



KONVEKSİYONLU FIRIN KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL-023
İlk Yayın Tarihi	22.07.2016
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	
Sayfa	1/1

1.AMAÇ VE KAPSAM:

Bu talimatın amacı konveksiyonlu fırının, güvenli gıda üretimi için etkin çalışmasının yöntemlerini belirlemektir. Bu talimat mutfak içerisindeki konveksiyonlu fırınları kapsar.

2.GÖREV VE SORUMLULUK:

Aşçıbaşı ve aşçılar

3.TALİMATIN DETAYI:

3.1.Konveksiyon Fırın Kullanımı:

3.1.1.Fırını açmak için en alttaki siyah düğmeyi **1**'e getiriniz.

3.1.2.Üstündeki düğmeden zamanı ayarlayınız. (0-45 dk)

3.1.3.Zaman ayarlandıktan sonra '**start**' düğmesine basınız.

3.1.4.Düğme üzerinde yeşil ışık yanınca ürüne göre düğmeye basıp buhar veriniz.

3.1.5.Ürüne göre (0-300°C) derecesini ayarlayınız.

3.1.6.Kapatmak için en alttaki düğmeye **0**'a getiriniz.

4.REFERANS DOKÜMANLAR:

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Bayram Ali KELEŞ	Öğr. Gör. Süleyman ÇELİK	Prof. Dr. Mustafa KURT