

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.31
		YAYIN TARİHİ	07.10.2019
		REVİZYON NO	02
	ENDÜSTRİYEL TİP FIRIN KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1/1

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

2.KAPSAM :Endüstriyel tip fırının bulunduğu tüm tesisler bu talimatı kapsamaktadır.

3. FAALİYET AKIŞI

3.1. Kullanım

- Cihazın düğmesi pişirilecek ürüne göre buhar veya kızartma konumuna getirilir.
- Termostat ayarı istenilen ısıya getirilir.
- Cihaz ısıdıktan sonra ürün fırına konulur ve zaman ayarı (0-120dk) yapılır.
- Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz uyarı sinyali verir.Ürün fırından çıkartılır.
- Tepsiler fırından çıkartılırken eldiven kullanılmalı ve dikkatli olunmalıdır.

3.2.Bakım

- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle bakım yapılmaz.
- Teknik bakımını teknik servise yaptırın.
- Mutfak Temizlik ve Dezenfektan kullanım talimatına uygun şekilde temizliğini yapın.