

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2010 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	GAZLI PİZZA FIRINI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/15 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Pizza yapmak 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 kullanabilir.
2. Cihazın fişini prize takınız.
3. Cihazı çalıştırmak için ON/OFF anahtarını açık konuma getiriniz.
4. Termostat ısı ayarını istediğiniz sıcaklık değerine getiriniz.
5. Cihaza ürün yerleştirmeden önce ön ısıtma yapınız . Bunun için cihazı 5-10 dakika 60 °C üstünde değere getirip çalıştırınız.
6. Pizzaları fırına yerleştiriniz ve cihazın kapağını kapatınız.
7. Pişirme sırasında cihazın kapağını açmadan ürünü görmek için aydınlatma düğmesine basınız.
8. Cihaz ile işiniz bittiği zaman ON/OFF anahtarını kapalı konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çıkarınız.
9. Cihazın temizliğini yaparken gaz ve elektrik bağlantısının kapalı olduğundan emin olunuz.
10. Her kullanımdan sonra fırının iç yüzeylerinde oluşan kirleri yağ çözücü sprey kullanarak yumuşak bir bez ile cihaz tam soğumadan temizleyiniz.
11. Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
12. Cihazı bulaşık teli gibi malzeme ile temizlemeyiniz.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Kullanım kılavuzunda yer alan sorun giderme ile ilgili bölüm.