

	T.C.	Doküman Bilgisi
	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ	
	Turizm Fakültesi	
	KONVEKSİYONEL FIRIN KULLANIM TALİMATI	Dok. No: TL/FK. TURZ./14
		İlk Yayın Tar.: 16.12.2024
	Rev. No/Tar.: 01/30.09.2026	
	Sayfa 1 / 1	

AMAÇ: Bu talimatın amacı fakültemizde fırının kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirmektir.

KAPSAM: Bu talimat fakültemizde fırının kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirilmesini kapsamaktadır.

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

UYGULAMALAR:

- Yetkin kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihazı fişe takınız.
- “On-Off” anahtarı açıldıktan sonra fırının kapağı açık halde iken “4” numaralı anahtara basılarak ürünün cinsine göre pişirme süresi, “3” numaralı ok tuşlarıyla istenilen dakikaya ayarlayıp “5” numaralı anahtar ile onaylayınız.
- “3” numaralı ok tuşları ile sıcaklık değerleri ayarlanır.
- “5” numaralı OK tuşu ile seçilen menü onaylanmış olur.
- Pişirme işlemi bittikten sonra “On-Off” anahtarını kapatınız ve fırının kapağını açınız.
- Fırın soğuduktan sonra fişini çekerek fırının içini fırın süpürgesi ile temizledikten sonra nemli bir bez ile siliniz.
- Cihazı temizlemek için klor içeren ve aşındırıcı maddeler kesinlikle kullanmayınız.
- Cihazın temizlenmesi ve bakım yapılması sırasında fişini prizden çekiniz.
- Temizleme işlemi için temiz bir bez kullanınız.
- Fırını temizlemek için çelik yünü, demir fırça veya kazıyıcı gibi aşındırıcı madde kullanmayınız.
- Cihazın içinden tepsileri çıkarırken ve cihazı açarken mutlaka yanmaz eldiven kullanınız.
- Cihaz çalışırken yakınına yanıcı maddeler koymayınız.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Mehmet Avcı Fakülte Sekreteri Turizm Fakültesi Kalite Birim Sorumlusu	Mehmet Avcı Turizm Fakültesi Fakülte Sekreteri	Prof. Dr. Bekir Bora Dedeoğlu Turizm Fakültesi Dekanı

