

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2018 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	ÇAY MAKİNASI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/07 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Büyük miktarlarda çay demlemek 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. Cihaza su haznesine suyu doldurduktan, süzgecin içine ise çayı koyduktan sonra fişini prize takınız.
3. Termostat düğmesini 110°C konumuna getiriniz. Isıtıcının çalıştığını gösteren kırmızı lamba yanacaktır. Yaklaşık 30-50 dakika sonra su kaynamaya başlayacaktır.
4. Su kaynadıktan sonra termostat düğmesinin derecesini düşürebilirsiniz.
5. Dem için gereken suyu süzgecin içine boşaltıp kapağı kapatınız.
6. 10-12 dakika sonra çayınız servise hazırdır.
7. Cihazı kapatmak istediğinizde termostat düğmesini 0°C konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çekiniz.
8. Cihazın içinde su varken cihazı taşımayınız.
9. Cihazın içindeki rezistansı haftada bir kez kireç çözücü ile temizleyiniz.
10. Minimum su seviyesinin altında ve maksimum su seviyesinin üstünde cihaza su doldurmayınız.
11. Cihazın gövdesini ıslak sünger ile temizleyip kurulayınız.
12. Süzgeç ve dem haznesindeki çay ve kireç lekeleri için sirkeli veya limonlu suyla ıslatılmış bez kullanınız. Cihazın dış yüzeyini nemli bir bez ile siliniz.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: