

Cuisinart®

INSTRUCTION BOOKLET



Cuisinart™ Vacuum Sealer

VS-150C

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be taken to reduce risk of fire, electric shock and/or injury, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING.**
2. ALWAYS unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
3. To protect against the risk of electric shock, do not place cord, plug or base of appliance in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not operate this unit.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from unit during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.**
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done by authorized Cuisinart repair personnel.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
13. Keep the appliance 3 inches (6 cm) from other objects to ensure motor ventilation.
14. Do not use the appliance near a flame, hot plate or stove.
15. Only use food-grade vacuum bags and canisters. Never overfill the pouches or canisters.
16. Allow the unit to recover in between vacuum sealing processes. A maximum rate of one bag or accessory per minute is recommended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Do not attempt to repair this appliance yourself. Only an authorized Cuisinart representative should perform any repairs. Please contact Cuisinart Customer Service for information.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Parts and Features	3
Before First Use	4
Operating Instructions	4
Cleaning and Maintenance	5
Tips and Hints	6
Troubleshooting	7
Warranty	8

PARTS AND FEATURES

1. Control Panel

a. Vacuum Seal Button

Use this button for an automatic airtight vacuum seal at the touch of a button. The action vacuums air out, seals the bag and shuts off the seal function when complete.

b. Seal Only Button

Use this button to create a seal that forms the base of a bag. The Cuisinart™ vacuum bag roll lets you customize bag size.

Also, use this button when utilizing the delicate food feature (see Operating Instructions). Seals bag without additional vacuum action, which can crush delicate foods.

c. Pulse Button

Use this button to start and stop vacuum sealing as desired

d. Dry/Moist Food Button

- Dry Setting: A shorter heat sealing time for dry bags and items without moisture.
- Moist Setting: An extended heat sealing time for wet bags or foods with moisture.

Note: Default setting is dry setting.

e. Vacuum Pressure

Use this button to choose normal or gentle vacuum pressure according to the type of food being sealed.

- Natural Setting: Normal vacuum pressure
- Gentle Setting: Less vacuum with lower pressure

f. Cancel

Use this button to stop the unit at anytime.

g. Indicator Lights

Alert the user when vacuuming or sealing process is in progress.

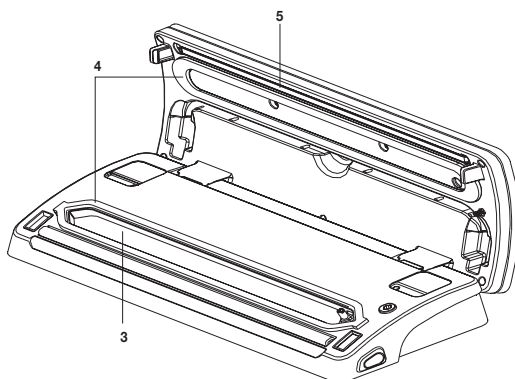
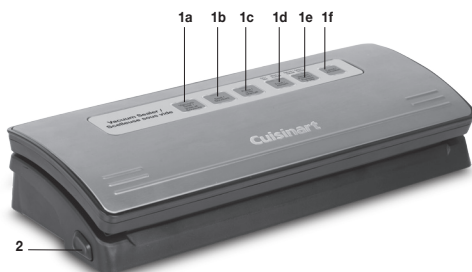
2. Side Lock Release Buttons

3. Vacuum Channel

Indented channel to place open end of bag in to vacuum seal.

4. Upper & Lower Foam Gaskets

5. Sealing Strip



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your vacuum sealer. Be sure all parts (listed in Parts and Features) of your new vacuum sealer have been included before discarding any packaging materials.
- You may want to keep the box and packing materials to use at a later date.
- Before using your Cuisinart Vacuum Sealer for the first time, remove any dust from shipping by wiping the unit with a damp cloth.

OPERATING INSTRUCTIONS

Making a Bag from a Cuisinart™ Vacuum Sealer Bag Roll

1. Using a Cuisinart Vacuum Bag Roll Cut a length of bag material from the roll a few inches longer than the length of the item you intend to seal. Be sure to cut the bag material in a straight line.

NOTE: Make sure bag is on a clean flat surface. Hold roll material taut to help guide straight cutting line.

2. Open the lid of the unit and place one open end of the bag material on the sealing strip.
3. Close the lid by pressing down on both ends of the front of the lid to ensure it's securely locked. You should hear each side click into place.
4. Press the Seal button.
5. The red indicator light will turn on as the unit seals the end of the bag and turn off when the sealing process is complete.
6. After the light goes off, press the buttons on the sides of the unit to unlock the lid; remove your bag.
7. Continue to **Vacuum Sealing with Cuisinart™ Bags** to seal and preserve your items.

Vacuum Sealing with Cuisinart™ Bags

1. Place the food items you wish to seal into the vacuum bag. Be sure to allow at least two extra inches between the contents of the bag and the top of the bag.
NOTE: Be sure the end of the bag that will be going into the vacuum channel is clean and free of any food pieces, liquids or oils, as these could prevent proper sealing.
2. Press the buttons on the sides of the unit to open the lid and position the open end of the bag over the vacuum channel.
3. Close the lid by pressing down firmly on each side to ensure the lid is securely locked. You will hear it lock into place.
NOTE: If sealing delicate or moist foods, please refer to **Sealing Delicate Food** before continuing.
4. Press Vacuum/Seal button.
5. The Vacuum Seal indicator light will illuminate while the unit removes the air from the bag.
6. The Seal Only indicator light will illuminate as the unit automatically switches to the sealing function to seal it.
7. When both lights go off, the automatic vacuum seal process has been completed. Push the buttons on each side of the unit to unlock the lid and remove your sealed bag.

Sealing Delicate Food

1. Follow steps 1–3 of **Vacuum Sealing with Cuisinart™ Bags** section.
2. Press the Vacuum/Seal button to begin the sealing process.
3. Once enough air has been removed and before delicate foods start to get crushed, press the Seal button to stop the vacuum process and heat seal the bag. The Seal Only indicator light will illuminate while the unit seals the bag.

-
4. Once the red indicator light goes off, the sealing process is complete. Push the buttons on each side of the unit to unlock the lid and remove your sealed bag.

Cuisinart™ Vacuum Bag Guidelines

Freezer Use

- Vacuum-sealed fruits, vegetables, and meats can be stored for extended periods of time.
- Never mix fruits, vegetables, or meats in the same vacuum bag.

Microwave Use

- Vacuum-sealed fruits, vegetables and leftovers can be microwaved for warming; slit a corner of the bag to allow steam to escape.
- It is not recommended to cook raw meats or frozen meats in the microwave.
- When defrosting frozen items, follow the microwave manufacturer's instructions; slit a corner of the bag to allow steam to escape.

Simmer/Cook (Sous-Vide) Use

- Vacuum-sealed fruits, vegetables and leftovers can be simmered for heating or reheating.
- Vacuum-sealed fruits, vegetables, and meats can be cooked in a sous-vide using the manufacturer's recommendations.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the machine before cleaning.
- Do not immerse the unit or electrical cord in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the unit, as they may scratch or damage the surface.
- Clean the outside of the unit with a soft damp cloth, using mild dish soap and warm water.

- To clean the inside of the unit, use a paper towel or a soft clean cloth to wipe away any food or liquid. Dampen a soft cloth with mild soapy water and gently wipe clean.
- Dry the machine gently with a soft, clean cloth.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TIPS AND HINTS

1. For best results use Cuisinart bags and accessories.
2. Allow at least 30 seconds in between using Seal Only function to allow sealing strip to cool slightly
3. Place bag on vacuum sealer so that the bag curves naturally towards the unit.
4. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be pulled into the vacuum channel, clogging the pump and damaging the unit. To prevent this, follow these tips:
 - a. Folding bag ends over and/or standing bag up in a bowl allows you to add foods into the bags with ease. Folding bag ends over also allows you to cleanly add food (especially moist foods) without getting any residue on the bag edges, helping to ensure a better seal.
 - b. Clean vacuum channel in between each use with a clean paper towel tightly wadded or rolled up and inserted into vacuum channel to soak up any liquid.

-
5. Allow at least a few inches of bag material between the bag contents and the top of the bag. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse the bag.
 6. Save money by buying foods in bulk, like meats and vegetables, and vacuum seal to keep fresher longer. Prep foods before sealing so that they will be ready to go.
 7. Remember that softer foods should be frozen slightly before vacuum sealing and storing in freezer. Examples would be baked goods, soft fruits and vegetables and cooked dishes like pre-portioned leftover foods.
 8. To keep track of dates, you can write on the white stripe on the bag with permanent marker.
 9. Save and freeze leftovers! Portion leftovers like lasagna and casseroles into proper serving sizes, then vacuum seal and freeze so that they are ready to defrost and serve with ease. Softer foods like pastas should be slightly frozen first so that they do not lose their shape when vacuum sealed.
 10. Seal and save fresh-squeezed citrus juices. Freeze first in ice cube trays and then vacuum seal cubes to keep in freezer for future use.
 11. Make cookie dough and scoop into individual portions. Freeze the scoops and then vacuum seal for cookies ready to be baked at any time.
 12. Think of your vacuum sealer before you travel. Vacuum seal food when hiking, camping or even for long car trips. Toiletries can even be sealed so that they will not leak in a suitcase.
 13. Make instant ice packs by sealing a bag filled with water and then keeping in the freezer.

TROUBLESHOOTING

Air is not completely removed from the bag	• Make sure the top end of the bag rests entirely within the vacuum channel. • Check sealing strip and gasket for debris or moisture. • Be sure the cover is securely locked. • Check to make sure the bag does not have a hole. • Check to make sure the bottom of bag is completely sealed.
Vacuum bag loses vacuum after being sealed.	• Wrinkles, crumbs, oils or other liquids may cause leaks around the seal. Reopen the bag with your bag cutter, cutting a straight edge across the bag just below the seal. Smooth out the edge and wipe the inside of the top of the bag with a clean dry cloth or paper towel before attempting to reseal. • Check to make sure the bag does not have a hole.
Vacuum sealer fails to properly seal the pouch.	• If the sealing strip overheats, it can melt the bag, resulting in an incomplete or improper seal. Lift the cover and allow the sealing strip to cool for several minutes before attempting to use again. It is recommended that you always wait at least 30 seconds between uses of the Seal Only and Vacuum/Seal function. • Food or debris in the sealing strip can result in improper sealing. Wipe the cooled strip lightly with a damp, clean cloth and dry thoroughly. • If the bag material is not cut in a straight line.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:

1-800-472-7606

Address:

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:

consumer_Canada@conair.com

Model:

VS-150C

To facilitate the speed and accuracy of your

return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

* Product date code can be found on the underside of the base of the product.

The product date code is a 4 or 5 digit number. Example, 90630 would designate year, month & day (2009, June 30th).

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection.

Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at **www.cuisinart.ca**.

Cuisinart®



Coffeemakers



Blenders



Juicers



Cookware



Tools and
Gadgets

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances, cookware, tools and gadgets.

www.cuisinart.ca

©2018 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China

18CC033546

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

IB-18/223-CAN

NOTES:

Cuisinart®



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

www.cuisinart.ca

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.

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

©2018 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com
Imprimé en Chine
18CC0033546

IB-18/223-CAN

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 réparons ou le remplaçons, 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 conserver 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 tâches, 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-150C

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 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

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.

11. Préparez de la pâte à biscuits, divisez-la en biscuits individuels et congélez-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 scelléuse sous vide lorsque vous planifiez un voyage. Utilisez-la pour emballer des aliments pour la randonnée, le camping ou
13. Faites des blocs de glace instantanés! Remplissez un sac d'eau, soudez-le et mettez-le au congélateur.
14. Utilisez-la aussi pour emballer vos produits d'hygiène sous vide et éviter ainsi les dégâts dans vos valises.

DEPANNAGE

• 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.	L'air n'est pas complètement aspiré du sac.
• 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 essayez 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.	De l'air se réintroduit dans le sac soudé.
• 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 lingé sec. • Il faut que la pellicule de sac soit coupée bien droite.	L'appareil soude mal le sac.

- 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 à sec ou de tampons à rayer ou 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 Cuisinat.

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, procédez 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

- a. 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 de 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.

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 chauffés 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).

les aliments délicats avant d'aller plus loin.

4. Appuyez sur la touche Vide et soudu-
re. Le voyant bleu Vide et soudu-
re s'allume pendant que l'appareil fait le
vide dans le sac.
6. Le voyant rouge Soudu-
re s'allume quand l'appareil passe au-
tomatiquement à la fonction soudu-
re pour souder le sac.
7. Quand les deux voyants s'éteignent,
c'est que l'opération de mise sous
vide et de soudu-
re automatique est terminée. 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 soudu-
re 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
Soudu-
re pour interrompre l'aspiration
d'air et souder le sac. Le voyant Sou-
du-
re s'allume pendant l'opération

4. Lorsque le voyant rouge s'éteint, c'est
que la soudu-
re est terminée. Déverrouillez les loquets sur les côtés
de l'appareil pour ouvrir le couvercle
et retirez le sac.

- e. **Touche Pression à vide**
Sert à régler la pression selon le type d'aliments qui est mis sous vide.
- Réglage naturel : pression normale
- Réglage délicat : moins de vide avec moins de pression
- f. **Annulation**
Sert à interrompre l'opération en cours, à n'importe quel moment.
- g. **Voyants indicateurs**
Informe l'utilisateur de la fonction en cours.
- 2. **Loquets de déverrouillage**
Rainure dans laquelle on place l'extrémité ouverte du sac pour la mise sous vide.
- 4. **Garnitures supérieure et inférieure en mousse**
- 5. **Bande de soudure**

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, essuyez le bôtier avec un lingé 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

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez une extrémité de la pellicule sur la bande de soudure.
2. Fermez et verrouillez le couvercle en appuyant sur les deux bords à l'avant : vous entendrez des clics.
3. Appuyez sur la touche Soudure.
4. Le voyant rouge s'allume pendant que l'appareil soude l'extrémité du sac et s'éteint lorsque la soudure est terminée.
5. Quand le voyant de soudure s'éteint, c'est que l'extrémité est soudée.
6. Déverrouillez les loquets sur les côtés de l'appareil 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'aliments, de liquides ou d'huiles, car ils pourraient nuire à la soudure du sac.
2. Déverrouillez les loquets sur les côtés de l'appareil pour ouvrir 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

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

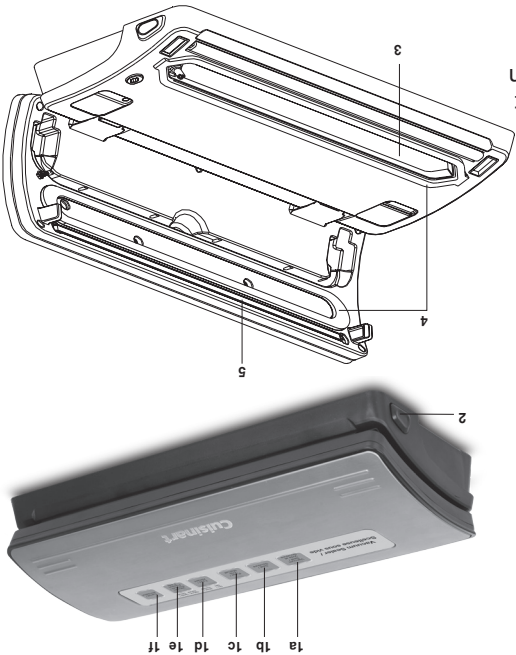
1. Panneau de commande

a. Touche Vide et soudure

Sert à emballer les aliments hermétiquement sous vide. Elle aspire l'air du sac, soude le sac et éteint la fonction de soudure en fin d'opération.

b. Touche Soudure seulement

Sert à souder le fond d'un sac sur mesure fabriqué à partir du rouleau de pellicule Cuisinart^{MC}. Cette touche s'utilise aussi conjointement avec la fonction Aliments délicats (voir le mode d'emploi). Elle soude le sac en



- Aliment sec : Une durée de soudure moins longue pour les aliments et articles secs, sans humidité.
 - Aliment humide : Une durée de soudure prolongée pour les sacs contenant des aliments mouillés ou humides.
- Remarque : L'appareil est réglé par défaut pour les aliments secs.
- c. **Touche Vide manuel**
Permet de commencer et d'interrompre la mise sous vide, d'écraser les aliments fragiles.
- d. **Touche Aliment sec/humide**
sur commande.

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. Exercez une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants ne devraient pas utiliser cet 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. 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.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

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 scelléuse 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.

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS



Scelleuse sous vide Cuisinart^{MC}

VS-150C

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