

Sommaire.

Mises en garde importantes	2
Introduction	5
Avantages de la cuisson sous vide	5
Caractéristiques et avantages	6
Commandes et composants	7
Mise en route rapide	9
Installation	10
Utilisation quotidienne	12
Fonctions avancées	13
Nettoyage et rangement	15
Messages d'erreur et d'avertissement	16
Dépannage	17
Mise au rebut	18

Mises en garde importantes.

L'utilisation d'un appareil électrique implique toujours le respect des précautions de base, notamment :

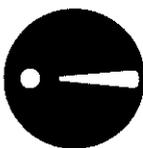
1. Ne pas utiliser ce circulateur avec un cordon ou une fiche électrique endommagés ou s'il est tombé par terre, est endommagé ou fonctionne mal. Retournez le Circulateur à PolyScience pour examen et/ou réparation.
2. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser toucher des surfaces chaudes.
3. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. Pour éviter le risque de blessures personnelles, toujours débrancher le Circulateur de la prise électrique avant de le nettoyer
5. Pour éviter tout risque d'électrocution, plonger uniquement la partie élément chauffant/pompe du Circulateur dans un liquide. La profondeur d'immersion maximum est indiquée sur l'avant de l'appareil. Si le Circulateur ou le cordon électrique tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le cordon de la prise électrique. **NE PAS TOUCHER LE LIQUIDE.**
6. Ne pas utiliser de rallonge électrique avec ce Circulateur.

7. Il est prévu pour une utilisation à l'extérieur seulement; ne pas utiliser à l'intérieur.
8. Ne pas laisser le Circulateur entrer en contact direct avec les aliments. Tous les aliments devant être préparés avec ce Circulateur doivent être placés dans des sachets de cuisson approuvés par la FDA.
9. Revoyez attentivement la section de sécurité inclus dans la littérature.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Pour éviter toute blessure accidentelle, une étroite supervision est nécessaire quand cet appareil est utilisé là où des enfants peuvent être présents.
11. Ne pas utiliser en présence de vapeurs explosives et/ou inflammables.
12. Ne jamais utiliser le Circulateur sans le couvercle d'accès à la pompe/l'élément chauffant solidement en place.
13. Toujours éteindre le Circulateur et l'éloigner du liquide avant d'effectuer des réglages du débit.
14. Ne pas utiliser ce Circulateur à d'autres fins que la préparation des aliments.
15. Lire attentivement toutes les instructions.

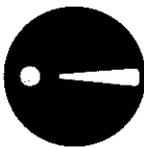
Conserver ces instructions.

Avis.

Ce Circulateur est équipé d'une fiche de terre qui doit être branchée sur une prise de terre. Ne pas utiliser l'appareil avec une broche de terre manquant de la fiche ou abîmée, ou un adaptateur de mise à la terre. Contacter un électricien qualifié si la fiche ne rentre pas dans la prise électrique sur laquelle elle doit être branchée.



IMPORTANT : Le Sous Vide Professional est équipé d'un thermomètre automatique – une sécurité qui arrête l'élément chauffant en cas de défaillance de celui-ci ou s'il fonctionne avec une quantité insuffisante de liquide de cuisson pendant trop longtemps. Si ce dispositif de sécurité ne peut pas être réarmé, l'appareil devra être renvoyé à PolyScience.



IMPORTANT : Certains plans de travail peuvent être endommagés par l'exposition prolongée à la chaleur, lors de la cuisson sous vide. PolyScience recommande de placer le récipient de cuisson sur un dessous-de-plat ou tout autre matériau isolant avant de chauffer le liquide de cuisson, pour éviter ce risque.

Introduction.

Merci d'avoir choisi le Circulateur Thermique Sous Vide Professionnel de PolyScience. Moyennant un bon entretien, il permet la régulation précise et fiable de la température nécessaire à la cuisson sous vide à basse température.

Il est recommandé de commencer à utiliser immédiatement le Circulateur pour confirmer son fonctionnement correct. Dans l'éventualité peu probable d'un endommagement de l'appareil en cours d'expédition ou d'un mauvais fonctionnement, contacter :

PolyScience

6600 W. Touhy Avenue

Niles, IL 60714 États-Unis

Téléphone : 1.800.229.7569

1.847.647.0611

Courriel : culinary@polyscience.com

Ne pas oublier d'activer la garantie du Sous Vide Professionnel à

www.cuisinetechology.com/warranty

Avantages de la cuisson sous vide

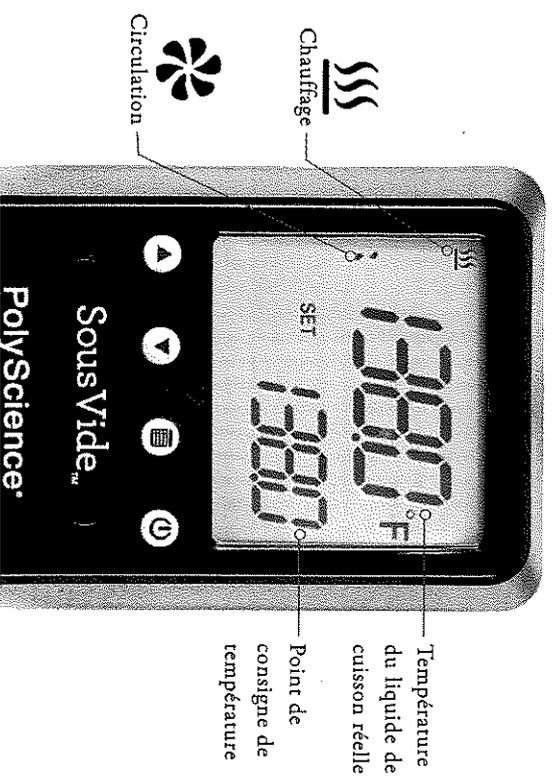
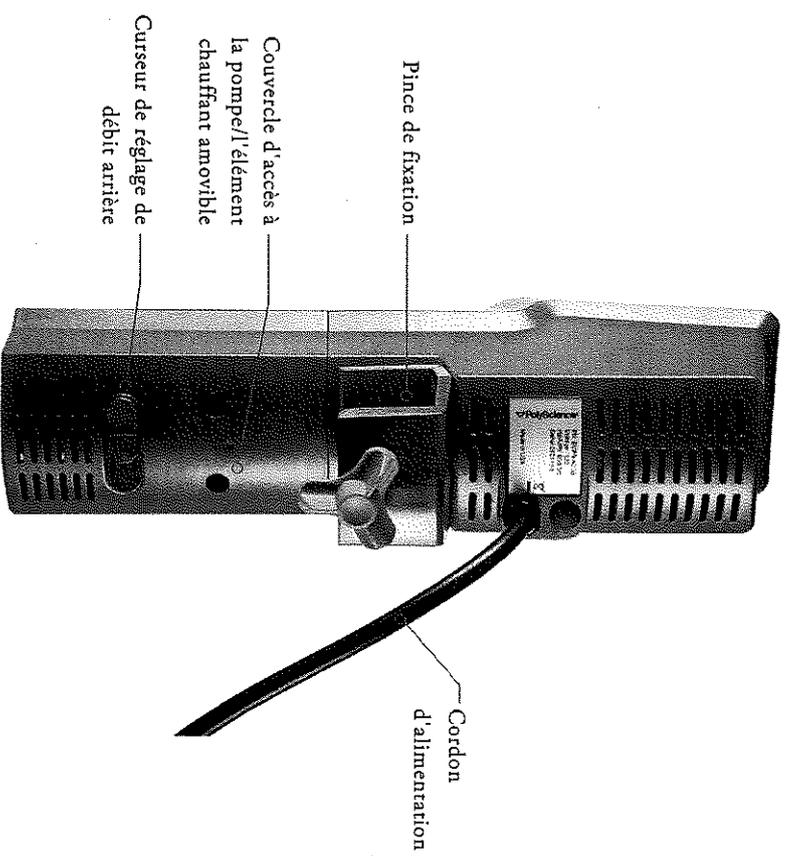
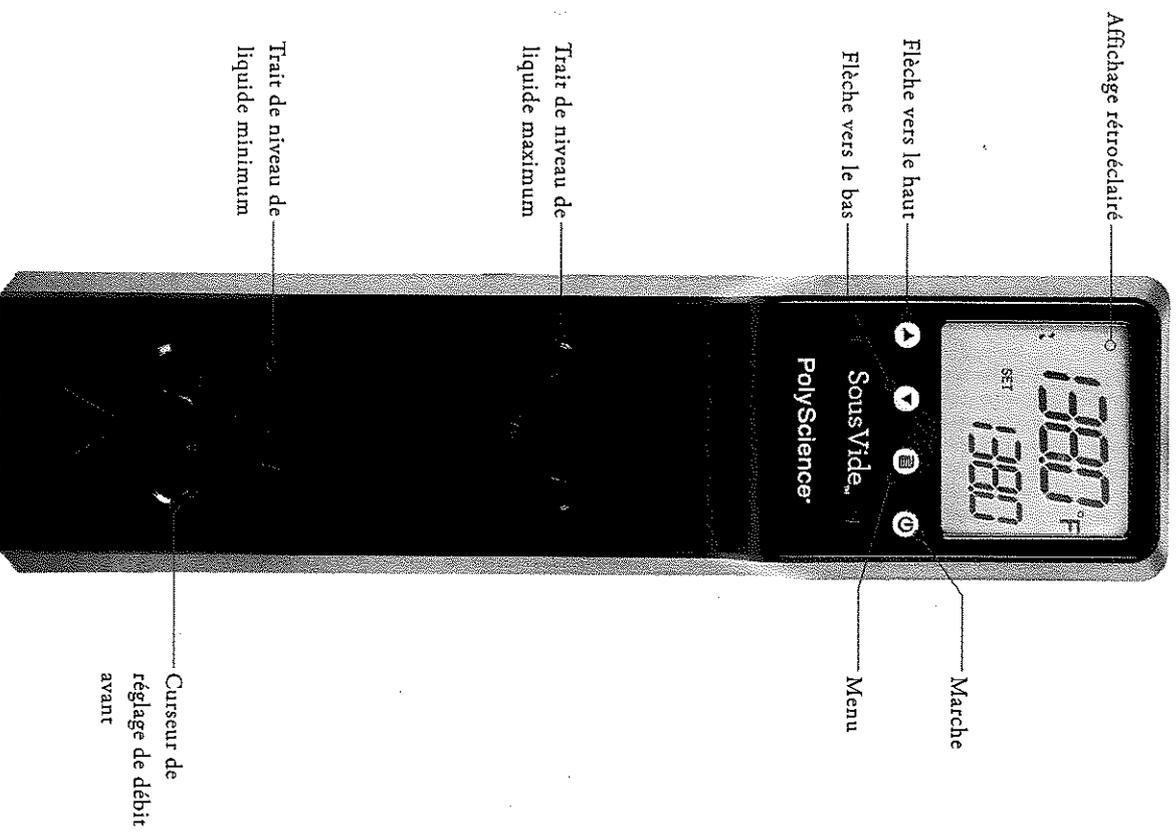
- Réduit sensiblement le rétrécissement lors de la cuisson des viandes, du poisson ou de la volaille.
- Comme les aliments sont scellés sous vide dans un sachet, les nutriments, les arômes et les graisses ne peuvent pas s'échapper comme avec les autres méthodes de cuisson. La cuisson sous vide exige moins de matières grasses et d'huile, ce qui donne des aliments plus sains. Elle réduit aussi généralement l'assaisonnement requis (à l'exception du sel).
- Il suffit de régler l'appareil et de le laisser faire son travail. Une fois les aliments placés dans le bain de cuisson, leur cuisson peut se faire sans surveillance, ce qui permet à l'utilisateur de vaquer à d'autres tâches culinaires.
- Une fois établis la température et le temps de cuisson souhaités pour un plat sous vide, ces paramètres peuvent être réutilisés à chaque fois.
- La cuisson sous vide produit des textures d'une qualité inégalable avec d'autres techniques de cuisson.

Caractéristiques et avantages.

Le Circulateur Thermique Sous Vide Professionnel de PolyScience conjugue une innovation dans le design à une utilisation ultra-intuitive pour fournir une régulation de température commode et précise pour une cuisson sous vide. Voici certaines fonctions qui rendent cet appareil Sous Vide Professionnel si pratique en cuisine :

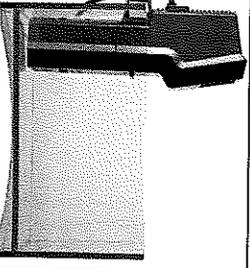
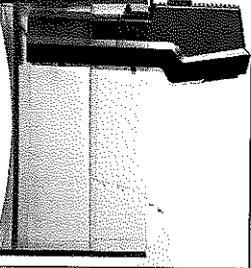
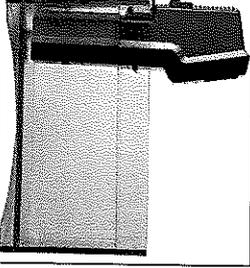
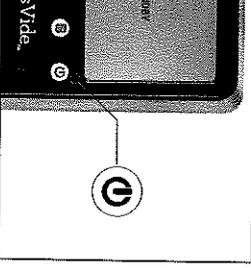
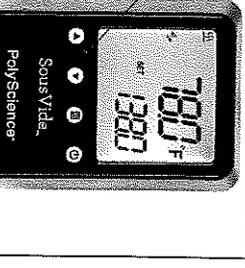
- Extrêmement convivial – augmentez ou diminuez la température de cuisson d'une simple pression sur un bouton.
- Exceptionnellement précis – maintient des températures de cuisson sous vide jusqu'à 200 °F/95 °C, avec une stabilité de $\pm 0,1$ °F/ $\pm 0,06$ °C.
- Facile à surveiller – écran plat extra-grand permet de voir la température depuis l'autre côté de la pièce.
- Constante – la pompe puissante maintient la température du liquide uniforme à travers tout le bain de cuisson, ce qui permet de garantir la cuisson uniforme de portions individuelles et à la même vitesse.
- Flexible – se fixe solidement aux marmites, bacs de cuisine d'hôtel et autres récipients de cuisson; transforme les récipients de 30 litres maximum en un bain de cuisson sous vide.
- Intégré – le boîtier entièrement fermé empêche les sachets de cuisson de toucher directement la pompe et l'élément chauffant, mais se retire facilement pour inspection et nettoyage.
- Robuste – la construction résiste aux chocs jour après jour.
- Compact – quand il n'est pas utilisé, se range facilement dans un tiroir ou un placard.

Commandes et composants.



Mise en route rapide.

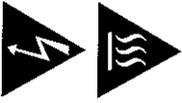
Pour des informations supplémentaires, consulter la section Installation.

1	<p>Fixer le Sous Vide Professional au récipient de cuisson.</p> 
2	<p>Remplir le récipient de cuisson d'eau du robinet et couvrir d'une pellicule en plastique ou un couvercle.</p> 
3	<p>Brancher le cordon d'alimentation sur une prise électrique.</p> 
4	<p>Allumer le Sous Vide Professional.</p> 
5	<p>Entrer la température de cuisson souhaitée.</p> 

Installation.

Le Circulateur Thermique Sous Vide Professional est facile à installer :

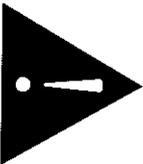
1. **Placer les curseurs de réglage du débit sur le Circulateur aux positions souhaitées.** Ces curseurs vous permettent de régler facilement la force avec laquelle circule le liquide de cuisson. Pour une circulation maximum (recommandée), ouvrir le curseur avant et fermer le curseur arrière.



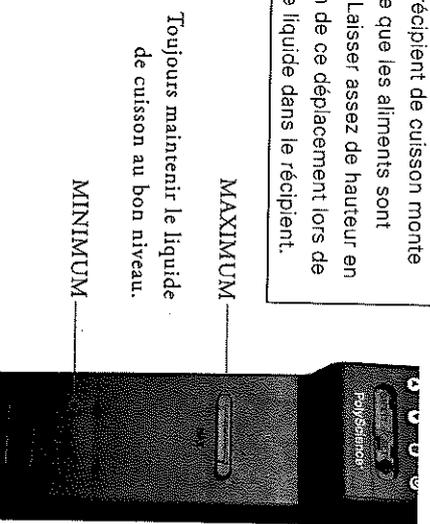
AVERTISSEMENT : Pour éviter le risque de brûlures et/ou une électrocution, ne pas modifier la position des curseurs de débit avec le Circulateur plongé dans un liquide. Par mesure de sécurité, éteindre l'appareil, le débrancher de la prise électrique, retirer le Circulateur du réservoir, puis laisser refroidir le boîtier à température ambiante avant d'effectuer des réglages.

2. **Attacher le Circulateur au récipient de cuisson** (fourni par l'utilisateur). La pince de fixation à l'arrière de l'appareil le fixe solidement aux parois de récipient plates et arrondies. Laisser un dégagement minimum de 1,3 cm entre le boîtier du Circulateur et le bas du récipient de cuisson.

3. **Ajouter de l'eau du robinet dans le récipient de cuisson.** La hauteur de liquide dans le récipient de cuisson doit se situer entre les traits de niveau « Maximum » et « Minimum » gravés sur le boîtier de la pompe/de l'élément chauffant.



IMPORTANT : Le niveau d'eau dans le récipient de cuisson monte à mesure que les aliments sont ajoutés. Laisser assez de hauteur en prévision de ce déplacement lors de l'ajout de liquide dans le récipient.



4. **Brancher le cordon d'alimentation sur une prise électrique correctement mise à la terre.** L'affichage s'allume et le mot « Standby » s'affiche.

	AVERTISSEMENT : S'assurer que la prise électrique est des mêmes tension et fréquence que le Circulateur. La tension et la fréquence correctes sont indiquées sur une étiquette à l'arrière de l'appareil. L'utilisation de rallonges électriques est déconseillée.
---	---

5. **Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche Marche.**
Appuyer sur  : tous les caractères/symboles sur l'affichage s'allument momentanément.

Le Circulateur commence à fonctionner, le point de consigne de température et la température réelle s'affichent et le mot « SET » s'allume en continu. Le symbole de pompe () s'allume également et le symbole de chaleur () peut aussi clignoter.



6. **Sélectionner l'unité de température.** Le Circulateur peut afficher la température en °F (réglage usine par défaut) ou en °C.

Pour passer des °F aux °C, appuyer une fois sur , puis sur .
Pour accepter la modification, appuyer sur  ou attendre que l'écran retourne à l'affichage opératoire principal (10 secondes environ).

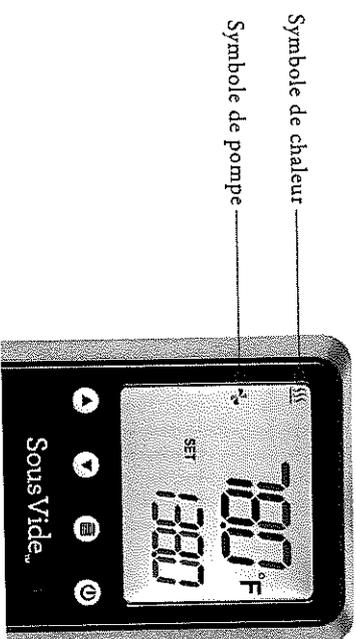
Le Circulateur Thermique Sous Vide Professional est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation quotidienne.

Mise en marche de l'appareil

Appuyer sur .

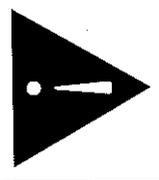
Tous les caractères/symboles sur l'affichage s'allument momentanément. Lorsque le Circulateur commence à fonctionner, les points de consigne de température et la température réelle s'affichent et le mot « SET » s'allume en continu. Le symbole de pompe () s'allume également et le symbole de chaleur () peut aussi clignoter.



Réglage de la température de cuisson

Appuyer sur  ou sur . Le mot « SET » commence à clignoter. Continuer à appuyer en continu ou de manière répétée sur  ou sur  jusqu'à ce que le point de consigne de température s'affiche.

Pour accepter le point de consigne de température affiché, appuyer sur  ou attendre que le mot « SET » cesse de clignoter (10 secondes environ).

	IMPORTANT : Toujours laisser le liquide de cuisson atteindre le point de consigne de température avant d'ajouter les sachets de cuisson sous vide au récipient de cuisson. Pour un chauffage et une performance optimaux, couvrir le récipient de cuisson avec un film en plastique ou un couvercle (NE PAS COUVRIR LE CIRCULATEUR).
---	---

Coupure de courant

En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, le Circulateur se remettra à fonctionner automatiquement dès le rétablissement de l'alimentation. Le message « FAIL_POWER » s'affichera également sur l'affichage pour signaler la panne de courant.

Fonctions avancées.

Le Circulateur Thermique Sous Vide Professional comporte deux fonctions avancées supplémentaires. Pour y accéder, appuyer sur le bouton Menu () :

Fonction avancée	icône affichée	Option ou plage	Pour modifier la valeur
Unité de température	°C/°F	°C ou °F	 pour °C  pour °F
Étalonnage du décalage	OFFSET CALIBRATE	-3 à + 3 °C	 ou 

Unités de température

Le Sous Vide Professional peut afficher le point de consigne de température et la température réelle du liquide du cuisson en °C ou °F.

Pour passer des °C aux °F, appuyer une fois sur , puis sur . Pour passer des °F aux °C, appuyer une fois sur , puis sur . Pour accepter la modification, appuyer sur  ou attendre que l'écran retourne à l'affichage opératoire principal (10 secondes environ).

Étalonnage du décalage

	IMPORTANT : Avant de modifier la valeur d'étalonnage du décalage, prendre en considération le fait que le Sous Vide Professional est bien plus précis que la plupart des thermomètres de cuisine.
---	--

- Débranchez le cordon secteur de la prise électrique.
- Rebranchez le cordon de secteur à la prise électrique tout en appuyant sur la touche .
- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le menu OFFSET CALIBRATE apparaisse sur l'écran.
- Appuyez sur .
- Pressez  or  pour entrer la valeur désirée.
- Pressez  pour valider ou attendez simplement que l'écran retourne à l'écran principal automatiquement.

La fonction de Calibration demeurera permise jusqu'à ce que l'appareil électrique soit mis hors tension ou mis en mode veille à l'aide de la touche .

	REMARQUE : La valeur d'étalonnage du décalage s'affiche toujours en °C, même si °F a été choisi comme unité de température. Le Circulateur convertira automatiquement la valeur d'étalonnage du décalage en °C en valeur de décalage de l'affichage correcte en °F.
---	--

Nettoyage et rangement.

Toujours nettoyer et essuyer le Circulateur Thermique Sous Vide Professional avant son rangement. Veiller à le protéger contre tout contact avec des équipements ou d'autres objets susceptibles d'endommager l'affichage numérique.

Nettoyage

Éteindre le Circulateur en appuyant sur  et débrancher de la prise électrique.

	AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de brûlures, laisser le Circulateur refroidir à température ambiante avant de le retirer du récipient de cuisson.
---	--

Maintenir l'appareil à la verticale, essuyer le boîtier avec un chiffon humide propre ou une éponge. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui risquent de rayer le boîtier ou l'affichage.

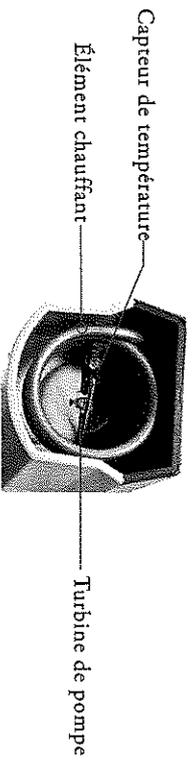
Si les composants immergés du Circulateur sont enduits de graisse ou autre résidu suite à une fuite ou une rupture de sachet, laver l'appareil à l'eau propre contenant une petite quantité de détergent de lave-vaisselle non moussant pendant 10 minutes environ à 140 °F/60 °C. Bien rincer et sécher ensuite.

	AVERTISSEMENT : Ne jamais plonger les commandes ou l'affichage du Circulateur dans l'eau ou d'autres liquides ou les rincer à l'eau courante. Ne pas passer l'appareil au lave-vaisselle.
---	--

Retrait des dépôts calcaires et de tartre

Selon la fréquence d'utilisation et la dureté de l'eau, du tartre et des minéraux peuvent se déposer sur l'élément chauffant du Circulateur et la turbine de la pompe. Ces composants doivent être périodiquement inspectés pour surveiller l'apparition de tels dépôts.

Si un nettoyage devient nécessaire, faire tourner le Circulateur dans une solution de vinaigre blanc à 15 % et d'eau ou une solution de détartant sans risque pour les aliments à 10 % et d'eau à 140 °F/60 °C jusqu'à ce que le tartre soit retiré. Sécher minutieusement ensuite.



Enlèvement de résidus alimentaires.

Éteindre le Circulateur en appuyant sur **⏻** et le débrancher de la prise électrique.

	AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de brûlures, laisser le Circulateur refroidir à température ambiante avant de le retirer du récipient de cuisson.
--	--

Dans l'éventualité peu probable que des aliments ou des résidus alimentaires se logent dans l'élément chauffant ou la turbine de pompe, ces composants sont entièrement accessibles en retirant le couvercle de protection en bas, à l'arrière du boîtier. Ce couvercle est maintenant en place par deux vis cruciformes.

Utiliser une brosse à soies souples pour enlever les particules logées. Si nécessaire, faire tremper dans de l'eau propre pour les ramollir avant de brosser. NE PAS utiliser d'ustensiles durs ou de tampons abrasifs pour enlever les résidus alimentaires coincés.

	AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser le Circulateur sans le couvercle de protection en place.
--	--

Messages d'erreur et d'avertissement.

Message d'erreur ou d'avertissement.	Description
FAIL POWER	Message d'information : Il y a eu une panne de courant pendant le fonctionnement. Éteindre l'appareil et le rallumer pour effacer le message.
 OVERTEMP OR LOW FLUID	Erreur : Le thermorupteur automatique s'est déclenché et doit être réarmé. Voir la section Dépannage.
FAIL INTERNAL PROBE	Erreur : Le capteur de température du Circulateur est en panne. Contacter PolyScience.
FAIL HEATER	Erreur : L'élément chauffant du Circulateur est en panne. Contacter PolyScience.

Dépannage.

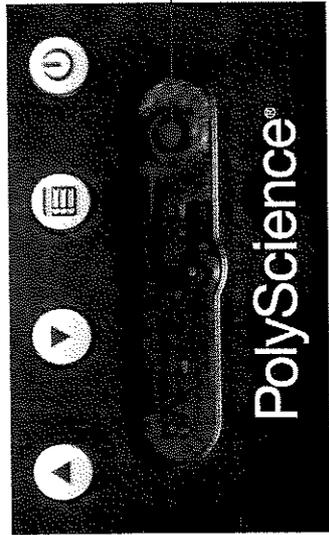
Les aliments ne cuisent pas uniformément. Les portions ne sont pas de taille égale et/ou le rapport liquide/aliments est trop bas.

Le Circulateur ne chauffe pas. Contrôler si le symbole de chaleur () clignote. Si c'est le cas et que la cuisson se fait à des températures supérieures ou dans un récipient plus grand que d'ordinaire, couvrir le récipient de cuisson avec un film en plastique ou un couvercle (NE PAS COUVRIR LE CIRCULATEUR). Si le symbole ne clignote pas, vérifier si la température de cuisson recherchée est supérieure à celle du liquide de cuisson.

Si le message OVERTEMP OR LOW FLUID, FAIL INTERNAL PROBE ou FAIL HEATER s'affiche, il y a eu une panne de composant interne ou le thermorupteur automatique s'est déclenché.

Réarmer comme suit le thermorupteur :

1. Éteindre l'appareil en appuyant sur **⏻**.
2. Débrancher le cordon électrique.
3. Retirer la plaque qui couvre le bouton de réarmement rouge.
4. Appuyer sur le bouton rouge.
5. Rallumer l'appareil.



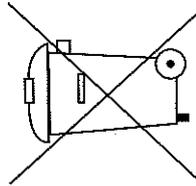
Reset Button

If the fault message is still displayed and/or the unit will still not heat, contact PolyScience.

FAIL POWER appears on display. Electrical power was lost during operation. Press to turn the unit OFF and then press a second time to turn the unit back ON. This should clear the Fail Power message.

Restore factory defaults. To reset your Circulator to all factory settings, unplug the unit from the electrical outlet and plug it back in again while pressing either the (for degrees C) or the (or degrees F).

Disposal.

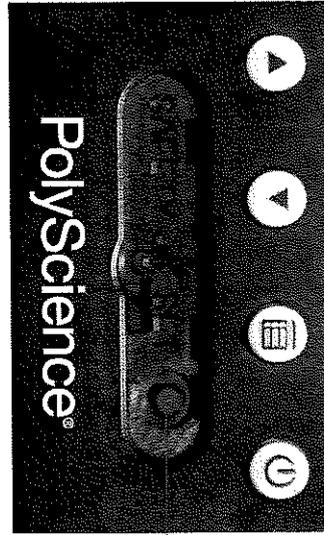


This equipment is marked with the wheeled bin symbol to indicate that it must not be disposed of with unsorted waste.

It is your responsibility to correctly dispose of this equipment at lifecycle-end by handing it over to an authorized facility for separate collection and recycling. By doing so, you will help to conserve natural and environmental resources and you will ensure that your equipment is recycled in a manner that protects human health.

Please contact PolyScience.

For recipe ideas, instructional videos, and free downloads visit www.sousvideprofessional.com.



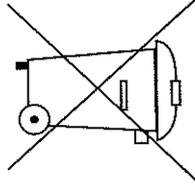
Bouton de réarmement

Si le message d'erreur est toujours affiché et/ou que l'appareil ne chauffe toujours pas, contacter PolyScience.

Le message « FAIL POWER » s'affiche. Il y a eu une panne de courant en cours de fonctionnement. Appuyer sur pour éteindre l'appareil, puis appuyer sur une seconde fois pour rallumer l'appareil. Ceci devrait effacer le message « Fail Power ».

Rétablir les paramètres d'usine. Pour rétablir tous les paramètres d'usine du Circulateur, débrancher l'appareil de la prise électrique et le rebrancher tout en appuyant sur (pour des degrés C) ou sur (pour des degrés F).

Mise au rebut.



Cet appareil porte le symbole de la poubelle à roulettes barrée indiquant qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers.

Il incombe à l'utilisateur de mettre correctement au rebut cet appareil à la fin de son cycle de vie en le ramenant dans un centre autorisé de ramassage et recyclage séparés. Ainsi, il contribuera à conserver les ressources naturelles et environnementales et à garantir le recyclage de l'appareil de manière à protéger la santé de l'homme.

Contactez PolyScience.

Pour d'idées de recettes, des vidéos éducatives et des téléchargements gratuits allez voir www.sousvideprofessional.com.