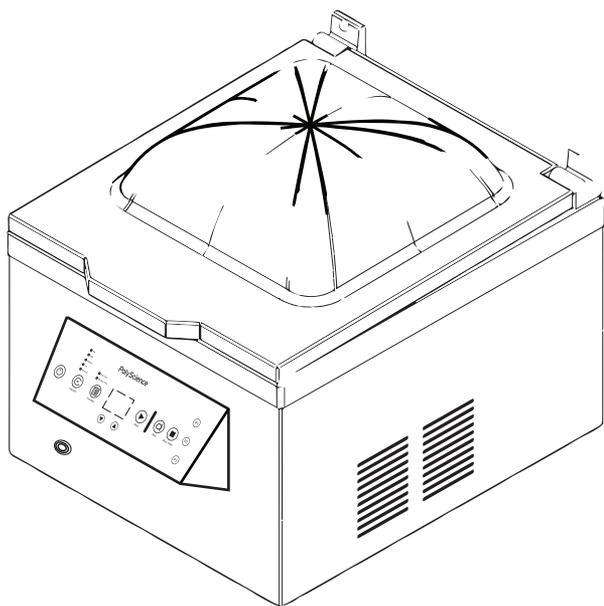


---

**APPAREIL DE MISE SOUS VIDE À  
CHAMBRE SÉRIE 300**

---



**GUIDE DE L'UTILISATEUR**

---

# SOMMAIRE

<b>Mises En Garde Importantes .....</b>	<b>5</b>
<b>Introduction .....</b>	<b>7</b>
<b>Contenu Du Paquet.....</b>	<b>8</b>
<b>Installation de Barre de Soudage .....</b>	<b>8</b>
<b>Composants.....</b>	<b>9</b>
<b>Panneau De Commande.....</b>	<b>10</b>
<b>Affichage Numérique Et Voyants .....</b>	<b>14</b>
<b>Installation Et Configuration .....</b>	<b>15</b>
Alimentation Électrique .....	15
Définition D'un Programme.....	15
Programme Mise Sous Vide / Thermosoudage.....	16
Programme Marinade .....	16
Création D'un Sac Thermosoudé À Partir D'un Rouleau.....	17
<b>Utilisation Quotidienne.....</b>	<b>18</b>
Mise Sous Tension De L'appareil .....	18
Mise Du Sac Thermosoudable Dans La Chambre À Vide .....	18
Sélection Du Niveau De Vide.....	18
Définition Du Temps De Thermosoudage.....	19
Mise Sous Vide Automatique .....	19
Sacs .....	19
Boîtes Et Bouteilles .....	20
Mise Sous Vide Manuelle .....	21
Marinade Ou Saumurage D'aliments .....	22
Marinade En Sac.....	22
Marinade En Boîte.....	23
<b>Exécution D'un Programme .....</b>	<b>25</b>
<b>Étalonnage.....</b>	<b>25</b>

# SOMMAIRE

Restauration Des Paramètres Usine Par Défaut .....	26
Nettoyage de Routine .....	27
Dépannage .....	28
Messages D'erreur.....	30
Caractéristiques Techniques .....	30
Sacs De Rechange .....	31
Mise Au Rebut .....	31
Garantie .....	32

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

1. Ne pas toucher les surfaces brûlantes.
2. Ne pas utiliser cet appareil de mise sous vide avec un cordon ou une fiche électrique endommagés ou s'il est tombé par terre, est endommagé ou fonctionne mal. Renvoyer l'appareil de mise sous vide à PolyScience pour examen et/ou réparation.
3. Ne pas laisser le cordon d'alimentation toucher des surfaces brûlantes ni pendre de la table ou du comptoir.
4. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. Pour éviter le risque de blessures personnelles, toujours débrancher l'appareil de mise sous vide de la prise électrique avant de le nettoyer.
6. Ne pas plonger l'appareil de mise sous vide ou son cordon d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
7. Ne pas toucher le couvercle de la chambre à vide, la chambre à vide ni la barre de soudage pendant que l'appareil fonctionne
8. Ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil de mise sous vide.
9. Cet appareil de mise sous vide est réservé à une utilisation à l'intérieur ; ne pas l'utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser cet appareil de mise sous vide entrer en contact direct avec les aliments. Tous les aliments doivent être placés dans des sacs ou des bacs-cuisson approuvés par la FDA.
11. Lire attentivement la section Sécurité dans la documentation incluse.
12. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Pour éviter tout risque blessure accidentelle, une supervision étroite est nécessaire quand cet appareil est utilisé là où des enfants peuvent être présents.
13. Ne pas utiliser en présence de vapeurs explosives et/ou inflammables.
14. Ne pas utiliser cet appareil de mise sous vide à d'autres fins que celle indiquée.
15. Ne pas utiliser l'appareil de mise sous vide sur des surfaces mouillées ou chaudes, ou près d'une source de chaleur.
16. Pour débrancher, mettez une quelconque commande sur Arrêt, puis débranchez directement de la prise électrique ; ne pas débrancher en tirant sur le cordon d'alimentation.

17. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf supervision ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
18. Utiliser uniquement des sacs thermosoudables et autres accessoires prévus pour la mise sous vide.
19. Lire attentivement toutes les instructions.

	<b>AVERTISSEMENT:</b> Cet appareil de mise sous vide à chambre est équipé d'un cordon d'alimentation à prise de terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de terre dotée d'un disjoncteur différentiel résiduel (PCD). 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 que vous voulez utiliser.
---	--

	<b>AVERTISSEMENT:</b> Veiller à ne pas toucher la barre de soudage lorsque le couvercle de la chambre à vide est ouvert, car elle peut être brûlante. Ne jamais appuyer sur le bouton de soudage lorsque le couvercle de la chambre à vide est ouvert sous peine d'appliquer de la chaleur au fil de soudage et de poser un risque de brûlures.
---	---

	<b>AVERTISSEMENT:</b> L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Toutes les denrées périssables exigeant une réfrigération doivent toujours être réfrigérées ou congelées, même après une mise sous vide. La mise sous vide ne remplace pas la mise en conserve.
---	---

	<b>AVERTISSEMENT:</b> Ne jamais mettre d'ail ni de champignons sous vide. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque le vide est fait, rendant dangereuse l'ingestion de ces aliments.
---	---

	<b>AVERTISSEMENT:</b> Comme pour tout récipient de conservation, il est crucial d'inspecter l'état des aliments qui ont été mis sous vide avant de les consommer.
---	---

Il est important de noter que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments ; il peut seulement ralentir la dégradation de la qualité. Il est difficile de prédire pendant combien de temps les aliments conserveront leur goût, leur apparence ou leur texture dans la mesure où cela dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de leur mise sous vide.

## INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi l'appareil de mise sous vide à chambre série 300 de PolyScience. C'est un des systèmes de mise sous vide les plus robustes et faciles à utiliser. Avec cet appareil de mise sous vide, vous pourrez préserver la fraîcheur des aliments pendant plus longtemps dans votre congélateur, votre réfrigérateur et vos placards. Vous pouvez aussi utiliser l'appareil de mise sous vide à chambre pour faire mariner rapidement les viandes, la volaille et le poisson ou saumurer les fruits et légumes.

La série 300 est un système de mise sous vide à chambre qui présente deux avantages distincts sur les appareils sans chambre à sac externe. Tout d'abord, un niveau de vide nettement supérieur peut être obtenu, ce qui se traduit par la plus longue durée de conservation des aliments emballés. Deuxièmement, les liquides et les aliments riches en liquide tels que les viandes fraîches, le poisson, la soupe et les ragoûts peuvent être efficacement mis sous vide. Les légumes et viandes marinés peuvent aussi être emballés facilement et rapidement, sans déversement.

L'appareil de mise sous vide à chambre série 300 vous permet d'emballer un large éventail de tailles et de formes. Préparez et conservez des portions individuelles plus petites, de même que des produits en vrac. La largeur de sac maximum est de 290 mm.

Il est recommandé de commencer à utiliser immédiatement l'appareil de mise sous vide à chambre 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](mailto:culinary@polyscience.com)

Veiller à activer la garantie de l'appareil de mise sous vide à chambre de PolyScience sur: [www.cuisinetechnology.com](http://www.cuisinetechnology.com)

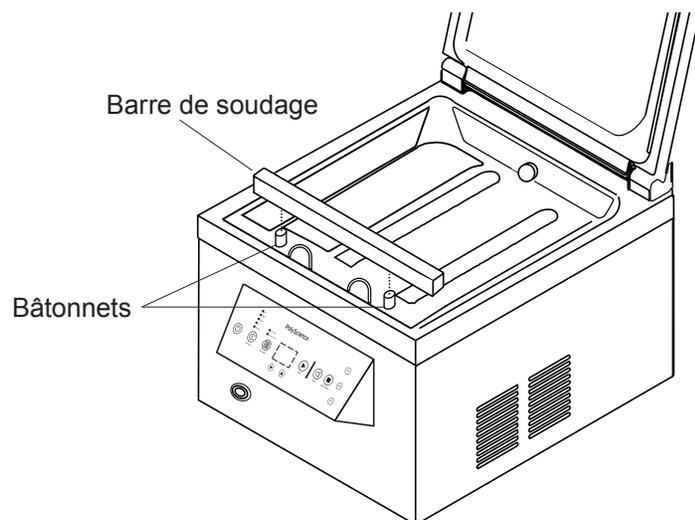
## CONTENU DU PAQUET

L'appareil de mise sous vide est livré avec les éléments suivants :

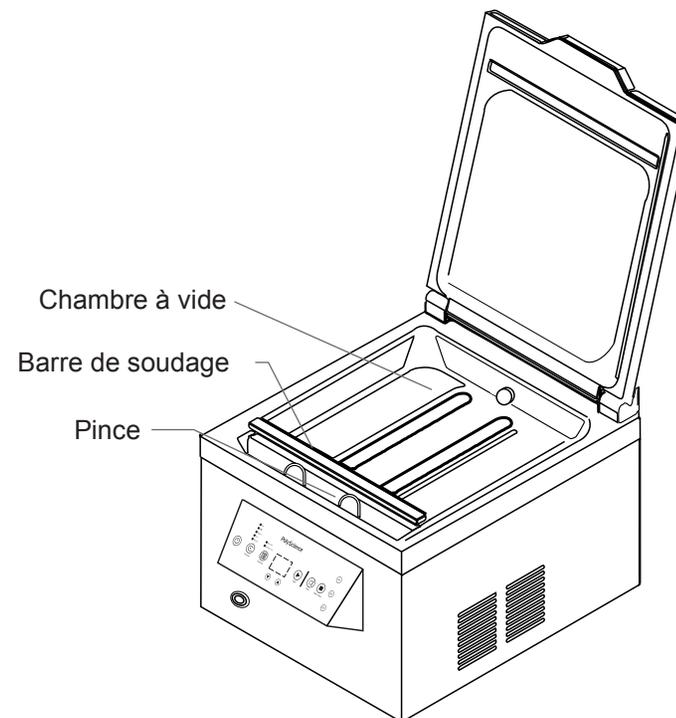
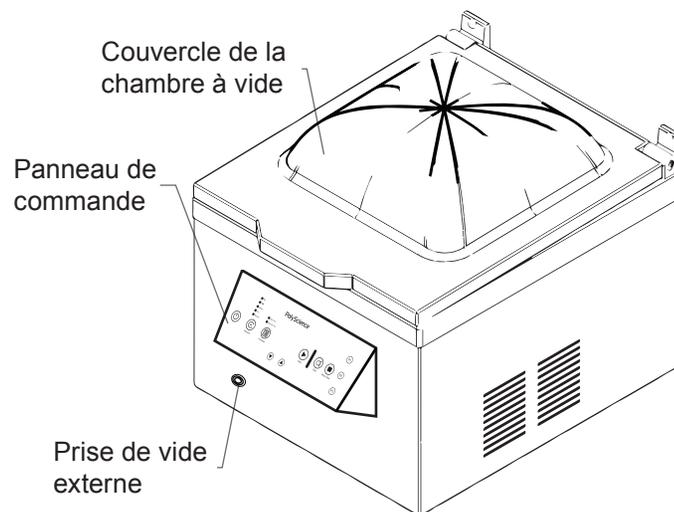
- Appareil de mise sous vide à chambre série 300
- Barre de soudage (doit être installé avant d'utiliser)
- Tuyau à vide externe
- Manuel d'utilisation
- Guide de mise en route rapide
- 15 x 25,4 cm sacs d'étanchéité thermique sous vide de la chambre (15)
- 20,3 x 30,5 cm sacs d'étanchéité thermique sous vide de la chambre (15)
- 30,5 x 35,5 cm sacs d'étanchéité thermique sous vide de la chambre (15)

## INSTALLATION DE BARRE DE SOUDAGE

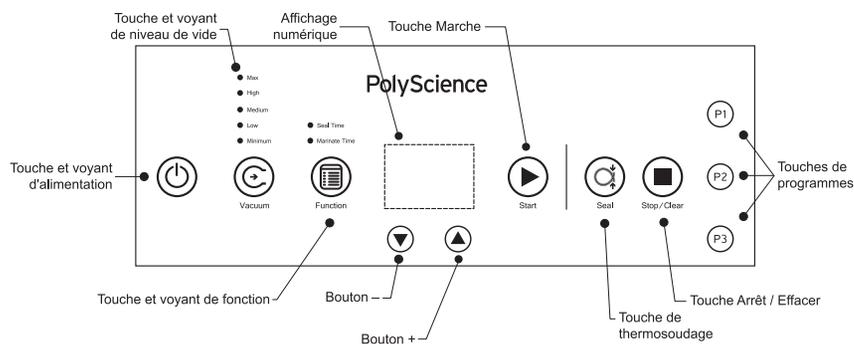
Avant de brancher l'appareil, localisez la barre de soudure trouvée dans le top insert d'emballage en mousse. Placez la barre d'étanchéité sur les deux postes situés à l'intérieur de la chambre à vide. NE PAS enlever le ruban anti-adhésif recouvrant la barre de soudure; cette bande est nécessaire pour un fonctionnement correct.



## COMPOSANTS



# PANNEAU DE COMMANDE



**Touche d'alimentation** — Ce bouton permet la mise sous/hors tension de l'appareil de mise sous vide à chambre. Lorsque l'appareil est sous tension, le voyant bleu associé au dernier niveau de vide (*Vacuum*) sélectionné s'allume et les derniers réglages de temps de marinade (*Marinate Time*) et de temps de thermosoudage (*Seal Time*) s'affichent pendant deux secondes. Lorsque l'appareil est prêt à être utilisé l'affichage indique 00.



**Touche de niveau de vide (Vacuum)** — Cette touche vous permet de définir le niveau de vide souhaité. Chaque fois que vous appuyez dessus, un des voyants bleus au-dessus de la touche s'allume. Un des cinq niveaux de vide peut être sélectionné :

Niveau de vide (le voyant 'allume)	Temps (secondes)	poHg (pouces de mercure)*	Torr (millimètres de mercure)*	poHg (manométrie — pouces de mercure)**	Torr (manométrie — pouces de mercure)**
Maximum	30-45	0.35	9	-29.55	-750
High	22.8	1.02	26	-28.88	-733
Medium	17.3	2.24	57	-27.66	-702
Low	13.2	4.09	104	-25.81	-655
Minimum	10	6.42	163	-23.48	-596

\* Les valeurs sont approximatives et fonction d'une température ambiante de 25° C (77 °F) au niveau de la mer (29.9 poHg / 760 torrs).

\*\* Les équivalents de vide manométrique sont indiqués pour fournir une référence aux appareils de mise sous vide munis de vacuomètres.



**Touche de fonction (Function)** — Cette touche permet de sélectionner et de définir le temps de marinade (*Marinate Time*) et/ou le temps de thermosoudage (*Seal Time*). Une pression sur cette touche permet de basculer d'une option à l'autre. Le voyant associé à la fonction sélectionnée s'allume en bleu une fois la sélection opérée. Les temps *Marinate Time* et *Seal Time* sont définis à l'aide des touches flèches + / -.

**Marinate Time** — Cette fonction est particulièrement utile pour faire mariner et saumer. Elle permet à l'utilisateur de définir le temps de marinade (*Marinate Time*) par cycles de 9 minutes, chacun comprenant un processus de vide/maintien/décharge. Chaque étape de mise sous vide prend une minute environ [selon le niveau de vide (*Vacuum*) défini] et chaque étape de maintien prend 8 minutes environ. À la fin de chaque cycle se produit une décharge du vide (remise sous pression). Si le soudage a été activé, le sac sera thermosoudé avant la décharge du vide au cycle final. Le nombre maximum de cycles vide/maintien est de 11 (99 minutes).

*EXEMPLE: Si un temps de marinade de 27 minutes est sélectionné, l'appareil fera le vide au niveau sélectionné, le maintiendra pendant 8 minutes, puis déchargera le vide. Ce cycle vide/maintien est ensuite répété deux fois de plus pour un temps de marinade total de 27 minutes environ.*

Lorsque 00 est sélectionné, la fonction marinade n'est pas active.

**Seal Time** — Cette fonction permet à l'utilisateur de définir le temps nécessaire pour souder le sac de conservation et de s'assurer que les sacs de différentes épaisseurs sont correctement thermosoudés. Le temps de thermosoudage *Seal Time* peut être défini entre 00 et 06 secondes. Si le sac ne doit pas être thermosoudé, sélectionner 00 comme *Seal Time*.



**Touches flèches +/-** — Ces touches sont utilisées en conjonction avec la touche *Function* pour définir les temps *Marinate Time* et/ou *Seal Time*. La touche flèche - diminue la valeur affichée et la touche flèche + l'augmente.



**Touches Start** — Une pression sur cette touch lance le processus de marinade, mise sous vide et/ou thermosoudage. Ce processus peut être réglé manuellement ou en sélectionnant un des trios programmes définis (P1, P2, P3).



**Touches Seal** — Cette touch permet de lancer immédiatement le thermosoudage en utilisant le dernier temps de soudage *Seal Time* programmé ; elle a priorité sur tout processus en cours et lance le thermosoudage. Si la mise sous vide est en cours, elle se poursuit jusqu'à la fin du thermosoudage. Si le maintien du vide est en cours, le thermosoudage sera amorcé (mais le vide n'est plus augmenté). Une fois le processus de thermosoudage terminé, le vide résiduel dans la chambre sera déchargé et le produit pourra être enlevé. Si le *Seal Time* est réglé à 00, une pression sur la touch Seal est sans effet sur processus en cours.



**Touches Stop / Clear** — Une pression sur cette touche en entrant une valeur de temps de marinade, de thermosoudage ou d'étalonnage (*Marinate Time*, *Seal Time* ou Calibration) remet l'affichage à 00 et active un signal sonore d'une seconde.

Une pression sur cette touche en cours de processus arrête immédiatement le processus et active deux bips d'une seconde ; le vide dans chambre sera déchargé et le thermosoudage du sac sera ignoré ou arrêté.

Une deuxième pression sur la touche Stop / Clear remet l'affichage à 00 ; trios bips d'une seconde retentissent également.



**Touches de programme** — Ces touches permettent à l'utilisateur de définir, sélectionner et exécuter des combinaisons niveaux de vide/temps de marinade et temps de thermosoudage (*Vacuum*, *Marinate Time* et *Seal Time*) souvent utilisées. Bien que les programmes soient définis à l'usine, vous pouvez les modifier en fonction de vos exigences spécifiques. Les programmes définis à l'usine sont les suivants :

Programme	<i>Vacuum</i>	<i>Marinate Time</i> (minutes)	<i>Seal Time</i> (secondes)
P1	Maximum	00	03
P2	Medium	00	03
P3	Medium	27	00

Lorsqu'un programme est sélectionné, les voyants bleus associés aux paramètres du programme en question (*Vacuum*, *Marinate Time* et *Seal Time*) s'allument et l'ID du programme apparaît sur l'affichage numérique pendant deux secondes. Le paramètre *Marinate Time* apparaît ensuite sur l'affichage numérique pendant deux secondes, suivi du paramètre *Seal Time* pendant deux secondes. L'appareil est prêt pour l'utilisation une fois que l'ID du programme s'affiche en continu.



**Affichage numérique** — Affiche les valeurs de temps de marinade, de thermosoudage et d'étalonnage (*Marinate Time*, *Seal Time* et Calibration) à mesure qu'elles sont entrées. Le temps est entré en minutes ou secondes, selon la fonction sélectionnée. Affiche aussi l'ID d'un programme sélectionné de même que la durée résiduelle dans un processus en cours. Il contient 00 clignotant une fois le processus terminé.

## AFFICHAGE NUMÉRIQUE ET VOYANTS

L'affichage numérique et les voyants de l'appareil de mise sous vide à chambre apportent des informations opératoires à mesure que les paramètres de processus sont entrés et les processus exécutés.

Événement	Voyant Vacuum	Voyant Marinade Time	Voyant Seal Time	Affichage numérique
Mise sous tension	Le voyant de dernier niveau sélectionné clignote pendant deux secondes puis reste allumé en continu.	Étient	Étient	00 pendant deux secondes  Valeur <i>Marinade Time</i> précédente pendant deux secondes  Valeur <i>Seal Time</i> précédente pendant deux secondes  00 en continu jusqu'à pression sur la touche Start ou une touche de programme (P)
Définition du niveau de vide	Allumé en continu au départ au dernier niveau sélectionné ; change dès qu'un nouveau est sélectionné	Étient	Étient	00
Définition du temps de marinade	Voyant correspondant au dernier niveau sélectionné allumé en continu	Allumé lorsque l'utilisateur appuie une fois sur la touche Function	Étient	Temps de marinade actuellement défini
Définition du temps de thermosoudage	Voyant correspondant au dernier niveau sélectionné allumé en continu	Éteint lorsque l'utilisateur appuie sur la touche Function pour passer au paramètre <i>Seal Time</i>	Allumé lorsque l'utilisateur appuie sur la touche Function pour passer du paramètre <i>Marinate Time</i> au paramètre <i>Seal Time</i>	Temps de thermosoudage actuellement défini

## INSTALLATION ET CONFIGURATION

L'appareil de mise sous vide à chambre série 300 de PolyScience est simple à installer et à utiliser.

### Alimentation Électrique

1. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise de terre en état.

	<b>AVERTISSEMENT:</b> S'assurer que la prise électrique est des mêmes tension et fréquence que l'appareil de mise sous vide à chambre. La tensions et la fréquence correctes sont indiquées sur une étiquette à l'arrière de l'appareil. L'emploi de rallonges électriques est déconseillé.
---	---

2. Appuyer sur . L'appareil effectue une brève séquence de démarrage (~6 secondes) :
  - Le voyant à côté du dernier niveau de vide sélectionné clignote pendant deux secondes, puis allumé.
  - 00 apparaît dans l'affichage numérique pendant deux secondes.
  - Le dernier temps de marinade sélectionné apparaît sur l'affichage numérique pendant deux secondes.
  - Le dernier temps de thermosoudage sélectionné apparaît sur l'affichage numérique pendant deux secondes.
  - 00 reste sur l'affichage, indiquant que l'appareil est prêt à l'utilisation.

### Définition d'un programme

Les programmes de l'appareil de mise sous vide à chambre permettent à l'utilisateur de créer et d'exécuter les combinaisons niveau de vide/temps de marinade/temps de soudage souvent utilisées. Ils sont surtout pratiques si les mêmes paramètres sont généralement utilisés pour le traitement des lots volumineux ou de types d'aliments particuliers.

	<b>IMPORTANT:</b> Pour utiliser un programme avec des boîtes extérieures, ne pas inclure l'étape de thermosoudage.
---	--

## Programme Mise Sous Vide / Thermosoudage

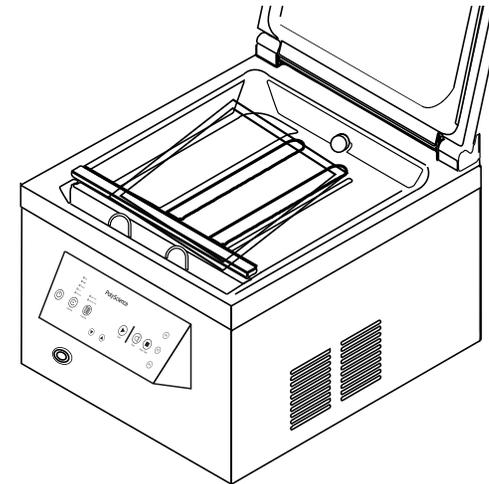
1. Appuyer sur .
2. Appuyer sur  jusqu'à ce que le voyant adjacent au niveau *Vacuum* souhaité s'allume.
3. Appuyer sur  jusqu'à ce que le voyant *Seal Time* s'allume.
4. Appuyer sur les touches  et/ou  jusqu'à ce que le paramètre souhaité apparaisse sur l'affichage numérique. Entrer la valeur 00 pour que le sac ne soit pas thermosoudé.
5. Appuyer pendant dix secondes sur la touche du programme (,  ou ) à associer à cette combinaison mise sous vide/thermosoudage. Deux bips d'une seconde retentissent et l'ID du programme (P1, P2, P3) apparaît sur l'affichage numérique.
6. Appuyer sur  pour exécuter le programme défini ; appuyer sur  pour ne pas exécuter le programme pour l'instant (l'affichage numérique est remis à 00).

## Programme Marinade

1. Appuyer sur .
2. Appuyer sur  jusqu'à ce que le voyant adjacent au niveau *Vacuum* souhaité s'allume.
3. Appuyer sur  jusqu'à ce que le voyant adjacent à *Marinate Time* s'allume.
4. Appuyer sur les touches  et/ou  jusqu'à ce que le temps de marinade souhaité apparaisse sur l'affichage numérique.
5. Pour thermosouder le sac une fois le processus de marinade terminé, appuyer sur  jusqu'à ce que le voyant adjacent à *Seal Time* s'allume, puis utiliser les touches  et/ou  pour définir le temps de thermosoudage souhaité.
6. Appuyer pendant dix secondes sur la touche de programme (,  or ) à associer au programme. Deux bips d'une seconde retentissent et l'ID du programme (P1, P2, P3) apparaît sur l'affichage numérique.
7. Appuyer sur  pour exécuter le programme défini ; appuyer sur  pour ne pas exécuter le programme pour l'instant (l'affichage numérique est remis à 00).

## Création D'un Sac Thermosoudé à Partir D'un Rouleau

1. Dérouler une longueur de rouleau de la taille adaptée au produit à mettre sous vide. Prévoir un espace minimum de 4,5 cm en haut et en bas du produit à mettre sous vide.
2. Couper le rouleau à la bonne taille.
3. Placer une extrémité du bout coupé sous la barre de soudage de la chambre à vide et fixer l'extrémité ouverte du sac sous vide dans le sac de serrage située en face de la barre de scellement. S'assurer que la barre de soudage couvre toute la largeur du rouleau et que le sac n'est pas froissé.



4. Ferme le couvercle de la chambre à vide.
5. Appuyer sur  jusqu'à ce que le voyant *Seal Time* s'allume.
6. Appuyer sur les touches  et/ou  jusqu'à ce que le paramètre de temps de thermosoudage souhaité apparaisse sur l'affichage numérique.
7. Appuyer sur . Le temps de thermosoudage fera un compte à rebours, du réglage en cours à 00. Trois bips sonores d'une seconde retentissent une fois le processus de thermosoudage terminé.
8. Ouvrir le couvercle de la chambre à vide, enlever le sac et vérifier si la soudure est bien faite.



**REMARQUE:** Une soudure correcte aura l'air transparent. Si la soudure est irrégulière, incomplète, froissée, blanche ou laiteuse, la couper et recommencer le processus de thermosoudage.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## Mise Sous Tension de L'appareil

Appuyer sur . L'appareil effectue une brève séquence de démarrage durant laquelle les dernières sélections *Vacuum*, *Marinate Time* et *Seal Time* s'affichent (voir *Installation et Configuration*, page 14). L'appareil est prêt à l'utilisation lorsque 00 s'affichent en continu.



**REMARQUE:** À sa mise hors tension ou en cas de panne de courant, l'appareil de mise sous vide à chambre conserve les derniers paramètres opératoires utilisés.

## Mise du Sac Thermosoudable Dans la Chambre à Vide

Le placement correct du sac thermosoudable dans la chambre à vide est crucial aux processus de mise sous vide et de thermosoudage. Suivre les consignes ci-après pour garantir la mise sous vide correcte des produits :

1. Compter au moins 4,5 cm d'espace libre entre le haut des aliments et l'ouverture du sac.
2. Poser le sac à plat dans la chambre à vide en plaçant l'ouverture du sac à travers la barre de soudage. Si l'emballage d'un sac contenant des liquides ou produit humide, garder le contenu du sac en dessous de la hauteur de la barre d'étanchéité.
3. Fixer le dessous de l'ouverture du sac dans la pince.

## Sélection du Niveau de Vide

L'appareil de mise sous vide à chambre a cinq niveaux de vide. Selon le niveau sélectionné, il faudra compter de 10 à 45 secondes pour faire le vide souhaité (voir *Présentation du Panneau de Commande, Touche De Niveau de Vide (Vacuum)*, page 9).



**REMARQUE:** Les aliments délicats (fruits de mer, poisson, baies rouges, petits pois, etc.) risquent d'être écrasés ou abîmés s'ils sont mis sous vide en utilisant un niveau de vide trop élevé.

Appuyer sur  jusqu'à ce que le voyant adjacent au niveau *Vacuum* souhaité s'allume.

## Définition du Temps de Thermosoudage

Le temps de thermosoudage sur l'appareil de mise sous vide à chambre est réglable pour garantir un thermosoudage correct lorsque des sacs d'épaisseur différente sont utilisés. Le paramètre *Seal Time* peut être réglé de 0.0 (pas de thermosoudage) à 06 secondes par incréments de 0.5 seconde.

1. Appuyer sur  jusqu'à ce que le voyant *Seal Time* s'allume ; le dernier temps de thermosoudage sélectionné apparaîtra sur l'affichage numérique.
2. Appuyer sur les touches  et/ou  jusqu'à ce que le paramètre souhaité apparaisse sur l'affichage numérique.

## Mise Sous Vide Automatique

### Sacs

1. Sélectionner le niveau de vide (*Vacuum*) et le temps de thermosoudage (*Seal Time*) requis (voir *Sélection du niveau de vide et Définition du temps de thermosoudage*, page 18).
2. Ouvrir le couvercle de la chambre à vide.
3. Placer les aliments dans un sac thermosoudable de taille adaptée et le mettre dans la chambre à vide (voir *Mise du sac thermosoudable dans la chambre à vide*, page 18).
4. Refermer le couvercle de la chambre à vide.
5. Appuyer sur . Les processus de mise sous vide et de thermosoudage se dérouleront comme suit :
  - La pompe à vide se met en marche et le voyant associé au niveau de vide sélectionné commence à clignoter ; les voyants correspondant aux niveaux de vide inférieurs s'allument lorsque ces niveaux sont atteints. Le temps affiché (en secondes) augmente jusqu'à ce que le niveau de vide soit atteint.
  - Une fois le niveau de vide atteint, le voyant associé s'allume en continu et la pompe à vide s'arrête.
  - L'étape de thermosoudage est lancée (si *Seal Time* est de 01 minimum).
  - Le temps restant dans l'étape de thermosoudage apparaît sur l'affichage.
  - Lorsque l'affichage atteint 00, il commence à clignoter et trois signaux sonores d'une seconde retentissent pour indiquer que le processus est terminé. Par ailleurs, l'utilisateur pourra voir le sac se resserrer sur le produit lors de la réintroduction de l'air dans la chambre à vide.

6. Ouvrir le couvercle de la chambre à vide.
7. Ouvrir la pince, enlever le sac et vérifier si la mise sous vide et le thermosoudage sont corrects.

	<b>REMARQUE:</b> La qualité du vide peut être vérifiée en vérifiant le resserrage du sac sur le produit. S'il y a des poches d'air, augmenter le vide d'un niveau.
---	--

	<b>REMARQUE:</b> Une soudure correcte aura l'air transparent. Si la soudure est irrégulière ou incomplète, augmenter le temps de thermosoudage ; si la soudure est blanche ou laiteuse, le diminuer.
---	--

	<b>REMARQUE:</b> Appuyer sur  à tout moment durant la mise sous vide ou le thermosoudage pour annuler le processus.
---	--

	<b>AVERTISSEMENT:</b> Veiller à stocker correctement les articles mis sous vide. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter le gaspillage. La mise sous vide ne remplace pas la mise en conserve.
---	--

### Boîtes et Bouteilles

L'appareil de mise sous vide à chambre peut également être utilisé pour la mise sous vide de boîtes et de bouteilles munies de bouchons adaptés.

	<b>AVERTISSEMENT:</b> Pour la mise sous vide de produits en boîtes ou en bouteilles, toujours mettre le temps à 00. Ceci empêche le chauffage de la barre de soudage.
---	---

Lors de la mise sous vide d'aliments en poudre ou granulés dans des boîtes, les couvrir avec un essuie-tout avant de faire le vide pour empêcher les aliments d'aller dans le circuit du vide.

Lors de la mise sous vide de bouteilles, laisser un espace minimum de 2,5 cm entre le bas du bouchon et le liquide dans la bouteille.

1. Mettre le couvercle sur la boîte ou le bouchon sur la bouteille de mise sous vide.
2. Attacher le tuyau à vide à la prise de vide à l'arrière de la chambre à vide.

3. Attacher le tuyau à vide à la prise de vide sur le couvercle de la boîte ou le bouchon de la bouteille.
4. Placer une prise de vide en position « vide » (boîtes seulement).
5. Ajuster le niveau de vide si nécessaire (voir *Sélection du Niveau de Vide*, page 18).
6. Appuyer sur . Le processus de mise sous vide se déroulera comme suit :
  - La pompe à vide se met en marche et le voyant associé au niveau de vide sélectionné commence à clignoter ; les voyants correspondant aux niveaux de vide inférieurs s'allument lorsque ces niveaux sont atteints. Le temps affiché (en secondes) augmente jusqu'à ce que le niveau de vide soit atteint.
  - Lorsque le niveau de vide sélectionné est atteint, le voyant associé à ce niveau s'allume en continu, la pompe à vide s'arrête et trois signaux sonores d'une seconde retentissent pour indiquer la fin du processus.
7. Placer la prise de vide sur la boîte en position fermée ou verrouillée (boîtes seulement).
8. Enlever le tuyau à vide de la boîte ou de la bouteille.

	<b>REMARQUE:</b> Stocker les bouteilles mises sous vide à la verticale, en veillant à ce que le liquide ne soit pas en contact avec le bouchon.
---	---

### Mise Sous Vide Manuelle

Les aliments délicats (fruits de mer, poisson, baies rouges, petits pois, etc.) risquent d'être écrasés ou abîmés et les liquides ou produits mouillés aspirés en dehors du sac s'ils sont automatiquement mis sous vide. La mise sous vide et le thermosoudage manuels donnent une maîtrise plus précise du processus de mise sous vide pour éviter ces problèmes.

1. Sélectionner le niveau de vide (*Vacuum*) et le temps de thermosoudage (*Seal Time*) requis (voir *Sélection du niveau de vide et Définition du temps de thermosoudage*, page 18).
2. Ouvrir le couvercle de la chambre à vide.
3. Placer les aliments dans un sac thermosoudable de taille adaptée et le mettre dans la chambre à vide (voir *Mise du Sac Thermosoudable Dans la Chambre à Vide*, page 18).

4. Refermer le couvercle de la chambre à vide.
5. Appuyer sur  et observer le sac de près durant l'expulsion de l'air.
6. Une fois le vide souhaité atteint, appuyer sur  pour souder le sac et terminer le processus manuel de mise sous vide. Trois tonalités d'une seconde retentissent pour indiquer que le processus de mise sous vide est terminé.
7. Ouvrir le couvercle de la chambre à vide.
8. Ouvrir la pince, enlever le sac et vérifier si la mise sous vide et le thermosoudage sont corrects.

## Marinade ou Saumurage D'aliments

L'appareil de mise sous vide à chambre peut servir à faire mariner ou faire mariner dans la saumure des produits dans des sacs ou des boîtes.

Le temps de marinade/saumurage est défini en cycles de 9 minutes, chaque cycle comprenant deux étapes principales : vide et maintien. Le nombre maximum de cycles vide/maintien est de 11 (99 minutes).

Chaque étape de mise sous vide prend une minute environ [selon le niveau de vide (*Vacuum*) défini] et chaque étape de maintien prend 8 minutes environ. À la fin de chaque cycle se produit une décharge du vide (remise sous pression). Si le thermosoudage a été activé et qu'un sac est utilisé, le sac est thermosoudé à la fin du cycle final.

### Marinade en sac

1. Adjuster le niveau de vide si nécessaire (voir *Sélection du Niveau de Vide*, page 18).
2. Appuyer sur . Le voyant adjacent à *Marinate Time* s'allume.
3. Appuyer sur les touches  et/ou  jusqu'à ce que le temps de marinade souhaité apparaisse sur l'affichage numérique.
4. Appuyer sur . Le voyant adjacent à *Seal Time* s'allume.
5. Appuyer sur les touches  et/ou  jusqu'à ce que le temps de thermosoudage souhaité apparaisse sur l'affichage numérique. Mettre le temps de thermosoudage à 00 pour ne pas souder le sac.
6. Appuyer sur  jusqu'à ce que le voyant adjacent à *Marinate Time* s'allume.
7. Ouvrir le couvercle de la chambre à vide.

8. Placer l'aliment à faire mariner et la marinade dans un sac thermosoudable de taille adaptée et le mettre dans la chambre à vide (voir *Mise du Sac Thermosoudable Dans la Chambre à Vide*, page 18).
9. Refermer le couvercle de la chambre à vide.
10. Appuyer sur . Le processus de marinade se déroulera comme suit :
  - La pompe à vide se met en marche et le voyant associé au niveau de vide sélectionné commence à clignoter ; les voyants correspondant aux niveaux de vide inférieurs s'allument lorsque ces niveaux sont atteints.
  - Une fois le niveau de vide atteint, le voyant associé s'allume en continu, la pompe à vide s'arrête et un cycle de maintien commence. L'affichage numérique commence son compte à rebours (en minutes) à partir du temps de marinade défini au départ.
  - Si *Marinate Time* a été défini pour plus d'un cycle (18 minutes ou plus), les processus de mise sous vide et de maintien se répètent jusqu'à ce que tout le temps se soit écoulé.
  - La procédure de thermosoudage est lancée (si le temps de soudage est de 01 minimum) et le temps restant dans la procédure apparaît sur l'affichage.
  - Lorsque l'affichage atteint 00, il commence à clignoter et trois signaux sonores d'une seconde retentissent pour indiquer que le processus est terminé.
11. Ouvrir le couvercle de la chambre à vide.
12. Ouvrir la pince, enlever le sac et vérifier si la mise sous vide et le thermosoudage sont corrects (selon les besoins).

### Marinade en Boîte

	<b>AVERTISSEMENT:</b> Pour faire mariner les produits dans des boîtes, toujours mettre le temps de thermosoudage à 00. Ceci empêche le chauffage de la barre de soudage.
---	--

1. Placer l'aliment et le faire mariner dans la boîte, puis mettre le couvercle sur la boîte.
2. Attacher le tuyau à vide à la prise de vide à l'arrière de la chambre à vide.

3. Attacher le tuyau à vide à la prise de vide sur le couvercle de la boîte.
4. Placer une prise de vide en position « vide »
5. Ajuster le niveau de vide si nécessaire (voir *Réglage du Niveau de Vide*, page 18).
6. Appuyer sur . Le voyant adjacent à *Marinate Time* s'allume.
7. Appuyer sur les touches  et/ou  jusqu'à ce que le temps de marinade souhaité apparaisse sur l'affichage numérique.
8. Appuyer sur . Le processus de mise sous vide se déroulera comme suit :
  - La pompe à vide se met en marche et le voyant associé au niveau de vide sélectionné commence à clignoter; les voyants correspondant aux niveaux de vide inférieurs s'allument lorsque ces niveaux sont atteints. L'affichage numérique commence son compte à rebours (en minutes) à partir du temps de marinade défini au départ.
  - Une fois le niveau de vide atteint, le voyant associé s'allume en continu, la pompe à vide s'arrête et un cycle de maintien commence. Le compte à rebours continue sur l'affichage.
  - Si *Marinate Time* a été défini pour plus d'un cycle (18 minutes ou plus), les processus de mise sous vide et de maintien se répètent jusqu'à ce que tout le temps se soit écoulé. Lorsque l'affichage atteint 00, il commence à clignoter et trois signaux sonores d'une seconde retentissent pour indiquer que le processus est terminé.
9. Placer la prise de vide sur la boîte en position fermée ou verrouillée.
10. Enlever le tuyau à vide de la boîte.

## EXÉCUTION D'UN PROGRAMME

L'appareil de mise sous vide à chambre a trois programmes qui vous permettent de définir, sélectionner et exécuter les combinaisons *Vacuum*, *Marinate Time* et *Seal Time* souvent utilisées. Bien que les programmes soient définis à l'usine, vous pouvez les modifier en fonction de vos exigences spécifiques (voir *Création d'un Programme*, page 14)

Les programmes définis à l'usine sont les suivants :

Programme	Vacuum Level	Marinate Time (minutes)	Seal Time (seconds)
	Maximum	00	03
	Medium	00	03
	Medium	27	00

Un programme est exécuté comme suit :

1. Placer le sac thermosoudable dans la chambre à vide ou attacher le tuyau à vide externe à la prise de la chambre à vide et à celle du couvercle de la boîte.
2. Appuyer sur la touche associée au programme à exécuter (,  ou ); une tonalité d'une seconde retentit et l'ID de ce programme apparaît sur l'affichage (P1, P2, P3).
3. Appuyer sur . Le processus de mise sous vide ou de marinade commence. Trois bips sonores d'une seconde retentissent une fois le processus terminé.
4. Enlever le sac thermosoudable de la chambre à vide ou détacher le tuyau à vide externe des prises de la chambre et du couvercle de la boîte.

## ÉTALONNAGE

Le temps nécessaire pour atteindre le niveau de vide souhaité peut être ajusté pour compenser les changements d'altitude et/ou autres exigences en raccourcissant ou prolongeant le temps d'évacuation de l'air du sac de -5 à +45 secondes. Une augmentation du temps se traduit par l'augmentation du vide fait dans le sac et inversement.

Les niveaux de vide sont ajustés comme suit :

1. Appuyer sur  pour mettre l'appareil de mise sous vide à chambre hors tension.

- Appuyer simultanément sur les touches et tout en appuyant sur .
- Continuer à appuyer sur et jusqu'à ce que CL s'affiche (3 secondes environ).
- Relâcher et ; 00 (ou la toute dernière valeur d'ajustement d'étalonnage) s'affiche.
- Utiliser les touches et/ou pour diminuer ou augmenter le temps de vide.
- Appuyer simultanément sur les touches et pour enregistrer les informations d'étalonnage mises à jour ; appuyer sur pour annuler l'étalonnage.
- 00 s'affiche, indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.

## RESTAURATION DES PARAMÈTRES USINE PAR DÉFAUT

Vous pouvez restaurer comme suit les paramètres usine de l'appareil de mise sous vide à chambre :

- Appuyer sur pour mettre l'appareil de mise sous vide à chambre hors tension.
- Appuyer simultanément sur les touches et tout en appuyant sur .
- Continuer à appuyer sur et jusqu'à ce que rS s'affiche (3 secondes environ).
- Relâcher les touches et . Les paramètres usine sont désormais rétablis.

	<i>Vacuum</i>	<i>Marinate Time</i>	<i>Seal Time</i>
<b>Manuel</b>	Maximum	00	03
<b>Preset 1</b>	Maximum	00	03
<b>Preset 2</b>	Medium	00	03
<b>Preset 3</b>	Medium	27	00
<b>Ajustement d'étalonnage</b>	00 s	Sans objet	Sans objet

## NETTOYAGE DE ROUTINE

Toujours nettoyer et essuyer complètement l'appareil de mise sous vide à chambre après utilisation. Veiller à le protéger de tout contact avec des équipements ou d'autres objets susceptibles d'abîmer son panneau de commande en cours de stockage.



**AVERTISSEMENT:** Toujours débrancher l'appareil de mise sous vide à chambre du secteur avant de le nettoyer.

- Appuyer sur pour mettre l'appareil de mise sous vide à chambre hors tension, puis le débrancher de la prise secteur.
- Enlever la barre de soudage en la soulevant et en l'enlevant de la chambre.
- Nettoyer comme suit les différents composants:
  - Surfaces extérieures — Utiliser un chiffon propre et humide et du savon doux pour enlever poussière, miettes et liquides déversés.
  - Barre de soudage — Utiliser une brosse à soies souples pour enlever délicatement les miettes et autres salissures.
  - Chambre à vide — Enlever les miettes et les particules, puis essuyer toutes les surfaces internes à l'aide d'un chiffon propre et d'un désinfectant sans danger pour les aliments.
  - Tuyau à vide externe — Enlever le tuyau de la chambre et le plonger dans de l'eau savonneuse chaude ; bien rincer à l'eau propre et chaude. Essuyer complètement avant utilisation.

# DÉPANNAGE

## L'appareil de mise sous vide ne se met pas sous tension.

- L'appareil n'est pas branché. S'assurer que le cordon électrique est branché sur une prise de terre.
- L'appareil est branché, mais n'a pas été mis sous tension. Appuyer sur ☺.
- Cordon électrique abîmé ou usé. NE PAS UTILISER L'APPAREIL ; LE RENVOYER POUR RÉPARATION.

## L'appareil de mise sous vide ne fait pas complètement le vide dans le sac.

- Les paramètres de niveau de vide (*Vacuum*) et/ou de temps de thermosoudage (*Seal Time*) sont peut-être insuffisants ; les augmenter au besoin.
- Le bord du sac n'est pas à travers la barre de soudage ; positionner correctement le sac.
- Bas de l'ouverture du sac mal pincée ; placer le bas de l'ouverture dans la pince et fermer la pince.
- Sac mal placé dans la chambre à vide ; le repositionner correctement.
- Froissures dans le sac le long de la barre de soudage ; lisser le sac.
- L'extrémité soudée du sac (à partir d'un rouleau) n'est pas complètement soudée ; vérifier les ouvertures ou les défauts de soudage.
- Miettes ou autres particules sur le sac ou la barre de soudage ; nettoyer.

## Le sac thermosoudable perd le vide après soudage.

- Sac percé. Les articles coupants peuvent perforer les sacs. Couvrir les bords coupants d'un essuie-tout et mettre sous vide dans un autre sac.
- Dégagement gazeux. Certains fruits et légumes peuvent dégager des gaz s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant la mise sous vide. Ouvrir le sac et vérifier les avaries. Si les aliments n'ont pas encore commencé à s'avarier, les consommer immédiatement.



**AVERTISSEMENT:** S'ils ont commencé à s'avarier ou en cas de doute, les jeter immédiatement. NE PAS CONSOMMER.

## Le vide ne se fait pas correctement dans les boîtes.

- Le tuyau à vide externe est mal attaché. S'assurer que le tuyau est inséré à fond dans le couvercle de la boîte et bien attaché à la prise de vide de l'appareil de mise sous vide à chambre.
- La prise de la boîte est mal positionnée.
- Espace de tête insuffisant dans la boîte. Laisser un espace minimum de 2,5 cm entre la surface des aliments dans la boîte et le couvercle.
- Couvercle ou corps de la boîte abîmé. Vérifier l'état de la boîte, du couvercle et du joint.

## Sacs mal soudés.

- *Seal Time* insuffisant ; augmenter le *Seal Time* comme nécessaire.
- Sac mal placé le long de la barre de soudage ; s'assurer que l'ensemble du sac est sur la barre de soudage et qu'il n'est pas froissé.
- Particules alimentaires ou miettes dans la zone du sac ; nettoyer l'intérieur du sac avec un chiffon.

# MESSAGES D'ERREUR

Code d'erreur	Description	Dépannage
E1	Mode de défaillance du vide	Assurez-vous que le couvercle de la chambre à vide est complètement fermée Vérifiez la chambre à vide Couvercle Joint pour tout lacunes, des dommages ou des débris Débranchez le tuyau de l'extérieur Port de vide, si attaché. Contactez votre revendeur ou l'usine.
E2	Mode Seal défaut	Assurez-vous que le couvercle de la chambre à vide est complètement fermée Vérifiez la chambre à vide Couvercle Joint pour tout lacunes, des dommages ou des débris Débranchez le tuyau de l'extérieur Port de vide, si attaché. Contactez votre revendeur ou l'usine.
LP	Puissance électrique échec	Appuyer sur  pour rétablir les paramètres opératoires qui étaient en vigueur avant la coupure (dernières sélections pour <i>Vacuum</i> , <i>Marinate Time</i> et <i>Seal Time</i> ). 00 s'affiche.



**IMPORTANT:** Il est vivement recommandé de bien vérifier les aliments et/ou l'intégrité du soudage du sac avant utilisation dans la mesure où il est possible que les paramètres sélectionnés (*Vacuum*, *Marinate Time* et *Seal Time*) n'aient pas été atteints avant la coupure de courant.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Alimentation électrique:</b>	Model VSCH-300AC1B - 120 VAC, 60Hz Model VSCH-300AC2E - 240 VAC, 50Hz
<b>Dimensions hort-tout :</b> (L x W x H)	18,5 x 14 x 14,5 po 47 x 35,6 x 36,8 cm
<b>Dimensions de la chambre:</b> (L x W x H)	13,8 x 12 x 4,3 po 35 x 30,5 x 11 cm
<b>Poids:</b>	50,7 lbs 23 kg
<b>Type de pompe:</b>	Piston à sec
<b>Largeur maximum des sacs:</b>	12 po 30,5 cm

# SACS DE RECHANGE

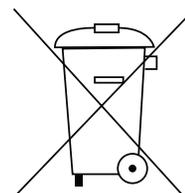
Différents sacs thermosoudables sont disponibles pour l'appareil de mise sous vide à chambre série 300.

## Sacs de cuisson

Dimensions (W x L)	Nombre	Réf. commande
6 x 10 po / 15,25 x 25,4 cm	250	VBF-0610
8 x 12 po / 20,3 x 30,5 cm	250	VBF-0812
12 x 14 in. / 30,5 x 35,6 cm	250	VBF-1214

Tous se commandent en ligne sur le site :  
[www.cuisinetechology.com](http://www.cuisinetechology.com)

# MISE AU REBUT



Cet appareil porte le symbole de poubelle barrée pour indiquer qu'il ne doit pas être jeté avec les déchets non triés.

Il vous incombe de mettre correctement au rebut votre matériel arrivé en fin de cycle de vie en la confiant à un centre agréé pour ramassage et recyclage séparés. Ainsi, vous contribuerez à conserver les ressources naturelles et l'environnement et aurez l'assurance que votre matériel sera recyclé sans danger pour la santé de l'homme.

Contactez PolyScience.

# GARANTIE

Cette garantie limitée remplace toutes les garanties précédentes concernant ce produit. Cette garantie limitée est réservée aux consommateurs. Le consommateur est l'acheteur initial du produit au détail pour une utilisation personnelle, familiale ou domestique. PolyScience accepte de corriger pour le consommateur, au choix de PolyScience, soit par réparation, soit par remplacement, tout défaut de matériau ou de fabrication se développant dans les douze (12) mois après livraison de ce produit au consommateur (pièces et main-d'œuvre). En cas de remplacement, l'appareil de rechange sera garanti pendant (A) quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date de livraison du produit de rechange, ou (B) pendant le reste de la période de garantie initiale, selon la plus longue des deux.

Si le produit exige une maintenance, contacter PolyScience pour les instructions à suivre. Si le retour d'un produit s'avère nécessaire, un numéro d'autorisation de retour sera affecté et le produit devra être expédié (frais de transport prépayés) au centre de SAV indiqué. Pour garantir un traitement rapide, le numéro d'autorisation de retour devra être placé sur l'extérieur du paquet. Une explication détaillée du défaut doit être jointe au produit.

Nonobstant ce qui précède, cette garantie ne s'appliquera pas si le défaut ou le dysfonctionnement a été causé par un accident, un acte de négligence, une utilisation déraisonnable, un SAV impropre ou d'autres causes ne résultant pas de défauts de matériel ou de fabrication.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, AUCUNE GARANTIE DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER QUI DÉPASSE LE CADRE DE LA DESCRIPTION ET DES PÉRIODES DÉFINIES ICI.

LA SEULE OBLIGATION DE POLYSCIENCE EN VERTU DE CETTE GARANTIE EST LIMITÉE À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT D'UN PRODUIT DÉFECTUEUX ET POLYSCIENCE NE DEVRA EN AUCUN CAS ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS QUELCONQUES RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE LA POSSESSION DE CE PRODUIT.

Certain États n'autorisant pas les (A) limites sur la durée de validité des garanties tacites ou (B) l'exclusion ou les limites sur les dommages accessoires ou indirects, il est possible que les limites ou exclusions ci-dessus ne vous concernent pas. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques. Vous pourrez avoir d'autres droits, variable d'un État à l'autre.

Veillez à activer la garantie de l'appareil de mise sous vide à chambre modèle 300 de PolyScience sur:

**[www.cuisinetechology.com](http://www.cuisinetechology.com)**

**PolyScience**  
**6600 W. Touhy Avenue**  
**Niles, IL 60714**  
**États-Unis**

Numéro vert - États-Unis et Canada: (800) 229-7569  
International: +1 (847) 647-0611  
Email: [culinary@polyscience.com](mailto:culinary@polyscience.com)