**1. AMAÇ:** Bu talimat, patates soyma makinesinin, bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

**2. KAPSAM:** Bu talimat, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi/Mühendislik Fakültesi/ Gıda Mühendisliği Bölümünü kapsamaktadır.

**3. SORUMLULAR:** Yrd. Doç. Dr. N. Mustafa NİZAMLIOĞLU, Arş. Gör. Fuat GÖKBEL  
  
**4. UYGULAMA:**

1. Cihaz fişini prize takınız.

2. Makinenin içerisine patatesleri koyunuz.

**3.** Makinenin düğmesine basın ve ortalama 10 dakika bekleyiniz.

**4.** Soyma işlemi bittikten sonra stop düğmesine basarak makineyi durdurunuz.

**5.** Soyma süresinin bitiminde, soyulmuş patatesleri hazneden alınız.

6. Patates soyma makineleri, alt taraftaki tablanın dönmesi ve yan duvarlardaki zımparaların hareketi ile soyma işlemini yaparlar. Makine içerisine, kesinlikle elinizi sokmayınız, hareketli parçalara asla dokunmayınız

7. Makine üzerinde mevcut ise emniyet sensörlerini ve acil stop butonlarını iptal etmeyiniz.

**8.**Patates soyma makinesini, kapasitesinden fazla doldurmayın ve asla amacı dışında kullanmayınız.

**9.** Patates soyma işi bittikten sonra makine şalterini kapatınız, asla makineyi kullanıma hazır halde olması düşüncesiyle şalteri açık bırakmayınız.

**10.** Makinenin içini açmayınız, iç kısımlarda bulunan parçalara asla dokunmayınız.

11. Çalışma esnasında elektrik kesilmesi meydana geldiğinde, kumanda şalterini kapatın, acil stop düğmesine basın, makine fişini prizden çekerek hattan ayırın, şebeke gerilimi geldikten en az 5 dk sonra makineyi tekrar devreye alın.