Modèle GSV18

Globe®

N° de modèle : _____

N° de série : _____

Date d'achat : _____

C ETL LISTED US
Intertek

Manuel d'instructions pour le thermoplongeur sous vide Modèle GSV18

Pour tout soutien après-vente, visitez www.globefoodequip.com

- **Compléter l'enregistrement de la garantie**
- **Trouver un technicien agréé**
- **Afficher les catalogues de pièces**

Pour un soutien technique supplémentaire, appeler Globe au 1-866-260-0522.

- CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE -

Ce manuel contient des consignes de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Conserver et utiliser ce manuel comme référence pour la formation.

Index

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS 3

COMPOSANTS PRINCIPAUX DU THERMOPLONGEUR SOUS VIDE 4

CONSEILS DE SÉCURITÉ GLOBE 5

DÉBALLAGE ET MISE À LA TERRE CORRECTE 6

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION 7

MODE D'EMPLOI 8-9

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION 10-11

RÉINITIALISATION D'USINE 12

DÉPANNAGE 12

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
COURRIEL : info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

© Globe Food Equipment Company, 2025
Imprimé aux États-Unis **900177** **2025/2/18 Ver 1_Rev. -**

Attention propriétaires et opérateurs

Cet appareil est conçu pour assurer une cuisson sûre et efficace des produits alimentaires aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. Surtout, à moins que l'opérateur ne soit suffisamment formé et supervisé, il existe un risque de blessures graves. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, provinciales ou fédérales.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et comprennent ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, enfant, visiteur ou autres personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que nous ne pouvons pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel cet appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilant contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil et de ses pièces mobiles. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Lors du nettoyage de votre thermoplongeur sous vide, faites particulièrement attention à l'accumulation de tartre. Il est plus difficile de bien nettoyer et désinfecter l'appareil si votre thermoplongeur sous vide, ou l'une de ses pièces est endommagée ou cassée. Si votre thermoplongeur sous vide est endommagé ou doit être réparé, contactez un technicien/agent de service expérimenté. Si vous avez des questions, veuillez contacter Globe au 866-260-0522.

Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

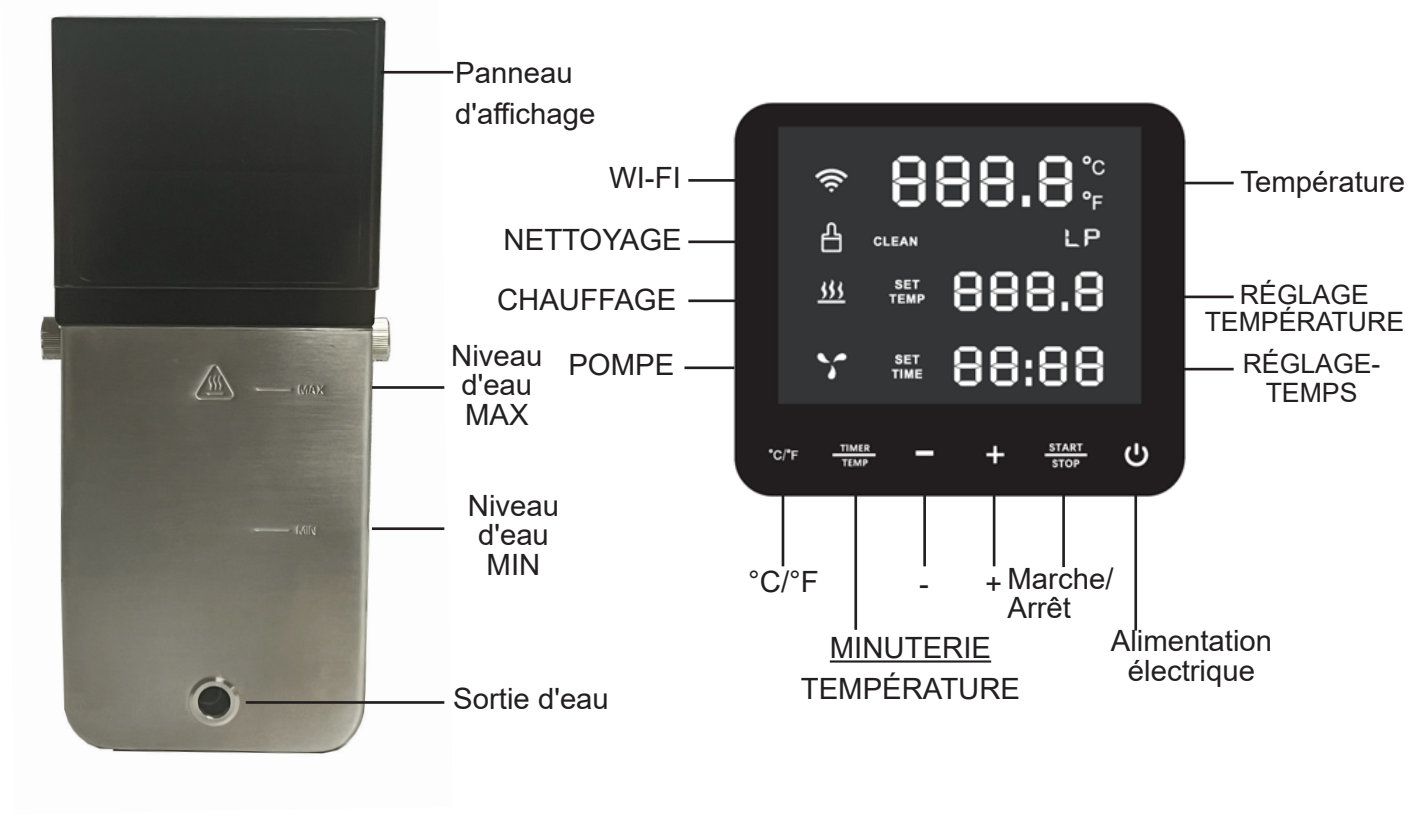
Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par :

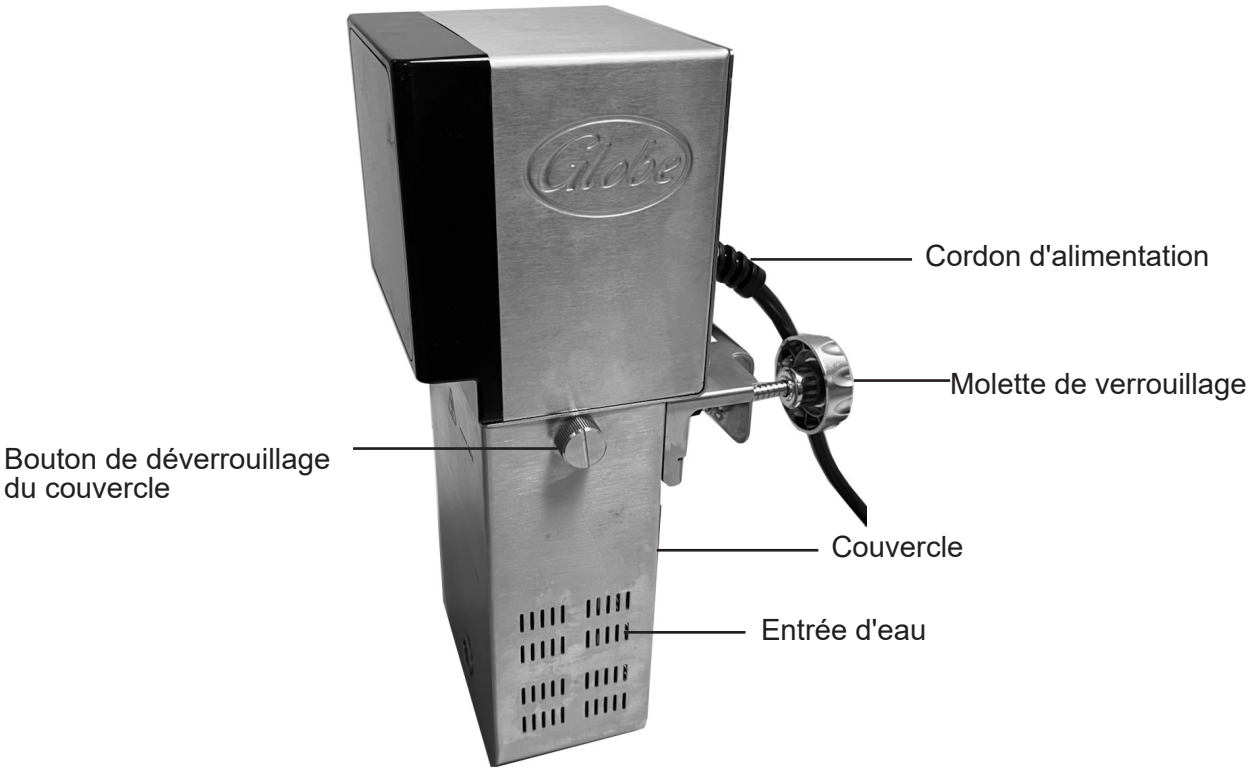
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :

Assurez-vous que le manuel d'utilisation puisse être facilement consulté par tout opérateur. Des étiquettes de mise en garde en anglais et en français ont été apposées sur le thermoplongeur sous vide. Si les étiquettes de mise en garde ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou directement l'usine pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser correctement les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

Composants principaux du thermoplongeur sous vide





GSV18

Conseils de sécurité Globe

WARNING

Risk of Electrical Shock

Risque de brulures

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** le thermoplongeur sous vide avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce manuel d'instructions. Vous devez être âgé d'au moins 18 ans et avoir reçu une formation adéquate et l'autorisation de votre superviseur.
- Ne dérivez, n'altérez et ne modifiez **JAMAIS** cet appareil de sa condition d'origine. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- Mettez **TOUJOURS** le thermoplongeur à la terre en utilisant la source d'alimentation adéquate.
- **NE PAS** utiliser le thermoplongeur sous vide avec un cordon d'alimentation endommagé.
- **SEULEMENT** immerger la partie chauffage/pompe du thermoplongeur sous vide dans l'eau. Si le cordon d'alimentation du thermoplongeur sous vide tombe dans l'eau, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique. Ne mettez pas la main dans l'eau.
- **JAMAIS** transférer ou déplacer le thermoplongeur sous vide lorsque celui-ci est allumé ou utilisé.
- **GARDEZ l'appareil DÉBRANCHÉ** lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque de démarrage accidentel.
- **NE PAS** utiliser le thermoplongeur sous vide pour autre chose que la préparation des aliments.
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTRETENIR OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE,** éteignez toujours le thermoplongeur sous vide et débranchez-le.

Déballage et mise à la terre correcte

⚠WARNING

AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, UTILISEZ LE THERMOPLONGEUR SOUS VIDE DANS UN ESPACE DE TRAVAIL SUFFISANT.

- **Utilisez TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- **Ne dérivez, n'altérez et ne modifiez JAMAIS** cet appareil de sa condition d'origine. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- Utilisez **UNIQUEMENT** le thermoplongeur sous vide dans un récipient de cuisson placé sur une surface solide, plane et antidérapante.
- N'utilisez JAMAIS le thermoplongeur sous vide sans que toutes les mises en garde y soient attachées.

DÉBALLAGE

1. Inspectez le paquet avec soin avant de le déballer. Notez tout dégât sur les documents de livraison et prenez des photos.
2. Déballez le thermoplongeur sous vide immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, veuillez immédiatement nous contacter à help@globefoodequip.com ou en appelant le 1-800-347-5423 poste 253. Veuillez inclure votre nom, le nº de série, l'article qui est endommagé, une explication des dommages et si possible des photos. Les dommages doivent être signalés à Globe dans les 7 jours suivant l'expédition. Consultez la politique de Globe relative aux dommages au fret pour plus d'informations. https://globefoodequip.com/support/order-return-policy.html Vous devriez recevoir le thermoplongeur sous vide et un manuel d'instructions.
3. Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation. NE continuez PAS à utiliser le thermoplongeur sous vide si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou l'usine.
4. Retirez le thermoplongeur sous vide de la boîte en carton.
5. Examinez le thermoplongeur sous vide pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
6. Assurez-vous que les étiquettes de mise en garde sont correctement aposées et lisibles et que le manuel d'instructions est disponible près du thermoplongeur sous vide.

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ **CET APPAREIL EST FOURNI AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE ADÉQUAT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ JAMAIS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (FIGURE 6-1 ET FIGURE 6-2).**

Figure 6-1 Correct

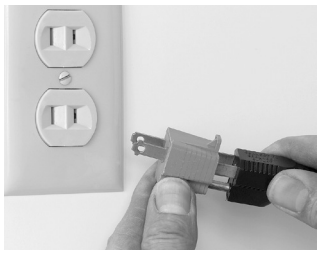


Figure 6-2 Incorrect

1. Remplissez le formulaire d'enregistrement de la garantie en ligne à: www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
2. Avant utilisation, nettoyez le thermoplongeur.
3. Contactez votre représentant local ou l'usine directement si vous avez des questions ou des problèmes concernant l'utilisation du thermoplongeur sous vide.

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION "GLOBE SOUS VIDE CONNECT"

L'APP n'est pas nécessaire pour utiliser le thermoplongeur sous vide. L'application améliore l'expérience utilisateur en offrant davantage de commodité, des fonctionnalités supplémentaires et une meilleure accessibilité.

1. Utilisez l'Apple APP Store ou Android GooglePlay pour rechercher l'application « Globe Sous Vide Connect » (Figure 7-1).

   REMARQUE : Le WI-FI doit avoir un signal de 2,4 GHz pour se connecter à l'appareil.

2. Ouvrez l'application « Globe Sous Vide Connect ».
3. Sélectionnez le Globe Sous Vide Circulator et sélectionnez « Connect » (Figure 7-2).
4. Entrez le mot de passe Wi-Fi (Figure 7-3).

   REMARQUE : Le mot de passe WI-FI doit être saisi avant que l'application ne se connecte au thermoplongeur sous vide.

5. Sélectionnez « Confirm ». Le signal WI-FI dans l'APP clignotera.
6. Sélectionnez « Start/Stop (Marche/Arrêt) » et « ºC/ºF » sur le panneau d'affichage du thermoplongeur sous vide jusqu'à ce que l'icône WI-FI s'allume et clignote (Figure 7-4).
7. Une fois connecté, l'appareil affichera : « Success WI-FI connection successful, the cooker is ready for connection (Connexion WI-FI réussie, l'appareil de cuisson est prêt pour la connexion) » (Figure 7-5).

   REMARQUE : Le symbole WI-FI sur le panneau d'affichage du thermoplongeur sous vide cessera de clignoter.

8. Sélectionnez « Finish (Terminer) ».

   REMARQUE : Plusieurs thermoplongeurs sous vide peuvent être contrôlés via l'application Globe Sous Vide Connect

9. Saisissez le nom du thermoplongeur sous vide (Figure 7-6).
10. Sélectionnez « Save name (Enregistrer le nom) ».
11. Pour connecter des thermoplongeur sous vide supplémentaires via l'application Globe Sous Vide Connect, répétez les étapes 1 à 8.

Figure 7-1

Figure 7-2

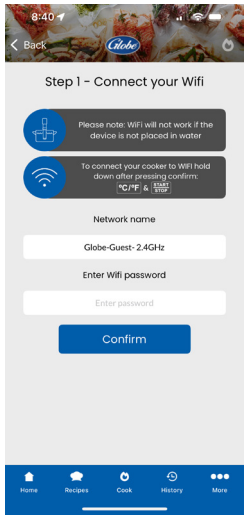


Figure 7-3

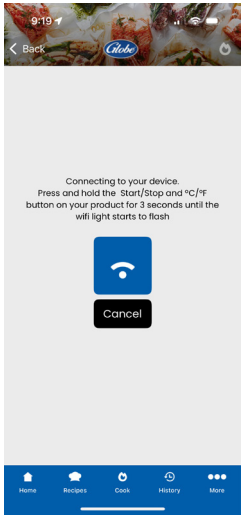


Figure 7-4

Figure 7-5

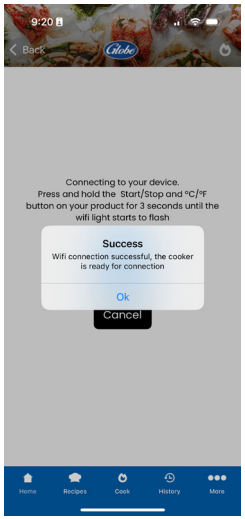
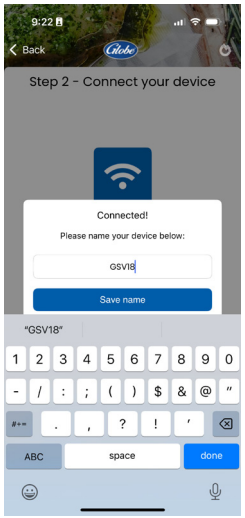


Figure 7-6



Mode d'emploi

⚠WARNING

AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** le thermoplongeur sous vide sans avoir reçu une formation et l'autorisation de votre superviseur ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez d'abord le mode d'emploi.
- Utilisez **UNIQUEMENT** le thermoplongeur sous vide dans un récipient de cuisson placé sur une surface solide, plane et antidérapante.
- **Utilisez UNIQUEMENT** le thermoplongeur sous vide dans un espace de travail propre et bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.
- **NE JAMAIS** vérifier la température de l'eau du sous vide ithermostat à immersion avec vos mains. Utilisez le panneau d'affichage ou un thermomètre.
- **N'utilisez JAMAIS le thermoplongeur sous vide sans que le couvercle soit proprement installé**
- **Ne permettez PAS aux aliments d'enter en contact direct avec le thermoplongeur sous vide.** Tous les aliments doivent être placés dans des sacs sous vide approuvés par la FDA.
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTRETENIR OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE, éteignez toujours** le thermoplongeur sous vide **et débranchez-le.**
- GARDEZ l'appareil DÉBRANCHÉ **lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque de démarrage accidentel.**

Figure 8-1

MONTAGE DU THERMOPLONGEUR SOUS VIDE

1. Placer le thermoplongeur sous vide sur le bord du récipient de cuisson (Figure 8-1).
2. Serrez le bouton d'attache dans le sens horaire pour fixer le thermoplongeur au récipient de cuisson.

⚠CAUTION

Assurez-vous que le niveau d'eau est entre le MIN et le MAX. Le niveau d'eau après que les aliments ont été placés dans le thermoplongeur sous vide doit être supérieur au MIN mais inférieur au MAX. Le thermoplongeur sous vide peut être endommagé.

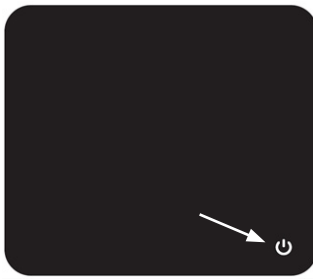


Figure 8-2

REMARQUE : Le thermoplongeur sous vide émet un bip et le symbole H2O apparaît sur le panneau d'affichage si le niveau d'eau est inférieur au repère MIN ou supérieur au repère MAX.

3. Remplissez le récipient de cuisson avec de l'eau. Veillez à maintenir le niveau d'eau entre les repères MIN et MAX du thermoplongeur sous vide.

CALIBRAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Sélectionnez le bouton d'alimentation pour entrer en mode veille (Figure 8-2).

REMARQUE : Le thermoplongeur sous vide conserve le dernier réglage d'étalonnage utilisé.

2. Appuyez et maintenez les touches « °C/°F » et la touche « TIME/TEMP » pendant 1 seconde pour accéder au mode d'étalonnage du thermostat (Figure 8-3).
3. Le panneau d'affichage affichera « PP±calibration value."

REMARQUE : Le réglage d'étalonnage maximal est ±3ºC/37°F.

4. Sélectionnez la touche « + » ou « - » pour régler le calibrage.

REMARQUE : Après 13 à 15 secondes, le thermoplongeur sous vide quittera automatiquement le mode d'étalonnage.

5. Sélectionnez le bouton d'alimentation pour quitter le mode d'étalonnage.

Figure 9-1

UTILISATION DU THERMOPLONGEUR SOUS VIDE

Le thermoplongeur sous vide est destiné à la cuisson d'aliments scellés dans des sacs sous vide approuvés par la FDA, immergés dans de l'eau maintenue à une température constante et contrôlée.

⚠WARNING Seules les personnes qualifiées en cuisson sous vide doivent cuisiner en utilisant cette méthode. Il est important de suivre les procédures afin de minimiser le risque de formation de bactéries anaérobies.

1. Branchez le cordon d'alimentation.
2. Le témoin de l'interrupteur Bouton s'allume (Figure 9-1).
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éclairer le panneau d'affichage.
4. Sélectionnez « °C/°F » sur l'écran pour changer l'échelle de température de Fahrenheit (°F) en Celsius (°C) (Figure 9-2).

Figure 9-2

5. Sélectionnez la touche « TEMP/TIME » pour sélectionner la température (Figure 9-3).
6. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler la température.
7. Sélectionnez la touche « TEMP/ TIME » pour choisir l'heure.
8. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler le temps.

Figure 9-3

⚠CAUTION **Assurez-vous que le niveau d'eau est entre le MIN et le MAX. Le niveau d'eau après que les aliments ont été placés dans le thermoplongeur sous vide doit être supérieur au MIN mais inférieur au MAX. Le thermoplongeur sous vide peut être endommagé.**

9. Placez les aliments emballés sous vide dans le thermoplongeur sous vide.
10. Sélectionnez la touche « START/STOP » pour commencer à chauffer l'eau.

Figure 9-4

⚠WARNING **Le récipient de cuisson, le thermoplongeur sous vide et les sachets sous vide deviennent chauds pendant la cuisson. Utilisez des protections pour les mains lorsque vous manipulez le récipient de cuisson, le thermoplongeur sous vide et les sachets sous vide.**

REMARQUE : Lorsque l'eau du bain sous vide atteint la température réglée, le thermoplongeur sous vide émet un bip toutes les 10 secondes jusqu'à ce que la touche START/STOP soit sélectionnée.

REMARQUE : Lorsque la touche START/STOP est sélectionnée, un seul « bip » retentit et les deux points sur l'écran de la minuterie numérique commencent à clignoter, indiquant que le compte à rebours a commencé.

11. Sélectionnez le bouton « START/STOP » de la minuterie numérique pour démarrer le compte à rebours.

REMARQUE : Une fois le temps de cuisson terminé, le thermoplongeur sous vide émet trois bips.

REMARQUE : Si aucune opération n'est effectuée une fois que le thermoplongeur sous vide a terminé la cuisson, le thermoplongeur sous vide continuera à émettre un bip toutes les 20 secondes. La température de l'eau restera à la température préréglée.

12. Relâchez le bouton START-STOP pour éteindre le thermoplongeur.

Nettoyage et désinfection

⚠WARNING POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES. AVANT DE NETTOYER, D'ENTRETENIR OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE, éteignez toujours le circulateur sous vide et débranchez-le.

⚠CAUTION

- **NE placez PAS le circulateur sous vide dans un lave-vaisselle.**
- **ÉVITEZ d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur le circulateur sous vide.**
- **N'utilisez JAMAIS un tampon á récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le circulateur sous vide.**

AFFICHER LE TEMPS DE FONCTIONNEMENT DU THERMOPLONGEUR SOUS VIDE

⚠CAUTION **Pour éviter l'accumulation de tartre dans le thermoplongeur sous vide, celui-ci doit être soigneusement nettoyé après 100 heures de fonctionnement.**

1. Appuyez sur la touche d'alimentation pour éclairer le panneau d'affichage (Figure 10-1).
2. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons " " et "-" pendant 3 secondes. Le panneau d'affichage affichera les heures de fonctionnement du thermoplongeur sous vide (Figure 10-2).

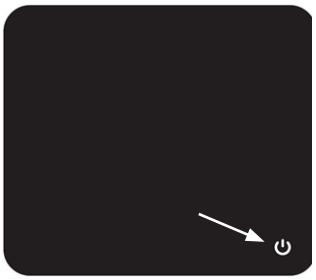


Figure 10-1

Figure 10-2

NETTOYAGE DU THERMOPLONGEUR SOUS VIDE

REMARQUE : Après 100 heures de fonctionnement, il est recommandé de nettoyer le thermoplongeur sous vide. Le symbole « CLEAN » apparaîtra sur l'écran.

1. Assurez-vous que le thermoplongeur sous vide est éteint et débranché.
2. Placez le thermoplongeur sous vide sur le bord du récipient de cuisson.
3. Remplissez le récipient de cuisson avec 75 % d'eau et 25 % de vinaigre blanc ou de vinaigre de cidre jusqu'au repère MAX.
4. Appuyez sur la touche d'alimentation pour éclairer le panneau d'affichage.
5. Maintenez appuyés les touches « START/STOP » et « - » (Figure 10-3).
6. L'affichage numérique de la température sera réglé sur 80ºC (176ºF).
7. L'affichage numérique de l'heure sera réglé sur 3 heures.
8. Relâchez la touche « START/STOP », l'affichage de la température et de la durée clignotera 10 fois.
9. Sélectionnez la touche « START STOP pour commencer à chauffer l'eau.
10. Après 3 heures, le thermoplongeur sous vide émettra un bip et s'éteindra.

Nettoyage et désinfection

REMARQUE : Une fois l'opération de nettoyage terminée, les heures de fonctionnement du thermoplongeur sous vide afficheront zéro.

11. Sélectionnez les boutons « START/STOP » et « - » pour afficher la fonction de nettoyage.
12. Sélectionnez les boutons " et "-" pour confirmer que les heures ont été réinitialisées sur le panneau d'affichage à zéro "0" (Figure 11-4).

Le récipient de cuisson, le thermoplongeur sous vide et les sachets sous vide deviennent chauds pendant la cuisson. Utilisez des protections pour les mains lorsque vous manipulez le récipient de cuisson, le thermoplongeur sous vide et les sachets sous vide.

13. Laissez le thermoplongeur sous vide refroidir complètement.

⚠WARNING

14. Débranchez le thermoplongeur sous vide et retirez-le du récipient de cuisson.
15. Retirez les deux boutons de déverrouillage du couvercle du thermoplongeur sous vide.
16. Retirez le couvercle du thermoplongeur sous vide.
17. Nettoyez le couvercle avec de l'eau chaude et une brosse.
18. Utilisez de l’eau propre pour nettoyer le radiateur et les autres composants afin d’éliminer tout tartre ramolli.
19. Séchez le thermoplongeur sous vide, le couvercle, le radiateur et les autres composants.
20. Utilisez les deux boutons de déverrouillage du couvercle pour installer le couvercle sur le thermoplongeur sous vide.

Réinitialisation d'usine

REMARQUE : Le thermoplongeur sous vide conservera les derniers réglages programmés. Si nécessaire, la fonction de réinitialisation d'usine peut être utilisée pour restaurer l'appareil à ses paramètres d'usine d'origine.

1. Sélectionnez les touches "START/STOP" et " " et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. « SET TEMP » affichera 60ºC et « SET TIME » affichera 24,0ºC (Figure 12-1).
2. Sélectionnez « °C/°F » sur l'écran pour changer l'échelle de température : Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C).

Figure 12-1

Dépannage

CODE D'ERREUR	CAUSE	SOLUTION
H2O	Le niveau d'eau est inférieur à l'indicateur MIN.	Coupez l'alimentation. Ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre le niveau supérieur à l'indicateur MIN.
	Le niveau d'eau est supérieur à l'indicateur MAX.	Coupez l'alimentation. Retirez l'eau pour abaisser le niveau d'eau en dessous de l'indicateur MAX.
E02	Problème avec le tuyau de chauffage	Appelez un technicien d'entretien.
	Problème avec le fil interne	Appelez un technicien d'entretien.
	Problème avec le capteur de température	Appelez un technicien d'entretien.
LP	La machine a perdu de l'électricité pendant une cuisson normale.	Appuyez sur la touche START/STOP pour recommencer la cuisson et effacer le code LP.

Si le problème persiste et que la solution recommandée ne résout pas le problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au 866-260-0522.