

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS



Scelleuse sous vide professionnelle Cuisinart^{MC}

VS-300C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure. Voici quelques-unes de ces règles :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Débranchez TOUJOURS l'appareil quand il ne sert pas, avant de le nettoyer et avant de poser ou déposer des pièces.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercez une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
6. **N'utilisez pas un appareil, dont le cordon ou la fiche est endommagé ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer au besoin.**
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart^{MC} peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
10. L'appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Toute opération d'entretien, autre que le nettoyage et l'entretien faits par l'utilisateur, doit être confiée à un représentant de service agréé de Cuisinart^{MC}.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. N'utilisez pas la scelleuse sous vide dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil électrique dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le. Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.
13. Gardez l'appareil à 3 pouces (6 cm) d'autres objets pour assurer la ventilation adéquate du moteur.
14. N'utilisez pas l'appareil près d'une flamme nue, d'un réchaud ou de la cuisinière.
15. Utilisez seulement les sacs et les boîtes rondes ou pots de qualité alimentaire. Ne remplissez jamais les sacs ou les récipients à l'excès.
16. Laissez l'appareil refroidir entre chaque opération de vide. Il est recommandé de sceller au plus un sac ou accessoire par minute.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Seul un représentant autorisé de Cuisinart doit effectuer les réparations. Veuillez communiquer avec le service après-vente de Cuisinart^{MC} pour obtenir de plus amples enseignements à cet égard.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité	2
Pièces et caractéristiques	3
Mise en service	4
Mode d'emploi	4
Nettoyage et entretien	5
Trucs et conseils	6
Dépannage	7
Garantie	8

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Touche Vide et soudure / Annulation

A deux fonctions selon l'état de l'appareil :
En mode veille (l'appareil est branché; le témoin Aliment sec s'allume pendant 5 minutes; puis s'éteint), sert à démarrer l'aspiration de l'air dans le sac et à sceller automatiquement le sac lorsque le vide est fait;
En cours d'opération (de vide ou de soudure), sert à arrêter l'appareil.

2. Touche Aliment

Deux réglages qui permettent d'agir sur la durée de soudure selon l'aliment :

- Sec : Une durée de soudure plus longue pour les sacs contenant des aliments ou articles secs.
- Humide : Une durée de soudure plus courte pour les sacs contenant des aliments humides.

3. Touche Vide manuel

Sert à démarrer et à arrêter l'opération de vide, sur commande.

4. Touche Soudure

A deux fonctions : Souder le bas d'un sac sur mesure fabriqué à partir du rouleau de pellicule Cuisinart^{MC}; et conjointement avec la fonction Vide et soudure, arrêter l'aspiration de l'air et à souder immédiatement le sac.

5. Touche Boîte

Sert à faire le vide dans la boîte de 0,7 L (24 oz) comprise.

6. Port de raccordement du boyau

Reçoit le boyau de vide pour l'opération de mise sous vide du récipient.

7. Poignée

Sert à ouvrir et à fermer le couvercle de l'appareil.

8. Témoin de progression à DEL

Indique la progression de l'opération de vide.

9. Rainure de soudure

Fournit une pression contre le fil de soudure (point 13 ci-dessous) au moment de la soudure du sac.

10. Garniture d'étanchéité

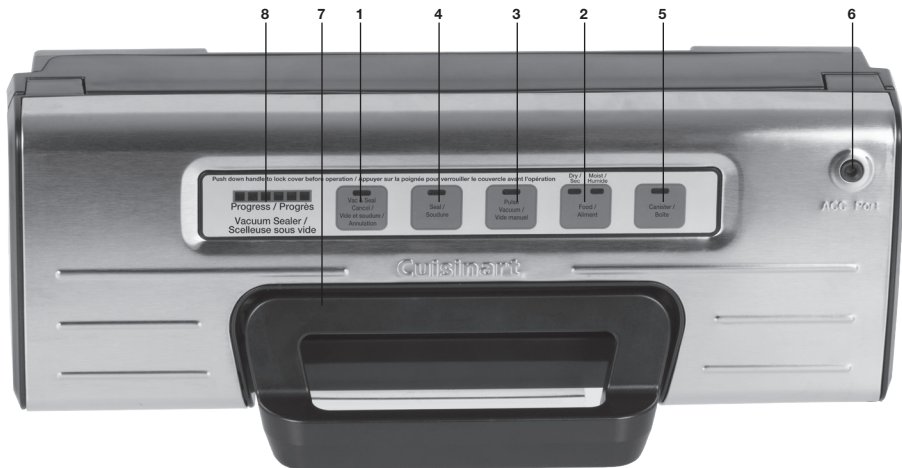
Empêche l'air d'entrer dans le sac durant la mise sous vide.

11. Admission d'air

Sert à aspirer l'air au moment de la création du vide. Il ne faut pas couvrir l'admission d'air au moment de placer le sac dans l'appareil.

12. Chambre d'aspiration

Reçoit le haut du sac aux fins d'aspiration de l'air et recueille éventuellement le liquide qui déborde du sac.



13. Fil de soudure

Élément chauffant recouvert de téflon qui scelle le sac. Attention : Surface chaude.

14. Coupe-sacs

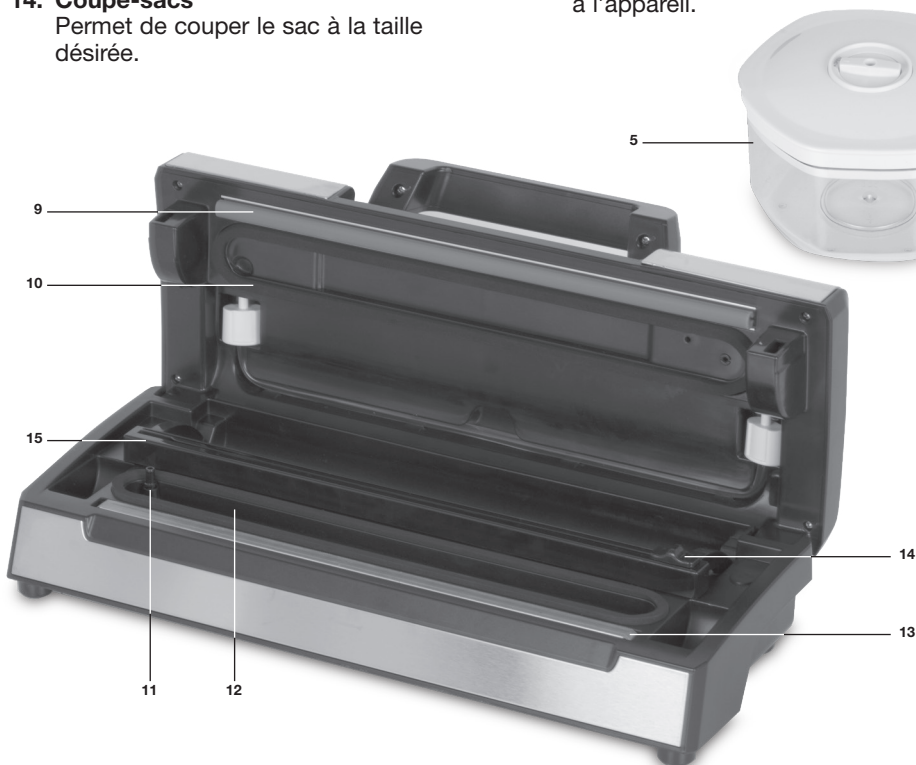
Permet de couper le sac à la taille désirée.

15. Support du coupe-sacs

Permet de faire glisser le coupe-sacs.

16. Boyau de vide

Sert à raccorder la boîte de conservation à l'appareil.



MISE EN SERVICE

- Déballiez l'appareil avec soin et retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes. Vérifiez que toutes les pièces énumérées à la page précédente (Pièces et caractéristiques) sont présentes avant de mettre le matériel d'emballage au rancart.
- Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.
- Avant d'utiliser la scelleuse sous vide la première fois, essayez le boîtier avec un linge humide pour éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée pendant l'expédition.

MODE D'EMPLOI

Fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs Cuisinart^{MC}

1. Open the cover and make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack. Then place the cutter rack to the back.
2. Déroulez la longueur de pellicule désirée, placez la pellicule sous le support et glissez le coupe-sacs d'un bord à l'autre.
3. Placez une extrémité de la pellicule sur le fil de soudure, en vous assurant qu'elle n'entre pas dans la chambre d'aspiration.
4. Fermez le couvercle et appuyez sur la poignée pour le verrouiller.
5. Appuyez sur la touche Soudure pour lancer l'opération de soudure : le témoin à DEL indique la progression de l'opération.
6. Quand le témoin s'éteint, c'est que la soudure est terminée. Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et retirez le sac de l'appareil. Le sac sur mesure est maintenant prêt à être utilisé pour la mise sous vide.

Emballer sous vide avec les sacs Cuisinart^{MC}

1. Mettez les aliments dans le sac en veillant à laisser au moins 2 pouces (5 cm) entre le contenu et le haut du sac.
REMARQUE : Vérifiez que l'extrémité du sac qui sera dans la rainure d'aspiration est propre et exempte de particules d'aliments, de liquides ou d'huiles. La présence de corps étrangers pourrait nuire à la soudure.
2. Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et positionnez l'extrémité ouverte du sac dans la rainure d'aspiration.
3. Fermez le couvercle et appuyez sur la poignée pour le verrouiller : un clic se fera entendre lorsqu'il est bien fermé.
4. Appuyez sur la touche Vide et soudure.
5. Le témoin Vide et soudure s'allume pendant que l'appareil fait le vide dans le sac.
6. Quand les deux témoins s'éteignent, c'est que l'opération automatique de mise sous vide et de soudure est terminée. Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et retirez le sac.

REMARQUE : Pour une soudure optimale, laissez l'appareil refroidir pendant 30 secondes entre chaque utilisation. Essayez le liquide ou les résidus d'aliments qui pourraient se trouver dans la chambre d'aspiration avant la prochaine mise sous vide.

Utiliser la fonction Aliments délicats

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section Emballer sous vide avec les sacs Cuisinart.
2. Appuyez sur la touche Vide et soudure pour lancer l'opération de mise sous vide.
3. Quand un vide suffisant a été fait et avant que les aliments délicats ne soient écrasés, appuyez sur la touche Vide et soudure pour interrompre l'aspiration d'air et souder le sac : le témoin rouge Soudure s'allume pendant l'opération de soudure.

4. Lorsque le témoin rouge s'éteint, c'est que la soudure est terminée. Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle et retirez le sac.

Utiliser la fonction Vide manuel

1. La fonction Vide manuel offre une plus grande maîtrise de l'opération de mise sous vide des aliments délicats (comme des tomates ou des croustilles) ou des aliments humides (comme des sauces) pour lesquels on veut arrêter l'appareil dès que l'air est aspiré.
2. Appuyez sur la touche Aliment pour sélectionner le type d'aliment à emballer : sec ou humide.
3. Appuyez à répétitions sur la touche Vide manuel jusqu'à ce que vous ayez obtenu le résultat désiré, puis appuyez sur la touche Soudure pour sceller le sac.

Utiliser la boîte de conservation Cuisinart

1. Essayez la boîte de conservation et son couvercle et assurez-vous qu'ils sont parfaitement propres et secs.
2. Mettez l'aliment désiré dans la boîte en évitant de la remplir à l'excès.
3. Insérez une extrémité du boyau de vide dans le port de raccordement de l'appareil et l'autre dans le trou au centre du couvercle de la boîte. Vérifiez que le cadran du récipient est réglé à « Seal » (vide).
4. Appuyez sur la touche Boîte pour commencer la mise sous vide. Posez la main sur le couvercle de la boîte au début de l'opération pour prévenir l'infiltration d'air. L'appareil s'arrête automatiquement quand le vide est fait.
5. Retirez le boyau du couvercle de la boîte dès que l'appareil s'est arrêté.

Ouvrir la boîte sous vide

Pour ouvrir la boîte sous vide, appuyez sur le bouton « Release » (casse-vide) sur le couvercle.

Range-cordon d'alimentation

Lorsque l'appareil ne sert pas, rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment en dessous de l'appareil. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.

Conseils d'utilisation des sacs Cuisinart^{MC}

Congélateur

- Les fruits, les légumes et les viandes emballés sous vide se conservent pendant de longues périodes de temps.
- Ne mélangez jamais des fruits, des légumes et des viandes dans le même sac sous vide.

Four à micro-ondes

- Les sacs de fruits, de légumes et de restants sous vide peuvent être réchauffés dans le four à micro-ondes. Coupez un coin du sac pour laisser la vapeur s'échapper.
- Il n'est pas recommandé de cuire des viandes crues ou congelées dans le four à micro-ondes.
- Suivez les instructions du fabricant du four à micro-ondes pour la décongélation des aliments congelés. Coupez un coin du sac pour laisser la vapeur s'échapper.

Cuisson/mijotage sous vide

- Les fruits, les légumes et les restants d'aliments emballés sous vide peuvent être chauffés ou réchauffés à feu doux.
- Les fruits, les légumes et les viandes emballés sous vide peuvent être cuits dans une cloche à vide ou un circulateur thermique (suivre les recommandations du fabricant).

ACCESSOIRES

Lavez tous les accessoires à l'eau chaude avec un savon à vaisselle doux, SANS les immerger.

1. La boîte de conservation est lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le couvercle de la boîte ne va pas au lave-vaisselle; il faut seulement l'essuyer avec un chiffon humide.
2. Assurez-vous que les accessoires sont parfaitement secs avant de les réutiliser.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de nettoyeurs ou de tampons à récurer abrasifs afin d'éviter de rayer ou d'endommager la surface.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyer les aliments ou liquides à l'intérieur de l'appareil avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre. Humecter un linge doux d'eau savonneuse et essuyer délicatement.
- Essuyer l'appareil avec un linge doux et propre.
- Confier toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

TRUCS ET CONSEILS

1. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez les sacs et accessoires Cuisinart.
 2. Attendez au moins 10 secondes entre les soudures pour laisser la bande de soudure refroidir.
 3. Placez le sac sur la bande de soudure dans l'appareil de sorte qu'il courbe naturellement vers l'appareil.
 4. Durant la mise sous vide, il est possible que de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules d'aliments soient aspirées dans la rainure d'aspiration. Cela risque d'obstruer la pompe et d'endommager l'appareil. Pour éviter la chose, procéder comme suit :
 - a. Replier le haut du sac ou mettre le sac debout dans un bol permet d'y mettre les aliments plus facilement. De plus, replier le haut du sac aide à garder
- le bord propre quand vous y mettez des aliments – en particulier les aliments humides –, assurant ainsi une meilleure soudure.
- b. Nettoyez la rainure d'aspiration entre chaque utilisation en utilisant un essuie-tout roulé serré pour absorber le liquide qui peut s'y trouver.
5. Laissez au moins quelques pouces entre le contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez en outre 1 pouce (2,5 cm) de plus de longueur pour chacune des fois où vous comptez réutiliser le sac.
 6. Économisez en achetant des aliments en vrac, comme des viandes et des légumes, et emballez-les sous vide pour en préserver la fraîcheur plus longtemps. Préparez les aliments avant de les mettre sous vide.
 7. Les aliments plus mous devraient être congelés légèrement avant d'être emballés sous vide et mis au congélateur. C'est le cas par exemple des produits de boulangerie-pâtisserie, de fruits et de légumes mous et de repas cuits, comme des restants divisés en portions.
 8. Pour suivre la durée de conservation, écrivez la date sur la bande blanche du sac avec un marqueur à encre permanente.
 9. Évitez le gaspillage et congelez les restants! Divisez les restants de lasagne ou de casseroles en portions individuelles, puis emballez-les sous vide et congelez-les. Elles seront prêtes à décongeler et à servir facilement. Les aliments plus mous, comme les pâtes alimentaires, doivent être légèrement congelés au préalable pour conserver leurs formes lorsqu'elles sont mises sous vide.
 10. Conservez le jus d'agrumes frais pressé. Congelez-le dans des plateaux à glaçons, puis ensachez les glaçons sous vide et conservez-les au congélateur.

11. Préparez de la pâte à biscuits, divisez-la en biscuits individuels et congelez-les. Ensuite, emballez-les sous vide et conservez-les au congélateur. Vous aurez ainsi de la pâte toute prête à cuire quand vous en avez envie!

12. Pensez à votre scelleuse sous vide lorsque vous planifiez un voyage. Utilisez-la pour emballer des aliments pour la randonnée, le camping ou même les longs trajets en voiture. Utilisez-la aussi pour emballer vos produits

d'hygiène sous vide et éviter ainsi les dégâts dans vos valises.

13. Faites des blocs de glace instantanés! Remplissez un sac d'eau, soudez-le et mettez-le au congélateur.

DÉPANNAGE

L'air n'est pas complètement aspiré du sac.	<ul style="list-style-type: none">• Prenez soin de placer le haut du sac entièrement dans la rainure d'aspiration.• Assurez-vous que la rainure d'aspiration et les garnitures d'étanchéité sont exemptes de résidus d'aliments et d'humidité.• Prenez soin de bien verrouiller le couvercle.• Assurez-vous que le sac n'est pas percé.• Vérifiez que le bas du sac est parfaitement soudé.
De l'air se réintroduit dans le sac soudé.	<ul style="list-style-type: none">• Les plis, les miettes, les huiles ou autres liquides peuvent causer des fuites autour de la soudure. Rouvrez le sac en le coupant, bien droit, juste en dessous de la soudure. Lissez le bord et essuyez l'intérieur du haut du sac avec un chiffon ou un essuie-tout sec et propre avant de réessayer de le souder.• Vérifiez que le sac n'est pas percé.
L'appareil soude mal le sac.	<ul style="list-style-type: none">• Si la bande de soudure surchauffe, elle fera fondre le sac, ce qui causera une soudure incomplète ou incorrecte. Levez le couvercle et laissez la bande refroidir pendant quelques minutes avant d'essayer de faire une nouvelle soudure. Il est recommandé d'attendre au moins 30 secondes entre chaque opération de soudure (soudure seulement ou vide et soudure).• La présence de résidus d'aliments dans la bande de soudure nuira à la soudure. Laissez la bande refroidir légèrement et essuyez-la avec un chiffon humide et propre, puis essuyez-la parfaitement avec un linge sec.• Il faut que la pellicule de sac soit coupée bien droite.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale.

La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

VS-300C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 chiffres (MMAA). Par exemple, 0121 signifie la première semaine (01) de 2021.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Cuisinart^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

Cuisinart^{MD} offre une vaste gamme de produits de grande qualité
qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant.
Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles de cuisson
et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2021 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

21CC080380

IB-21/216-CAN