

Cuisinart®

INSTRUCTION BOOKLET



Cuisinart™ Professional Vacuum Sealer

VS-400AGC

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. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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	5
Operating Instructions	5
Cleaning and Maintenance	7
Tips and Hints	7
Troubleshooting	8
Warranty	9

PARTS AND FEATURES

1. Vac & Seal / Cancel

This button has two functions depending on the unit status:
Standby mode (plugged in and control displays only Food button dry light illuminated for 5 minutes then no lights illuminated)*
When in stand by mode, press the Vac&Seal/Cancel button to automatically begin the vacuum sealing process.
The unit will then seal the bag when the vacuum function is complete.
Press the Vac&Seal/Cancel button to stop the operation when it is in use.

2. Food

- Select from two sealing options:
- Dry: for contents without moisture, this setting provides a longer sealing time.
 - Moist: for foods with moisture, this setting provides a shorter sealing time.

3. Pulse Vacuum

Use this button to start and stop vacuum sealing as desired.

4. Seal

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, when the automatic "Vac & Seal" function is in operation, use this function to stop the vacuum suction and seal the bag immediately.

5. Canister

Use the Canister function to begin vacuuming for the one Storage Canister 3 tasses (700 ml) included

6. Hose port

Insert the hose into the unit and canister before "canister" operations.

7. Sealing strip

Provides clamping pressure against the Sealing element (Point 13) when creating a seam or seal.

8. Gasket

Seals to prevent air from entering bag during vacuum sealing process.

9. Air intake

Air is drawn through this opening when creating vacuum. Do not cover this opening when placing bags for vacuum operations.

10. Vacuum chamber

Position the open end of the bag inside the chamber, this draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.

11. Sealing element

Teflon-coated heating element seals the bag. Caution: Hot Surface.

12. Bag Cutter

Press and slide the bar to cut the Cuisinart™ bags to a desired size.

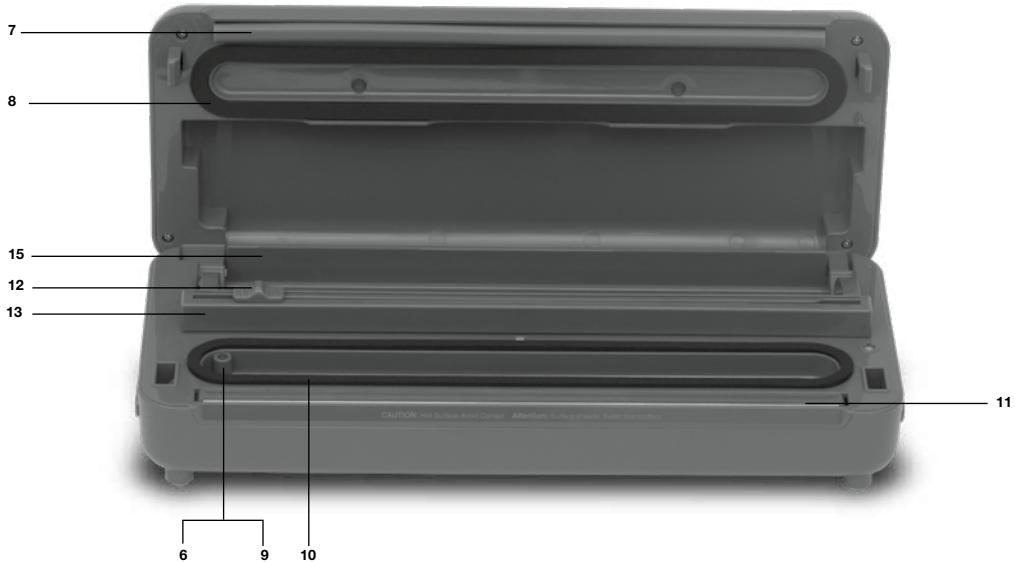
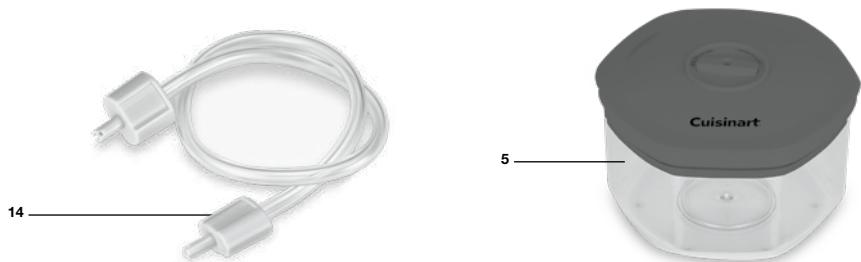
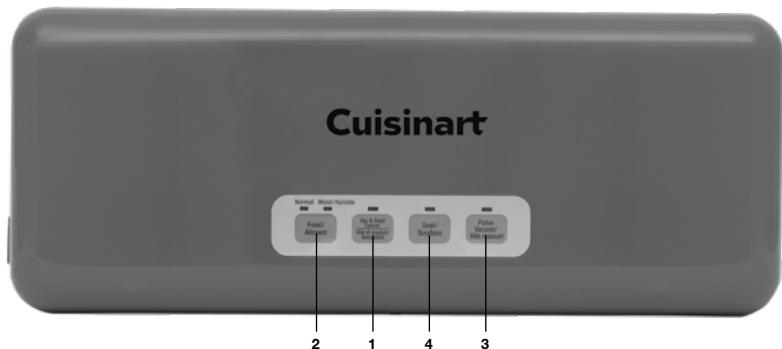
13. Cutter rack

Provides support and guide for Bag Cutter.

14. Accessory Hose

Use to connect the Canister to the main unit.

15. Convenient Bag Storage



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 Vac & 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.

NOTE: For optimal sealing, allow the appliance cool down for 30 seconds before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag is packaged.

Sealing Delicate Food

1. Follow steps 1–3 of Vacuum Sealing with Cuisinart™ Bags section.
2. Press the Vac & 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.

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

Using the Pulse Vacuum function

- This function is preferred for vacuum packing, when you want a slight vacuum effect on foods such as e.g. tomatoes, chips or similar. Or, if you have moist foods such as a sauce, where you just want to drain air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.
- Press the “Food” button to select sealing type on the product to be vacuum packed: Choose “Dry” for dry foods, “Moist” for moist foods.
- Press the “Pulse Vacuum” button several times until you reach your desired result, then press the “Seal” button to seal the bag.

Vacuum Sealing the Cuisinart Canister

- Wipe the canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
- Place your desired food items into the canister. Ensure not to over fill the canister.
- Insert one end of the hose into the “Hose Port” on the unit and another end of the hose into the center hole of the canister cover. Ensure that the canister dial is set to “Seal”.
- Press the Vac & Seal button to start vacuuming. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the start. The unit will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
- Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the seal is completed.

Opening the Canister after vacuum sealing

To open the canister, turn the canister dial knob to “open” position.

Cord Storage

Place the power cord into the storage box when not using the unit. The storage box is located on the bottom of the unit. Do not wrap the cord around the appliance.

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.

ACCESSORIES

Ensure to wash all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, do not immerse in water.

- Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. The canister cover should be wiped down with a damp cloth.

-
- 2. Ensure the accessories to are dried thoroughly before re-using.

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 10 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	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:

consumer_Canada@conair.com

Model:

VS-400AGC

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 (WWYY) digit number. Example, 0124 means week 01 of 2024.

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

©2024 Cuisinart Canada

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

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

Printed in China

24CC94090

X IB-18716-CAN

X IB-18716-CAN

24CC94090

Imprimé en Chine

Consumer_Canada@Consumer.com

Centre au consommateur :

Woodbridge, ON L4H 0L2

100 Conair Parkway,

©2024 Cuisinart Canada

www.cuisinart.ca

nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

Cuisinart^{MD} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilite la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de compoter et

culinaires



Cuisinart^{MD}

<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la rainure d'aspiration dans la rainure d'aspiration. Assurez-vous que la rainure d'aspiration et les garnitures d'étranglement sont exemptes de résidus d'aliments et d'humidité. Prenez soin de bien verrouiller le couvercle. Assurez-vous que l'air n'est pas complètement aspiré du sac. Vérifiez que le bas du sac est parfaitement 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. 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 n'aura à la soudure. Laissez la bande refroidir légèrement et essuyez-la avec un chiffon humide et propre, puis essuyez-la avec un chiffon avec un lingue sec. Il faut que la pellicule de sac soit coupée bien droite. 	<p>L'appareil soudé mal le sac.</p>
---	-------------------------------------

- Propre.
- Essuyer l'appareil avec un lingue doux et propre.
- Utiliser les sacs et accessoires Cuisinart, pour obtenir de meilleurs résultats.
- Attendre au moins 10 secondes entre utilisation des soudures pour laisser la bande de soudure refroidir.
- Pour suivre la durée de conservation, écrivez la date sur la bande blanche permanente.
- Pour suivre la durée de conservation, écrivez la date sur la bande blanche permanente.
- Utiliser les sacs et accessoires Cuisinart, pour obtenir de meilleurs résultats.
- Durrant la mise sous vide, il est possible que des miettes de petites quantités de liquides, de petits astries dans la rainure d'aspiration. Cela risque d'obstruer la débouche des aliments dans un bol permettant d'y mettre des aliments plus faciles. Des plis, replier le haut du sac aide à garder les aliments humides – en particulier les fruits et légumes, puis ensachez les glaçons sous vide et conservez-les au congélateur.
- Nettoyez la rainure d'aspiration entre chaque utilisation en utilisant un essuie-tout roule serré pour absorber les liquides qui peut s'y trouver.
- Laissez au moins quelques pouces entre le contenu et l'ouverture du sac.
- Utilisez la rainure d'aspiration entre deux meillures soudure.
- Nettoyez la rainure d'aspiration entre deux meillures soudure.

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 restaurants divisés en portions.
8. Pour suivre la durée de conservation, écrivez la date sur la bande blanche permanente.
9. Évitez le gaspillage et congelez les restants de restaurants! Divisez les restants de lasagnes ou de casseroles en portions individuelles, puis emballez-les sous vide et congelez-les. Elles seront prêtes à décongeler et servir facilement. Les aliments plus mous, comme la viande et congelez-les, puis emballez-les sous vide et conservez-leurs formes lorsqu'elles sont conservées au congélateur.
10. Conservez le jus d'agrumes frais pressé. Congelez-la en biscuits individuels et divisez-la en biscuits individuels et conservez-les. Ensuite, emballez-les sous congélateur.
11. Préparez de la pâte à biscuits, divisez la en biscuits individuels et conservez-les au congélateur.
12. Pensez à votre scelluse sous vide lorsque vous planifiez un voyage. lorsque vous avez ainsi de la place toute pleine à cuire quand vous en avez envie!
13. Faites des blocs de glace instantanée! Remplissez un sac d'eau, soudez-le et mettez-le au congélateur.
6. Economisez en achetant des aliments en vrac, comme des viandes et des légumes, et emballez-les sous vide pour en préserver la fraîcheur plus longtemps.
5. Laissez au moins quelques pouces entre le contenu et l'ouverture du sac. Prenez en outre 1 poce (2,5 cm) entre le contenu et l'ouverture du sac.
4. Durrant la mise sous vide, il est possible de miettes de particules d'aliments solides aspirées dans la rainure d'aspiration. Cela risque d'obstruer la débouche des aliments dans un bol permettant d'y mettre les aliments plus faciles. Des plis, replier le haut du sac aide à garder les aliments humides – en particulier les fruits et légumes, puis ensachez les glaçons sous vide et conservez-les au congélateur.
- b. Nettoyez la rainure d'aspiration entre chaque utilisation en utilisant un essuie-tout roule serré pour absorber les liquides qui peut s'y trouver.
- d. Nettoyez la rainure d'aspiration entre deux meillures soudure.
7. Utilisez les sacs et accessoires Cuisinart, pour obtenir de meilleurs résultats.
8. Pour suivre la durée de conservation, écrivez la date sur la bande blanche permanente.
9. Évitez le gaspillage et congelez les restants de restaurants! Divisez les restants de lasagnes ou de casseroles en portions individuelles, puis emballez-les sous vide et congelez-les. Elles seront prêtes à décongeler et servir facilement. Les aliments plus mous, comme la viande et congelez-les, puis emballez-les sous vide et conservez-leurs formes lorsqu'elles sont conservées au congélateur.
10. Conservez le jus d'agrumes frais pressé. Congelez-la en biscuits individuels et divisez la en biscuits individuels et conservez-les au congélateur.
11. Préparez de la pâte à biscuits, divisez la en biscuits individuels et conservez-les au congélateur.
12. Pensez à votre scelluse sous vide lorsque vous planifiez un voyage. lorsque vous avez ainsi de la place toute pleine à cuire quand vous en avez envie!
13. Faites des blocs de glace instantanée! Remplissez un sac d'eau, soudez-le et mettez-le au congélateur.
6. Economisez en achetant des aliments en vrac, comme des viandes et des légumes, et emballez-les sous vide pour en préserver la fraîcheur plus longtemps.
5. Laissez au moins quelques pouces entre le contenu et l'ouverture du sac. Prenez en outre 1 poce (2,5 cm) entre le contenu et l'ouverture du sac.
4. Durrant la mise sous vide, il est possible de miettes de particules d'aliments solides aspirées dans la rainure d'aspiration. Cela risque d'obstruer la débouche des aliments dans un bol permettant d'y mettre les aliments plus faciles. Des plis, replier le haut du sac aide à garder les aliments humides – en particulier les fruits et légumes, puis ensachez les glaçons sous vide et conservez-les au congélateur.
- b. Nettoyez la rainure d'aspiration entre chaque utilisation en utilisant un essuie-tout roule serré pour absorber les liquides qui peut s'y trouver.
- d. Nettoyez la rainure d'aspiration entre deux meillures soudure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Suivez les instructions du fabricant du four à micro-ondes pour la décongélation des aliments congelés. Couppez un coin du sac pour laisser la vapeur s'échapper.
- Les fruits, les légumes et les restants étre chauffés ou réchauffés à feu doux.
- Les aliments emballés sous vide peuvent être conservés au réfrigérateur dans une cloche à vide ou un circulateur thermique (suivez les recommandations du fabricant).
- 1. La boîte de conservation est lavable avec un savon à vaisselle doux, SANS lave-vaisselle; il faut seulement l'essuyer avec un chiffon humide.
- 2. Assurez-vous que les accessoires sont lavés tous les accessoires à l'eau chaude avec un savon à vaisselle doux, SANS lave-vaisselle. Le couvercle de la boîte ne va pas au lave-vaisselle.

ACCESOIRES

- Utilisez les ustensiles du four à micro-ondes pour la préparation des aliments et des légumes et des fruits.
- 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. Verifiez que l'appareil est étanche dans la boîte en utilisant l'aliment désiré dans la boîte en excès.
- 4. Appuyez sur la touche Vide et Souffre 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 des deux que l'appareil s'est arrêté.
- Pour ouvrir le récipient sous vide, tournez son cardan à la position d'ouverture.
- Rangez l'appareil ne set pas, rangez le cardan d'alimentation dans le cordón d'alimentation dans le même sac sous vide.

Conseils d'utilisation des sacs Cuisinart®

- 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 reculer d'endommagé 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 du four à micro-ondes.

Congélateur

- Emballez sous vide se conserve pendant des longues périodes de temps.
- Ne mélangez jamais des fruits, des légumes et des viandes dans le même sac sous vide.
- Les fruits, les légumes et des viandes dans des sacs de fruits, de légumes et des viandes dans la papier s'échapper.

Four à micro-ondes

- II n'est pas recommandé de cuire des viandes crues ou congelées dans le four à micro-ondes.
- Des viandes cuites dans le sac pour laisser la vapeur s'échapper.

Cuisson/mijotage sous vide

- Utilisez l'appareil sous vide pour faire cuire les aliments dans le sac pour la cuisson ou mijotage sous vide.

Range-cordons d'alimentation

- Rangez l'appareil ne set pas, rangez le cardan à la position d'ouverture.
- Pour ouvrir le récipient sous vide, tournez son cardan à la position d'ouverture.
- Rangez l'appareil ne set pas, rangez le cardan d'alimentation dans le cordón d'alimentation dans le même sac sous vide.
- Ne rangez pas le sac sous vide.

Généralités

- Utilisez l'appareil sous vide pour faire cuire les aliments dans le sac pour la cuisson ou mijotage sous vide.

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 sont présentes avant de mettre le matériau d'emballage au rancart.
- Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en aurez besoin ultérieurement.
- Avant d'utiliser la cellule sou vide un lingé humide pour éliminer la poussière la première fois, essuyez le boîtier avec la pellicule pour contenir l'article à emballer sous vide.
- Coupez une longueur suffisante de la pellicule pour couvrir suffisamment le sac.

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

- 1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section Utiliser la fonction Aliments délicats.
- 2. Appuyez sur la touche Vide et soudure pour lancer l'opération de mise sous vide.

Utiliser la fonction Aliments délicats

3. Quand un vide suffisant a été fait pour lancer l'opération de mise sous vide, avançant que les aliments délicats ne soient écrasés, appuyez sur la touche Vide et soudure pour interrompre l'aspiration d'air et soudre le sac : le témoin rouge Soudure et s'allume pendant l'opération de mise sous vide le témoin rouge Soudure. 4. Lorsque le témoin rouge s'éteint, c'est que la soudure est terminée. Soulvez le sac que la soudure rouge est terminée. Soulvez le sac que la soudure pour ouvrir le couvercle et retirez le sac.

Utiliser la fonction Vide manuel

- 1. La fonction Vide manuel offre une plus grande marge de manœuvre de mise sous vide des aliments délicats (comme des tomates ou des croissants) ou des aliments humides (comme des saucisses) 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 : Sélectionnez une soudure pour sceller le sac ou humide.
- 3. Appuyez à répétition sur la touche Soudure jusqu'à ce que vous voyez obtenir le résultat désiré, puis appuyez sur la touche Soudure pour sceller le sac.
- 4. Appuyez sur la touche Soudure.

Utiliser la boîte de conservation CuisineArt

1. Essuyez la boîte de conservation et son couvercle et assurez-vous qu'ils sont sèches.

- 2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez bien la pellicule de la pellicule sur la bande de soudure. Tendez bien la surface propre plate.
- 3. Fermez et verrouillez le couvercle en appuyant sur les deux bouts à l'avant : vous entendrez des clics.
- 4. Appuyez sur la touche Soudure.
- 5. Le voyant rouge s'allume pendant que s'effectue la soudure est terminée.
- 6. Quand le voyant de soudure est terminé, déverrouillez les loquettes sur les cotés, c'est que l'extrême est soudée.

Utiliser la boîte de conservation CuisineArt

1. Essuyez la boîte de conservation et son couvercle et assurez-vous qu'ils sont sèches.

- 2. Appuyez sur la touche Aliment pour sélectionner le type d'aliment à emballer : Sélectionnez une soudure pour sceller le sac ou humide.

REMARQUE : Assurez-vous que le sac est vide et que la pellicule parfaitemt recouvre le couvercle de l'appareil et une coupe droite. Tendez bien la pellicule pour faciliter l'ouverture du sac.

- 1. Coupez une longueur suffisante de la pellicule pour contenir l'article à emballer sous vide, plus quelques pouces. Coupez la pellicule parfaitement droite.
- 2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez bien la pellicule 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. Appuyez sur la touche Soudure.

Fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs CuisineArt[™]

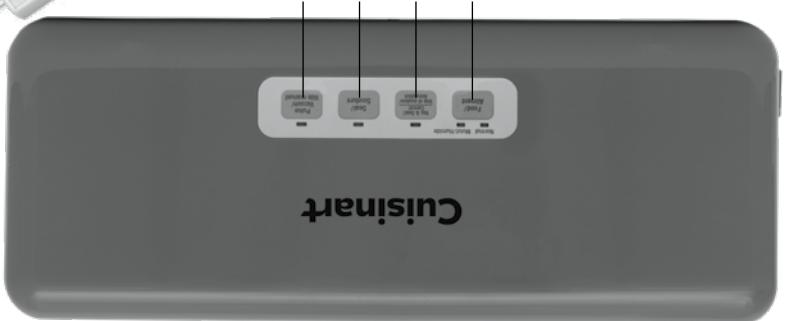
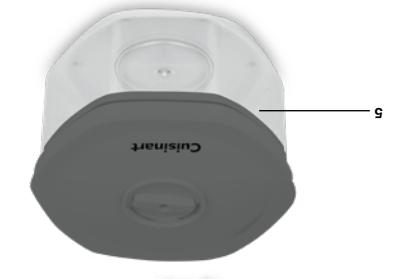
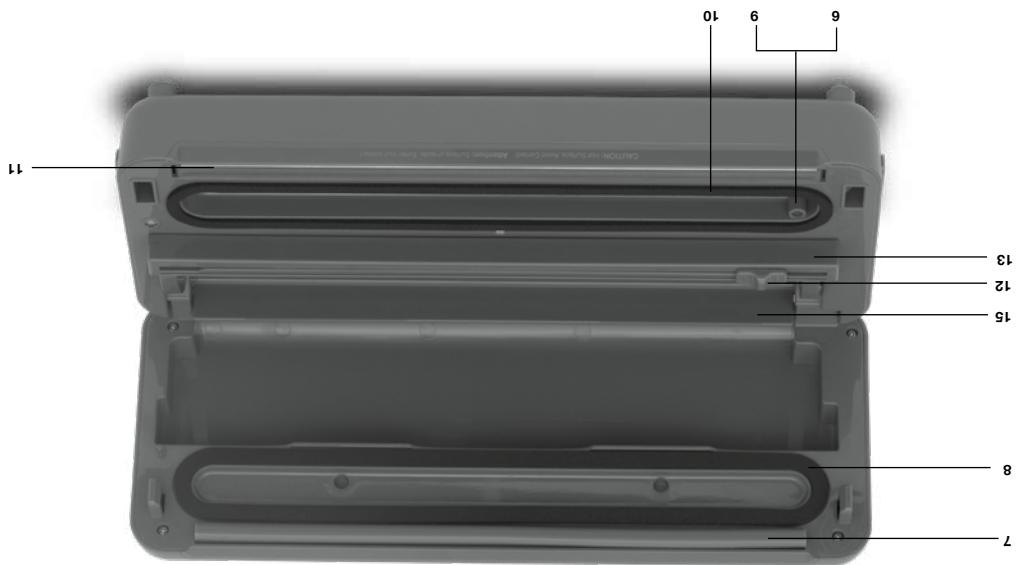
- 1. Utilisez les étapes 1 à 3 de la section Utiliser la fonction Aliments délicats pour lancer l'opération de mise sous vide.
- 2. Appuyez sur la touche Vide et soudure pour lancer l'opération de mise sous vide.
- 3. Quand un vide suffisant a été fait pour lancer l'opération de mise sous vide, avançant que les aliments délicats ne soient écrasés, appuyez sur la touche Vide et soudure pour interrompre l'aspiration d'air et soudre le sac : le témoin rouge Soudure et s'allume pendant l'opération de mise sous vide le témoin rouge Soudure. 4. Lorsque le témoin rouge s'éteint, c'est que la soudure rouge est terminée. Soulvez le sac que la soudure pour ouvrir le couvercle et retirez le sac.

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

- 1. Utilisez l'appareil pendant 30 secondes entre chaque utilisation.
- 2. Appuyez sur la touche Vide et soudure pour lancer l'opération de mise sous vide.
- 3. Quand un vide suffisant a été fait pour lancer l'opération de mise sous vide, avançant que les aliments délicats ne soient écrasés, appuyez sur la touche Vide et soudure pour interrompre l'aspiration d'air et soudre le sac : le témoin rouge Soudure et s'allume pendant l'opération de mise sous vide le témoin rouge Soudure. 4. Lorsque le témoin rouge s'éteint, c'est que la soudure rouge est terminée. Soulvez le sac que la soudure pour ouvrir le couvercle et retirez le sac.

REMARQUE : Pour une soudure optimale, laissez l'appareil pendant 30 secondes entre chaque utilisation.

- 1. Utilisez l'appareil pendant 30 secondes entre chaque utilisation.
- 2. Appuyez sur la touche Vide et soudure pour lancer l'opération de mise sous vide.
- 3. Quand un vide suffisant a été fait pour lancer l'opération de mise sous vide, avançant que les aliments délicats ne soient écrasés, appuyez sur la touche Vide et soudure pour interrompre l'aspiration d'air et soudre le sac : le témoin rouge Soudure et s'allume pendant l'opération de mise sous vide le témoin rouge Soudure. 4. Lorsque le témoin rouge s'éteint, c'est que la soudure rouge est terminée. Soulvez le sac que la soudure pour ouvrir le couvercle et retirez le sac.



15. Rangement pratique des sacs

Permet de ranger les sacs à l'appareil.
Sert à raccorder la bouteille de conservation.

14. Bouau de vide

Permet de faire glisser le coupe-sacs.

13. Support du coupe-sacs

POUR USAGÉ		DOMESTIQUE	SEULLEMENT	AVIS
2.	Touche Aliment Deux régLAGes qui permettent d'agir sur la durée de soudure selon l'alimentation.	• Sec : Une durée de soudure plus longue pour les sacs contenant des aliments pour les sacs contenant des aliments humides.	• Humide : Une durée de soudure plus courte pour les sacs contenant des aliments humides.	N'essayez pas de préparer l'appareil vous-même. Seul un représentant autorisé de CuisineArt doit effectuer les préparations. Veillez à utiliser avec le service après-vente de CuisineArt pour obtenir de plus amples enseignements à cet égard.
3.	Touche Vide manuel Touche à démarer et à arrêter l'opération de vide, sur commande.	• Touche Vide manuel : Touche à démarer et à arrêter l'opération de vide, sur commande.	• Touche Vide manuel : Touche à démarer et à arrêter l'opération de vide, sur commande.	L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus grande que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule fiche dans la prise, tournez-la; si elle détourner cette fiche dans une prise d'insérer cette fiche dans une fagon n'entre toujours pas, communiquiez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de courant polarisé. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la; si elle détourner cette fiche dans une prise de sécurité alors que ce soit.
4.	Touche Soudure A deux fonctions : Soudre le bas de sacs.	• Touche Soudure : A deux fonctions : Soudre le bas de sacs.	• Touche Soudure : Soudre le bas de sacs.	Precuations de sécurité 2 Pièces et caractéristiques 3 Mode d'emploi 5 Mode en service 3 Nettoyage et entretien 7 Trucs et conseils 7 Dépannage 8 Admission d'air 9
5.	Touche Boîte Sert à faire le vide dans la boîte d'un sac sur mesure fabriquée à partir du rouleau de pétilloule CuisineArtMC; et du sac avec la fonction Vide et souder, arrêter l'aspiration de l'air et conjointement avec la fonction Vide et souder immeidatement le sac.	• Touché Boîte : Sert à faire le vide dans la boîte de 0,7 L (24 oz) et 1,4 (48 oz) comprise.	• Port de raccordement du boyau : Régout le boyau de vide pour l'opération de mise sous vide du récipient.	Précuations de sécurité 2 Pièces et caractéristiques 3 Mode d'emploi 5 Mode en service 3 Nettoyage et entretien 7 Trucs et conseils 7 Dépannage 8 Garantie 9
6.	Port de raccordement du boyau Sert à faire le vide dans la boîte de mise sous vide du récipient.	• Port de raccordement du boyau : Régout le boyau de vide pour l'opération de mise sous vide du récipient.	• Rainure de soudure : Fournit une pression contre le fil de soudure (point 13 ci-dessous) au moment de la soudure du sac.	7. Rainure de soudure 7 10. Chambre d'aspersion : Sert à aspirer l'air au moment de la création du vide. Il ne faut pas couvrir le sac dans l'appareil.
7.	Rainure de soudure Sert à aspirer l'air au moment de la création du vide. Il ne faut pas couvrir le sac aux fins d'aspersion de l'air et recueille le liquide qui déborde du sac.	• Rainure de soudure : Sert à aspirer l'air au moment de la création du vide. Il ne faut pas couvrir le sac aux fins d'aspersion de l'air et recueille le liquide qui déborde du sac.	11. Fil de soudure Élément chauffant recouvert de teflon qui scelle le sac. Attention : Surface chaude.	12. Coupe-sacs Permet de couper le sac à la taille désirée.
1.	Touche Vide et soudure / Annulation A deux fonctions selon l'état de l'appareil :	• Touche Vide et soudure : En mode veille (l'appareil est branché; le témoin Allume pendant 5 minutes; puis s'éteint), sert à démarer l'aspiration de l'air dans le sac et à sceller automatiquement le sac lorsqu'il est fait;	1. Touche Vide et soudure / Annulation A deux fonctions selon l'état de l'appareil : En cours d'opération (de vide ou de soudure), sert à arrêter l'appareil.	CARACTÉRISTIQUES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'APPAREIL.
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'accident, de choc électrique et de blessure. Veuillez consulter ces règles : blesser. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil sur cordon ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
2. DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL QUAND IL N'A PAS DÉPOSÉ DES PIÈCES.
Pour éviter tout risque de choc électrique tout avant de poser le nettoyeur et avant de déposer des pièces.
3. POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE, NE METTEZ JAMAIS L'APPAREIL SURVEILLEZ LES ENFANTS POUR S'ASSURER QU'ils NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.
Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Utilisez 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.
4. CET APPAREIL NE EST PAS CONÇU POUR SERVIR À PROXIMITÉ D'ENFANTS.
Cet appareil n'est pas conçu pour servir à proximité d'enfants. Utilisez tout contact avec les objets pour assurer la ventilation adéquate du moteur. Gardez l'appareil à 3 pouces (6 cm) de la cuillérerie.
5. ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT.
Evitez 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. NE UTILISEZ PAS UN APPAREIL, DONT LE CORDON OU LA FICHE EST ENDOMMAGÉ OU ENCORE, APRÈS QU'IL A MAL FONCTIONNÉ, A ÉTÉ ÉCHAPPE OU A ÉTÉ ENDOMMAGÉ PAR UN POTES DE QUALITÉ ALIMENTAIRE.
Cordons ou la fiche est endommagé ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé par un pot de qualité alimentaire.
7. UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS PAR CUISINART® PEUT PRÉSENTER UN RISQUE D'INCENDIE, DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BLESSURE.
Utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart® peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

8. NE LISSÉZ PAS L'APPAREIL À EXTRÉMEUR.
Ne laissez pas l'extremeur avec des surfaces chaudes.
9. NE LISSÉZ PAS LE CORDON PENDRE D'UNE TABLE, NI VENIR EN CONTACT DU REBORD D'UN PLAN DE TRAVAIL OU D'UNE SURFACE VERSOUEUSE.
L'appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Toute opération d'entretien, autre que le nettoyage doit être confiée à un représentant de service agréé de Cuisinart.
10. L'APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'accident, de choc électrique et de blessure. Veuillez consulter ces règles : blesser. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil sur cordon ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
11. NE LISSÉZ PAS L'APPAREIL POUR D'AUTRES FINIS QUE CELLES POUR LESQUELLES IL A ÉTÉ CONÇU.
N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. NE LISSÉZ PAS LA SCELLÉUSE SOUS VIDE CONGÉLÉ.
N'utilisez pas la scelléuse sous vide dans une armoire dans une armoire suspendue. Lorsque vous rangez meubles ou ustensiles pour appareils ménagers, débranchez-
13. GARDEZ L'APPAREIL À 3 POUCE (6 CM) DE LA CUILLÉRIE.
Gardez l'appareil à 3 pouces (6 cm) d'autres objets pour assurer la ventilation adéquate du moteur.
14. NE LISSÉZ PAS L'APPAREIL PRÈS D'UNE FLAMME NUE, D'UN RECHAUD OU DE LA CUILLÉRIE.
N'utilisez pas l'appareil près d'une flamme nue, d'un rechaud ou de la cuillérerie.
15. UTILISÉZ SEULEMENT LES SACS ET LES BOÎTES RONDES OU POTS DE QUALITÉ ALIMENTAIRE.
Utilisez seulement les sacs et les boîtes rondes ou pots de qualité alimentaire.
16. LASSEZ L'APPAREIL REFEROIR ENTRE CHAQUE LES RECIPIENTS À L'EXCESS.
Laissez l'appareil refroidir entre chaque les recipiens à l'excès.

Le livret d'instructions avant d'utiliser l'appareil.

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire

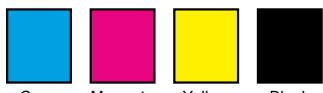
VS-400AGC

Scelluse sous vide professionnelle Cuisinart^{MC}



LIVRET D'INSTRUCTIONS

Cuisinart^{MD}

Job Number: <u>VS400AGC-IB-18716-CAN</u>	Color(Front):
FS Part NO:	
IB Size: <u>152 MM (W) X 203 MM (H)</u>	Cyan Magenta Yellow Black
Total Pages: <u>20PP</u>	Color(Back):
Die Cut: <u>New Die Cut</u>	
Material: <u>105GSM BOTH SIDE ARTPAPER FOR WHOLE BOOK</u>	
Coating: <u>GLOSS VARNISHING IN COVER</u>	
Color(Front): <u>1C (BLACK) printing for whole book</u>	
(Back):	
Date: <u>Oct/10/2024</u>	Co-ordinator: <u>Sharon</u>
Revise Ver: <u> </u>	Operator: <u>Gerry Gu</u>



东莞市富得胜印刷有限公司
 Tel: 0769-85833385/85889949
 Fax: 0769-85900146
 E-mail: reiko@fudesheng.cn

富得勝實業
 FUDESHENG INDUSTRY