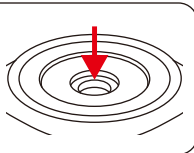


お手入れ方法

- ・ご使用後は、中性洗剤でよく洗って乾かしてください。真空蓋、パッキング、容器は傷つきやすいので、金属タワシやみがき粉などで磨かないでください。
- ・真空蓋の中心にある真空栓とパッキングを外し、中性洗剤でよく洗った後、乾かして元通りにはめてください。

※お手入れの際、真空栓・真空表示ボタン・パッキングを引っ張らないようにしてください。変形や破損の原因となります。

特に、真空栓の空気孔は汚れたり、異物が詰まらないようご注意ください。



※この保存容器は、通常の保存方法と比べますと長時間保存ができますが、保存開始時、食品に付着していた菌等に対する**減菌・殺菌作用はありません**ので、保存期間は適宜ご判断ください。特に火を通さないものは注意が必要です(生ものなどの傷みやすい食品、夏期は特に注意してください)。

※〈真空〉とは、大気圧より低い状態と認定(JIS)されています。全く空気のない状態ではありません。

※いったん蓋を開けると、空気中の雑菌が新たに入り込み、鮮度が落ちやすくなります。蓋を開けたら、容器内の食材はなるべく早めに使い切ってください。

※ホイップクリーム等の泡状のものや、粉状のものは保存しないでください。脱氣中に真空ポンプに吸い込まれることがあります。

※食品を保存する前には、真空蓋・パッキングなどのゴム部品・容器をよく洗い、充分乾燥させてからご使用ください。

故障かな?と思ったら お問い合わせの前に、ご確認ください。

真空ポンプを動かしても空気が抜けない (5・6回動かしても真空表示ボタンが凹まない)	真空ポンプは垂直に立てた状態で空気を抜いていますか?	▶ 真空ポンプを垂直に立てた状態で再度空気を抜いてください。
	真空栓・真空表示ボタン・パッキングは正しく取り付けられていますか?	▶ 取り付け方を確認し、正しくはめてください。
	真空栓・真空表示ボタン・パッキング・真空蓋の中心部に異物が付いたり、汚れたりしていませんか?	▶ 真空栓・真空表示ボタン・パッキングを外し、真空蓋(特に中央の空気孔)をよく洗い、しっかりと乾かしてから取り付けてください。
	真空蓋が容器から浮いていませんか?	▶ 真空蓋がズレないように上からしっかりと押し付けてから再度空気を抜いてください。
真空にしても2~3日で蓋が開いてしまう	保存する食品等を入れすぎていませんか?	▶ 量を減らし、容器の上部に少なくとも容量の10%程度の空間をあけてください。
	空気抜きが不足していませんか?	▶ 真空ポンプが重たくなるまで再度しっかりと空気を抜いてください。
	容器を傾けた状態で空気を抜いていますか?	▶ 容器を水平に置いた状態で空気を抜いてください。
	真空栓・真空表示ボタン・パッキング・真空蓋の中心部に異物が付いたり、汚れたりしていませんか?	▶ 真空栓・真空表示ボタン・パッキングを外し、真空蓋(特に中央の空気孔)をよく洗い、しっかりと乾かしてから取り付けてください。

上記の方法を試しても、真空にならない場合や真空が続かない場合は、弊社までお問い合わせください。

取扱説明書(保管用)

VACUUM CLEAR BOX 真空クリアボックス

※Ag⁺
抗菌剤配合
(本体のみ)

※銀イオン抗菌剤

ご使用前に

- ・ご使用前に本書の注意事項をよく読み、正しく安全にお使いください。
- ・本書を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ところに保管してください。
- ・初めてご使用になる時は、中性洗剤を含ませたやわらかいスポンジでよく洗い、充分に乾かしてからご使用ください。
- ・ご使用前には必ず、各部に亀裂、破損などの異常がないかをご確認ください。万一、不具合があった場合は、弊社までお問い合わせください。

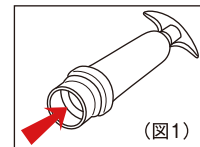
製造元  **アサヒ軽金属工業株式会社**

〈お問い合わせ〉0120-63-5550(午前9:00~午後8:00 ※年末年始を除く)

22 H

⚠ 取扱上のご注意 (耐用保証はありませんのでご了承ください)

- ・この製品は、家庭用の保存容器です。**家庭用以外での用途では使用しないでください。**
- ・直接火にあてないでください。
- ・オーブンやグリルなどで使用しないでください。また、火のそばに置かないでください。製品が熱くなり、本体の変形や、やけどの恐れがあります。
- ・食器洗浄機・食器乾燥機をご使用の際は、蒸気・熱風の吹き出し口のそばに置いたり、上に物をのせないでください。製品が変形する恐れがあります。
- ・落としたり、硬いものにぶつけるなど、無理な力や衝撃を与えないでください。製品の破損やケガの恐れがあります。
- ・変形、破損した場合は修理や改造等をせず、ご使用を中止してください。
- ・鋭利な刃物などが当たらないようにしてください。製品が破損する恐れがあります。
- ・ご使用後は中性洗剤等でよく洗い、充分に乾かしてから収納してください。
- ・金属タワシやみがき粉で洗わないでください。傷がつく恐れがあります。
- ・色やニオイの強い食材を保存すると、色移りやニオイ移りをする場合があります。
- ・使用中や使用後は、乳幼児の手に触れることのないよう注意してください。
- ・真空ポンプは分解・水洗いはしないでください。布きんなどで汚れを拭き取ってください(食器洗浄・乾燥機の使用不可)。
- ・真空ポンプの動きが固くなった場合は、ポンプ内面にごく少量の食用油を塗ることで、スムーズさが回復します。(図1)



(図1)

使いいろいろ

使い残した
野菜や薬味の
保存に!

乾燥や酸化から守り、鮮度を保って保存できるので、ムダなく使い切れます。



真空調理で
漬け込み時間を短縮!

浅漬けや下味付けも浸透圧効果で素早く浸透! 液漏れニオイ漏れもなし!



電子レンジ
OK!



積み重ねて
たっぷり
保存!



冷凍
OK!



分解図

☆真空蓋:単品販売なし

☆真空栓(小):550円

☆真空表示ボタン:220円

真空蓋 一式
(☆蓋部品4点セット)
2,750円

☆パッキング
440円

容器部
2,200円

※部品価格は税込価格です。

※部品価格は予告なく変更する場合があります。

●材質/容器部・真空蓋:ポリプロピレン、真空栓(小)・真空表示ボタン・パッキング:シリコンゴム●サイズ/横16,8×縦11,3×高さ6,3cm●重量/190g●容量/0,53ℓ●耐熱温度/120℃●耐冷温度/−20℃※容器の高さ、重量はすべて蓋を含む

各部品の取り付け・取り外し方

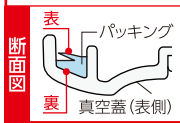
真空栓(小)

真空栓の端をつまんで軽く上へ抜くと外れ、はめるときは空気孔に押し込みます。

真空表示ボタン

真空蓋の上から押さえ、しっかりと溝にはめてください。

パッキングの表裏が違うと真空になりません。取り付けるときは必ず表裏を確認し、全体を丁寧に押さえてしっかりと溝にはめ込みます。



空気孔

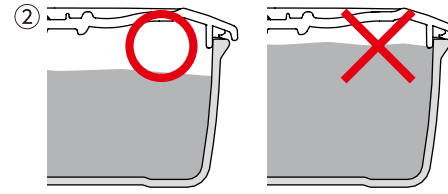
パッキング

蓋の内側からパッキングを指でつまんで、取り外します。取り付けるときは、表裏を確認し、全体を丁寧に押さえてしっかりと溝にはめ込みます。

※パッキングの表裏が違うと真空になりません。取り付けるときは必ず表裏を確認してください。

真空保存の方法と手順

① ご使用前に、**真空蓋**、**容器**などを中性洗剤とやわらかいスポンジでよく洗い、十分に乾かします。



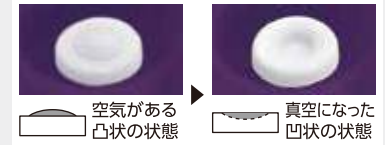
容器に保存する食品を入れます(上部に10%程度の空間を空けてください)。食品の粗熱が取れたら、**真空蓋**に取り付けた**真空栓**・**真空表示ボタン**・蓋の**パッキング**部分に汚れないことを確かめ、蓋と容器を合わせて正しくのせます。

※食品が熱いうちに真空にしないでください。真空蓋が変形する場合があります。

③ 蓋中央の「真空栓」を付けたまま、その上から真空ポンプを垂直に当てます。片手で真空ポンプを垂直に固定して、もう一方の手で真空ポンプを上下させて空気を抜きます。**通常2〜3回で真空表示ボタンが凹むので、そこから更に真空ポンプが重くなるまで(10〜20回位)空気を抜きます。**

④ 蓋を開ける時は、真空栓の端をつまんで軽く上に引っ張って空気を入れ、蓋を開けます。

真空表示ボタンの確認



・空気はしっかりと抜いてください。空気の抜き方が足りないと、1〜2時間で空気がある状態に戻ることがあります。

・真空になったら冷蔵庫または室温で保存してください。室温が高い場合は冷蔵庫で保存してください。

電子レンジ加熱の方法と手順

① 電子レンジ加熱する前に、必ず、**真空栓**を取り外してください。

② 蓋をしたまま電子レンジに入れ、加熱してください。

③ 電子レンジから取り出します。蓋の中央の穴(空気孔)や隙間から熱い蒸気が出てくることがありますので、取り出しや蓋を開ける際はご注意ください。

⚠ 電子レンジ使用時のご注意

・油分が多い食材(カレー、ミートソース、揚げ物など)を加熱する場合は、油分が高温になり、容器の耐熱温度を超えてしまい、変形、破損などの恐れがありますので、他の容器(陶器等)に移し替えて加熱してください。

・加熱後、食材が熱いうちに真空蓋に真空栓を取り付けた状態で放置しないでください。蓋が変形する場合があります。

・オート加熱、おまかせ加熱では使用しないでください。電子レンジによってはオープン機能が働かないなど、加熱しすぎて容器が変形する場合があります。

※容器が熱くなっております。必ず布きんやトモンなどをご使用ください。

※手動500W〜600Wの出力で加熱してください。600Wで加熱される場合は、2割ほど時間を短めに調節してください。