

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.11
		YAYIN TARİHİ	01.10.2016
	MUTFAK KUŞBAŞI DOĞRAMA MAKİNESİ KULLANIM TALİMATI	REVİZYON NO	02
		REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 1

1.AMAÇ: Bu talimat, et hazırlık ünitesi çalışanlarının kullanmış olduğu kuşbaşı doğrama makinesinin, bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

2.KAPSAM. Kuşbaşı doğrama makinesinin bulunduğu tesisler bu talimatın kapsamındadır.

3. FAALİYET AKIŞI

3.1. Kullanım

- Makinenin fişini prize takın
- Makinenin içerisine koyacağınız etleri, uygun itecele verin, etlerin makineye uygun boyutta olmasına dikkat edin.
- Kuşbaşı doğrama makinesi içerisine, kesinlikle elinizi sokmayınız, hareketli parçalara asla dokunmayınız.
- Makine üzerinde mevcut emniyet sensörlerini ve acil stop butonlarını iptal etmeyin.
- Kuşbaşı doğrama makinesini, kapasitesinden fazla doldurmayın ve asla amacı dışında kullanmayın.
- Olası sıkışma durumunda cihazın elektrik kablosunu fişten çekin, kontrol ve temizliğini yapmadan cihazı çalıştırmayın.
- Kuşbaşı 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 hattan ayırın, şebeke gerilimi geldikten en az 5 dk sonra makineyi tekrar devreye alın.

3.2. Bakım

- Makine ile işin bitince, ön kapağını aç ve bıçak takımlarını çıkart.
- Et koyma haznesini ve bıçak takımlarının temizliğini Mutfak Temizlik ve Dezenfektan Kullanım Talimatına uygun şekilde yap.