

 TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> Turizm Fakültesi	
	<b>KUZİNE KULLANIM VE BAKIM TALİMATI</b>	<b>Dok. No:</b> TL/TURF/19 <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 pişirmek ve kızartmak 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:

- Yetkin kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Döküm içerisinde bulunan brülör yakılması için vananın üzerine basılarak 2-3 saniye beklenir ve gaz akışı sağlandıktan sonra çakmak ile yanma işlemi gerçekleştirilir.
- Yanma gerçekleştikten sonra bile basılı tutulan vana 10-12 saniye termokupul ısınana kadar beklenir ve ısındıktan sonra alev ayarı yapılır.
- Cihaz kullanıldıktan sonra sol yönde çevrilerek kapatılmalıdır.
- Cihaz soğuduktan sonra ılık ve sabunlu bir bezle temizleyiniz.
- Her kullanımdan sonra cihaz temiz bir şekilde bırakılmalıdır.
- Cihazı temizlemek için aşındırabilecek leke sökücü, çözülmeye karşı etkili olan temizlik maddelerini ve sert yüzeyle süngerleri kullanmayınız.

#### 5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: