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!*** |  |