

Doküman No	Yayınlanma Tarihi	Revizyon Tarihi/No	Tarih	Sayfa
ÜİSGB.TL.14	01.01.2020	00	-	1 / 1

1. Patates soyma makinesi küçük ve orta ölçekteki fastfood, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların patates soyma ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kullanılır.
2. Açma düğmesi ile makine açılır ve hazır hale getirilir. Patatesler, makinenin kapağı açılarak hazneye doldurulur.
3. Makine amacı dışında kullanılmamalıdır. Yanlış kullanımlar durumunda yaralanma riski teşkil eder.
4. Patates soyma makineleri, alt taraftaki tablanın dönmesi ve yan duvarlardaki zımparaların hareketi ile soyma işlemini yaparlar. Makine içerisine, kesinlikle eller sokulmamalı, hareketli parçalara asla dokunulmamalıdır.
5. Makine üzerinde mevcut ise emniyet sensörleri ve acil stop butonları iptal edilmemelidir.
6. Sadece makinenin içine bağlı olan hortum aracılığı ile makineye su verilmelidir.
7. Patatesler makineye doldurulurken elinizin kapakla gövde arasına sıkışmaması için gerekli önlemler alınmalı ve makine doldurulduktan sonra kapağın tamamen kapatılmış olduğundan emin olunmalıdır.
8. Patates soyma makinesi, kapasitesinden fazla doldurulmamalıdır.
9. Makine kazanına patatesleri çuvala boşaltma işlemi, çuval iplerinin alt disk pimine dolanmasından kaynaklı arızalara sebebiyet verebilir. Bu sebeple patatesler kesinlikle çuvaldan boşaltılmamalıdır. Ayrıca yıkanmamış patateslerdeki toprak ve çamur birikintileri hem makineye hem de motora zarar vermektedir. Bunun yerine patatesler yıkanıp üzerindeki toz ve birikintilerden arındırıldıktan sonra makineye doldurulmalıdır.
10. Patates soyma işi bittikten sonra makine şalteri kapatılmalı ve asla makinenin kullanıma hazır halde olması düşüncesiyle şalteri açık bırakılmamalıdır.
11. Makine durdurulmadan üst veya ön kapağı kesinlikle açılmamalıdır ve makinenin zımparalı kazanına dokunulmamalıdır.
12. Makinenin içi açılmamalıdır, iç kısımlarda bulunan parçalara asla dokunulmamalıdır.
13. Soyma işleminin ardından, makinenin fişi prizden çekilerek kepçe yardımıyla patatesler alınmalıdır. Makinenin elektrik bağlantısı kesilmeden asla işlem yapılmamalıdır.
14. Patates soyma makinesinden alınan soyulmuş patatesler, yıkanıp ısıtma işlemi tabi tutulacağından dolayı makinenin işlem esnasında dezenfekte edilmesine gerek yoktur.
15. Temizlik esnasında makinenin altına su tutulmamalıdır. Aksi takdirde motoru yanabilir veya elektrik çarpabilir.
16. Makine çalışır durumda iken kesinlikle temizlik yapılmamalıdır. Makineyi temizlemeye başlamadan önce makine durdurulmalı ve makinenin fişi prizden çekilmelidir.
17. Makine kesinlikle basınçlı suyla yıkanmamalıdır. Makineyi temiz su ile durulayın ve kurumaya bırakın.
18. Temizlik için deterjan kullanıldığında patates soyma sırasında köpük oluşması gözlenmektedir. Sağlık açısından deterjan kullanılmamalıdır.
19. Makineyi forklift ile taşıma imkanınız yoksa tek başınıza taşımayın. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin orta tarafındadır. Taşıma yaparken bu noktayı dikkate alın. Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayın.
20. Makinede herhangi bir arıza meydana gelmesi durumunda asla müdahale edilmemeli, derhal teknik personele veya yetkili servise haber verilmelidir.

Hazırlayan
Çağla ÖZÜNÖZÜ
İş Güvenliği Uzmanı

Sistem Onayı
Suat ÇALMAZ
İş Sağlığı ve Güvenliği Şefi

Sistem Onayı
Özcan TÜRKOĞLU
Genel Müdür

Yürürlük Onayı
Zekeriya ŞANLIER
Yönetim Kurulu Başkanı