Cuisinart[MD]

Scelleuse sous vide numérique

VS-600C

GARANTIE LIMITÉE TROIS ANS - CUISINART -
3 ANS



Livret d'instructions

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement 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. Exercer 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 4

Mise en service 5

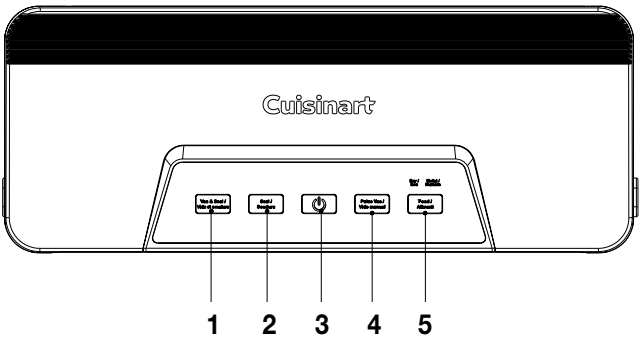
Mode d’emploi 5

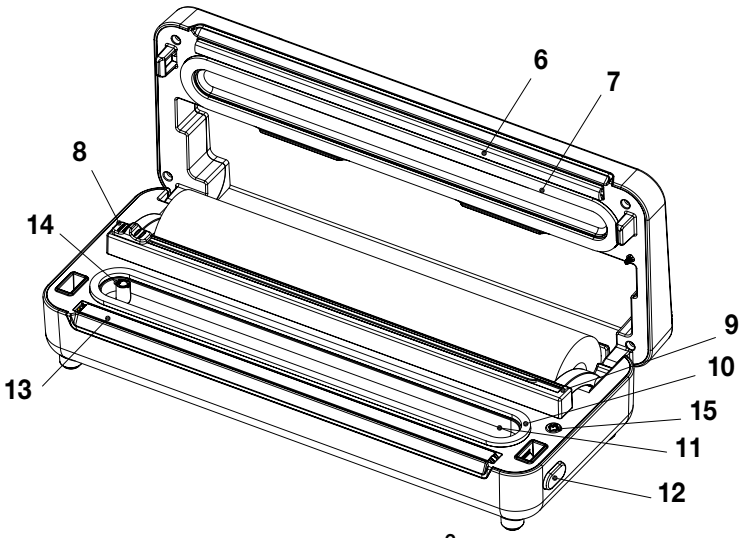
Nettoyage et entretien 6

Trucs et conseils 7

Dépannage 8

Garantie 9





PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Vide et soudure**
   Appuyez sur cette touche pour lancer l'opération de mise sous vide du sac, suivie automatiquement de la soudure du sac.
2. **Soudure**
   Cette touche a deux fonctions:

- Soude la partie ouverte d'un sac fabriqué sur mesure à partir du rouleau de pellicule, sans aspirer l'air du sac.
- Conjointement avec la fonction Vide et soudure, arrête la pompe (interrompant l'aspiration de l'air), puis commence immédiatement à souder le sac de façon à réduire la pression à l'intérieur pour éviter d'écraser les aliments délicats.

3. **Touche Alimentation**
   Cette touche a trois fonctions selon l'état de l'appareil:

- À la mise en marche, seule cette touche est allumée. Si le couvercle est déverrouillé, appuyez sur cette touche : la touche Vide manuel clignote pour montrer que la fonction est en marche. Si le couvercle est verrouillé, appuyez sur cette touche : Tous les voyants – sauf le voyant d'alimentation – clignotent et l'appareil passe en mode veille.
- En cours d'opération (de vide ou de soudure), appuyez sur la touche et l'appareil s'arrête.
- En mode veille les voyants clignotent, appuyez sur la touche et toutes les autres touches s'éteignent graduellement.

4. **Vide manuel**
   Utilisez cette touche pour agir sur la quantité d'air à extraire du sac. Conçu pour les aliments délicats qui ne supportent pas une mise sous vide totale. C'est aussi la touche qui peut être utilisée avec le récipient de conservation facultatif (vendu séparément).
5. **(Aliments) Secs/Humides**

- **Secs:** Pour les contenus sans humidité. La durée de soudure est moins longue. C'est le réglage par défaut, mais il peut être modifié.
- **Humides:** Pour les contenus mouillés ou humides. La durée de soudure est un peu plus longue.

6. **Bande de soudure**
   Placez le sac à sceller sur la bande. Nettoyez et séchez la garniture. Remplacez-la lorsqu'elle est déformée ou abîmée.
7. **Garniture d'étanchéité supérieure**
   Forme une chambre d'aspiration avec la garniture inférieure, empêchant l'air d'entrer dans le sac durant la mise sous vide. Nettoyez avec un chiffon humide.
8. **Coupe-sacs**
   Appuyez sur le bouton et faites-le glisser sur toute la longueur pour couper le sac à la taille désirée.
9. **Support du coupe-sacs**
   Supporte le coupe-sacs afin qu'il glisse facilement.
10. **Garniture d'étanchéité inférieure**
    Forme une chambre d'aspiration avec la garniture supérieure, empêchant l'air d'entrer dans le sac durant la mise sous vide. Nettoyez avec un chiffon humide.
11. **Chambre d'aspiration**
    Placez le haut du sac à l'intérieur de la chambre pour aspirer l'air et, éventuellement, recueillir le liquide qui déborde du sac.
12. **Bouton de déverrouillage**
    Ce bouton a deux fonctions:

- Ouvrir le couvercle (il faut appuyer des deux côtés).
- Libérer la pression de vide dans l'appareil.

13. **Fil de soudure**
    Élément chauffant recouvert de téflon qui chauffe et scelle le sac.
14. **Admission d'air**
    L'admission d'air est reliée à la chambre d'aspiration et à la pompe. Il ne faut pas couvrir l'admission d'air au moment de placer le sac dans l'appareil pour l'opération de vide et soudure.
15. **Interrupteur de sûreté**
    Limite la fonction de soudure en coupant le circuit de chauffage lorsque le couvercle est ouvert.

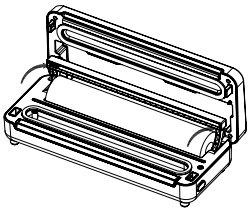
MISE EN SERVICE

- Déballez 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, essuyez le boîtier avec un linge humide pour éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée pendant l'expédition.

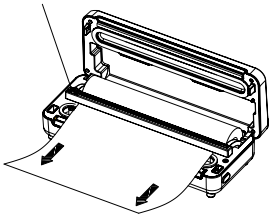
MODE D'EMPLOI

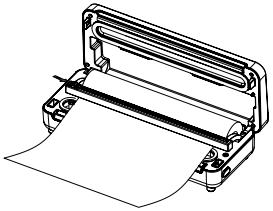
Fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs Cuisinart[MC]

1. Coupez une longueur suffisante de la pellicule pour contenir l'article à emballer sous vide, plus quelques pouces. Coupez la pellicule parfaitement droite.



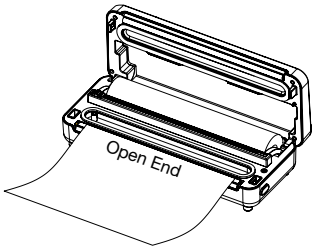
Ensure the cutter is positioned at either end before cutting the bag.



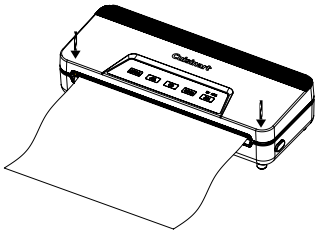


REMARQUE: Assurez-vous que le sac repose sur une surface propre plate. Tendez bien la pellicule pour faciliter une coupe droite.

2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez une extrémité de la pellicule sur la bande de soudure.



3. Fermez et verrouillez le couvercle en appuyant sur les deux bouts à l'avant: vous entendrez des clics.

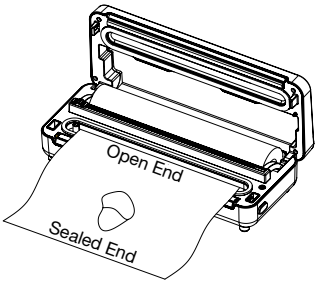


4. Branchez la scelleuse sous vide, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour la mettre en marche, puis appuyez sur la touche Soudure.
5. Le voyant Soudure reste allumé pendant l'opération de soudure; la soudure terminée, le voyant s'éteint, l'appareil passe en mode veille et les voyants clignotent.
6. Lorsque les voyants se mettent à clignoter, déverrouillez les loquets sur les côtés de l'appareil pour ouvrir le couvercle et retirez le sac.
7. Vous pouvez maintenant utiliser ce nouveau sac sur mesure pour emballer des aliments 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 haut du contenu et l'ouverture du sac.

REMARQUE: Assurez-vous que l'extrémité du sac qui sera dans la rainure d'aspiration est propre et exempte de particules d'alime nts, de liquides ou d'huiles, car ils pourraient nuire à la soudure du sac.



2. Si le couvercle est verrouillé, déverrouillez les loquets sur les côtés de l'appareil, ouvrez le couvercle et placez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration.
3. Fermez le couvercle en appuyant fermement sur chaque côté: vous entendrez des clics.
   REMARQUE: Pour emballer des aliments humides ou délicats sous vide, consultez la section sceller les aliments délicats avant d'aller plus loin.
4. Appuyez sur la touche Vide et soudure.
5. Le voyant Vide et soudure s'allume pendant que l'appareil fait le vide dans le sac.
6. Le voyant Soudure s'allume quand l'appareil passe automatiquement à l'opération de soudure pour sceller le sac.
7. Quand les deux voyants s'éteignent, c'est que la soudure est terminée : l'appareil passe en mode veille et les voyants clignotent. Déverrouillez les loquets sur les côtés de l'appareil pour ouvrir le couvercle et retirez le sac.

Sceller les aliments délicats

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Emballer sous vide avec les sacs Cuisinart[MC]**.
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 Soudure pour interrompre l'aspiration d'air et souder le sac : le voyant Soudure seulement s'allume pendant l'opération de soudure.
4. Lorsque le voyant s'éteint, c'est que la soudure est terminée : l'appareil passe en mode veille et les voyants clignotent. Déverrouillez les loquets sur les côtés de l'appareil pour ouvrir le couvercle et retirez le sac.

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.

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 nettoyants 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.
- Un protecteur thermique intégré empêche l'appareil de surchauffer lors de l'utilisation intensive. En cas de surchauffe, débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 10 à 20 minutes avant de reprendre l'utilisation.

RANGE-CORDON

Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment prévu à cet effet situé sous l'appareil. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.

RANGEMENT DE L'APPAREIL ATTENTION:

Ne verrouillez pas le couvercle lorsque vous rangez l'appareil afin de ne pas écraser les garnitures d'étanchéité, car cela compromettra le bon fonctionnement de l'appareil.

TRUCS ET CONSEILS

1. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez les sacs et accessoires Cuisinart.
2. Attendez au moins 30 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.	• 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.	• 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.	• 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, Unit # 1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique:
consumer_Canada@conair.com

Modèle:
VS-600C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2426 désigne la 24e semaine de l'année 2026.

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

©2026 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

Toutes les marques de commerce ou les marques de service de tierces parties qui figurent dans le présent livret appartiennent à leur propriétaire.

IB-19446-CAN