

Doküman No	Yayınlanma Tarihi	Revizyon Tarihi/No	Tarih	Sayfa
ÜİSGB.TL.19	01.01.2020	00	-	1 / 1

1. Ekmek dilimleme makineleri küçük, orta ve büyük ölçekteki fırın, pastane, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların ekmek dilimleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kullanılır.
2. Makine amacı dışında kullanılmamalıdır. Yanlış kullanımlar durumunda yaralanma riski teşkil eder.
3. Makinenin başlatma kolunu ileriye doğru ittiğinizde makine otomatik olarak çalışmaya başlayacaktır. Dilimleme işleminin gerçekleştiği bıçak kısmına el ya da yabancı bir cisim kesinlikle sokulmamalıdır.
4. Makinenin başlatma kolunun çalıştığı kızaklarda kırıntı birikmesi engellenmelidir.
5. Makinenin çalışma esnasında düz bir zeminde olmasına yere tam oturmuş olmasına dikkat edilmelidir.
6. Makine çalışırken, kullanımı sırasında hareket etmeyecek şekilde sabitlenmiş olmalıdır.
7. Makineyi, hijyenik bir ortamda çalıştırmamız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makine nemli, kirli, yağlı, tozlu ve benzeri ortamlarda çalıştırılmamalıdır.
8. Makine çalışır durumdayken asla gövdesi açılmamalıdır.
9. Makinenin bıçaklarının bulunduğu kısımlara elinizi sokmayın.
10. Makine kesinlikle kablosundan tutularak ve yerden sürüklenerek taşınmamalıdır.
11. Makineyi forklift ile taşıma imkanınız yoksa tek başınıza taşımayın. Makinenin ağırlık merkezi, gövdenin orta tarafındadır. Taşıma yaparken bu noktayı dikkate alın.
12. Makine üzerindeki ekmek kırıntıları sadece ekmek dilimleme makinesini temizlemek için kullanılan fırça aparatı ile temizlenmelidir.
13. Her kullanımdan sonra veya günlük olarak makinenin gövdesi kuru bir bezle silinmelidir.
14. Temizlik sırasında makinenin altına su tutulmamalıdır. Aksi takdirde motorun yanmasına veya elektrik çarpmasına sebebiyet verebilirsiniz.
15. Makineyi temizlemeye başlamadan önce şalter kapatılmalı ve makinenin fişi prizden çekilmelidir. Makine çalışmıyor durumda olmalıdır.
16. Makinenin, tüm tamir ve bakımlarda elektrik bağlantısı mutlaka kesilmiş olmalıdır.
17. Temizlik esnasında asla basınçlı su kullanılmamalıdır. Önce kaba kirler alınmalıdır. Sıcak su ile hazırlanan genel amaçlı dezenfektan solüsyonu ile makinenin iç ve dış yüzeyleri silinmelidir.
18. Temizlik esnasında tuz ruhu, çamaşır suyu, cif, toz temizleme malzemesi, metal aşındırıcı kimyasallar (kimyasal temizlik malzemeleri) gibi temizlik malzemeleri kullanılmamalıdır.
19. Makinenin tekrar çalıştırılıp kullanılmasına, tamamen kuruduktan sonra başlanmalıdır.
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