



T.C.
CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
TALİMATLAR



OPERASYONEL BİLGİLER	Ünitesi	Cumhuriyet Üniversitesi
	Doküman Adı	Kıyma Makinesi Kullanma
	Doküman No	T-020
	İlk Yayın Tarihi	19/10/2017
	Revizyon Tarihi	
	Sayfa	1/1

UYGULAMA	<ol style="list-style-type: none">1. Temiz ve dezenfekte edilmiş makine parçaları sırasıyla takınız.2. Orta mil, bıçak, ayna ve makine başlığı iyice sıkınız.3. Makinenin şalteri açınız enerji gelmesi sağlayınız.4. Makinenin start düğmesini sağa doğru çevirerek makineyi çalıştırınız.5. Önceden hazırlanmış küçük et parçaları azar azar makinenin boğazına atınız ve bir tokmak yardımıyla aşağıya bastırınız. Bu işlemi el ile yapmayınız.6. Kullanım talimatlarına uygun olmayan ürünleri asla kıyma makinesinden geçirmeye çalışmayınız.7. Çalışma sırasında parçaların atıldığı bölüme yüzünüzü yaklaştırmayınız, yakından içine bakmayınız.8. Makine çalışırken her türlü temizlik yapmak yasaktır.9. Makine çalışırken anormal bir durumla karşılaştığınızda (sıkışma, değişik sesler v.s) makineyi derhal durdurun ve yetkili amire haber verin.10. Makinede çalışırken başka şeylerle meşgul olmayın, makine yakınında iken sırtınızı makineye dönmeyin.11. Makinede çalışırken yırtık, saçık, uzun kollu kıyafetler giymeyiniz.12. İş bitince start düğmesini sola çevrilerek "0" konumuna getirip şalteri kapatınız.13. Makine parçalarını takılış işleminin tersini yaparak sökünüz ve temizleyiniz.14. Elektrik tesisatı ile ilgili bağlantı ve onarım işleri mutlaka ehliyetli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.15. Hasarlı veya yıpranmış elektrik kabloları derhal değiştirilmelidir. Bakımı16. Her iş bitiminde zaman kaybetmeden sıcak sabunlu su ile makinenin içini ve dışını güzelce yıkayınız ve bol su ile sabun kalmaması için durulayınız.17. Makineden sökülen parçaları bulaşıkhanede yıkayıp 700 C su dolu küvete koyunuz, oradan çıkarıp kurumaya bırakınız.18. Gazete, kâğıt, naylon gibi maddeleri çalışan makinenin içine atarak temizlemeye çalışmayınız.
-----------------	---

Bu formda belirtilen kullanma talimatlarını okudum. Kabul ve taahhüt ediyorum.

Adı ve Soyadı:

Tarih .../.../....

HAZIRLAYAN Betül KUL	KONTROL EDEN Yrd. Doç. Dr. Raci KILAVUZ	ONAYLAYAN Prof. Dr. Meltem SARIOĞLU CEBECİ 19/10/2017
--------------------------------	---	---