**1. AMAÇ:**Bu talimatın amacı Hamur Karıştırma Makinesi kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirmektir.

**2. KAPSAM:**Bu talimat Hamur Karıştırma makinesi kullanım ve bakım faaliyetlerini kapsar.

**3. TANIMLAR:**

**4. SORUMLULAR:**Bu talimatın uygulanmasından mutfak personeli sorumludur.

**5. UYGULAMA:**

**5.1. KULLANIMI:**

 **5.1.1.**Makinenin kazanına tüm malzeme koyulur.

**5.1.2.**Enerji şalteri kaldırılır.

**5.1.3.**Zaman ayar düğmesi ayarlanır. (10/20/30)

**5.1.4.**Start düğmesi çalıştırma konumuna göre 1 veya 2’ye getirilir.

**5.1.5.**Zaman ayarı bitiminde makine otomatik olarak duracaktır.

**5.1.6.**Start düğmesi “0” konumuna getirilir ve şalter kapatılır.

**5.1.7.**Karıştırılmış olan hamur kazandan çıkarılır.

**5.2. BAKIMI:**

**5.2.1.**Her üretimden sonra makine temizlenir, hamur karıştırma kazanı plastik ıspatula ile kabası sıyrılır. Daha sonra sıcak sabunlu su ve “Suma D 10”  ile yıkanır ve durulanır. El girmeyen bölgelerde buhar makinesi ile temizlenir.

**5.2.2.**Cihazın arızası **“Teknik Servis Arıza Bildirim Formu”** ile teknik servise bildirilir.