점검
- 가스파이프 및 배관은 페인트칠을 하여 부식 방지
- 수시로 가스누출 경보기의 가스차단상태 확인
- 외부 상판 칠이 벗겨지고 모양이 휘어지면 교체
- 분리가 가능한 것은 세제로 세척 후 부식방지를 위해 기름을 발라둠
- 버너는 정기적으로 부식 여부 확인 후 교체
- 버너는 분리하여 오물 제거 후 솔로 가볍게 닦음
- 버너 구멍이 막혔을 경우 송곳이나 가는 철사로 뚫음



# 국솥(스팀식) 안전수칙

- 작업 시 안전핀으로 솥을 반드시 고정
- 음식물이 가득 찬 상태에서 함부로 돌리지  
않음
- 내용물을 쏟을 때는 기기 옆에 서서 핸들을  
돌림
- 뜨거운 국에 재료를 넣을 때는 가장자리에서  
작업
- 재료는 국솥에 미끄러지듯이 넣음
- 뜨거운 내용물을 옮길 경우 핸들을 서서히 조작
- 뚜껑을 열거나 응축수를 뺄 때 스팀에 의한  
화상 주의
- 핸들이 뻑뻑하지 않도록 정기적으로 관리
- 솥이 비어 있는 상태에서 스팀을 오래 열어두지  
않음



# 오븐 안전수칙

- 오븐 열기 전 손잡이를 살짝 열어 몇 초간 김과 열기를 뱀
- 기기는 반드시 오븐 장갑을 착용후 만짐
- 수분이 있는 요리를 할 때는 용기를 눈높이 이하에 두고 작업
- 각 오븐의 용도 외에는 다른 목적으로 사용해서는 안됨  
[예 : 밀봉된 용기를 사용하는 경우]
- 수동으로 청소할 때는 반드시 오븐을 식힌 후 함
- 스팀 및 기기의 고온에 의한 화상에 주의



# 야채절단기

안전수칙

- 칼날 및 날카로운 부품은 손을 상하게 하므로 주의
- 본체에 부속품을 차례대로 끼움
- 식품을 넣을 때는 반드시 봉으로 밀어 넣음  
- 칼 뒤쪽이나 손 사용 금지 -
- 칼날의 교환 및 세척 시에는 반드시 전원 차단
- 칼날과 부품은 알칼리성 높은 세제로 세척 금지
- 플러그는 항상 뽑아두고 작동 시에만 연결
- 콘센트에 물이 들어가지 않도록 주의



# 양념분쇄기

안전수칙

- 사용 전 각 부품이 정확히 조립되어 있는지 점검
- 기계 작동 중에는 말을 하거나 산만한 행동을 하지 않음
- 기계 안으로 식품을 투입할 때는 반드시 봉을 이용  
[칼 뒤쪽이나 손 사용 금지!]
- 찌꺼기 제거 및 세척 시에는 반드시 전원을 차단
- 누전, 감전쇼크를 막기 위해 접지함
- 작업종료 후 반드시 전기를 차단함
- 콘센트에 물이 들어가지 않도록 주의

