

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	KATI MEYVE SIKACAĞI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/17 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Katı meyvelerin suyunu sıkmak 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. Meyve suyu sıkmadan önce filtrenin ve çarkın doğru pozisyonda olduğundan emin olunuz, filtre ve saydam kabın içine sert bir cisim koymayınız, saydam kabı açarak sapı boşluğa oturtunuz ve makineyi çalıştırınız.
3. Makinenin dolması halinde elektriği keserek makineyi temizleyiniz.
4. Cihazın sap ve doğrayıcı kısımlarının tam takıldığından emin olunuz.
5. Cihazın parçalarını sökerek ve takarken üst kısımdan kaba doğru baskı uygulayınız ve sapı tam olarak oturması için hafifçe zorlayınız.
6. Meyve suyu filtresini çıkarırken önce saydam kabı ve posa kabını çıkarınız, sonra meyve suyu musluğunu elinizle tutup çıkarınız. Filtre otomatik olarak çıkacaktır.
7. Tüm parçaları çıkarıp yıkayınız.
8. Karıştırma, öğütme ve doğrama sırasında makinenin boş ya da aşırı dolu olmamasına özen gösteriniz.
9. Doğrayıcı bıçağı temizlerken ellerinizin kesilmemesine dikkat ediniz.
10. Ana makineye su gelmemesine dikkat ediniz, ıslak bir bezle siliniz.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: