

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	SICAK TUTMA DOLABI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/24 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Yiyeceklerin sıcak bir şekilde, yemeğe hazır halde saklanması 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. Cihazın içinde yer alan hazneye su doldurunuz.
3. Cihazın üzerinde yer alan “D” fan açma kapama anahtarını “1” konumuna getiriniz.
4. “E” zaman ayar saati ile istenilen çalışma süresini 0 ile 120 dakika arası ayarlayınız.
5. “F” termostat ile cihazı 30 ile 90 derece arasında istenilen sıcaklığa ayarlayınız. Termostat ayar düğmesinin üstündeki sinyal lambasının ışığı söndüğünde cihaz istenen sıcaklığa gelmiş demektir.
6. Cihaz çalışırken yanında yanıcı maddeler (naylon torba, peçete, kumaş vb.) bulundurmuyunuz.
7. Kullanımdan sonra tüm kontrol anahtarlarını “off” konumuna getirip elektrik enerjisini kesiniz.
8. Cihaz çalışırken yüksek sıcaklığa ulaşacağından yanma tehlikesine karşı cihaza dokunmayınız.
9. Cihazı tamamen soğuduktan sonra nemli bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyler için inox temizleyiciler kullanınız.
10. Temizlik sırasında zımpara, spatula gibi sivri kesici ve delici aletler kullanmayınız.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: