

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.13
		YAYIN TARİHİ	01.10.2016
	MUTFAK SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ KULLANIM TALİMATI	REVİZYON NO	02
		REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 1

1.AMAÇ: Bu talimat, yemekhane çalışanlarının kullanmış olduğu sebze doğrama makinesinin, bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

2.KAPSAM: Sebze doğrama makinesinin bulunduğu tüm tesisler bu talimatın kapsamındadır.

3.FAALİYET AKIŞI

3.1.Kullanım

- Makinenin fişini prize takın
- Makinenin içerisine koyacağınız sebzeleri, uygun itecele verin, sebzelerin makineye uygun boyutta olmasına dikkat edin.
- Sebze doğrama makinesi içerisine, kesinlikle elinizi sokmayınız, hareketli parçalara asla dokunmayınız.
- Makine üzerinde mevcut ise emniyet sensörlerini ve acil stop butonlarını iptal etmeyin.
- Sebze doğrama makinesini, kapasitesinden fazla doldurmayın ve asla amacı dışında kullanmayın.
- Olası sıkışma durumunda cihazın elektrik kablosunu fişten çekin, kontrol ve temizliğini yapmadan cihazı çalıştırmayın.
- Sebze doğrama işi bittikten sonra, makine şalterini kapatın, asla makineyi kullanıma hazır halde olması düşüncesiyle şalteri açık bırakmayın.
- Makinenin içini açmayın, iç kısımlarda bulunan parçalara asla dokunmayın, makineyi kurcalamayın.
- Herhangi bir arıza durumunda teknik personeli çağırın, arızanın ciddiyetine göre yetkili servisi de arayın.
- Çalışma esnasında elektrik kesilmesi meydana geldiğinde, kumanda şalterini kapatın, acil stop düğmesine basın, makine fişini prizden çekerek hattın ayırın, şebeke gerilimi geldikten en az 5 dk sonra makineyi tekrar devreye alın.

3.2.Bakım

- Makine ile işin bitince doğrama takımlarını çıkart.
- Mutfak Temizlik ve Dezenfektan Kullanım Talimatına uygun şekilde temizliği yap.