



Circulateur à immersion thermique

Modèle : SV310

Manuel de l'utilisateur



Table des matières

Avantages de la cuisson sous vide à basse température	3
Préparation pour la cuisson à basse température.....	5
Sécurité.....	7
Devis technique	9
Fonctionnalité de l'appareil	10
Éléments	14
Mode d'emploi.....	15
Entretien.....	18
Entretien et nettoyage	20
Codes d'erreur et dépannage	22
Garantie et service après-vente	24

Avantages de la cuisson sous vide à basse température

La cuisson sous vide à basse température maximise la préservation des nutriments des aliments, car ceux-ci n'entrent pas en contact direct avec l'air ou l'eau ; il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'huile ou très peu, et seule une très petite quantité de sel est nécessaire pour préserver le goût. Cette méthode de cuisson permet de conserver et même d'améliorer le goût des aliments de tous les jours.

La cuisson sous vide à basse température garantit une répartition uniforme de la chaleur dans les aliments, ce qui permet non seulement de leur donner un bon goût, mais aussi de préserver la couleur des ingrédients. De plus, le circulateur à immersion thermique permet d'économiser beaucoup d'énergie par rapport à un four ou une cuisinière à gaz, et de réduire la pollution par la fumée dans la cuisine.

Il n'est pas nécessaire d'avoir une formation de chef cuisinier ! Même si vous n'avez pas d'expérience en cuisine, vous pouvez

préparer des repas sains et délicieux en utilisant le circulateur à immersion thermique qui vous aidera à obtenir des aliments parfaitement cuits.

Grâce à un contrôle précis de la température et du temps, il est possible de s'assurer que les aliments ne sont pas brûlés ou desséchés à cause d'une cuisson excessive, en particulier pour les aliments cuits à des températures moyennes et basses.

Préparation pour la cuisson à basse température

- **Machine à sceller sous vide**

L'appareil de scellage sous vide enlèvera la plus grande partie de l'air des sacs, assurant un scellage hermétique qui empêchera l'air ou le liquide d'y pénétrer. Vous pouvez utiliser une machine à sceller sous vide à chambre ou une machine à sceller sous vide par aspiration selon vos besoins. Nous fournissons les deux types de scelleuses sous vide.

- **Sacs de scellage sous vide**

Les sacs de scellage sous vide vous permettront de bien emballer les aliments, en veillant à ce qu'aucun air ou liquide n'y pénètre. Veuillez vous assurer que les sacs de scellage que vous utilisez peuvent résister à des températures allant jusqu'à 100 °C ou 212 °F.

- **Circulateur thermique avec réservoir d'eau de cuisson ou bain d'eau sous vide**

Commencez par placer la grille de cuisson dans le réservoir d'eau (la non-utilisation de la grille de cuisson peut entraîner une panne de l'appareil) ; ensuite, remplissez le réservoir ou le bain d'eau avec suffisamment d'eau pour couvrir les aliments,

et réglez la température de cuisson. Pour le circulateur à immersion thermique, vous devez également vous assurer que le réservoir d'eau peut supporter des températures allant jusqu'à 100 °C ou 212 °F. Pour les bains d'eau sous vide, remplissez le bain d'eau, puis réglez la température et la durée (il y a un thermostat à l'intérieur de l'appareil).

Sécurité

Veillez respecter toutes les consignes de sécurité :

- Faites fonctionner l'appareil conformément aux instructions spécifiques contenues dans ce manuel pour éviter de l'endommager.
- Vérifiez que le courant électrique respecte la norme.
- L'appareil doit être connecté à une prise électrique mise à la terre.
- Coupez toujours l'alimentation électrique avant de déplacer l'appareil.
- Ne touchez pas le liquide à mains nues pour vérifier la température ; regardez l'affichage de la température ou utilisez un thermomètre.
- Lorsque vous mettez des aliments dans le bain d'eau pour la cuisson, assurez-vous toujours que le niveau d'eau se situe entre le niveau minimum (MIN) et le niveau maximum (MAX) pour éviter d'endommager l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant que l'appareil est en marche ou après afin d'éviter de vous blesser.
- S'il y a de l'eau sur la partie supérieure de l'appareil

(au-dessus du niveau MAX), veuillez couper l'alimentation électrique et sécher l'appareil avant de continuer.

- Gardez toujours l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants pour éviter tout danger.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur donne des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ne comprennent les risques encourus.
- Veuillez vous assurer que la prise de courant et la sortie du ventilateur à l'arrière de l'appareil n'entrent pas en contact avec le liquide.

Devis technique

Tension nominale :	110–120 V~
Fréquence nominale :	60 HZ
Puissance nominale :	1800 W
Plage de réglage de la température :	5 à 95 °C/41 à 203 °F
Plage de réglage de la durée :	5 minutes à 99 heures 59 minutes
Précision de l’affichage :	0,1
Dimensions :	5,6 po × 6,3 po × 12,8 po (142 mm × 160 mm × 326 mm)

Fonctionnalité de l'appareil



1. Alimentation

- Lorsque l'appareil est mis sous tension, le bouton et le voyant lumineux sont allumés. Après deux secondes, la machine passe en mode d'économie d'énergie (seul  est allumé).
- Lorsque l'appareil est en mode d'économie d'énergie, appuyez sur  pour réveiller l'appareil ; il se met en

mode veille et est prêt à être utilisé. À ce stade, l'affichage de la température (A) indique la température actuelle de l'eau, l'affichage SET TEMP (B) indique le réglage précédent de la température de l'eau, et l'affichage SET TIME (C) indique le réglage de la durée de l'opération précédente.

- En mode veille (l'indicateur est entièrement éclairé), appuyez sur  pour passer en mode d'économie d'énergie (seul  est allumé).
- Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur  pour passer directement en mode d'économie d'énergie.

°C/°F

2. Bouton de température

Appuyez sur « °C/°F » pour sélectionner l'unité d'affichage de la température de votre choix - Celsius ou Fahrenheit.

TEMP/TIME

3. Bouton de réglage de la température et de la durée

Appuyez sur « TEMP/TIME » pour passer du réglage de la température à celui de la durée. Lorsque l'écran SET TEMP clignote, servez-vous des boutons « + » et « - » pour régler la température cible souhaitée ; lorsque l'écran SET TIME clignote, servez-vous des boutons « + » et « - » pour régler la durée cible souhaitée.

*Après que l'affichage ait clignoté 10 fois, si aucune température ou durée n'a été réglée, l'appareil quitte le mode de réglage. Pour le réinitialiser, appuyez sur « TEMP/TIME ».

* Appuyez sur la touche « TEMP/TIME » pendant 3 secondes ; l'écran indique la température et la durée qui ont été réglées.



4. Bouton marche/arrêt

- En mode veille, appuyez sur  pour démarrer l'appareil.
- En mode travail, appuyez sur  pour arrêter l'appareil.

+ **-**

5. Bouton de réglage

Appuyez sur la touche « TEMP/TIME » pour sélectionner le paramètre que vous souhaitez régler (température ou durée), puis utilisez les touches « + » et « - » pour le régler sur la température ou la durée souhaitée.

6. Indicateur numérique (A) - Température

Affiche la température réelle.

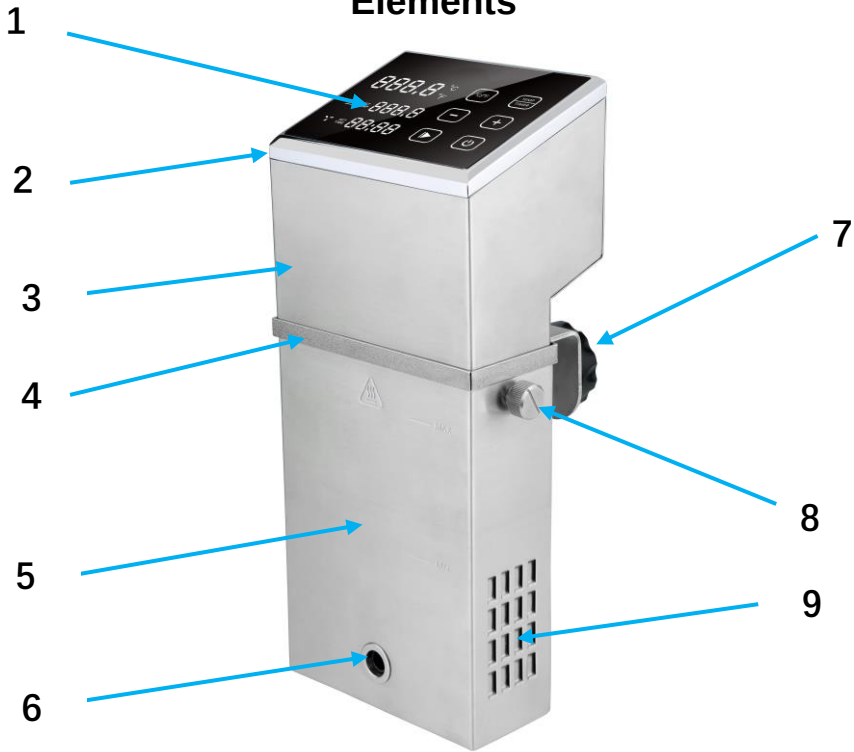
7. Indicateur numérique (B) - Température (SET TEMP)

Affiche la température réglée.

8. Indicateur numérique (C) - Durée (SET TIME)

- En mode veille, la durée cible fixée est affichée.
- En mode travail, la durée restante est affichée.

Éléments



- 1. Panneau de commande
- 2. Couvercle supérieur
- 3. Partie supérieure
- 4. Bague de raccordement
- 5. Partie inférieure

- 6. Sortie d'eau
- 7. Poignée
- 8. Vis à desserrage rapide
- 9. Entrée d'eau

Mode d'emploi

1. Choisissez le récipient de cuisson approprié. Pour fixer l'appareil au récipient, tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour créer un espace entre le corps principal de l'appareil et la poignée ; insérez l'appareil dans le récipient ; puis, serrez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'appareil sur le récipient.
2. Ajoutez de l'eau dans le récipient en vous assurant que le niveau d'eau se situe entre les niveaux d'eau minimum et maximum autorisés.
3. Branchez le cordon d'alimentation ; l'écran numérique et les boutons s'allument. L'appareil passe en mode d'économie d'énergie après deux secondes, seul le voyant  est allumé ; appuyez sur  pour mettre l'appareil en mode veille.
4. Appuyez sur « °C/°F » pour sélectionner l'unité de température. Le réglage par défaut est °C. Votre choix sera enregistré dans la mémoire de l'appareil et la prochaine fois que vous allumerez l'appareil, il sera réglé par défaut sur la

même unité.

5. Appuyez sur « TEMP/TIME » ; à l'aide des boutons « + » et « - », réglez la température et la durée sur les valeurs souhaitées.
6. Une fois le réglage effectué, appuyez sur  pour démarrer l'appareil. Lorsque la température dans le récipient atteint la température programmée, l'affichage du temps commence à décompter et les aliments emballés sous vide peuvent être placés dans le récipient de cuisson.
7. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore. Appuyez sur  pour terminer le processus.

Remarque : si aucune mesure n'est prise, l'appareil émettra une tonalité continue après 20 secondes ; la température de l'eau restera à la température préréglée.

8. Retirez les aliments du récipient ; ils sont prêts pour l'étape suivante.
9. Après avoir utilisé l'appareil, débranchez-le et rangez-le hors de portée des enfants.

Notes :

1. Les aliments doivent être emballés sous vide avant d'être cuits sous vide.
2. Le niveau d'eau (après l'introduction des aliments) doit être supérieur à « MIN », mais inférieur à « MAX » (niveaux indiqués sur l'appareil).
3. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, il faut vider l'eau après chaque utilisation et nettoyer le récipient.

Entretien

Pour éviter les brûlures, veuillez vous assurer que la machine est éteinte et à température ambiante avant de la nettoyer.

1. Après le nettoyage, placez l'appareil à la verticale ; ne le placez pas à l'horizontale ou à l'envers.
2. Veuillez à ne pas endommager les composants à l'intérieur de l'appareil pendant le nettoyage. Si des composants sont endommagés, veuillez demander à un spécialiste de vérifier et de réparer l'appareil. Pour éviter tout risque de dommage ou de blessure, n'utilisez que les services d'un spécialiste autorisé pour la réparation.
3. Jeter l'eau après chaque utilisation. Remplissez toujours d'eau fraîche. Si l'eau est réutilisée plusieurs fois, des substances minérales peuvent adhérer à la surface des composants et affecter le rendement de l'appareil.
4. Si vous constatez une diminution notable de la performance de l'appareil, ou si vous constatez une accumulation de résidus, veuillez démonter le couvercle arrière de l'appareil pour nettoyer les composants. L'idéal est de nettoyer l'appareil après vingt utilisations ou après cent heures de

travail.

5. Si l'appareil est chaud, ne l'utilisez pas dans de l'eau froide ; l'appareil doit être à température ambiante et utilisé dans de l'eau froide. De même, ne pas utiliser un appareil à température ambiante dans l'eau chaude. Le non-respect de ces instructions aura un effet négatif sur la performance et la durée de vie de l'appareil.

Entretien et nettoyage

Préparation au nettoyage de l'appareil

En préparation au nettoyage de l'appareil, veuillez vous assurer d'avoir du vinaigre de qualité alimentaire (vinaigre blanc, vinaigre de pomme, etc.) à portée de main.

Importance d'un nettoyage régulier

L'eau du robinet standard contient des minéraux. Lorsque l'eau est chauffée à une certaine température, elle peut provoquer des dépôts calcaires sur l'appareil. Le tartre peut affecter le rendement de l'appareil. Nous suggérons de nettoyer l'appareil après chaque 20 utilisations si le temps d'utilisation cumulé est inférieur à 200 heures. La dureté de l'eau varie en fonction de l'endroit où vous vous trouvez ; pour cette raison, vous devrez peut-être nettoyer l'appareil plus souvent.

Instructions de nettoyage

1. Versez de l'eau dans le récipient jusqu'à la ligne « MAX » de l'appareil. Ajouter 5g de vinaigre dans l'eau. (ATTENTION ! Si le vinaigre entre accidentellement en contact avec vos yeux,

rincez-les immédiatement avec beaucoup d'eau. Consultez un médecin si nécessaire).

2. Allumez la machine ; réglez la température sur 80 °C (176 °F) ; réglez la durée à 3 heures (03:00), appuyez sur . Après 3 heures, la machine émet une tonalité. Éteignez-la lorsqu'elle émet la tonalité.

Procédure de nettoyage rapide : appuyez simultanément sur  et « - » ; l'indicateur de température (B) indiquera 80 °C, l'indicateur de durée (C) indiquera 03:00 ; relâchez les boutons. Les indicateurs de température et de durée, (B) et (C) clignoteront 10 fois. Si vous devez changer d'unité de température, appuyez sur « °C/°F », sinon, appuyez sur  pour lancer le processus de nettoyage. Pendant le processus, l'écran indique le temps restant.

3. Vérifiez l'appareil pour vous assurer qu'il est parfaitement propre. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez ajouter du vinaigre et répéter la deuxième étape ci-dessus. S'il est propre, égouttez le vinaigre et lavez l'appareil à l'eau douce avant de le sécher et de le ranger.

Codes d'erreur et dépannage

Code d'erreur	Cause	Dépannage
E01	Le niveau d'eau est inférieur au niveau d'eau minimum requis, ou supérieur au niveau d'eau maximum autorisé.	Éteignez l'appareil. Si le niveau de l'eau est trop bas, ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le niveau atteigne un minimum requis. Si le niveau de l'eau est trop élevé, retirez de l'eau jusqu'à ce qu'il ne dépasse pas le niveau maximum autorisé.
E02	Indique la possibilité d'un problème de : 1. tuyau de chauffage ; 2. câblage interne de l'unité ; 3. capteur de température.	Communiquez avec spécialiste autorisé pour la réparation de l'appareil.

CLEAN	L'appareil fonctionne en continu depuis plus de 100 heures.	Il doit être nettoyé. Consultez la rubrique « Entretien et nettoyage ».
LP	L'appareil perd soudainement de la puissance pendant l'utilisation normale.	

* En cas de problème, veuillez faire vérifier l'unité par un spécialiste autorisé. DANGER ! Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

Garantie et service après-vente

1. Lorsque vous utilisez l'appareil, veuillez vous assurer de le faire sur une surface propre et plane.
2. La garantie est limitée aux dommages causés par des défauts de production et une utilisation résidentielle normale.
3. En cas d'utilisation incorrecte ou d'autres problèmes de qualité non liés aux produits, des frais seront facturés pour les pièces et l'entretien.
4. Veuillez conserver votre reçu.

Carte d'entretien

Nom du client :

Tél. :

Courriel :

Adresse :

Modèle de machine :

Date d'achat :

Fournisseur :

Fiche de réparation	Date	Cause	Réparé par

Merci

Merci d'avoir choisi le circulateur à immersion thermique SV310. Nous sommes convaincus que vous apprécierez votre expérience culinaire avec cet appareil. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions concernant l'appareil.



Numéro sans frais : +1 (888) 956-6866
www.eurodib.com