

ATMOVAC™

Manuel d'utilisation

Circulateur à immersion thermique SV-EZ



Table des matières

Les avantages de la cuisson sous vide à basse température	1
Préparation de la cuisson sous vide à basse température.....	2
Sécurité.....	2
Paramètres techniques	3
Fonction du produit	4
Structure du produit	6
Instructions d'utilisation	1
L'entretien	2
Comment nettoyer?	3
Dépannage.....	5
Contact.....	5

Les avantages de la cuisson sous vide à basse température

Grâce à la cuisson basse température sous vide, les aliments n'ont pas besoin d'être en contact direct avec l'air et l'eau, ce qui réduit la perte de nutriments dans les aliments, l'infiltration de substances nocives, l'utilisation d'huile ou de très peu d'huile, et l'utilisation d'une petite quantité de sel pour préserver le goût des ingrédients eux-mêmes. Les aliments conservent une bonne saveur, et même une viande ordinaire peut améliorer considérablement la saveur.

La chaleur est plus uniforme, la saveur peut pénétrer uniformément dans les aliments et la couleur des aliments peut être préservée ; l'énergie est économisée par rapport au four et à la cuisinière à gaz, et la pollution de la cuisine par la fumée peut être réduite ; différents aliments peuvent être cuits séparément en les emballant.

Vous n'avez pas besoin d'être un cuisinier expérimenté, même si vous n'avez aucune expérience de la cuisine, vous pouvez cuisiner des aliments sains et délicieux selon la recette scientifique. Vous pouvez cuisiner selon la température et le temps programmés en mettant les aliments sous vide conformément à la recette.

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

Préparation de la cuisson sous vide à basse température

Machine à sceller sous vide : Pour éliminer la plus grande partie de l'oxygène des sacs et assurer une fermeture hermétique, empêchant l'air ou le liquide de pénétrer dans le sac. Vous pouvez utiliser une machine à sceller sous vide à chambre ou une petite machine à sceller sous vide à aspiration pour répondre à des besoins différents. Nous fournissons les deux types de machines à sceller sous vide.

Sacs de mise sous vide : Pour emballer les aliments sous vide à l'aide d'une machine à emballer sous vide. Assurez-vous que les sacs peuvent résister à des températures allant jusqu'à 100°C ou 212°F.

Réservoir d'eau de cuisson : Il sert à fixer la machine et à mettre l'eau et les aliments sous vide avec la machine à sceller sous vide. Pour les thermo-circulateurs à immersion, assurez-vous également que le réservoir d'eau peut résister à des températures allant jusqu'à 100°C ou 212°F.

Sécurité

Veillez toujours suivre ces précautions:

- N'utilisez pas l'appareil autrement qu'en conformité avec le manuel d'instructions, sous peine de l'endommager.
- Ne branchez que des blocs d'alimentation conformes aux spécifications indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Ne branchez l'appareil qu'à une alimentation électrique mise par terre.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de retirer la machine.
- Ne pas toucher directement le liquide pour vérifier la température, utiliser un indicateur de température ou un thermomètre.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, placez les aliments à chauffer dans le bain-marie, veillez à ce que le niveau d'eau soit contrôlé entre le niveau le plus bas "MIN" et le niveau le plus haut "MAX", afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil pendant ou après son utilisation afin d'éviter toute blessure.
- S'il y a du liquide sur le dessus de la machine (au-dessus du niveau d'eau MAX), veuillez éteindre l'appareil et le sécher avant de l'utiliser.

- Veuillez garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants afin d'éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas jouer à proximité de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été initiées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, qu'elles soient conscientes des risques encourus et qu'elles soient supervisées.
- Pour éviter tout risque, ne renversez pas de liquides sur la prise électrique et la prise du ventilateur situées sur le panneau arrière.

Paramètres techniques

Tension nominale	110-120V
Fréquence nominale	60Hz
Puissance nominale	900W
Volume du récipient suggéré	30L (1014 oz)
Plage de réglage de la température	5-92 °C 41-198 °F
Plage de réglage de la durée	5min - 99h
Précision de l'affichage	0.1
Taille (L) x (l) x (H)	2,7" x 4,7" x 13" in 7 x 12 x 33 cm
Poids	1.87 lb 0.85 kg

Fonction du produit



1.

Bouton de réglage de la température et de l'heure

- a) En mode veille, cliquez sur "". Au premier appui, l'affichage numérique clignote, puis réglez la température souhaitée en appuyant sur "+" et "-". Au deuxième appui, l'affichage numérique clignote, puis vous réglez l'heure souhaitée en appuyant sur "+" et "-". Au troisième appui, l'affichage numérique cesse de clignoter et l'appareil quitte le mode de réglage de la température et de la durée.
- b) Après que l'affichage numérique a clignoté 10 fois, si aucune opération de réglage n'a été effectuée, l'appareil quitte le mode de réglage de la température et de l'heure. Si vous devez les

réinitialiser, cliquez à nouveau sur “” pour entrer dans le mode de réglage.

- c) Appuyez sur “” et maintenez-le enfoncé, la température et l'heure préréglées peuvent être affichées ; l'affichage numérique affiche alternativement la température et l'heure.

2. (START/STOP)

Bouton Marche/Arrêt

- a) En mode veille, appuyez sur “”, l'appareil se met en marche.
- b) En appuyant une deuxième fois sur “”, le temps commencera à décompter, l'affichage numérique affichera la température actuelle et l'heure en alternance à des intervalles d'environ 3 secondes.
- c) En appuyant une troisième fois sur “”, l'appareil s'arrête de fonctionner et revient en mode d'attente.

3. “+” “-”

- a) **Bouton de réglage** : Cliquez sur “” pour sélectionner le contenu (température ou durée) à régler, puis utilisez les boutons pour régler la température ou la durée souhaitée.
- b) **Interrupteur de l'unité de température** : Appuyez simultanément sur les touches the “+”, “-” pour changer et sélectionner l'unité de température. Celsius et Fahrenheit sont disponibles en option.

4. L'affichage numérique

- a) Avant le compte à rebours, l'affichage numérique affiche toujours la température actuelle.
- b) Après le début du compte à rebours, l'affichage numérique affiche alternativement la température actuelle et le temps de travail restant, à un intervalle d'environ 3 secondes.

Réinitialisation aux paramètres par défaut

En mode prêt à fonctionner, appuyez longuement sur “” and “+”, l'affichage numérique affiche la température de réglage de 60°C, puis

relâchez la main, l'affichage numérique clignotera 10 fois en même temps et sortira du mode de réglage.

Structure du produit



① Contrôle tactile

② Corps

③ Indicateur: L'indication de l'état:

1. Le voyant rouge allumé, la température pré réglée n'est pas atteinte.

2. Le voyant orange est toujours allumé, la température pré réglée est atteinte mais le temps de pré réglage n'est pas atteint.

3. Le voyant vert est allumé, la température pré réglée est atteinte et le décompte du temps commence.

4. Le voyant vert est fixe, le compte à rebours est terminé.

④ Poignée de fixation

⑤ Boîtier

⑥ Couvercle inférieur

Instructions d'utilisation

1. Sélectionnez le conteneur approprié et fixez la machine dans le conteneur.
2. Ajoutez de l'eau dans le récipient. (Remarque : assurez-vous que l'eau se trouve entre la ligne Min et la ligne Max après avoir ajouté l'eau dans le récipient).
3. Mettez l'appareil sous tension.
4. Appuyez simultanément sur "+" et "-" pour sélectionner l'unité de température, l'unité par défaut étant le °C. Après avoir sélectionné l'unité de température, cette unité sera l'unité par défaut pour le prochain démarrage, la machine ayant une fonction de mémoire.
5. Cliquez sur  pour sélectionner la température ou l'heure à régler et définissez la valeur cible à l'aide des touches "+" et "-".
6. Une fois le réglage terminé, cliquez sur  pour commencer à travailler.
7. Lorsque la température a atteint le seuil programmée, l'appareil émet un signal sonore the machine, puis appuyez sur le bouton , le compte à rebours commence.
8. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton  pour arrêter la machine.

Remarque : Si aucune opération n'est effectuée, la machine émettra un bip continu après 20 secondes, tandis que la température de l'eau restera à la température pré-réglée.

9. Après avoir utilisé l'appareil, coupez l'alimentation électrique. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

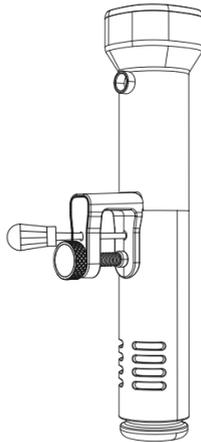
Remarque :

- 1) Avant la cuisson sous vide, les aliments doivent être emballés sous vide.
- 2) Le niveau d'eau (après avoir inséré les aliments) doit être supérieur au niveau "MIN", mais inférieur au niveau "MAX" indiqué sur l'appareil.
- 3) Pour éviter le vieillissement de l'appareil, videz l'eau après utilisation et nettoyez le bain-marie.

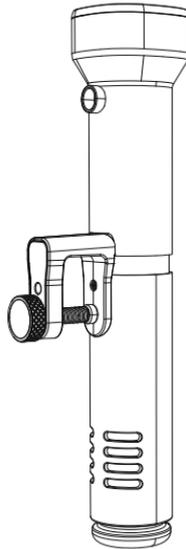
L'entretien

Pour éviter les brûlures, veillez à éteindre l'appareil et à le laisser refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer.

1. Placez l'appareil en position verticale après l'avoir nettoyé. Ne le placez pas à l'horizontale ou à l'envers.
2. Lors du nettoyage, n'endommagez pas les composants à l'intérieur de l'appareil. Si les composants sont endommagés, demandez à un spécialiste de les vérifier et de les réparer. Ne tentez pas de réparations non autorisées afin d'éviter les accidents.
3. Videz l'eau usagée après chaque utilisation et remplissez-la d'eau fraîche la fois suivante. Si l'eau est réutilisée plusieurs fois, des substances minérales peuvent se déposer ou adhérer à la surface des composants, affectant ainsi les performances de l'appareil.
4. Si vous constatez que la capacité de décharge est manifestement réduite ou que les composants de la machine présentent beaucoup de cendres et de saletés, veuillez démonter la partie inférieure du boîtier de la machine (voir ci-dessous "Comment démonter rapidement") pour nettoyer le caloduc et la sonde. Il est préférable de procéder à un nettoyage toutes les 20 fois ou toutes les 100 heures de travail.
5. (Comment démonter rapidement) :



(1.Utilisez l'outil pour retirer la vis.)



(2. Tirez sur la partie inférieure du boîtier pour nettoyer les composants internes).

6. Il est préférable de ne pas utiliser une machine chaude dans de l'eau froide. Elle doit être refroidie à la température ambiante et placée dans de l'eau fraîche avant d'être utilisée. Dans le cas contraire, le fonctionnement et la durée de vie de la machine s'en trouveront affectés. À l'inverse, ne mettez pas une machine froide dans de l'eau chaude pour l'utiliser.

Comment nettoyer?

Préparation:

Vinaigre alimentaire, vinaigre blanc, vinaigre de pomme, etc.

Pourquoi nettoyer:

L'eau du robinet contient normalement des minéraux provenant de notre vie. Lorsque l'eau est chauffée à une certaine température, il y a du tartre sur l'élément chauffant ou sur la surface de la machine. Dans ce cas, le tartre affecte les performances de l'appareil, qui n'est pas non plus très esthétique.

C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après 20 utilisations et si la durée d'utilisation cumulée est inférieure à 100 heures. Vous pouvez également nettoyer l'appareil en fonction de vos besoins réels, car l'eau varie d'un endroit à l'autre.

Comment nettoyer:

1. Utiliser le liquide mélangé à 75% d'eau et 25% de vinaigre, puis versez-le dans un récipient jusqu'à la ligne Max line de la machine.
2. Allumez la machine, réglez la température de travail à 80 °C/ (176 °F) et réglez l'heure à 3 heures (03:00), puis appuyez une fois sur la touche "▶||". Lorsque la température est atteinte, appuyez sur "▶||" pour démarrer la minuterie.
3. Lorsque la minuterie atteint 00:00, appuyez sur "▶||" pour arrêter le fonctionnement, éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et la fiche, et laissez-le refroidir.

Remarque:

- ① Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne pas toucher l'eau ou le liquide dans le four vapeur, ne pas mouiller le cordon d'alimentation et la fiche, et ne pas toucher la surface chaude de l'appareil.
 - ② Ne projetez pas de liquide dans vos yeux. En cas de contact accidentel avec les yeux, rincez immédiatement les yeux à l'eau claire.
4. Retirez le boîtier inférieur de la machine, (veuillez vous référer à "Comment démonter rapidement" ci-dessus), utilisez de l'eau propre pour nettoyer le chauffage et les autres composants ainsi que le boîtier inférieur, afin de mieux nettoyer le calcaire ramolli.
 5. Après le nettoyage, séchez la machine et le boîtier, puis réinstallez le boîtier inférieur.

Remarque:

- ① Ne pas placer la machine horizontalement ou à l'envers pendant le processus de nettoyage.
- ② Assurez-vous que l'appareil est hors tension et qu'il a refroidi avant de le démonter et de le nettoyer.

Dépannage

Code d'erreur	Cause du problème	Dépannage
H20	Le niveau d'eau est inférieur au niveau le plus bas.	Appuyez sur “▶ ” pour sortir de l'erreur et éteindre la machine, ajoutez la bonne quantité d'eau dans le réservoir.
E02	Après environ 30 à 60 minutes de chauffage, la température de l'eau n'a pas augmenté de 1 °C.	Il faut demander à un professionnel de réparer : 1. L'élément est-il normal ? 2. Le câblage interne de la machine est-il normal ? 3. Le capteur de température est-il normal ?

Remarque : Si d'autres problèmes surviennent lors de l'utilisation de la machine, demandez à un spécialiste de vérifier la machine. Ne tentez pas de réparations non autorisées afin d'éviter tout accident.

Contact

Nous vous remercions d'avoir acheté notre circulateur à immersion thermique SV-EZ et nous vous souhaitons une bonne utilisation. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions au 1-888-956-6866 ou à customerservice@eurodib.com.



Scannez ce code QR pour en savoir plus sur nos derniers produits et innovations, ainsi que sur d'autres offres passionnantes. Pour plus d'informations, visitez atmovac.com.

ATMØVAC™

eurodib

Eurodib Inc.
120 de la Barre
Boucherville
QC J4B 2X7
CANADA

Tél : 1-888-956-6866
www.eurodib.com
customerservice@eurodib.com

Eurodib Corp.
Adresse postale :
334 Cornelia St. #272
Plattsburgh, NY, 12901
USA

Bureau :
401 Penbrooke Dr., Suite 3R
Penfield, NY, 14526
USA