

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	HAMUR YOĞURMA MAKİNASI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/16 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Büyük miktarda hamuru yoğurmak amacı ile kullanılır.

2. SORUMLULUK:

Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Akademik Personeli, Sorumlu Uzmanı, Hizmetli Kadrosundaki Personel ve Bölüm Öğrencileri

3. TANIMLAR/KISALTMALAR:

4. TALİMAT DETAYI:

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanılabilir.
2. Kazan içine 20 kilograama kadar un koyunuz.
3. Makinenin sol tarafında bulunan şalteri yani açma kapama düğmesini "1" konumuna alarak cihazı çalıştırınız.
4. Yoğurma işlemi bittiğinde makineyi "0" konumuna getirerek kapatınız.
5. Kullanım esnasında üst koruma siperliğinin kapalı olmasına dikkat ediniz.
6. Cihazın içinde kapasitesinden fazla hamur karıştırmayınız ve dondurulmuş hamur atmayınız.
7. Cihaz çalışırken içine elinizi veya başka bir cismi sokmayınız.
8. Kullanım esnasında cihazınızın hareketli mekanik parçaları üzerine sıçrayan hamur ve benzeri malzemeyi kesinlikle iş bitiminde temizleyiniz. Aksi takdirde makinenizde onarılması güç arızalar oluşacaktır.
9. İşiniz bittikten sonra deterjanlı ve köpürtülmüş nemli bir bezle siliniz, kurulayınız. Strech film ile kapatarak, bir sonraki kullanıma hazır hale getiriniz.
10. Kullanım ve temizlik esnasında elektrik tesisatının su ile temas etmemesine özen gösteriniz.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: