GUIDE DE L'UTILISATEUR

Sous Vide™

PROFESSIONAL

SÉRIE CREATIVE

PRECISE TEMPERATURE COOKING SYSTEM™

Télécharger le manual d'utilisation en espagnol, allemand, anglais, français sur www.cuisinetechnology.com/manual

PolyScience®
Innovative Culinary Technology

110-841 070212

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	11
Utilisation quotidienne	13
Coupure de courant	16
Nettoyage et rangement	16
Dépannage	18
Mise au rebut	20
Garantie	21

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 chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
2. 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. Retourner le circulateur à PolyScience pour examen et/ou réparation.
3. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser toucher des surfaces chaudes.
4. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. Pour éviter le risque de blessures personnelles, toujours débrancher le circulateur de la prise électrique avant de le nettoyer
6. 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 cordon électrique tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le cordon de la prise électrique. NE PAS TOUCHER LE LIQUIDE.

7. Ne pas utiliser de rallonge électrique avec ce circulateur.
8. Il est prévu pour une utilisation à l'extérieur seulement; ne pas utiliser à l'extérieur.
9. 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.
10. Lire attentivement la section Sécurité dans la documentation incluse.
11. 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.
12. Ne pas utiliser en présence de vapeurs explosives et/ou inflammables.
13. Ne jamais utiliser le circulateur sans le couvercle d'accès à la pompe/l'élément chauffant solidement en place.
14. Ne pas utiliser ce circulateur à d'autres fins que la préparation des aliments.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
16. Ne pas placer sur ou dans la proximité d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
17. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. Pour débrancher, mettez toutes les commandes sur «off», puis retirez la fiche de la prise murale.
19. Pour usage domestique seulement.
20. Lire attentivement toutes les instructions.

Conserver ces instructions.

Avis.

Ce circulateur est équippé d'un cordon d'alimentation à terre. Connectrer l'appareil seulement à des prises de courant à terre avec des dispositifs differentiel à courant residuel (DDR). 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 thermorupteur automatique qui désactivera l'élément chauffant en cas de défaillance de celui-ci. Si ce dispositif de sécurité ne peut pas être réarmé, l'appareil devra être renvoyé à PolyScience.

	IMPORTANT : Le Sous Vide Professional est également équipé d'un contacteur à flotteur qui désactive l'élément chauffant et la pompe si le niveau de liquide est trop bas dans le récipient de cuisson. Si le circulateur ne redémarre pas une fois le niveau de liquide rétabli, l'appareil devra être renvoyé à PolyScience.

	IMPORTANT : PROTECTION DU PLAN DE TRAVAIL Certains matériaux de plan de travail risquent de ne pas résister à une exposition prolongée à la chaleur requise pour la cuisson sous vide. Pour éviter d'abîmer le plan de travail, PolyScience recommande à l'utilisateur de toujours placer le récipient de cuisson sur un dessous de plat ou un autre matériau isolant avant de commencer à chauffer le liquide de cuisson.

Introduction.

Merci d'avoir choisir le circulateur thermique Sous Vide Professional 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 Professional à **www.cuisinetechnology.com/activate**

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).
- Une fois les aliments placés dans le bain de cuisson, leur cuisson peut se faire, 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.

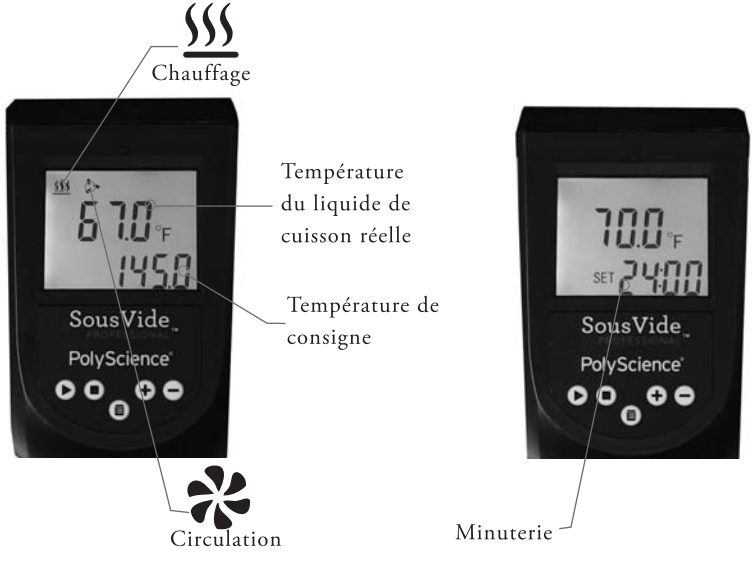
Caractéristiques et avantages.

Le circulateur thermique Sous Vide Professional 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 Professional si pratique en cuisine :

- Extrêmement facile à utiliser.
- Exceptionnellement précis – maintient des températures de cuisson sous vide jusqu'à 210 °F/99 °C, avec une stabilité de ±0,1 °F/±0,07 °C.
- Facile à surveiller – l'écran plat extra-grand permet de voir la température cuisson d'un coup d'œil.
- Constante – la pompe de circulation 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 20 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.

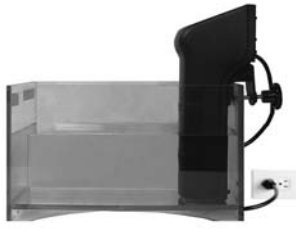
Commandes et composants.

Interrupteur d'alimentation
Cordon d'alimentation
Pince de fixation
Couvercle d'accés à la pompe/l'élément chauffant amovible
Orifice d'écoulement arrière


Chauffage
67.0 °F
145.0
SousVide
PolyScience
Température du liquide de cuisson réelle
Température de consigne
Circulation
70.0 °F
SET 24:00
SousVide
PolyScience
Minuterie

Mise en route rapide.

Pour des informations supplémentaires, consulter la section Installation.

1	**Fixer le Sous Vide Professional au récipient de cuisson.**	
2	**Remplir la cuve d'eau du robinet et couvrir d'un film en plastique ou avec le couvercle.**	
3	**Brancher le cordon d'alimentation sur une prise électrique.**	
4	**Allumer le Sous Vide Professional.**	
5	**Appuyer sur le bouton de Menu pour accéder au menu du point de cosigne.**	

6	**Entrer la température de cuisson souhaitée.**	Bouton por augmenter la valeur Bouton por diminuer la valuer
7	**Appuyez sur le bouton de RUN.**	Bouton Run (Exécuter)

Installation.

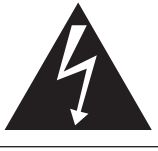
Le circulateur thermique Sous Vide Professional est facile à installer.

1. **Attacher le circulateur au récipient de cuisson** (non compris). 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.

2. **Ajouter de l'eau 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.

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

	**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.

4. **Placer l'interrupteur d'alimentation à l'arrière de l'appareil en position Marche (ON).** L'affichage s'allume indiquant la température réelle ainsi que la température de consigne (en °F).

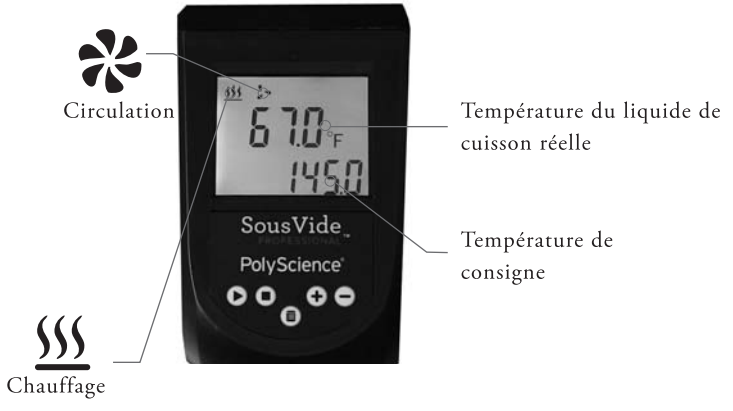
Le Circulateur Thermique Sous Vide Professional est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation quotidienne.

Mise en marche de l'appareil

Placer l'interrupteur d'alimentation à l'arrière de l'appareil en position Marche (ON).

Tous les caractères/symboles s'allument momentanément sur l'affichage, après quoi la température réelle et la température de consigne s'affichent (en °F). Le circulateur est désormais en mode Attente.



Pour commencer la cuisson, appuyer sur ▶. Pour régler la température de cuisson ou la minuterie, appuyer sur ☰.

Réglage de la température de cuisson

⚠	**IMPORTANT :** La température de cuisson ne peut pas être réglée pendant que le circulateur chauffe ou fait circuler le liquide de cuisson. Il doit tout d'abord être mis en mode Attente en appuyant sur ■.

La température de cuisson peut être réglée et affichée en °F ou °C.

Pour sélectionner °F, appuyer une fois sur ▤ ; le mot "SET" s'allume à gauche de la température de cuisson actuelle. Appuyer en continu sur ⊕ ou ⊖ jusqu'à ce que la température de cuisson s'affiche. Appuyer sur ▶ pour commencer à faire cuire à cette température.

Pour sélectionner °C, appuyer trois fois sur ▤ ; le mot "SET" s'allume à gauche de la température de cuisson actuelle. Appuyer en continu sur ⊕ ou ⊖ jusqu'à ce que la température de cuisson s'affiche. Appuyer sur ▶ pour commencer à faire cuire à cette température.

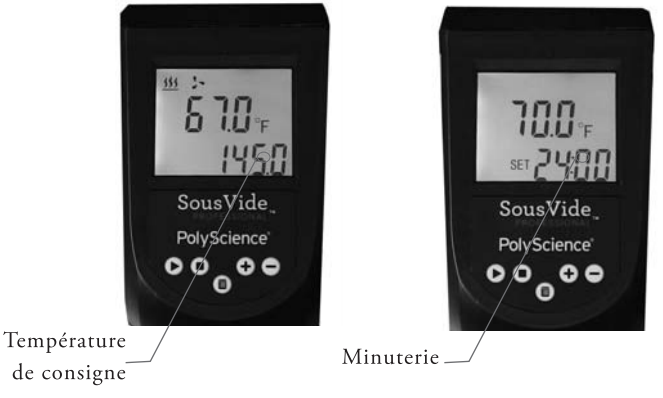
⚠	**IMPORTANT :** Toujours laisser le liquide de cuisson atteindre le point de consigne de température avant d'ajouter les sachets de cuisson sous vide au récipient de cuisson. Pour un chauffage et une performance optimums, couvrir le récipient de cuisson avec un film en plastique ou un couvercle (NE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

Utilisation de la minuterie

	IMPORTANT : La minuterie ne peut pas être réglée pendant que le circulateur chauffe ou fait circuler le liquide de cuisson. Il doit tout d'abord être mis en mode Attente en appuyant sur ■.

Le circulateur thermique Sous Vide Professional a une minuterie intégrée qui peut être réglée pour des temps de cuisson compris entre 5 minutes et 99 heures. Le temps par défaut est de 2:00 heures.

Pour régler la minuterie, appuyer deux fois sur ▤; le mot «SET» s'allume à côté du temps de cuisson actuel. Appuyer en continu sur + ou − jusqu'à ce que le temps de cuisson s'affiche. Pour commencer la cuisson, appuyer su ▶.



Le temps de cuisson restant et la température de consigne apparaitront alternativement sur l'écran. Une fois le temps de cuisson défini écoulé, le circulateur émet trois bips, reste silencieux pendant 15 à 20 secondes, puis le cycle se répète. Le circulateur continue à faire circuler le liquide de cuisson et à le maintenir à la température de consigne jusqu'à une pression sur ■; ceci a également pour effet de remettre la minuterie à zéro.

CONSEIL: Toujours laisser le liquide de cuisson atteindre la température de consigne avant de régler la minuterie. Ceci permet de garantir la cuisson des ailments à la bonne température pendant le temps souhaité.

Coupure de courant.

En cas de panne de courant en cours d'utilisation, le circulateur repasse en mode Attente dès le rétablissement du courant - la température s'affiche en °F et la minuterie est réglée à 2:00 heures.

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 mettre l'interupteur d'alimentation à l'arrière de l'appareil en position Arrêt (OFF). Débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur.

	AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de brûlures, laisser le circulateur refroidir à temperature 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.

TOUTE AUTRE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN PERSONNEL AUTORISÉ.

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. L'accumulation de dépôts sur ces composants doit être périodiquement inspectée en enlevant le couvercle de protection à l'arrière de l'appareil, en bas. Ce couvercle est maintenant en place par deux vis cruciformes.

Si un nettoyage devient nécessaire, faire tourner le circulateur dans une solution de vinaigre blanc à 15% et d'eau ou une solution de détartrant 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 mettre l'interrupteur d'alimentation à l'arrière de l'appareil en position Arrêt (OFF). Débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur.

	AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de brûlures, laisser le circulateur refroidir à temperature 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 de l'appareil. 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 amollir 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.

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 flim en plastique ou un couvercle (NE PAS COUVRIR LE CIRCULATEUR).

Si le symbole ne clignote pas, vérifier (1) si le circulateur est en mode Run (allumé) et (2) si la température de consigne est supérieure à celle du liquide de cuisson.

La température du liquide affichée dépasse nettement la température de consigne. Vérifier sous le circulateur et/ou les orifices de sortie avant et arrière pour vous assurer que rien ne les bouche et qu'ils sont dégagés. Si cela ne permet pas de corriger le problème, éteindre le circulateur, puis le rallumer. Si le problème persiste, le capteur de température est peut-être défectueux et doit être réparé.

Le liquide de cuisson circule, mais l'icône de circulation (❇) n'est pa allumée. Ceci indique généralement que le thermorupteur automatique du circulateur s'est activé en raison d'une surchauffe, mais ceci peut être dû à un problème momentané au niveau de l'électronique. Éteindre le circulateur, puis le rallumer. Si le problème persiste, laisser refroidir le liquide de cuisson, puis réarmer le thermorupteur (voir *Réarmement du thermorupteur*, ci-dessous).

EO1 apparaît sur l'affichage. Ceci indique que le niveau d'eau trop bas. Remplir le récipient de cuisson jusqu'à ce que le niveau d'eau dépasse le trait de niveau de liquide MIN sur le boîter du circulateur, puis éteindre l'appareil et le rallumer.

L'affichage numérique est vide. Vérifier si le cordon d'alimentation est branché sur une prise électrique fonctionnelle et si l'interrupteur d'alimentation à l'arriére du circulateur est en position Marche (ON). Vérifier les problèmes d'alimentation électrique (disjoncteur déclenché, etc.).

Réarmement du thermorupteur. Le thermorupteur automatique du circulateur coupe l'alimentation de l'élément chauffant et de la pompe chaque fois que la température du liquide dépasse la température de consigne. Cette sécurité est réarmable comme suit:

1. Appuyer sur ■ pour mettre le circulateur en mode Attente.

2. Placer l'interrupteur d'alimentation à l'arrière de l'appareil en position Arrêt (OFF).

3. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur.

4. Laisser refroidir le liquide dans le récipient de cuisson.

5. Retirer la plaque qui couvre le bouton de réarmement rouge.

6. Appuyer sur le bouton rouge.

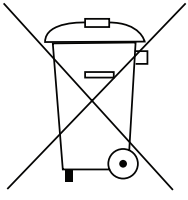
7. Remettre la plaque à sa place.

8. Rallumer l'appareil.

9. Appuyer sur ▶.

Si le problème periste, contacter PolyScience.

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

Contacter PolyScience.

Pour des idées de recette, des vidéos instructives et des téléchargements, allez voir **www.sousvideprofessional.com**.

Garantie

GARANTIE LIMITÉE DE PRODUIT POLYSCIENCE

Cette garantie limitée remplace toute garantie précédente visant ce produit. Cette garantie limitée est exclusivement réservée aux clients. Un client est l'acquéreur original du produit dans un point de vente au détail à des fins d'utilisation personnelle, familiale ou domestique. PolyScience s'engage à corriger, en ce qui concerne les pièces et la main-d'oeuvre, que ce soit par la réparation ou par le remplacement d'un produit (au gré de celle-ci), tout vice de matériau ou de main-dœuvre constaté au cours des douze (12) mois suivant la livraison du produit au client. En cas de remplacement, le nouveau produit est garanti pendant A) quatre-vingt-dix (90) jours à compter de sa date de livraison ou B) pendant la durée restante de la garantie originale, la période la plus longue ayant préséance.

Dans le cas où ce produit doive fair l'objet d'un entretien, communiquez avec PolyScience pour savoir comment procéder. Si un retour du produit s'avérait nécessaire, un numéro d'autorisation de retour lui sera attribué et le produit devra être expédié, frais de transport prépayés, au centre de service indiqué. Pour s'assurer d'un traitement rapide, veillez à placer le numéro d'autorisation de retour de façon bien visible sur l'emballage. Pensez à inclure dans votre envoi une explication détaillée du défaut.

Nonobstant les dispositions ci-dessus, cette garantie ne s'appliquera pas si le défaut ou le disfonctionnement est causé par un accident, la négligence, une utilisation déraisonnable, un entretien inapproprié ou tout autre cause sans rapport avec la qualité du matériel ou de la fabrication du produit. IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT NOTAMMENT, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, QUI S'ÉTENDE AU-DELÀ DE LA DESCRIPTION ET DES DURÉES MENTIONNÉES DANS LA PRÉSENTE.

LA SEULE OBLIGATION DE POLYSCIENCE EN VERTU DE CETTE GARANTIE EST LIMITÉE À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT DES PRODUITS DÉFECTUEUX. POLYSCIENCE NE SERA EN AUCUN CAS TENUE RESPONSABLE DE TOUT PRÉJUDICE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DE TOUTE SORTE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE LA POSSESSION DU PRODUIT.

Certains États ne permettent pas A) les limitations quant à la durée d'une garantie non écrite ni B) l'exclusion ou les limitations des dommages-intérêts accessoires ou consécutifs; il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous confère des droits spécifiques et il se pourrait que vous déteniez d'autres droits, qui diffèrent selon votre territoire.

Pour activer votre garantie, visitez le site

http://www.cuisinetechnology.com/activate

PolyScience
6600 W. Touhy Avenue
Niles, IL 60714 USA

Numéro sans frais aux Éstats-Unis et au Canada: (800) 229-7569
International: +1 (847) 647-0611
Courriel: culinary@polyscience.com