

	<b>T.C.</b> <b>NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>	<b>Doküman Bilgisi</b>
	<b>BUZDOLABI KULLANIM TALİMATI</b>	<b>Dok. No:</b> TL/FK. TURZ./01
		<b>İlk Yayın Tar.:</b> 16.12.2024
		<b>Rev. No/Tar.:</b> 00/...
		<b>Sayfa 1 / 1</b>

**AMAÇ:** Bu talimatın amacı buzdolabının kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirmektir.

**KAPSAM:** Bu talimat buzdolabının kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirilmesini kapsamaktadır.

**SORUMLULAR:** Bu talimatın uygulanmasından mutfak derslerinin öğretim elemanları ve öğrencileri sorumludur.

#### **UYGULAMALAR:**

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanabilir.
2. Cihazın fişini prize takınız. Düğmenin ışığı yanmalıdır.
3. Termostat sıcaklığı dolabın iç sıcaklığını göstermektedir. “set” düğmesine basarak istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız.
4. Dolabın içi doldurulmadan önce dolap çalışma sıcaklığına erişmesi beklenmelidir.
5. Dolaba sıcak gıda ve kapaksız yiyecekleri koymaktan kaçınınız.
6. Dolabın kapılarını açık bırakmayınız.
7. Dolaba kapasitesinden fazla gıda doldurmayınız.
8. Temizlikten önce fişi prizden çekiniz. Dış yüzeyini temiz nemli bir bez ile siliniz.
9. Temizleme işi için asla keskin aşındırıcı aletler, sabun, ev temizlik maddeleri, deterjan ya da cila gibi maddeleri kullanmayınız.
10. Buzdolabınızın içini temizlerken ılık su ile siliniz ve daha sonra iyice kurulayınız. Bir çay kaşığı sodyum bikarbonatın yarım litre suda çözünmesi ile elde edilen bir çözeltilde ıslatıldıktan sonra iyice sıkılmış bir bezle dolabın içini siliniz ve sonra kurulayınız.
11. Belirli bir sıcaklık gerektiren aşı, ısıya duyarlı ilaçlar, bilimsel materyaller vb. malzemeler buzdolabında saklanmamalıdır.
12. Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örtülerek konulması tercih edilmelidir.
13. Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.