

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2011 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	EL BLENDERİ KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/12 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Katı halde bulunan yiyeceklerin parçalanması ve püre haline getirilmesi amacı ile kullanılır.

2. SORUMLULUK:

Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Akademik Personeli, Sorumlu Uzmanı, Hizmetli Kadrosundaki Personel ve Bölüm Öğrencileri

3. TANIMLAR/KISALTMALAR:

4. TALİMAT DETAYI:

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanılabilir.
2. Cihazın daldırılacağı kabın düz bir zeminde olduğundan emin olunuz.
3. Cihazı fişe takınız.
4. Güvenlik düğmesini iterek ve kontrol kolunu basılı tutarak cihazı çalıştırınız. Daha sonra güvenlik düğmesini bırakabilirsiniz.
5. Blenderın kendi kendine çalışmasını istiyorsanız çalıştırma düğmesi kilidini itiniz.
6. Cihazı durdurmak için kontrol kolunu bırakınız.
7. Cihazı fişten çıkardıktan sonra temizleme işlemi yapınız.
8. Cihazın 2/3 ünün daldırıldığından emin olunuz, daha fazla kısmını daldırmayınız.
9. Bıçakların ve cihazın zarar görmesini önlemek için gıdalardan kemikleri ve çekirdekleri çıkarınız ve cihazı kuru veya sert gıdaları parçalamak için kullanmayınız.
10. Keskin bıçaklarla temas etmeyiniz.
11. Aşındırıcı temizlik maddeleri ve ovma teli kullanmayınız.
12. Blenderın kablosunu ve fişi kesinlikle suya sokmayınız.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: