

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018  TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> Turizm Fakültesi	
	<b>BUZDOLABI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI</b>	<b>Dok. No:</b> TL/TURF/06 <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 soğuk olarak sağlamak ve bozulmasını önlemek 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. Cihazın fişini prize takınız. Düğmeyi “O” veya “I” ya çeviriniz. Düğmenin ışığı yanmalıdır.
3. Termostat sıcaklığı dolabın iç sıcaklığını göstermektedir. “set” düğmesine basarak istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız.
4. Dolabın içi doldurulmadan önce dolap çalışma sıcaklığına erişmesi beklenmelidir.
5. Dolaba sıcak gıda ve kapaksız yiyecekleri koymaktan kaçınınız.
6. Dolabın kapılarını açık bırakmayınız.
7. Dolaba kapasitesinden fazla gıda doldurmayınız.
8. Temizlikten önce fişi prizden çekiniz. Dış yüzeyini temiz nemli bir bez ile siliniz.
9. Temizleme işi için asla keskin aşındırıcı aletler, sabun, ev temizlik maddeleri, deterjan ya da cila gibi maddeleri kullanmayınız.
10. Buzdolabınızın içini temizlerken ılık su ile siliniz ve daha sonra iyice kurulayınız. Bir çay kaşığı sodyum bikarbonatın yarım litre suda çözünmesi ile elde edilen bir çözeltide ıslatıldıktan sonra iyice sıkılmış bir bezle dolabın içini siliniz ve sonra kurulayınız.
11. Belirli bir sıcaklık gerektiren aşı, ısıya duyarlı ilaçlar, bilimsel materyaller vb. malzemeler buzdolabında saklanmamalıdır.
12. Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örtülerek konulması tercih edilmelidir.
13. Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.

#### 5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: