

 2006	KIYMA MAKİNASI KULLANIM VE GÜVENLİK TALİMATI	Doküman No	TL-030
		İlk Yayın Tarihi	22.07.2016
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa	1/2

1.AMAÇ VE KAPSAM:

Cihazı etkin ve verimli kullanmak.

2.GÖREV VE SORUMLULUK:

Cihazın kullanımından tüm mutfak çalışanları sorumludur.

3.TALİMATIN DETAYI:

- Temiz ve dezenfekte edilmiş makine parçaları sırasıyla takınız. Orta mil, bıçak, ayna ve makine
- Başlığı iyice sıkınız.
- Makinenin şalteri açınız enerji gelmesi sağlayınız.
- Makinenin start düğmesini sağa doğru çevirerek makineyi çalıştırınız.
- Önceden hazırlanmış küçük et parçaları azar azar makinenin boğazına atınız ve bir tokmak
- Yardımıyla aşağıya bastırınız. Bu işlemi el ile yapmayınız.
- Kullanım talimatlarına uygun olmayan ürünleri asla kıyma makinesinden geçirmeye çalışmayınız.
- Çalışma sırasında parçaların atıldığı bölüme yüzünüzü yaklaştırmayınız, yakından içine bakmayınız.
- Makine çalışırken her türlü temizlik yapmak yasaktır.
- Makine çalışırken anormal bir durumla karşılaştığınızda(sıkışma,değişik sesler v.s) makineyi derhal
- Durdurun ve yetkili amire haber verin.
- Makinede çalışırken başka şeylerle meşgul olmayın, makine yakınında iken sırtınızı makineye
- Dönmeyin.
- Makinede çalışırken yırtık, saçık, uzun kollu kıyafetler giymeyiniz.
- İş bitince start düğmesini sola çevrilerek "0" konumuna getirip şalteri kapatınız.
- Makine parçalarını takılış işleminin tersini yaparak sökünüz ve temizleyiniz.
- Elektrik tesisatı ile ilgili bağlantı ve onarım işleri mutlaka ehliyetli bir elektrikçi tarafından
- Yapılmalıdır.
- Hasarlı veya yıpranmış elektrik kabloları derhal değiştirilmelidir.

Hazırlayan	Sistem Onayı	Yürürlük Onayı
Bilg.İşlt. Ahmet KAHRAMAN	Doç. Dr. Ergin KARİPTAŞ	Prof. Dr. Mustafa KURT

 2006	KIYMA MAKİNASI KULLANIM VE GÜVENLİK TALİMATI	Doküman No	TL-030
		İlk Yayın Tarihi	22.07.2016
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa	1/2

BAKIMI

- Her iş bitiminde zaman kaybetmeden sıcak sabunlu su ile makinenin içini ve dışını güzelce yıkayınız ve bol su ile sabun kalmaması için durulayınız. Makineden sökülen parçaları bulaşıkhanede yıkayıp 70o C su dolu küvete koyunuz, oradan çıkarıp kurumaya bırakınız.
- Gazete, kağıt, naylon gibi maddeleri çalışan makinenin içine atarak temizlemeye çalışmayınız.

4.REFERANS DOKÜMANLAR:

Hazırlayan	Sistem Onayı	Yürürlük Onayı
Bilg.İşlt. Ahmet KAHRAMAN	Doç. Dr. Ergin KARİPTAŞ	Prof. Dr. Mustafa KURT

(Form No: FR-166 ; Revizyon Tarihi: .../.../.....; Revizyon No:.....)