

4. Ne pas mettre les bocaux, les couvercles ou les sceaux sur une surface chaude.
 3. Ne pas mettre les bocaux, les couvercles et les sceaux au micro-onde.
 2. Ne pas mettre les bocaux, les couvercles et les sceaux au lave-vaisselle. Lavage à la main uniquement.
 1. Il faut laver soigneusement les bocaux, couvercles et sceaux dans de l'eau savonneuse tiède après utilisation.
- Entretien du jeu de bocaux du système de fermeture sous vide de qualité professionnelle FreshGuard™**
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.
 2. Placer les aliments à sceller à l'intérieur du bocal. Laisser au moins un pouce entre le contenu et le bord du bocal.
 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.
 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 du bocal se fera automatiquement.
 7. Relâcher le gros bout du tuyau du couvercle du bocal en déplaçant 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 expulsé, 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 fermer 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, légumes de poullet, 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.

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



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.

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.
4. No coloque los envases, las tapas ni las juntas sobre ninguna superficie caliente.

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.
4. No coloque los envases, las tapas ni las juntas sobre ninguna superficie caliente.

Como 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, de carne, cordero o los vegetales en pedacitos.
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 impregnarán del sabor del adobo en un 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.
7. Desconecte el extremo pequeño de la manguera que se encuentra sujeto al envase, y cierre la cubierta con cuidado hacia un costado, aleje y retire la tapa del envase.
8. Descartar el extremo pequeño de la manguera que se encuentra sujeto a la tapa del envase, mueva la manguera 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.
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 del aparato.
11. Uno puede verter la porción deseada y el envase se puede sellar nuevamente siguiendo los pasos descritos anteriormente.

Como 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.

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, E.-U.



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 Applca Consumer Products, Inc.
 Pub#178987-00-RV02

Product Made in Korea
 Printed in Korea

Producto fabricado en Korea

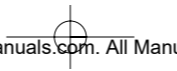
Impresso en Korea

Produit fabriqué en Corée

Imprimé en Corée



R22003/2-11-24E/S/F



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>