**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. SORUMLULAR:**  Pansiyon personeli, pansiyondan sorumlu müdür yardımcısı.

**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.