

Bruksanvisning

Norsk

pearl

premium sous vide collection



fusion Chef™
by **Julabo**

fusionchef

Julabo GmbH
Eisenbahnstraße 45
77960 Seelbach / Tyskland

Tlf. +49 (0) 7823 / 51-170
Faks +49 (0) 7823 / 2491
info@fusionchef.de
www.fusionchef.de

Innholdsfortegnelse

Med forbehold om endringer uten forvarsel

1.950.0545_nor-V5 05/15 07.05.15

Innholdsfortegnelse

Grunnleggende om sous vide	5
Sikkerhet.....	7
Riktig bruk	7
Sikkerhetsmerknader for Pearl.....	7
Sikkerhetsmerknader for sous vide-tilberedning	11
Beskrivelse av Pearl	13
Vist fra framsiden og baksiden	13
Display og taster	14
Tilbehør.....	15
Fester.....	15
Tilbehør til tilberedningsbeholdere.....	15
Temperatursensor	17
Annet tilbehør.....	17
Installasjon og første gangs bruk.....	19
Pakke ut og inspisere enheten.....	19
Installere kombinert Pearl-system	19
Installere Pearl.....	19
Fylle vann i beholderen.....	21
Igangsette sirkulasjonspumpen	23
Første trinn	24
Forberedende arbeid	24
Starte apparatet	25
Dine første resultater	26

Bedre resultater	26
Slik bruker du Pearl	28
Slå på og starte opp apparatet	28
Betjene apparatet	28
Stille inn ønsket temperatur	28
Slik fungerer tidsuret	29
Endre innstillinger	31
Vedlikehold	33
Skifte vannet	33
Avkalking	34
Rengjøre apparatet	34
Bekreft temperaturnøyaktigheten	37
Feilmeldinger	38
Feilmeldinger	38
Informasjon om apparatet	40
Tekniske data	40
EU-samsvar	45
Reparasjoner	45
Avfallshåndtering	46
Garanti	47

Grunnleggende om sous vide

Viktig!

Vær alltid så forsiktig som mulig, og oppretthold en god hygiene til enhver tid.

1. Forberedelse

Bruk bare ferske ingredienser av best mulig kvalitet. Forbered rå ingredienser på riktig måte.

2. Vakuumpakking

Legg rå, kalde ingredienser i spesielle poser som passer for sous vide. Vakuumpakk dem med en egnet vakuummaskin.

3. Tilberedning

Fyll vannbeholderen med varmt vann, og bruk **Pearl** til å varme opp vannet til ønsket temperatur. Når ønsket temperatur er nådd, legger du posen med maten ned i vannbadet. Tilbered maten forsiktig ved lave temperaturer over lengre tid.

Hvis du er usikker på hva som er riktige temperaturer og tilberedningstider, ber vi deg se i en sous vide-kokebok.

4. Kjøling

Hvis du ikke skal servere ferdig tilberedt mat med en gang, kan du la maten kjøles ned og oppbevare den i et kjøleskap.

Hvis du skal gjøre dette, må du avbryte tilberedningsprosessen kort tid før normal ferdigtid og kjøle maten ned til 3 °C innen 90 minutter. Den beste måten å gjøre dette på, er ved hjelp av isvannbad eller sjokk-fryser.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

5. Kjølelagring

Ta den avkjølte posen ut av isvannet, og oppbevar den ved 3 °C eller kaldere.

6. Regenerering

Varm opp den avkjølte posen i et vannbad kort tid før servering. Fullfør tilberedningsprosessen, og server maten.

Nyt måltidet!

Sikkerhet

Riktig bruk

Dette produktet er laget for å styre temperaturen til vannet i en vannbeholder. Produktet brukes til å tilberede mat i denne vannbeholderen i henhold til sous vide-metoden (tilberedning av mat ved lav temperatur over lang tid i vakuumpakket emballasje).

Produktet er utviklet utelukkende for kommersiell bruk.

Hygieniske standarder og minste tillatte tilberedningstider/temperaturer må overholdes til enhver tid.



Dette produktet er ikke laget for direkte tilberedning av mat (for eksempel supper eller sauser).

Direkte tilberedning betyr at maten er i direkte kontakt med væsken (vannet) og deler av utstyret.

Sikkerhetsmerknader for Pearl



Forsiktighetsregler og advarsler!

Denne bruksanvisningen inneholder sikkerhetsmerknader. Disse identifiseres ved en trekant med utropstegn, som vist her.

Les og følg alle anvisninger nøye! Dette utstyret skal ikke brukes av personer (herunder barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller manglende erfaring eller kunnskap, med mindre de har fått en innføring i eller opplæring om hvordan apparatet skal brukes, av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

Barn bør være under tilsyn slik at de ikke leker med apparatet.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.



Det er viktig at du følger alle sikkerhetsanvisningene, slik at du unngår personskader eller materielle skader.



Forsiktig!

- Dette apparatet kan bare kobles til strømforsyninger med korrekt jording og FI-sikringer.

Hvis en jordnet strømforsyning ikke er tilgjengelig, er kunden forpliktet til å få en autorisert installatør til å installere en.

- Støpselet fungerer som en beskyttende separator og må være lett tilgjengelig til enhver tid.



Forsiktig!

- Deler av vannbeholderen og stållokket kan bli varmt å ta på under kontinuerlig drift. Vær forsiktig når du berører disse delene! Bruk grytekluter eller ovnsvotter!

- Ikke tapp ut vannet mens det er varmt! Kontroller temperaturen på vannet før tapping; dette kan gjøres ved å slå apparatet på en kort stund.



- Det er viktig at du leser bruksanvisningen **før** du bruker apparatet for første gang.



- Stålbeholderen skal bare installeres innendørs og på et jevnt, ikke-brennbart underlag.
- Ikke bruk apparatet utendørs!
- Apparatet skal ikke brukes uten vann! Avhengig av hvor hardt vannet er, anbefaler vi bruk av mykt/avkalket vann. Skift ut vannet hver dag. Andre væsker kan bli brennbare, brannfarlige eller eksplosive når de fordamper. Bare bruk vann!



- Tøm stålbeholderen fullstendig før du flytter på apparatet. Vær forsiktig når du transporterer apparatet!
- Ikke bær enheten på beskyttelsesgitteret! Hvis enheten rister eller faller i gulvet, kan det skade innsiden av enheten.



Advarsel!

- Ikke ta på støpselet eller strømledningen med våte hender!

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.



- Slå av apparatet via hovedbryteren, og trekk ut støpselet
 - **før du** rengjør utstyret
 - **før du** flytter på enheten
- La aldri vann trenge inn i sirkulasjonspumpen.
- Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråle. Ikke senk apparatet under vann.
- Aldri bruk et apparat som har skader eller lekkert!
- Ikke forsøk å bruke enheten hvis strømledningen er skadet! Av sikkerhetsmessige grunner skal en skadet strømledning bare byttes ut av produsenten, en servicerepresentant for **fusionchef** by *Julabo* eller en annen kvalifisert person.
- Bare autoriserte teknikere skal utføre service- og reparasjonsarbeid.

Sikkerhetsflottør for lavt vannivå

- Denne enheten har en sikkerhetsflottør for lavt vannivå. Hvis denne sikkerhetsinnretningen deaktiveres (ved å blokkere flottøren) kan farlige situasjoner oppstå.
 - Sjekk alltid sikkerhetsflottøren før du bruker enheten. Du kan sjekke flottørens funksjonalitet ved å holde flottørbryteren nede manuelt ved hjelp av et verktøy.
-

Sikkerhetsmerknader for sous vide-tilberedning

Bare eksperter med tilstrekkelig opplæring skal tilberede mat ved hjelp av sous vide-metoden. Det er viktig å følge riktig fremgangsmåte nøyaktig og å opprettholde et hygienisk miljø som sikrer at tilberedningen blir tilstrekkelig trygg.

Det er av kritisk betydning å følge prosedyrer som minimerer faren for at anaerobe bakterier, som *Clostridium botulinum*, kan vokse.

Sørg for å bruke sous vide-teknikker fra en utdannet ekspert eller fra en teknisk kokebok.



Merk

Husk å være oppmerksom på følgende:

- Bare bruk ingredienser av høy kvalitet fra anerkjente produsenter.
- Skill områdene for rå og tilberedt mat fra hverandre.
- Anvend riktige minimumstemperaturer når du tilbereder mat.
- Anvend maksimale lagringstemperaturer og lagringstider anbefalt av eksperter eller tekniske tidsskrifter.
- Merk maten med tilberednings- og utløpsdato.
- Arbeid alltid i et sterilt miljø og bruk sterile hansker når du fyller sous vide-posene.
- Bruk separate enheter for vakuumpakking av hhv. rå og tilberedt mat.

Følg HACCP-forskriftene

Det er også viktig at kjøkkenpersonell anvender et hensiktsmessig HACCP-system (Hazards Analysis and Critical Control Points (risikoanalyse og kritiske kon-

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

trollpunkter)) for å overvåke og dokumentere hvert trinn maten går gjennom fra levering til servering.

Overvåk vannkvaliteten

Overvåk kvaliteten på vannet i sous vide-beholderen, og skift det ut med jevne mellomrom. Avhengig av hvor hardt vannet er, anbefaler vi å avkalkke enheten regelmessig. Bruk et avkalkingsmiddel beregnet på kjøkken.

Sørg for å ha en god kjølekjede

Vær oppmerksom på mulige brudd i kjølekjeden eller unødvendig lang oppbevaringstid.

Sørg også for at tilberedt mat kjøles ned i tilstrekkelig lang tid før oppbevaring (maks temperatur 3 °C).

Sjekk kjernetemperaturen

For å oppnå pasteurisering må mat som er tilberedt i henhold til sous vide-prosessen, nå en kjernetemperatur på minst 65 °C. Det er tilrådelig å benytte en temperatursensor eller annet termometer til å kontrollere kjernetemperaturen.

I alle tilfeller er du ansvarlig for å følge sous vide-forskrifter som er vedtatt av lokale helsemyndigheter, samt alle mattrygghetsdirektiver som gjelder for ditt ansvarsområde.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift 2 på teksten du vil skal vises her.

Beskrivelse av Pearl

Vist fra framsiden og baksiden



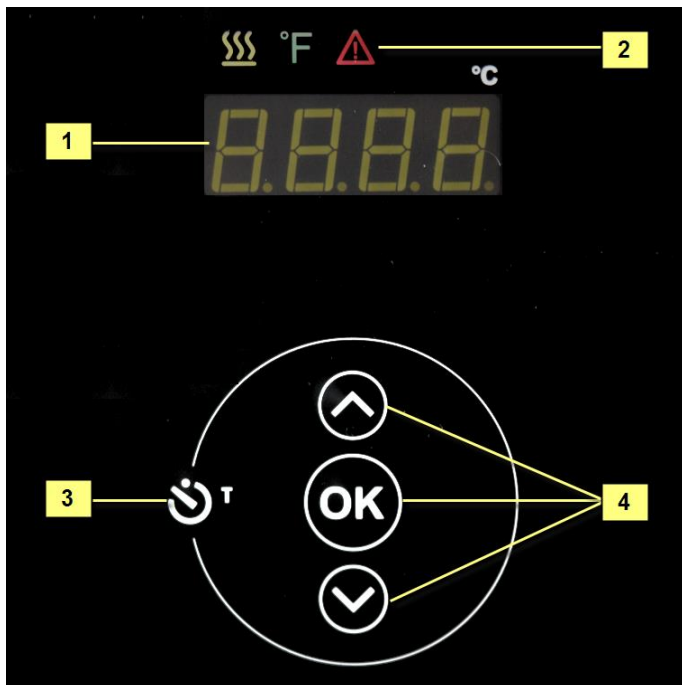
Front uten beskyttelsesgitter





Bakside med beskyttelsesgitter

1	LED-display (se neste side)	6	Hovedbryter, opplyst
2	Taster (se neste side)	7	Finsikringer
3	Sikkerhetsflottørbryter	8	Strømledning med støpsel
4	Pumpeutslipp	9	Beskyttelsesgitter
5	Varmespiral	10	Festeklemme

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Display og taster



1	LED-display for temperatur og tidsur
2	Kontrollvisning: ☺ Varme ⚠ Alarm °F Temperatur, Fahrenheit °C Temperatur, Celsius
3	 Tidsurtast
4	Taster: Piltaster   for innstilling av temperatur og tidsur  tast for angivelse av verdier

Tilbehør

Følgende tilbehør er tilgjengelig for **Pearl**.

Fester

Festeklemme til beholder



Bruk festeklemmen til å feste **Pearl** til vegg på en tilberedningsbeholder.

	Maks veggykkelse	Best.nr.
Festeklemme	30 mm	9FX1118

Tilbehør til tilberedningsbeholdere

Delegitter



Delegitteret kan brukes til å dele vannbeholderen inn i mindre rom for å holde ulike matvarer fra hverandre. De er spesielt nyttige ved tilberedning av ulike varer som må tas ut fra beholderen til forskjellige tider.

Delegitter er tilgjengelig for vannbeholdere i alle størrelser.

	Best.nr.
Delegitter for vannbeholder XS	9FX1120
Delegitter for vannbeholder S	9FX1121
Delegitter for vannbeholder M	9FX1122
Delegitter for vannbeholder L	9FX1123
Delegitter for vannbeholder XL	9FX1124

Stoppegitter

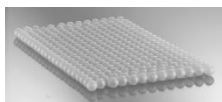


Stoppegitrene settes ned i vannbeholderen ovenfra og brukes til å holde vakuumposene under vann. De bidrar til å sikre at maten blir tilberedt jevnt fra alle sider.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

	Best.nr.
1 stoppegitter for vannbeholder XS	9FX1127
2 stoppegitter for vannbeholder S, M	9FX1125
2 stoppegitter for vannbeholder L, XL	9FX1126

Dampbevarende baller



Bruk disse dampbevarende ballene til å isolere vannbeholderen maksimalt. Fordel ballene på vannets overflate for å minimere mengden varme som går tapt.

	Best.nr.
Dampbevarende baller	9FX1142

iSi Gourmet-klemme



Bruk disse spesialklemmene til å holde en iSi Gourmet Whip godt fast nede i vannbeholderen. Uunnværlig når du lager skum og sauser.

	Best.nr.
iSi 0,5 l klemme	9FX1130
iSi 1,0 l klemme	9FX1131

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift 2 på teksten du vil skal vises her.

Temperatursensor



Håndholdt kjernetemperaturføler (ekstern)

En håndholdt måleanordning er nyttig for å overvåke kjernetemperaturen i maten som tilberedes. Denne enheten er utformet for å være presis og pålitelig.

Best.nr.

Håndholdt kjernetemperaturføler 9FX1151



Klebende tetningsteip

Sett den klebende tetningsteipen på vakuumposen før du setter inn kjernetemperaturmåleren. Dette vil bidra til å bevare mye av vakuumpressuren.

Best.nr.

Klebende tetningsteip 4 m 9FX1141

Annet tilbehør



Reiseveske

Reisevesken er laget for oppbevaring av **Pearl** og tilbehøret.

Best.nr.

Reiseveske 9FX1190



Myk reiseveske i polyester

Solid myk reiseveske laget av polyester, med bærestropper og avtagbar skulderstropp.

Order No.

Myk reiseveske (Polyester) 9FX1191

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Tidsteip

Bruk ulike farger for å identifisere ulike typer mat og holde styr på flere ulike koketider.

	Best.nr.
Tidsteip, rød, 5 m	9FX1145
Tidsteip, blå, 5 m	9FX1146
Tidsteip, gul, 5 m	9FX1147

Installasjon og første gangs bruk

Pakke ut og inspisere enheten

Pakk ut enheten og tilbehøret, og sjekk utstyret for eventuelle skader som kan ha oppstått under transport. Selv om bare emballasjen er skadet, ber vi deg gi beskjed til speditøren, jernbaneselskapet eller posttjenesten, slik at de kan sende inn en skademelding.

Sjekk så at apparatet og alt tilbehøret er komplett.

Installere kombinert Pearl-system

Installer et **Pearl Edition XS, S, M, L** eller **XL** kombinert system på et jevnt, ikke-brennbart underlag.

Installere tappekranen på kombienheter

Gå frem som følger for å installere tappekranen på tilberedningsbeholderen:

1. Fjern tappeskrupluggen.
2. Skru den medfølgende kranen inn i avløpsporten, og bruk kontramutteren til å feste kranen på plass.

Installere Pearl

Hvis du i stedet for en kombinasjonsenhet kjøpte en enkeltstående enhet, installerer du enheten på følgende måte:

Forbered tilberedningsbeholderen

Plasser en egnet beholder på et jevnt, ikke-brennbart underlag.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Fest enheten på plass



Advarsel!

Fare for elektrisk støt!

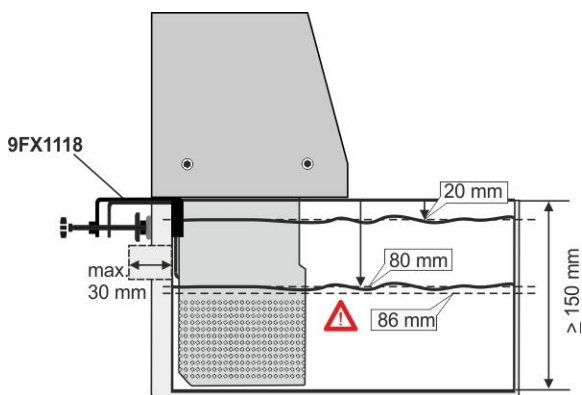
Vær forsiktig når du fester enheten på plass!

Hvis enheten ikke installeres eller festes på riktig måte, kan den falle ned i vannbeholderen. Gjør følgende hvis dette skjer:

- Trekk ut støpselet fra stikkkontakten.
- Løft enheten ut fra vannbeholderen etter du har trukket ut kontakten.
- Be en autorisert servicetekniker om å undersøke enheten på nytt før du bruker den igjen.

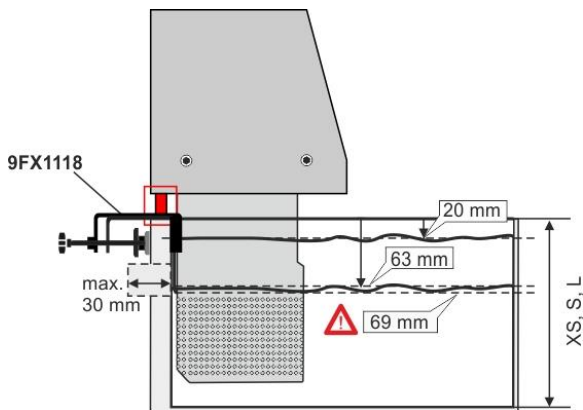
Fest enheten skikkelig med den medfølgende vannbeholderklemmen:

Bruk vannbeholderklemmen til å feste sirkulasjonspumpen til en egnet vannbeholder (maks veggtykkelse 30 mm).



Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift 2 på teksten du vil skal vises her.

Sett de medfølgende avstandshylsene (Ø 8 mm x 17 mm) inn i kombinasjonsenhetene **Pearl Edition XS, S og L**.



Eventuelt

Vannbeholderklemme for veggtykkelse > 30 mm:

	Maks vegg- tykkelse	Best.nr.
Feste- klemme	60 mm	9FX1119

Fille vann i beholderen



Fyll vannbeholderen med mykt/avkalket vann.
Observer minimum og maksimum fyllingsnivå
i henhold til markeringene på beskyttelsesgitteret.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Observer

MIN -, MAX -

Igangsette sirkulasjonspumpen



Forsiktig!

- Sammenligne den tilgjengelige kraftspenningen og -frekvensen med spesifikasjonene på typeskiltet.
- Denne enheten kan bare kobles til strømuttak med jording!
- Støpselet fungerer som en beskyttende separator og må være lett tilgjengelig til enhver tid.
- Ikke ta på støpselet eller strømledningen med våte hender!
- Aldri bruk et apparat som har skader eller lekket!
- Ikke forsøk å bruke enheten hvis strømledningen er skadet!

Fest enheten, og slå den på (strømbryteren er plassert på baksiden av enheten).

Enheden vil utføre en kort selvttest (enhets- og programvareversjoner vises). Den går deretter inn i ventemodus første gang enheten slås på. Dette vises i displayet som **OFF**.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Første trinn

Dette kapittelet er ment for brukere med liten eller ingen erfaring med sous vide-matlagingssteknikk. Hvis du er en erfaren sous vide-kokk eller profesjonell kokk, kan du hoppe over dette kapittelet og fortsette på side 28 og avsnittet "**Slik bruker du Pearl**".

Forberedende arbeid

Når du har installert, koblet til og slått på Pearl, er du sannsynligvis ivrig etter å komme i gang med å bruke den. Følgende eksempel inneholder trinnvise instruksjoner, slik at du er sikret et godt resultat selv om du ennå ikke er helt fortrolig med sous vide-metoden.

1. Få et biffstykke av svært høy kvalitet (helst filet) hos slakteren.
2. Skjær fileten i skiver som ikke er mer enn 4 cm tykke, og vakuumpakk stykkene hver for seg.



TIPS

De fleste slaktere har profesjonelt vakuumpakkestyr. Det enkleste er derfor å spørre slakteren om å skjære opp og vakuumpakke kjøttet for deg.

-
3. Oppbevar kjøttet ved **maks 3 °C** til du er klar til å begynne å tilberede maten.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift 2 på teksten du vil skal vises her.

Starte apparatet

Når alle forberedelsene er gjort ferdig, kan du begynne tilberedningsprosessen.



Stille inn ønsket temp.

1. Sørg for at vannbeholderen er fylt helt opp og at **Pearl** er riktig installert og koblet til.
2. Slå på **Pearl** på baksiden av enheten. Enheten vil gå inn i ventemodus og vise meldingen OFF.
3. Bruk piltastene til å stille inn ønsket temperatur. Trykk på for å bruke den angitte verdien som ønsket temperatur.

Vi anbefaler at du starter med en temperatur på 62 °C. Tabellen nedenfor gir noen retningslinjer.

Temperaturretningslinjer for storfekjøtt	
Norsk	< 58 °C
Middels stekt	58–61 °C
Godt stekt	> 61 °C

Starte apparatet



4. Trykk på tasten og hold den inne i rundt to sekunder for å starte opp apparatet. Pearl starter opp, dvs. at sirkulasjonspumpen og varmeapparatet begynner å varme vannet i beholderen til ønsket temperatur.




Displayet vil endres mens enheten arbeider: Displayet viser temperaturen i vannbeholderen til enhver tid.

Trykker på en av piltastene for å vise innstilt temperatur. Hvis ingen annen verdi angis, vil

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

displayet etter hvert gå tilbake til å vise den aktuelle temperaturmålingen.

Dine første resultater ...

1. Når Pearl har varmet opp vannet i beholderen til ønsket temperatur, legger du kjøttet ned i vannbeholderen.
2. La det ligge i minst 60 minutter.
Bruk tidsurfunksjonen: Trykk på tidsurtasten, bruk piltastene   til å velge ønsket tid, og bekreft med .
3. Når den angitte tiden har gått, vil du høre et lydsignal. Ta kjøttet ut fra vannbeholderen.
4. Åpne vakuumposen, tørk kjøttet noe av, og la det hvile i noen minutter.
5. Stek kjøttet raskt ved høy temperatur på begge sider for å gi det en tiltalende brun farge. Server.

Nyt måltidet!

Bedre resultater

Resultatene av tilberedningsprosessen påvirkes av en lang rekke faktorer, blant annet:

- kvaliteten på kjøttet
- oppskjæringen
- tykkelsen på de enkelte kjøttstykkene
- eksakt temperatur og tilberedningstid
- dine egne preferanser

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift 2 på teksten du vil skal vises her.

Hvordan smakte det?

Av grunnene oppgitt overfor, er det lite trolig at du vil oppnå optimale resultater første gang du bruker apparatet. For å forbedre resultatene over tid bør du be gjestene dine være ærlige og si hva de mener, og om å komme med forslag til forbedringer, for eksempel: Var kjøttet for rått? Var det kokt for lenge? Du må prøve deg fram for å oppnå best mulige resultater.

Hva kan jeg gjøre bedre?

Den beste måten å gjøre dette på, er å ta nøyaktige notater fra forberedelsene og selve tilberedningen. På den måten kan du lage vellykkede retter gang på gang og unngå å gjøre de samme feilene to ganger.

Hvordan kan jeg påvirke resultatene?

Nå som du vet hvordan du skal bruke **Pearl**, kan forsiktige endringer av to helt sentrale variabler påvirke tilberedningsprosessen:

- temperatur
- tilberedningstid

Det neste kapitlet forklarer hvordan du justerer temperaturen og følger med på tilberedningstiden. Ved hjelp av denne informasjonen kan du gjøre deg noen første erfaringer. Vi anbefaler også å bruke en omfattende sous vide-kokebok for bedre å forstå sammenhengen mellom temperatur, tilberedningstid og resultater.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Slik bruker du Pearl

Slå på og starte opp apparatet



Forsiktig!

- Aldri bruk et apparat som har skader eller lekket!
- Ikke forsøk å bruke enheten hvis strømledningen er skadet!

-
1. Bruk strømbryteren bak på apparatet til å slå det på.
Enheden vil utføre en selvtest og deretter gå inn i ventemodus.
 2. For å begynne å bruke enheten og varme den opp til ønsket temperatur, trykker du på **OK** tasten og holder den inne i minst to sekunder. Hvis du trykker **OK** på nytt og holder den inne, går **Pearl** tilbake til ventemodus.

Så snart du har startet enheten, vil den begynne å nærme seg måltemperaturen.

Betjene apparatet

Den grunnleggende bruken av apparatet er den samme for alle funksjoner:


- Bruk **piltastene**   til å foreta justeringer.
- Bekreft valgene dine ved å trykke **OK**.

Stille inn ønsket temperatur

Du kan endre ønsket temperatur fra hovedvisningen i ventemodus eller under vanlig drift.

1. Trykk på piltastene   for å endre temperaturen.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift 2 på teksten du vil skal vises her.

2. Bekreft ved å trykke på .

Temperaturen blir brukt som den nye måltemperaturen og lagres i minnet selv etter at apparatet er slått av.

Slik fungerer tidsuret

Pearl har et programmerbart tidsur. Desimaltegnet i displayet blinker når tidsuret er aktivt. Så snart tidsalarmen utløses, vil du høre et lydsignal, og displayet blinker til alarmen avbrytes.

Stille inn tidsuret

Gjør følgende for å stille inn tidsuret:




1. Trykk på tidsurtasten .

Den sist brukte tiden vises.

2. Bruk piltastene   til å angi antall minutter.


Tidsurets øvre grense er 9001 minutter (150 timer og 1 min.).

3. Aktiver tidsuret ved å trykke .

Tidsuret aktiveres med den valgte tiden. Desimaltegnet i displayet blinker når tidsuret er aktivt.


Stille inn tidsuret fra ventemodus



Du kan også stille inn tidsuret mens enheten er i ventemodus. Følg fremgangsmåten ovenfor.

Så snart du tar den nye tiden i bruk ved å trykke på , begynner tidsuret å gå, og enheten begynner å jobbe. Den begynner å varme opp vannet til ønsket temperatur.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Vise og endre tidsuret


Trykk én gang på tidsurtasten  for å vise gjenværende driftstid mens enheten går.

Den gjenstående tiden vises, og den kan endres med piltastene  .

Hvis ingen verdi angis, går displayet etter hvert tilbake til å vise målt temperatur i øyeblikket, og den tidligere innstilte gjenværende tiden vil være aktiv.



Alarm utløst

Du vil høre et lydsignal (høy pipelyd) når tidsuret har nådd null. Displayet blinker.

Trykk på  for å slå av signalet.

Tidsurtiden vil bli lagret og brukt som forhåndsinnstilt verdi neste gang tidsuret aktiveres.

Slå av tidsuret

Du kan når som helst slå av tidsuret mens enheten er i drift ved å trykke på tidsurtasten  og holde den inne i minst to sekunder. Signalet utløses og må slås av med .

Tidsurverdien som er i bruk, vil imidlertid lagres i minnet og vises som forhåndsinnstilt verdi neste gang tidsuret stilles inn.

**Slå av
signalet**



Endre innstillinger

Du kan justere følgende innstillinger på **Pearl**.

Angi temperaturenheter


Du kan velge å vise temperaturen i enten **grader Celsius** eller **grader Fahrenheit**. Slik endrer du temperaturenheterne:




1. Slå av enheten.
2. Trykk på pil opp  og tidsurtasten  samtidig.
3. Slå apparatet på igjen mens du holder tastene inne.

De valgte enhetene vil vises: **C** eller **F**. Apparatet konverterer nå alle temperaturer til de ønskede enhetene.

Aktivere/deaktivere AUTOSTART

I de opprinnelige fabrikkinnstillingene er AUTOSTART-modusen deaktivert. Dette betyr at apparatet automatisk går inn i ventemodus etter et avbrudd i strømforsyningen. Denne modusen vises i displayet som OFF. Varmeapparatet og pumpemotoren er ikke koblet til strømmettet. Du kan trykke på  tasten for å starte apparatet opp igjen i normal drift.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Hvis du ønsker at apparatet automatisk skal startes opp på nytt, kan AUTOSTART-funksjonen aktiveres. Ved et avbrudd i strømforsyningen starter enheten opp på nytt når strømmen igjen slås på og brukeren trykker på  tasten. Enheten begynner å jobbe så snart hovedstrømbryteren er slått på. I denne modusen kan enheten også startes ved hjelp av et tidsur.

For å aktivere eller deaktivere AUTOSTART-modusen trykker du på  tasten og holder den inne, før du deretter slår på hovedstrømbryteren.



Følgende meldinger vises midlertidig i displayet:

hvis AUTOSTART-funksjonen er aktivert



eller

hvis AUTOSTART-funksjonen er deaktivert



Vedlikehold

Sirkulasjonspumpen er beregnet for kontinuerlig drift under normale forhold. Regelmessig vedlikehold er ikke nødvendig. Du bør imidlertid utføre rengjøringsprosedyrene nedenfor hver dag.

Skifte vannet

Sirkulasjonspumpen er kun egnet for bruk med mykt/avkalket vann. Vannet i stålbeholderen må byttes med jevne mellomrom. Vår anbefaling:

Bytt ut vannet daglig

fordi:

- Hyppig etterfylling øker konsentrasjonen av mineraler i vannet, og dette kan føre til at det dannes et belegg på vannbeholderen og på delene av sirkulasjonspumpen som er under vann.
- Vakuumposene kan være noe skitne, og disse partiklene vil havne i vannbeholderen.

Tømme kombinasjonenheter

For å tømme en **Pearl Edition XS, S, M, L** eller **XL** kombinasjonsenhet kan du bruke den integrerte tappekranen.

1. Slå av apparatet, og trekk ut støpselet.
2. Sett enheten over en vask eller en beholder som er stor nok til å romme alt vannet.
3. Åpne tappekranen, og la vannet renne ut.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Tømme vannbeholdere på enkeltstående enheter

Enkeltstående enheter må demonteres før vannbeholderen tømmes.

1. Slå av apparatet, og trekk ut støpselet.
2. Skru av vannbeholderklemmen, og fjern enheten fra vannbeholderen.
3. Nå kan du tappe vannbeholderen.

Avkalking

Avhengig av hvor hardt vannet er, anbefaler vi å avkalke sirkulasjonspumpen regelmessig. Bruk et avkalkingsmiddel beregnet på kjøkken. Se produsentens anvisninger om den nøyaktige fremgangsmåten.

Rengjøre apparatet



Rengjør enheten hver dag.

Forsiktig!

- Slå av apparatet via hovedbryteren, og trekk ut støpselet.
- La aldri vann trenge inn i sirkulasjonspumpen.
- Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråle. Ikke senk apparatet under vann.**

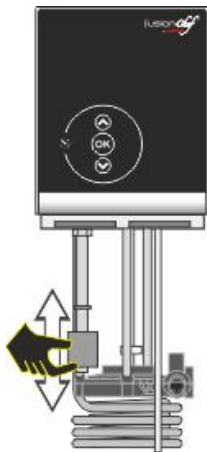
Merk

Selv rustfritt stål kan korrodere. Overhold følgende punkter for å beskytte apparatet og vannbeholderen mot rust og korrosjon:

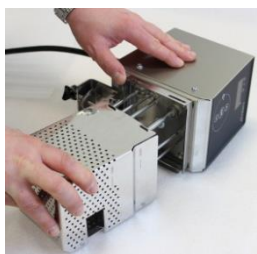
- Ikke rengjør apparatet og vannbeholderen med stålull.
- Ikke tilsett salt i vannet.
- Klor i drikkevannet kan føre til korrosjon.

- ❑ Jern i drikkevannet vil skilles ut og føre til rustdannelse.

1. Bruk vann med lav overflatespenning (som en såpeopløsning) til å skylle stålbeholderen og deler under vann (sirkulasjonspumpe, flottør og varmeapparat).
2. Skyll deretter med rent vann, og tørk delene med et mykt håndkle. Snu ikke apparatet på hodet. Når du skal tørke apparatet, hold den slik at du unngår at vann renner inn i sirkulatoren. Det vil skade produktet.
3. Rengjør de utvendige delene på apparatet med et håndkle og såpevann.
4. **Sjekk sikkerhetsflottøren.**



Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.



Montere/demontere beskyttelsesgitteret

For å kunne rengjøre enheten og sjekke sikkerhetsflottøren på riktig måte må beskyttelsesgitteret tas av. Gjør følgende:

1. **Slå av apparatet, og trekk ut støpselet.**
2. Ta apparatet vekk fra vannbeholderen.
3. **Viktig:** Tørk enheten forsiktig for å hindre at fuktighet trenger inn.
4. Legg enheten på siden og skyv kanten av beskyttelsesgitteret litt til siden
5. Fjern beskyttelsesgitteret ved å trekke det nedover
6. Nå kan du rengjøre enheten.
7. Når du har rengjort enheten, setter du beskyttelsesgitteret igjen ved å følge trinnene over i omvendt rekkefølge.

Sjekk så at sikkerhetsflottøren fungerer som den skal. Bruk en tynn nål til å sjekke at flottøren beveger seg fritt.

Bekreftede temperaturnøyaktigheten


Sjekke temperaturnøyaktigheten

Fusionchef by *Julabo* enheter er kalibrert og nøye kontrollert før de forlater fabrikk. Enhetene er utformet for meget nøyaktig temperaturstyring under kontinuerlig drift. Selv over lengre perioder bevarer sensorene sin nøyaktighet eller blir bare marginalt unøyaktige. Etter bruk over flere år oppdager du kanskje små avvik. Med andre ord er det vanligvis unødvendig å utføre en kalibrering.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Feilmeldinger

Tabellen nedenfor inneholder noen av de mulige feilmeldingene med tilhørende varselsmeldinger og løsninger.

Alle varselsmeldinger vises i displayet med et tilhørende lydsignal. Trykk en gang på  for å dempe lydsignalet. Feilmeldingen vil fortsatt være synlig.

Feilmeldinger

Når følgende feilmeldinger vises, vil enheten (varmeapparat og sirkulasjonspumpe) slå seg av. Du må fjerne årsaken til problemet før du kan slå den på igjen.

Melding i displayet	Hva bør jeg gjøre?
E 01: LOW WATER LEVEL ALARM	Det er ikke nok vann i beholderen. Slå av apparatets strømbryter, fyll på vann, og slå apparatet på igjen. Hvis det er nok vann i beholderen: Flottørbryteren er defekt (transportskader e.l.). Send enheten til et autorisert fusionchef by Julabo serviceverksted.
E 05: WORKING SENSOR ALARM	Ta kontakt med serviceavdelingen vår.
E 06: SENSOR DIFFERENCE ALARM	Ta kontakt med serviceavdelingen vår.
E 07: INTERNAL HARDWARE ERROR	Ta kontakt med serviceavdelingen vår.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift 2 på teksten du vil skal vises her.

Melding i displayet	Hva bør jeg gjøre?
E 12: TEMPERATURE MEASUREMENT ALARM	Ta kontakt med serviceavdelingen vår.
E 14: EXCESS TEMPERATURE PROTECTOR ALARM	Ta kontakt med serviceavdelingen vår.
E 33: SAFETY SENSOR ALARM	Ta kontakt med serviceavdelingen vår.

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Informasjon om apparatet

Tekniske data

Modell	Pearl		Pearl Z
Best.nr.	9FT1000		9FT1113
Arbeidstemperaturområde	20 °C til 95 °C		
Driftstemperaturområde	0 °C til 95 °C		
Temperaturstabilitet	+/- 0,03 K		
Temperaturjustering	Digitalt		
Temperaturdisplay	LED-display		
Oppløsning	0,1 °C		
Temperaturstyring	PID		
Sirkulasjonspumpe			
Strømningshastighet ved 0 bar	14 l/min		
Trykk ved 0 liter	0,3 bar		
Totale mål (BxLxH) mm	133x212x330	335(680)x190x330	
Totale mål (BxLxH) tommer	5,24x8,35x13	13,2(26,77)x7,5x13	
Nedsenkingsdybde	165 mm	150 mm	
(Tom) vekt i kg	4,8	6,1	
Standarder	CE, RoHs, NSF [®] komponent*		
Varslings- og sikkerhetsfunksjoner			
Avskjæring ved høy temperatur	fast ved 105 °C		
Lavt vannivå	Flottørbryter		
Overvåking av arbeidstemp.-sensoren	Plausibilitetskontroll		
Temperaturavvikovervåking av arbeidstemp.- sensorer	Awik > 35 K		
Feilmelding	Tekst + lyd		
Tillatt omgivelsestemperatur	+ 5 °C til + 40 °C		
Nettilkobling	Gjelder for alle modeller		
Nettilkobling	115 V/60 Hz	200 V/50-60 Hz	230 V/50-60 Hz
Strømforbruk	11,1 A	8,0 A	9,2 A
Varmeeffekt	1,2 kW	1,5 kW	2,0 kW

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift 2 på teksten du vil skal vises her.

* for 115 V / 60 Hz enheter

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Modell	Pearl XS		Pearl S
Best.nr.	9FT1B13		9FT1B20
Arbeidstemperaturområde	20 °C til 95 °C		
Driftstemperaturområde	0 °C til 95 °C		
Temperaturstabilitet	+/- 0,03 K		
Temperaturjustering	Digitalt		
Temperaturdisplay	LED-display		
Oppløsning	0,1 °C		
Temperaturstyring	PID		
Sirkulasjonspumpe			
Strømningshastighet ved 0 bar	14 l/min		
Trykk ved 0 liter	0,3 bar		
Totale mål (BxLxH) mm	332x398x374	332x577x374	
Totale mål (BxLxH) tommer	13,1x15,7x14,7	13,1x22,7x14,7	
(Tom) vekt i kg	11,6	13,8	
Fyllevolum	13 liter	19 liter	
Vannbeholderåpning (BxLxH) mm	292x195x132	292x366x132	
Vannbeholderåpning (BxLxH) tommer	11,5x7,7x5,2	11,5x14,4x5,2	
Standarder	CE, RoHs, NSF [®] komponent*		
Varslings- og sikkerhetsfunksjoner			
Avskjæring ved høy temperatur	fast ved 105 °C		
Lavt vannivå	Flottørbryter		
Overvåking av arbeidstemp.-sensoren	Plausibilitetskontroll		
Temperaturavvikovervåking av arbeidstemp.-sensorer	Avvik > 35 K		
Feilmelding	Tekst + lyd		
Tillatt omgivelsestemperatur	+ 5 °C til + 40 °C		
Nettilkobling	Gjelder for alle modeller		
Nettilkobling	115 V/60 Hz	200 V/50-60 Hz	230 V/50-60 Hz
Strømforbruk	11,1 A	8,0 A	9,2 A
Varmeeffekt	1,2 kW	1,5 kW	2,0 kW

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift 2 på teksten du vil skal vises her.

* for 115 V / 60 Hz enheter

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

Modell	Pearl M	Pearl L	Pearl XL
Best.nr.	9FT1B27	9FT1B44	9FT1B58
Arbeidstemperaturområde	20 °C til 95 °C		
Driftstemperaturområde	0 °C til 95 °C		
Temperaturstabilitet	+/- 0,03 K		
Temperaturinnstilling	Digitalt		
Temperaturdisplay	LED-display		
Oppløsning	0,1 °C		
Temperaturstyring	PID		
Sirkulasjonspumpe			
Strømningshastighet ved 0 bar	14 l/min		
Trykk ved 0 liter	0,3 bar		
Totale mål (BxLxH) mm	332x577x424	537x697x374	537x697x424
Totale mål (BxLxH) tommer	13,1x22,7x16,7	21,1x27,4x14,7	21,1x27,4x16,7
(Tom) vekt i kg	15,1	20,8	22,3
Fyllevolum	27 l	44 l	58 l
Vannbeholderåpning (BxLxH) mm	292x366x182	492x486x132	492x486x182
Vannbeholderåpning (BxLxH)	11,5x14,4x7,2	19,4x19,1x5,2	19,4x19,1x7,2
Standarder	CE, RoHS, NSF® komponent*		
Varslings- og sikkerhetsutstyr			
Avskjæring ved høy temperatur	fast ved 105 °C		
Lavt vannivå	Flottørbryter		
Overvåking av arbeidstemp.-sensoren	Plausibilitetskontroll		
Temperaturavvikovervåking arbeidstemperatursensorer	Avvik > 35 K		
Feilmelding	Tekst + lyd		
Tillatt omgivelsestemperatur	+ 5 °C til + 40 °C		
Nettilkobling	Gjelder for alle modeller		
Nettilkobling	115 V/60 Hz	200 V/50-60 Hz	230 V/50-60 Hz
Strømforkbruk	11,1 A	8,0 A	9,2 A
Varmeeffekt	1,2 kW	1,5 kW	2,0 kW

* for 115 V / 60 Hz enheter

Alle oppgitte data forutsetter bruk av nominell spenning og frekvens
 Driftstemperatur: 70 °C. Omgivelsestemperatur: 20 °C.
 Varmeoverføringsmedium: vann. Med forbehold om tekniske endringer.

EU-samsvar



Produktene som er nevnt i bruksanvisningen, er i samsvar med bestemmelsene i følgende EU-direktiver:

- Lavspenningsdirektivet for harmonisering av lovbestemmelser i medlemslandene med hensyn til elektrisk utstyr til bruk innen bestemte spenningsgrenser.
- EMC-direktivet for harmonisering av lovbestemmelser i medlemslandene vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.
- Direktiv om begrensning av bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

Reparasjoner

fusionchef by Julabo
Teknisk tjeneste

Vi anbefaler at du snakker med vår tekniske serviceavdeling før du bestiller en servicetekniker eller sender en **fusionchef** by Julabo enhet inn til reparasjon.

Telefon: +49 (0)7823 / 51-66
Faks: +49 (0)7823 / 51-99
E-post: service@fusionchef.de

Gjør følgende hvis du skal sende et produkt til **fusionchef** by Julabo:

- Rengjør enheten slik at servicepersonalet ikke risikerer å skade seg.
- Klargjør enheten for sending med solid og egnet emballasje.
- Sørg for å legge ved en kort beskrivelse av problemet.

Hvis du må sende ditt **fusionchef** by Julabo produkt tilbake til oss, ber vi deg legge ved en serviceretursseddel, som du kan laste ned på hjemmesidene våre

Feil! Bruk kategorien Hjem til å bruke Überschrift I på teksten du vil skal vises her.

www.fusionchef.de. Vennligst fyll ut dette skjemaet og send det sammen med enheten, eller send det på faks eller e-post til oss på forhånd.

fusionchef by *Julabo* er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes uriktig emballering.

Merk

Under reparasjonen forbeholder **fusionchef** by *Julabo* seg retten til å foreta tekniske endringer som er nødvendige for at enheten skal fungere som den skal.



Avfallshåndtering



Ifølge et EU-direktiv skal elektriske og elektroniske apparater kastes på en miljøvennlig måte via egne innsamlingsanlegg.

Ta kontakt med et autorisert avfallsselskap i ditt land. Det er ikke tillatt å kaste enheten sammen med vanlig (usortert) søppel eller i lignende ordninger beregnet på husholdningsavfall!

Garanti

fusionchef by *Julabo* garanterer for at dette apparatet fungerer feilfritt, forutsatt at det installeres og brukes på riktig måte og i samsvar med direktivene som er nevnt i denne bruksanvisningen.

Garantiperioden er to år.

Garantien er begrenset til forbedring etter vårt valg, gratis reparasjon eller utskifting etter klage fra kunden. Defekte deler vil bli erstattet eller reparert gratis, forutsatt at en eventuell forstyrrelse eller ufullkommenhet beviselig skyldes material- eller produksjonsfeil.

Mer omfattende erstatningskrav enn dette imøtekommes ikke!