

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.20
		YAYIN TARİHİ	07.10.2019
		REVİZYON NO	02
	MUTFAK LOKMA HAMURU DÖKME MAKİNESİ KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1/1

1.AMAÇ: Bu talimat mutfak çalışanlarının kullanmış olduğu lokma hamuru dökme makinesinin, bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

2.KAPSAM: Lokma hamuru dökme makinesi bulunduğu tüm tesisler bu talimatı kapsamaktadır.

3.FAALİYET AKIŞI

3.1.KULLANIM

- Hamur haznesine doldurulan hamuru ayar vidasıyla istenilen boy ayarlanabilir.
- Makinenin fişini tak ve çalıştır.
- Hamur kızgın yağa dökülmeli ve hamurun makineden çıkış ağzı ile yağ arasındaki mesafe 8 cm olmalıdır.
- Tencere için dik kızgın yağın seviyesi ise en az 15 cm olmalıdır.
- Hamur dökülürken tenceredeki lokmaların birbirine yapışmaması için makineye sağ-sol hareketinin verilmesi gerekir.
- Hamur bittikten sonra cihazı kapat fişini çek.
- Hamur bittikten sonra arka kısmındaki vida gevşetilerek hamur haznesi kolaylıkla çıkartılabilir.

3.2.BAKIM

- Makine ile işin bitince ayrılabilir parçaları ayır
- Mutfak temizlik ve dezenfektan kullanım talimatına uygun şekilde temizli yapılır.