



## TAŞ TABANLI ELEK FIRIN KULLANIM TALİMATI

Doküman No: DPU-KYS-TL-83

İlk Yayın Tarihi: 01.04.2023

Rev. No: 00

Rev. Tarihi: --

### 1. AMAÇ

Bu talimat Kutahya Dumlupınar Üniversitesi Pazarlar Meslek Yüksekokulu Glutensiz Mutfağı'nda bulunan Taş Tabanlı Elek Fırın kullanımına yönelik işlemleri belirler.

### 2. KAPSAM

Bu talimat Kutahya Dumlupınar Üniversitesi Pazarlar Meslek Yüksekokulu Glutensiz Mutfağı alanını kapsar.

### 3. TANIMLAR

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir terim bulunmamaktadır.

### 4. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından Aşçılık Programı, Gıda Teknolojisi Programı personel ve öğrencileri sorumludur.

### 5. UYGULAMA

5.1. Cihazı fişe takınız.

5.2. “On-Off” anahtarı açıldıktan sonra fırının kapağı açık halde iken anahtara basılarak ürünün cinsine göre pişirme süresi, ok tuşlarıyla istenilen dakikaya ayarlayıp onaylayınız.

5.3. Ok tuşları ile sıcaklık değerleri ayarlanır.

5.4. OK tuşu ile seçilen menü onaylanmış olur.

5.5. Pişirme işlemi bittikten sonra “On-Off” anahtarını kapatınız ve fırının kapağını açınız.

5.6. Fırın soğuduktan sonra fişini çekerek fırının içini fırın süpürgesi ile temizledikten sonra nemli bir bez ile siliniz.

5.7. Cihazı temizlemek için klor içeren ve aşındırıcı maddeler kesinlikle kullanmayınız.

5.8. Cihazın temizlenmesi ve bakım yapılması sırasında fişini prizden çekiniz.

5.9. Temizleme işlemi için temiz bir bez kullanınız.

5.10. Fırını temizlemek için çelik yünü, demir fırça veya kazıyıcı gibi aşındırıcı madde kullanmayınız.

5.11. Cihazın içinden tepsileri çıkarırken ve cihazı açarken mutlaka yanmaz eldiven kullanınız.

5.12. Cihaz çalışırken yakınına yanıcı maddeler koymayınız.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
ÖĞR. GÖR. YILDIZ ÜNLÜ	KALİTE KOORDİNATÖRÜ ÖĞR. GÖR. MERYEM AKBAŞ	MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRÜ DOÇ. DR. ERDAL ADAY



## TAŞ TABANLI ELEK FIRIN KULLANIM TALİMATI

Doküman No: DPU-KYS-TL-83

İlk Yayın Tarihi: 01.04.2023

Rev. No: 00

Rev. Tarihi: --

### 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

Firma tarafından verilen cihaza ait kullanım kılavuzu

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
ÖĞR. GÖR. YILDIZ ÜNLÜ	KALİTE KOORDİNATÖRÜ ÖĞR. GÖR. MERYEM AKBAŞ	MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRÜ DOÇ. DR. ERDAL ADAY