

 <p>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</p> <p>TS EN ISO 9001:2015</p>	<p>T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi</p>	
	<p>EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI</p>	<p>Dok. No: TL/TURF/11</p>
		<p>İlk Yayın Tar.: 21.08.2017</p>
		<p>Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023</p>
		<p>Sayfa 1 / 1</p>

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Ekmeklerin dilimlenmesi amacı ile kullanılır.

2. SORUMLULUK:

Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Akademik Personeli, Sorumlu Uzmanı, Hizmetli Kadrosundaki Personel ve Bölüm Öğrencileri

3. TANIMLAR/KISALTMALAR:

4. TALİMAT DETAYI:

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanabilir.
2. Makinenin fişini prize takınız.
3. Ürünleri kesme işleminde kullanılan itme kolunu kendinize doğru çekiniz.
4. Ekmek itme setinin önüne, dilimlenecek ekmeği koyunuz. Makinenin içerisine koyacağınız ekmeğin, yabancı maddelerden arınmış olmasına, ne çok sıcak ne de çok bayat ekme olmamasına, ekmeğin makineye uygun boyutta ve yükseklikte olmasına, değilse ekme yükseklik ayarının yapılmış olmasına dikkat ediniz.
5. Kendinize doğru çektiğiniz kolu, ileriye doğru itiniz.
6. Ekmek dilimleme makinesi içerisine, dilimleme noktasına kesinlikle elinizi sokmayınız.
7. Ekmek dilimleme makinesini, asla amacı dışında kullanmayınız.
8. Ekmek kesme işi bittikten sonra, makine şalterini kapatınız, asla makineyi kullanıma hazır halde olması düşüncesiyle şalteri açık bırakmayınız.
9. Ekmek kesme işlemi bittiğinde, küçük temiz bir fırça ile setlerin üstünü ve içini temizleyiniz. Alt bölümdeki ekme kırıntılarının toplandığı çekmeceyi çıkarın, temizleyin ve tekrar yerine takınız.
10. Makinenin içini açmayınız, iç kısımlarda bulunan parçalara asla dokunmayınız, makineyi kurcalamayınız.
11. Herhangi bir arıza durumunda teknik personeli çağırınız, arızanın ciddiyetine göre yetkili servisi de arayınız.
12. Çalışma esnasında elektrik kesilmesi meydana geldiğinde, kumanda şalterini kapatınız, acil stop düğmesine basınız, makine fişini prizden çekiniz.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: