**DONDURARAK KURUTUCU (LİYOFİLİZATÖR) CİHAZIKULLANMA TALİMATI**

**1. AMAÇ:** Cihaz, dondurarak kurutma (hassas bileşenler içeren gıdalar için) gerektirenuygulamalarda kullanılır.

**2. KAPSAM:** Bu talimat, Karamanoğlu Mehmetbey ÜniversitesiMühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Ar-Ge Lab.2’yi kapsamaktadır.

**3. SORUMLULAR:** Yrd.Doç.Dr. Abdulvahit SAYASLAN, Arş. Gör. Nazlı ŞAHİN

**4. UYGULAMA:**

1. Cihazın elektrik fişini uygun bir pirize takınız.

2. Cihazın üst kapağını açarak numuneleri (en fazla 4 kg) tepsiye yerleştiriniz (tepsili kurutma yapılacaksa).

3. Cihazın kapağını kapatınız, askılıkurutma vanalarını kapatınız ve “power” düğmesine basarak cihazı çalıştırınız.

4. Sıcaklık -101°C’ye düşünceye kadar bekledikten sonra cihazın yanında bulunan vakum pompasını çalıştırınız.

5. Balonlarda (askılı) kurutma yapılacaksa, vanalara balonları takınız ve yavaşça vakum vanasını açınız.

6. Cihazın vakum oluşturduğunu kontrol ediniz; problem varsa kapak ve valfleri kontrol ediniz.

7. Kurutma işlemi tamamlanınca vakum pompasını kapatınız.

8. Cihazın ön tarafındaki valfi yavaşça açarak cihazı atmosferik basınca getiriniz.

9. Kapağı açarak veya balonu çıkararak örneğinizi alınız.

10. Cihazı “OFF” konumuna getirdikten sonra fişi çıkarınız.

11. Cihaz içerisindeki buz eridikten sonra (1-2 saat) ön kısımdaki vanayı açarak suyu boşaltınız.

12. Cihazda herhangi bir kirlenme oluşmuşsa, nemli bir bezle veya kâğıt havlu ile temizleyiniz ve cihazın kapağını kapatınız.

13. Cihaz kullanım defterini doldurarak imzalayınız.