

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018  TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> Turizm Fakültesi	
	<b>MİKRO DALGA FIRIN KULLANIM VE BAKIM TALİMATI</b>	<b>Dok. No:</b> TL/TURF/21 <b>İlk Yayın Tar.:</b> 21.08.2017 <b>Rev. No/Tar.:</b> 01/28.11.2023 <b>Sayfa 1 / 1</b>

### 1. AMAÇ VE KAPSAM:

Yiyecekleri hızlı olarak ısıtmak, pişirmek, dondurulmuş gıdaları çözmek ve kurutmak amacı ile kullanılır.

### 2. SORUMLULUK:

Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Akademik Personeli, Sorumlu Uzmanı, Hizmetli Kadrosundaki Personel ve Bölüm Öğrencileri

### 3. TANIMLAR/KISALTMALAR:

### 4. TALİMAT DETAYI:

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanılabilir.
2. Fırında yiyecek kızartmayınız. Sıcak yağ fırın parçalarına ve mutfak aletlerine zarar verebilir ve hatta cilt yanmalarına yol açabilir.
3. Pişirirken yiyecekleri örtünüz. Örtüler sıçramaya engel olur ve yiyeceklerin düzgün biçimde pişmesine yardımcı olur.
4. Ekte yer alan kontrol paneline dikkat ederek işleminizi seçiniz.
5. Temizlemeden önce fişi çekiniz, kapak yüzeyini temizlemek için sprey ya da sert temizleyiciler kullanmayınız.
6. Fırının içini temizlemek için aşındırıcı maddeler kullanmayınız, nemli bir bez ile siliniz. Cam tepsiyi sıcak sabunlu su ile silebilirsiniz.
7. Her çalıştırmadan önce cam tepsinin tam yerleştiğinden emin olduktan sonra cihazı çalıştırınız.

### 5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Kontrol paneli ve fırın kontrollerinin yapıldığı ek bilgi formları.