

Doküman No	Yayınlanma Tarihi	Revizyon Tarihi/No	Tarih	Sayfa
ÜİSGB.TL.16	01.01.2020	00	-	1 / 1

1. Sebze doğrama makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki, otel, yemekhane, okul, yurt, hastane, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların sebze işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kullanılır.
2. Makine amacı dışında kullanılmamalıdır. Yanlış kullanımlar durumunda yaralanma riski teşkil eder.
3. Makinenin sol ön yüzündeki mandalı hareket ettirilerek kapağı açılmalı ve sebzenin istenilen doğrama şekline göre uygun bıçağı yerine yerleştirilmelidir.
4. Makinenin bıçağı yerleştirmeden asla çalıştırılmamalıdır. Bıçak yerleştirildikten sonra kapağı kapatılmalıdır.
5. Makinenin sol yanında bulunan yeşil düğmeye basılmalı ve makine çalışır duruma getirilmelidir.
6. Makinenin üst tarafında sebzelerin yerleştirileceği iki hazne vardır. Kolu kaldırarak sebzeleri içine yerleştirin.
7. Makine ağzına kadar sebze ile doldurmamalıdır. Makinenin kapasitesini aşmayın.
8. Makine kapalı konumda iken haznelerin kolu ve bıçak yerleştirilmelidir.
9. Kapak açılınca makine otomatik olarak duracaktır. Cihazın emniyet aksamaları asla devre dışı bırakılmamalıdır.
10. Makine, sol tarafındaki kırmızı düğmeye basılarak kapatılmalıdır.
11. Makine çalışır durumdayken gövdesi asla açılmamalıdır.
12. Kullanımı sırasında makinenin içine metal parçalarının kaçmamasına dikkat edilmelidir.
13. Makinenin bıçaklarının değişmesi gerektiğinde, mutlaka makinenin elektrik bağlantısı kesilmelidir.
14. Robotun kesme parçaları ayrı olarak üstü kapalı bir şekilde muhafaza edilmelidir.
15. Makine kesinlikle kablosundan tutularak ve yerden sürüklenerek taşınmamalıdır.
16. Makineyi, paletle ya da forklitle taşıırken, makinenin devrilmemesi için gerekli tüm önlemleri alın. Ağırlık merkezi, makine gövdesinin arka tarafına daha yakındır.
17. Makinenin hareketli parçaları olan bıçak ve rendelere makine çalışıyor iken kesinlikle dokunulmamalıdır. Elinizi malzemenin atıldığı yuva içine sokmaya çalışmayın. Malzeme sadece, makine ile birlikte verilen itme tokmakları ile itilmelidir. Bu işlem kesinlikle elle yapılmamalıdır.
18. Makinenin temizliğine, makine ile iş bittikten sonra başlanmalı ve temizliği, makine çalışmaz durumda iken yapılmalıdır.
19. Makinenin temizliği esnasında su dökülmemeli ve basınçlı su kullanılmamalıdır. Nemli bir bez ile silinmelidir.
20. Temizlik sırasında makine ve parçaları kaba kirinden arındırılmalı, parçalar ayrı olarak dezenfekte edilmelidir.
21. Makine ve parçalarını ekipman temizleyici kullanarak sünger veya fırça yardımıyla iyice yıkayın.
22. Makine ve parçaları temiz su ile durulanmalı, kurumaya bırakılmalı veya kağıt havlu ile kurulanmalıdır. Bu parçaların ıslak kalmamasına özen gösterilmelidir.
23. Makinenin havalandırma boşlukları belirli aralıklarla nemli bir bezle temizlenmelidir.
24. Makinenin tekrar çalıştırılıp kullanılmasına, tamamen kuruduktan sonra başlanmalıdır.
25. 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