

KULLANIM KILAVUZU

SousVide™

PROFESSIONAL
HASSAS ISI AYARLI PIŞIRME SİSTEMİ



110-493 11/2010

 PolyScience®
Yenilikçi Mutfak Teknolojileri

İçindekiler

Önemli Koruma Önlemleri	2
Giriş	5
Vakumda Pişirmenin Avantajları	5
Özellikleri ve Yararları	6
Kontroller ve Bileşenler	7
Hızlı Başlangıç	9
Kurulum	10
Günlük Çalıştırma	12
İleri Seviye Çalıştırma	13
Temizleme ve Depolama	14
Arıza ve Uyarı Mesajları	15
Sorun Giderme	16
Elden Çıkarma	17

Önemli Koruma Önlemleri

Elektrikli aletleri kullanılırken aşağıdakiler dahil temel emniyet önlemleri daima gözetilmelidir:

- 1-Bu sirkülatörü hasarlı fiş veya prize takarak ya da düşme, arızalanma, hasar görme durumlarında çalıştırmayınız. Sirkülatörü inceleme ve/veya tamirat için PolyScience'a geri gönderiniz.
2. Güç kablosunun sıcak yüzeylere dokunmasına ya da masa ve tezgah kenarından sallanmasına izin vermeyiniz.
3. Kullanımda değilken elektrik fişini çekiniz.
4. Kişisel yaralanmalardan kaçınmak için birimi temizlemeden önce Sirkülatörün elektrik bağlantısını kesiniz.
5. Elektrik şokuna karşı korunmak için Sirkülatörün sadece ısıtıcı/pompa kısmını sıvıya daldırınız. Azami daldırma derinliği birim yuvasında belirtilmiştir. Eğer güç kablosu veya sirkülatör sıvıya düşerse derhal elektrik kablosunu elektrik prizinden çıkartınız. SUYA DOKUNMAYINIZ.
6. Sirkülatörde uzatma kablosu kullanmayınız.
7. Bu sirkülatörü sadece iç mekanda kullanım için tasarlanmıştır, dış mekanlarda kullanmayınız.
8. Bu sirkülatörün gıda ile doğrudan temasını önleyiniz. Bu sirkülatörle hazırlanacak tüm gıdalar FDA onaylı pişirilebilen torbalara yerleştirilmelidir.
9. Emniyetle ilgili bölümü dikkatlice gözden geçiriniz.
10. Bu uygulama çocuklarca kullanılmamalıdır. Kaza yaralanmalarından kaçınmak adına, çocukların varlığında kullanıldığı takdirde yakından gözetim gereklidir.
11. Patlayıcı ve/veya yanıcı dumanların varlığında çalıştırmayın.
12. Sirkülatörü asla pompa/ısıtıcı yuva kapağı güvenli şekilde yerine oturmadan çalıştırmayın.
13. Akış ayarlamaları yapmadan önce daima sirkülatörü OFF (kapalı) konumda tutunuz ve sıvıdan çıkartınız.
14. Sirkülatörü amaçlanan gıda hazırlama amacı dışında başka amaçlarla kullanmayınız.
15. Tüm talimatları dikkatlice okuyunuz.

BU TALİMATLARI BULUNDURUNUZ

Bilgi:

Sirkülatör topraklanmış güç kablosuna sahiptir ve uygun şekilde topraklanmış prize takılmalıdır. Eğer prizin topraklama ucu eksik ya da hasarlıysa veya topraklama adaptörüne sahipse aleti kullanmayınız. Eğer fiş kullanmak istediğiniz prize uymuyorsa yetkin bir elektrikçiyle temasa geçiniz.



Önemli: Sous Vide Professional otomatik bir aşırı sıcaklık emniyet sistemine sahiptir ve eğer ısıtıcı arıza verirse ya da uzun süre yetersiz pişirme sıvısına sahipse ısıtıcıyı devre dışı bırakacaktır. Bu emniyet ayarı başa döndürülemezse birim PolyScience'a geri gönderilmelidir.



Önemli: Tezgah üstü koruması:

Bazı tezgah üstü malzemeleri vakumda pişirme için gerekli sıcaklığa uzun süre maruz kalmaya dayanamayabilirler. Tezgah üstünüzün hasar görmemesi için önlem olarak PolyScience, pişirme sıvısını ısıtmaya başlamadan önce daima pişirme aygıtının sac ayak veya diğer bir yalıtım malzemesi üzerine koyulmasını tavsiye etmektedir.

Giriş

PolyScience Sous Vide Professional Termal Sirkülatörünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Bu alet uygun şekilde bakıldığında size düşük ısılarda vakumda pişirme yöntemi için ihtiyacınız olan güvenilir ve hassas sıcaklıkları sağlayacaktır.

Sirkülatörünüzün doğru çalıştığından emin olmak için hemen kullanmaya başlamanızı tavsiye ederiz. Birimin nakliyat sırasında düşük ihtimalle hasar görmesi veya düzgün çalışmaması durumunda lütfen temasa geçiniz:

PolyScience

6600 W. Touhy Avenue
Niles, IL 60714 USA (ABD)
Telefon: 1.800.229.7569
1.847.647.0611
E-posta: culinary@polyscience.co

Yeni Sous Vide Professional'ınızın garantisini etkinleştirmeyi unutmayınız:
www.cuisinetechology.com/warranty

Vakumda Pişirmenin Avantajları

- Et, balık veya kümes hayvanları pişirilirken yaşanan küçülmeyi ciddi oranda azaltır.
- Gıda torba içinde vakumlu pakette olduğundan gıda, tat ve yağ diğer pişme yöntemlerindeki gibi kaçamaz. Vakumda pişirme daha az yağ gerektirir ve daha sağlıklı yemekler sunar. Ayrıca genel olarak (tuz dışında) çeşnilendirme ihtiyacını azaltır.
- Kur ve bırak çalışsın rahatlığı. Bir kez gıdayı pişirme kabına koyduğunuzda başında beklemeden pişmeye bırakabilir ve diğer mutfak işlerinizle ilgilenebilirsiniz.
- Bir kez istenilen pişirme sıcaklığını ve vakumda pişirme süresini ayarladıktan sonra her defasında tekrarlayabilirsiniz.
- Vakumda pişirme diğer pişirme teknikleriyle elde edilemeyecek dokusal niteliler sağlar.

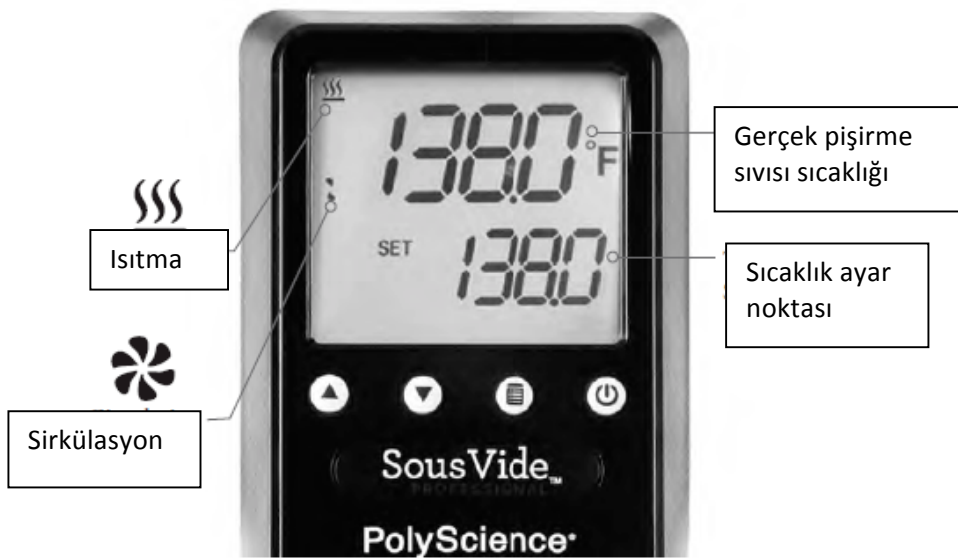
Özellikleri ve Yararları

PolyScience Sous Vide Professional Termal Sirkülatörünüz tasarım yenilikleriyle yüksek sezgisel operasyonu birleştirerek rahat ve hassas ısı kontrollü vakumda pişirme özelliği sunmaktadır. Burada Sous Vide Professional'ı mutfak dostu yapan özelliklerden bazıları belirtilmektedir:

- Son derece kolay kullanım - sadece bir düğmeye basarak pişirme sıcaklığını azaltın veya çoğaltın.
- Özel hassasiyetli çalışma- vakumda pişirme sıcaklıklarını $\pm 0.1^{\circ}\text{F}$ / $\pm 0.06^{\circ}\text{C}$ istikrarıyla 212°F / 100°C seviyesine kadar sürdürebilir.
- Kontrolü kolaydır-ekstra geniş LCD odanın diğer tarafından pişirme sıcaklığını görmenizi sağlar.
- İstikrarlıdır - güçlü pompa sıvı sıcaklığını pişirme kabı boyunca tek tip halde tutar ve ayrı porsiyonların eşit şekilde aynı oranda pişmesini sağlar.
- Esneklik - emniyetli şekilde kapları, otel tavalarını ve diğer pişirme araçlarını sıkıca tutar; 30litre/30 quart'a kadar kapları vakumda pişirme kaplarına çevirir.
- Entegre - tam kapalı yuva, pişirme torbalarının pompa ve ısıtıcıyla doğrudan temasını önler; ayrıca muayene ve temizlik için kolayca çıkarılabilmektedir
- Dayanıklı - darbeye dayanıklı yapı günlük kullanıma dayanıklıdır.
- Kompakt - kullanımda değilken çekmece veya dolaplarda kolayca saklanabilir.




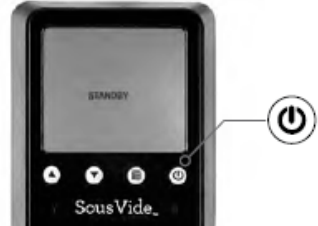

Kontroller ve Bileşenler





Hızlı Başlangıç

Ek bilgi için kurulumla bakınız.

1	Sous Vide Professional'ı pişirme kabına ekleyiniz.	
2	Kabı musluk suyuyla doldurunuz ve plastik streç film veya kapakla örtünüz.	
3	Güç kablosunu bir elektrik çıkışına takın.	
4	Sous Vide Professional'ı "AÇIK" hale getirin.	
5	İstenilen pişirme sıcaklığını girin.	

Kurulum

Sous Vide Professional Termal Sirkülatörünüzün kurulumu çok kolaydır:

1. **Sirkülatördeki akış ayar sürgülerini istenilen konumlara getirin.** Bu sürgüler pişirme sıvısının dolaşımını sağlayan gücü kolayca ayarlamana sağlar. Azami sirkülasyon için (tavsiye edilmektedir) ön sürgü kontrolünü açın ve arka sürgü kontrolünü kapatın.



Uyarı: Potansiyel yanıklardan ve/veya elektrik şokundan sakınmak için, akış ayarlayıcıların konumunu sirkülatörünüz sıvıya batırılmışken değiştirmeyiniz. Güvenlik için birimin gücünü kapatınız, elektrik prizinden çıkartınız, sirkülatörü rezervuardan çıkartınız ve ayar yapmadan önce yuvasının oda sıcaklığına dönmesine izin veriniz.

2. **Sirkülatörü pişirme kabına (kullanıcı sağlayacaktır) takınız.** Birimin arkasındaki montaj kelepçesi hem düz hem yuvarlatılmış kap duvarlarına güvenli şekilde oturacaktır. Sirkülatör yuvasının altı ve pişirme kabının altı arasında 0.5 inçlik/1.3 cm'lik bir asgari açıklık bulunmasına izin veriniz.

3. Musluk suyunu pişirme kabına ekleyiniz. Pişirme kabındaki sıvının derinliği ısıtıcı/pompa yuvasında kabartmalı halde bulunan "asgari" ve "azami" sıvı seviyesi çizgileri arasında bir yerde bulunmalıdır.



Önemli: Pişirme kabındaki su seviyesi gıda eklenince yükselecektir. Sıvıyı kaba koyunca buna göre pay bıraktığınızdan emin olunuz.






4. Güç kablosunu uygun şekilde topraklandırılmış elektrik çıkışına takınız.

LCD yanacaktır ve “standby (beklemede)” kelimesi ekranda gözükecektir.



UYARI: Elektrik çıkışının sirkülatörünüzün frekans ve voltajıyla aynı değerlere sahip olduğundan emin olunuz. Doğru voltaj ve frekans birimin arkasındaki etikette belirtilmektedir. Uzatma kablolarının kullanımı tavsiye edilmez.

5. Gücü AÇIK hale getiriniz.  'a bastığınızda LCD'deki tüm karakter ve simgeler bir anlığına yanacaktır.

Sirkülatör çalışmaya başlayacak, gerçek ve ayar noktası sıcaklıkları gösterilecek ve “SET (ayar)” kelimesi sürekli olarak yanacaktır. Pompa simgesi () de yanıyor halde olacaktır ve ısı simgesi () de yanıp sönüyor olabilir.




6. Sıcaklık birimlerini seçiniz. Sirkülatörünüz sıcaklığı °F (fabrika ayarı) veya °C olarak göstermesi için ayarlanabilir.



°F'den °C'ye geçiş için önce  'e ve ardından  'a basınız. Değişikliği kabul etmek için  'e basınız veya LCD'nin ana operasyon ekranına dönmesini bekleyiniz (yaklaşık 10 saniye sürmektedir).

Artık Sous Vide Professional Termal Sirkülatörünüzle pişirmeye hazırsınız!

¹Günlük Çalıştırma





Birimin açılması


 düğmesine basını.

LCD'deki tüm karakter ve simgeler bir anlığına yanacaktır. Sirkülatör çalışmaya başladığında, gerçek ve ayar noktası sıcaklıkları gösterilecek ve "SET (ayar)" kelimesi sürekli olarak yanacaktır. Pompa simgesi () de yanıyor halde olacaktır ve ısı simgesi () de yanıp sönüyor olabilir.



Pişirme sıcaklığını ayarlama

 veya  düğmesine basınız. "Set(ayar)" kelimesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Tutmaya devam ediniz veya arka arkaya  yada  düğmelerine basarak istenilen ayar noktası sıcaklığının gösterilmesini sağlayınız.

Gösterilen ayar noktası sıcaklığının kabul etmek için 'a basınız veya "SET" kelimesinin yanıp sönmeyi bırakmasını bekleyiniz (yaklaşık 10 saniye).








ÖNEMLİ: Vakumda pişirme torbalarını pişirme kabına eklemeye önce daima pişirme sıvısının ayar noktası sıcaklığına ulaşmasına izin veriniz. Optimum ısıtma ve performansı sağlamak için pişirme kabını plastik streç film veya kapakla kapatınız (SİRKÜLATÖRÜ ÖRTMEYİNİZ).

Güç Kaybı






Elektrik gücünün kullanım sırasında sekteye uğraması durumunda Sirkülatörünüz güç geri geldiğinde otomatik olarak çalışmaya devam edecektir. Ayrıca gücün sekteye uğradığını belirtmek için "FAIL POWER" yazısı ile dijital ekran sizi uyaracaktır.

İleri Seviyeli Çalıştırma

Sous Vide Professional Termal Sirkülatörünüz ayrıca iki ileri seviyeli işleve daha sahiptir. Bunlar menü düğmesine () basılarak erişilebilmektedir:

İleri seviye işlev	Ekran ikonu	Seçim veya aralık	Değerin değiştirilmesi
Sıcaklık birimi	$^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$	$^{\circ}\text{C}$ veya $^{\circ}\text{F}$	$^{\circ}\text{C}$ için  $^{\circ}\text{F}$ için 
Dengeleme kalibrasyonu	OFFSET CALIBRATE	-3.0 $^{\circ}\text{C}$ ila +3.0 $^{\circ}\text{C}$	 veya 

Sıcaklık birimleri





Sous Vide Professional cihazınız ayar noktası ve pişirme sıvısı sıcaklıklarını $^{\circ}\text{C}$ veya $^{\circ}\text{F}$ olarak gösterebilir. $^{\circ}\text{C}$ 'den $^{\circ}\text{F}$ 'ye değişiklik yapmak için bir kez ()'a basınız ve ardından ()'a basınız. $^{\circ}\text{F}$ 'den $^{\circ}\text{C}$ 'ye değişiklik yapmak için bir kez ()'a basınız ve ardından ()'a basınız. Değişikliği kaydetmek için ()'a bir kez basınız veya LCD'nin (yaklaşık 10 saniye sonra) ana operasyon ekranına dönmesini bekleyiniz.

Dengeleme Kalibrasyonu



ÖNEMLİ: Dengeleme Kalibrasyon değerini değiştirmeden önce Sous Vide Professional'ın çoğu mutfak termometresinden daha kesin değerlere sahip olduğunu göz önünde bulundurunuz.

Bu ileri seviye işlev size Sirkülatörünüzün sıcaklık ekranını başka bir aygıttan edindiğiniz sıcaklığa göre ayarlamınızı sağlar. Fabrika çıkış ayarı 0.0 $^{\circ}\text{C}$ 'dir.

Bir sıcaklık ekranı dengeleme değeri girmek için iki kez ()'a basınız ve ardından istenilen değeri girmek için () veya ()'a basınız. Değişimi kabul etmek için ()'a basınız veya LCD'nin ana operasyon ekranına dönmesi için (yaklaşık 10 saniye boyunca) bekleyiniz.



NOT: Dengeleme Kalibrasyon değeri $^{\circ}\text{F}$ seçilse bile $^{\circ}\text{C}$ olarak gözükecektir. Sirkülatörünüz otomatik olarak $^{\circ}\text{C}$ dengeleme kalibrasyon değerini $^{\circ}\text{F}$ ekran dengeleme değerini düzeltmek için dönüştürecektir.

Temizleme ve Depolama

Daima Sous Vide Professional Termal Sirkülatörünüzü depolama öncesinde tamamen temizleyip kurulayınız. Dijital ekrana zarar verebilecek ekipman veya diğer nesnelere karşı koruduğunuzdan emin olunuz.

Rutin Temizlik

⏻'a basarak sirkülatörü kapatınız ve elektrikten çekiniz.



UYARI: Yanık ihtimaline karşı sirkülatörü pişirme cihazından çıkarmadan önce oda sıcaklığına kadar soğumasına izin veriniz.

Birimi dik tutarak yuvayı temiz nemli kumaş veya süngerle siliniz. Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız zira bunlar LCD okuma yerini veya yuvayı çizebilir.

Eğer Sirkülatörün batırılan bileşenleri pişirme torbası sızıntısı gibi sebeplerle yağ ile veya diğer kalıntılarla kaplanırsa birimi küçük miktarda ve köpürmeyen bulaşık makinesi deterjanı içeren temiz suda yaklaşık 10 dakika boyunca 140°F/60°C derecesinde çalıştırın. Bittiğinde dikkatli şekilde durulayınız ve kurulayınız.

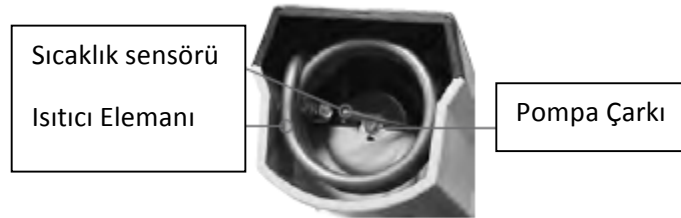


UYARI: Asla Sirkülatörün kontrollerini veya ekranını suya veya diğer sıvılara batırmayınız ya da akan suyun altına tutmayınız. Birimi sakın bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.


Mineral veya birikintilerinin giderilmesi

Kullanım sıklığına ve suyunuzun sertliğine göre Sirkülatörünüzün ısıtıcı elemanında ve pompa çarkında mineral ve kalıntılar birikebilir. Bunlar bu tür birikintilere karşı düzenli olarak kontrol edilmelidir.

Eğer temizlik yapmak gerekirse, sirkülatörü ya %15 beyaz sirkeli su solüsyonunda ya da %10 gıdaya uygun kalsiyum/kireç/pas giderici bulunan suda birikinti gidene kadar 140°F/60°C sıcaklıklarında çalıştırın. Bittiğinde tamamen kurulayın.



Gıda artıklarının giderilmesi

'a basarak Sirkülatörü kapatınız ve elektrikten çıkartınız.



UYARI: Yanık ihtimaline karşı sirkülatörü pişirme cihazından çıkarmadan önce oda sıcaklığına kadar soğumasına izin veriniz.



Küçük bir ihtimalle gıda veya diğer artıkların ısıtıcı elemanında veya pompa çarkında birikmesi durumunda bunlar yuvanın arka alt kısmındaki koruyucu kapağın çıkartılmasıyla tamamen erişilebilir durumdadır. Bu kapak iki Phillips tepe mandalıyla yerine oturtulmaktadır.

Herhangi bir birikintiyi gidermek için yumuşak bir fırça kullanınız. Gerekirse fırçalama öncesinde yumuşatmak amacıyla temiz suda ıslatabilirsiniz. İçerde kalan gıda artıklarını çıkarmak için sert malzemeler veya zımpara KULLANMAYINIZ.




UYARI: Sirkülatörünüzü asla koruyucu kapağı takılı olmadan çalıştırmayınız.

Arıza ve Uyarı Mesajları

Uyarı veya arıza mesajı	Açıklama
FAIL POWER	Bilgi mesajı: Elektrik operasyon sırasında kesilmiş. Mesajı temizlemek için sirkülatörü kapalı ve sonra açık konuma getiriniz.
 OVERTEMP OR  LOW FLUID	Arıza: Otomatik aşırı sıcaklık emniyet sıcaklığı aşılmış ve baştan başlatılması gerekiyor. Sorun giderme kısmına bakınız.
INTERNAL FAIL PROBE	Arıza: Sirkülatörün sıcaklık sensörü arıza yapmış. PolyScience ile temasa geçiniz.
FAIL HEATER	Arıza: Sirkülatörün ısıtıcısı arızalı. PolyScience ile temasa geçiniz.


Sorun Giderme

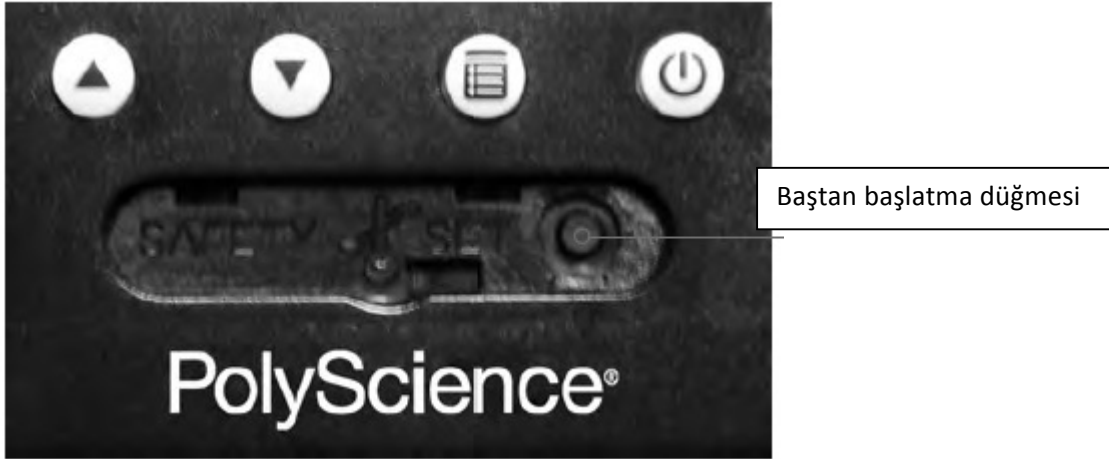
Gıda aynı tarzda pişmiyor: Gıda porsiyonları ebat olarak aynı değil ve/veya sıvı/gıda oranı çok düşük.

Sirkülatör ısınmıyor:  simgesinin yanıp yanmadığına bakınız. Eğer simge yanıp sönüyorsa ve daha yüksek sıcaklıklarda pişiriyorsanız veya daha geniş pişirme kapları kullanıyorsanız, kabı plastik streç film veya kapak ile kapatınız (SİRKÜLATÖRÜ KAPATMAYINIZ). Eğer simge yanıp sönüyorsa, istenilen pişirme sıcaklığının pişirme sıvısı sıcaklığından daha yüksek olduğunu doğrulayınız.



Eğer OVERTEMP OR LOW FLUID, FAIL INTERNAL PROBE veya FAIL HEATER yazıları Sirkülatör ekranında gözükyorsa, bir iç bileşen arızası vardır ya da otomatik aşırı sıcaklık emniyet sıcaklığı aşılmıştır.

Emniyeti aşağıdaki şekilde resetleyiniz:

- 1- 'a basarak gücü kapatınız.
- 2- Elektrik kablosunu prizden çıkartınız.
- 3- Kırmızı baştan başlatma (reset) düğmesini kapatan levhayı çıkartınız.
- 4- Kırmızı baştan başlatma düğmesine basınız.
- 5- Birime tekrar güç veriniz.

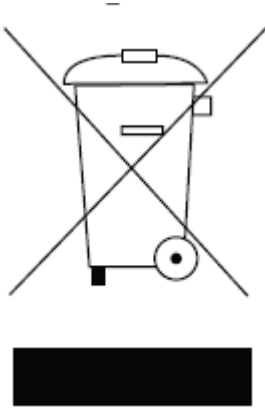


Eğer arıza mesajı hala ekrandaysa ve/veya birim hala ısınmıyorsa PolyScience ile temasa geçiniz.

Ekranda FAIL POWER mesajı varsa: Elektrik gücü operasyon sırasında gitmiş demektir.  a basarak birimi kapatın ve tekrar  a basarak birimi açın. Böylece arıza mesajı silinecektir.

Fabrika ayarlarına dönme. Sirkülatörünüzün tüm fabrika ayarlarına geri döndürmek için, birimi elektrik prizinden çıkarın ve (C dereceleri için) (▲) 'a veya (F dereceleri için) (▼) 'a basarken tekrar takın.

Elden Çıkarma



Bu ekipman üzerinde çarpı işareti bulunan tekerlekli çöp kutusu simgesiyle işaretlidir ve sınıflandırılmamış atıklarla atılmaması gerektiğini göstermektedir.

Bu ekipmanın yaşam ömrü sonunda sınıflandırılarak toplanması ve geri dönüşüm işlemleri için yetkili bir tesise vererek doğru şekilde elden çıkarmak sizin sorumluluğunuzdur. Bu şekilde yaparak doğal kaynakları ve çevre kaynaklarını korumaya yardımcı olacaksınız ve ekipmanınızın insan sağlığını koruyacak şekilde geri dönüşüme gönderildiğinden emin olacaksınız.

Lütfen PolyScience ile temasa geçiniz.

Lütfen tarifler, talimat videoları ve bedava dosya indirimleri için www.sousvideprofessional.com adresini ziyaret ediniz.