

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018  TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> Turizm Fakültesi	
	<b>TEZGAH ÜSTÜ GAZLI OCAK KULLANIM VE BAKIM TALİMATI</b>	<b>Dok. No:</b> TL/TURF/25 <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:**

Yiyeceklerin pişirilmesi 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 musluğunu “ K ” konumundan “ A “ konumuna getiriniz.
3. Brülöre gaz gelmeye başlayınca vakit geçirmeden ocağın açma-kapama düğmesini açarak çakmak yardımı ile brülörü ateşleyiniz.
4. Birkaç saniye bekledikten sonra alevin derecesini ayarlayınız.
5. Cihazı kullandıktan sonra açma-kapama düğmesinden kapatınız.
6. Gaz musluğunu tekrar “K” konumuna getirerek ana vanayı kapatınız.
7. Ocağı kullandıktan sonra temiz bırakınız. Temizleme işlemi için cihazı çizen ve aşındıran ürünler kullanmayınız.

**5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR:**