



让我们来 保持厨房 整洁吧

如何使用厨房电器



Student
Accommodation

介绍

我们为您的安全而配备了经过电气测试和认可的厨房电器。

本指南将帮助您安全地使用以下电器：

抽油烟机

烤箱和灶台

电热水壶

烤面包机

我们希望您能安全使用，也希望电器能经久耐用。请安全地使用它们(并避免在酒精或其他药物的影响下使用)。

日常使用

在使用厨房时，有一些规则和安全标准需要遵守。

- 1 每次使用完后请清理干净
- 2 及时清除任何溢出物
- 3 小心高温表面
- 4 **不要**让灶台上的食物无人看管 - 这是大多数厨房火灾发生的原因
- 5 **不要**将电器用于其它不适合的用途
- 6 **不要**使用看起来有故障的电器 - 请尽快向iQ团队报告此类问题

免责声明

本指南仅供参考。iQ不承担因滥用这些电器或本指南中的任何陈述而引起的任何责任。

更多信息

如果您不确定如何使用某个电器，您可以向iQ工作人员咨询，他们将很乐意为您进行演示或指导。您可以在NHS网站上找到有关 [如何安全准备和烹饪食物](#) 的有用信息。



抽油烟机

每个厨房和工作室都配备了一个抽油烟机，通常还带有照明和两个抽风速度的控制。您的抽油烟机有助于排除厨房中的蒸汽和气味。在烹饪时建议将其打开。



使用建议

- 在烹饪时始终打开抽油烟机，否则蒸汽会腐蚀抽油烟机。
- 永远不要在抽油烟机下方使用明火。不要在明火上进行烤制或烤炙操作，这可能会将火焰吸入过滤器。
- 避免令锅子过热(例如使用炒锅时)。过高的热量可能会损坏抽油烟机。
- 不要将锅或开放式烤架无人看管。过热的油和脂肪可能会引发火灾并引燃抽油烟机。
- 不要在没有过滤器的情况下使用抽油烟机，过滤器可以防止油脂和污垢进入抽油烟机。iQ的工作人员会定期清洁过滤器，但如果您的过滤器堵塞了，请告知他们。
- 不要触摸它们，直至烹饪后抽油烟机和过滤器冷却。

烤面包机

烤面包机的控制方式各不相同。通常，它们会包括一个调节面包烘烤程度的旋钮，额外的冷冻面包控制按钮以及一个紧急释放功能。不要使用烤面包机来烹饪除了面包之外的任何食物。



使用建议

- 陈旧的面包比新鲜的面包烤得更快。对于陈旧的面包，使用较低的设置。
- 在收起烤面包机之前，请确保它完全冷却。
- 不要放入厚切的面包或厚实的面包片，这样会导致烧焦或卡住。如果您的烤面包机卡住了，将其从插座拔出，等待其冷却，然后取出其中的物品。

灶台

为了安全起见，以及作为“环保思维”计划的一部分，iQ有将炉灶更换为电磁炉的政策。电磁炉可以减少高达40%的热量损失，非常节能。

灶台装置具有开关和操作每个单独炉灶的控制器。它们通常有2个或4个灶圈，并带有从低到高的可调电子控制器。

电磁炉通常还配有一个15分钟的定时器。您需要按下重置按钮继续烹饪，该按钮可以在壁挂单元或炉灶本身上。



使用建议

- 您只能在电磁炉上使用钢制或底部为钢制的锅。铝制和其他材料不起作用。
- 只有在灶圈上放置锅具时，电磁炉才能正常工作。
- 确保您的锅中有足够的液体，以防止在食物烹饪完成之前煮干，否则这可能会损坏您的炊具。
- 在炉灶周围留出足够的空间。如果物体或炊具掉落在玻璃陶瓷上，表面可能会受损。
- 不要用铝箔覆盖任何部分。
- 不要将易燃液体、塑料或铝箔放置在电磁炉附近。
- 不要覆盖工作台和下方单元之间的通风空间。
- 不要篡改设备，否则可能触电或引发火灾。

重要事项

如果表面有裂纹，请关闭墙上的开关切断电源，以防触电。并立即向您的iQ团队报告此情况。



电烤箱

电烤箱是按照制造商的说明安装的。我们每五年进行一次电气安全测试。

电烤箱配有控制器，可让您更改温度，通常以摄氏度为单位。



使用建议

- 在使用前始终预热烤箱。
- 在烹饪预包装食品时，请参考包装上的烹饪说明。
- 确保冷冻食品在烹饪前完全解冻，除非说明另外要求。
- 将烹饪托盘放在烤箱中央，并在使用多个托盘时留出空隙，以便空气循环。
- 在重新排列架子或从烤箱中取出食物时，请使用耐热手套。
- 除使用内置烤架外，请始终保持烤箱门关闭。
- 当使用残余热量保持食物在烤箱中保温时，不要关闭烤箱。高湿度和烤箱内的冷凝会对内部、控制器、工作台或外壳单元造成腐蚀损坏。相反，将温度设定为最低，并让风扇散发湿气。
- 搅拌和翻动食物，以确保食物于烹饪时受热均匀。
- 确保没有东西被卡在门和烤箱腔之间，这会损坏烤箱。
- 如果发生溢出，请在使用后清洁烤箱。
- **不要在封闭容器中加热食物，因为容器内的压力会导致爆炸。**
- **不要在烤箱中使用未经批准的塑料容器，因为它们会在高温下熔化 – 只使用制造商声明为适用于烤箱的塑料容器。**
- 使用烤架时，**请勿用铝箔覆盖烤盘或包裹食物。**
- **请勿坐在或靠在烤箱门上 – 它们只能支撑最大15公斤的重量。**

传统电炉灶

传统电炉灶与感应炉有不同的工作方式，但同样适用相同的安全预防措施。传统的电炉灶依靠将炉环加热到设定的温度，然后通过热传递从炉环将热量传递给锅中的食物来进行烹饪。

在使用传统电炉灶时要小心，它们的开关状态并不总是清楚。您可以随时向iQ团队寻求帮助。



使用建议

- 不要在炉灶上放置茶巾或其他易燃材料，比如萨盒，因为它们可能会着火。

电热水壶

电热水壶可以是带电源线或无线的。我们每年都会检查其电气安全性，并更换有故障的设备。



使用建议

- 节约用水 - 只倒入所需的水量。
- 倒热液体时要小心，以避免溢出和烫伤 - 如果您的皮肤被热水溅到，立即用冷水冲洗，并寻求医疗帮助。
- 如果您的热水壶是无线的，请避免让水流进底座。
- 定期用湿布擦拭热水壶，保持清洁。
- 如果您所在的地区水质硬度较高，我们建议使用瓶装水或过滤水，以避免水垢的积聚。如果出现水垢问题，请向您的团队寻求帮助。
- 入水量不要超过标志限制。
- 不要在没水的情况下启动热水壶。
- 如果热水壶没有安全断电装置，请不要将其单独留在一边。

微波炉

通常，我们的微波炉是组合式炉，它们将传统烤箱（有时还包括烤盘）与微波炉结合在一起。

某些公寓可能有一个带旋钮控制的微波炉，没有烤箱功能。



使用建议

- 始终保持导波罩清洁。每次使用后用柔软的湿布擦拭内部。微波炉内的任何油脂可能在下次使用时过热、冒烟或引发火灾。
- 只使用适合微波炉的容器和器具 - **不要**将金属放进微波炉中。
- 避免接触烤箱内的加热元件，因为它们可能很热。
- 除了准备食物外，**不要**使用烤箱。
- **不要**在空的时候使用烤箱，以免损坏。
- 如果安装了金属或玻璃托盘，请确保托盘安装正确后再使用。
- **不要**加热油或脂用于炸食物，因为无法控制微波炉的温度，可能会导致过热和火灾。

遇到困难了吗？请告诉我们。

我们的iQ团队将乐意提供帮助。您可以前往前台或通过iQ应用程序给我们留言，我们会与您联系。

