**GAZLI OCAK KULLANIM VE BAKIM TALİMATI**

**1. AMAÇ:**Bu talimatın amacı Gazlı Ocak kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirmektir.

**2. KAPSAM:**Bu talimat Gazlı Ocak kullanım ve bakım faaliyetlerini kapsar.

**3. TANIMLAR:**

**4. SORUMLULAR:**Bu talimatın uygulanmasından mutfak personeli sorumludur.

**5. UYGULAMA:**

**5.1. KULLANIMI:**

**5.1.1.** Cihaz çalıştırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip kurulanmalıdır.

**5.1.2.**Gaz musluğu “ K ” konumundan “ A “ konumuna getirilir.

**5.1.3.**Brülöre gaz gelmeye başlayınca vakit geçirmeden ateş çubuğu ile brülör ateşlenir ve ocak pişirmeye hazır hale gelir.

**5.1.4.**Cihaz kullanıldıktan sonra kapatmak için gaz musluğu tekrar “K” konumuna getirilmelidir.

**5.1.5.**Ana vana kapatılmalıdır.

**5.2. BAKIM: 5.2.1.**Cihazçalışır konumdayken kesinlikle bakım yapılmaz.

**5.2.2.** Cihazı her çalışma gününün sonunda ılık sabunlu suya bastırılmış bez ile tam soğumadan silinmelidir.

**5.2.3.**Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar ile yüzeylerde çizik yapabilecek tel fırçalar vb. malzeme  ve araçları kullanılmaz. Bu yüzeyler kimyasal çözücülerle temizlenmelidir.

**5.2.4.**Cihaz direkt veya basınçlı suyla temizlenemez.

**5.2.5.**Cihaz uzun bir süre kullanılmayacaksa yüzeyleri ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.

**5.2.6.**Cihazın arızası **“Teknik Servis Arıza Bildirim Formu”**ile teknik servise bildirilir.

**FIRIN KULLANIM VE BAKIM TALİMATI**

**1. AMAÇ:**Bu talimatın amacı Fırın’ın kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirmektir.

**2. KAPSAM:**Bu talimat Fırın’ın kullanım ve bakım faaliyetlerini kapsar.

**3. TANIMLAR:-**

**4. SORUMLULAR:**Bu talimatın uygulanmasından ilgili mutfak personeli sorumludur.

**5. UYGULAMALAR:**

**5.1.KULLANIMI:**

**5.1.1.**Cihazın düğmesi pişirilecek ürüne göre Buhar veya Kızartma konumuna getirilir.

**5.2.2.**Termostat ayarı istenilen ısıya getirilir.

**5.2.3.**Cihaz ısındıktan sonra ürün fırına konulur ve zaman ayarı(0,……..,120) yapılır.

**5.2.4.**Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz uyarı sinyali verir. Ürün fırından çıkartılır.

**5.2. TEMİZLİĞİ:**

**5.2.1.**Cihazın bütün düğmeleri kapatılır.

**5.2.2.**Cihazın içine temizleyici kimyasal sıkılır.

**5.2.3.**Cihazın temizleme tuşuna basılır. Cihaz otomatik olarak 5 dakika temizlenir ve durulanır.

**5.2.4.**Cihazın buhar kazanının vanası açılır, kazanın içindeki su boşaltılır.

**5.2.5.**Buhar vanası kapatılır, kazanın suyu otomatik olarak tekrar dolar.

**5.2.6.**Cihazın arızası  **“Teknik Servis Arıza Bildirim Formu”** ile teknik servise bildirilir.

**5.3. BAKIM:**Teknik Servis tarafından yapılır.

**5.3.1. GÜNLÜK KONTROLLER:**·

Su tesisatı kontrol edilir.

Elektrik tesisatı kontrol edilir.

Bacadaki is durumu kontrol edilir.

**5.3.2. AYLIK KONTROLLER:**

Günlük kontrollerdeki kontroller tekrar edilir.

Baca temizliği yapılır.

Su giriş filtreleri kontrol edilir.

Kazan içi kireç durumu kontrol edilir.

**5.3.3. ALTI AYLIK KONTROLLER:**

Günlük ve aylık bakımdaki kontroller tekrar edilir.

Fan Motoru rulman kontrolü yapılır.