

# *the Joule™ Sous Vide*

Instruction Book  
CS10001A & CS20001A



# **Breville®**





# Contents

- 3 Breville Recommends  
Safety First
- 18 Functions
- 22 Care & Cleaning
- 24 French

# BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL  
INSTRUCTIONS  
BEFORE USE AND  
SAVE FOR FUTURE  
REFERENCE

A downloadable version of this document is also available at [Breville.com](http://Breville.com)

Please read the following safety instructions and warnings before operating Joule:

- Joule is intended for counter use only.

- Joule is intended for use with water only.
- Follow proper kitchen sanitation and sous vide packaging practices. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs, or unpasteurized milk may increase risk of foodborne illness. Use only food-safe packaging.
- Spilled food or liquid can cause serious burns. Never use an outlet below the counter, and never use

with an extension cord. Always keep the cord outside the reach of children or pets to avoid hot water-related injuries.

- Please be careful when removing bags or jars from water heated with Joule, as they can be very hot to the touch. We strongly recommend using tongs or jar lifters.
- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

- Cooking with Joule can cause containers to become very hot to the touch. Do not touch hot surfaces and use oven mitts when handling cooking containers.
- While it is running, do not remove Joule from water-it could spray hot water and cause injury.
- Always turn Joule off, unplug the unit and wait for it to cool, before removing it from water.
- The clip can become

hot during cooking. Allow it to cool before handling. The metal foot can also become hot from sitting in heated water. Allow it to cool before handling.

- After unplugging, the heater will remain hot and should not be placed on combustible surfaces.
- Unplug Joule when not in use and before cleaning. Allow it to cool before removing or replacing parts.
- This appliance can be

used by children 8 years and above, persons with reduced physical, mental or sensory capabilities if supervised or instructed and understand the hazards involved.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep small parts (propeller and bumper) out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Accessory attachments not explicitly recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Joule is not intended

to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place Joule on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Joule shall be used in a suitable vessel.
- Extreme caution must be used when moving a pot or container full

of hot water. Never reach into the water with your hands.

Temperatures above 122 °F / 50 °C can scald.

- To avoid risk of hot water splashing from the cooking vessel, leave at least one inch (25mm) of space between the surface of the water and the top of your cooking vessel.
- Do not use appliance for uses other than those intended by the manufacturer.
- Keep the magnetic

metal foot away from cardiac pacemakers and active implantable medical devices (AIMDs). Magnetic interference could impact the functioning of AIMDs.

- Joule is for household use only.

 **WARNING**

To reduce the risk of damaging countertops:

- Don't use Joule in pots or vessels placed directly on countertops made of materials such as quartz, granite, or

marble, as doing so may damage the countertop. Please consult your countertop manufacturer's use instructions, and always use Joule with a thick, sturdy trivet or potholder rather than placing the pot directly on the countertop. A dish towel may not effectively protect the countertop from damage.



## WARNING

On cord length and cancelling remote operation:

- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Unplugging Joule at any time will stop Joule immediately as well as override any existing cook program or remote controls.

# Radio Waves

- Joule radiates radio waves according to the following frequency bands:
- Wi-Fi frequency range: 2.412–2.462 GHz
- Bluetooth frequency range: 2.402–2.48 GHz
- This device complies with Part 15 of the FCC Rules and Industry Canada's licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

- This device may not cause harmful interference; and
- This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation.

**SAVE THESE  
INSTRUCTIONS**



## Functions

Controlling Joule requires an iOS or Android device—there are no manual controls. Use your device to check in on food, receive notifications during cooking, and access tips and recipes. Frequent software updates add new recipes and techniques.

### **PAIRING JOULE WITH YOUR SMARTPHONE OR TABLET**

1. Activate Bluetooth on your phone.
2. Download the Joule app from the app store, and then log in with your username and password. Don't have login information yet? No problem—you can create an account within the app.
3. Locate the orange Joule button in the lower right corner. It will guide you through the process of connecting your Joule to your app. The LED status light on top of Joule will blink white when it is ready to connect.



## NOTE

Do not try to pair your phone with Joule through your phone's Bluetooth menu. Pair through the Joule app.

4. Once you have linked Joule to your app, there are two ways you can set it to cook your food. You can control it using the step-by-step guides in the app, or manually set times and temperatures. The guides include the Visual Doneness feature, which shows you how your food will come out at an array of temperatures. Manual mode is best for cooks who already know their preferred temperature. Follow the tutorial in the app, which will show you how to access both guides and manual mode, then select your preferred method of cooking.

## BASIC SOUS VIDE COOKING GUIDELINES

1. Pick your pot. We recommend starting with a standard stock pot—the pot you use to cook pasta. However, Joule will work with almost any kitchen pot or pan.

In fact, you can even use Joule in your kitchen sink or in a cooler—anywhere you have access to a standard power outlet.

2. Fill pot with warm water from your tap.
3. Protect your work surface. Remember, the water in your pot will get hot enough to cook your food—treat your work surface accordingly.
4. Joule is equipped with an industrial-grade base magnet, so you can quickly and securely affix it to most magnetic steel pots or induction-ready cookware. However, it also has an easy-to-use, universal clip (included with initial Joule purchase). You can use this clip to attach Joule to the rim of your vessel rather than relying on the magnetic foot to hold it in place. Another option for larger vessels is Big Clamp, which works with just about any other type of container you want to use Joule with, such as your trusty Cambro.

5. Put Joule in the pot and affix it to the vessel. The water level should cover at least the bottom one and a half inches of Joule but reach no higher than one inch below the top of the pot. Never submerge Joule's cord in water. Here are some guidelines:
  - Minimum water depth: 1.5 in (38 mm)
  - Maximum water depth: 8 in (203 mm)
6. In a well-insulated, covered container—a cooler, say—Joule can heat up to 10 gallons (40 liters) of water. In a covered pot, it can heat about 5 gallons (20 liters). When you're cooking without a cover, we generally recommend limiting water volume to about 2.5 gallons (10 liters). However, you can always use the clip to attach Joule to the rim of your container and increase the maximum water level.



## Care & Cleaning

### CLEANING JOULE

Thanks to Joule's seamless design, in most cases you can simply clean it with a damp cloth or sponge and then wipe dry.

Never put Joule in the dishwasher, and do not submerge Joule in water.

To keep Joule running smoothly, we suggest cleaning it periodically in a vinegar bath. Bath time rules: Pour equal parts water and distilled white vinegar into a small pot. Add Joule, use manual mode to set the temperature to 140 °F / 60 °C, and allow Joule to heat the liquid. When Joule alerts you that it has reached that temperature, the cleaning is complete. If you have hard water, it is especially important to clean with vinegar to remove build up inside Joule, which can result in a whistling sound and/or slow heating times—signs that your sous vide tool may need a bath.

To clean the inside of Joule, take off

the metal foot by twisting it counter clockwise, remove the propeller, and then use a wet sponge or bottle brush to gently wipe out the inside. If food has become cooked onto the heater, use a nylon or brass brush to clean, but go easy on the soft rubber seals at the top of the heating cavity.

## **CHANGING THE JOULE CLIP**

To remove Joule's standard clip and swap in the Big Clamp (sold separately), simply pull downward on the wire clip until it slides off. Next, slide the Big Clamp up into place until it clicks, and get cooking.

## **STORING JOULE**

When you're done cooking, we recommend using the app to stop Joule and unplugging the device before storing. We also recommend letting Joule cool down before you handle it, as the lower portion of the device will be quite hot after cooking.

Please note: Any service needs not covered above should be performed by an authorized service representative.

*the Joule™ Sous Vide*

Manuel d'instructions  
CS10001A & CS20001A



**Breville®**



## Contents

- 26 Breville Vous Recommande  
La Sécurité Avant Tout
- 44 Instructions d'utilisation
- 49 Entretien de l'utilisateur

# BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité qui suivent.

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES  
INSTRUCTIONS  
AVANT USAGE ET  
LES CONSERVER À  
TITRE DE  
RÉFÉRENCE

Une version  
téléchargeable de ce  
document est  
disponible sur Breville.  
com

- Veuillez lire les  
consignes de sécurité

et les avertissements suivants avant d'utiliser le Joule :

- Le Joule est destiné à être utilisé sur un comptoir seulement.
- Le joule est destiné à être utilisé avec de l'eau seulement.
- Respectez les pratiques d'hygiène en cuisine et celles décrites sur l'emballage. La consommation de viande, volaille, fruits de mer, mollusques et crustacés, d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non

pasteurisé peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire. N'utilisez que des emballages alimentaires.

- Des aliments ou liquides renversés peuvent causer de graves brûlures. Ne jamais utiliser une prise de courant sous le comptoir ni une rallonge. Gardez toujours le cordon hors de la portée des enfants ou des animaux domestiques pour éviter les blessures liées

à l'eau chaude.

- Soyez prudent lorsque vous retirez les sacs ou les pots de l'eau chauffée par le Joule, car ils peuvent être très chauds au toucher. Nous recommandons fortement l'utilisation des clips ou clips à bocal.
- Pour assurer une protection continue contre les risques d'électrocution, ne branchez l'appareil que sur des prises correctement reliées à la terre.

- La cuisson avec le Joule peut rendre les récipients très chauds au toucher. Ne touchez pas aux surfaces chaudes et utilisez des gants de cuisine pour manipuler les récipients de cuisson.
- Lorsque le Joule est en marche, ne le retirez pas de l'eau, car il pourrait faire éclabousser de l'eau chaude et causer des blessures.
- Avant de retirer le Joule de l'eau, éteignez-le toujours,

débranchez-le et attendez qu'il refroidisse.

- La clip peut devenir chaude pendant la cuisson. Laissez-la refroidir avant de la manipuler. Le pied métallique peut également devenir chaud en étant immergé dans l'eau chaude. Laissez-le refroidir avant de le manipuler.
- Le Joule restera chaud après avoir été débranché. Ne le placez pas sur des

surfaces combustibles.

- Débranchez le Joule lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de retirer les pièces ou les replacer.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, s'ils sont supervisés ou initiés et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et

l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Gardez les petites pièces (hélice et amortisseur) hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé.

Rapportez-le dans un centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

- Les accessoires qui ne sont pas explicitement recommandés par le fabricant peuvent causer des blessures.
- Le Joule n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas le Joule sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique ou dans un four chaud.
- Le Joule doit être utilisé dans un contenant approprié.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un récipient rempli d'eau chaude. Ne mettez jamais les

mains dans l'eau. Les températures supérieures à 122 °F / 50 °C peuvent brûler.

- Pour éviter tout risque d'éclaboussures d'eau chaude provenant du récipient, gardez un espace d'au moins 25 mm (1 po) entre la surface de l'eau et le haut du récipient de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil pour des usages autres que ceux prévus par le fabricant.
- Tenez le pied métallique éloigné des

stimulateurs cardiaques et des dispositifs médicaux implantables actifs (AIMD).

L'interférence magnétique pourrait avoir un impact sur le fonctionnement des AIMD.

- Le Joule est réservé à un usage domestique seulement.



## NOTE

Pour réduire le risque d'endommager le comptoir :

- N'utilisez pas le Joule dans des pots ou des

réipients placés  
directement sur un  
comptoir fait de  
matériaux tels que le  
quartz, le granit ou le  
marbre, car cela  
pourrait  
l'endommager.  
Veuillez consulter le  
mode d'emploi du  
fabricant de votre  
comptoir et utilisez  
toujours le Joule avec  
un sous-plat ou une  
manique épaisse et  
robuste plutôt que de  
placer le réipient  
directement sur le  
comptoir. Un torchon

à vaisselle ne protégera pas efficacement le comptoir contre les dommages.



## NOTE

Longueur du cordon et commande à distance annulée :

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de trébucher ou de s'enchevêtrer dans un cordon plus long.
- Le fait de débrancher le Joule en tout temps l'éteindra immédiatement et

annulera tout programme de cuisson en cours ou tout fonctionnement à distance.

## Ondes radio

- Le joule émet des ondes radio selon les bandes de fréquences suivantes :
- Gamme de fréquences  
Wi-Fi : 2,412-2,462  
GHz

- Gamme de fréquences Bluetooth : 2,402-2,48 GHz

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des Règles de la FCC et à la (aux) norme(s) RSS d'exemption de licence d'Industrie Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles; et
- Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement non désiré.

**CONSERVEZ CES  
INSTRUCTIONS**



# Instructions d'utilisation

Le contrôle du Joule requiert un système iOS ou un appareil Android – le contrôle manuel est inexistant. Utilisez votre appareil pour vérifier les aliments, recevoir des notifications pendant la cuisson et avoir accès à des conseils et des recettes. Les mises à jour fréquentes du logiciel permettent d'ajouter de nouvelles recettes et techniques.

## **JUMELAGE DU JOULE AVEC VOTRE TÉLÉPHONE INTELLIGENT OU VOTRE TABLETTE**

1. Activez le Bluetooth sur votre téléphone.
2. Téléchargez l'application Joule de l'app store, puis connectez-vous avec votre nom d'utilisateur et votre mot de passe. Si vous n'avez pas encore d'informations de connexion, vous n'avez qu'à créer un compte dans l'application.

3. Repérez le bouton orange dans le coin inférieur droit du Joule. Il vous guidera dans la façon de connecter le Joule à votre application. Le voyant d'état DEL sur le dessus du Joule clignote en blanc lorsqu'il est prêt à être connecté.



## NOTE

Ne tentez pas de jumeler votre téléphone avec le Joule par le biais du menu Bluetooth de votre téléphone. Jumelez-le par l'application Joule.

4. Une fois que vous aurez lié le Joule à votre application, vous pourrez le configurer de deux façons pour procéder à la cuisson des aliments. Vous pouvez le contrôler en utilisant les guides de l'application, étape par étape, ou en réglant manuellement les temps et les températures. Les guides comprennent la fonction de Cuisson visuelle qui vous montre comment vos aliments apparaîtront à différentes températures. Le mode manuel convient aux cuisiniers qui connaissent déjà la température

qu'ils préfèrent. Suivez le tutoriel de l'application pour connaître la façon d'accéder aux deux guides et au mode manuel, puis sélectionnez la méthode de cuisson que vous préférez.

## **DIRECTIVES DE BASE POUR LA CUISSON SOUS VIDE**

1. Choisissez votre récipient. Nous recommandons de commencer avec une marmite standard comme celle utilisée pour la cuisson des pâtes. Cependant, le Joule fonctionne avec presque toutes les casseroles de cuisine. En fait, vous pouvez même utiliser le Joule dans votre évier de cuisine ou dans une glacière, partout où vous avez accès à une prise de courant standard.
2. Remplissez le récipient avec de l'eau chaude du robinet.
3. Protégez la surface de travail. N'oubliez pas que l'eau de la casserole sera assez chaude pour faire cuire vos aliments. Protégez la surface de travail en conséquence.
4. Le Joule est muni d'un aimant de

calibre industriel vous permettant de le fixer rapidement et solidement à la plupart des casseroles en acier magnétique ou convenant à la cuisson à induction. Il est également équipé d'une clip universelle facile à utiliser (incluse avec l'achat initial du Joule). Vous pouvez utiliser la clip pour fixer le Joule sur le bord de votre pot plutôt que de vous fier au pied magnétique pour le maintenir en place. Pour les grands récipients, une autre option est la grosse clip qui convient à plus ou moins n'importe quel autre type de contenant que vous désirez utiliser, tel qu'un bac Cambro.

5. Insérez le Joule dans le récipient et fixez-le. Le niveau d'eau devrait couvrir le bas du Joule d'au moins 38 mm (1,5 po), mais ne pas dépasser 2,5 cm (1 po) sous le bord supérieur du récipient. Ne jamais immerger le cordon du Joule dans l'eau. Voici quelques lignes directrices :
6. Profondeur minimale de l'eau : (38 mm (1,5 po))

7. Profondeur maximale de l'eau : (203 mm (8 po))
8. Dans un contenant bien isolé et couvert - une glacière, par exemple - Le Joule peut chauffer jusqu'à 40 litres (10 gallons) d'eau. Dans un récipient couvert, il peut chauffer environ 20 litres (5 gallons) d'eau. Lorsque vous cuisinez sans couvercle, nous recommandons généralement de limiter le volume d'eau à environ 10 litres (2,5 gallons). Cependant, vous pouvez utiliser la clip pour fixer le Joule sur le bord de votre récipient et augmenter le niveau d'eau maximal.



## Entretien de l'utilisateur

### NETTOYAGE DU JOULE

- Grâce à la conception sans joints du Joule, vous pouvez simplement le nettoyer avec un chiffon ou une éponge propre et humide, dans la plupart des cas, puis l'essuyer.
- Ne mettez jamais le Joule dans le lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans l'eau.
- Pour assurer le bon fonctionnement du Joule, il est conseillé de le nettoyer périodiquement dans un bain de vinaigre. Voici comment : dans une petite casserole, versez en parts égales de l'eau et du vinaigre blanc distillé. Ajoutez le Joule, utilisez le mode manuel pour régler la température à 140 °F / 60 °C, et laissez le Joule chauffer l'eau. Lorsque le Joule vous avertit qu'il a atteint la température cible, le nettoyage est terminé. Si votre eau est dure, il est particulièrement important de

nettoyer le Joule avec du vinaigre pour enlever l'accumulation de résidus logés à l'intérieur qui pourrait entraîner un sifflement et/ou des temps de chauffe plus lents. Dans un tel cas, un nettoyage au vinaigre pourrait être requis.

- Pour nettoyer l'intérieur du Joule, enlevez le pied métallique en le tournant en sens antihoraire, retirez l'hélice, puis essuyez délicatement l'intérieur à l'aide d'une éponge humide ou d'un goupillon. Si des résidus alimentaires ont cuit sur l'appareil, nettoyez-les à l'aide d'une brosse en nylon ou en laiton, mais allez-y délicatement sur les joints en caoutchouc au sommet de la cavité chauffante.

## **CHANGER LA CLIP DU JOULE**

Pour enlever la clip standard du Joule et la remplacer par la grosse clip (vendue séparément), il suffit de tirer la clip vers le bas jusqu'à ce qu'elle glisse. Puis faites glisser la grosse clip en place jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Vous êtes prêt à cuisiner.

## RANGER LE JOULE

Une fois la cuisson terminée, nous vous recommandons d'utiliser l'application pour éteindre le Joule, puis de le débrancher avant de le ranger. Nous recommandons également de laisser le Joule refroidir avant de le manipuler, car la partie inférieure de l'appareil restera chaude après la cuisson.

Remarque : Tout besoin d'entretien non décrit ci-dessus doit être effectué par un représentant de service autorisé.



Notes



Notes

# Breville

## Consumer Support

USA

Mail: Breville USA  
19400 S. Western Ave  
Torrance CA  
90501-1119

Canada

Mail: Breville Canada  
3595 boulevard Côte-Vertu,  
Saint-Laurent, Québec  
H4R 1R2

[www.breville.com](http://www.breville.com)

# Breville®

Breville is a registered trademark of  
Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.

Copyright Breville Pty. Ltd. 2020.

Due to continued product improvement,  
the products illustrated/photographed  
in this booklet may vary slightly from the  
actual product.

CS10001A & CS20001A - A20