

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
	KÖFTE ŞEKİLLENDİRME MAKİNESİ KULLANMA VE BAKIM TALİMATI	Form No: TL/SKS/05 Yayın Tarihi: 29.08.2023 Rev. No/Tarih: 01/19.02.2024 Sayfa 1 / 2

1. AMAÇ VE KAPSAM

Bu doküman, ilgili ekipman için uygulama adımlarını, kullanım, güvenlik ve bakım talimatlarını içerir.

Özelliği: Yarı katı hamur haline getirilmiş ve önceden hazırlanarak karışım oluşturulmuş olan et ve et ürünlerini şekillendirir ve kalıplar.

2. DAYANAK

Bu talimat 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliğine dayanılarak oluşturulmuştur.

3. SORUMLULUK

Bu Talimatın hazırlanması, revize edilmesi ve yenilenmesi sorumluluğu Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına ait olup uygulanmasından; Yemek Hizmetinin ifasını gerçekleştiren firma sorumludur.

4. TANIMLAR VE KISALTMALAR

5. TALİMAT DETAYI

Köfte Şekillendirme Makinesinin Kullanımı:

- Köfte kalıbını kama yatağı makine alt yüzeyine bakacak konumdayken yerine takılır.
- Köfte kalıbının ön kapağı takılarak, sabitleme somunu saat yönünün tersine çevrilerek sıkılır.
- Makinenin tel sıyırıcı kolu çiçek yağı veya zeytinyağı ile yağlanır.
- Makinenin köfte taşıyıcı bandı yine çiçek yağı veya zeytinyağı ile yağlanır.
- Makinenin elektrik fişi takılır, ana şalteri açılır, en az 5 dakika beklenir.
- Köfte harcı üst hazneye konulur.
- Makine hareket şalteri açılarak makine çalıştırılır.
- Banda düşen köfteler tepsiye dizilir.
- Köfte bitimine yakın köfteler boyutlarından kısa çıkmaya başladığında makine durdurularak köfte harcı ilave edilir.

Köfte Şekillendirme Makinesi Emniyet Talimatı:

- Acil durumlar için acil stop butonuna basılarak makine durdurulur.
- Elektrik bağlantısı kesilmeden cihaza müdahale edilmez.
- Makineye kesinlikle hortumla su tutulmaz.

Köfte Şekillendirme Makinesi Bakım Talimatı:

- Makinenin fişini çekiniz.
- Üst hazneyi sabitleme civatalarını sökerek çıkartınız.
- Hazne içinde bulunan karıştırıcı paleti somunu sola çevirerek sökünüz.
- Köfte aparatını köfte kalıp yüzeyi üst tarafa bakacak şekilde getiriniz.
- Kalıbı kendine göre çek çıkartınız.
- Bant taşıyıcı sacı yukarı kaldırıp, taşıyıcı bandı yatağında çıkartınız.
- Çıkartılan tüm parçaları sıcak suyla yıkayınız.
- Makine üst haznesi ve köfte aparat yatağında kalan kıyma parçalarını plastik spatula ile temizleyiniz. Deterjanla sünger kullanılarak sıcak suyla temizleyiniz.

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
	KÖFTE ŞEKİLLENDİRME MAKİNESİ KULLANMA VE BAKIM TALİMATI	Form No: TL/SKS/05
		Yayın Tarihi: 29.08.2023
		Rev. No/Tarih: 01/19.02.2024
		Sayfa 2 / 2

- İş bitiminde parçaları sökme işleminin tersi olacak şekilde yerine takınız.
- Makine temizliğinde yüzey çizici malzemeler kullanmayınız.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR