

	<b>KONVEKSİYONLU FIRIN KULLANIM TALİMATI</b>	Doküman No	<b>TL-023</b>
		İlk Yayın Tarihi	<b>22.07.2016</b>
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa	<b>1/1</b>

## 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