

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	TÜRK KAHVESİ MAKİNASI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/27 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Daha hızlı bir şekilde Türk kahvesi yapmak 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 kullanabilir.
2. Su deposu içerisine sudan başka hiçbir madde koymayınız (süt vb.).
3. Pişirme haznelerinin içerisine kahve ve şekerden başka hiçbir madde koymayınız. Pişirme haznelerine su otomatik olarak dolmaktadır.
4. Su deposuna kesinlikle sıcak su koymayınız.
5. Pişirme haznesine ve ısıtıcı yüzeyine elinizi değdirmeyiniz.
6. Makinayı kullandıktan sonra açma-kapama düğmesinden kapatınız. Açık bırakmamaya özen gösteriniz.
7. Cihazı kullanmadığınızda ve temizlerken fişinin prizden çekili olduğuna emin olunuz.
8. Pişirme haznesini ve su tankını bulaşık makinasında yıkamayınız.
9. Türk kahve makinasını düz bir zeminde kullanınız.
10. Depodaki su bittiğinde ön panoda bulunan su gösterge ışığı pembe yanıp sönecektir. Su ikaz lambası yandığında su deposunu su ile doldurunuz (max: 1 lt). Aksi takdirde makinanız çalışmayacaktır.
11. Fişi prize takınız.
12. Açma-kapama düğmesine basınız. Panoda mavi ışık yanacaktır.
13. Yapacağınız kişi sayısına göre kahve ve şekeri pişirme haznesine koyduktan sonra tek kişilik ya da iki kişilik düğmeye basınız.
14. Makine başlama sesi (bip) uyarısı verip, istasyon durum ışığı mavi renkte yanacaktır.
15. Pişirme işlemi tamamlandığında mavi ışık yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu durumda kahveyi fincanınıza alıp servis ediniz.
16. Fişi prizden çekiniz ve pişirme haznelerini yıkayıp kullanıma hazır hale getiriniz.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: