

BRAUN

MR 5000 FS



Multiquick® fresh system

English	6
Español	9
Japanese	12
<u>한국어</u>	14
中文	17
中文	19



Braun Infoline

(GB)

Helpline

Should you require any further assistance please call Braun (UK) Consumer Relations on **0800 783 70 10**

(IRL)

Helpline

1 800 509 448

(MEX)

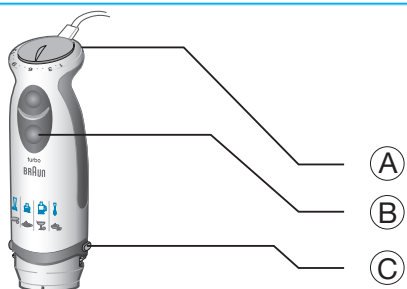
Si Ud. tiene alguna duda, por favor, en México llame al: **01(800) 508-5800**

Internet:

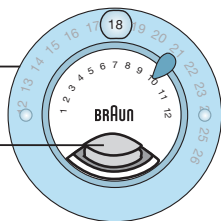
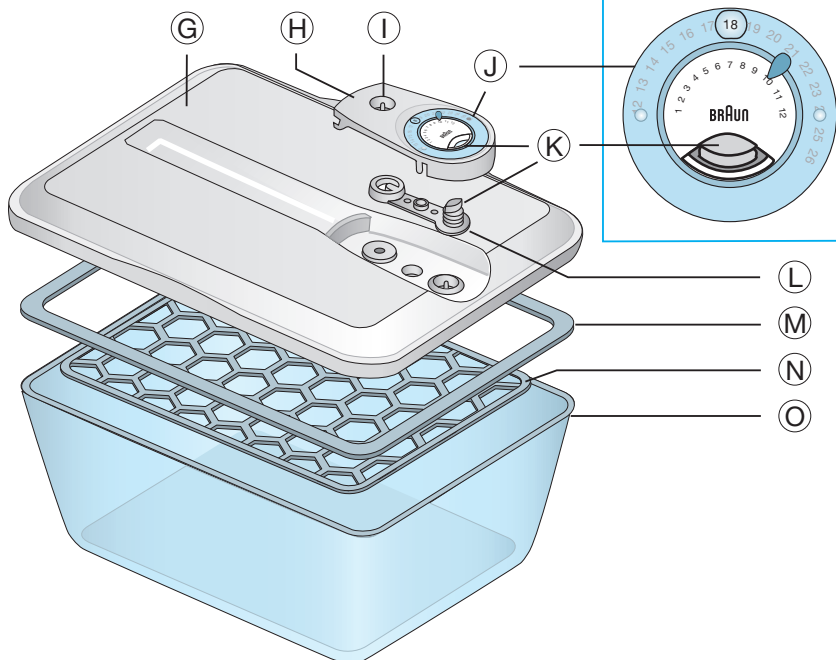
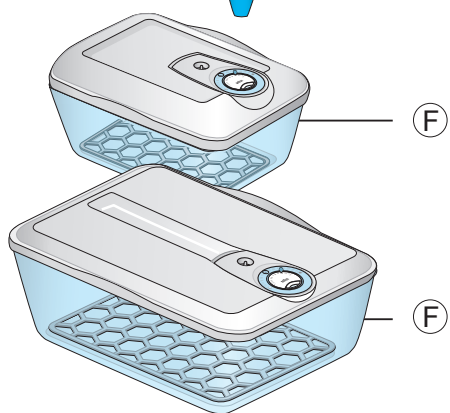
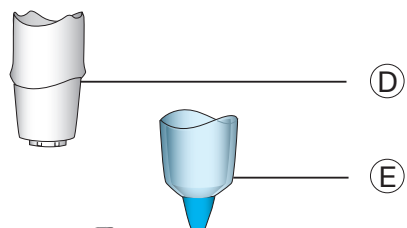
www.braun.com

For household use only

Sólo para uso doméstico



MR 5000 FS

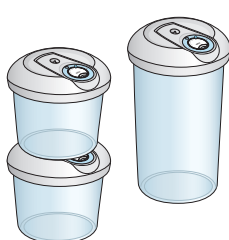
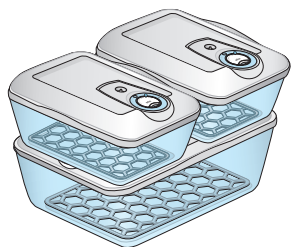


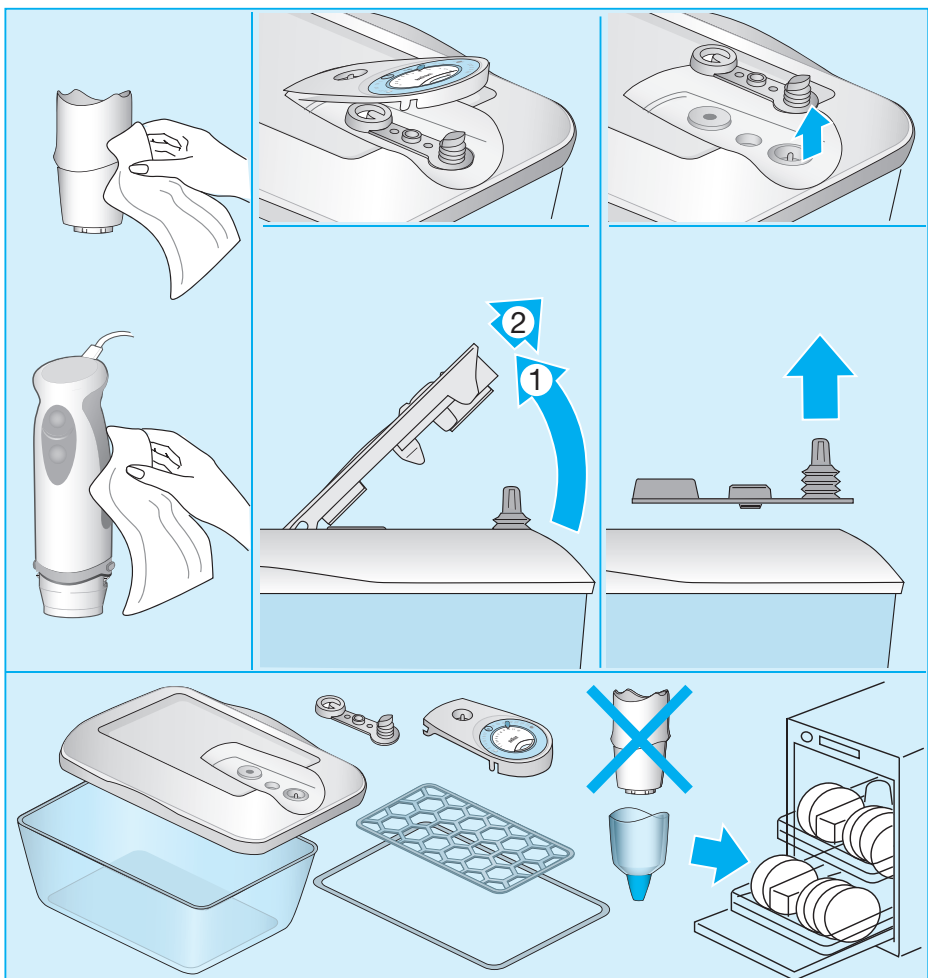
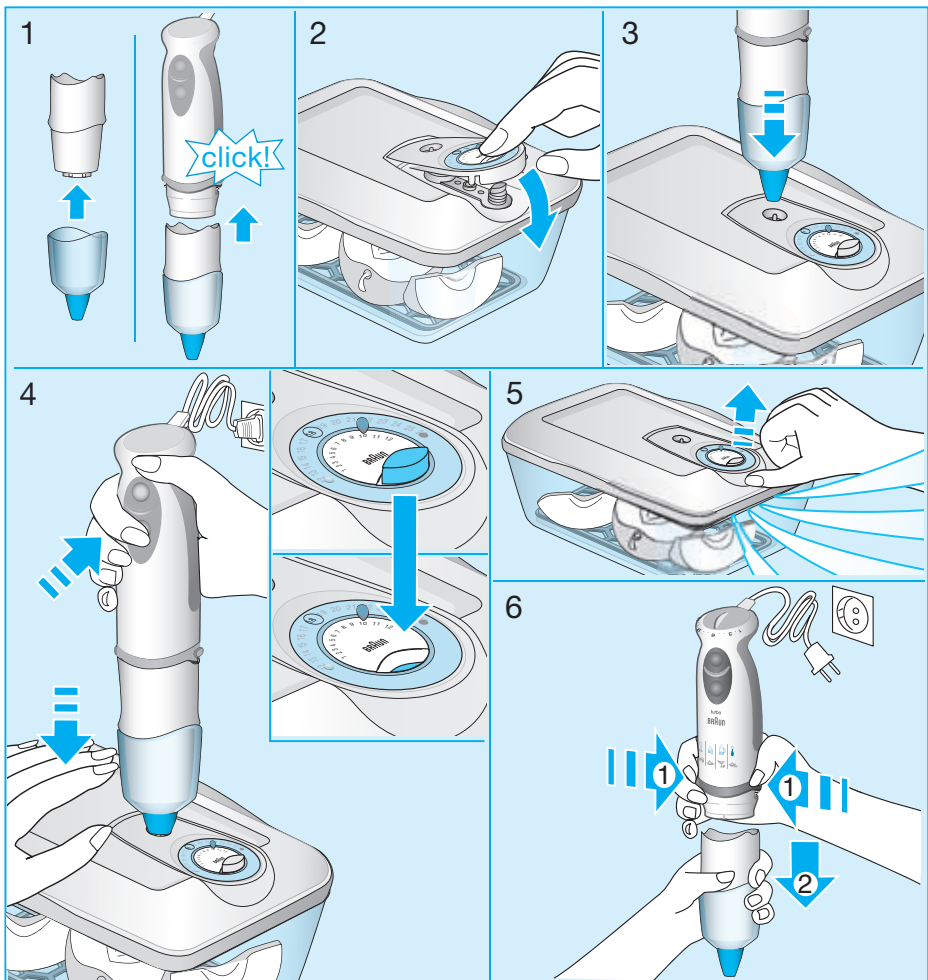
L

M

N

O





English

Congratulations! You have purchased an appliance that will help you maintain the freshness and quality of your food for longer. By extracting and keeping air out, the vacuum pump creates vacuum conditions in rigid containers. This food preservation system is therefore perfect for retaining the freshness, taste and quality of your food for longer.

About vacuum preservation

Oxygen is one of the main reasons why food deteriorates. By causing a chemical change, it reduces the nutritional value, level of vitamins, texture, colour, flavour and overall quality of the food. In vacuum conditions, the food deterioration process is slowed down.

The Braun fresh system has been designed to offer maximum flexibility to the user in the preparation and preservation of food. The system is therefore ideal for everyday use. There are, however, a few general safeguards that need to be followed to obtain the best results.

Caution

Please read through the use instructions carefully before using the appliance.

- Vacuum preservation is not a substitute for food storage in the refrigerator or freezer. Therefore, the recommended storage times and especially temperatures for the respective food types need to be strictly observed. We further recommend a storage temperature of between -1 and +7 °C (based on the recommendations of the BfR – Federal Institute for Risk Assessment, Germany) for perishable food. This can be achieved by storing the food in the special cool compartments of the refrigerator.
- Do not use the vacuumiser to store fresh fish, seafood products or minced meat in the refrigerator. In general, these types of food should only be stored in the freezer.
- Always allow food to cool down to room temperature (below 40 °C) before applying the vacuum (to prevent a vacuum boiling effect).
- Household vacuum food storage cannot be compared with industrial vacuum food packaging. It is not possible to achieve the same kind of pre-treatment and microbiological quality in the home.
- Never preserve air-prepared food (e.g. desserts, cream, whipped egg white, nitrogen-based soft cheese etc.) in vacuum conditions. This kind of food is likely to expand due to the vacuum, might enter the vacuum pump and damage it.
- The lids of your FreshWare containers are not microwave-proof.

Tips and tricks

- The combination of Braun FreshWare and the vacuum pump will make it possible to marinate such foods as beef in hours instead of days. For best results, pour marinade over the meat, then create a vacuum and release it right away. Repeat this procedure twice more and let the beef marinate without vacuum for three hours.
- Food such as rice, lentils, cereals and flour which are not preserved in the refrigerator can eventually become stale or spoiled. In vacuum conditions, this risk is significantly diminished with longer and better storage life as a consequence.

- The vacuum process extracts humidity from the containers. Dry food such as crackers, biscuits, cornflakes, dried fruits and nuts will therefore stay crispy and fresh for longer in a vacuum condition. Fats in these foods will be protected thanks to the reduction of oxygen inside the container.
- Avoid opening vacuum-sealed containers too often since this will reduce the durability of the food inside. You will obtain the best benefits from vacuum preservation if you vacuumise a large quantity of e.g. cold cuts which you are not intending to consume within the next few days.

Description

- A Motor part
- B On/off switch
- C Release buttons
- D Vacuum pump
- E Pump cover
- F FreshWare
- G Lid
- H Valve lid
- I Pump coupling
- J Day/month indicator
- K Vacuum indicator
- L Valve seal
- M Lid seal
- N Tray
- O Rectangular container

How to use your vacuum system

1. Attach the pump cover (E) to the vacuum pump (D) and insert the motor part (A) into the vacuum pump until it locks.
2. Place the lid (G) on the FreshWare container and close the valve lid (H).
3. Place the vacuum pump into the pump coupling (I). The vacuum indicator (K) is fully expanded, signalling that there is no vacuum inside the container.
4. Plug in the appliance, press firmly on the lid and operate the on/off switch (B) in order to create vacuum conditions. The longer you press the switch, the more the vacuum indicator retracts. A full vacuum has been created when the vacuum indicator is completely below the valve lid surface. Keep the pump working for a few more seconds for optimum vacuum conditions.
5. In order to release the vacuum, simply open the valve lid. Upon opening, the freshness sound will be heard and the vacuum indicator will move up.
6. To remove the vacuum pump from the motor part, press the release buttons (C) and pull off.

Please note:

- In the unlikely case that a vacuum is created, but then gets lost within a short period of time, ensure that all parts are clean.
- Do not fill a container more than 10 mm below the brim. For storage in the freezer, please assure that the big containers are not filled more than 20 mm below the brim.
- Before using the containers in an oven or microwave, make sure you remove both the lid (G) as well as the tray (N).
- The tray (N) is designed to protect food from exuded liquids during storage. Liquids will flow under the tray avoiding contact with the food.
- Raw meat will become darker under vacuum conditions. After a few minutes in

contact with air again, it will partly recover its natural colour. As this is a normal process, there will be no impact on the quality of the food.

- During storage, vacuum conditions are acceptable as long as the vacuum indicator stays in line with the valve lid surface.

What to do if vacuum cannot be generated

- Ensure all parts are clean. The sealing elements (valve and lid seal) and the lid especially have to be completely free from dust, fluff or food particles. Rinse them under water and let them air-dry.
- If all parts are clean and the vacuum still cannot be generated, press firmly on the lid (G) to make sure that it is completely closed.
- Thanks to a protection system in the pump cover, the vacuum pump will only work if it is inserted in the pump coupling.

Benefits of the Braun fresh system

(validated by Fraunhofer Institute, Germany)
Refers to storage in a refrigerator: between -1 and +7 °C

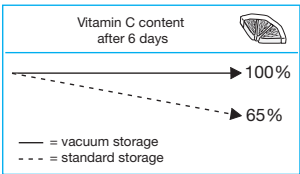
- I. Fresh food is kept fresh for longer.

Storage	Standard (days)	Vacuum (days)
Fresh vegetables, sliced (e.g. peppers, courgettes)	6	10-12
Fresh fruit (e.g. fruit salad)	3	10
Dips (e.g. guacamole)	0	2
Crisps (e.g. tortilla/potato chips)	3	30

- II. A significant benefit of the fresh system is that the taste and freshness of food or prepared meals can be sealed inside the container, maintaining current texture and especially taste up to the storage times listed below.

Oven prepared meals (e.g. lasagne)	15 days*
White/brown bread	5 days
Dark bread	7 days
Cheese	10-14 days
Cold cuts	7 days

- III. After 6 days under vacuum conditions, vitamin C content is maintained 100%. Without vacuum storage, only up to 65% is maintained.



* To achieve this storage time, proceed as follows: Heat your meal well in the oven, let it cool down below 40 °C and vacuumise it without adding or removing anything.

Cleaning

Before you use the Braun fresh system for the first time, rinse all parts thoroughly.

Clean the motor part (A) and the vacuum pump (D) with a damp cloth only. Do not hold the motor part nor the vacuum pump under running water, nor immerse them in water. All other parts can be cleaned in the dishwasher. Remove the valve lid (H), lid seal (M) and valve seal (L) to clean them separately in the dishwasher or rinse them under water and let them air-dry. To remove the valve lid (H) completely, lift and pull out.

Be careful not to use excessive detergent or descaler in your dishwasher.

About FreshWare

The stackable FreshWare containers are made from hardened borosilicate glass and are microwave, oven, freezer and dishwasher safe. Therefore, they can be used for food preservation as well as reheating and serving.

Your starter set includes two of the four FreshWare sizes available:

- 3.1 l rectangular container: Ideal for the preparation of food for your family and friends. Can be used as a serving dish and to store larger quantities of food.
- 0.9 l rectangular container: Ideal for food preparation in smaller quantities and for the preservation of leftovers as well as cold cuts and hard cheese.

We also offer the following round FreshWare containers:

- 1.2 l: Ideal for the storage of dry food such as muesli, flour, cornflakes, biscuits, dried fruit etc.
- 0.6 l: Ideal for the storage of food such as spices, sauces, dips, biscuits, dried fruit etc.

The entire FreshWare range is available from all good stockists of Braun appliances or from Braun Service Centres (not available in all countries).

Subject to change without notice.

Guarantee

We grant 1 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Español

Felicidades! Usted ha comprado un electrodoméstico que le ayudará a mantener la frescura y calidad de sus alimentos por más tiempo. Mediante la extracción de aire, la bomba de succión genera vacío en los contenedores rígidos. Este sistema de preservación es por lo tanto perfecto para conservar la frescura, sabor y calidad de sus alimentos por más tiempo.

Sobre la preservación al vacío

El oxígeno es la razón principal por la cual los alimentos se deterioran. Causando una transformación química, reduce el valor nutricional, nivel de vitaminas, textura, color, sabor y la calidad en general de los alimentos. En condiciones al vacío el proceso de deterioro de la comida es más lento.

El Sistema Braun fresh system ha sido diseñado para ofrecer la flexibilidad máxima al usuario en la preparación y preservación de los alimentos. Por lo tanto, el sistema es ideal para el uso diario. Sin embargo, hay algunas precauciones que deben de seguirse para obtener los mejores resultados.

Precaución

Por Favor lea las instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el electrodoméstico.

- La preservación al vacío no es un sustituto de la refrigeración o congelación. Por lo tanto, los tiempos de almacenado y temperaturas para diferentes alimentos tiene que ser estrictamente observado. Recomendamos por lo tanto una temperatura de almacenado entre -1 y $+7$ °C (basado en las recomendaciones del Instituto Federal Alemán de Evaluación del Riesgo) para alimentos perecederos. Esto puede lograrse al almacenar los alimentos en los compartimientos especiales del refrigerador.
- No use el generador de vacío para almacenar pescado fresco, mariscos o carne molida en el refrigerador. En general, estos tipos de alimentos deben ser almacenados en el congelador.
- Siempre deje que la temperatura de los alimentos disminuya a temperatura ambiente (menos de 40 °C) antes de aplicar el generador de vacío (para prevenir el efecto de hervir al vacío).
- La generación de vacío casera no puede ser comparada con el empacado al vacío industrial. No es posible adquirir el mismo pre-tratamiento y calidad microbiológica en casa.
- Nunca preserve alimentos «esponjosos» al vacío (como postres, cremas, clara de huevo, queso blando en base a nitrógeno). Este tipo de alimentos se puede expandir debido a la extracción de aire, pudiendo entrar en la bomba de succión y dañarla.
- Las tapas de los refractarios no son aptos para su uso en el microondas.

Consejos y trucos

- La combinación de los refractarios Braun y la bomba de succión hará posible marinar algunos alimentos como carne de res en horas en lugar de días. Para mejores resultados, vacíe el marinado sobre la carne, después genere el vacío y de inmediato libere el vacío del recipiente. Repita este procedimiento dos veces más y deje marinar la carne sin generar vacío por tres horas.

- Los alimentos como arroz, lenteja, cereales y harina que no estén preservados en el refrigerador pueden eventualmente añejarse o estropearse. En condiciones al vacío, este riesgo es significativamente disminuido con mayor vida de almacenado como consecuencia.
- El proceso de generación de vacío extrae la humedad de los refractarios. La comida seca como galletas, cereal, fruta seca y nueces quedará crujiente y fresca por más tiempo en condiciones al vacío. Las grasas en estos alimentos quedarán protegidas gracias a la reducción de oxígeno dentro del refractario.
- Evite abrir repetidamente los refractarios sellados al vacío ya que los alimentos dentro pueden perder durabilidad. Usted obtendrá los mejores beneficios de la preservación al vacío si lo genera en grandes cantidades de alimentos (Ejemplo: nueces) que no pretende consumir en los siguientes días.

Descripción

- A Motor
- B Botón de encendido on/off
- C Botón de liberación
- D Bomba de succión
- E Cubierta de la bomba
- F Refractarios
- G Tapa
- H Tapa de la válvula
- I Orificio para la bomba
- J Indicador de día/mes
- K Indicador de vacío
- L Sellador de la válvula
- M Sellador de la tapa
- N Bandeja
- O Contenedor rectangular

Como usar su sistema de generación de vacío

- Coloque la cubierta de la bomba (E) en la bomba de succión (D) e inserte el motor (A) en la bomba de succión hasta que cierre.
- Coloque la tapa (G) en el refractario y cierre la tapa de la válvula (H).
- Coloque la bomba de succión en el orificio de la bomba (I). El indicador de vacío (K) está totalmente expandido, señalando que no hay vacío dentro del contenedor.
- Conecte el electrodoméstico, presione firmemente en la tapa y presione el botón de encendido on/off (B) para generar vacío. Entre más tiempo presione el botón, más se retracta el indicador de vacío. Un vacío total se genera cuando el indicador de vacío está completamente debajo de la superficie de tapa de la válvula. Deje operar la bomba de succión por unos segundos más para óptimas condiciones de vacío.
- Para liberar el vacío, simplemente abra la tapa de la válvula. Una vez abierta, el sonido de frescura se escuchará y el indicador de vacío de moverá hacia arriba.
- Remueva la bomba de succión del motor, presione el botón de liberación (C) y jale.

Por favor lea:

- En caso de que una vez generado el vacío, este se pierda después de un corto periodo de tiempo, asegure que todas las partes estén limpias.

- No llene los refractarios a más de 10 mm debajo del borde. Para almacenar en el congelador, favor de asegurar que los refractarios no estén llenos a más de 20 mm por debajo del borde.
- Antes de usar los refractarios en el microondas asegure que se retire la tapa (G) así como la bandeja (N).
- La bandeja (N) está diseñada para proteger los alimentos de líquidos condensados durante el almacenado. Los líquidos fluirán debajo de la bandeja evitando el contacto con los alimentos.
- La carne cruda se pondrá negra en condiciones al vacío. Después de unos cuantos minutos en contacto nuevamente con el aire, recuperará su color natural. Ya que esto es un proceso normal, no habrá ningún impacto en la calidad de los alimentos.
- Durante el almacenado, las condiciones al vacío son aceptable siempre y cuando el indicador de vacío quede en línea con la superficie de la tapa de la válvula.

Qué hacer cuando el vacío no es generado

- Asegure que todas las partes estén limpias. Los elementos selladores (válvula y sellador de la tapa) y la tapa especialmente deben estar libres de polvo, pelusas o partículas de comida. Enjuáguelos y déjelos secar.
- Si una vez limpiadas las partes el vacío no puede ser generado, presione firmemente la tapa (G) para asegurar que esté completamente cerrada.
- Gracias al sistema de protección en la cubierta de la bomba, la bomba de succión trabajará solamente si es insertada en el orificio de la bomba.

Beneficios del sistema Braun fresh system

(validado por el Instituto Fraunhofer, Alemania)
Se refiere a refrigeración:
entre -1 y +7 °C

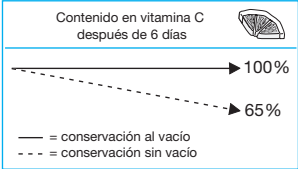
I. Los alimentos se mantiene frescos por más tiempo.

Almacenaje	Estándar (días)	Vacío (días)
Vegetales frescos, rebanados (Ejemplo: pimientos, calabaza)	6	10-12
Fruta fresca (Ejemplo: ensalada de frutas)	3	10
Aderezos (Ejemplo: guacamole)	0	2
Frituras (Ejemplo: totopos y papas fritas)	3	30

II. Un beneficio significativo del sistema fresh system es que el sabor y la frescura de los alimentos puede ser sellada dentro de los refractarios, manteniendo la textura actual y especialmente el sabor hasta los tiempos de almacenaje mencionados a continuación.

Alimentos preparados (Ej: lasaña)	15 días*
Pan blanco	5 días
Pan integral	7 días
Queso	10-14 días
Nueces frías	7 días

III. Después de 6 días bajo condiciones al vacío, el contenido de vitamina C se mantiene al 100%. Sin condiciones al vacío, sólo el 65% se mantiene.



Limpieza

Antes de usar el sistema Braun fresh system por primera vez, enjuague todas las partes.

Limpie el motor (A) y la bomba de succión (D) con un paño húmedo solamente. No sostenga el motor o la bomba bajo el chorro de agua, ni lo inmersa en agua. Todas las partes pueden ser lavadas en el lavavajillas. Retire la tapa de la válvula (H), el sellador de la tapa (M), el sellador de la válvula (L) y lávelos por separado en el lavavajillas o enjuáguelos y déjelos secar. Para remover completamente la tapa de la válvula (H), levante y jale.

Sea cuidadoso para no usar demasiado detergente o cloro en su lavavajillas.

Sobre los refractarios FreshWare

Los refractarios FreshWare están hechos con vidrio de borosilicato fortificado, y pueden ser usados en microondas, horno, congelador y lavavajillas. Por lo tanto, pueden ser usados para la conservación de los alimentos, así como para recalentar y servir.

Su conjunto incluye dos de los cuatro refractarios FreshWare disponibles:

- Refractorio rectangular de 3.1 lts: ideal para preparar comida para familiares y amigos. Puede ser usado para servir y almacenar grandes cantidades de alimento.
- Refractorio rectangular de 0.9 lts: ideal para preparar alimentos en pequeñas cantidades y preservar las sobras, así como para pedazos fríos y queso duro.

También ofrecemos los contenedores redondos FreshWare:

- 1.2 lts: ideal para almacenar alimentos secos como harina, cereal, galletas, fruta seca, etc.
- 0.6 lts: ideal para almacenar alimentos como especias, salsas, aderezos, galletas, fruta seca, etc.

El conjunto completo de refractarios FreshWare está disponible en las listas de existencias de los electrodomésticos Braun o en los Centros de Servicio Braun (no disponible en todos los países).

* Para alcanzar estos tiempos de almacenaje, proceda a lo siguiente: Caliente su alimento en el horno, déjelo enfriar por debajo de 40 °C y genere el vacío sin agregar o remover algo.

Sujeto a cambio sin aviso.

Solo para México

Garantía

La compañía Gillette Manufactura, S.A. de C.V., con domicilio en la calle de Atomo número 3, Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan, Estado de México, C.P. 53370, consciente de lo que significa para el usuario un servicio post-venta, brinda a este aparato una garantía por 1 año, a partir de la fecha señalada en el comprobante de compra original, entendiéndose por ésta, la misma en que el consumidor recibió el producto. Dentro del plazo de garantía subsanaremos cualquier defecto de fabricación o mano de obra, bien sea reparando, cambiando algunas piezas o sustituyendo el aparato, según sea el desperfecto de éste. Las piezas o aparatos que hayan sido sustituidos serán de nuestra propiedad.

La garantía perderá validez en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo anexo.
- b) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Gillette Manufactura, S.A. de C.V.

Para poder hacer efectiva esta garantía, se deberá presentar el comprobante de compra junto con el aparato al Centro de Servicio ubicado en:

Braun de México y Cia. de C.V.
Calle cuatro número 4,
Fraccionamiento Industrial Alce Blanco,
Naucalpan, Estado de México, C. P. 53370.

Igualmente podrá acudir a este domicilio para la obtención de partes consumibles, accesorios y refacciones, o bien, acudir a los Centros de Servicio autorizados.

Los gastos de envío del producto al Centro de Servicio, razonablemente erogados, serán cubiertos por Gillette Manufactura, S.A. de C.V.

Para información respecto de otros domicilios de los Centros de Servicio Autorizados a nivel nacional, le sugerimos comunicarse sin costo al

Servicio al consumidor,
Tel.: 01-800-508-58-00.

Importado y/o distribuido por:
Gillette Distribuidora, S. de R.L. de C.V.
Átomo No. 3
Parque Industrial Naucalpan
Naucalpan de Juárez
Estado de México, C.P. 53370
R.F.C. GDI 930 706 NZ1

JAPANESE

■真空保存について

食品が傷む主な原因のひとつは、空気中に含まれる酸素です。食品が空気に触れることで、酸化が起こり、食品の栄養・ビタミン・食感・色・香り・味などが落ちてしまうのです。しかし、真空保存をすることで、食品の劣化を遅らせることができます。

ブラウンフレッシュシステムは、美味しく出来た料理・新鮮な食材をそのまま保存することができますよう設計されています。毎日の料理に大変便利です。ブラウンフレッシュシステムを上手に使いこなしていただくために、守っていただきたい一般的な注意事項があります。

■ご注意

ご使用前に必ずお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管しておいてください。

●真空保存は冷蔵庫や冷凍庫での保存に代わるものではありません。それぞれの食品に記載のある賞味期限や、特に温度にはご注意ください。

●生魚やシーフード、ひき肉など、一般的に冷凍庫で保存するのが好ましい食品に本商品を使用しても、冷凍庫での保存が不要になるわけではありません。

食品の特性に合った温度管理をしてください。

●温度の高い食品は室温程度(40℃以下)に冷ましてからご利用ください。

●本商品は家庭用食品真空保存システムであり、業務用食品真空パックに代わるものではありません。業務用製品と同様の性能を実現することはできません。

●空気の入った食品を真空中で保存しないでください(デザート、クリーム、泡立てた卵白、ガスを含んだソフトチーズなど)。これらの食品は真空によって膨張しやすく、真空ポンプ⑩に入り込み、ポンプを損傷することにつながります。

■ブラウンフレッシュシステム使い方のこつ

(ブラウンフレッシュウェアと真空ポンプの組み合わせ)

●調理の下ごしらえをスピードアップ。長時間かかる肉の下味づけやマリネなどを短時間で行うことができます。

●米、豆、シリアル、小麦粉などの常温で保存する食品はいずれは古くなり、風味が落ちます。真空保存状態ではより長く、良い状態で保存することができます。

●真空にすることで、コンテナ⑩中の湿気が取り除かれます。煎餅、クッキー、ビスケット、コーンフレーク、ドライフルーツ、ナッツを長期間さくさくとした新鮮な状態で保存することができます。

■各部名称

- Ⓐ本体*
- Ⓑスイッチ (on/off/turbo)
- Ⓒリリースボタン
- Ⓓ真空ポンプ
- Ⓔポンプカバー
- Ⓕフレッシュウェア
- Ⓖふた
- Ⓗバルブふた
- ①ポンプ連結部
- ②月/日表示 (食材を保存した月日をダイヤルで記録することができます)
- Ⓚ真空表示
- Ⓛバルブ密封部
- Ⓜふた密封部
- Ⓝトレイ
- Ⓞ長方形コンテナー

* 本商品はブラウン マルチクイック MR 5550 CA/ MR 5550 M CA専用の食品真空保存システムです。MR 5550 CAまたはMR 5550 M CAをご購入の上、ご使用ください。

	電子レンジ	オープン	冷凍庫	食器洗い機
長方形コンテナー⑩ (バルブふた、ポンプ連結部、月/日表示、真空表示、バルブ密封部、ふた密封部、トレイを除く)	○	○ (耐熱温度 約250℃)	○ (耐熱温度 約-30℃)	○
ふた⑥～Ⓜ (バルブふた、ポンプ連結部、月/日表示、真空表示、バルブ密封部、ふた密封部を含む)	×	×	○ (耐熱温度 約-30℃)	○
トレイ③	○	×	○	○

■ご使用方法

1. ポンプカバー⑫を真空ポンプ⑩に取り付け、本体Ⓐを真空ポンプ⑩にカチツとはめ込みます。
2. ふた⑥をコンテナ⑭、⑮、⑯に乗せ、バルブふた⑨を閉めます。
3. 1.で本体Ⓐをはめ込んだ真空ポンプ⑩をポンプ連結部①にセットします。
4. 本体Ⓐの電源プラグをコンセントに入れ、ふた⑥をしっかりと押さえてスイッチ⑦をonにします。スイッチを長く押せば押すほど、真空表示Ⓚが反応します。真空が完了すると真空表示Ⓚがバルブふた⑨から完全に下がります。真空状態を最適にするために、そのまま数秒間スイッチ⑦をonにした状態にし、ポンプを作動させてください。



注意

取り外し、お手入れの際は、不意にスイッチが入ると危険ですので、必ず本体電源コードのプラグをコンセントから抜いておいてください。

5. バルブふた⑨を取ると、真空状態が解除します。開ける際に空気が流入する音がし、真空表示Ⓚが持ち上がります。
6. 真空ポンプ⑩を本体Ⓐから取り外すには、リリースボタン③を押して引き抜いてください。

■ご使用に際して

- コンテナ⑩の中の食品とふた⑥との空間を10mm以上空けてください。フレッシュウェア®を冷凍庫で保存する場合には、コンテナ⑩の中の食品とふた⑥との空間を20mm以上空けてください。
- コンテナ⑩をオープンで使用する際にはふた類⑥～⑭およびトレイ⑮が取り外されていることをご確認ください。また、電子レンジで使用する際には、ふた類⑥～⑭が取り外されていることをご確認ください。
- コンテナ⑩床部にセッティングするトレイ⑮は、食品からにじみ出た水分から食品を守るようにデザインされています。にじみ出た水分はトレイ⑮の下に流れ、食品に触れないデザインになっています。
- ポンプカバー⑤の中の保護システムにより、本体①ポンプ連結部①に挿入されている時のみ作動するようになっています。
- 真空状態では生肉は色味がくすみませんが、再び空気に触れ2～3分するといくぶん元の色に戻ります。これは自然な過程で起こることですので食品の品質には影響しません。

■真空状態にならない場合

- 全ての部品が清潔であることを確認してください。密封用部品（バルブふた④、バルブ密封部①、ふた密封部⑭）およびふた⑥から、ほこりやごみ、食品のかげらがきれいに取り除かれていない可能性があります。それらの部品は流水で洗い流し、十分乾燥させてご使用ください。

注意 本体①と真空ポンプ⑩は水洗いしたり、水に浸したりしないでください。

- もしも全ての部品が清潔であるにも関わらず、真空状態にならない場合は、ふた⑥をしっかりと押さえ、完全に閉まっていることを確認してみてください。
- 真空状態になった後、すぐに真空状態が解除されてしまう場合は、全ての部品が清潔かどうかをご確認ください。

■ブラウンフレッシュシステムのメリット (ドイツFraunhofer Instituteにて検証)

冷蔵庫内での保存: -1℃～+7℃

I. 生鮮食品は長く新鮮な状態を保てます。

保存食品	保存期間	
	通常保存	真空保存
スライスした新鮮野菜 (ピーマン、ズッキーニなど)	約6日	約10～12日
新鮮果物	約3日	約10日
ディップ	約0日	約2日
チップス (トルティーヤ、ポテトチップスなど)	約3日	約30日

- II. また、フレッシュシステムは、食品や調理済食品の味や新鮮さをコンテナの中に密封でき、密封したときの質感や特に味を下記に示した保存期間維持することができます。

オープンで調理した食品(ラザニアなど)……約15日間*
ホワイト/ブラウンブレッド……………約5日間
ダークブレッド……………約7日間
チーズ……………約10～14日間
スライスハム、ベーコン……………約7日間

*この保存期間日数は、食品をよく加熱し、40℃以下になるまで冷ましてから、何も加えたり取り除いたりすることなく真空状態にした場合の目安です。

■お手入れ方法

●本体①と真空ポンプ⑩

湿らせた布で汚れを拭き取ってください。

※フレッシュシステムを初めてご使用になる前にも布できれいに拭いてお使いください。

注意 本体①と真空ポンプ⑩は水洗いしたり、水に浸したりしないでください。

●食器洗い機で洗う際(取り外し方)

バルブふた④を完全に取り外すには、持ち上げて引き抜いてください。バルブふた④、ふた密封部⑭、バルブ密封部①、ふた⑥を取り外し、それらを別々に食器洗い機で洗います。※流水で洗い、乾燥させることもできます。

注意 洗剤を使いすぎないように、またヒーター部分に近づけないようご注意ください。

■フレッシュウェアについて

- フレッシュウェア長方形コンテナは、積み重ね可能で硬化されたガラスでできており、電子レンジ(長方形コンテナ⑩、トレイ⑮のみ)、オープン(長方形コンテナ⑩のみ)、冷凍庫、食器洗い機で安全にお使いいただけます。したがって、温め直しや食卓でもお使いいただけます。
- パッケージおよび本使用説明書に記載されている丸型のコンテナは、日本では販売されていません。単品でコンテナのみお求めの場合、長方形のコンテナをお求めください。

■アフターサービスについて

ご愛用者の皆様が、いつまでも快適にご使用いただけるように、万全のアフター体制をとっています。動作、性能に支障が生じたと感じられたらお問い合わせの販売店またはブラウンお客様相談室へ、お気軽にお申しつけください。

商品の仕様・外観・価格は予告なしに変更することがあります。

ブラウン お客様相談室

0120-13-6343

受付時間 9:30～12:30/13:30～16:30

(祝祭日を除く月～金)

ホームページからもご相談いただけます。

<http://www.braun.co.jp>

ご注意 電話番号、受付時間などが変更になることがあります。

シレット ジャパン エルエルシー

〒220-6013 横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA13階

한국어

브라운 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 본 제품은 다양한 식품의 신선도를 일반 밀폐 용기 보다 오랜 시간 유지해 드립니다. 내장된 진공 펌프를 사용하여 용기 안의 공기를 빼내면 용기 안은 진공 상태가 됩니다. 진공 보존 시스템은 음식의 신선도뿐만 아니라 맛과 질을 완벽한 상태로 오랜 시간 유지시켜 줍니다.

주의 사항

본 제품은 안전 저전압 전원 장치가 갖추어진 전용 코드 세트가 들어 있습니다. 어떤 부품도 함부로 바꾸거나 조작하지 마십시오. 감전의 위험이 있습니다. 제조 일시를 확인하기 위해서는 제품 하단의 로트 번호를 참고하시기 바랍니다. 첫 자리는 제조 년도의 마지막 숫자를 나타내며, 다음 두 자리 숫자는 제품이 생산된 주를 표시합니다.
예 : 429—I 제품은 2004년 29주차에 생산된 제품입니다.

진공 보존법에 대해

산소는 식품이 부패하게 되는 가장 중요한 이유 중 하나입니다. 산소로 인한 화학적인 변화로 식품의 영양가와 비타민이 파괴되고 맛과 색, 질감이 떨어져서 전반적으로 음식의 품질이 저하됩니다. 그러나 진공 상태에서는 이러한 식품의 화학적 변화 속도를 늦출 수 있습니다. 브라운 후레쉬 시스템은 음식을 준비하거나 보관하는 과정에서 최대한의 편의를 제공할 수 있도록 고안되었으므로 매일 사용하시는 것이 좋습니다. 하지만 효과적인 사용을 위해서 몇 가지 일반적인 안전 조항을 따르십시오.

주의

제품을 사용하기 전에 제품 설명서를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오.

- 진공 보관 상태일지라도 음식은 냉장실이나 냉동실에 보관하시는 것이 좋습니다. 각각의 음식 종류에 따라 지시된 저장 기간과 보존 온도를 정확히 지켜서 보관해야 합니다. 특히 상하기 쉬운 식품의 경우 저장 온도를 영하 1도에서 영상 7도 사이(BfR—독일의 리스크평가연구소의 기준에 근거)에서 보관하시는 것이 좋습니다. 이 온도는 보통 냉장고에 보관 하실 경우의 온도입니다. 하지만 효과적인 사용을 위해서 몇 가지 일반적인 안전 조항을 따르십시오.
- 생선이나 해산물, 가공 식품, 저민 고기 등의 육류는 장기간 보관을 위해 냉동 상태로 보관하는 것이 좋습니다.
- 진공할 식품은 40도 이하로 상온까지 식힌 후에 진공시켜 주십시오.
- 가정용 진공 보관 시스템은 공장에서의 진공 포장 과정과 다릅니다. 공장에서는 식품의 사전 처리 과정과 미생물학적 처리 과정이 포함되기 때문에 유통 기한이 가정용 진공 보관 기간 보다 길어집니다.
- 공기를 포함한 부드러운 질감을 가지고 있는 식품, 예를 들어 디저트류, 크림, 계란 흰자 거품 낸 것, 질소를 포함한 치즈 등은 진공 상태로 보관하지 마십시오. 이런 식품은 진공할 때 내용물이 팽창하거나 튀어올라 진공 펌프 안으로 들어가 제품을 손상시킬 수 있습니다.
- 용기 뚜껑은 전자레인지에 사용하지 마십시오.

편리한 사용의 예

- 브라운 후레쉬 시스템은 진공 펌프를 이용해 소고기 같은 음식을 효과적으로 양념에 절일 수 있습니다. 스테이크 고기를 절이기 위해서는 양념을 고기에 부은 다음 진공을 하고, 바로 뚜껑을 들어 올려서 바람을 빼 줍니다. 보통 스테이크 양념은 하루 이상 두어야 고기가 연해지고 간이 배이지만 진공 처리를 두세 번 반복하고 3~4시간 지나면 간이 빠르게 배어듭니다. 불고기를 찔 때는 진공 처리를 두 번 정도 반복하면 양념이 효과적으로 배어들기 때문에 서너 시간씩 기다리지 않아도 금방 조리해 먹을 수 있습니다.

- 쌀, 콩, 곡식과 밀가루처럼 냉장 보관하지 않는 음식들은 점차 상하거나 썩게 됩니다. 진공 상태에서는 이러한 위험이 현저히 줄어들게 됨으로 좀 더 오랫동안, 최적의 상태로 보존할 수 있습니다.
- 진공 과정은 용기 안의 습기를 뽑아내므로 크래커나 비스킷, 콘플레이크, 땅콩 등을 진공 상태에서 바삭하고 신선하게 더 오래 보관할 수 있습니다. 특히 용기 안의 산소가 줄어들기 때문에 식품의 지방 성분이 산소와 결합해 산화되는 것을 막을 수 있습니다. 보통 식품 속에 있는 지방이 산화되면 색상이 변하고 풍미가 떨어지게 됩니다.
- 너무 자주 진공 뚜껑을 열면 내부에 있는 음식의 보관 기간이 줄어듭니다. 만약 식품 구입 후 바로 요리할 것이 아니라면 진공 보관을 해 주십시오. 식품의 질감이 몇 일이 지나도 신선하게 유지됩니다.

각 부분의 명칭

- A. 모터 본체
- B. On/Off 스위치(MR 5550 : 터보)
- C. 분리 버튼(MR 5550에만 있음)
- D. 진공 펌프
- E. 펌프 덮개
- F. 진공 용기
- G. 용기 덮개
- H. 밸브 덮개
- I. 진공 펌프 연결 장치
- J. 월/일 표시기
- K. 진공 표시기
- L. 밸브 밀폐장치
- M. 뚜껑 밀폐용 고무링
- N. 그물형 식품 받침
- O. 직사각형 밀폐 용기

진공 시스템 사용법

1. 진공 펌프(D)에 펌프 덮개(E)를 부착하고 모터 본체(A)에 진공 펌프가 꼭 맞을 때까지 끼우십시오.
2. 용기 덮개(G)를 진공 용기 위에 잘 덮은 후 밸브 덮개(H)를 딸각 소리가 나도록 잠급니다.
3. 진공 펌프를 용기 덮개에 있는 진공 펌프 연결 장치(I)에 꼭 맞게 맞춥니다. 진공이 되지 않은 상태에서는 진공 표시기의 빨간 부분이 올라와 있습니다.
4. 뚜껑을 단단히 덮은 상태에서 핸드블렌더의 스위치를 작동시키면 점점 공기가 빠져 나오면서 진공 상태가 만들어 집니다. 진공이 진행되면 될수록 빨간색 진공 표시기가 점점 밸브 표면 속으로 들어갑니다. 완전히 진공 표시기가 안으로 빨려 들어간 후 몇 초 간 작동 시키십시오. 그러면 최적의 진공 상태가 완성됩니다. (모터 스피드가 높을수록 진공이 빨리 진행됩니다.)
5. 진공 상태를 해제하기 위해서는 밸브 덮개를 살짝 위로 들어 올려 주십시오. 즉, 소리가 나면서 공기가 빨려 들어가고 진공 표시기가 위로 올라옵니다.
6. 핸드블렌더 모터 본체로부터 진공 펌프를 뺄 때는 분리 버튼(C)을 누르고 당겨서 빼내면 됩니다. (MR 5550)

주의사항

- 용기나 부속품은 깨끗한 상태로 사용해 주십시오. 용기 가장자리나 용기 덮개에 이물질이 있는 경우 진공이 잘 되지 않을 수 있습니다.
- 음식을 용기 가장자리 아래로 10mm 이상 채우지 마십시오. 냉동실에 보관할 경우 큰 용기의 가장자리 아래로 20mm 이상 채우지 마십시오.
- 용기를 전자레인지나 오븐에 사용하실 때는 그물형 식품 받침(N)과 용기 덮개(G)를 함께 넣지 마십시오
- 그물 형 식품 받침(N)은 식품 저장 중에 배어 나오는 식품의 액즙과 닿지 않도록 고안되었습니다. 생선이나 육류 등을 보관할 때 아래에 그물을 받쳐 주면 육즙이 흘러 나와도 직접 식품과 닿지 않기 때문에 식품 표면이 쪼르르지 않습니다.

- 생고기는 진공을 하면 표면 색상이 짙어집니다. 하지만 공기와 다시 접촉하면 몇 분 후에 거의 본래의 색으로 돌아옵니다. 이것은 정상적인 현상이며 고기의 질에는 아무런 영향이 없습니다.

진공이 되지 않을 경우 처리 방법

- 모든 부속품들이 깨끗한지 확인하십시오. 밀폐장치 (밸브와 뚜껑)와 뚜껑은 특별히 음식 입자가 붙지 않도록 주의하고 음식물이 들어 갔을 경우 물로 행구어 공기 중에 말려 주십시오.
- 모든 부속품들이 깨끗함에도 진공이 되지 않는 경우에는 뚜껑 (G)을 단단하게 눌러서 완전히 닫히도록 합니다.
- 진공 펌프는 용기 뚜껑의 정확한 연결 부분에 끼워지지 않으면 진공 기능이 작동하지 않습니다. 펌프 끝부분과 용기 뚜껑이 잘 맞는지를 항상 살펴보십시오.

브라운 후레쉬 시스템의 장점

(아래의 내용은 독일의 프라운호퍼 연구소의 연구 결과에 의거합니다.) 진공 용기를 냉장 보관 온도, 즉 -1℃~-7℃에서 저장하였을 경우, 브라운 후레쉬 시스템의 장점은 다음과 같습니다.

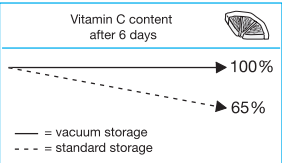
1. 음식의 신선도를 좀 더 오래 유지할 수 있습니다

저장	기준 (일수)	진공 (일수)
썰어 놓은 신선한 야채 (후추, 커젯 등)	6	10-12
신선한 과일 (과일 샐러드 등)	3	10
소스 (구아카몰리 등)	0	2
바삭한 것 (토르티야, 감자칩 등)	3	30

2. 후레쉬 시스템은 특히 조리된 식품일지라도 그 맛과 질감을 잘 보존하는 특성이 있습니다. 아래의 예를 참고하십시오.

오븐으로 조리된 음식(라자냐 등)	15일 *
흰밀가루와 통밀가루로 만든 빵	5일
잡곡빵	7일
치즈류	10일-14일
냉육류	7일

3. 진공상태에서 비타민C의 함유량을 일반 밀폐 용기와 비교해 보았습니다. 6일 저장 후 비타민C 함유량을 측정했더니 진공 상태에서는 비타민C가 100% 유지되는 반면 일반 밀폐 용기는 65% 수준으로 줄어 들었습니다.



- * 조리한 식품을 위에서 제시한 것처럼 오래 보관하기 위해서는 가열 후 식품을 40도 이하로 식힌 후에 저장해 주십시오.

제품 세정하기

(브라운 후레쉬 시스템을 처음으로 사용하기 전에 깨끗하게 한 번 씻어 주십시오. 하지만 모터 본체 (A)와 진공 펌프 (D)는 절대로 물에 담그지 마십시오.그 외의 모든 부속품들은 식기 세척기에서 세척하실 수 있습니다. 밸브 덮개 (H)와 뚜껑 밀폐용 고무링 (M) 그리고 밸브 밀폐장치 (L)를 제거해서 따로 따로 식기 세척기에서 세척하거나 흐르는 물 아래에서 행군 후 공기 중에서 말려 주십시오. 밸브 덮개 (H)는 완전히 들어 올려서 당겨 빼낼 수 있습니다.

식기 세척기에 세제류를 과다하게 사용하지 않도록 주의하십시오.

진공 용기에 관하여

쌓아 올릴 수 있는 신선 용기는 특수 강화 유리(무균산 유리)로 만들어졌으며, 전자레인지나 오븐, 냉동실과 식기 세척기에 모두 사용하실 수 있습니다. 따라서 음식 보관 뿐 아니라 조리에도 적합합니다.

현재 후레쉬 시스템 세트에는 다음 두 종류의 용기가 제공됩니다.

- 3.1리터 직사각 용기 : 가족과 친구들을 위한 접대용 음식과 많은 양의 음식을 보관하기에 적합합니다.
- 0.9리터 직사각 용기 : 남은 음식을 보관하거나 냉동 고기 종류를 보관하기에 적합합니다. .

또한 다음의 용기도 있습니다.

- 1.2리터 원형 용기 : 밀가루, 콘플레이크, 비스킷, 마른 과일 같은 건조한 음식을 보관하기에 적합합니다.
- 0.6리터 원형 용기 : 양념, 소스, 비스킷, 마른 과일 같은 음식 보관에 적합합니다.

용기는 가까운 브라운 제품 판매처나 서비스센터에서 구입이 가능합니다.

상기 사항은 통보 없이 변경될 수 있습니다.

• 본 제품은 구입일로부터 1년간 품질을 보증합니다.
보증 기간 동안 자체의 결함이 발견된 제품이나 생산
과정에서 비롯된 불량품은 상태에 따라 무상 수리
또는 교환을 해 드립니다.
상기 사항은 브라운이나 지정 대리점에 의해 공급된
모든 나라에 적용됩니다.

- 보증 기간 내이라도 소비자의 부적절한 사용에 의한 결함이나 사용에 지장이 없는 경미한 결함, 자연적인 마모나 파손 등은 무상 수리 또는 교환을 받으실 수 없습니다.
- 브라운 서비스 센터가 아닌 다른 곳에서 수리를 하였거나 브라운 정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우에는 품질 보증 대상에서 제외됩니다.
보증 기간 내에 서비스를 받으시려면 브라운 고객 서비스 센터에서 구입 영수증을 확인 받으셔야 합니다.

브라운제품:전국 유명 백화점 및 전자상가에서 구입할 수 있습니다.
http://www.braun.com

제품명		오명명
구입일	보증기간 1년	
고	만	
	매	
개	점	유

【별첨별 코리아 주】
 제품보증서 발행 144-27
 (전화: 090-552-80005-524444)

中文

感谢您购买了能够帮助您更持久保持食物新鲜和质量的产品。真空泵通过将硬质容器中的空气抽出并防止其进入容器,从而创造出真空条件。因此,该食品保鲜系统在更持久保持食物新鲜和质量方面是理想选择。

关于真空保鲜

氧气是导致食物变质的主要因素之一。它能够产生化学变化,从而降低食物的营养价值和维生素水平,破坏食物质地,改变食物颜色、气味和整体质量。在真空状态下,食物变质过程有所延缓。

博朗保鲜系统设计用于为食品预加工和保存领域的用户提供最大灵活性,因而是日常使用的理想产品。然而,为获得最佳效果,需要采取以下几项常规维护措施。

注意

使用产品之前,请仔细阅读使用说明。

- 食品真空保鲜并不能取代冰箱或冷冻机。因此,必须严格遵循根据食品不同类型推荐的储存时间和储存温度,后者尤其重要。我们推荐易腐烂食品的储存温度在-1至+7°C之间(根据BfR – 德国Federal Institute for Risk Assessment的推荐)。将食物储存于冰箱的特殊冷藏室内可达到该温度范围。
- 不要使用真空包装将新鲜的鱼、海鲜产品或肉馅储存在冰箱里。一般情况下,此类食品只应储存在冷冻机中。
- 在进行真空保鲜之前,应将食物冷却至室温(40°C以下)(防止发生真空沸腾效应)。
- 家用真空品储存不可与工业用真空食品包装相提并论,在家里不可能到达同等预处理和微生物质量。
- 不可将经过空气特别处理的食物(如甜点、奶油、搅成泡沫状的蛋白、氨基软干酪等)保存在真空状态下。该类食品在真空中极易膨胀,可能会进入并损坏真空泵。
- 保鲜容器的盖子不可抗微波照射。

提示与技巧

- 博朗保鲜器具与真空泵结合使用,不用数日,在数小时内即可腌泡牛肉等食物。为获得最佳腌泡效果,先将腌泡汁倒在牛肉上,然后制造真空状态,并立刻释放。如此重复三次,并将牛肉放于非真空状态下3小时。
- 未储存于冰箱里的食物如米、小扁豆、谷类、面粉等最终会变得不新鲜,甚至变质。而在真空状态下,由于保存期限更长,质量更高,这一风险也大大降低。
- 真空处理工艺能够为容器除潮。脆点心、饼干、玉米片、干果、坚果等干粮在真空状态下能够更持久地保持鲜脆。而由于容器内氧气含量大大减少,这些食品中的脂肪得到一定保护。
- 尽量避免频繁开关真空封闭的容器,会缩短容器内食品的保存期限。将大量数日内不会食用的冷盘等食物储存在真空状态下,效果最佳。

描述

- A 马达部件
- B 开关
- C 释放按钮(仅限MR 5550)
- D 真空泵
- E 泵连接器
- F 保鲜容器
- G 盖子
- H 阀盖
- I 泵联结轴

- J 日/月指示器
- K 真空指示器
- L 密封阀
- M 密封盖
- N 托盘
- O 矩形容器

真空系统的使用方法

- 将真空泵(D)连接到泵连接器(E)上,并将马达部件(A)插入真空泵,直至固定。
- 盖上保鲜器容器盖(G),并关闭阀盖(H)。
- 将真空泵放入泵联结轴(I)。真空指示器(K)充分膨胀,显示容器内无真空。
- 接通电源,牢牢地按住盖,打开开关(B),制造真空状态。按住开关的时间越长,真空指示器的收缩就越大。当真空指示器完全位于阀盖表面之下时,真空状态完全产生。保持真空泵运行数秒,以获得最佳真空状态。
- 只要打开阀盖即可释放真空,打开阀盖时可听到新鲜度提示音,同时真空指示器将开始膨胀。
- 如欲从马达部件上拆除真空泵,按住释放按钮(C),拉出或旋转真空泵。

请注意:

- 极少数情况下,若产生真空状态之后短时间内便消失,则应确保所有的部件都干净整洁。
- 容器内盛装物不可超过边缘线以下10毫米处。如果食品储存在冷冻机中,则应确保大容器的盛装量不超过边缘线以下20毫米处。
- 在将容器放于烤箱或微波炉中使用时,确保取下盖子(G)和托盘(N)。
- 托盘(N)设计用于保护食物在储存过程中不受溢出液体的损害。液体从托盘下流走,不会接触到食物。
- 在真空状态下,生肉颜色会变深。接触空气几分钟后,将部分恢复自然颜色。这是正常过程,不会影响食物的质量。
- 储存过程中,只要真空指示器保持与阀盖表面一致,则真空状态符合标准。

无法产生真空时的应对措施:

- 确保所有部件干净整洁。密封部件(阀门和密封盖)及盖子尤其不能有丝毫灰尘、绒毛或食物颗粒。在流水下冲洗,并风干。
- 若所有部件均干净整洁,但仍不能产生真空,按住盖子(G),确保盖严。
- 由于泵连接器中有保护系统,只有将真空泵插入泵联结轴中后才能使用。

博朗保鲜系统的益处

(经德国Fraunhofer Institute验证)
冰箱储存: -1至+7°C

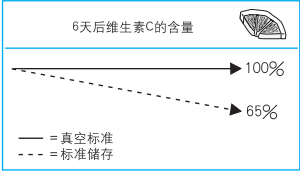
- I. 新鲜食品持久保鲜。

储存	标准 (天)	真空 (天)
切片的新鲜蔬菜 (如辣椒、小胡瓜)	6	10-12
新鲜水果 (如水果色拉)	3	10
调料 (如鳄梨调味酱)	0	2
脆食品 (如玉米粉园饼、炸薯片)	3	30

II. 保鲜系统最大的益处是能够将食品或预加工餐的风味和新鲜度密封在容器内，在下列储存期限内保持现有的质地，尤其是味道。

烤制食物 (如烤宽面条)	15天*
白面包和黑面包	5天
深色面包	7天
干酪	10-14天
冷盘	7天

III. 在真空保鲜6日后，能够100%保持维生素C的含量，而非真空储存状况下，仅能保持65%。



* 按照下列步骤可达到该储存时间：将食物放在烤箱中充分加热，然后在40℃以下冷却，放于真空下时不要添加或去除任何物质。

清洁

首次使用博朗保鲜系统时，在流水下彻底冲洗所有部件。

只需使用湿布清洁马达部件(A)和真空泵(D)。请勿将马达部件或真空泵放在流水下冲洗，也勿浸于水中。其他部件均可在洗碗机中清洁。取下阀盖(H)、密封盖(M)和密封阀(L)，单独放入洗碗机清洁或用流水冲洗，并风干。如欲完全取下阀盖(H)，将其抬起并拉出。

注意，请勿在洗碗机中使用过多的清洁剂或去垢剂。

关于保鲜容器

可折叠的保鲜容器由硬化硼硅玻璃制成，可安全用于微波炉、烤箱、冷冻机和洗碗机。因此，不仅可用于食品保鲜，还可进行再加热，亦可用作日常容器使用。

启动装置包括两种保鲜容器尺寸(共有四种尺寸可选)：

- 3.1升矩形容器：最适合为家人或朋友准备食物。可用作日常容器，用于储存大量食物。
- 0.9升矩形容器：最适合用于准备少量食物，亦可盛装剩余食物、冷盘和硬干酪。

我们还提供下列圆形保鲜容器：

- 1.2升：适用于储存干粮，如牛奶什锦早餐、面粉、玉米片、饼干、干果等。
- 0.6升：适用于储存香料调味品、调料、作料、饼干、干果等。

整个保鲜容器系列在博朗电器所有优秀批发商或零售商处或博朗服务中心均有销售(并非所有国家有售)。

如有更改，恕不另行通知。

关于保修条款和服务中心列表，请参见保修条款和维修站名单。

保修

我们为产品提供为期2年的保修，保修期从购买日开始计算。在保修期内对于材料或生产过程中引起的各种瑕疵，我们会视情况更换零件或整个产品。申请保修必须将本产品 and 能够证明购买日期的证据(购货发票)一起交给授权的博朗维修站，本产品附有一张授权的维修站名单。

本保修适用于全球范围的所有经博朗公司及其指定供应商出售的博朗产品。

请确认已将购货发票放置在安全的地方。

上述保修不包括以下内容：由于使用不当而造成在产品损坏。(如：使用错误的电流、电压、将产品插入不合格的插座，或者人为破坏等)。正常使用引起的产品老化、磨损，但对产品的使用功能及价值影响不大。

如果产品经过未经授权的人员的修理，或产品使用了非本公司(博朗)的零件，保修期即终止。

非家庭使用，(如工业、商用)引起的损坏。

本保修适用于全球范围的所有经博朗公司及其指定供应商出售的博朗产品。并且在当地没有进口限制或其它法律条文限制本保修即可执行。在保修期内提供的服务并不影响保修期的结束，保修期中替换的零件或整机的保修服务与本产品的保修期同时终止。除非确有法律规定，本公司不对其他任何要求负责。同供货商的销售合同中规定的各项权利不受此保修的影响。

恭喜您購買了一個可以協助您保持食物新鮮度與品質的優質工具。所附的真空幫浦可以抽出硬式保鮮盒中的空氣，讓保鮮盒形成一種真空狀態。這組食物真空保鮮組合是您保持食物鮮度、味道與品質的最佳幫手。

真空保存的原理與方法

氧氣是食物變質的主要原因之一。它會引起化學變化，降低食物的營養價值、維生素含量、口感、顏色、風味、以及整體的品質。在真空狀態下，食物變質的過程便可減緩。

德國百靈真空保鮮器的設計是要讓使用者在準備與保存食物時，能夠擁有最大的彈性。這個保鮮器適合天天使用，但若要達到最佳效果，請務必遵循幾個一般性的注意事項。

注意事項

使用前請務必詳細閱讀本使用說明：

- 真空保存並無法取代冷藏室或冷凍庫儲存食物的功能。因此，請嚴格遵守各類型食物建議的儲存時間及溫度。針對易腐敗的食物，我們建議儲存在攝氏 -1℃~+7℃的環境中(根據BfR的建議-Federal Institute for Risk Assessment,Germany)，而要達到這個溫度，只要將食物儲存在冰箱中的低溫保鮮室中即可。
- 請勿使用真空保鮮器將新鮮的魚類、海鮮或絞肉存放在冰箱中的冷藏室中。一般來說，這些食物應該儲存在冷凍庫裡。
- 每次使用真空保鮮器之前，務必要讓食物冷卻至室溫（攝氏40度以下），以防止真空沸騰現象。
- 請注意，本產品乃是家庭用的真空儲存工具，因此在食物預處理與微生物水準上的效果並無法與工業用的真空儲存裝置相比。
- 請勿將內含空氣的食物（例如甜點、奶油、打過的蛋白、含氮氣的軟起司）儲存在真空狀態。這類食物會因為真空而膨脹，也可能會進入真空幫浦中造成機體損壞。
- 保鮮盒蓋可用於微波爐。

使用秘訣

- 德國百靈保鮮盒搭配真空幫浦使用，可讓牛肉等食物浸泡在醬汁幾小時便可達到幾天的效果。若要達到最佳效果，先將醬汁淋在肉上，製造真空狀態，然後立刻釋放讓空氣進入。再重複這個過程二次，然後讓牛肉在一般狀態下浸泡在醬汁裡3小時。
- 米、扁豆、穀類和麵粉等食物若未儲存在冰箱中，最後可能會變得不新鮮或腐敗。在真空狀態中，這種風險可大幅降低，因此儲存壽命也可延長，效果更好。
- 製造真空的過程也會抽取掉水氣。因此蘇打餅、餅乾、玉米片、水果乾、與堅果在真空狀態中可保持鮮脆。因為容器內的氧氣減少，也可防止食物中的脂肪產生變化。

避免經常開啟真空密封的容器，因為這會減少內部食物的儲存期限。一次將未來幾天不打算食用的大量醃製肉品或冷盤以真空保存方式處理，效果最好。

配備說明

- | | |
|--------|------------|
| A 馬達部位 | I 幫浦接合處 |
| B 開關 | J 日 / 月顯示器 |
| C 釋放鈕 | K 真空顯示器 |
| D 真空幫浦 | L 氣閥封口 |
| E 幫浦蓋 | M 密封墊 |
| F 保鮮盒 | N 隔離層 |
| G 保鮮盒蓋 | O 長方形容器 |
| H 氣閥蓋 | |

真空系統的使用方式

- 1.將真空幫浦(D)連接到幫浦蓋(E)上，並將馬達部位(A)插入真空幫浦直到固定為止。
- 2.蓋上保鮮盒蓋(G)，並關閉氣閥蓋(H)。
- 3.將真空幫浦放入幫浦接合處(I)。真空顯示器(K)完全膨脹則表示容器內非真空狀態。
- 4.接通電源，牢牢的按住保鮮盒蓋並打開開關(B)，以製造真空狀態。按住開關的時間越長，真空顯示器的收縮就越大。當真空顯示器完全位於氣閥蓋表面之下時，真空狀態將全部產生。保持真空幫浦運行數秒，以獲得最佳真空狀態。
- 5.只要打開氣閥蓋即可釋放真空。在打開時可聽到空氣聲，同時真空顯示器將開始膨脹。
- 6.如欲從馬達部位上移開真空幫浦，按住釋放鈕(C)並拉出。

請注意：

- 萬一達到真空狀態後不久後便消失，請確定所有組件是否均清潔乾淨。
- 容器請勿裝滿到超過離上緣1公分的位置。要儲存在冷凍庫中，請確保大型容器內的食物離上緣還有2公分以上。
- 在將容器置於烤箱或微波爐內之前，請確認保鮮盒蓋(G)與隔離層(N)均已取出。
- 隔離層是用來防止食物在儲存過程滲出液體。液體會流到隔離層底下，避免與食物接觸。
- 生肉在真空狀態下顏色可能會變暗。與空氣接觸幾分鐘後，便會恢復部份的天然顏色。此乃正常現象，對食物品質並無影響。
- 在儲存期間，只要真空顯示器與氣閥蓋表面保持同一平面，便算維持在真空狀態。

無法產生真空狀態的處理方式

- 確認所有組件都已清洗乾淨。密封組件（氣閥與密封墊）以及保鮮盒蓋尤其必須完全沒有灰塵、絨毛、或食物碎屑。用清水沖洗，靜置待其乾燥。
- 如果所有組件都很乾淨，仍然無法產生真空，請壓緊保鮮盒蓋(G)，確認其已完全封閉。
- 由於幫浦外殼的保護系統，真空幫浦必須在插入幫浦接合處時才能運轉。

德國百靈真空保鮮器的優點

（經德國Fraunhofer Institute證實）
置於溫度在攝氏-1~7度之間的冷藏室時：

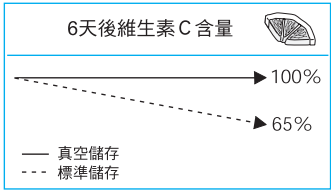
1. 新鮮食物可保持鮮度的時間較長：

儲存內容	標準狀態 （日）	真空狀態 （日）
新鮮蔬菜切片 （例如青椒、小胡瓜）	6	10-12
新鮮水果 （例如水果沙拉）	3	10
沾醬 （例如酪梨沙拉）	0	2
脆片 （例如墨西哥玉米片 ／洋芋片）	3	30

2. 真空保鮮器一大好處是生食或熟食的風味與鮮度密封在容器內，可保持儲存時的口感與風味達以下天數：

烤過的食物（例如義大利千層麵）	15天*
白麵包／全麥麵包	5天
黑麵包	7天
起司	10-14天
醃製肉品或冷盤	7天

3. 儲存在真空狀態下6天後，維生素C含量維持100%。若沒有真空儲存，含量僅剩下65%。



* 若欲要達此一儲存時間，請遵循下列步驟處理：將食物在烤箱中烤熟，讓其自然冷卻至攝氏40度以下後以真空狀態保存，不必添加或去除任何東西。

清潔

在第一次使用德國百靈真空保鮮器之前，請先將各組件以清水沖洗乾淨。

馬達部位(A)與真空幫浦(D)只能以溼布擦拭清潔。務必不可將馬達或真空幫浦放在水龍頭下沖洗，也不可浸置在水中。其他所有組件均可以放在洗碗機中清洗。氣閥蓋(H)、密封墊(M)和氣閥封口(L)取下後可另外於洗碗機中清洗，或置於水龍頭下沖洗後，再靜置待其乾燥即可。要將氣閥蓋(H)完全取下，請將蓋子往上扳然後再輕拉出即可。

請注意：洗碗機中不要使用過量的清潔劑或除垢劑。

關於保鮮盒

可堆疊的保鮮盒是用強化硼矽酸玻璃製成的，可用於微波爐、烤箱、冷凍庫、與洗碗機中。保鮮盒不但可以用來儲存食物，也可用來盛裝食物加熱或上桌。

您所購買的基本組合包括2種不同大小的保鮮盒（總共有4種）：

- 3.1公升長方形保鮮盒：適合為家人與朋友烹煮食物時使用，可以當作盛裝食物的器具，也可儲存大量的食物。
- 0.9公升的長方形保鮮盒：適合烹煮少量食物或儲存剩菜、醃製肉品、及硬起司。

我們也提供以下幾種圓形保鮮盒，可供購買：

- 1.2公升：適合儲存乾燥食品，例如綜合穀片、麵粉、玉米片、餅乾、水果乾等。
- 0.6公升：適合儲存香草、醬汁、沾醬、餅乾、水果乾等。

保鮮盒全系列產品可向您所購買德國百靈產品的專櫃或德國百靈服務中心洽詢。

※以上內容如有更動恕不另行通知。

德國百靈家電產品服務保證書

親愛的德國百靈愛用者，感謝您使用本公司產品，為確保您的權益，請注意以下事項：

1. 本產品保用一年。
2. 請詳細填寫本保證書，並將附聯撕下，儘快寄回本公司存檔，存根聯則請使用者妥善保存一年。
3. 於每次維修時，請務必出示此產品服務保證書。
4. 本保證書兩聯須蓋上經銷商之店章，方始生效。如經塗改，一概無效，如有遺失恕不補發。

注意事項：

- ★保固期內，如有故障，本公司負責檢修，但若因人為使用不當致損壞時，則不在保固範圍內。
- ★產品配件，如電鬚刀刀頭、刀網、電動牙刷刷頭、沖牙機噴嘴，屬於耗損品不在保固範圍之內。
- ★保固期間後，如有故障，視檢修情況酌收成本費。

故障時如何送修：

- ★請親自將產品送至全省百貨公司德國百靈家電專櫃或維修中心

台北市中山北路一段85號10樓

電話(02)25233283

台中市大墩二十街140號

電話(04)23220407

高雄市苓雅區福建街300號

電話(07)2265758

- ★故障時，請勿自行拆修，或交予非本公司之技術人員檢修；請將產品送修或洽詢德國百靈消費者服務專線：0800-005-998。

德國百靈家電產品服務保證書

客戶保存聯

姓名：		電話：	
地址：			
e-mail:		購買日期： 年 月 日	
商品名稱：		經銷商蓋章：	
產品型號：			
性別：	年齡：		
職業：			
教育程度：			
產品保證期限： 年 月 日			

* 為確保您的權益，請於每次維修時出示此保證書。

* 保固期間以保證書上購買日期起一年始算起，若未蓋有購買日期請以此保證書之產品保證期限為依據（經塗改無效）。

* 承蒙惠顧，謹致由衷謝意，為確保您的權益，請要求經銷商填寫購買日期並蓋店章，始能享有本公司自購買日起一年之保證服務。

BRAUN
德國百靈

德國百靈家電產品服務保證書

撕下寄回聯

姓名：		電話：	
地址：			
e-mail:		購買日期： 年 月 日	
商品名稱：		經銷商蓋章：	
產品型號：			
性別：	年齡：		
職業：			
教育程度：			
產品保證期限： 年 月 日			

- * 為提供您更好的服務，請填妥並撕下此聯寄回美商金吉列股份有限公司台灣分公司/台北市復興北路99號7樓
- * 保固期間以保證書上購買日期起一年始算起，若未蓋有購買日期請以此保證書之產品保證期限為依據（經塗改無效）。
- * 承蒙惠顧，謹致由衷謝意，為確保您的權益，請要求經銷商填寫購買日期並蓋店章，始能享有本公司自購買日起一年之保證服務。

	+18 – +25 °C	-1 – +7 °C	min. -18 °C
		×	×
		×	×
		×	×
		×	
		×	
		×	×
		×	
		×	×
			×
		×	×
		×	
	×	×	×
	×	×	×
	×	×	
	×		
	×		
	×		
	×		
	×		
	×		
	×		