Numara: Lütfen girin

***İşletmenin   
adı / logosu***

**Kullanma Talimatı**

**Kuru Et Dilimleme Makineleri**

Tarih: Lütfen girin

Sorumlu: Ad ve telefon numarası

İş yeri/faaliyet alanı: *Burada geçerlilik alanını (örn. departman, iş yeri, oda) girin*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1. Uygulama alanı** |  | | |
|  | Kuru et dilimleme makinelerinin işletilmesi | | | |
|  | **2. İnsan ve çevre için tehlikeler** |  | | |
|  | * Kesim ve temizleme işlemleri sırasında dairesel kesici bıçaktan kaynaklanan yaralanma tehlikesi * Uygunsuz çalışma seviyesi, yanlış tutuş veya aksak çalışan kaymalı besleme tablası ya da parça tutucusu nedeniyle bedensel zorlanma * Motorla çalışan kaymalı besleme tablalı makinelerde tabla ile makine gövdesi arasında ezilme tehlikesi var * Temizlik sırasında sızan nemden dolayı elektrik tehlikesi | | | |
| **3. Emniyet tedbirleri ve davranış kuralları** | | | | |
|  | **Her gün çalışmaya başlamadan önce:**   * Kaymalı besleme tablasının ve parça tutucusunun kolay işlerliğini kontrol edin. * Makinenin dengede durmasını kontrol edin. * Güvenlik şalterinde fonksiyon kontrolü yapın. Kaymalı besleme tablası katlandığında makinenin devreye sokulması mümkün olmamalıdır. * Kaymalı besleme tablası katlandığında kilidin çalışıp çalışmadığına dair kontrol yapın (0 mm'den daha fazla bir kesme kalınlığı ayarında tablanın katlanmasını engeller). * Bıçak ağzı ve koruyucu bıçak halkası arasındaki mesafeyi kontrol edin. 6 mm'den (veya sisteme göre 12 mm) fazlaysa dairesel bıçak değiştirilmelidir.   **Çalışma esnasında:**   * Kullanıcı, kesilecek parçayı yerleştirmek ya da çıkarmak için kaymalı besleme tablasını tamamen kendine doğru çekmeli. * Parça tutucusunu kesilecek parçanın üzerine indirin ve mümkün olduğunca dairesel bıçağın yönünde itin. * Kesim sırasında sağ el başparmağınızı daima kaymalı besleme tablasının arka yüzüne dayayın. * Elinizi parça tutucusunun altına uzatmayın. * Uç kısımdaki parçaları dilimlemek için parça tutucusunu kullanın. Düzgün olmayan uç kısımları daha önceden kesip çıkartın. * Eğik kesimleri yalnızca bunun için uygun olan düzeneklerde yapın. * Kesimden sonra makineyi derhal kapatın (sessiz çalışan makineden dolayı yaralanma tehlikesi var).   **Temizlik sırasında:**   * Makineyi kapatın ve fişini çekin. * Kesme kalınlığı ayarını dayanağa gelene dek "0" konumuna getirin. * Kaymalı besleme tablasını katlayın veya çıkartın. * Dairesel kesici bıçağı nemli bezle temizlerken daima bıçağın ortasından dışa doğru silin. Bu esnada parmak uçlarınızı bıçakla koruyucu mahfaza arasındaki boşluğun içine bastırmayın. * Temizliği kendi temizlik planınıza veya üreticinin planına göre uygulayın.   **Bakım ve onarım:**   * Kayan besleme tablası ve parça tutucusu kılavuzlarını düzenli olarak yağlayın (örn. gıdalar için onaylı yağlayıcılarla). * Bileme sırasında kullanılan bileyicinin üretici talimatlarına riayet edin. Bıçak ağzı ve koruyucu bıçak halkası arasındaki mesafe 6 mm veya 12 mm'den fazla ise dairesel kesici bıçağı yenisiyle değiştirin. * Bıçağın sökme/ değiştirme işlemlerini yalnızca kesilme dirençli eldivenlerle yapın. | | | |
| **4. Arıza durumundaki davranış** | | | | |
|  | * Kuru et dilimleme makinesini derhal devre dışı edin. * Güvenlik ile ilgili arızaları amirinize bildirin. | | | |
| **5. İlk Yardım** | | | | |
|  | * Sükuneti koruyun * İlk yardım görevlisine başvurun * Acil Çağrı: 112 İşletmenin acil çağrı numarası * Kazayı bildirin | | | |
| **6. Bakım** | | | | |
|  | * Bakım işlerini sadece görevlendirilmiş olan ve işi bilen kişiler yapmalıdır * Kayan besleme tablası ve parça tutucusu kılavuzlarını düzenli olarak yağlayın (örn. gıdalar için onaylı yağlayıcılarla). * Bileme sırasında kullanılan bileyicinin üretici talimatlarına riayet edin. Bıçak ağzı ve koruyucu bıçak halkası arasındaki mesafe 6 mm veya 12 mm'den fazla ise dairesel kesici bıçağı yenisiyle değiştirin. * Bıçağın sökme/ değiştirme işlemlerini yalnızca kesilme dirençli eldivenlerle yapın. | | | |
|  | | | | |
| |  |  | | --- | --- | | Onay tarihi:  Bu kullanma talimatlarının sonraki kontrol tarihi: | İmza: İşletme İdaresi/Amir |   ***İşbu örnek kullanma talimatları ilgili işletmenin koşullarına uygun hale getirilmelidir!*** | | | |  |