

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	DÜDÜKLÜ TENCERE KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/10 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Yiyeceklerin hızlı olarak 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 kullanılabilir.
2. Düdüklü tencere yüksek sıcaklık ve basınçta çalışmaktadır. Dikkatli olunuz!
3. Tencereyi, en fazla, 2/3'üne kadar (katı-sıvı toplam) yiyecek ve su ile doldurunuz.
4. Kapağın silikon contasının kapağın içinde doğru şekilde takılı olduğundan emin olunuz.
5. Kapağı tencerenin üzerine yerleştirip hafifçe bastırarak kapatıp kilitleyiniz.
6. Kademeli basınç ayar valfini uygun konuma getiriniz.
7. Buhar çıkışını görünce ateşi kısınız.
8. Saatinize bakıp pişirme süresini başlatınız (Kullanma kılavuzundaki tabloda önerilen pişirme süreleri mevcuttur).
9. Tencere kullanırken (pişirme sırasında) denetim altında tutulmalıdır.
10. Pişme süresi sonunda ocağı kapatarak ~10 dakika bekleyiniz.
11. Bu sürenin sonunda ayar valfini "0" konumuna getirip buharın tamamen çıkışını bekleyiniz.
12. Sonrasında kapağı açabilirsiniz.
13. Kullanımdan önce, kullanma kılavuzu diğer önemli detaylar için mutlaka okunmalı ve çalışılmalıdır.
14. Kullanımdan sonra düdüklü tencereyi bulaşıkhanede deterjan ile yıkanarak temiz bırakınız.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Düdüklü tencere kullanım kılavuzu (Falez- Twist&Cook)