



Uputstvo za upotrebu

pearl

premium sous vide collection



fusion ChefTM
by **Julabo**



Sadržaj

Sadržaj

Sous vide osnove.....	4
Sigurnost.....	6
Pravilna upotreba.....	6
Sigurnosne napomene za Pearl.....	6
Sigurnosne napomene za Sous Vide kvanje...10	
Opis modela Pearl.....	12
Pogleda odnapred i odnazad.....	12
Displej i tastatura.....	13
Dodatci.....	14
Dodatne opcije.....	14
Dodatci kontejnera za kvanje.....	14
Temperaturni senzori.....	16
Ostali dodatci.....	16
Instalacija i inicijalna operacija.....	18
Raspakivanje i pregled jedinica.....	18
Instalacija Vaše Pearl kombinacije.....	18
Instalacija Vašeg Pearl-a.....	18
Sipanje vode u tank.....	20
Početak inicijalne cirkulatorne operacije.....	21
Prvi korak.....	22
Pripremne radnje.....	22
Uključenje jedinice.....	23
Užitak u prvim rezultatima.....	24



Sadržaj

Poboljšanje rezultata.....	24
Rad sa Vašim Pearl-om.....	26
Uključenje i startovanje jedinice.....	26
Operacija sa jedinicom.....	26
Podešavanje željene temperature.....	26
Rad sa tajmerom.....	27
Promena podešavanja.....	29
Briga i održavanje.....	31
Promena vode.....	31
Skidanje kamenca.....	32
Čišćenje jedinice.....	32
Potvrda temperaturne tačnosti.....	35
Poruke o greškama.....	36
Poruke o greškama.....	36
Informacije o jedinici.....	38
Tehnički podatci.....	38
EC usklađenost.....	41
Popravka.....	41
Odlaganje.....	42
Garancija.....	43

Sous Vide osnove

Sous Vide osnove

Važno!

Uvek insistirajte na najvećoj mogućoj pažnji i održavanju higijenskih uslova.

1. Priprema

Koristite samo sveže sastojke najvišeg kvaliteta. Pravilno pripremite sveže sastojke

2. Vakumiranje

Stavite sirove, proizvode iz frižidera u odgovarajuću specijalnu kesu za Sous Vide. Vakumirajte ih .

3. Kuvanje

Napunite rezervoar sa vrućom vodom i pomoću **Pearl-a** zagrejte vodu do željene temperature. Kada postignete željenu temperaturu ubacete kesu u vodu. Kuvajte , na niskoj temperaturi malo duže.

Ako niste sigurni u vezi temperature i dužine kuvanja , konsultujte Sous Vide kuvar.

4. Hlađenje

Ukoliko hranu nećete odmah posluživati, možete je ostaviti da se ohladi, i staviti je u frižider.

Da bi ovo uradili, prekinite process kratko pre normalnog završetka i ohladite hranu na 3°C za 90 minuta. Njabolji način za ovo je potapanje u ledenu vodu ili šok frižider.

Sous Vide osnove

5. Skladištenje u frižider

Izvadite ohlađenu kesu i stavite je u frižider na 3°C ili niže.

6. Regeneracija

Ugrejte ohlađenu kesu u vodi pre nego je servirate. Završite kuvanje i servirajte hranu.

Uživajte u obroku!



Sigurnost

Sigurnost

Ispravno korišćenje

Ovaj proizvod je dizajniran da kontroliše temperaturu vode u kadi . Proizvod se koristi za pripremu hrane po Sous Vide tehnologiji(niska temperatura kuvanja, produženo vreme kuvanja u vakum kesi).

Ovaj proizvod je napravljen samo za komerijalnu svrhu.

Pažljivo proučite higijenske standarde i zakonski propisano minimalno vreme kuvanja/minimalnu temperaturu kuvanja.



Ovaj proizvod nije namenjen direktnom kuvanju hrane(kao supe i sosevi).

Direktno kuvanje znači : nezaštićeni kontakt hrane , fluida za kuvanje(voda) i delova uređaja.

Sigurnosne napomene za Vaš Pearl



Napomene i upozorenja

Ove operative instrukcije sadrže sigurnosne napomene.

One su obeležene žutim trouglom sa znakom uzvika. Pažljivo proučite sva upozorenja! Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje osoba ometenim u razvoju, uključujući i decu, sa ometenim fizičkim , senzornoim ili mentalnim sposobnostima, ili osobama bez iskustva , osim ukoliko je dat nadzor ili instrukcije od osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost.



Sigurnosne napomene za Vaš Pearl

Decu treba nadgledati da se ne bi igrala sa aplikacijom.



Vrlo je bitno da partite sve sigurnosne instrukcije da bi izbegli povrede i oštećenja.



Upozorenje!

- Ovaj uređaj se sme kačiti samo na napajanje sa ispravnim uzemljenjem i F1 osiguračima.



Ukoliko nema ispravnog uzemljenja, korisnik je dužan da unajmi majstora i da ugradi uzemljenje .

Upozorenje!

- Delovi rezervoara i metalni poklopac mogu biti vreli tokom upotrebe i treba paziti na opekotine. Obratite pažnju prilikom dodirivanja ovih delova. Koristite zaštitne rukavice.



Sigurnost



- Ne ispuštajte vodu dok je topla! Proverite temperature vode pre nego ispuštite vodu. To možete uraditi povremenim uključivanjem mašine.
- Važno je da pročitate uputstvo za upotrebu pre **inicijalnog** pokretanja.
- Postavite kadu od nerđajućeg čelika u prostoriju , na postolje otporno na toplotu.
- Nemojte koristiti mašinu napolju.
- Nikada ne uključujte mašinu bez vode! U zavisnosti od tvrdoće vode, preporučujemo korišćenje meke vode bez kalcijuma. Menjajte vodu svakog dana. Druge tečnosti mogu postati agresivne, zapaljive ili eksplozivne kada isparavaju. Koristite samo vodu.
- U potpunosti ispraznite kadu pre pomeranja. Transportujte pažljivo.
- Ne nosite mašinu za štitnicima! Potres i pad mogu oštetiti mašinu.
- Upozorenje!**
- Ne dodirujte konektore ili kabl mokrim rukama.

Sigurnosne napomene za Pearl



- Isključite mašinu na glavnom prekidaču i izvucite kabl iz utičnice
 - **Pre** čišćenja.
 - **Pre** pomeranja mašine.
 - Ne dozvolite da voda uđe u cirkulator.
 - Mašinu nemojte čistiti vodenim mlazom iz aparata za čišćenje.
 - Nemojte raditi sa oštećenom mašinom.
 - Nemojte koristiti mašinu ako je kabl oštećen. Zbog sigurnosti , najbolje je da oštećen kabl zameni ovlašćeni serviser.
 - Samo autorizovanim serviserima je dozvoljena opravka mašine.
-



Plovak za detekciju niskog nivoa tečnosti

- Ova jedinica sadrži Plovak za detekciju niskog nivoa tečnosti. Isključenje ove jedinice(blokada plovka), može dovesti do oštećenja.
 - Uvek proverite plovak pre uključivanja mašine. Ispravnost ove jedinice možete ispitati tako što alatom spustite plovak u donji položaj.
-



Sigurnost

Sigurnosne napomene za Sous Vide kuvanje

Samo obučeni eksperti mogu koristiti Sous Vide tehniku kuvanja. Važno je pratiti precizne i uniformne korake i održavati higijensku okolinu, kako bi se obezbedilo sigurno spremanje hrane.

Veoma je bitno pratiti procedure, kako bi se svela na minimum mogućnost stvaranja anaerobnih bakterija kao klostridium botulinum.

Uverite se da koristite Sous Vide tehniku od treniranog eksperta ili iz tehničkog kuvarskog uputstva.



Napomena

Ne zaboravite sledeće:

- Koristite samo visoko kvalitetne sastojke od poznatih proizvođača.
- Odvojite proctor za sirovu i za kuvanu hranu.
- Upratite minimalnu temperaturu prilikom kuvanja.
- Proverite maksimalnu temperature skladištenja i vreme skladištenja koju preporučuje tehničko uputstvo.
- Obeležite datum proizvodnje i rok trajanja hrane.
- Radite u sterilnom okruženju i nosite sterilne rukavice prilikom punjenja Sous Vide kesa.
- Koristite različite uređaje za vakumiranje sirove i kuvane hrane.

Sigurnosne napomene za Pearl

Pratite HACCP uputstva

Važno je da se osoblje pridržava HACCP sistema, da bi se lakše pratio i dokumentovao svaki korak pri spremanju hrane do serviranja.

Pratite kvalitet vode

Pratite kvalitet vode u Sous Vide kadi i menjajte je redovno. U zavisnosti od tvrdoće vode preporučujemo čišćenje od kamenca mašine redovno. Za ovo koristite sredstva namenjena za mašine u prehrani.

Obezbedite ispravan lanac hlađenja

Računajte na neočekivane kvarove u lancu hlađenja i privremeno vreme za hlađenje. Postarajte se da se kuvana hrana propisno ohladi pre stavljanja u frižider (maksimalno 3°C (37°F)).

Osnovna temperature

Da bi se postigla pasterizacija, hrana kuvana po Sous Vide tehnici mora dostići osnovnu temperaturu od 65°C. Preporučljivo je da koristite temperaturni senzor ili termometar da bi proverili osnovnu frekvenciju.

U svakom slučaju, odgovorni ste za praćenje Sous Vide pravila, koja Vam preporučuje Vaša lokalna zdravstvena agencija, i svih sigurnosnih direktiva koja spadaju pod Vašu odgovornost.

Opis Vašeg Pearl-a

Opis Vašeg Pearl-a

Pogled od napred i od nazad



Prednja strana bez poklopca

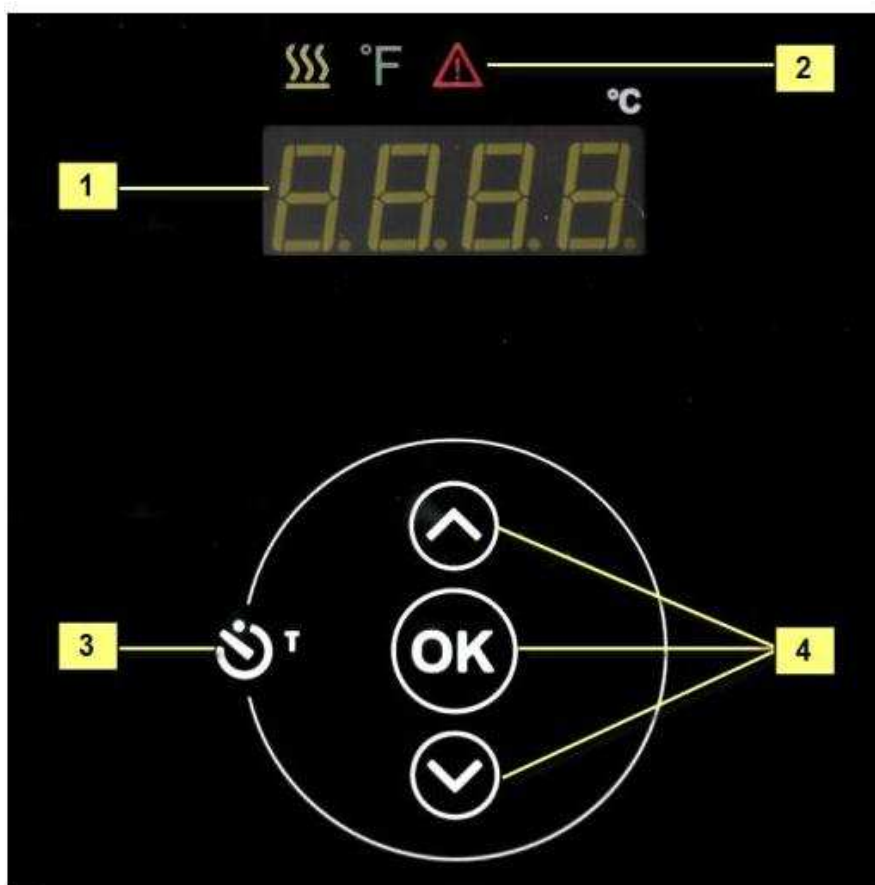
Zadnja strana bez poklopca

1	Led displej (pogledajte sledeću stranu)	6	Glavni prekidač, sa svetlom
2	Tastatura (pogledajte sledeću stranu)	7	Mikro osigurači
3	Sigurnosni prekidač plovka	8	Kabl sa utikačem
4	Napajanje pumpe	9	Zaštita
5	grejač	10	Stega za postavljanje



Displaj i tastatura

Displej i tastatura



1	LED displej za temperaturu i tajmer
2	Kontrolni displej: Grejanje Alarm °F Temperatura u Celzijusima °C Temperatura u Farenhajtima
3	-Dugme tajmera
4	Tastatura Strelice Za podešavanje temperature i tajmera Dugme za unos vrednosti



Akcesoari

Akcesoari

Sledeći dodatci su dostupni za ovu mašinu:

Dodatci



Klešta za kačenje

Pomoću klešta za kačenje pričvrstite Pearl na kontejner za kuvanje.

Maksimalna debljina zida	Br. Za poručivanje
Klešta za kačenje 30 mm	9FX1118

Dodatci kontejnera za kuvanje



Ograda za odvajanje

Ograda za razdvajanje služi za deljenje kontejnera za kuvanje na više manjih delova. Posebno je zgodno ako kuvate namirnice čije se kuvanje ranije završava.

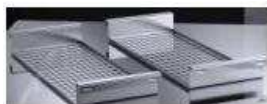
Ograda za razdvajanje je dostupna u sledećim veličinama:

	Order No.
Ograda za razdvajanje za kontejner XS	9FX1120
Ograda za razdvajanje za kontejner S	9FX1121
Ograda za razdvajanje za kontejner M	9FX1122
Ograda za razdvajanje za kontejner tank L	9FX1123
Ograda za razdvajanje za kontejner XL	9FX1124



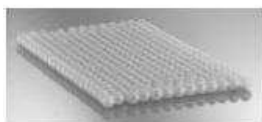
Aksesoari kontejnera za kuvanje

Rešetke za potapanje



Rešetke za potapanje se stavljaju od gore, i služe da zadrže kese ispod vode. One obezbeđuju da hrana bude sa svih strana isto skuvana.

	Order No.
1 Rešetka za potapanje za kontejner XS	9FX1127
2 Rešetka za potapanje za kontejner S,M	9FX1125
3 Rešetka za potapanje za kontejner L ,XL	9FX1126



Loptice za zadržavanje pare

Da bi povećali izolaciju vodene kade, koristite loptice za zadržavanje pare. Postavite loptice na vodenu površinu da bi smanjili količinu izgubljene toplote.

	Order No.
1 Loptice za zadržavanje pare	9FX1142



iSi Gourment klešta

Koristite ovaj držač kada koristite iSi Gourment Whip u vodenoj kadi. Neizbežan pri pripremanju espuma i soseva.

	Order No.
iSi 0,5l klešta	9FX1130
iSi 1,0l klešta	9FX1131



Uklanjanje kamenca

Pomaže prilikom skidanja kamenca, razmutite sa vodom u odnosu 1:10(sredstvo:voda).

	Order No.
Sredstvo za uklanjanje kamenca 1l	9FX1171



Akcesoari

Temperaturni sensor



Ručni temperaturni sensor (eksterni)

Ručni sensor za temperature je pogodan za proveru temperature kuvanja hrane. Ovaj uređaj je dizajniran da bude precizan i pouzdan.

Ručni temperaturni sensor

Order No.

9FX1151



Samolepljiva zaptivna traka

Postavite Samolepljivu zaptivnu traku na vakum kesu pre ubacivanja temperaturnog senzora. Ovo će sačuvati većinu vakuma u kesi.

Samolepljiva zaptivna traka 4m

Order No.

9FX1141

Ostali dodatci



Transportni kofer

Dizajniran za prenošenje Vašeg Pearl-a sa dodatcima.

Transportni kofer

Order No.

9FX1190



Transportna torba (polyester)

Jaka transportna torba sa kaiševima za nošenje.

Transportna torba

Order No.

9FX1191

Ostali Akcesoari

Tajmer traka

Koristite različite boje za obeležavanje raznih vrsta hrane, zbog različitog vremena kuvanja

	Order No.
Tajmer traka,crvena,5m	9FX1145
Tajmer traka,plava,5m	9FX1146
Tajmer traka,žuta,5m	9FX1147

Instalacija i inicijalna operacija

Instalacija i inicijalna operacija

Odpakivanje i pregled jedinice

Odpakujte jedinicu i pregledajte je odmah zbog mogućih oštećenja prilikom transporta. Čak i ako je samo pakovanje oštećeno tražite od transportera da Vam da izveštaj.

Proverite da li su sve jedinice kom'pletne i prisutne.

Instalacija Vaše Pearl jedinice

Instalirajte Vašu **Pearl Edition XS, S, M, L ili XL** kombinaciju na čistu termo otpornu površinu .

Instalirajte odvodnu slavinu na kombi jedinice

Uradite sledeće da bi instalirali odvodnu slavinu na rezervoar:

1. Uklonite šraf odvodne slavine.
2. Uvrnite odvodnu slavinu i dotegnite je kontramaticom.

Instalacija Vaše Pearl jedinice

Ako ste umesto kombinovane jedinice poručili samostalnu jedinicu, postupite sledeće:

Priprema kontejnera za kuvanje

Postavite kontejner na čistu termo otpornu površinu .



Instalacija Vaše Pearl

Pričvršćivanje jedinice

Upozorenje!

Opasnost od električnog udara!

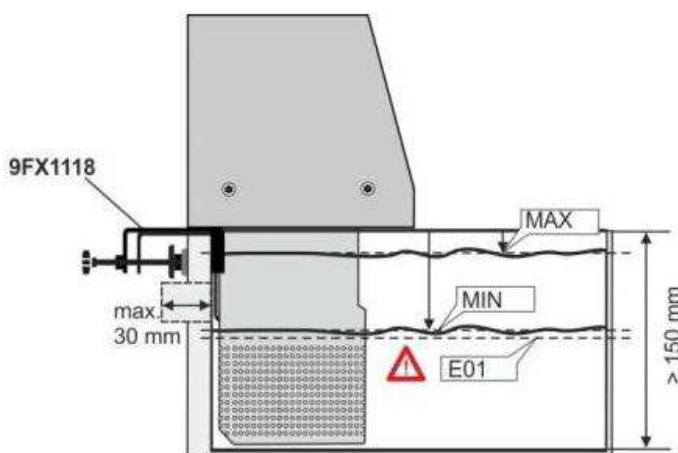
Pažljivo pričvrstite jedinicu!

Ako jedinica nije dobro pričvršćena može upasti u rezervoar , ako se to desi:

- Izvucite utikač za napajanje iz utičnice.
- Izvadite jedinicu iz rezervoara samo kada je utikač isključen.
- Tražite od obučenog servisera da ispita ispravnost, pre ponovnog korištenja.

Pričvrstite jedinicu sa kleštima za pričvršćenje.

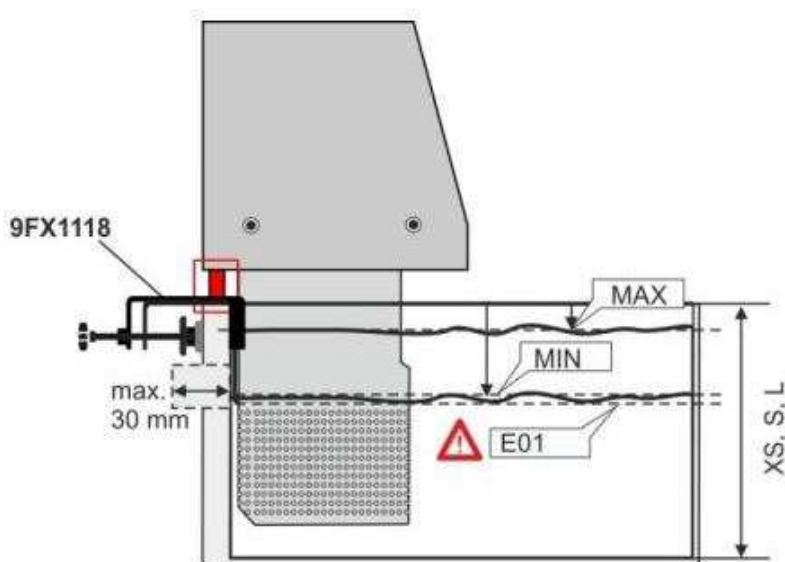
Pomoću klešta za pričvršćenje pričvrstite potapajući cirkulator u odgovarajući rezervoar (maksimalna debljina zida rezervoara je 30mm.





Instalacija i inicijalna operacija

Molim Vas da ubacite odstoynike (\varnothing 8 mm x 17 mm) u kombinaciju jedinica **Pearl Edition XS,S i L**.



Opcija

Klešta za pričvršćivanje za zid deblji od 30mm:

	Max. debljina zida	Order No.
Klešta za pričvršćenje	60mm	9FX1119

Punjenje rezervoara vodom



Napunite rezervoar mekom/demineralizovanom vodom. Obratite pažnju na oznake minimum i maksimuma nivoa vode .

Pratite: MIN-,MAX-



Početak inicijalne operacije

Početak inicijalne operacije



Oprez!

- ć Uporedite napon i frekvenciju mreže sa zahtevima na pločici mašine.
- Ovaj uređaj može biti napajan samo sa izvora koji je uzemljen.
- Glavni prekidač služi i kao zaštitni orekidač, pa je potrebno da bude lako dostupan.
- Ne dirajte provodnike i konektore mokrim rukama.
- Ne koristite oštećenu ili mašinu koja curi.
- Ne koristite mašinu sa oštećenim kablom.

Priključite mašinu i uključite je (prekidač je sa prednje strane).

Jedinica će uraditi kratko samo testiranje (verzija jedinice i softvera će biti prikazane). Ukoliko nakon toga odlazi u pripremnu fazu, mašina je uključena. Ovo je indikovano prikazom **OFF** na displeju.



Prvi koraci

Prvi koraci

Ovo poglavlje je namenjeno korisnicima koji imaju malo , ili nemaju iskustva sa Sous Vide kuvanjem. Ukoliko ste upoznati sa Sous Vide kuvanjem , ili ste šef kuhinje , možete preskočiti ovaj deo i nastaviti na strani 26 “rad sa Vašom Pearl”.

Priprema

Nakon instalacije priključenja i uključenja, verovatno ste nestrpljivi sa nastavkom. Sledeći primper će Vam pokazati korak po korak , kako je moguće spremati obrok čak iako niste upoznati sa Sous Vide načinom kuvanja.

1. Nabavite kod svog mesara dobro parče govedine (najbolje file).
2. Iseckajte filet u komade tanje od 4 cm, i vakumirajte ih posebno.



SAVET _____

Većina mesara imaju scoje vakumirke. Tako da je najlakše da mesaru tražite da Vam izvakumira meso.




3. Sklonite meson a **ne više od 3 °C** , dok ne budete spremni dag a spremate.



Uključenje jedinice

Pokretanje jedinice

Nakon svih priprema možete početi sa kuvanjem.

1. Proverite da li je rezervoar propisno napunjen i da li je Pearl ispravno povezan.
2. Uključite Pearl sa zadnje strane mašine. Jedinica će otići u stand by i ispisaće OFF poruku.
3. Pomoću strelica   postavite željenu temperaturu. Pritisnite  da bi potvrdili upisanu temperature.




Postavljanje temperature

Preporučujemo da počnete sa temperaturom 62 °C. Vodite se podacima iz sledeće tabele.



Uputstva za kuvanje govedine	
Engleski	< 58°C
Srednji	58-61 °C
Odličan	>61 °C

Uključenje jedinice






4. Da bi pokrenuli jedinicu pritisnite i zadržite  dugme na oko 2 sekunde. Pearl je pokrenut , cirkulaciona pumpa i grejač će zagrejati vodu na željenu temperature.

Ispis na displeju se menja tokom procesa, na displeju se ispisuje trenutna izmerena temperatura vode.

Da bi očitali zadatu temperature pritisnite jednom jedno od dugmadi  , ako nije upisana tražena temperature, ispis će se vratiti na izmerenu temperaturu.

Prvi koraci

Uživanje u prvim rezultatima...

1. Nakon što je Pearl ugrijao vodu na zadatu temperature, možete ubaciti meso.
2. Neka se kuva barem 60 min.
Koristite tajmer funkciju: pritisnite dugme tajmera, pomoću dugmadi   izaberite željeno vreme i potvrdite sa .
3. Nakon isteka vremena signal će se oglasiti.
Izvadite meso iz rezervoara za kuvanje.
4. Otvorite vakum kesu, prosušite meso donekle, i ostavite ga malo da odstoji.
5. Propržite meso sa obe strane kako bi dobilo lepu boju, i poslužite ga.

Uživajte u jelu!

Popravljanje rezultata

Na rezultate kuvanja utiču mnoge stvari, kao:

- Kvalitet mesa
- Veličina komada
- Debljina mesa
- Peciznost temperature , vreme kuvanja i
- Vaša veština

Popravljanje rezultata

Kakav je ukus?

Zbog ovih faktora teško da ćete postići optimalne rezultate prvi put. Da bi poboljšali rezultate potrebno je pitati gosta za mišljenje i sugestije, kao: Da li je meso bilo prepečeno? Da li je prekuvano? Moraćete eksperimentisati da bi postigli najbolje rezultate.

Šta mogu uraditi bolje?

Najbolji način za ovo je da upisujete beleške. Ovo će pomoći da ponovite uspešna kuvanja, i izbegnete greške.

Sada kada znate da koristite Vašu Pearl, pažljivom kombinacijom dve promenljive utičite da kuvanje:

Temperatura kuvanja

Vreme kuvanja

Sledeće poglavlje objašnjava kako da podesite temperaturu i nadgledate vreme kuvanja. Ove informacije će Vam dozvoliti da skupite nekoliko inicijalnih iskustava. Takođe Vam preporučujemo da nabavite svoj Sous Vide kuvar, da bi bolje shvatili odnos između temperature i vremena i rezultata.





Rad sa Pearl

Rad sa Pearl

Uključenje i pokretanje jedinice



Oprez!

- Ne koristite oštećenu mašinu!
 - Ne koristite mašinu kojoj je kabl za napajanje oštećen!
-
- Prekidačem , sa zadnje strane mašine, uključite mašinu. Uključena mašina će uraditi testiranje i otići u pripremnu fazu.
 - Da bi počeli sa korišćenjem mašine, da zagrejte vodu do željene temperature, pritisnite i držite dugme  na 2 sekunde. Ako pritisnete i zadržite dugme  ponovo Pearl će otići u pripremnu fazu. Čim ste pokrenuli mašinu ona počinje da se približava traženoj temperaturi.



Upravljanje jedinicom

Osnovne operacije jedinice su iste za sve funkcije:

- Pomoću dugmadi   radite podešavanje.
- Potvrdite promenu pomoću .

Postavljanje željene temperature

Promenu željene temperature možete uraditi i kada je mašina u pripreмноj fazi ili u operativnoj fazi.

1. Pritisnite dugmad   da bi promenili temperaturu.
2. Potvrdite pritiskom na .

Nova temperatura biće prihvaćena i zapamćena u memoriji čak i nakon isključenja jedinice.



Rad sa tajmerom

Rad sa tajmerom

Pearl ima programabilan tajmer. Decimalni zarez će blinkati kad god je tajmer uključen. Čim se alarm oglasi displej blinka dok se alarm ne otkaže.

Podešavanje tajmera



Da bi podesili tajmer uradite sledeće:

1. Pritisnite dugme tajmera .
Poslednje upisano vreme je prikazano.
 2. Pomoću dugmadi postavite vreme u minutima.
Gornja granica tajmera je 9001 minut (150 sati 1 minut)
 3. Aktivirajte tajmer pritiskom na .
- Tajmer će se aktivirati sa postavljenim vremenom. Decimalni zarez displeja će blinkati kada je alarm postavljen i aktivan.


Tajmer možete podesiti i kada je jedinica u pripremljnoj fazi.



Postavljanje tajmera u pripremljnoj fazi

Čim postavite vreme pritiskom na vreme tajmera počinje da odbrojava i jedinica počinje sa radom. Počinje sa grejanjem vode do trenutno podešene temperature.

Rad sa Pearl

Prikazivanje i ispravljanje tajmera

Da bi videli preostalo vreme na tajmeru pritisnite jednom dugme .

Preostalo vreme će se prikazati i može se prepravljati strelicama  .

Ako se ne upiše nikakva vrednost, displej će se vratiti na trenutnu izmerenu vrednost in a prethodnu vrednost na koju je tajmer postavljen.

Alarm se oglasio


Audio signal se emituje kada se alarm aktivira. Displej istovremenu blinka.

Da bi isključili signal stisnite .

Vreme koje je bilo upisano će biti prikazano kada se sledeći put aktivira tajmer.

Isključivanje alarma

Isključivanje alarma

Alarm se može uvek isključiti, u bilo kojoj fazi rada pritiskom 2 sekunde na dugme tajmera . Vreme koje je bilo upisano će biti prikazano kada se sledeći put aktivira tajmer.



Promena podešavanja

Promena podešavanja

Možete postaviti sledeća podešavanja na Vaš **Pearl**.


Postavljanje temperature jedinice

Možete podesiti prikaz temperature u celzijusima ili Farenhajtima. . Promenu izvršite na sledeći način:

1. Isključite jedinicu.
2. Stisnite odjednom dugme  i dugme tajmera .
3. Uključite mašinu dok držite ova dva dugmeta.


Aktiviranje/deaktiviranje AUTOSTART

U originalnom , fabričkom stanju ova funkcija AUTOSTARTje deaktivirana. Ovo znači da će nakon prekida napajanja, preći u pripremnu fazu. Ovaj mod se na displeju prikazuje sa ispisom "OFF". Grejač i pumpa nisu pod naponom.


Pritiskom na dugme  jedinica može biti restartovana do nove operacije.



Rad sa Pearl

Ako ima potrebe za automatskim startom, može se aktivirati. Kada dođe do prekida struje, jedinica će se sama restartovati kada se vrati struja i pritisne se dugme .

Jedinica sama počinje sa radom kada se uključi glavni prekidač. Jedinica se može pokrenuti i upotrebom tajmera u ovom modu.

Da bi aktivirali ili deaktivirali AUTOSTART mod, pritisnite i držite  dugme i tada uključite mašinu.



Sledeći prikaz će biti na displeju privremeno:



Ako je AUTOSTART aktiviran

Ili

Ako je AUTOSTART deaktiviran.





Promena vode

Briga i održavanje

Cirkulator je dizajniran za neprekidan rad u normalnim uslovima. Često održavanje mu nije neophodno. Potrebno je da sledeće stvari uradite svakog dana.

Promena vode

Cirkulator je namenjen za rad sa mekim/demineralizovanim vodama. Voda u rezervoaru od rosfraja treba da se menja redovno. Naša preporuka je:

Menjajte vodu jednom dnevno

Iz sledećih razloga:

- Često dopunjavanje dovodi do stvaranja mineral u vodi, koji se talože na površinu rezervoara in a nepokretne delove, u vidu kore.
- Vakum kese mogu biti prljave , ova prljavština će završiti u vodi.

Ispuštanje iz kombinovanih jedinica

Da bi izpraznili **Pearl Edition XS,S,M,L** ili **XL** kombinovanu jedinicu , koristite integrisanu slavinu za pražnjenje.

1. Isključite jedinicu i zvadite utikač iz utičnice.
2. Pripremite rezervoar koji može primiti tu količinu vode.
3. Otvorite slavinu i pustite vodu da iscuri.



Briga i održavanje

Pražnjenje rezervoara pojedinačnih jedinica

Pojedinačne jedinice se moraju demontirati pre pražnjenja.

1. Isključite jedinicu i zvadite utikač iz utičnice.
2. Odvrnite klešta za pričvršćenje i demontirajte jedinicu.
3. Ispraznite rezervoar.

Demineralizacija

U zavisnosti od tvrdoće vode, preporučujemo povremenu demineralizaciju (skidanje kamenca) cirkulatora. Za ovo koristite demineralizator za mašine u ishrani. Posavetujte se sa preporukama proizvođača za preciznije informacije.

Čišćenje jedinice

Čistite jedinicu svakog dana

Oprez!

- Isključite jedinicu i zvadite utikač iz utičnice.
- Ne dozvolite da voda prodre unutar cirkulatora.
- Jedinicu nemojte čistiti jakim mlazom vode. Ne potapajte jedinicu ispod vode.**

Napomena!

Čak i rosfraj može da korodira. Uradite sledeće da bi sačuvali Vašu mašinu od korozije i rđe:

- Nemojte čistiti rezervoar i mašinu žičanim četkama.
- Ne sipajte so u vodu.
- Hlor iz gradskog vodovoda može izazvati koroziju.



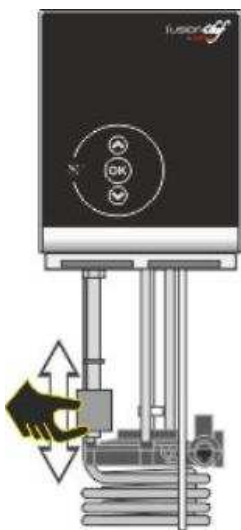
Čišćenje jedinice

Gvožđe iz gradkog vodovoda će reagovati i stvoriti koroziju.

1. Koristite vodu s blago agresivnim deterdžentom, da operete rezervoar i potopljene delove jedinice.
2. Zatim isperite čistom vodom i posušite peškirom. Ne okrećite mašinu naopako da se ocedi. Kada sušite mašinu okrenite je tako da voda ne ulazi u cirkulator.
3. Operite spoljašnost mašine vodom sa sapunicom i osušite peškirom.

4. Proverite plovak za nizak nivo.

Dok čistite mašinu proverite i ispravnost plovka za nizak nivo. Da bi ovo proverili prstom podižite plovak i partite protok vode.



Napomena

Plovak se ne mora skidati sa osovine.



Briga i održavanje



Montaža/demontaža zaštite

Da bi dobro oprali mašinu i proverili ispravnost plovka , potrebno je da skinete zaštitu. Uradite sledeće:

1. **Isključite mašinu i skopčajte iz utikača.**
2. Izvadite jedinicu iz rezervoara.
3. **Važno:** Osušite jedinicu dobro da bi sprečili unošenje masi i prljavštine u unutrašnjost.
4. Okrenite jedinicu na stranu i lagano gurnite zaštitu u stranu.
5. Skinite zaštitu gurajući je na dole.
6. Očistite mašinu.
7. Nakon čišćenja jedinice montirajte zaštitu .

Proverite rad plovka za nizak nivo. Proverite da li se plovak nesmetano kreće.

Potvrda tačnosti temperature

Potvrda tačnosti temperature


Provera tačnosti temperature

Fusionchef od *Julaba* jedinica je precizno kalibrisana i proverena pre napuštanja fabrike. Jedinice su napravljene za precizno merenje temperature i kontinualnim operacijama. Čak i nakon dužeg operativnog perioda sensor će ostati precizan ili sa malim procentom tolerancije. Blaga odsupanja se mogu primetiti tek nakon nekoliko godina upotrebe. Normalno je da postoji potreba za kalibracijom.

Poruke greški

Poruke greški

Sledeća tabela prikazuje neke od mogućih greški sa uzrokom i mogućim rešenjem.

Sve greške daju indikaciju na displej, i praćene su zvučnim signalom. Da bi isključili audio signal pritisnite . Poruka greške će ostati vidljiva na displeju.

Poruke greški

Kada se sledeće poruke greški pojave , jedinica(grejač i pumpa) , će se isključiti. Morate otkloniti uzrok problema da bi mogli ponovo uključiti jedinicu.

Prikaz na displeju	Šta uraditi?
E01: ALARM NISKOOG NIVOVA VODE	Nema dovoljno vode u rezervoaru. Isključite mašinu, dodajte vodu, uključite mašinu. Ukoliko ima dovoljno vode u rezervoaru : Plovak nivoa tečnosti je u kvaru. Pošaljite jedinicu u ovlašćeni servis.
E05: ALARM RADNOG SENZORA	Kontaktirajte ovlašćeni servis
E06: ALARM SENZORA RAZLIKE	Kontaktirajte ovlašćeni servis
E07: GREŠKA INTERNOG HARDVERA	Kontaktirajte ovlašćeni servis

Poruke greški

Prikaz na displeju	Šta uraditi?
E12: ALARM TEMPERATURNOG MERENJA	Kontaktirajte ovlašćeni servis
E14: ALARM ZA ZAŠTITU OD TEMPERATURE	Kontaktirajte ovlašćeni servis
E33: ALARM SIGURNOSNOG SENZORA	Kontaktirajte ovlašćeni servis



Informacije o jedinici

Informacije o jedinici

Tehnički podatci

Tip jedinice	Pearl		Pearl Z
Br. za poručivanje	9FT1000		9FT1113
Opseg radne temperature	20°C...95°C		
Opseg operativne Temperature	0°C...95°C		
Temperaturna stabilnost	+/- 0,003 K		
Podešavanje temperature	digitalno		
Temperaturni displej	LED-Displaj		
Rezolucija displeja	0,1°C		
Temperaturna kontrola	PID		
Cirkulatorna pumpa			
Protok na 0 bara	14l/min		
Pritisak na 0 litre	0,3 bar		
Dimenzije (ŠxDxV)mm	133x212x330	335(680)x190x330	
Dimenzije (ŠxDxV)inches	5.24x8.35x13	13.2(26.77)x7.5x13	
Dubina potapanja	165 mm	150 mm	
(prazna) težina kg	4,8	6.1	
Standardi	NSF®component*, CE, RoHs		
Upozorenja i sigurnost			
Prekid zbog visoke temperature	Fiksno na 105 °C		
Zaštita od niskog nivoa tečnosti	plovak		
Senzor radne temperature	Kontrola preciznosti		
Senzor za praćenje razlike radne/sigurnosne temperature	Razlika >35K		
Alarm greške	Vizuelni i zvučni		
Dozvoljena temperature okruženja	+5°C...+40°C		
Glavna konekcija	Dostupno za sve tipove		
Glavna konekcija	115V/60Hz	200V/50-60Hz	230v/50-60Hz
Potrošnja	11,1A	8,0A	9,2A
Jačina grejača	1,2kW	1,5kW	2,0kW

*NFS® komponente za 9FT1000,115V/60Hz jedinice



Tehnički podatci

Tip jedinice	Pearl XS	Pearl S	
Br. za poručivanje	9FT1B13	9FT1B20	
Opseg radne temperature	20°C...95°C		
Opseg operativne Temperature	0°C...95°C		
Temperaturna stabilnost	+/- 0,003 K		
Podešavanje temperature	digitalno		
Temperaturni displej	LED-Displaj		
Rezolucija displeja	0,1°C		
Temperaturna kontrola	PID		
Cirkulatorna pumpa			
Protok na 0 bara	14l/min		
Pritisak na 0 litre	0,3 bar		
Dimenzije (ŠxDxV)mm	332x398x374	332x577x374	
Dimenzije (ŠxDxV)inches	13.1x15.7x14.7	13.1x22.7x14.7	
(prazna) težina kg	11,6	13,8	
Dubina potapanja	13 Litara	19 litara	
Korisni otvor kade(ŠxDxV)mm	292x195x132	292x22,7x14,7	
Standardi	CE, RoHs		
Upozorenja i sigurnost			
Prekid zbog visoke temperature	Fiksno na 105 °C		
Zaštita od niskog nivoa tečnosti	plovak		
Senzor radne temperature	Kontrola preciznosti		
Senzor za praćenje razlike radne/sigurnosne temperature	Razlika >35K		
Alarm greške	Vizuelni i zvučni		
Dozvoljena temperature okruženja	+5°C...+40 °C		
Glavna konekcija	Dostupno za sve tipove		
Glavna konekcija	115V/60Hz	200V/50-60Hz	230v/50-60Hz
Potrošnja	11,1A	8,0A	9,2A
Jačina grejača	1,2kW	1,5kW	2,0kW



Informacije o jedinici

Tip jedinice	Pearl M	Pearl L	Pearl XL
Br. za poručivanje	9FT1B27	9FT1B44	9FT1B58
Opseg radne temperature	20 ⁰ C...95 ⁰ C		
Opseg operativne Temperature	0 ⁰ C...95 ⁰ C		
Temperaturna stabilnost	+/- 0,03 K		
Podešavanje temperature	digitalno		
Temperaturni displej	LED-Displaj		
Rezolucija displeja	0,1 ⁰ C		
Temperaturna kontrola	PID		
Cirkulatorna pumpa			
Protok na 0 bara	14l/min		
Pritisak na 0 litre	0,3 bar		
Dimenzije (ŠxDxV)mm	332x577x424	537x697x374	537x697x424
Dimenzije (ŠxDxV)inches	13.1x22.7x16.7	21.1x27.4x14.7	21.1x27.4x16.7
(prazna) težina kg	15.1	20.8	22.3
Dubina potapanja	27 Litara	44 litara	58 litara
Korisni otvor kade(ŠxDxV)mm	292x366x182	492x486x132	492x486x182
Standardi	CE, RoHs		
Upozorenja i sigurnost			
Prekid zbog visoke temperature	Fiksno na 105 °C		
Zaštita od niskog nivoa tečnosti	plovak		
Senzor radne temperature	Kontrola preciznosti		
Senzor za praćenje razlike radne/sigurnosne temperature	Razlika >35K		
Alarm greške	Vizuelni i zvučni		
Dozvoljena temperature okruženja	+5 ⁰ C...+40 ⁰ C		
Glavna konekcija	Dostupno za sve tipove		
Glavna konekcija	115V/60Hz	200V/50-60Hz	230v/50-60Hz
Potrošnja	11,1A	8,0A	9,2A
Jačina grejača	1,2kW	1,5kW	2,0kW

Za sve date podatke , podrazumeva se stabilan napon i frekvencija.

Operativna temperature: 70⁰C, ambijentalna temperature 20⁰C.

Tečnost u kadi : voda. Moguće su promene u podacima.



EC usaglašenost



Proizvod koji je opisan u ovom uputstvu u potpunosti je u saglasnosti sa sledećim Evropskim direktivama:

- Direktiva o niskom naponu za harmonizaciju legalnih regulativa članica u vezi električne opreme za upotrebu sa određenim ograničenjima napona.
- EMC direktiva za harmonizaciju legalnih regulativa članica u vezi elektro-magnetne usaglašenosti.
- Direktiva o zabrani upotrebe određenih opasnih supstanci u električnoj i elektroničkoj opremi.

Popravke

Preporučujemo Vam da se prvo konsultujete sa našom tehničkom podrškom pre nego zatražite intervenciju servisera, ili pošaljete uređaj na servis.

Tehnička podrška:

Pak Sistemi

Srbija, 21000 Novi Sad, Vase Stajića 22 b

tel/fax +381 (0)21 661 4469

e-mali: office@paksistemi.com

website: www.paksistemi.com

Ako šaljete uređaj na servis:

- Molim Vas da očistite uređaj.
- Dobro upakujete uređaj za siguran transport.
- Uvek pošaljite i kratak opis nepravilnosti.



Informacije o jedinici

Pre slanja uređaja popunite upitnik sa sajta
www.paksistemi.com

Pak Sistemi ne odgovaraju za štetu nastalu prilikom
transporta.



Napomena _____

Tokom popravke, servis zadržava pravo da izvrši
tehničke promene na uređaju kako bi obezbedio
ispravan rad.

Disposal



Evropska zajednica nalaže da se električni i elektronski
otpad odlaže u skladu sa zaštitom okoline.
Kontaktirajte kompaniju koja je zadužena za skupljanje
ovog otpada. Nije dozvoljeno da se uređaj basa sa
ostalim smećem i otpadom.

Garancija

Garantujemo nesmetan i funkcionalan rad uređaja ,
ukoliko da je instalirana id a se koristi propisno u
skladu sa ovim uputstvom.

Garantni period je dve godine.

Garancija se sprovodi kao besplatna popravka , ili
zamena za novi uređaj. Neispravan deo će biti
zamenjen kako bi omogućio nesmetan rad uređaja.