



## SEBZE DİLİMLEME MAKİNASI KULLANIM TALİMATI

Doküman No: DPU-KYS-TL-101

İlk Yayın Tarihi: 01.04.2023

Rev. No: 00

Rev. Tarihi: --

### 1. AMAÇ

Bu talimat Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Pazarlar Meslek Yüksekokulu Glütensiz Mutfağı'nda bulunan Sebze Dilimleme Makinası kullanımına yönelik işlemleri belirler.

### 2. KAPSAM

Bu talimat Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Pazarlar Meslek Yüksekokulu Glütensiz Mutfağı kapsar.

### 3. TANIMLAR

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir terim bulunmamaktadır.

### 4. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından Aşçılık Programı, Gıda Teknolojisi Programı personel ve öğrencileri sorumludur.

### 5. UYGULAMA

- 5.1. Makineyi kullanmak istediğiniz uygun bıçağı taktıktan sonra, makinenin fişini prize takınız.
- 5.2. Makinenin içerisine koyacağınız sebzeleri, uygun itecele veriniz, sebzelerin makineye uygun boyutta olmasına dikkat ediniz.
- 5.3. Sebze doğrama makinesi içerisine, kesinlikle elinizi sokmayınız, hareketli parçalara asla dokunmayınız.
- 5.4. Makine üzerinde mevcut ise emniyet sensörlerini ve acil stop butonlarını iptal etmeyiniz.
- 5.5. Sebze doğrama makinesini, kapasitesinden fazla doldurmayınız ve asla amacı dışında kullanmayınız.
- 5.6. Olası sıkışma durumunda cihazın elektrik kablosunu fişten çekip, kontrol ve temizliğini 5.7. yapmadan cihazı çalıştırmayınız. Sebze doğrama işi bittikten sonra, makine şalterini kapatın, asla makineyi kullanıma hazır halde olması düşüncesiyle şalteri açık bırakmayınız.
- 5.8. Makinenin içini açmayınız, iç kısımlarda bulunan parçalara asla dokunmayınız.
- 5.9. Herhangi bir arıza durumunda teknik personeli çağırıp, arızanın ciddiyetine göre yetkili servisi de arayınız.

### 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

Firma tarafından verilen cihaza ait kullanım kılavuzu

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
ÖĞR. GÖR. EMİN AKARÇAY	KALİTE KOORDİNATÖRÜ ÖĞR. GÖR. MERYEM AKBAŞ	MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRÜ DOÇ. DR. ERDAL ADAY