

	<b>T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ MERAM TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ</b>	<b>DOKÜMAN KODU</b>	<b>IT.71</b>
		<b>YAYIN TARİHİ</b>	<b>01.10.2016</b>
	<b>REVİZYON NO</b>	<b>01</b>	
	<b>KIYMA MAKİNESİ KULLANIM TALİMATI</b>	<b>REVİZYON TARİHİ</b>	<b>01.06.2021</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>1 / 1</b>

**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