

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2010 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	KONVEKSİYONEL FIRIN KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/18 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Yiyecekleri fırınlamak, kızartmak ve ızgara 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. Yetkin kişiler tarafından kullanılmalıdır.
2. Cihazı fişe takınız.
3. “On-Off” anahtarı açıldıktan sonra fırının kapağı açık halde iken “4” numaralı anahtara basılarak ürünün cinsine göre pişirme süresi, “3” numaralı ok tuşlarıyla istenilen dakikaya ayarlayıp “5” numaralı anahtar ile onaylayınız.
4. “3” numaralı ok tuşları ile sıcaklık değerleri ayarlanır.
5. “5” numaralı OK tuşu ile seçilen menü onaylanmış olur.
6. Pişirme işlemi bittikten sonra “On-Off” anahtarını kapatınız ve fırının kapağını açınız.
7. Fırın soğuduktan sonra fişini çekerek fırının içini fırın süpürgesi ile temizledikten sonra nemli bir bez ile siliniz.
8. Cihazı temizlemek için klor içeren ve aşındırıcı maddeler kesinlikle kullanmayınız.
9. Cihazın temizlenmesi ve bakım yapılması sırasında fişini prizden çekiniz.
10. Temizleme işlemi için temiz bir bez kullanınız.
11. Fırını temizlemek için çelik yünü, demir fırça veya kazıyıcı gibi aşındırıcı madde kullanmayınız.
12. Cihazın içinden tepsileri çıkarırken ve cihazı açarken mutlaka yanmaz eldiven kullanınız.
13. Cihaz çalışırken yakınına yanıcı maddeler koymayınız.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: