

	T.C. NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	Doküman Bilgisi
	IZGARA KULLANIM TALİMATI	Dok. No: TL/FK. TURZ./13 İlk Yayın Tar.: 16.12.2024 Rev. No/Tar.: 00/... Sayfa 1 / 1

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

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

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

UYGULAMALAR:

Kullanım:

1. Cihazı elektriğe bağlayınız.
2. Cihazınızda açma kapama anahtarı var ise açık konuma getiriniz.(bazı modellerde bulunur)
3. Cihazın termostatını 250 dereceye ayarlayınız. Isınması modeline göre 40 dakikayı bulur.
4. Cihaz pişirme sıcaklığına gelince termostat ışığı söner,pişirme yapabilirsiniz.
5. Isı az gelirse termostat ayarı üst konumlara getirilir.
6. Pişirme bittikten sonra tasarruf için ısı konumu 150 dereceye getirilir.
7. Cihazın kullanımı sona erdiğinde cihazın ısı termostatı kapalı konuma getirilmelidir.
8. Açma kapama anahtarı kapalı konuma getirilip , elektrik ile bağlantısı kesilmelidir.
9. Pişirme yüzeyleri kullanımı bittikten sonra iyice temizlenmelidir. Aksi takdirde pis katmanlar oluşup performans ve hijyen konusunda sıkıntılar yaşanır.
10. Kullanmadığınız sürelerde elektrik bağlantısını kesiniz.
11. Cihaz tamamen düz bir zemin üzerinde çalıştırılmalıdır.
12. Cam yüzey ızgaraların kullanımında cam yüzeye sert cisimlerle vurulmamalıdır. Darbe ile oluşan kırılmalar garanti dışındadır.

Temizleme:

1. Temizleme öncesi mutlaka elektrik ile bağlantısını kesiniz.
2. Her kullanımdan sonra mutlaka pişirme yüzeyleri iyice temizlenmelidir.
3. Pişirme yüzeyi temizlendikten sonra temiz yağ ile yağlanmalıdır.
4. İçine su dökmeyiniz. Ana gövdeyi nemli bir bez ile temizleyiniz.
5. Ana gövdeyi akan suyun altında yıkamayınız.
6. Cihazın yağdanlığı temizlenmelidir.
7. Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa iyice temizlenip paketlenmelidir.