





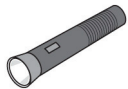


原因	减少煎炉烟囱失火的可能性	
所需要的时间	5 分钟准备	20 分钟完成
进行时间	在不忙的时段	对于 24 小时营业的餐厅：在不忙的时段
危险符号	 化学品  触电危险  热表面  人工搬运  运动零部件  尖锐物体/表面	

## 工具和用品



手电筒



安全护目镜

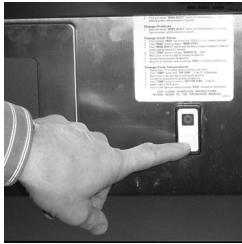
## 步骤

### 1 清理煎炉烟囱。

如要清理煎炉烟囱，请与您的工厂授权服务中心联系。

### 2 关闭电源开关并切断煤气。

切断煎炉的所有电源开关。关闭天然气并切断煎炉的煤气管线。



### 3 松开并落下煎炉锁。

松开并降低煎炉锁，使其远离轮子行驶路径。

### 4 将煎炉从防火墙拉开。

将上煎板保持在下降位置，从防火墙拉开煎炉。



#### 设备警示

避免煎炉压到煎炉电源线上。

### 5 检查煎炉的背面。

煎炉的背面应该干净且没有油脂。



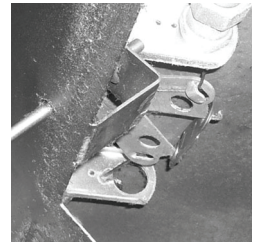
### 6 检查防火墙。

防火墙应该干净且没有油脂。



### 7 检查防火易熔链。

防火易熔链看上去应干净且位置正确。

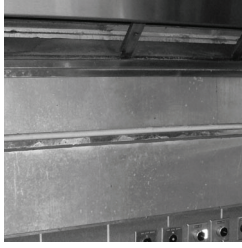


续 ▶

## 检查清理后的煎炉烟囱（续）

### 8 检查排风罩的内部。

戴好安全护目镜。用手电筒检查排风罩的内部。确定其干净且没有油脂。



### 9 检查煎炉烟囱。

查看烟囱内部。确定其干净且没有油脂。



### 10 继续检查屋顶上的排风扇。

取下您的安全护目镜。带着手电筒到您的餐厅屋顶上。找到排风扇。

### 11 关闭风扇联锁开关。

将风扇联锁开关置于“OFF”的位置。

### 12 检查排风扇及周围地区。

检查排风扇及风扇周围，它们应该干净且没有油脂。

### 13 检查煎炉烟囱的上部。

将风扇向上倾斜。用手电筒查看煎炉烟囱的上部。确定它们干净且没有油脂。

### 14 降低风扇并启动电源开关。

将开关置于向下的位置。将风扇切断开关置于“ON”的位置。

### 15 报告需要进一步清理的区域。

烟囱必须没有油脂和松散的杂质。如果您看到有任何地方不是非常干净，请通知服务中心。