**ET KIYMA MAKİNESİ KULLANMA TALİMATI**

**1. AMAÇ:** Bu talimatın amacı kıyma makinesinin kullanım ve temizliğinde standart bir yöntem tanımlamaktır.

**2. KAPSAM:** Bu talimat, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi/Mühendislik Fakültesi/ Gıda Mühendisliği bölümünü kapsamaktadır.

**3. SORUMLULAR:** Yrd.Doç. Dr. N. Mustafa NİZAMLIOĞLU, Arş. Gör. Fuat GÖKBEL  
  
**4. UYGULAMA :**

1. Makineyi açıp, kullanımda olan makine ön bileziğini (somunu) el yardımıyla hafifçe sıkınız.  
2. Etler uzunca doğrandıktan sonra butonu 1 veya 2’ye getirerek makineyi çalıştırınız ve et giriş boğazından et parçaları gönderiniz.

3. Etler gönderilirken mutlaka et tokmağı kullanınız.

4. Kıymanın çıkacağı aynanın sağa sola hareket etmemesine özen gösteriniz. Ayna ve bıçaklar takılı iken makineyi boşta çalıştırmayınız.

5. Kıymanın çıkacağı et çıkış haznesi önüne uygun bir kap yerleştiriniz. İşlem tamamlandığında butonu 0’a getiriniz.

6. Makine temizlenirken; ön bilezik (somun) ok yönünde çevirerek, ayna, helezon ve bıçağı ise öne doğru çekerek yatağından çıkarınız. Bu esnada bıçağın ele zarar vermemesine özen gösteriniz. Et çıkış haznesinin iki kenarındaki somunları makinenin anahtarıyla sökünüz ve et çıkış haznesini öne doğru çekerek çıkarınız. Makineyi her kullanım sonrası temizleyiniz.  
7. Makinenin iç yüzeyini temizlemek için; direk detarjan püskürterek 5 dakika bekleyiniz. Et çıkış haznesinin altına derin bir kap konduktan sonra; bol sıcak su (yaklaşık 50° C) ile durulayıp ve kurulayınız.

8. Sökme sırasıyla aksamları yerine takınız.

9. Makineyi kullandıkça temizleyiniz.