

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.10
		YAYIN TARİHİ	01.10.2016
	MUTFAK KÖFTE FORMLAMA MAKİNESİ KULLANIM TALİMATI	REVİZYON NO	02
		REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 1

1.AMAÇ:Bu talimat, et hazırlık ünitesi çalışanlarının kullanmış olduğu köfte formlama makinesinin, bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

2.KAPSAM: Köfte Formlama makinesinin bulunduğu tesisler bu talimatın kapsamındadır.

3. FAALİYET AKIŞI

3.1. Kullanım

- Makinenin fişini prize takın
- Makinenin içerisine koyacağınız köfte harcını uygun şekilde verin, köfte harcının makineye uygun kıvamda olmasına dikkat edin.
- Köfte Formlama makinesinin içerisine, kesinlikle elinizi sokmayınız, hareketli parçalara asla dokunmayınız.
- Makine üzerinde mevcut emniyet sensörlerini ve acil stop butonlarını iptal etmeyin.
- Köfte Formlama makinesini, kapasitesinden fazla doldurmayın ve asla amacı dışında kullanmayın.
- Olası sıkışma durumunda cihazın elektrik kablosunu fişten çekin, kontrol ve temizliğini yapmadan cihazı çalıştırmayın.
- Köfte Formlama işi bittikten sonra, makine şalterini kapatın, asla makineyi kullanıma hazır halde olması düşüncesiyle şalteri açık bırakmayın.
- Makinenin içini açmayın, iç kısımlarda bulunan parçalara asla dokunmayın, makineyi kurcalamayın.
- Herhangi bir arıza durumunda teknik personeli çağırın, arızanın ciddiyetine göre yetkili servisi de arayın.
- Çalışma esnasında elektrik kesilmesi meydana geldiğinde, kumanda şalterini kapatın, acil stop düğmesine basın, makine fişini prizden çekerek hattan ayırın, şebeke gerilimi geldikten en az 5 dk sonra makineyi tekrar devreye alın.

3.2. Bakım

- Makine ile işin bitince, çıkarılabilir parçalarını çıkart.
- Et koyma haznesini ve bıçak takımlarının temizliğini Mutfak Temizlik ve Dezenfektan Kullanım Talimatına uygun şekilde yap.