



**T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
BUHARKENT MESLEK YÜKSEKOKULU
ELEKTRİKLİ ÇAY MAKİNASI
KULLANIM TALİMATI**

Doküman No:	BU/Gİ.026
İlk Yayın Tarihi:	06.01.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Buharkent Meslek Yüksekokulunda kullanılan elektrikli çay makinelerinin güvenli, hijyenik ve verimli biçimde kullanılmasını sağlamak; çay hazırlama sürecinde enerji tasarrufunu artırmak, cihazın ömrünü uzatmak ve kullanıcı güvenliğini temin etmektir.

2. KAPSAM

Bu talimat, Buharkent Meslek Yüksekokulunda bulunan SCHAFER veya eşdeğer marka elektrikli çay ve su makinelerinin kullanımına ilişkin tüm işlemleri kapsar. Cihazdan sorumlu hizmetli personel, idari personel ve gerektiğinde akademik personel için geçerlidir.

3. SORUMLULAR

Bu talimatın uygulanmasından; Çay Ocağı Hizmetli Personeli, İdari Mali İşler Görevlisi, Yüksekokul Sekreteri ve Kalite Komisyonu Üyesi sorumludur. Tüm kullanıcılar cihazı talimatlara uygun biçimde kullanmakla yükümlüdür.

4. UYGULAMA

4.1. Cihazın Hazırlanması

- Elektrikli çay makinesi, düz, sağlam ve kuru bir zemine yerleştirilmelidir.
- Cihazın güç kablosu ezik veya hasarlı olmamalıdır; elektrik hattı topraklı prize bağlanmalıdır.
- Su haznesi, iç yüzeyi kontrol edildikten sonra temiz içme suyu ile doldurulmalıdır.
- Suyun maksimum seviyeyi geçmemesine dikkat edilmelidir.
- Çay miktarı, kişi sayısına göre ayarlanarak demlik süzgecine konulmalıdır.

4.2. Cihazın Çalıştırılması

- Elektrik fişi prize takılır ve termostat düğmesi 100–110°C konumuna getirilir.
- Isıtma göstergesi (sarı lamba) yandıktan sonra yaklaşık 25–45 dakika içerisinde su kaynamaya başlar.
- Su kaynadıktan sonra, ısı sabitleme modu için termostat geriye çevrilir; ışık söndüğünde cihaz sıcaklığı 95–100°C arasında sabit kalır.
- Kaynayan sudan, dem için gereken miktar alınarak demlik süzgecine boşaltılır ve kapak kapatılır.
- Yaklaşık 10–12 dakika sonra çay, servise hazır hale gelir.

4.3. Kullanım Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Cihaz, susuz çalıştırılmamalıdır.
- Cihaz çalışırken kapağı açık bırakılmamalı, buhar çıkışı yönüne el uzatılmamalıdır.
- Elektrikli çay makinesi başka amaçlarla (örneğin yemek pişirme, süt ısıtma) kullanılmamalıdır.
- Cihazın bulunduğu alanda çocukların bulunmamasına özen gösterilmelidir.
- Sıcak yüzeylere dokunulmamalı, gerekirse ısıya dayanıklı eldiven kullanılmalıdır.
- Elektrik kesintisi yaşandığında cihaz kapatılmalı ve yeniden enerji geldiğinde kontrol edilmeden çalıştırılmamalıdır.

4.4. Bakım ve Temizlik İşlemleri

- Cihaz her gün kullanımdan sonra fişi çekilerek soğuması beklenmelidir.
- Cihazın dış yüzeyi, nemli bezle silinmeli; deterjan, çamaşır suyu veya aşındırıcı madde kullanılmamalıdır.

- iii. Haftada bir kez su haznesi tamamen boşaltılmalı, iç kısmı yumuşak süngerle temizlenmelidir.
- iv. Kireç birikimi varsa, sirke veya limon tuzu çözeltisi ile temizlenip bol suyla durulanmalıdır.
- v. Elektrik kablosu ve fişi temizleme esnasında su ile temas ettirilmemelidir.
- vi. Arıza veya olağandışı ses durumunda cihaz kullanılmamalı, İdari Mali İşler Birimi bilgilendirilmelidir.

5. GÜVENLİK VE ENERJİ TASARRUFU ÖNLEMLERİ

- i. Uzun süre kullanılmayacaksa cihazın fişi çekilmeli ve suyu boşaltılmalıdır.
- ii. Gereksiz enerji sarfiyatını önlemek için cihaz otomatik ısı koruma konumuna alınmalıdır.
- iii. Cihazın yakınında yanıcı veya patlayıcı madde bulundurulmamalıdır.
- iv. Elektrikli çay makinesi, yılda en az bir kez yetkili teknik servis tarafından kontrol edilmelidir.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

SCHAFER Elektrikli Çay ve Su Makineleri Kullanım Kılavuzu

İş Sağlığı ve Güvenliği Talimatı

Temizlik ve Hijyen Talimatı

Buharkent MYO Kalite Yönetim Sistemi Dokümanları

TARİH:	HAZIRLAYAN: Öğr. Gör. Yasin BAŞLAR
TARİH:	KONTROL EDEN: İbrahim ÖZTÜRK
TARİH:	ONAYLAYAN Doç. Dr. Mehmet KAYA