

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.18
		YAYIN TARİHİ	07.10.2019
		REVİZYON NO	02
	MUTFAK İSLİM (BUHAR) KAZANI KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1/1

1.AMAÇ: Bu talimat mutfak çalışanlarının kullanmış olduğu buhar kazanının, bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

2.KAPSAM: Buhar kazanının bulunduğu tüm tesisler bu talimatı kapsamaktadır.

3.FAALİYET AKIŞI

3.1.KULLANIM

- Önce kazanın buhar vanası açılır. Göstergenin üst kısmına kadar su doldurulur.
- Kazanın boşaltma vanasının kapalı olmasına dikkat edilmelidir.
- Kazanın içine pişirilecek ürün koyulur.
- Pilot düğmesine basarak pilot ateşlenir.
- Gaz vanası sola doğru çevrilerek brülör ateşlenir.
- İstenilen ısıda pişirilir.
- Kazanı kapatmak için gaz vanası sağa doğru çevrilerek brülör kapatılır.
- Kazan boşaltma vanası açılıp yiyecek boşaltılır.

3.2.BAKIM

- Ateşleme durdurulmadan temizlik yapılmaz
- Kazan her çalışmadan sonra ılık su ile yıkanır.
- Kazanın yüzeyi temizlenirken çizici malzeme kullanılmaz, kimyasalla temizlenmelidir.
- Kazan bol basınçlı su ile durulanmalıdır.