



## BARKODLU TERAZİ KULLANIM TALİMATI

Doküman No: DPU-KYS-TL-90

İlk Yayın Tarihi: 01.04.2023

Rev. No: 00

Rev. Tarihi: --

### 1. AMAÇ

Bu talimat Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Pazarlar Meslek Yüksekokulu Glütensiz Mutfağı'nda bulunan Barkodlu Terazi kullanımına yönelik işlemleri belirler.

### 2. KAPSAM

Bu talimat Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Pazarlar Meslek Yüksekokulu Glütensiz Mutfağı kapsar.

### 3. TANIMLAR

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir terim bulunmamaktadır.

### 4. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından Aşçılık Programı, Gıda Teknolojisi Programı personel ve öğrencileri sorumludur.

### 5. UYGULAMA

**5.1.** Terazinin ayakları ile oynayarak cihazın orta alt bölümünde bulunan kısımda verilen yuvarlak içerisine hava kabarcığının girmesini sağlayınız.

**5.2.** On/off düğmesine (en soldaki) basarak cihazı açınız.

**5.3.** Ekranda 0 g görüldüğünde tartım kabını metal terazi tablasına koyunuz.

**5.4.** Dara alınız (0/T düğmesine basarak).

**5.5.** Tartılacak maddeyi tartım kabına koyunuz.

**5.6.** Tartım bittikten sonra on/off düğmesine basarak cihazı kapatınız ve fişini çekiniz.

**5.7.** Etiket rulonuz bittiğinde yeni rulo takmak için Yeni etiket rulonuzu uygun şekilde yerleştirip ucundan birkaç etiketi elinizle çıkartınız.

**5.8.** İşiniz bittiğinde cihazı temizleyiniz.

### 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

Firma tarafından verilen cihaza ait kullanım kılavuzu

| HAZIRLAYAN             | KONTROL EDEN                                  | ONAYLAYAN  |
|------------------------|---|--|
| ÖĞR. GÖR. EMİN AKARÇAY | KALİTE KOORDİNATÖRÜ<br>ÖĞR. GÖR. MERYEM AKBAŞ | MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRÜ<br>DOÇ. DR. ERDAL ADAY |