

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.09
		YAYIN TARİHİ	01.10.2016
		REVİZYON NO	02
	MUTFAK KIYMA MAKİNESİ KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 1

1.AMAÇ: Kıyma yapımı sırasında ortaya çıkabilecek tehlikeleri engellemektir.

2.KAPSAM :Mutfakta bulunan tüm kıyma makinelerini kapsar.

3. FAALİYET AKIŞI

3.1.Kullanım

- Kullanım öncesi içinde yabancı madde olup, olmadığı ve temizliği kontrol edilir.
Gerekirse temizlenir.
- Fişi prize takılır.
- Önceden hazırlanmış parça etler kıyma hazırlık işleminden önce maksimum +6 °C olmalıdır.
- Makinenin açma - kapama düğmesi açık konuma getirilir.
- Etler makinenin içine sırayla atılır.
- Etler makinenin içine el ile itilmemelidir, tokmak kullanılmalıdır.
- Etin tamamı makineden geçirildikten sonra makinenin açma - kapama düğmesi kapalı konuma getirilir.
- Fişi prizden çekilir.

3.2.Bakım

- Kullanımdan hemen sonra temizlenebilir parçaları ve bıçak takımları sökülür.
- Mutfak Temizlik ve Dezenfektan Kullanım Talimatına uygun şekilde temizliği yapılır