

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2011 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	DEVİRİLİR TAVA KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/09 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Büyük miktarda pilav, sote, kavurma, kaynatma vb. işlemleri gerçekleştirmek 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. Gaz şebekesi üzerindeki besleme vanasını açınız.
3. Gaz kontrol düğmesini “pilot ateşleme” konumuna getiriniz ve basınız. Aynı anda piezoelektrik ateşleme butonuna basınız. Bu şekilde pilot alevi için kıvılcım meydana gelir. 20 saniye sonra gaz kontrol düğmesini bırakınız. Eğer yanmazsa ateşleme işlemini tekrar ediniz. Ateşleme “alev gözetleme deliği”nden kontrol edilebilir.
4. Brülörleri yakmak için gaz kontrol düğmesini “maksimum alev” konumuna getiriniz.
5. Termostat kontrol düğmesini istediğiniz pişirme sıcaklığına ayarlayınız.
6. Havuza su almak için “3” nolu düğmeyi kullanınız.
7. Cihazı kullanırken tavanın tam yatay pozisyonda olmasına dikkat ediniz.
8. Brülörleri kapatmak için; termostat kontrol düğmesini “0” konumuna getiriniz, gaz kontrol düğmesini “kapalı” konuma getiriniz, gaz şebekesi üzerindeki vanayı kapatınız.
9. Tavayı kaldırmadan önce, su doldurma musluğu gagasını dışa doğru çeviriniz.
10. Tava özel mekanizması vasıtasıyla kaldırılıp indirilebilir. Tavayı kaldırmak için çevirme mekanizması kolunu pimi vasıtasıyla kilitleyiniz ve saat yönünde çeviriniz. Tavayı indirmek için (pişirmek için) mekanizmayı saat yönü tersinde çeviriniz.
11. Temizleme işleminden önce elektrik ve gaz bağlantılarını kesiniz.
12. Cihazı aşındırma özelliği olmayan kimyasallarla temizleyiniz. Temizlemek için tel fırça gibi çizici ürünler kullanmayınız.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: