

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	BUZ MAKİNASI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/05 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Büyük miktarda buz üretmek 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. Açma-kapama düğmesinden makineyi açınız. Işık yanacaktır. Buz makinesi otomatik olarak çalışmaya ve su almaya başlayacaktır.
3. Su alımının ardından makine otomatik olarak buz yapmaya başlayacaktır. Buz otomatik olarak buz yapma haznesinin içine düşecektir.
4. Buz makinesi çalışırken su hattını kapatmayınız.
5. Makinenin içini temizlemek için; fişi prizden çekiniz, kapağı açınız, temiz bir bezle 4 gr temizleme solventini 1lt ılık su içine dökerek siliniz. Sonrasında iyice kurulayınız.
6. Buz makinesinin içinden buz almak için buz küreğini kullanınız. Buzları elleriniz ya da başka malzemeler ile almayınız.
7. Buz makinesinin kapağını kullanım dışında daima kapalı tutunuz.
8. Buz makinesinin içine soğutmak için başka maddeler koymayınız.
9. Buzlardaki kirlenmenin gıda zehirlenmelerine yol açabileceğini unutmayınız.
10. Buz makinesini yanıcı sıvılarla temizlemeyiniz. Bu maddeler yangın tehlikesine ya da patlamaya neden olabilir.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: