**1. AMAÇ:**Bu talimatın amacı Kıyma Makinesi’nin kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirmektir.

**2. KAPSAM:**Bu talimat Kıyma Makinesi’nin kullanım ve bakım faaliyetlerini kapsar.

**3. TANIMLAR: –**

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

**5. UYGULAMA:**

**5.1. KULLANIMI:**

**5.1.1.**Temiz ve dezenfekte edilmiş makine parçaları sırasıyla takılır. Orta mil, bıçak, ayna ve makine başlığı iyice sıkılır.

**5.1.2.**Makinenin şalteri açılarak enerji gelmesi sağlanır.

**5.1.3.**Makinenin start düğmesini sağa doğru çevirerek makine çalıştırılır.

**5.1.4.**Önceden hazırlanmış küçük et parçaları azar azar makinenin boğazına atılır ve bir tokmak yardımıyla aşağıya bastırılır. Bu işlem el ile yapılmaz.

**5.1.5.**İş bitince start düğmesi sola çevrilerek 0 konumuna getirilip şalter kapatılır.

**5.1.6.**Makine parçaları takılış işleminin tersini yaparak sökülür ve temizlenir.

**5.2. BAKIMI:**

**5.2.1.**Makine her iş bitiminde zaman kaybetmeden sıcak sabunlu su ile içi ve dışı güzelce yıkanır ve bol su ile sabun kalmaması için durulanır. Makineden sökülen parçalar bulaşıkhanede yıkanıp 700 C su dolu küvete konur oradan çıkarılıp kurumaya bırakılır.

**5.2.2.**Arızası durumunda Teknik Servise **“Teknik Servis Arıza Bildirim Formu”** İle bildirilir.