

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ MERAM TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	IT.93
		YAYIN TARİHİ	07.10.2019
	REVİZYON NO	01	
	MUTFAK SAHRA TİPİ YER OCAĞI KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.06.2021
	SAYFA NO	1/1	

1.AMAÇ: Bu talimat mutfak çalışanlarının kullanmış olduğu sahra tip yer ocağını bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

2.KAPSAM: : Sahra tip yer ocağının bulunduğu tüm tesisler bu talimatı kapsamaktadır.

3.FAALİYET AKIŞI

3.1.KULLANIM

- Cihaz çalıştırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip kurulanmalıdır.
- Gaz musluğu vana üzerindeki simgelere göre (kapalı, ateşleme, tam gaz, yarım gaz) çalıştırılır.
- Brülöre göre gaz gelmeye başlayınca vakit geçirmeden ateş çubuğu ile brülör ateşlenir ve ocak pişirmeye hazır hale getirilir.
- Ocağı kısık alevde çalıştırmak için emniyet valfini küçük alev konumuna çevirmemiz gerekir.
- Cihazın üzerine uygun ebatta tencere konularak pişirme işlemi yapılır.
- Alev üzerine içi boş tencere konulmamalıdır.
- Cihazı kullandıktan sonra kapatmak için musluğu kapalı konumuna getirilmelidir.
- Ana vana kapatılmalıdır.

3.2.BAKIM

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

“Kalite Yönetim Sistemi” Klasöründe bulunan belge güncel ve kontrollü olup, baskı alınmış KONTROLSUZ belgedir.

ELEKTRONİK NÜSHA. BASILMIŞ HALİ KONTROLSUZ KOPYADIR.