灶台安全操作规程

1、开市前检查油路和电源是否正常。

2、打开油阀（轻而且要少量）待见到油时方可点火。

3、打开电源开关，注意观察火是否正常。

4、打开水龙头冷却灶台，但放水量要小，以免浪费。

5、操作中，灶台不可离人，以免发生意外。

6、操作完毕时，要先将炒勺撤下，然后关闭油阀，待确定灶内的火全熄后，方可切断电源，并关闭水龙头。

7、检查油阀、电源开关、水龙头是否已经完全关闭后，方可离开。

8、及时进行保养。