

ATMOVAC™

Manuel d'utilisation

Circulateur à immersion thermique SV-PRO



Table des matières

Avantages de la cuisson sous vide	3
Préparation de la cuisson sous vide	4
Consignes de sécurité	5
Caractéristiques techniques	7
Caractéristiques du produit	8
Structure du produit	11
Connecter avec un téléphone portable	13
Instructions d'utilisation	18
Maintenance et entretien	20
Démontage rapide	21
Le nettoyage	22
Dépannage et solutions	24
Contact	24

Avantages de la cuisson sous vide

La cuisson sous vide offre plusieurs avantages qui en ont fait une technique populaire parmi les cuisiniers amateurs et les chefs professionnels. Voici quelques-uns des principaux avantages :

Cuisson de précision :

La cuisson sous vide permet un contrôle précis de la température, ce qui garantit que les aliments sont cuits exactement à la température souhaitée. Cette précision est particulièrement précieuse pour la cuisson des protéines, car elle permet d'obtenir le niveau parfait de tendreté et de jutosité.

Rétention des nutriments :

Les sachets scellés sous vide utilisés dans la cuisson sous vide permettent de conserver les jus naturels et les nutriments des aliments. Les méthodes de cuisson traditionnelles peuvent entraîner une perte de nutriments par évaporation ou lessivage, mais le sous-vide minimise ces effets.

Flexibilité et commodité :

Le sous-vide est une méthode de cuisson pratique, surtout lorsqu'il s'agit de préparer de grandes quantités ou de planifier des repas à l'avance. Les aliments peuvent être maintenus en toute sécurité à la température souhaitée jusqu'à ce que vous soyez prêt à les terminer et à les servir.

Préparation de la cuisson sous vide

- Machine à sceller sous vide - Pour éliminer l'air des sacs et assurer une fermeture hermétique, empêchant l'air ou le liquide de pénétrer.
- Sacs à sceller sous vide - Pour emballer les aliments, les mettre sous vide et les sceller, afin d'empêcher l'air ou les liquides d'y pénétrer. Veuillez noter que les sacs de mise sous vide peuvent résister à des températures allant jusqu'à 100°C (212°F).
- Cuiseur sous vide et réservoir d'eau - Pour remplir d'une quantité d'eau suffisante pour couvrir les aliments et régler la température et le temps de cuisson. Pour le thermostat à immersion, assurez-vous que le réservoir d'eau peut supporter des températures allant jusqu'à 100°C (212°F).

Consignes de sécurité

Respectez toujours les précautions suivantes :

- Utiliser la machine en respectant scrupuleusement le mode d'emploi afin d'éviter tout dommage.
- Ne brancher que la source d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique.
- Utiliser une prise de courant correctement mise à la terre.
- Débrancher l'alimentation électrique avant de déplacer ou de démonter la machine.
- Éviter de toucher directement les liquides pour vérifier la température ; utiliser l'indicateur de température ou un thermomètre.
- Lorsque vous placez des aliments à chauffer dans le bain-marie pendant le fonctionnement de l'appareil, veillez à ce que le niveau d'eau reste entre les repères « MIN » et « MAX » afin d'éviter tout dommage.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou après l'utilisation pour éviter les brûlures.
- S'il y a du liquide sur la partie supérieure de l'appareil (au-dessus du niveau d'eau maximum), débrancher l'appareil et l'essuyer avant de l'utiliser.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants afin d'éviter tout risque.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les personnes dont les capacités manuelles, sensorielles ou intellectuelles sont limitées, ou qui manquent d'expérience et de

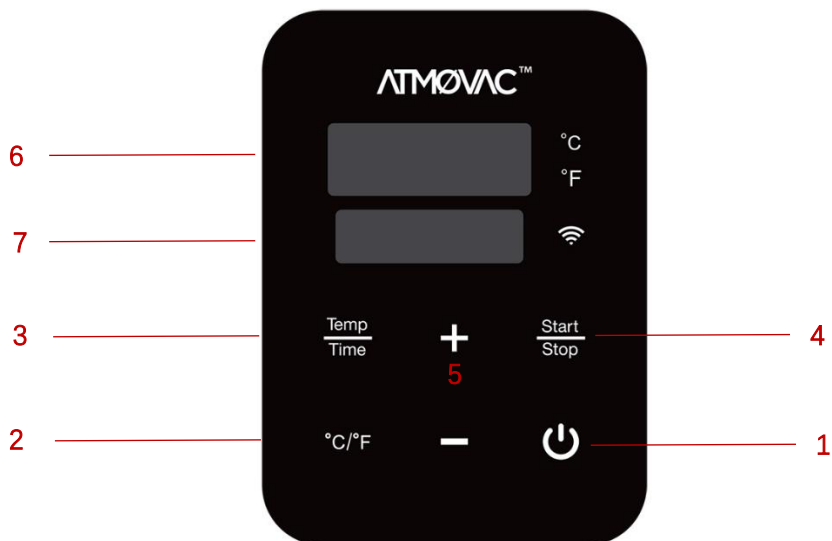
connaissances, doivent utiliser l'appareil sous la surveillance ou les conseils d'une personne familiarisée avec son utilisation en toute sécurité et les dangers potentiels.

- Pour éviter tout risque, ne pas laisser de liquides entrer en contact avec la prise de courant et la prise du ventilateur situées à l'arrière de l'appareil.

Caractéristiques techniques


Tension	110~120V
Fréquence	60Hz
Puissance	1200W
Plage de réglage de la température	5-95°C 41-203°F
Plage de réglage de l'heure	00:05 - 99:59
Précision de l'affichage	0.1°C/°F
Dimensions de l'appareil (L x l x H)	149 x 76 x 340 mm 5.9" x 3" x 13.4" in

Caractéristiques du produit



1.

Bouton d'alimentation

- Une fois l'alimentation branchée, l'appareil passe en mode veille. (Seul le voyant  s'allume.)
- En mode veille, appuyez sur le bouton d'alimentation pour passer en mode veille. L'affichage numérique (⑥) indique la température actuelle de l'eau, l'indicateur « °C/°F » s'allume, et l'affichage numérique (⑦) indique l'heure de l'opération précédente.

- En mode veille ou pendant le fonctionnement, appuyez sur cette touche pour revenir en mode veille.

2. °C/°F

Bouton de sélection de l'unité de température

- Appuyez sur "°C/°F" pour sélectionner l'unité de température. Deux unités de température, Celsius et Fahrenheit, sont disponibles pour la sélection.

3. TEMP / TIME

Bouton de réglage de la température et de l'heure

- Appuyez sur « TEMP / TIME » pour basculer entre les réglages de la température et de l'heure.
- Première pression : Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la température cible pendant que l'indicateur de température clignote (⑥).
- Deuxième pression : Réglez la durée cible à l'aide des touches « + » et « - » pendant que l'indicateur de durée clignote (⑦).
- Troisième pression : Quitter le mode de réglage de la température et de l'heure.
- Après 10 clignotements sans modification du réglage, l'appareil quitte le mode. Appuyez à nouveau sur « TEMP / TIME » pour revenir au mode de réglage.
- Appuyez sur « TEMP / TIME » pendant environ 3 secondes pour afficher la température et l'heure réglées.
- L'appareil mémorise la dernière température et la dernière heure réglées.

4. Start/Stop

- En mode prêt, la première pression sur le bouton « Start/Stop » démarre la machine. Le bouton « Start/Stop » s'allume en rouge et clignote, tandis que l'indicateur du corps de la machine s'allume en rouge.
- La deuxième pression sur « Start/Stop » démarre le compte à rebours et le voyant « Start/Stop » continue à clignoter en rouge.
- La troisième pression sur le bouton « Start/Stop » arrêtera le clignotement de l'indicateur, et la machine s'arrêtera de fonctionner et reviendra en mode prêt.

5. + -

Bouton de réglage

- Appuyez sur « TEMP / TIME » pour sélectionner le paramètre à régler (température ou durée), puis utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la température ou la durée souhaitée.

6. Affichage de la température

- Affiche la température de travail en temps réel.

7. Affichage de l'heure

- En mode prêt, il indique l'heure cible réglée.
- En mode travail, il indique le temps de travail restant.

****Réinitialisation d'usine**

En mode veille, appuyez simultanément sur les touches « Start/Stop » et « + » pendant 3 secondes. L'affichage de la température indique la

température réglée de 60°C et l'affichage de l'heure indique l'heure réglée de 24:00. Relâchez les boutons et les affichages clignoteront 10 fois simultanément, indiquant une réinitialisation d'usine réussie.

Structure du produit



- | | | | |
|----|-----------------------------------|-----|---------------------------------|
| 1. | Panneau de contrôle | 6. | Partie inférieure de l'appareil |
| 2. | Couvercle supérieur | 7. | Sortie d'eau |
| 3. | Indicateur lumineux de l'appareil | 8. | Poignée fixe |
| 4. | Partie supérieure de l'appareil | 9. | Vis de fixation rapide |
| 5. | Anneau de connexion | 10. | Entrée d'eau |

****Indicateur lumineux de l'appareil**

- Voyant rouge de fonctionnement : L'appareil est en train de chauffer et la température de l'eau n'a pas encore atteint la température cible.
- Voyant vert : La machine maintient une température constante ; la température de l'eau a atteint la température cible et le compte à rebours est en cours.
- Voyant jaune fixe : L'appareil a terminé le compte à rebours et le processus de cuisson est terminé.

Connecter avec un téléphone portable

(Cette fonction est facultative)

Avant de vous connecter au Wi-Fi, assurez-vous que l'appareil est allumé et en mode veille.



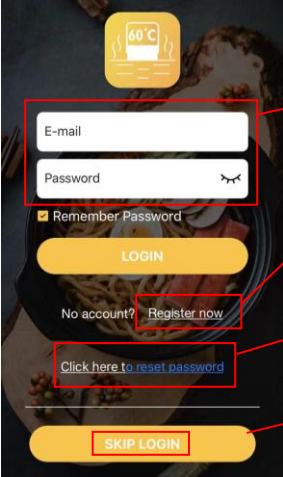
1. Téléchargez et installez l'application "Sous Vide Cooker" App

- iOS: Recherchez "Sous Vide Cooker" sur l'App Store ou cliquez sur le lien ci-dessous: <https://apps.apple.com/us/app/sous-vide-cooker/id1380050777>
- Android: Recherchez "Sous Vide Cooker" sur Google Play ou cliquez sur le lien ci-dessous: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.sous.vides>

2. Ouvrir l'application et se connecter

Première méthode de connexion: Utilisez votre compte de messagerie (si vous n'êtes pas inscrit, cliquez sur "Register Now" et suivez les instructions; si vous devez réinitialiser votre mot de passe, cliquez sur "Reset Password" et suivez les instructions).

Deuxième méthode de connexion: Si vous ne souhaitez pas utiliser un compte, sautez simplement l'étape de la connexion et utilisez directement l'application.



Saisissez le compte de messagerie pour vous connecter.

Si votre compte de messagerie n'est pas encore enregistré, veuillez cliquer sur "Register now" et suivez les instructions pour vous enregistrer puis vous connecter

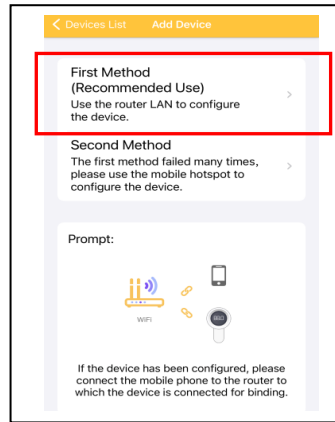
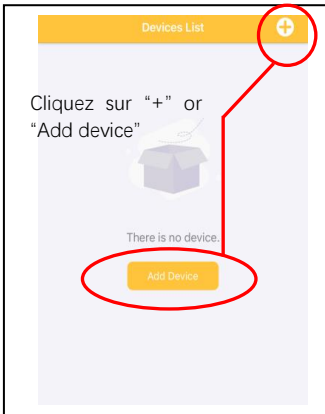
Si vous devez réinitialiser le mot de passe, cliquez sur « réinitialiser le mot de passe » et suivez les instructions pour réinitialiser le mot de passe.

Si vous ne souhaitez pas vous connecter avec un compte, sautez l'étape de connexion et utilisez directement l'application.

3. Ajout de l'appareil

Méthode recommandée pour la configuration initiale:

- a) Appuyez sur le bouton "+" ou "Add Device".
- b) Sélectionnez la première méthode et confirmez la connexion Wi-Fi. Entrez le mot de passe et appuyez sur "Next".
- c) Appuyez simultanément sur les boutons "Start/Stop" + "°C/°F" de l'appareil et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que le voyant Wi-Fi clignote rapidement.
- d) Appuyez sur "Wi-Fi light flashing" et attendez que l'appareil soit connecté correctement.



Si la première méthode échoue à plusieurs reprises, essayez la seconde méthode:

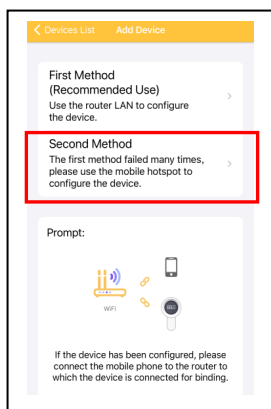
a) Appuyez sur "Second method".

b) Éteignez le routeur et utilisez un autre téléphone Android. Modifiez le nom et le mot de passe du hotspot mobile dans les paramètres du téléphone pour qu'ils correspondent au Wi-Fi du routeur. Réglez la bande sur 2.4G.

c) Confirmez le nom du réseau, entrez le mot de passe et appuyez sur "Next".

d) Appuyez simultanément sur les touches Start/Stop + °C/°F et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le voyant Wi-Fi clignote rapidement.

e) Appuyez sur « Voyant Wi-Fi clignotant » et attendez que l'appareil se connecte avec succès.



Note:

1. Délai de configuration du réseau : La configuration du réseau de l'appareil a un délai de 60 secondes. Si la configuration échoue au bout de 60 secondes, le voyant Wi-Fi s'éteint.
2. État de l'indicateur Wi-Fi:
 - a) Éteint : aucune connexion réseau.
 - b) Clignotement rapide : en cours de configuration du réseau.
 - c) Clignotement lent : Connecté au routeur mais pas au réseau.
 - d) Toujours allumé : Connexion réussie au réseau.

Instructions d'utilisation

1. Monter la machine sur un bain d'eau approprié.
2. Remplissez le bain-marie (Remarque : assurez-vous que le niveau d'eau se situe entre les repères MAX et MIN de la machine).
3. Mettez l'appareil sous tension, tous les boutons du panneau de commande s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. Le bouton reste allumé, appuyez dessus pour passer en mode prêt.
4. Cliquez sur « °C/°F » pour sélectionner l'unité de température (°C par défaut). L'indicateur °C ou °F correspondant s'allume. L'appareil mémorise ce réglage pour une utilisation ultérieure.
5. Cliquez sur « TEMP/TIME » pour régler la température ou l'heure. Le premier affichage numérique indique la température et le second l'heure. Utilisez les boutons « + »/« - » pour régler les valeurs souhaitées.
6. Après le réglage, cliquez sur « Start/Stop » et l'appareil commencera à fonctionner. L'indicateur « Start/Stop » devient rouge et clignote, et l'indicateur du corps affiche une lumière rouge.
7. Lorsque la température réglée est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et l'indicateur de corps devient vert. Placez les aliments scellés sous vide dans le bain-marie, puis appuyez à nouveau sur « Start/Stop » pour commencer le compte à rebours.
8. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émet un signal sonore et l'indicateur de corps devient jaune fixe. Appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour arrêter la machine.

Remarque : après le compte à rebours, l'avertisseur sonore émet trois bips en l'espace d'une minute. Si aucune autre action n'est entreprise après environ 30 minutes, l'avertisseur sonore s'arrête et la température de l'eau reste au niveau réglé.

9. Après utilisation, débranchez l'appareil et gardez-le hors de portée des enfants.

Remarque :

1. Avant la cuisson, assurez-vous que les aliments sont scellés sous vide.

2. Après avoir placé les aliments, le niveau d'eau doit être supérieur à la ligne « minimum » mais inférieur à la ligne « maximum ».

3. Après utilisation, essuyez l'eau et nettoyez le bain-marie pour maintenir l'appareil en bon état.

Maintenance et entretien

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

1. Après le nettoyage, rangez l'appareil verticalement ; évitez de le ranger horizontalement ou de l'inverser.

2. Lors du nettoyage, veillez à ne pas endommager les composants internes. Si des pièces sont endommagées, faites-les inspecter et réparer par un professionnel. Évitez les réparations non autorisées afin de prévenir les accidents.

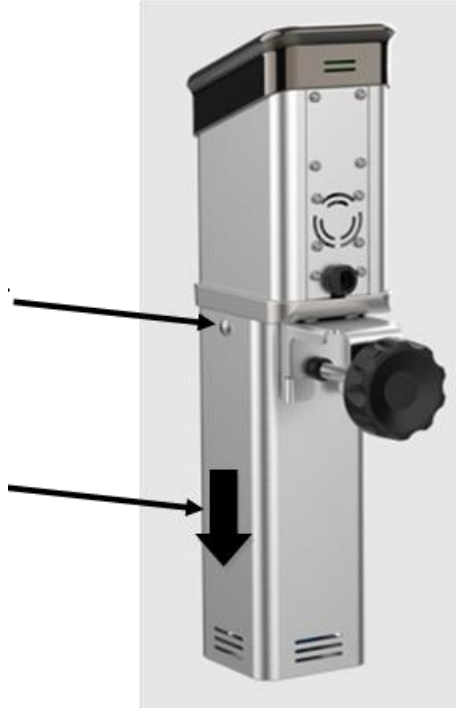
3. Changez l'eau après chaque utilisation. La réutilisation de la même eau peut entraîner des dépôts minéraux ou une accumulation sur les composants, ce qui peut affecter les performances de l'appareil. Si les pièces de l'appareil sont visiblement sales, démontez le corps inférieur pour le nettoyer (voir « Démontage rapide »). Nettoyez le tube chauffant et la sonde, idéalement toutes les 20 utilisations ou 100 heures.

4. Il est préférable de ne pas utiliser un appareil chaud dans de l'eau froide. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le plonger dans l'eau froide. L'utilisation d'une machine chaude dans de l'eau froide peut affecter le fonctionnement et la durée de vie de la machine. Inversement, évitez de placer une machine froide dans de l'eau chaude.

Démontage rapide

1. Utiliser un outil pour retirer la vis de fixation rapide

2. Tirer le corps inférieur vers le bas



Le nettoyage

Préparation :

Vinaigre alimentaire (vinaigre blanc, vinaigre de cidre de pomme, etc.).

Pourquoi nettoyer :

Au fil du temps, des dépôts minéraux peuvent s'accumuler à la surface ou sur les composants internes de l'appareil, affectant ainsi ses performances. Nous recommandons de nettoyer l'appareil toutes les 20 utilisations ou 100 heures, ou selon les besoins en fonction de l'utilisation réelle.

Procédure de nettoyage :

1. Versez un mélange de 75 % d'eau et de 25 % de vinaigre dans le récipient jusqu'à ce qu'il atteigne la ligne « MAX » sur la machine.

Remarque: Éviter tout contact du liquide avec les yeux. En cas de contact accidentel avec les yeux, rincer immédiatement à l'eau.

2. Allumez l'appareil, réglez la température de travail sur 80°C (176°F) et l'heure sur 3 heures (03:00). Cliquez sur « Start/Stop » pour commencer. Lorsque la température cible est atteinte, appuyez sur « Start/Stop » pour démarrer la minuterie.
3. Lorsque la minuterie atteint 00:00, appuyez sur « Start/Stop » pour arrêter l'appareil, éteignez-le, débranchez-le et laissez-le refroidir.
4. Démontez la partie inférieure de l'appareil (voir « Démontage rapide »). Nettoyez le tube chauffant interne et les autres composants à l'eau claire, y compris le boîtier démonté, afin de vous assurer que les dépôts ramollis sont effectivement éliminés.

5. Après le nettoyage, essuyez la machine et le boîtier et remontez le corps inférieur.

Remarque: Avant de démonter la machine et de la nettoyer à l'eau, veillez à la débrancher et à la laisser refroidir.

Dépannage et solutions

Code	Cause de l'erreur	Dépannage
H20	Le niveau de l'eau est inférieur à la ligne minimale ou supérieur à la ligne maximale.	Éteindre l'appareil : Ajoutez une quantité d'eau appropriée si le niveau est trop bas ; retirez un peu d'eau s'il est trop élevé.
E02	1. Problème de tube chauffant. 2. Problème de câblage interne. 3. Problème de capteur de température.	Une réparation professionnelle est nécessaire.

**Si vous rencontrez d'autres problèmes lors de l'utilisation de l'appareil, faites-le inspecter et réparer par un professionnel. Évitez les réparations non autorisées afin d'éviter les accidents.

Contact

Nous vous remercions d'avoir acheté notre circulateur à immersion thermique SV-PRO 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.

ATMOVAC™

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