

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018  TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> Turizm Fakültesi	
	<b>BIÇAK STERİLİZATÖRÜ KULLANIM VE BAKIM TALİMATI</b>	<b>Dok. No:</b> TL/TURF/02 <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:

Bıçakların steril hale gelmesi 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. Fişi prize takınız.
3. Sterilize edilecek bıçakları, tutucu yuvasına düzgün bir şekilde yerleştiriniz.
4. Pleksi kapağı kapatıp kilitleyiniz.
5. Zaman saatini sterilize edeceğiniz süreye ayarlayınız (0-90 dk).
6. Cihazı çalıştırıp ayarlanan zaman durunca “timer” durur ve ibre sıfıra gelince UV lambası otomatik olarak kapanır.
7. Cihaz ile işiniz bittikten sonra fişini prizden çekiniz.
8. Cihazı yumuşak bir sünger ile silebilirsiniz. Kimyasal çözücü veya zararlı bileşen kullanmayınız.
9. Cihazı su ile kesinlikle ıslatmayınız.

#### 5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: