VC200Pub178987RV2 7/28/03 1:47 PM Page 1

BLACK&DECKER*
freshGUARD™

Professional-Performance Vacuum System Canister Set (1½-quart and 1-quart sizes)

Juego de envases de (1½ cuarto de galón y de 1 cuarto de galón) para el sistema de sellado al vacío de calidad profesional

Jeu de bocaux du système de fermeture sous vide de qualité professionnelle (Tailles 1½ quart et 1 quart)

USA/CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Model/Modelo/Modèle
VC200, VC200C

Copyright © 2003 Applica Consumer Products, Inc.
Pub#178987-00-RV02
Product Made in Korea
Printed in Korea
Producto fabricado en Korea
Impreso en Korea
Produit fabriqué en Corée
Imprimé en Corée

* BLACK&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, E.U.
*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, É.-U.

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.
R22003/2-11-24E/S/F

For your convenience, you can order additional canister sets (Part #17898) by calling the toll-free Accessories/Parts number on the front of this booklet.

Para mayor conveniencia, se puede ordenar envases adicionales (parte #17898), llamando gratis al número para Accesorios/Partes que aparece en la cubierta de este manual.

Si vous le désirez vous pouvez commander des jeux de bocaux supplémentaires (Pièce No. 17898) en appelant le numéro sans frais pour Accessoires/Pièces sur la couverture de cette brochure.

Soft-Touch Parts
NOTE: The soft touch parts of the canisters are free of natural rubber and latex. They are safe for individuals allergic or sensitive to these materials.

Superficie de textura suave
NOTA: La superficie de textura suave engomada de los envases no contiene caucho natural ni látex. Es segura para aquellas personas alérgicas o sensitivas a dichos materiales.

Pièces à prise souple
NOTE : Les pièces à prise souple de l'ouvre-bocal ne comportent ni caoutchouc naturel ni latex. Les personnes allergiques ou sensibles à ces matières peuvent donc se servir de l'appareil.

How to Vacuum Seal Using the FreshGuard™ Professional-Performance Vacuum System Canister Set

Before first use, hand wash the canisters and lids in warm sudsy water; rinse thoroughly and dry with a dishcloth.

1. Place the FreshGuard™ Professional-Performance Vacuum Sealer on a flat, level surface that is comfortable to work on; plug in the power cord; a green light will come on in the middle of the unit.
2. Place food to be vacuum-sealed inside the canister. Leave at least 1-inch head space between the contents in the canister and the rim of the canister. For best sealing results, be sure the area around the seal and the rim of the canister is clean and free of food.
3. Fit the lid on top of the canister.
4. Lift the lid of the sealer unit. Insert the small end of the canister hose into the canister vacuum port.
5. Push the canister vacuum button for about 2 seconds, or until the unit starts. The solid green light will blink amber when the unit is on.
6. After the unit has started, place the large end of the hose over the vacuum port in the center of the canister lid. It is not necessary to hold the hose while it is on the canister; the vacuuming process will keep it in place. The light will continue to blink amber until the vacuum-sealing process is complete, then the light will return to solid green and the unit will automatically shut off.
7. Release the large end of the hose from the canister lid by gently moving the hose attachment to one side and then lifting it from the canister top.
8. Remove the small end of the hose from the canister hose port on the unit; close the unit lid.
9. The canister is now ready to be stored in pantry, refrigerator or freezer.
10. To release the vacuum seal on the canister, push the soft plastic button on top of the canister lid to one side. You will hear a rushing air sound, much like the one you hear when you first open a can of ground coffee. Remove the canister lid.
11. Remove the desired amount of food from the canister and re-seal as needed using the instructions described above.

How to Marinate Foods Using the FreshGuard™ Professional-Performance Vacuum System Canister Set

1. Place food to be marinated in the canister; for example, beef or other meat or fish cubes, boneless chicken breasts, strips of chicken, beef or pork, or chunks of vegetables.
2. Add your favorite marinade and stir lightly to coat food. Be sure to leave 1-inch head space between the contents in the canister and the rim of the canister.
3. Fit the lid on top of the canister.
4. Follow steps 4 through 8 above to vacuum seal the canister.
5. Most foods will be infused with flavor from the marinade in 30-45 minutes.
6. Store canister in refrigerator during marinating time; cook raw marinated meats immediately after releasing the canister seal.

Care and Cleaning of the FreshGuard™ Professional-Performance Vacuum System Canister Set

1. Canisters, lids and seals should be thoroughly washed in warm sudsy water using dishwashing liquid after each use. Dry thoroughly before re-using.
2. Canisters, lids and seals are not dishwasher safe. They should be hand washed only.
3. Canisters, lids and seals are not microwave safe. Do not use to cook or reheat food in the microwave.
4. Do not place the canisters, lids or seals on heated surfaces.

Cómo sellar al vacío utilizando el juego de envases del sistema FreshGuard™ de calidad profesional

Antes de usar por primera vez, lave los envases y las tapas a mano con agua tibia enjabonada; enjuague y séquelos bien con una toalla.

1. Coloque la selladora FreshGuard™ sobre una superficie plana a una altura cómoda y enchufe el cable a una toma de corriente. Brillará una luz verde en el centro del aparato.
2. Introduzca los alimentos que desea sellar a vacío adentro del envase. Debe haber por lo menos 26 mm (1 pulg) de holgura entre el contenido y el borde del envase. Para lograr mejores resultados, asegúrese que la superficie en torno a la junta y el borde defenvase esté limpia y libre de alimentos.
3. Coloque la tapa firmemente la tapa sobre el envase.
4. Alce la cubierta de la selladora. Introduzca el extremo más pequeño de la manguera del envase en el orificio de vacío del envase.
5. Presione el botón de vacío del envase por unos 2 segundos o hasta poner en marcha el aparato. La luz fija verde cambiará a color ámbar inmediatamente cuando el aparato empiece a funcionar.
6. Una vez que el aparato entra en funcionamiento, se debe colocar el extremo grande de la manguera sobre el orificio de vacío situado en el centro de la tapa del envase. (No es necesario sujetar la manguera mientras está adentro del envase; el mismo proceso de succión la mantendrá en su lugar.) La luz continuará parpadeando color ámbar hasta finalizar el ciclo de sellado; luego cambiará a verde y el aparato se apagará automáticamente.
7. Desconecte el extremo grande de la manguera que se encuentra sujeto a la tapa del envase, mueva la manguera con cuidado hacia un costado, alce y retírela del envase.
8. Desconecte el extremo pequeño de la manguera que se encuentra sujeto al envase, y cierre la cubierta del aparato.
9. El envase está listo y uno lo puede almacenar en la despensa, en el refrigerador o en el congelador.
10. Para abrir el envase sellado al vacío, empuje para un lado el botón suave de plástico situado en la parte superior de la tapa del envase. Se escuchará el sonido de aire presurizado semejante al que se produce al abrir las latas de café por primera vez Retire la tapa del envase.
11. Uno puede verter la porción deseada y el envase se puede sellar nuevamente siguiendo los pasos descritos anteriormente.

Cómo adobar los alimentos utilizando el juego de envases del sistema FreshGuard™

1. Introduzca los alimentos que desea adobar en el envase; por ejemplo, las carnes, el pescado, el pollo sin hueso, las tiras de pollo, trozos de carne, cerdo o los vegetales en pedazos.
2. Adobe al gusto y agite el envase ligeramente para cubrir los alimentos. Debe haber por lo menos 26 mm (1 pulg) de holgura entre el contenido y el borde del envase.
3. Acomode la tapa sobre el envase.
4. Siga los pasos anteriores del 4 al 8 a fin de sellar el envase al vacío.
5. La mayoría de los alimentos se impregnan del sabor del adobo en espacio de 30 a 45 minutos.
6. Los envases se deben conservar refrigerados mientras los alimentos se están adobando. Las carnes crudas se deben cocinar de inmediato una vez que se abre el envase.

Cuidado y limpieza del juego de envases FreshGuard™

1. Después de cada uso, los envases, las tapas y las juntas se deben lavar bien con agua tibia enjabonada, se deben enjuagar y secar.
2. Los envases, las tapas y las juntas no se deben lavar en la máquina lavaplatos. Se deben lavar a mano solamente.
3. Los envases, las tapas y las juntas no se deben introducir al microondas. No utilice los envases para cocinar ni para recalentar los alimentos en el microondas.
4. No coloque los envases, las tapas ni las juntas sobre ninguna superficie caliente.

Comment scellier sous vide avec le jeu de bocaux du système de fermeture sous vide de qualité professionnelle FreshGuard™

Avant d'utiliser pour la première fois, laver les bocaux et les couvercles dans de l'eau savonneuse tiède, rincer soigneusement et sécher avec un torchon

1. Placer le jeu de bocaux du système de fermeture sous vide de qualité professionnelle FreshGuard™ sur une surface plate et à niveau sur laquelle on peut travailler confortablement et brancher le cordon électrique. Une lumière verte s'allumera au milieu de l'appareil.
2. Placer les aliments à sceller à l'intérieur du bocal. Laisser au moins un pouce entre le contenu et le bord du bocal. Pour obtenir de meilleurs résultats, s'assurer que la zone autour du sceau et du bord du bocal est propre et sans résidu.
3. Placer le couvercle sur le bocal.
4. Soulever le couvercle de l'appareil à sceller. Placer le petit bout du tuyau du bocal dans l'orifice d'aspiration du bocal.
5. Pousser sur le bouton de vide du bocal pendant environ 2 secondes ou jusqu'au démarrage de l'appareil. La lumière verte passera en jaune et clignotera quand l'appareil fonctionne.
6. Une fois que l'appareil est en marche, placer le gros bout du tuyau sur l'orifice d'aspiration au centre du couvercle du bocal. Il n'est pas nécessaire de tenir le tuyau pendant qu'il est sur le bocal, le processus de mise sous vide le maintiendra en place. La lumière continuera à clignoter en jaune jusqu'à la fin du processus de scellement par le vide. La lumière repassera au vert de l'appareil s'éteindra automatiquement.
7. Relâcher le gros bout du tuyau du couvercle du bocal en dégageant doucement le tuyau sur un côté et en le soulevant du dessus du bocal.
8. Enlever le petit bout du tuyau de l'orifice du tuyau du bocal sur l'appareil, fermer le couvercle de l'appareil
9. Le bocal est maintenant prêt à être rangé dans un placard, le réfrigérateur ou le congélateur.
10. Pour relâcher le joint hermétique sur le bocal, pousser le bouton souple en plastique sur le couvercle du bocal vers un côté. On entendra un bruit d'air explusé, très similaire au bruit que l'on entend quand on ouvre une boîte de café moulu pour la première fois. Enlever le couvercle du bocal.
11. Enlever la quantité d'aliments désirée du bocal et le refermer en suivant les instructions ci-dessus..

Comment faire mariner les aliments en utilisant le jeu de bocaux du système de fermeture sous vide de qualité professionnelle FreshGuard™

1. Placer les aliments à mariner dans le bocal, par exemple bœuf ou autres viandes, cubes de poisson, poitrines désossées de poulet, lanières de poulet, bœuf ou porc, morceaux de légumes.
2. Ajouter votre marinade préférée et remuer légèrement pour enrober l'aliment. Ne pas oublier de laisser au moins un pouce entre le contenu et le bord du bocal.
3. Placer le couvercle sur le bocal.
4. Suivre les étapes 4 à 8 ci-dessus pour mettre le bocal sous vide.
5. La plupart des aliments absorberont le goût de la marinade en 30 à 45 minutes.
6. Mettre le bocal dans le réfrigérateur pendant la marinade, faire cuire les viandes marinées immédiatement après avoir relâché le sceau du bocal.

Entretien de jeu de bocaux du système de fermeture sous vide de qualité professionnelle FreshGuard™

1. Il faut laver soigneusement bocaux, couvercles et sceaux dans de l'eau savonneuse tiède après chaque utilisation. Rincer soigneusement avant d'utiliser à nouveau.
2. Ne pas mettre les bocaux, les couvercles et les sceaux au lave-vaisselle. Lavage à la main uniquement.
3. Ne pas mettre les bocaux, les couvercles et les sceaux au micro-onde. Ne pas utiliser pour faire cuire ou réchauffer les aliments dans le micro-onde.
4. Ne pas mettre les bocaux, les couvercles ou les sceaux sur une surface chaude.