

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	IZGARA KULLANMA TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_06_08
		YAYIN TARİHİ	10.06.2023
		REV. TARİHİ	00
		REV. NO	00
		SAYFA NO	1/1

MARKASI : INOKSAN
YERLİ/İTHAL : İTHAL
MODEL : 71E22S
MAKİNE KODU: -

TEKNİK ÖZELLİKLER:

- Güç : -
- Voltaj : -
- Boyutlar : 800X730X285 mm

AMAÇ

Kullanım sırasında oluşabilecek bozulmaları en aza indirmek ve arıza dolayısıyla oluşabilecek gecikmeleri önlemektir.

KAPSAM

Yakın Doğu Üniversitesi Hastanesi Mutfağı

SORUMLULUK

Makineyi kullanan tüm personel

KULLANIM

Gaz kontrol düğmesine tamamen basın ve "Pilot brülörü ateşleme" konumuna çeviriniz.
Düğmeyi basılı olarak 20 saniye süreyle tutunuz.
Aynı zamanda pilot brülörü tutuşana kadar iki-üç kıvılcım silsilesi için ateşleme düğmesine basınız.
Ateşleme düğmesi serbest bırakıldığında pilot alevi yanar kalacaktır.
Eğer olmazsa, bütün işlemleri tekrarlayınız.
Brülörün ateşlenmesi için kontrol düğmesini pilot brülörü yakma konumundan istediğiniz alev konumuna (min. yada max. alev) çeviriniz.
Cihaz üzerinde biftek, hamburger, balık, sebze vs. ızgara yapınız.
Izgara işlemi bittikten sonra kontrol düğmesini "pilot brülörü ateşleme" konumuna çeviriniz.
Düğmeye yavaşça basınız ve onu pilot brülörünü kapatmak için "kapalı" durumuna çeviriniz

TEMİZLİK ve BAKIM

Temizliğe başlamadan önce cihazın gaz bağlantısını mutlaka kesiniz.
Izgara yüzeyini önce spatula ile sonra ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadın siliniz.
Yağ çözücü ve limon suyu ile bulaşık teli kullanarak ovalayın.

BAKIM PERİYODU

Yılda bir kez

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		