

USER'S GUIDE

SousVide™

PROFESSIONAL
CREATIVE SERIES
PRECISE TEMPERATURE COOKING SYSTEM™



Download user's guide in Spanish, German, English, French on
www.cuisinetechology.com/manual

110-841 070212

 **PolyScience®**
Innovative Culinary Technology

Contents.

Important Safeguards	2
Introduction	5
Advantages of Sous Vide Cooking	5
Features & Benefits	6
Controls & Components	7
Quick-Start	9
Set-up	11
Day-to-Day Operation	13
Loss of Power	16
Cleaning & Storage	16
Troubleshooting	18
Disposal	20
Warranty	21

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. Do not operate this Circulator with a damaged power cord or plug, or if it has been dropped, damaged, or malfunctions. Return the Circulator to PolyScience for examination and/or repair.
3. Do not let power cord touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter.
4. Unplug from electrical outlet when not in use.
5. To avoid the possibility of personal injury, always unplug the Circulator from the electrical outlet before cleaning the unit.
6. To protect against the risk of electrical shock, submerge only the heater/pump portion of this Circulator in liquid. The maximum submersion depth is indicated on the housing of the unit. If the Circulator or power cord falls into liquid, unplug the power cord from the electrical outlet immediately. **DO NOT REACH INTO THE LIQUID.**

7. Do not use an extension cord with this Circulator.
8. This Circulator is intended for indoor use only; do not use outdoors.
9. Do not let this Circulator come in direct contact with food. All foods to be prepared with this Circulator should be placed in FDA approved boilable bags.
10. Carefully review the safety section in included literature.
11. This appliance should not be used by children. To avoid accidental injury, close supervision is necessary when this appliance is used where children may be present.
12. Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
13. Never operate the Circulator without the pump/heater housing cover securely in place.
14. Do not use this Circulator for other than the intended use of preparing foods.
15. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
18. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
19. Household use only.
20. Read all instructions carefully.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Notice.

This Circulator is equipped with a grounded power cord. Connect the appliance only to earthed (grounded) power sockets with residual current devices (PCD). Do not use the appliance if the grounding prong on the plug is missing or damaged or with a grounding adapter. Contact a qualified electrician if the plug does not fit into the electrical outlet you intend on using.



IMPORTANT: Your Sous Vide Professional is equipped with an automatic over-temperature safety that will disable the heater in the event of a heater fault. If this safety cannot be reset, the unit must be sent back to PolyScience.



IMPORTANT: Your Sous Vide Professional is also equipped with a float switch that disables the heater and pump in the event that the liquid level in the cooking vessel drops too low. If the Circulator will not restart once a proper liquid level is restored, the unit must be sent back to PolyScience.



IMPORTANT: COUNTERTOP PROTECTION

Some countertop materials may not be able to withstand the prolonged exposure to heat required for sous vide cooking. To safeguard against damage to your countertop, PolyScience recommends that you always place your cooking vessel on a trivet or other insulating material before you begin heating the cooking liquid.

Introduction.

Thank you for choosing the PolyScience Sous Vide Professional Thermal Circulator. Properly cared for, it will provide you with the precise and reliable temperature control you need for low temperature sous vide cooking.

We recommend that you begin using your Circulator immediately to confirm that it is operating properly. In the unlikely event that the unit was damaged during shipping or does not operate properly, contact:

PolyScience

6600 W. Touhy Avenue

Niles, IL 60714 USA

Phone: 1.800.229.7569

1.847.647.0611

Email: culinary@polyscience.com

Be sure to activate your new Sous Vide Professional warranty at **www.cuisinetechology.com/activate**

Advantages of Sous Vide Cooking.

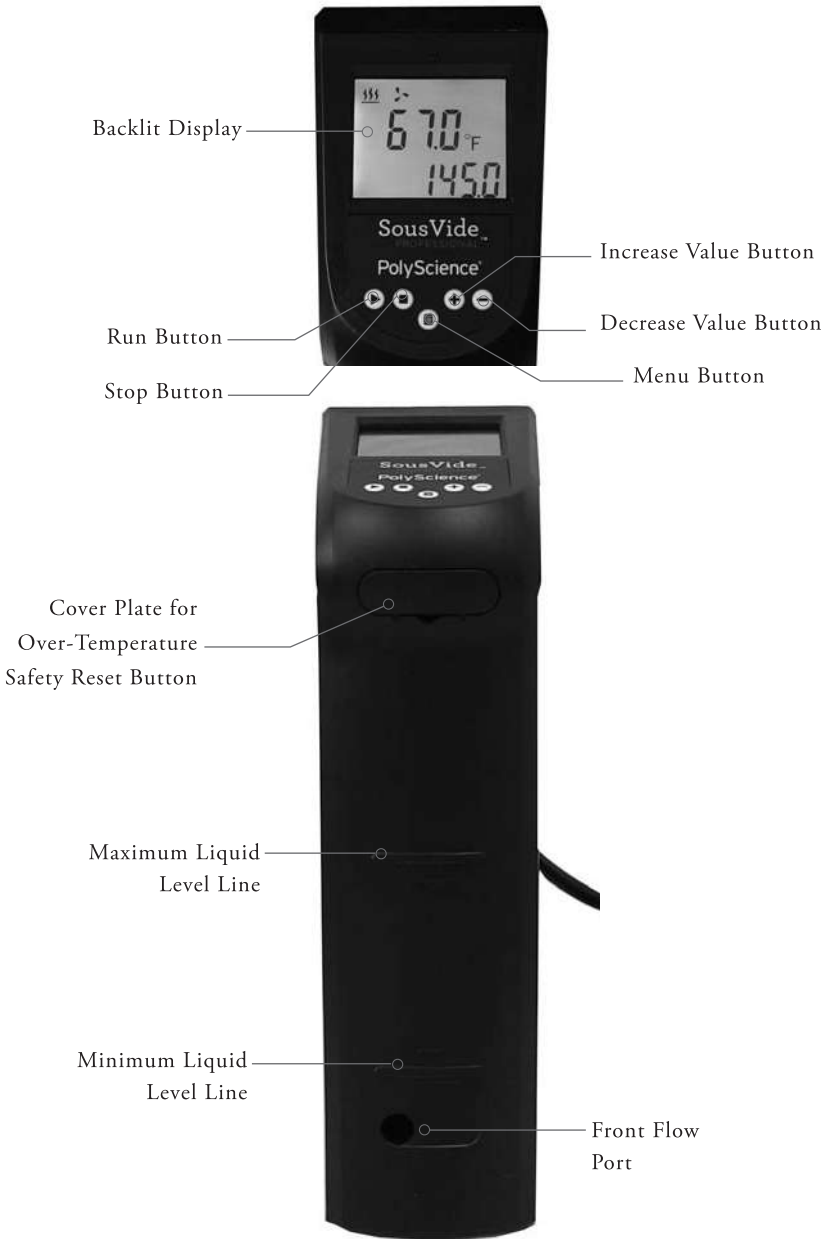
- Significantly reduces shrinkage when cooking meats, fish, or poultry.
- Because food is vacuum sealed in a pouch, nutrients, flavors, and fat cannot escape as it does with other cooking methods. Sous vide cooking requires less fat and oil, making healthier meals. It also generally reduces the amount of seasoning (except salt) required.
- Once you place the food in the cooking bath, you can leave it to cook and tend to other kitchen tasks.
- Once you've established the desired cooking temperature and time for a sous vide dish, you can repeat it exactly every time.
- Sous vide cooking produces textural qualities that cannot be achieved with other cooking techniques.

Features & Benefits.

Your PolyScience Sous Vide Professional Thermal Circulator combines design innovation with highly intuitive operation to deliver convenient and accurate temperature control for sous vide cooking. Here are some of the features that make the Sous Vide Professional so kitchen friendly:

- Extremely easy to use.
- Exceptionally precise – maintains sous vide cooking temperatures up to 210°F / 99°C with $\pm 0.1^\circ\text{F}$ / $\pm 0.07^\circ\text{C}$ stability.
- Easy to monitor – extra-large LCD lets you view cooking temperature at a glance.
- Consistent – circulating pump keeps liquid temperature throughout the cooking bath uniform, helping ensure that individual portions cook evenly and at the same rate.
- Flexible – clamps securely to stock pots, hotel pans, and other cooking vessels; turns vessels up to 20 liters / 21 quarts into a sous vide bath.
- Integrated – fully enclosed housing prevents cooking pouches from direct contact with pump and heater, yet removes easily for inspection and cleaning.
- Sturdy – impact resistant construction stands up to day in, day out use.
- Compact – stores easily in a drawer or cabinet when not in use.

Controls & Components.





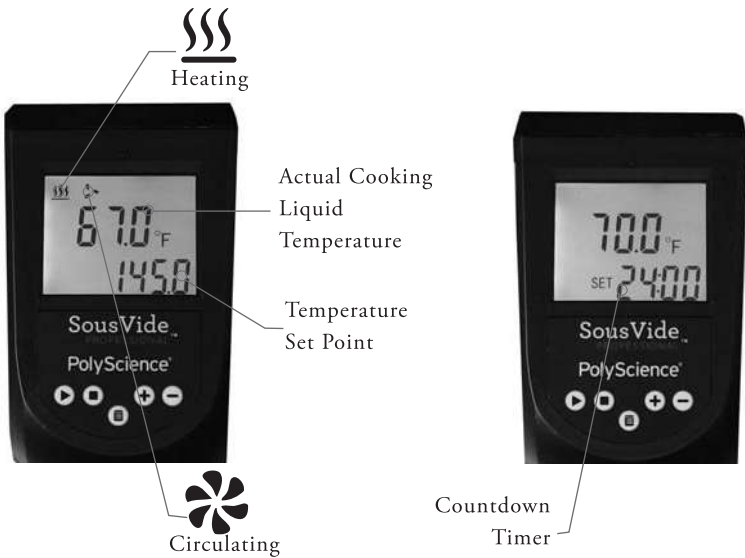
Power Switch

Power Cord

Mounting Clamp

Removable Heater/
Pump Access Cover

Rear Flow
Port



Heating

Actual Cooking
Liquid
Temperature



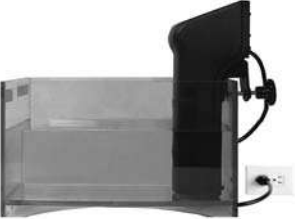


Temperature
Set Point



Circulating

Countdown
Timer

Quick-Start.

See Set-up for additional information.


1	Attach your Sous Vide Professional to the cooking vessel	
2	Fill the vessel with tap water and cover with plastic wrap or lid	
3	Connect the power cord to an electrical outlet	
4	Turn the Sous Vide Professional "ON"	
5	Press the Menu button to access the set point menu	 <p>Menu Button</p>

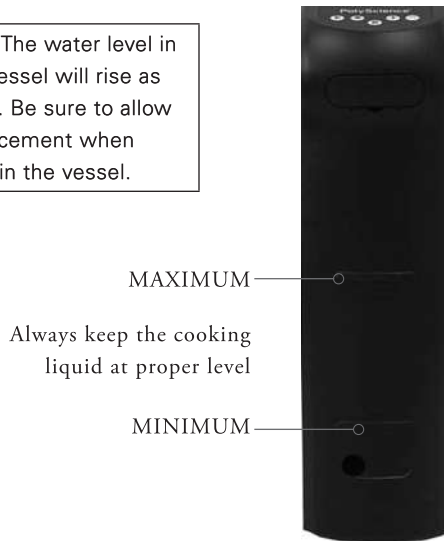
<p>6</p>	<p>Enter desired cooking temperature</p>	<p>Increase and decrease value buttons</p> 
<p>7</p>	<p>Press the RUN button</p>	<p>Run Button</p> 

Set-Up.


Your Sous Vide Professional Thermal Circulator is easy to set up.

1. **Attach the Circulator to the cooking vessel** (not included). The mounting clamp on the back of the unit will mount it securely to both flat and rounded vessel walls. Allow a minimum of 0.5 inch / 1.3 cm clearance between the bottom of the Circulator housing and the bottom of the cooking vessel.
2. **Add water to the cooking vessel.** The depth of the liquid in the cooking vessel should be kept somewhere between the “Maximum” and “Minimum” liquid level lines embossed on the heater/pump housing.

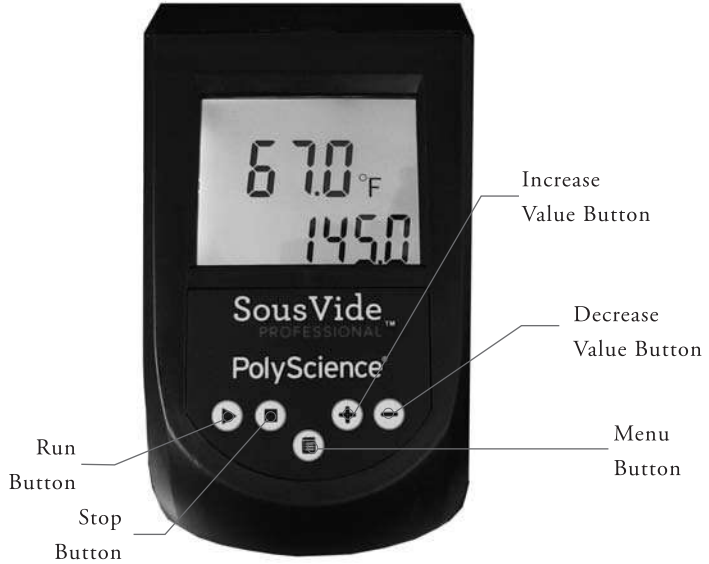
	IMPORTANT: The water level in the cooking vessel will rise as food is added. Be sure to allow for this displacement when placing liquid in the vessel.
---	---



3. **Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet.**

	WARNING: Make certain that the electrical outlet is the same voltage and frequency as your Circulator. The correct voltage and frequency are indicated on a label on the back of the unit. The use of extension cords is not recommended.
---	--

4. **Place the power switch on the rear of the unit in the “ON” position.** The LCD will light and the actual set point temperature (in °F) will appear on the display.



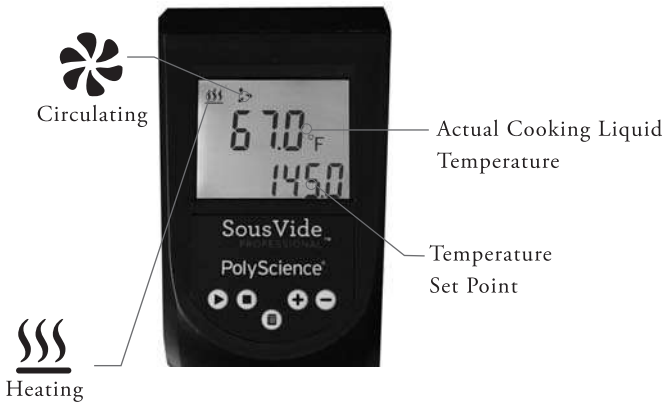
You are now ready to begin cooking with your Sous Vide Professional Thermal Circulator!



Day-to-Day Operation.

Turning the Unit ON

Place the power switch on the rear of the unit in the "ON" position.


All characters/symbols on the LCD will momentarily light, after which the actual and set point temperature (in °F) will be displayed. The Circulator is now in the Standby mode.







To begin cooking, press . To set the cooking temperature or timer, press .

Setting Cooking Temperature







IMPORTANT: The cooking temperature cannot be set while the Circulator is heating or circulating the cooking liquid. You must first place it in Standby by pressing .

Cooking temperature may be set and displayed in either °F or °C.

To select °F, press  once; the word “SET” will be lit to the left of the current cooking temperature. Press or hold  or  until the desired cooking temperature is displayed. Press  to begin cooking at that temperature.





To select °C, press  three times; the word “SET” will be lit to the left of the current cooking temperature. Press or hold  or  until the desired cooking temperature is displayed. Press  to begin cooking at that temperature.







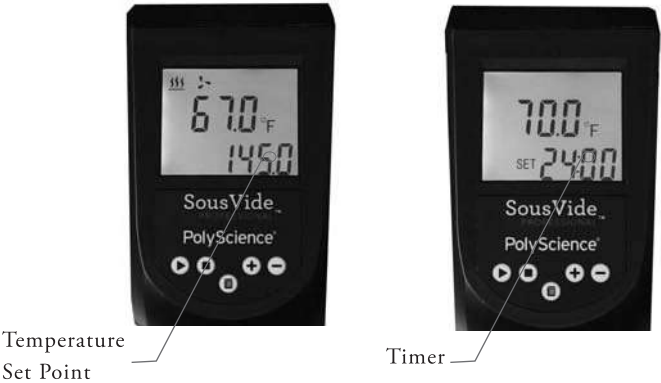
IMPORTANT: Always allow the cooking liquid to reach the set point temperature before adding the sous vide cooking pouches to the cooking vessel. For optimal heating and performance, cover the cooking vessel with plastic wrap or a lid (DO NOT COVER THE CIRCULATOR).


Using the Timer

	<p>IMPORTANT: The timer cannot be set while the Circulator is heating or circulating the cooking liquid. You must first place it in Standby by pressing .</p>
---	---

Your Sous Vide Professional Thermal Circulator has a built-in timer that can be set for cooking times from 5 minutes to 99 hours. The factory default is 2:00 hours.

To set the timer, press  twice; the word "SET" will be lit next to the current cooking time. Press or hold  or  until the desired cooking time is displayed. Press  to begin cooking.



The remaining cooking time and the set point will appear alternately on the display. When the set cooking time has elapsed, the Circulator will beep three times, go silent for 15-20 seconds, and then repeat. The Circulator will continue circulating the cooking liquid and maintaining it at the set point temperature until  is pressed; this also resets the timer.

TIP: Always allow the cooking liquid to reach the set point temperature before setting the timer. This will help ensure that the food is cooked at the desired temperature for the desired length of time.


Loss of Power.

In the event that electrical power is disrupted during use, your Circulator will return to the Standby mode when power is restored, with temperature displayed in °F and the timer set for 2:00 hours.

Cleaning & Storage.

Always clean and dry your Sous Vide Professional Thermal Circulator completely before storing. Be sure to protect it from contact with equipment or other objects that could damage the digital display.

Routine Cleaning

Turn the Circulator OFF by pressing  and placing the power switch on the rear of the unit in the OFF position. Unplug the power cord from the electrical outlet.



WARNING: To avoid the potential for burns, allow the Circulator to cool to room temperature before removing it from the cooking vessel.

Keeping the unit upright, wipe the housing with a clean damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers as these could scratch the housing or LCD readout.

Should the Circulator's immersed components become coated with grease or other residue due to a cooking pouch leak or break, run the unit in clean water containing a small amount of non-sudsing dishwasher detergent for about 10 minutes at 140°F / 60°C. Rinse carefully and dry thoroughly when done.



WARNING: Never immerse the Circulator's controls or display in water or other liquids or place under running water. Do not clean the unit in a dishwasher.

ANY OTHER SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.


Removing Mineral or Scale Deposits

Depending on the frequency of use and the hardness of your water, scale and minerals may build up on your Circulator's heater element and pump impeller. These components should be inspected periodically for such deposits by removing the protective cover on the bottom rear of the unit. The cover is held in place with two Phillips head fasteners.

Should cleaning become necessary, run the Circulator in either a 15% white vinegar in water solution or a 10% food-safe calcium/lime/rust remover in water solution at 140°F / 60°C until the scale is removed. Dry thoroughly when done.



Removing Food Debris.

Turn the Circulator OFF by pressing  and placing the power switch on the rear of the unit in the OFF position. Unplug the power cord from the electrical outlet.



WARNING: To avoid the potential for burns, allow the Circulator to cool to room temperature before removing it from the cooking vessel.

In the unlikely event that food or other debris becomes lodged in the heater element or pump impeller, these components can be fully accessed by removing the protective cover on the bottom rear of the unit. This cover is held in place with two Phillips head fasteners.

Use a soft brush to remove any lodged particles. If necessary, soak in clean water to soften before brushing. DO NOT use hard utensils or abrasive pads to remove trapped food debris.




WARNING: Never operate your Circulator without the protective cover in place.

Troubleshooting.

Food does not cook uniformly. The food portions are not equal in size and/or the liquid-to-food ratio is too low.

Circulator won't heat. Check to see if the heat symbol () is flashing.

If symbol is flashing and you are cooking at higher temperatures or using larger cooking vessels, cover the vessel with plastic wrap or a lid (DO NOT COVER CIRCULATOR).

If symbol is not flashing, (1) verify that the Circulator is in the Run mode ( lit) and (2) that the set point temperature is higher than the cooking liquid temperature.

Displayed liquid temperature greatly exceeds set point temperature.



Check bottom of the Circulator and/or front and rear outlet ports for blockages and clear as required. If that does not correct the problem, turn power to the Circulator OFF and then back ON. If problem persists, the temperature sensor may be defective and require service.

Cooking liquid is circulating, but the circulating icon (⌘) is not lit. This is generally an indication that the Circulator's automatic over-temperature safety has been activated due to over-heating, but could be due to a momentary problem with the electronics. Turn power to the Circulator OFF and then back ON. If problem persists, allow the cooking liquid to cool and then reset the safety (see *Resetting the over-temperature safety*, see below).

E01 appears on the display. This indicates that the water level is too low. Fill the cooking vessel until the water level is above the MIN liquid level mark on the Circulator's housing and then turn power to the unit OFF and then back ON.

Digital display is blank. Verify that the power cord is plugged into an operating electrical outlet and that the power switch on the rear of the Circulator is in the ON position. Check for problems with the main electrical power supply (tripped circuit breaker, etc.).

Resetting the over-temperature safety. The Circulator's automatic over-temperature safety removes power from the heater and pump whenever the liquid temperature exceeds a factory set temperature. This safety reset as follows:

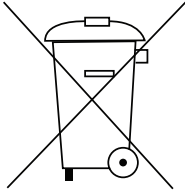
1. Press  to place the Circulator in the Standby mode.
2. Place the power switch on the rear of the unit in the OFF position.
3. Unplug the power cord from the electrical outlet.
4. Allow the liquid in the cooking vessel to cool.
5. Remove the plate covering the red reset button.
6. Press the red reset button.
7. Replace the cover plate.
8. Restore power to the unit.
9. Press .

If the problem persists, contact PolyScience.

Reset Button



Disposal.



This equipment is marked with the crossed out 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 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**.

Warranty.

POLYSCIENCE LIMITED PRODUCT WARRANTY

This limited warranty supercedes all previous warranties on this product. This limited warranty is available for consumers only. You are a consumer if you were the original purchaser of the product at retail for personal, family or household use. PolyScience agrees to correct for the consumer, either by repair, or at PolyScience's election, by replacement, any defects in material or workmanship which develop within twelve (12) months after delivery of this product to the consumer for parts and labor. In the event of replacement, the replacement product will be warranted for (A) ninety (90) days from the date of delivery of the replacement, or (B) the remainder of the original warranty period, whichever is longer.

If this product should require service, contact PolyScience for instructions. When return of the product is necessary, a return authorization number is assigned and the product should be shipped, transportation charges pre-paid, to the indicated service center. To insure prompt handling, the return authorization number should be placed on the outside of the package. A detailed explanation of the defect must be enclosed with the product.

Notwithstanding the above, this warranty shall not apply if the defect or malfunction was caused by accident, neglect, unreasonable use, improper service, or other causes not arising out of defects in material or workmanship

THERE ARE NO WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THOSE OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, WHICH EXTEND BEYOND THE DESCRIPTION AND PERIODS SET FORTH HEREIN.

POLYSCIENCE'S SOLE OBLIGATION UNDER THIS WARRANTY IS LIMITED TO THE REPAIR OR REPLACEMENT OF A DEFECTIVE PRODUCT AND POLYSCIENCE SHALL NOT, IN ANY EVENT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND RESULTING FROM USE OR POSSESSION OF THE PRODUCT.

Some states do not allow (A) limitations on how long an implied warranty lasts, or (B) the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may have other rights which vary from state to state.

To activate your warranty, please visit

<http://www.cuisinetechology.com/activate>

PolyScience

6600 W. Touhy Avenue

Niles, IL 60714 USA

www.sousvideprofessional.com

Toll-free USA and Canada: (800) 229-7569

Worldwide: +1 (847) 647-0611

Email: culinary@polyscience.com

GUIDE DE L'UTILISATEUR

SousVide™

PROFESSIONAL
SÉRIE CREATIVE

PRECISE TEMPERATURE COOKING SYSTEM™



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

110-841 070212

 **PolyScience®**
Innovative Culinary Technology

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 équipé d'un cordon d'alimentation à terre. Connecter l'appareil seulement à des prises de courant à terre avec des dispositifs différentiel à courant résiduel (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 choisi 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.

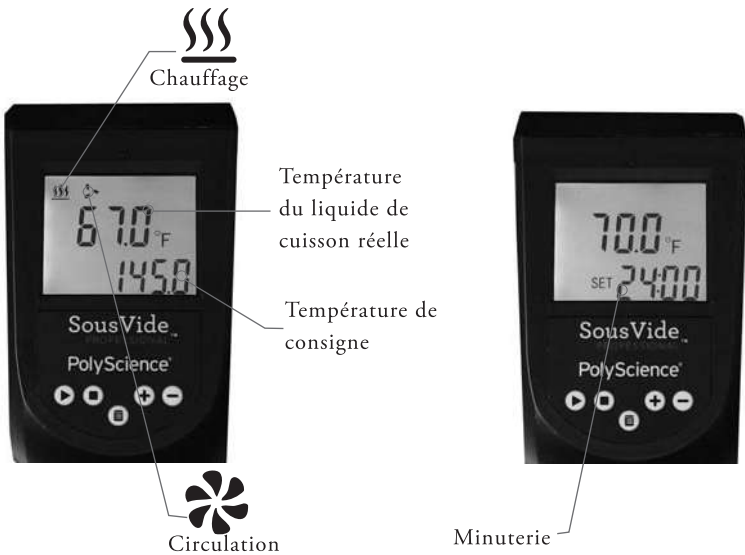
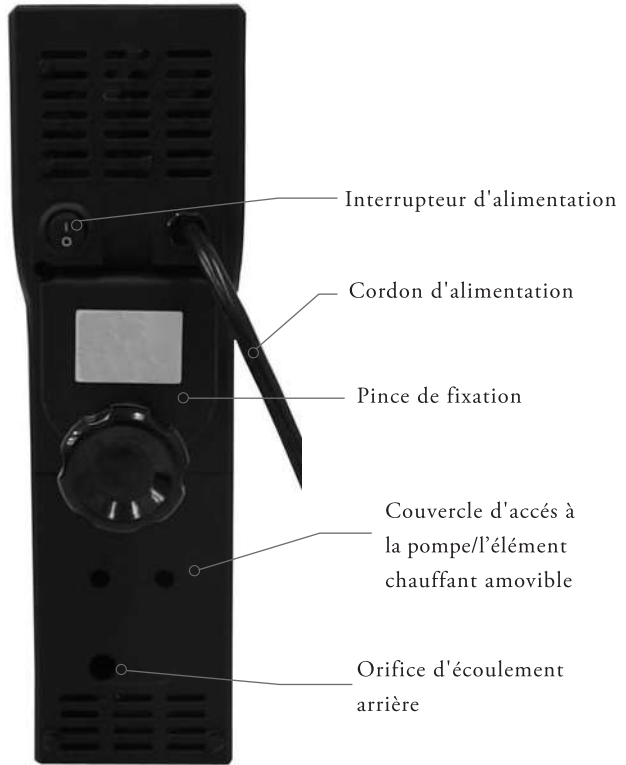
Caractéristiques et avantages.

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 $\pm 0,1$ °F/ $\pm 0,07$ °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.



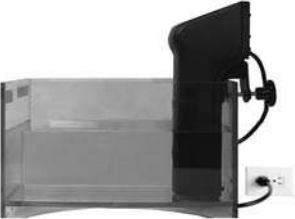


Commandes et composants.







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.	<p>Bouton pour augmenter la valeur</p> <p>Bouton pour diminuer la valeur</p> 
7	Appuyez sur le bouton de RUN.	<p>Bouton Run (Exécuter)</p> 

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.

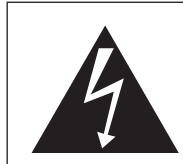
Toujours maintenir le liquide de cuisson au bon niveau.

MAXIMUM

MINIMUM

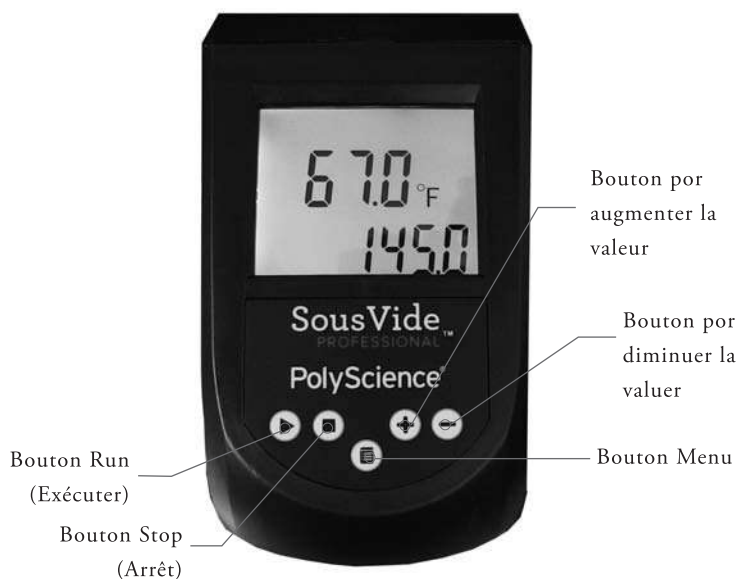


3. **Brancher le cordon d'alimentation sur une prise de terre en état.**



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).



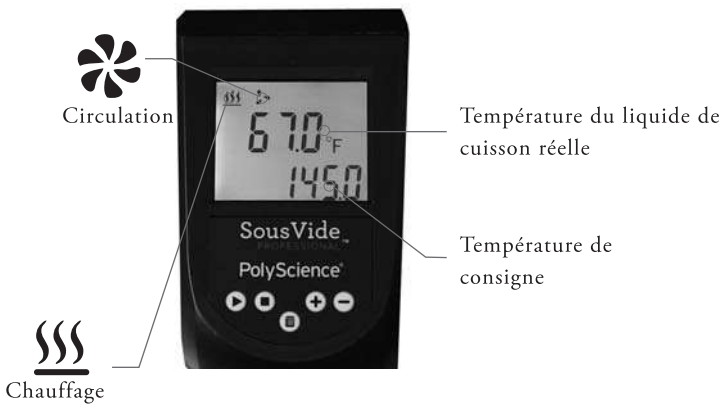
Le Circulateur Thermique Sous Vide Professional est maintenant prêt à l'emploi.



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 optimisés, couvrir le récipient de cuisson avec un film en plastique ou un couvercle (NE PAS COUVRIR LE CIRCULATEUR).


Utilisation de la minuterie

	<p>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 .</p>
---	--

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 sur .



Le temps de cuisson restant et la température de consigne apparaîtront 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 aliments 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'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 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 nettoyeurs 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 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 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 broser. 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 pas 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 boîtier 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'arrière 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.

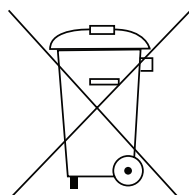
9. Appuyer sur .

Si le problème persiste, contacter PolyScience.

Bouton



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'environnement et aurez l'assurance que votre matériel sera recyclé sans danger pour la santé de l'homme.

Contactez 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-d'oeuvre 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 doit faire 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, veuillez 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 dysfonctionnement est causé par un accident, la négligence, une utilisation déraisonnable, un entretien inapproprié ou toute 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.cuisinetechology.com/activate>

PolyScience

Numéro sans frais aux États-Unis et au Canada: (800) 229-7569

6600 W. Touhy Avenue

International: +1 (847) 647-0611

Niles, IL 60714 USA

Courriel: culinary@polyscience.com

www.sousvideprofessional.com

22