

BRAUN

MR 5550 V

MR 4050 V

MR 5000 FS



Multiquick®/Minipimer® fresh system

Type 4191
Type 4162
Type 4194

www.braun.com/register

4-162-355/00/XII-06/M



Braun Infolines

Deutsch	6
English	9
Français	11
Español	14
Português	17
Italiano	20
Nederlands	23
Dansk	26
Norsk	28
Svenska	30
Suomi	32
Polski	34
Český	37
Slovenský	40
Magyar	42
Türkçe	45
Ελληνικά	47
Русский	50
Українська	53
عربي	59

(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)		08 44 - 88 40 10
(GB)		0800 783 70 10
(IRL)		1 800 509 448
(F)		0 810 309 780
(B)		0 800 14 592
(E)		901 11 61 84
(P)		808 20 00 33
(I)		(02) 6 67 86 23
(NL)		0 800-445 53 88
(DK)		70 15 00 13
(N)		22 63 00 93
(S)		020 - 21 33 21
(FIN)		020 377 877
(PL)		0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
(TR)		0 212 473 75 85
(RUS)		+7 495 258 62 70
(UA)		+38 044 417 24 15
(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

Internet:
www.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany

MR 5550 V	MR 4050 V	MR 5000 FS
•		
•		
•		
	•	
	•	
•	•	•
•	•	•
•		•

Deutsch

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein Gerät erworben, mit dem Frische und Qualität Ihrer Lebensmittel länger erhalten bleiben! Die Vakuumpumpe pumpt Luft aus dem Glasbehälter und erzeugt so ein Vakuum. Dieses Vakuumsystem ist optimal, um Frische, Geschmack und Qualität Ihrer Lebensmittel länger zu erhalten.

Vakuumkonservierung

Sauerstoff ist einer der Hauptgründe für das Verderben von Lebensmitteln. Er setzt eine chemische Veränderung in Gang, wodurch die Lebensmittel an Nährwert, Vitamingehalt, Konsistenz, Farbe, Geschmack und damit insgesamt an Qualität verlieren. Unter Vakuumbedingungen wird dieser Prozess verlangsamt, Lebensmittel verderben nicht so schnell.

Das Braun Multiquick fresh system wurde für größtmögliche Flexibilität bei der Zubereitung und Konservierung von Lebensmitteln entwickelt. Das System ist für den täglichen Gebrauch ideal geeignet. Es gibt jedoch einige allgemeine Vorsichtsmaßnahmen, die befolgt werden sollten, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Vorsicht

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Vakuumkonservierung ist kein Ersatz für die Lagerung im Kühlschrank oder Gefrierschrank. Deshalb müssen empfohlene Lagerzeiten und Temperaturen für die jeweiligen Lebensmittel unbedingt beachtet werden. Darüber hinaus empfehlen wir für leicht verderbliche Lebensmittel eine Lagertemperatur zwischen -1 und +7 °C (basierend auf den Empfehlungen des BfR – Bundesinstitut für Risikobewertung, Deutschland). Dies kann durch Lagerung der Lebensmittel in speziellen Kühlfächern des Kühlschranks erreicht werden.
- Das Vakuumsystem darf nicht zur Aufbewahrung von frischem Fisch, Meeresfrüchten oder Hackfleisch im Kühlschrank verwendet werden. Lebensmittel dieser Art sollten generell im Gefrierschrank gelagert werden.
- Vor Erzeugung des Vakuums sollten die Lebensmittel immer auf Raumtemperatur (unter 40 °C) abkühlen (um den Effekt des Vakuumkochens zu vermeiden).
- Das Vakuumieren von Lebensmitteln im Haushalt kann nicht mit industriellen Vakuumverpackungen von Lebensmitteln verglichen werden. Zu Hause werden weder die gleiche Vorbehandlung noch die gleiche mikrobiologische Qualität erreicht.
- Bewahren Sie niemals mit Luft zubereitete Lebensmittel (z.B. Desserts, Cremes, geschlagenes Eiweiß oder mit Stickstoff aufgeschlagenen Frischkäse) unter Vakuumbedingungen auf. Diese Lebensmittel können sich im Vakuum ausdehnen, in die Vakuumpumpe eindringen und diese beschädigen.
- Die Deckel der FreshWare Behälter sind nicht für die Mikrowelle geeignet.

Tipps und Tricks

- Mit den Braun FreshWare Behältern und der Vakuumpumpe wird das Marinieren von Lebensmitteln wie z. B. Fleisch innerhalb von Stunden statt Tagen

ermöglicht. Für ein optimales Ergebnis geben Sie die Marinade über das Fleisch, erzeugen dann das Vakuum und setzen es sofort wieder frei. Diesen Vorgang zweimal wiederholen und das Fleisch ca. 3 Stunden ohne Vakuum marinieren lassen.

- Nicht im Kühlschrank gelagerte Lebensmittel wie Reis, Linsen, Cerealien und Mehl werden häufig schal oder verderben schneller. Unter Vakuum ist diese Gefahr deutlich geringer.
- Beim Abpumpen der Luft wird dem Behälter auch Feuchtigkeit entzogen. Trockene Lebensmittel wie Kekse, Cornflakes, getrocknete Früchte und Nüsse bleiben daher im Vakuum länger knusprig und frisch. Viele Lebensmittel haben zudem einen hohen Fettanteil und werden dank des verringerten Sauerstoffanteils im Behälter nicht ranzig.
- Vermeiden Sie ein zu häufiges Öffnen der vakuumversiegelten Behälter, denn dadurch verringert sich die Haltbarkeit der darin aufbewahrten Lebensmittel. Den größten Nutzen hat Vakuumkonservierung, wenn Sie eine große Menge (z.B. Aufschnitt) vakuumkonservieren können, die in den nächsten Tagen nicht verbraucht werden soll.

Beschreibung

- A Motorteil
- B Ein-/Aus-Schalter (MR 5550: Turbo/MR 4050: Stufe 2)
- C Drucktasten zum Lösen der Vakuumpumpe (nur MR 5550)
- D Vakuumpumpe
- E Pumpenabdeckung
- F FreshWare Behälter
- G Deckel
- H Ventildeckel
- I Ventil
- J Datumsanzeige (Tag/Monat)
- K Vakuumanzeiger
- L Ventildichtung
- M Deckeldichtung
- N Abtropfgitter
- O Rechteckiger Glasbehälter

So bedienen Sie Ihr Vakuumsystem

1. Setzen Sie die Pumpenabdeckung (E) auf die Vakuumpumpe (D) und stecken Sie die Vakuumpumpe auf das Motorteil (A), bis es einrastet.
2. Legen Sie den Deckel (G) auf den FreshWare Behälter und schließen Sie den Ventildeckel (H).
3. Stecken Sie die Vakuumpumpe auf das Ventil (I). Der Vakuumanzeiger (K) ist vollständig ausgefahren und zeigt so an, dass im Behälter kein Vakuum herrscht.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, drücken Sie den Deckel fest an und betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter (B), um ein Vakuum zu erzeugen. Je länger Sie den Schalter gedrückt halten, desto mehr senkt sich der Vakuumanzeiger. Sobald sich der Vakuumanzeiger gänzlich unter der Oberfläche des Ventildeckels befindet, herrscht vollständiges Vakuum. Ein optimales Vakuum wird erzeugt, wenn Sie die Pumpe noch einige Sekunden weiterlaufen lassen.
5. Zum Freisetzen des Vakuums öffnen Sie einfach den Ventildeckel. Beim Öffnen ist das Zischen nachströmender Luft zu hören und der Vakuumanzeiger bewegt sich nach oben.

6. Zum Entfernen der Vakuumpumpe vom Motorteil, die Drucktasten (C) drücken und die Pumpe herausziehen (MR 5550) oder herausdrehen (MR 4050).

Anmerkungen:

- Sollte der Fall eintreten, dass zwar ein Vakuum erzeugt doch innerhalb kurzer Zeit wieder freigesetzt wird, stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber sind.
- Befüllen Sie die Behälter nur bis etwa 10 mm unter den Rand. Bei Lagerung im Gefrierfach ist darauf zu achten, dass die großen Behälter nur bis etwa 20 mm unter den Rand befüllt werden.
- Entfernen Sie den Deckel (G) sowie das Abtropfgitter (N), bevor Sie den Behälter im Backofen oder in der Mikrowelle benutzen.
- Das Abtropfgitter (N) wurde entwickelt, um die Lebensmittel während der Lagerung vor abgesonderter Flüssigkeit zu schützen. Die Flüssigkeit sammelt sich unter dem Abtropfgitter und hat so keinen Kontakt zu den Lebensmitteln.
- Rohes Fleisch wird im Vakuum dunkler. Sobald es erneut einige Minuten mit Luft in Berührung kommt, erhält es seine natürliche Farbe teilweise wieder. Dies ist ein normaler Vorgang und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Lebensmittels.
- Während der Lagerzeit ist das Vakuum-anzeiger bündig mit der Oberfläche des Ventildeckels abschließt.

Was Sie tun können, wenn kein Vakuum erzeugt werden kann

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber sind. Insbesondere die Dichtungselemente (Ventil- und Deckeldichtung) sowie der Deckel müssen völlig frei von Staub, Fusseln oder Lebensmittelresten sein. Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Wenn alle Teile sauber sind und immer noch kein Vakuum erzeugt werden kann, drücken Sie kräftig auf den Deckel (G), um zu garantieren, dass er vollständig geschlossen ist.
- Durch eine Sicherung in der Pumpenabdeckung arbeitet die Vakuumpumpe nur dann, wenn sie auf das Ventil gesteckt wurde.

Vorteile des Braun Multiquick fresh system

(nachgewiesen durch das Fraunhofer Institut, Deutschland)
Bezug: Lagerung im Kühlschrank zwischen -1 und +7 °C

I. Frische Lebensmittel bleiben länger frisch.

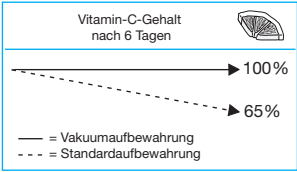
Lagerung	Standard (Tage)	Vakuum (Tage)
Frisches Gemüse, in Scheiben (z.B. Paprika, Zucchini)	6	10-12
Frisches Obst (z.B. Obstsalat)	3	10
Dips (z.B. Guacamole)	0	2

Chips (z.B. Tortilla/ Kartoffelchips)	3	30
---------------------------------------	---	----

II. Ein bedeutender Vorteil des Frische-systems besteht darin, dass Geschmack und Frische von Lebensmitteln oder zubereiteten Gerichten in den Behältern versiegelt werden können. Die Konsistenz und insbesondere der Geschmack bleiben somit innerhalb der unten aufgeführten Lagerzeiträume erhalten.

Im Ofen zubereitete Gerichte (z.B. Lasagne)	15 Tage*
Weißbrot/Dunkles Brot	5 Tage
Schwarzbrot	7 Tage
Käse	10-14 Tage
Aufschnitt	7 Tage

III. Nach 6 Tagen im Vakuum beträgt der Vitamin-C-Gehalt nach wie vor 100%. Ohne Vakuumlagerung sind es lediglich bis zu 65%.



Reinigung

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Teile des Braun Multiquick fresh system gründlich.

Wischen Sie das Motorteil (A) und die Vakuumpumpe (D) nur mit einem feuchten Tuch ab. Halten Sie niemals das Motorteil oder die Vakuumpumpe unter fließendes Wasser und tauchen Sie diese nicht ins Wasser. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Entfernen Sie den Ventildeckel (H), die Deckeldichtung (M) und die Ventildichtung (L), um diese separat in der Spülmaschine oder unter Wasser zu reinigen und dann an der Luft trocknen zu lassen. Um den Ventildeckel (H) vollständig zu entfernen, heben Sie ihn an und ziehen ihn heraus.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Entkalker in der Spülmaschine.

FreshWare Behälter

Die stapelbaren FreshWare Behälter bestehen aus gehärtetem Borosilikatglas und sind für Mikrowelle, Backofen, Gefrierschrank und Spülmaschine geeignet. Sie können daher sowohl zur Lebensmittelkonservierung als auch zum Erhitzen und Servieren verwendet werden.

Folgende FreshWare Behälter sind erhältlich:

- 3,1 l rechteckiger Behälter: ideal für die Zubereitung von Lebensmitteln für Familie und Freunde. Als Servierschale und zur Lagerung größerer Mengen von Lebensmitteln verwendbar.

* Damit diese Lagerdauer erreicht werden kann, gehen Sie bitte folgendermaßen vor: Erhitzen Sie die Gerichte im Ofen ausreichend lange, lassen Sie sie dann auf unter 40 °C abkühlen und vakuumieren Sie anschließend ohne etwas hinzuzufügen oder abzunehmen.

- 0,9 l rechteckiger Behälter: ideal zur Zubereitung kleinerer Mengen und zur Konservierung von Resten sowie von Aufschnitt und Hartkäse.
- 1,2 l runder Behälter: ideal zur Lagerung von trockenen Lebensmitteln wie Müsli, Mehl, Cornflakes, Kekse, Trockenfrüchte usw.
- 0,6 l runder Behälter: ideal zur Lagerung von Lebensmitteln wie Gewürze, Soßen, Dips, Kekse, Trockenfrüchte usw.

Alle FreshWare Behälter erhalten Sie überall dort, wo es Braun Geräte gibt oder beim Braun Kundendienst (nicht in allen Ländern).

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.



Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

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
(MR 5550: turbo/MR 4050: speed 2)
- C Release buttons (MR 5550 only)
- 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 (MR 5550) or turn (MR 4050).

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

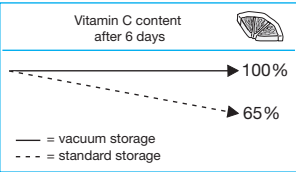
- I. Fresh food is kept fresh for longer.

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.

The following FreshWare sizes are 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.
- 1.2 l round container: Ideal for the storage of dry food such as muesli, flour, cornflakes, biscuits, dried fruit etc.
- 0.6 l round container: 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.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Guarantee

We grant 2 years 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.

Français

Félicitations ! Vous venez d'acheter un appareil qui vous permettra de conserver la fraîcheur et la qualité de vos aliments plus longtemps. En retirant l'air se trouvant à l'intérieur des récipients, la pompe à vide crée le vide dans les récipients rigides. Ce système de conservation de la nourriture est par conséquent idéal pour garder la fraîcheur, la saveur et la qualité de vos aliments, plus longtemps.

A propos de la conservation sous vide

L'oxygène est l'une des causes principales de la détérioration des aliments. En provoquant un changement chimique, il altère la valeur nutritionnelle, le taux de vitamines, la texture, la couleur, la saveur et la qualité générale de la nourriture. Sous vide, le processus de détérioration des aliments est ralenti.

Le fresh system de Braun a été conçu pour offrir une flexibilité maximale à l'utilisateur lors de la préparation et la conservation de la nourriture. Le système est donc idéal pour un usage quotidien. Cependant, il convient de respecter certaines mesures pour obtenir les meilleurs résultats.

Précautions

Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser cet appareil.

- La conservation sous vide ne remplace pas la conservation des aliments au réfrigérateur ou au congélateur. Par conséquent, les durées de conservation recommandées, et plus particulièrement les températures de conservation des aliments en question, doivent être strictement respectées. Nous recommandons également une température de conservation entre -1 et +7 °C (conformément aux recommandations du BfR – Institut fédéral d'évaluation des risques, Allemagne) pour les denrées périssables. Cela est possible en conservant votre nourriture dans les compartiments fraîcheur du réfrigérateur.
- N'utilisez pas la pompe pour conserver du poisson frais, des fruits de mer ou de la viande crue au réfrigérateur, ce type d'aliments ne pouvant être conservé qu'au congélateur.
- Veillez à toujours laisser les aliments refroidir à température ambiante (en dessous de 40 °C) avant de les mettre sous vide (pour éviter l'effet d'ébullition sous vide).
- La conservation d'aliments sous vide à la maison n'est pas comparable au conditionnement sous vide industriel. Il est impossible d'atteindre le même type de prétraitement et de qualité microbiologique chez vous.
- Ne conservez jamais de nourriture fouettée (par ex. desserts, crème, œufs en neige, fromage à base de nitrogène, etc.) sous vide. Ce type d'aliments est susceptible de grossir sous vide ce qui risque de pénétrer dans la pompe et l'endommager.
- Les couvercles de vos récipients FreshWare ne sont pas adaptés au micro-ondes.

Trucs et astuces

- La combinaison de Braun FreshWare et de la pompe à vide vous permet de mariner des aliments tels que le bœuf pendant des heures au lieu de quelques jours. Pour de meilleurs résultats, versez la marinade sur la viande, créez le vide puis refaites entrer

l'air tout de suite après. Répétez cette procédure deux fois et laissez le bœuf mariner sans vide pendant trois heures.

- Les aliments tels que le riz, les lentilles, les céréales et la farine qui ne peuvent être conservés au réfrigérateur peuvent souvent être détériorés par des insectes. Sous vide, ce risque est considérablement réduit et la durée de conservation est donc plus longue.
- Le processus de mise sous vide extrait l'humidité des récipients. Les aliments secs comme les crackers, les biscuits, les corn-flakes, les fruits secs et les cacahouètes resteront donc croustillants et frais plus longtemps sous vide. De plus, un grand nombre de ces aliments ont une teneur élevée en matière grasse qui ne deviendra pas rance grâce à la réduction de l'oxygène dans le récipient.
- Évitez d'ouvrir les récipients sous vide trop souvent au risque de réduire la durée de vie des aliments à l'intérieur. Pour de meilleurs résultats, conservez de grandes quantités de viande froide, par exemple, que vous n'envisagez pas de consommer pendant quelques jours.

Description

- A Bloc moteur
- B Interrupteur Marche/Arrêt (MR 5550 : turbo/MR 4050 : vitesse 2)
- C Boutons de verrouillage des accessoires (MR 5550 seulement)
- D Pompe à vide
- E Couvercle de la pompe
- F Kit fraîcheur
- G Couvercle du récipient
- H Couvercle de la soupape
- I Raccord de la pompe
- J Indicateur (Jour/Mois)
- K Indicateur de vide
- L Joint d'étanchéité de la soupape
- M Joint d'étanchéité du couvercle
- N Grille
- O Récipient rectangulaire FreshWare

Comment utiliser votre système de mise sous vide

- Attachez le couvercle de la pompe (E) à la pompe à vide (D) et insérez le bloc moteur (A) dans la pompe à vide jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
- Placez le couvercle (G) sur le récipient FreshWare et fermez le couvercle de la soupape (H).
- Mettez la pompe à vide dans le raccord de la pompe (I). L'indicateur de vide (K) est complètement relevé, ce qui signifie que le vide n'est pas encore fait dans le récipient.
- Branchez l'appareil, appuyez fermement sur le couvercle et appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt (B) de manière à créer le vide. Plus vous appuyez sur l'interrupteur, plus l'indicateur de vide se rétracte. Le vide total est créé lorsque l'indicateur de vide est totalement en dessous de la surface du couvercle de la soupape. Faites fonctionner la pompe pendant quelques secondes de plus pour de meilleures conditions de vide.
- Pour libérer le vide, il vous suffit d'ouvrir le couvercle de la soupape. A l'ouverture, un son sera émis et l'indicateur de vide montera.
- Pour retirer la pompe à vide du moteur, appuyez sur les boutons de déverrouillage (C) et tirez (MR 5550) ou tournez (MR 4050).

Notez que :

- Au cas où le vide ne se créerait que quelques instants, vérifiez que toutes les pièces sont propres.
- Ne remplissez pas le récipient plus de 10 mm au dessous du bord. Pour toute conservation au congélateur, assurez-vous que les grands récipients ne sont pas remplis à plus de 20 mm en dessous du bord.
- Avant d'utiliser les récipients dans un four ou un micro-ondes, veuillez à retirer le couvercle (G) ainsi que la grille (N).
- La grille (N) est destinée à protéger la nourriture des pertes liquides pendant la conservation. Les liquides s'écouleront sous la grille pour éviter de toucher la nourriture. Les liquides s'écouleront sous la grille pour éviter tout contact avec la nourriture.
- La viande crue deviendra plus foncée sous vide. Au bout de quelques minutes de contact avec l'air, elle retrouvera en patrie sa couleur naturelle. Ce processus est normal et n'affecte en aucun cas la qualité de la nourriture.
- Pendant la conservation, les conditions de vide sont acceptables tant que l'indicateur de vide est aligné à la surface du couvercle de la soupape.

Que faire si le vide ne se crée pas

- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres. Les éléments d'étanchéité (joint d'étanchéité de la soupape et du couvercle) et plus particulièrement le couvercle doivent être totalement exempts de poussière, de peluches ou de particules alimentaires. Rincez-les sous l'eau et laissez-les sécher à l'air libre.
- Si toutes les pièces sont propres et que le vide ne se crée toujours pas, appuyez fermement sur le couvercle du récipient (G) pour vous assurer qu'il est parfaitement fermé.
- Grâce à un système de protection dans le couvercle de la pompe, la pompe à vide ne fonctionnera que si elle est insérée dans le raccord de la pompe.

Avantages du fresh system de Braun

(Validé par le Fraunhofer Institut, Allemagne)
 Se réfère à la conservation au réfrigérateur : entre -1 et +7 °C

- I. La nourriture fraîche est conservée plus longtemps.

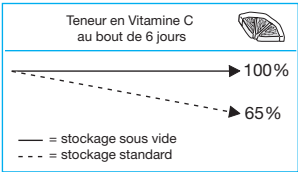
Conservation	Standard (jours)	Sous vide (jours)
Légumes frais, en tranches (ex. poivrons, courgettes)	6	10-12
Fruits frais (ex. salade de fruits)	3	10
Sauces (ex. guacamole)	0	2
Chips (ex. tortillas/chips de pomme de terre)	3	30

- II. L'un des plus grands avantages du fresh system est que la saveur et la fraîcheur des aliments ou des plats préparés peuvent être maintenues dans le récipient, tout

en conservant la texture et plus particulièrement le goût pendant les durées de conservation énoncées ci-dessous.

Plats préparés au four (ex. lasagnes)	15 jours*
Pain blanc/aux céréale	5 jours
Pain noir	7 jours
Fromage	10-14 jours
Viande froide	7 jours

- III. Au bout de 6 jours sous vide, la teneur en vitamine C est maintenue à 100%. Sans conservation sous vide, elle n'est maintenue qu'à 65%.



Nettoyage

Avant d'utiliser le fresh system de Braun pour la première fois, rincez soigneusement l'ensemble des pièces.

Nettoyez le bloc moteur (A) et la pompe à vide (D) à l'aide d'un chiffon mouillé uniquement. Ne mettez pas le bloc moteur ou la pompe à vide sous l'eau, et ne les immergez pas dans l'eau. Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle. Retirez le couvercle de la soupape (H), le joint d'étanchéité du couvercle (M) et le joint d'étanchéité de la soupape (L), et lavez-les séparément dans le lave-vaisselle ou rincez-les à l'eau pour ensuite les laisser sécher à l'air libre. Pour retirer le couvercle de la soupape (H) complètement, soulevez et tirez.

Veillez à ne pas mettre trop de détergent ou d'anticalcaire dans votre lave-vaisselle.

A propos des récipients FreshWare

Les récipients FreshWare encastrables sont fabriqués à partir de verre borosilicate durci, leur permettant d'être utilisés au micro-ondes, au four, au congélateur et au lave-vaisselle. Par conséquent, ils peuvent être utilisés pour conserver mais aussi pour réchauffer et servir la nourriture.

Les récipients FreshWare sont disponibles dans les tailles suivantes :

- 3,1 L récipient rectangulaire : idéal pour la préparation de repas pour votre famille et vos amis. Il peut être utilisé pour servir et conserver de grandes quantités de nourriture.
- 0,9 L récipient rectangulaire : idéal pour la préparation de petites quantités de nourriture, pour la conservation des restes ainsi que de la viande froide et du fromage à pâte dure.
- 1,2 L récipient rond : idéal pour la conservation des aliments secs tels que le muesli, la farine, les cornflakes, les biscuits, les fruits secs etc...

* Pour atteindre cette durée de conservation, procédez de la manière suivante : Faites chauffer votre plat au four, laissez-le refroidir en dessous de 40 °C et faites le vide sans ajouter ni retirer quoi que ce soit.

- 0,6 L récipient rond : idéal pour la conservation d'aliments tels que les épices, les sauces, les biscuits apéritifs, les biscuits, les fruits secs etc...

La gamme de récipients FreshWare est disponible chez tous les revendeurs Braun ou auprès du Service Client Braun (pas disponible dans tous les pays).

Sujet à des modifications sans notification préalable.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

¡Enhorabuena! Acaba de adquirir un aparato que le ayudará a conservar la frescura y la calidad de sus alimentos durante más tiempo. Por medio de la bomba de vacío, se extrae el aire de los recipientes, creando una atmosfera con muy bajo contenido en oxígeno, lo que facilita conservar la frescura, el sabor y la calidad de sus alimentos durante más tiempo.

La conservación al vacío

La acción del oxígeno constituye uno de los motivos principales del deterioro de los alimentos. Al provocar una reacción química, el oxígeno hace que el valor nutricional, el nivel de vitaminas, la textura, el color, el olor y la calidad en general de los alimentos disminuyan. Mediante la conservación al vacío, el proceso de deterioro de los alimentos se hace más lento.

El sistema de conservación al vacío Braun ha sido diseñado para ofrecer la máxima flexibilidad al usuario en la preparación y la conservación de los alimentos. El sistema, por tanto, resulta ideal para un uso cotidiano. Existen, sin embargo, algunas precauciones generales que se deben observar para obtener los mejores resultados.

Advertencia

Por favor, lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.

- La conservación al vacío no sustituye al frigorífico o congelador a la hora de conservar los alimentos. Por consiguiente, los plazos de caducidad y las temperaturas recomendadas para los diferentes tipos de alimentos se deben respetar estrictamente. Asimismo, recomendamos una temperatura de conservación de entre -1 y +7 °C (según las recomendaciones del BfR – Instituto federal de evaluación de riesgo, Alemania) para los alimentos perecederos. Para ello, deberá almacenar los alimentos en los compartimentos refrigerados especiales que existen en su frigorífico.
- No utilice el sistema de vacío para conservar pescado fresco, marisco o carne picada en el frigorífico. En general, estos tipos de alimentos se deberían conservar directamente en el congelador.
- Antes de aplicar la bomba de vacío se deberá dejar que los alimentos alcancen la temperatura ambiente (por debajo de los 40 °C) para evitar el efecto de ebullición en vacío.
- La conservación al vacío de los alimentos en el hogar no se puede comparar con el envasado al vacío industrial. No es posible lograr el mismo tipo de pretratamiento o calidad microbiológica en casa.
- No utilice nunca la bomba de vacío para conservar alimentos en cuya elaboración se haya incorporado aire, como por ejemplo, postres, nada montada, merengues, queso de pasta blanda elaborado con nitrógeno, etc. Este tipo de alimentos puede expandirse por efecto del vacío y entrar en la bomba dañándola.
- Las tapas de los recipientes de FreshWare no son aptas para el microondas.

Consejos y trucos

- El uso combinado de FreshWare de Braun y la bomba de vacío permite marinar alimentos como la carne de vaca en tan sólo unas horas en lugar de tener que

emplear varios días. Para obtener los mejores resultados, vierta el líquido del marinado sobre la carne y, a continuación, deje que entre aire inmediatamente después de haber creado el vacío en el recipiente en cuestión. Repita esta operación dos veces más y deje que la carne marine durante tres horas sin aplicar el vacío.

- A menudo, alimentos como el arroz, las lentejas, los cereales y la harina, que no se conservan en el frigorífico, pueden sufrir el ataque de algunos insectos. La conservación al vacío hace que el riesgo de que esto ocurra disminuya, por lo que dichos alimentos se conservan mejor y durante más tiempo.
- El proceso de creación del vacío extrae la humedad existente en los recipientes. Por consiguiente, los alimentos secos como cracker, galletas, cereales y frutos secos permanecerán crujientes y frescos durante más tiempo si se conservan al vacío. Además, muchos de dichos alimentos poseen un alto contenido en grasas que no se pondrán rancias gracias a la reducción del oxígeno en el interior del recipiente.
- No abra los recipientes cerrados al vacío demasiado a menudo, ya que ello reduce la frescura de los alimentos que se encuentran en su interior. Para obtener los mejores resultados de la conservación al vacío, aplique la bomba neumática a una gran cantidad de piezas frías que no tenga previsto consumir durante los siguientes días.

Descripción

- A Motor
- B Interruptor de encendido/apagado (MR 5550: turbo/MR 4050: velocidad 2)
- C Botones de liberación (sólo MR 5550)
- D Bomba de vacío
- E Cubierta de la bomba
- F FreshWare recipiente
- G Tapa
- H Tapa de la válvula
- I Acoplamiento de la bomba
- J Indicador de día/mes
- K Indicador de vacío
- L Junta válvula
- M Junta de la tapa
- N Bandeja
- O Recipiente rectangular

Cómo usar su bomba de vacío

1. Una la cubierta de la bomba (E) a la bomba de vacío (D) e introduzca el motor (A) en la bomba hasta que quede completamente encajado.
2. Coloque la tapa (G) sobre el recipiente FreshWare y cierre la tapa de la válvula (H).
3. Coloque la bomba de vacío en el acoplamiento de la bomba (I). El indicador de vacío (K) señala que el interior del recipiente se halla a presión ambiente.
4. Enchufe el aparato, presione firmemente la tapa y accione el interruptor de encendido/apagado (B) para hacer el vacío dentro del recipiente. Cuanto más tiempo mantenga presionado el interruptor, mayor será el grado de vacío que señale el indicador. Cuando el indicador se encuentre completamente por debajo de la superficie de la tapa de la válvula, se habrá creado un vacío completo. Mantenga la bomba en funcionamiento durante algunos segundos más para obtener unas condiciones de vacío óptimas.

5. Para liberar el vacío, simplemente abra la tapa de la válvula. Cuando abra el recipiente, podrá escuchar el sonido característico del aire que entra en el recipiente y el indicador se moverá hacia arriba.
6. Para separar la bomba de vacío del motor, pulse los botones de liberación (C) y tire (MR 5550) o gire (MR 4050).

Nota:

- En el caso improbable de que se cree un vacío, que posteriormente se pierda en un corto período de tiempo, asegúrese de que todas las piezas están limpias.
- Mantenga libre el recipiente al menos 10 mm por debajo del borde. A la hora de conservar en el congelador, asegúrese de mantener libres los recipientes grandes al menos 20 mm por debajo del borde.
- Antes de meter los recipientes en un horno o microondas, asegúrese de que ha retirado tanto la tapa (G) como la bandeja (N).
- La bandeja (N) se ha diseñado para proteger los alimentos de los líquidos que pudieran haber rezumado durante la conservación. Los líquidos se depositan en la bandeja, evitando de este modo el contacto con los alimentos.
- La carne cruda adquiere una tonalidad más oscura cuando se somete al proceso de envasado al vacío. Tras algunos minutos en contacto con el aire, recobrará parcialmente su color natural. Al tratarse de un proceso normal, no afectará a la calidad de los alimentos.
- Durante la conservación, las condiciones de vacío serán aceptables siempre que el indicador de vacío se encuentre alineado con la superficie de la tapa de la válvula.

Qué hacer en caso de que el vacío no se puede crear?

- Asegúrese de que todas las partes estén limpias. Los elementos de cierre (válvula y cierre de la tapa) y la tapa sobre todo deberán estar libres de polvo, pelusa o partículas de alimentos. Enjuague todas las partes y déjelas secar de forma natural.
- Si todas las partes están limpias y el aparato sigue sin funcionar, presione firmemente la tapa (G) y asegúrese de que cierra completamente.
- Gracias al sistema de seguridad del que dispone la cubierta de la bomba, el vacío sólo se aplica cuando la bomba está conectada, en el acoplamiento de la bomba.

Beneficios del sistema de conservación de los alimentos Braun

(homologados por el Instituto Fraunhofer, Alemania)
Datos para la conservación en el frigorífico: entre -1 y +7 °C

- I. Los alimentos frescos se mantienen frescos durante más tiempo.

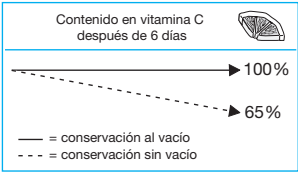
Conservación	Sin vacío (días)	Al vacío (días)
Verduras frescas, troceadas (p. ej. pimientos, calabacines)	6	10-12

Fruta fresca (p. ej. macedonia de frutas)	3	10
Salsas (p. ej. guacamole)	0	2
Patatas fritas y similares (p. ej. nachos)	3	30

- II. Uno de los beneficios del sistema de conservación al vacío es que el sabor y la frescura de los alimentos naturales o preparados se conservan íntegramente dentro del recipiente, manteniendo su textura original y sobre todo su sabor durante los días que se indican a continuación.

Alimentos preparados al horno (p. ej. lasaña)	15 días*
Pan blanco/integral	5 días
Pan negro	7 días
Queso	10-14 días
Piezas frías	7 días

- III. Después de 6 días de conservación al vacío, el contenido de vitamina C se mantiene al 100%. Si los alimentos no se conservan al vacío, se mantiene sólo hasta un 65% de dicho contenido.



Limpieza

Antes de utilizar el sistema de conservación al vacío Braun por primera vez, enjuague todas las partes a conciencia.

Limpie el motor (A) y la bomba de vacío (D) con un paño humedecido. No ponga bajo el grifo el motor ni la bomba de vacío, ni los sumerja en agua. Todas las demás partes se pueden meter en el lavavajillas. Retire la tapa de la válvula (H), la junta de la tapa (M) y la junta válvula (L) e introdúzcalas separadamente en el lavavajillas o enjuáguelas con agua y déjelas secar al natural. Para retirar la tapa de la válvula (H) completamente, levántela y tire de ella.

Procure no utilizar una cantidad de detergente o antisarro excesiva en su lavavajillas.

FreshWare

Los recipientes apilables FreshWare están fabricados con vidrio de borosilicato endurecido y son aptos para el microondas, el horno, el congelador y el lavavajillas. Por consiguiente, se pueden utilizar para conservar los alimentos, así como para recalentarlos y servirlos.

Los recipientes FreshWare están disponibles en los siguientes tamaños:

* Para conseguir este tiempo de conservación, proceda como se indica a continuación: Caliente la comida en el horno, déjela enfriar hasta una temperatura inferior a 40 °C y aplique la bomba neumática sin añadir ni eliminar nada.

- Recipiente rectangular de 3,1 l: Ideal para la preparación de alimentos para su familia y amigos. Se puede utilizar como bandeja en la mesa y para almacenar mayores cantidades de alimentos.
- Recipiente rectangular de 0,9 l: Ideal para la preparación de alimentos en cantidades más pequeñas y para la conservación de alimentos sobrantes, así como piezas frías y queso de pasta dura.
- Recipiente circular de 1,2 l: Ideal para la conservación de alimentos secos como el muesli, la harina, los cereales, las galletas, los frutos secos, etc.
- Recipiente circular de 0,6 l: Ideal para la conservación de salsas y alimentos secos como las especias, las galletas, los frutos secos, etc.

La gama FreshWare al completo se comercializa en todas las tiendas en las que se venden aparatos Braun y en los Centros de Servicio Braun (no en todos los países).

Sometido a modificación sin previo aviso.

No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.



Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra. Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.

La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano.

Solo para España

Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Parabéns! Acaba de adquirir um aparelho que ajuda a manter a frescura e a qualidade dos alimentos durante mais tempo. Através da extracção do ar, e assegurando um ambiente sem ar, a bomba de vácuo cria condições de vácuo em recipientes rígidos. Este sistema para conservação de alimentos é o ideal para preservar a frescura, o sabor e a qualidade dos alimentos durante mais tempo.

Àcerca da conservação no vácuo

O oxigénio é uma das principais razões pelas quais os alimentos se deterioram. Como causa, uma alteração química reduz o valor nutritivo, o nível vitamínico, a textura, a cor, o sabor e a qualidade geral dos alimentos. No vácuo, o processo de deterioração dos alimentos é retardado.

O sistema de conservação da Braun foi concebido para oferecer a máxima flexibilidade ao utilizador na preparação e conservação dos alimentos. Por esse motivo, este sistema é perfeito para o uso quotidiano. No entanto, existem algumas medidas que devem ser seguidas de modo a obter os melhores resultados.

Atenção

Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho.

- A conservação em vácuo não substitui o armazenamento dos alimentos no frigorífico ou no congelador. Por essa razão, os tempos recomendados de conservação e, sobretudo, as temperaturas para os respectivos tipos de alimentos devem ser rigorosamente respeitados. Recomendamos ainda uma temperatura entre os -1 e os +7 °C (segundo as recomendações do BfR, o Instituto Federal de Avaliação de Risco, da Alemanha) para alimentos perecíveis. Poderá consegui-lo, guardando os alimentos em compartimentos especiais de frio, no frigorífico.
- Não utilize o aparelho de embalar em vácuo para guardar peixe, marisco ou carne picada no frigorífico. Por norma, estes tipos de alimentos devem ser conservados apenas no congelador.
- Deixe sempre que os alimentos arrefeçam até à temperatura ambiente (abaixo dos 40 °C) antes de os submeter ao vácuo (para impedir um efeito de ebulição no vácuo).
- A conservação de alimentos no vácuo realizada em casa não pode equiparar-se à embalagem industrial dos alimentos em vácuo. Não é possível conseguir o mesmo tipo de tratamentos prévios e de qualidade microbiológica no procedimento doméstico.
- Nunca guarde alimentos batidos, tais como sobremesas, natas, claras em castelo, queijo para barrar, etc., embalados em vácuo. Este tipo de alimentos tende a expandir-se devido ao vácuo, podendo entrar na bomba de vácuo e danificá-la.
- As tampas dos recipientes FreshWare não podem ser utilizadas no microondas.

Dicas e truques

- A combinação da Braun FreshWare com a bomba de vácuo permite-lhe marinar alimentos, como carne de vaca, em horas em vez de dias. Para obter os melhores resultados, verta a marinada sobre a

carne, crie um vácuo e liberte-o de imediato. Repita este procedimento mais duas vezes e deixe a carne marinar sem vácuo durante três horas.

- Os alimentos que não são guardados no frigorífico, tais como arroz, lentilhas, cereais e farinha, podem ser deteriorados por insectos. No vácuo, o risco é significativamente menor, garantindo ainda uma conservação mais longa e de melhor qualidade.
- O processo de vácuo extrai a humidade dos recipientes. No vácuo, os alimentos secos, tais como bolachas, biscoitos, flocos de cereais, frutos secos e frutos de casca rija, ficam crocantes e frescos durante mais tempo. Para além disso, muitos destes alimentos possuem um elevado teor de gordura, a qual não ficará rançosa (decomposição típica dos alimentos com elevado teor de gordura) graças à redução de oxigénio no interior do recipiente.
- Evite abrir recipientes fechados a vácuo com demasiada frequência, pois isso reduzirá a durabilidade dos alimentos neles contidos. A conservação a vácuo garante-lhe os melhores resultados se embalar a vácuo uma grande quantidade de carnes de charcutaria cortadas, por exemplo, que não pretenda consumir nos próximos dias.

Descrição

- A Motor
- B Botão ligar/desligar (MR 5550: turbo/MR 4050: velocidade 2)
- C Botões de desbloqueio (apenas MR 5550)
- D Bomba de vácuo
- E Cobertura da bomba
- F FreshWare
- G Tampa
- H Tampa da válvula
- I Acoplamento da bomba
- J Indicador dia/mês
- K Indicador de vácuo
- L Anilha da válvula
- M Anilha da tampa
- N Tabuleiro
- O Recipiente rectangular

Como utilizar o sistema de vácuo?

1. Encaixe a cobertura da bomba (E) na bomba de vácuo (D) e insira o motor (A) na bomba de vácuo até bloquear.
2. Coloque a tampa (G) no recipiente FreshWare e feche a tampa da válvula (H).
3. Coloque a bomba de vácuo no acoplamento da bomba (I). O indicador de vácuo (K) está completamente expandido, indicando que não existe vácuo no interior do recipiente.
4. Ligue o aparelho à tomada eléctrica, pressione a tampa com firmeza e prima o botão para ligar/desligar (B) para criar vácuo. Quanto mais tempo mantiver o botão premido, mais o indicador de vácuo recua. O máximo de vácuo terá sido atingido quando o indicador estiver completamente abaixo da superfície da tampa da válvula. Mantenha a bomba em funcionamento durante mais alguns segundos para que o vácuo fique nas melhores condições.
5. Para libertar o vácuo, basta abrir a tampa da válvula. Ao abrir, ouvirá o som da frescura e o indicador de vácuo subirá.

6. Para separar a bomba de vácuo do motor, prima os botões de desbloqueio (C) e puxe (MR 5550) ou gire (MR 4050).

Nota:

- Embora seja improvável, caso se perca rapidamente o vácuo criado, assegure-se de que todas as peças estão limpas.
- Não encha um recipiente mais de 10 mm abaixo do rebordo. Para conservação no congelador, assegure-se de que não enche os recipientes grandes mais de 20 mm abaixo do rebordo.
- Antes de utilizar os recipientes num forno ou microondas, certifique-se de que remove tanto a tampa (G) como o tabuleiro (N).
- O tabuleiro (N) foi concebido para proteger os alimentos de líquidos exsudados durante o tempo de conservação. Os líquidos escorrerão para baixo do tabuleiro, impedindo o contacto com os alimentos.
- A carne crua fica mais escura quando é conservada no vácuo. Após alguns minutos em contacto com o ar, recuperará parcialmente a sua cor natural. Uma vez que é um processo normal, não tem qualquer impacto na qualidade dos alimentos.
- Durante o armazenamento, consideram-se aceitáveis as condições de vácuo, desde que o indicador de vácuo permaneça alinhado com a superfície da tampa da válvula.

O que fazer se não se gerar vácuo?

- Certifique-se de que todas as peças estão limpas. As anilhas (da válvula e da tampa) e, sobretudo, a tampa têm de estar completamente sem pó, algodão ou partículas de alimentos. Lave-as em água e deixe secar ao ar.
- Se todas as peças estiverem limpas e se, mesmo assim, ainda não se gerar vácuo, pressione a tampa (G) com firmeza para se certificar de que está completamente fechada.
- Graças a um sistema de protecção na cobertura da bomba, esta apenas funcionará se estiver inserida no respectivo acoplamento.

Vantagens do sistema de conservação de alimentos da Braun

(reconhecidas pelo Instituto Fraunhofer, Alemanha)

Em relação à conservação no frigorífico: entre -1 e +7 °C

I. A frescura dos alimentos dura mais tempo.

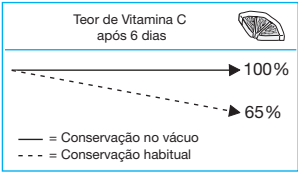
Conservação	Normal (dias)	Vácuo (dias)
Legumes frescos cortados (por ex. pimentos, polpa de tomate)	6	10-12
Fruta fresca (por ex. salada de fruta)	3	10
Molhos (por ex. guacamole)	0	2

Aperitivos (por ex. chips de tortilha, batatas fritas)	3	30
--	---	----

II. Uma grande vantagem deste sistema de conservação em vácuo é que o sabor e a frescura dos alimentos crus ou refeições confeccionadas se conserva na plenitude dentro do recipiente, mantendo a textura actual e, sobretudo, o sabor até aos limites de tempo de conservação apresentados de seguida.

Refeições confeccionadas no forno (por ex. lasanha)	15 dias*
Pão de trigo/mistura	5 dias
Pão de centeio	7 dias
Queijo	10-14 dias
Carnes de charcutaria cortadas	7 dias

III. Após 6 dias no vácuo, o teor de vitamina C continua a 100%. Sem conservação no vácuo, apenas se mantém a 65%.



Limpeza

Antes de utilizar o sistema de conservação da Braun pela primeira vez, lave bem todas as peças.

Limpe o motor (A) e a bomba de vácuo (D) apenas com um pano humedecido. Não coloque o motor nem a bomba debaixo de água corrente, nem os mergulhe em água. Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Remova a tampa da válvula (H), a anilha da tampa (M) e a anilha da válvula (L) para serem lavadas em separado na máquina de lavar loiça ou com água corrente, e deixe-as secar ao ar. Para remover completamente a tampa da válvula (H), levante-a e retire-a.

Não utilize demasiado detergente nem abrillantador na máquina de lavar loiça.

Àcerca do FreshWare

Os recipientes empilháveis FreshWare são fabricados em vidro borossilicato e podem ir ao microondas, ao forno, ao congelador e à máquina de lavar loiça. Assim, podem ser utilizados para conservar alimentos bem como para os aquecer e servir.

Estão disponíveis os seguintes formatos dos recipients FreshWare:

- Recipiente rectangular de 3,1 L: Ideal para a preparação de alimentos para a sua família e amigos. Pode ser utilizado como prato de servir e para guardar grandes quantidades de comida.

* Para atingir este tempo de conservação, adopte o seguinte procedimento: aqueça bem a refeição no forno, deixe-a arrefecer até uma temperatura inferior a 40 °C e embale-a a vácuo sem acrescentar nem retirar nada.

- Recipiente rectangular de 0,9 L: Ideal para preparar alimentos em menores quantidades e para conservar sobras, bem como carnes de charcutaria e queijo curado.
- Recipiente cilíndrico de 1,2 L: Ideal para conservar alimentos secos, tais como muesli, farinha, flocos de cereais, biscoitos, frutos secos, etc.
- Recipiente cilíndrico de 0,6 L: Ideal para conservar alimentos, tais como especiarias, molhos, biscoitos, frutos secos, etc.

Toda a gama FreshWare está disponível em todos os bons revendedores de aparelhos Braun ou através dos Centros de Assistência Braun (não existentes em todos os países).

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.



Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais.

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo.

Só para Portugal

Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Complimenti! Avete acquistato un apparecchio che vi aiuterà a mantenere la freschezza e la qualità degli alimenti più a lungo. La pompa sottovuoto consente di creare il vuoto estraendo l'aria presente nei contenitori rigidi. Questo sistema di conservazione alimentare è quindi l'ideale per mantenere più a lungo la freschezza, il gusto e la qualità degli alimenti.

Informazioni sulla conservazione sottovuoto

L'ossigeno è una delle cause principali del deterioramento degli alimenti poiché, mediante un'alterazione chimica, riduce il valore nutrizionale, il livello di vitamine, la consistenza, il colore, il sapore e la qualità complessiva degli alimenti. In condizioni di sottovuoto, invece, il deterioramento degli alimenti viene rallentato.

Il sistema di mantenimento della freschezza Braun è stato progettato per offrire all'utente la massima flessibilità nella preparazione e nella conservazione degli alimenti ed è quindi ideale per l'uso quotidiano. Vi sono, tuttavia, alcune regole di sicurezza generali da seguire per ottenere i risultati migliori.

Avvertenze

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

- La conservazione sottovuoto non sostituisce quella in frigorifero o congelatore. Pertanto, è necessario rispettare scrupolosamente i tempi e soprattutto le temperature di conservazione consigliati dei vari alimenti. Si consiglia, inoltre, di conservare gli alimenti deperibili a una temperatura compresa tra -1 e +7 °C (secondo le direttive del BfR, l'Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi) e di conservarli negli appositi comparti di raffreddamento del frigorifero.
- Non utilizzare l'apparecchio per il sottovuoto per conservare in frigorifero pesce fresco, frutti di mare o carne macinata. Generalmente, questi tipi di alimenti devono essere conservati in congelatore.
- Per evitare il fenomeno di ebollizione sottovuoto, prima di mettere gli alimenti sottovuoto lasciare che arrivino a temperatura ambiente (sotto i 40 °C).
- La conservazione domestica sottovuoto degli alimenti non è paragonabile a quella industriale. Infatti, in ambiente domestico, non è possibile raggiungere la stessa qualità microbiologica e di pretrattamento.
- Non conservare sottovuoto alimenti preparati con esposizione all'aria (ad esempio dessert, panna, albume montato a neve, formaggi molli contenenti azoto ecc.). Se messi sottovuoto, questi alimenti potrebbero espandersi, infiltrandosi nella pompa e danneggiandola.
- Non utilizzare i coperchi dei contenitori FreshWare nel forno a microonde.

Consigli e suggerimenti

- L'utilizzo combinato di Braun FreshWare e della pompa sottovuoto consente di marinare alcuni alimenti, come ad esempio la carne di manzo, in poche ore anziché in giorni. Per ottenere una marinatura ottimale, versare la marinata sulla carne, quindi creare e rilasciare immediatamente il vuoto. Ripetere la procedura per due volte di seguito e lasciare la carne di manzo a marinare in modo normale per 3 ore.

- Alimenti come riso, lenticchie, cereali e farina non conservati in frigorifero vengono spesso rovinati da insetti. In condizioni di sottovuoto questo rischio diminuisce sensibilmente, consentendo una conservazione migliore e più lunga.
- Il processo di sottovuoto consente di estrarre l'umidità dai contenitori. In condizioni di sottovuoto alimenti secchi come cracker, biscotti, cornflakes, frutta secca e arachidi si mantengono croccanti e freschi più a lungo. Inoltre, grazie alla riduzione di ossigeno all'interno dei contenitori, l'alto contenuto di grassi di questi alimenti non si deteriora.
- Evitare di aprire i contenitori sottovuoto troppo spesso, altrimenti si riduce la durata di conservazione degli alimenti. I risultati migliori si ottengono mettendo sottovuoto grandi quantità di alimenti che non si desidera consumare nei giorni immediatamente successivi, come affettati e alimenti simili.

Descrizione

- A Motore
- B Interruttore acc./spegn. (MR 5550: turbo/MR 4050: 2 velocità)
- C Pulsanti di rilascio (solo MR 5550)
- D Pompa sottovuoto
- E Coperchio pompa
- F FreshWare
- G Coperchio
- H Tappo della valvola
- I Attacco pompa
- J Indicatore giorno/mese
- K Indicatore vuoto
- L Guarnizione valvola
- M Guarnizione tappo
- N Vaschetta
- O Contenitore rettangolare

Utilizzo del sistema sottovuoto

- Collegare il coperchio della pompa (E) alla pompa sottovuoto (D) e inserire in quest'ultima il motore (A) bloccandolo completamente.
- Posizionare il coperchio (G) sul contenitore FreshWare (F) e chiudere il tappo della valvola (H).
- Collegare la pompa sottovuoto all'attacco (I). L'indicatore sottovuoto (K) è completamente esteso e segnala che il contenitore non è ancora sottovuoto.
- Agganciare l'apparecchio, premere energicamente sul coperchio e azionare l'interruttore acc./spegn. (B) per ottenere il sottovuoto. Più a lungo l'interruttore rimane premuto e più l'indicatore si restringe. Il sottovuoto totale si raggiunge quando l'indicatore è completamente sotto la superficie del tappo della valvola. Per ottenere un livello ottimale di sottovuoto lasciar agire la pompa ancora per qualche secondo.
- Per togliere il sottovuoto aprire il tappo della valvola. All'apertura viene emesso un segnale acustico e l'indicatore si muove verso l'alto.
- Per scollegare la pompa sottovuoto al motore, premere i pulsanti di rilascio (C) e tirare indietro (MR 5550) o girare (MR 4050).

Nota:

- Nel caso improbabile in cui il sottovuoto creato si perda entro breve tempo, accertarsi che tutte le parti siano pulite.

- Non riempire il contenitore oltre 10 mm sotto il bordo. Per la conservazione in congelatore, accertarsi che i contenitori grandi non siano riempiti oltre 20 mm sotto il bordo.
- Prima di utilizzare i contenitori in forno o nel microonde, assicurarsi di togliere sia il coperchio (G) che la vaschetta di raccolta liquidi (N).
- La vaschetta (N) è stata progettata per proteggere i cibi dai liquidi che si formano durante la conservazione. I liquidi, infatti, defluiscono nella vaschetta e non entrano a contatto con il cibo.
- La carne cruda messa sottovuoto diventa più scura. Dopo pochi minuti a contatto con l'aria riacquista il suo colore naturale. Questo è un processo naturale, pertanto la qualità degli alimenti non subisce variazioni.
- Durante la conservazione, le condizioni di sottovuoto sono accettabili finché l'indicatore sottovuoto rimane in linea con la superficie del tappo.

Operazioni da eseguire se non si riesce a creare il sottovuoto

- Accertarsi che tutte le parti siano pulite. In particolare, le guarnizioni (guarnizione della valvola e del coperchio) e il coperchio devono essere liberi da polvere, laniccio e particelle di cibo. All'occorrenza, lavare con acqua e lasciar asciugare all'aria.
- Se tutte le parti sono pulite e non si riesce ancora a creare il sottovuoto, premere energicamente il coperchio (G) per chiuderlo completamente.
- Grazie al sistema di protezione nel coperchio della pompa, la pompa sottovuoto funziona soltanto quando è collegata all'attacco.

Vantaggi del sistema di mantenimento della freschezza Braun

(convalida del Fraunhofer Institut, Germania)
Con riferimento alla conservazione in frigo: tra -1 e +7 °C.

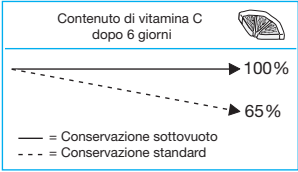
- I. Gli alimenti freschi mantengono la loro freschezza più a lungo.

Conservazione	Standard (giorni)	Sottovuoto (giorni)
Verdura fresca a fette (es. peperoni, zucchine)	6	10-12
Frutta fresca (es. macedonia)	3	10
Salse (es. salsa guacamole)	0	2
Patatine (es. tortilla, patatine fritte)	3	30

- II. Un notevole vantaggio del sistema di mantenimento della freschezza Braun è che il sapore e la freschezza degli alimenti e dei cibi preparati possono essere conservati nel contenitore, mantenendo la struttura del cibo e soprattutto il gusto per il tempo indicato di seguito.

Cibi cotti al forno (es. lasagne)	15 giorni*
Pane bianco / marrone	5 giorni
Pane nero	7 giorni
Formaggio	10-14 giorni
Tagli freddi	7 giorni

- III. Dopo 6 giorni sottovuoto, il contenuto di vitamina C si conserva al 100%. Con una conservazione normale la percentuale scende al 65%.



Pulizia

Prima di utilizzare per la prima volta il sistema Braun fresh system lavare a fondo tutte le parti.

Pulire il motore (A) e la pompa sottovuoto (D) con un panno umido. Non mettere sotto l'acqua corrente né immergere il blocco motore e la pompa. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Rimuovere il tappo della valvola (H), la guarnizione del coperchio (M) e quella della valvola (L) per lavarle separatamente in lavastoviglie o lavarle con acqua e lasciarle asciugare all'aria. Per rimuovere completamente il tappo della valvola (H), sollevarlo ed estrarlo.

Non utilizzare troppo detergente o anticalcare nella lavastoviglie.

Informazioni su FreshWare

I contenitori impilabili FreshWare sono realizzati in vetro borosilicato indurito e possono essere utilizzati in forno, microonde, congelatore e lavastoviglie. Possono quindi essere utilizzati per conservare, riscaldare e servire alimenti.

I contenitori FreshWare sono disponibili nei seguenti formati:

- Contenitore rettangolare da 3,1 litri: ideale per la preparazione di cibi per la famiglia e gli amici. Può essere utilizzato come piatto da portata e per conservare quantità elevate di cibo.
- Contenitore rettangolare da 0,9 litri: ideale per preparare quantità minori di cibo e per conservare avanzzi, affettati e formaggi a pasta dura.
- Contenitore rotondo da 1,2 litri: ideale per la conservazione di cibi secchi come ad esempio muesli, farina, cornflakes, biscotti, frutta secca, ecc.
- Contenitore rotondo da 0,6 litri: ideale per la conservazione di spezie, sughi, salse, biscotti, frutta secca, ecc.

* Per raggiungere questo tempo di conservazione, procedere nel modo seguente: scaldare bene gli alimenti nel forno, lasciarli raffreddare ad una temperatura inferiore a 40 °C e mettere sottovuoto senza aggiungere o rimuovere niente.

L'intera linea FreshWare è disponibile presso i migliori grossisti di apparecchiature Braun o presso i centri di assistenza Braun (non disponibili in tutti i paesi).

Informazioni soggette a cambiamento senza preavviso.

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.

La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Gefeliciteerd met de aankoop van een product waarmee u uw voedsel langer vers en lekker houdt. Door de lucht eruit te zuigen, zodat het voedsel er niet meer mee in aanraking komt, creëert de vacuümpomp een vacuüm in de bewaarschalen. Dit systeem van voedsel bewaren is dan ook perfect als het gaat om behoud van versheid, smaak en kwaliteit van uw voedsel.

Over vacuüm bewaren

Zuurstof is een van de voornaamste oorzaken van het bederven van voedsel. Zuurstof veroorzaakt een chemische reactie, waardoor de voedingswaarde, de hoeveelheid vitaminen, de samenstelling, kleur, smaak en algehele kwaliteit van het voedsel achteruit gaat. In een vacuüm wordt dit voedselbederf vertraagd.

De Braun Multiquick fresh system is ontworpen als een veelzijdige hulp bij de bereiding en het behoud van voedsel en is daarom ideaal voor dagelijks gebruik. Er zijn echter een paar voorzorgsmaatregelen die in acht moeten worden genomen voor een optimaal resultaat.

Let op Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

- Vacuümverpakking dient niet als vervanging voor het bewaren van voedsel in de koelkast of het vriesvak. Daarom moeten de aanbevolen bewaartijden en met name ook de aanbevolen temperaturen voor de respectievelijke soorten voedsel strikt in acht worden genomen. Verder bevelen wij een bewaartemperatuur voor bederfelijke waren aan tussen de -1 en +7 °C (gebaseerd op de aanbevelingen van het BfR – Landelijk instituut voor risicobepaling in Duitsland). U doet dit door het voedsel in de speciale koude gedeelten van de koelkast te bewaren.
- Gebruik de vacuümpomp niet voor het bewaren van verse vis, schaal- en schelpdieren of gehakt in de koelkast. Deze voedingswaren moeten in de regel alleen in de vriezer worden bewaard.
- Laat het voedsel altijd eerst afkoelen tot kamertemperatuur (onder 40 °C) voordat u het vacumeert (om het zogeheten vacuüm-kookeffect te voorkomen).
- Huishoudelijk vacuüm bewaren van voedsel is niet vergelijkbaar met industrieel vacuümverpakken van voedsel. Thuis beschikt u niet over de mogelijkheden van verwerking en microbiologische kwaliteitsbewaking.
- Vacumeer nooit met lucht toe bereid voedsel (bijv. desserts, slagroom, geslagen eiwit, stikstofgebaseerde zachte kazen, etc.). Dit soort voedsel zet uit in een vacuüm en kan zo de vacuümpomp binnendringen en beschadigen.
- De deksels van uw FreshWare-bewaarschalen zijn niet geschikt voor de magnetron.

Tips en trucs

- De combinatie van de Braun-bewaarschalen en de vacuümpomp stelt u in staat voedingswaren als rundvlees binnen een paar uur in plaats van een paar dagen te marinieren. Het beste resultaat verkrijgt u

door marinade over het vlees te gieten, vervolgens te vacumeren en onmiddellijk weer te devacumeren. Herhaal deze procedure nog tweemaal en laat het rundvlees zonder vacuüm gedurende drie uur marinieren.

- Bepaalde soorten voedsel, zoals rijst, linzen, granen en meel, die niet in de koelkast worden bewaard, bederven vaak door insecten. Vacuümverpakt is de kans daarop veel kleiner en kunt u dit soort voedsel veel langer en beter bewaren.
- Door het vacumeren wordt ook vocht aan de containers onttrokken. Droog voedsel als crackers, koekjes, cornflakes, gedroogd fruit en noten blijven daarom vacuümverpakt langer vers en knapperig. Bovendien zorgt het gebrek aan zuurstof in de container ervoor dat deze, vaak vette voedingswaren niet klef worden.
- Open gevaccineerde containers niet te vaak, aangezien dit de duurzaamheid van het voedsel dat erin wordt bewaard niet ten goede komt. Het beste resultaat van vacuüm bewaren verkrijgt u wanneer u een grote hoeveelheid voedsel, bijv. een vleeschotel die u de eerstkomende dagen niet wilt consumeren, ineens vacumeert.

Beschrijving

- A Motorgedeelte
- B Aan/uitschakelaar (MR 5550: turbo/MR 4050: 2 snelheden)
- C Ontgrendelingsknoppen (alleen MR 5550)
- D Vacuümpomp
- E Pompbehuizing
- F Bewaarschalen
- G Deksel
- H Ventielklep
- I Pomp-koppelstuk
- J Dag/maand-indicatie
- K Vacuümindicator
- L Ventielsluiting
- M Dekselsluiting
- N Plateau
- O Rechthoekige bewaarschaal

Uw vacuümsysteem gebruiken

1. Sluit de pompbehuizing (E) aan op de vacuümpomp (D) en plaats het motorgedeelte (A) in de vacuümpomp totdat het vastklikt.
2. Doe het deksel (G) op de bewaarschaal en sluit het ventieldeksel (H).
3. Plaats de vacuümpomp in het pomp-koppelstuk (I). De vacuümindicatie (K) staat helemaal omhoog, wat inhoudt dat er geen vacuüm in de container is.
4. Sluit het apparaat aan op het stroomnet, druk stevig op het deksel en druk op de aan/uitschakelaar (B) om vacuümcondities te creëren. Hoe langer u de schakelaar ingedrukt houdt, des te meer de vacuümindicator zakt. Er is een volledig vacuüm gecreëerd wanneer de vacuümindicator zich geheel onder het ventielklep-oppervlak bevindt. Laat de pomp nog een paar seconden verder pompen voor een optimaal vacuüm.
5. Als u het vacuüm wilt opheffen, opent u eenvoudig de ventielklep. Bij openen hoort u het geluid van aanzuigende lucht en de vacuümindicator stijgt.
6. Om de vacuümpomp los te koppelen van het motorgedeelte, drukt u op de ontgrendelingsknoppen (C) en trekt u (MR 5550) of draait u (MR 4050).

Opmerking:

- Ga in het onwaarschijnlijke geval dat het gecreëerde vacuüm binnen korte tijd weer verloren gaat na of alle onderdelen schoon zijn.
- Vul een container niet verder dan 10 mm onder de rand. Let er bij bewaren in de vriezer op dat de grote containers niet verder dan 20 mm onder de rand worden gevuld.
- Alvorens de containers in een oven of magnetron te gebruiken, moet u niet vergeten zowel het deksel (G) als het plateau (N) te verwijderen.
- Het plateau (N) dient ter bescherming van het voedsel tegen vloeistoffen die tijdens de opslag worden afgescheiden. Vloeistoffen vloeien af onder het plateau, waardoor contact met het voedsel wordt voorkomen.
- Rauw vlees ziet er luchtdicht verpakt donkerder uit. Na een paar minuten contact met de lucht krijgt het zijn normale kleur ten dele weer terug. Aangezien dit een normaal proces is, heeft dit geen invloed op de kwaliteit van het voedsel.
- De vacuümcondities tijdens het bewaren zijn acceptabel zolang de vacuümindicator op één lijn met het ventielklep-oppervlak blijft.

Wat te doen als het vacumeren niet lukt

- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon zijn. Met name de afdichtonderdelen (ventiel en dekselsluiting) en het deksel moeten absoluut vrij van stof, pluisjes of voedselresten zijn. Was ze in water en laat ze drogen.
- Als alle onderdelen schoon zijn en het vacumeren nog altijd niet lukt, drukt u stevig op het deksel (G), zodat dat het helemaal gesloten is.
- Dankzij een beveiligingssysteem in de pompbehuizing werkt de vacuümpomp alleen wanneer deze in het pomp-koppelstuk wordt geplaatst.

Voordelen van de Braun Multiquick fresh system

(bevestigd door het Fraunhofer Institut, Duitsland)
Op basis van opslag in een koelkast: tussen -1 en +7 °C

I. Vers voedsel blijft langer vers.

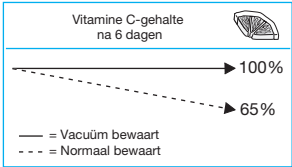
Opslag	Normaal (dagen)	Vacuüm (dagen)
Verse groenten, gesneden (bijv. paprika, courgettes)	6	10-12
Vers fruit (bijv. fruitsalade)	3	10
Dipsauzen (bijv. guacamole)	0	2
Chips (bijv. tortilla/ aardappel)	3	30

II. Een groot voordeel van het versheid-systeem is dat de smaak en versheid van het voedsel of de bereide maaltijd luchtdicht in de container kan worden afgesloten, waardoor de samenstelling en de

vooral ook de smaak gedurende de hieronder vermelde opslagperiodes wordt behouden.

In de oven bereide maaltijden (bijv. lasagne)	15 dagen*
Wit/bruin brood	5 dagen
Volkoren brood	7 dagen
Kaas	10-14 dagen
Vleeschotels	7 dagen

III. Het vitamine-C-gehalte blijft na zes dagen luchtdicht verpakken 100% behouden. Normaal is dat slechts 65%.



Schoonmaak

Voor ingebruikname van het Braun-versheid-systeem moet u alle onderdelen goed met water schoonmaken.

Reinig het motorgedeelte (A) en de vacuümpomp (D) uitsluitend met een vochtige doek. Houd het motorgedeelte en de vacuümpomp nooit onder de kraan of helemaal onder water. Alle andere onderdelen kunnen in de afwasmachine worden gereinigd. Verwijder het ventieldeksel (H), de dekselsluiting (M) en de ventielsluiting (L) en was deze apart in de afwasmachine of maak ze in water schoon en laat ze vervolgens drogen. Verwijder de ventielklep (H) volledig door deze op te tillen en naar buiten te trekken.

Gebruik niet te veel afwasmiddel en ontkalkingsmiddel in uw afwasmachine.

De fresh system bewaarschalen

De stapelbare FreshWare-bewaarschalen zijn vervaardigd uit gehard borosilicaat glas en zijn geschikt voor magnetron, oven, vriesvak en afwasmachine. Ze kunnen daarom zowel voor het bewaren van voedsel als voor het opwarmen en opdienen van voedsel worden gebruikt.

De volgende afmetingen FreshWare zijn verkrijgbaar:

- 3,1 liter rechthoekige bewaarschaal: Ideaal voor de bereiding van voedsel voor familie en vrienden. Kan als opdienschaal en voor de opslag van grote hoeveelheden voedsel worden gebruikt.
- 0,9 liter rechthoekige bewaarschaal: Ideaal voor de bereiding van kleinere hoeveelheden voedsel en voor het bewaren van restjes en vleeswaren en harde kazen.
- 1,2 liter ronde bewaarschaal: Ideaal voor het bewaren van droog voedsel, zoals muesli, meel, cornflakes, koekjes, gedroogd fruit etc.
- 0,6 liter ronde bewaarschaal: Ideaal voor het bewaren van kruiden, (dip)sauzen, koekjes, gedroogd fruit, babyvoeding etc.

* Ga als volgt te werk om deze opslagperiode te bewerkstelligen: Verhit uw maaltijd goed in de oven, laat deze tot onder de 40 °C afkoelen en vacumeer hem zonder iets toe te voegen of weg te nemen.

Deze bewaarschalen en bewaarglazen zijn verkrijgbaar bij de betere detailhandel die Braun voert, of via de Braun-servicecentra (niet in alle landen aanwezig).

Wijzigingen voorbehouden.

Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.



Garantie

Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat. Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Tillykke! Du har erhvervet et apparat, som vil hjælpe dig med at bevare dine fødevarers friskhed og kvalitet længere. Ved at suge luften ud og holde den ude skaber vakuumpumpen et vakuum i hårde beholdere. Dette system til konservering af fødevarer er derfor perfekt til at bevare madens friskhed, smag og kvalitet i længere tid.

Om vakuumkonservering

Det er en af hovedårsagerne til, at fødevarers kvalitet forringes. Ilten forårsager kemiske ændringer og nedsætter derved fødevarers ernæringsmæssige værdi, vitaminniveau, konsistens, farve, smag og generelle kvalitet. Under vakuum forsinkes fødevarers nedbrydningsproces.

Brauns fresh system er skabt til at give brugeren maksimal fleksibilitet under tilberedelse og opbevaring af fødevarer. Systemet er derfor ideelt til daglig brug. Dog skal et par generelle retningslinjer følges for at opnå de bedste resultater.

NB!

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug.

- Vakuumkonservering kan ikke erstatte opbevaring af fødevarer i køleskab eller fryser. Derfor skal de anbefalede opbevaringstider og især temperaturer for de respektive fødevarer overholdes nøje. Derudover anbefaler vi en opbevarings-temperatur på mellem -1 og +7 °C (baseret på anbefalingerne fra BfR – Det føderale institut for risikoanalyse, Tyskland) for letfordærlige fødevarer. Det kan opnås ved at opbevare maden i køleskabets særlige kølesektioner.
- Vakuumsystemet bør ikke anvendes til opbevaring af frisk fisk, skaldyr eller hakket kød i køleskabet. Disse fødevarer bør kun opbevares i fryseren.
- Lad altid maden afkøle til stuetemperatur (under 40 °C), før den udsættes for vakuum (for at undgå en vakuumkognings-effekt).
- Opbevaring af fødevarer under vakuum i en privat husholdning kan ikke sammenlignes med den industrielle vakuumpakning af fødevarer. Det er umuligt at opnå samme forbehandling og mikrobiologisk kvalitet i hjemmet.
- Opbevar aldrig mad tilberedt ved hjælp af luft (f.eks. desserter, flødeskum, piskede æggehvider, nitrogenbaserede bløde oste, etc.) under vakuum. Der er stor risiko for, at disse madvarer udvider sig under vakuum, trænger ind i vakuumpumpen og ødelægge den.
- Lågene til dine FreshWare-beholdere kan ikke gå i mikroovnen.

Tips og tricks

- Kombinationen af Braun FreshWare og vakuumpumpen gør det muligt at marinere fødevarer som for eksempel oksekød på timer i stedet for dage. Det bedste resultat fås ved at hælde marinade over kødet, skabe et vakuum og straks derefter udløse det. Gentag denne procedure to gange til, og lad oksekødet marinere med vakuum i tre timer.
- Fødevarer som ris, linser, kornprodukter og mel, som ikke opbevares i køleskab, angribes ofte af insekter. Under vakuum nedsættes denne risiko betydeligt med længere og bedre holdbarhed til følge.

- Vakuumprocessen trækker fugtighed ud af beholderne. Tørre madvarer som kiks, småkager, cornflakes, tørret frugt og nødder holder sig derfor sprøde og friske længere under vakuum. Desuden har mange af disse varer et højt indhold af fedt, som ikke bliver harskt takket være den reducerede iltmængde i beholderen.
- Undgå at åbne vakuumforseglede beholdere for ofte, da det vil nedsætte fødevarernes holdbarhed. De største fordele ved vakuumkonservering opnås ved at sætte en stor mængde af fx pålæg, som man ikke påtænker at bruge i flere dage, under vakuum.

Beskrivelse

- A Motordel
- B Tænd/sluk-knap (MR 5550: turbo/MR 4050: hastighed 2)
- C Udløsningsknapper (kun MR 5550)
- D Vakuumpumpe
- E Pumpedæksel
- F FreshWare
- G Låg
- H Ventillåg
- I Pumpekobling
- J Dag/måned indikator
- K Vakuumindikator
- L Ventilforsegling
- M Lågforsegling
- N Bakke
- O Rektangulær beholder

Sådan bruges vakuumsystemet

1. Fastgør pumpedækslet (E) til vakuumpumpen (D) og sæt motordelen (A) i vakuumpumpen, til den låses fast.
2. Sæt låget (G) på FreshWare-beholderen, og luk ventillåget (H).
3. Sæt vakuumpumpen i pumpekoblingen (I). Vakuumindikatoren (K) er fuldt udvidet, hvilket betyder, at der ikke er noget vakuum i beholderen.
4. Sæt stikket i en stikkontakt, tryk fast ned på låget og tryk på tænd/sluk-knappen (B) for at skabe vakuum. Jo længere du trykker på knappen, jo mere trækker vakuumindikatoren sig sammen. Når vakuumindikatoren er helt nede under ventillågets overflade, er der skabt et fuldt vakuum. Lad pumpen arbejde et par sekunder mere for at få optimale vakuumforhold.
5. For at frigøre vakuomet åbnes blot ventillåget. Når låget åbnes, høres lyden af indstrømmende luft, og vakuumindikatoren bevæger sig opad.
6. Tryk på udløsningsknapperne (C) og træk (MR 5550) eller drej (MR 4050) vakuumpumpen for at frigøre den fra motordelen.

Bemærk:

- Hvis det mod forventning skulle ske, at der skabes et vakuum, som fortager sig inden for kort tid, skal du sikre dig, at alle dele er rene.
- Beholderen bør ikke fyldes mere end til 1 cm fra kanten. Hvis de store beholdere opbevares i fryseren, bør de kun fyldes til 2 cm fra kanten.
- Sørg for at fjerne såvel låget (G) som bakken (N), før beholderen sættes i ovnen eller mikrobølgeovnen.
- Bakken (N) er designet til at beskytte fødevarer mod væske, som siver ud under opbevaringen. Væsken løber ned under bakken og kommer ikke i kontakt med maden.

- Råt kød får en mørkere farve under vakuum. Efter få minutters kontakt med luften får kødet delvis sin naturlige farve igen. Da det er en normal proces, vil dette ikke påvirke madens kvalitet.
- Under opbevaringen er vakuumforholdene acceptable, så længe vakuumindikatoren ligger på linje med ventilågets overflade.

Hvad gør jeg, hvis der ikke kan skabes vakuum?

- Kontroller, at alle dele er rene. Især forseglingsdelene (ventil- og lågforsegling) og låget skal være helt fri for støv, fnug og fødevarerpartikler. Skyl delene i vand og lad dem lufttørre.
- Hvis alle dele er rene, og der stadig ikke kan skabes vakuum, presses fast ned på låget (G) for at sikre, at det er lukket helt.
- På grund af et beskyttelsessystem i pumpedækslet fungerer vakuumpumpen kun, hvis den er sat i pumpekoblingen.

Fordele ved Braun fresh system

(godkendt af Fraunhofer Institut, Tyskland)
Henviser til opbevaring i køleskab: mellem -1 og +7 °C

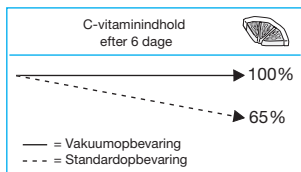
- I. Friske fødevarer holder sig friske længere.

Opbevaring	Standard (dage)	Vakuum (dage)
Friske grønsager, i skiver (f.eks. peberfrugt, courgetter)	6	10-12
Frisk frugt (f.eks. frugtsalat)	3	10
Dip (f.eks. guacamole)	0	2
Chips (f.eks. tortilla/ franske kartofler)	3	30

- II. En væsentlig fordel ved fresh systemet er, at smagen og friskheden af fødevarer eller tilberedt mad kan forsegles i en beholder, hvorved konsistens og især smag bevares op til de nedenfor anførte opbevaringstider.

Tilberedt mad (f. eks. lasagne)	15 dage*
Franskbrød/fuldkornsbrød	5 dage
Rugbrød	7 dage
Ost	10-14 dage
Pålæg	7 dage

- III. Efter 6 dage under vakuum er indholdet af C-vitamin stadig 100%. Uden vakuum-opbevaring bevares kun op til 65%.



* Gør som følger for at opnå denne opbevaringstid:
Opvarm maden godt i ovnen, lad den afkøle til under 40 °C og sæt den under vakuum uden at tilsætte eller fjerne noget.

Rengøring

Før Braun fresh system anvendes første gang, skal alle dele rengøres grundigt.

Motordelen (A) og vakuumpumpen (D) må kun rengøres med en fugtig klud. Motordelen og vakuumpumpen må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen. Tag ventilåget (H), lågforseglingen (M) og ventilforseglingen (L) af for at rengøre dem separat i opvaskemaskinen eller skylle dem i vand og lad dem lufttørre. Løft og træk ventilåget (H) ud for at tage det helt af.

Sørg for ikke at bruge for store mængder opvaskemiddel eller kalkfjerner i opvaskemaskinen.

Om FreshWare

De stabelbare FreshWare-beholdere er fremstillet af hærdet borosilicatglas og kan anvendes i mikrobølgeovn, ovn og fryser og tåler maskinopvask. De kan derfor både anvendes til opbevaring af fødevarer samt genopvarmning og servering.

FreshWare fås i følgende størrelser:

- 3,1 l rektangulær beholder: Ideel til tilberedning af mad til familie og venner. Kan sættes direkte på bordet og anvendes til opbevaring af større mængder madvarer.
- 0,9 l rektangulær beholder: Ideel til tilberedning af mindre mængder mad og til opbevaring af rester samt pålæg og skærest.
- 1,2 l rund beholder: Ideel til opbevaring af tørre madvarer som müsli, mel, cornflakes, småkager, tørret frugt, etc.
- 0,6 l rund beholder: Ideel til opbevaring af madvarer som krydderier, sovser, dip, småkager, tørret frugt, etc.

Hele FreshWare-sortimentet fås hos alle velassorterede Braun-forhandlere eller hos Braun servicecentre (findes ikke i alle lande).

Oplysningerne heri kan ændres uden varsel.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.



Garanti

Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Gratulerer! Du har kjøpt et produkt som vil hjelpe deg å holde lenger på matens friskhet og kvalitet. Ved å trekke ut luften skaper vakuumpumpen et vakuum i de solide beholderne. Dette matoppbevaringssystemet er derfor perfekt for lengre og bedre bevaring av matens friskhet, smak og kvalitet.

Om vakuumkonservering

Oksygen er en av hovedårsakene til at matkvaliteten forringes. Den forårsaker en kjemisk reaksjon som reduserer næringsverdien, vitamininnhold, konsistens, farge, smak og generelt matens kvalitet. I vakuum blir forringelsesprosessen langsommere.

Brauns fresh system er designet for å tilby maksimal fleksibilitet for tilberedning og konservering av mat. Systemet passer derfor ypperlig til hverdagsbruk. Det er imidlertid et par generelle forholdsregler som bør følges for å oppnå det beste resultatet.

Forsiktig

Les bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk.

- Vakuumkonservering er ikke en erstatning for å lagre mat i kjøleskap eller fryseboks. Derfor bør anbefalte lagringstider og spesielt anbefalte temperaturer for oppbevaring av de respektive matvarer strengt følges. Vi anbefaler videre en lagringstemperatur mellom -1 og $+7$ °C (basert på anbefalingene til BfR – Federal Institute for Risk Assessment, Tyskland) for ferskvarer. Dette kan oppnås ved å lagre maten i kjøleskapets sval-seksjon.
- Bruk ikke apparatet til å lagre fersk fisk, sjømat eller kjøttdeig i kjøleskapet. Generelt sett bør disse matvaretypene kun lagres i en fryseboks.
- La alltid mat kjøle av til romtemperatur (under 40 °C) før bruk av vakuum (for å unngå «vakuummkokingeffekt»).
- Vakuumlagering for hjemmebruk kan ikke sammenlignes med industrivakuumpakking. Det er ikke mulig å oppnå den samme forbehandling og den mikrobiologiske kvaliteten hjemme.
- Lagre aldri lufttilberedt mat (f.eks. desserter, kremer, pisket eggehvite, nitrogenbaserte myke oster osv.) i vakuum. Denne form for mat kan utvide seg i vakuum og dermed trenge inn i vakuumpumpen og skade denne.
- Lokkene på FreshWare-beholderne tåler ikke mikrobølger, og de må derfor ikke brukes i mikrobølgeovn.

Tips og triks

- Med Braun FreshWare og vakuumpumpen, er det mulig å marinere mat, som for eksempel oksekjøtt, på få timer i stedet for dager. Du får best resultat ved å helle marinade over kjøttet og deretter lage et vakuum som du slipper opp med det samme. Gjenta dette to ganger, og la kjøttet marineres uten vakuum i tre timer.
- Mat som ris, linser, kornprodukter og mel som ikke lagres i kjøleskapet blir ofte fordervert av insekter. Som vakuumpakket reduseres denne risikoen betraktelig med lengre og bedre lagringstid som resultat.
- Vakuumprosessen trekker fuktighet ut av beholderne. Tørrmat som kjeks, cornflakes tørkede frukter og nøtter vil dermed holde seg sprø og frisk lenger som vakuumpakket. Videre har mange av disse mat-

varene et høyt fettinnhold som takket være reduksjonen av oksygen i beholderen ikke vil bli harskt.

- Unngå å åpne vakuumpakkede beholdere for ofte fordi dette reduserer holdbarheten på maten i beholderen. Det beste resultatet får du hvis du vakuumerer en større mengde pålegg eller oppskåret kjøtt som du ikke har tenkt å bruke på noen dager.

Beskrivelse

- A Motordel
- B På/av-bryter (MR 5550: turbo/MR 4050: speed 2)
- C Utløserknapper (kun MR 5550)
- D Vakuumpumpe
- E Pumpedeksel
- F FreshWare
- G Løkk
- H Ventillockk
- I Pumpekobling
- J Dag/måned-indikator
- K Vakuum-indikator
- L Ventilpakning
- M Lokkpakning
- N Rist
- O Rektangulær beholder

Hvordan bruke vakuumsystemet

- Fest pumpedekslet (E) til vakuumpumpen (D) og sett motordelen (A) inn i vakuumpumpen til den låses på plass.
- Plasser lokket (G) på FreshWare-beholderen og lukk ventillockket (H).
- Plasser vakuumpumpen i pumpekoblingen (I). Vakuum-indikatoren (K) et helt utvidet, noe som betyr at det ikke er noe vakuum inni beholderen.
- Koble til apparatet, press godt på lokket og trykk på på/av-bryteren (B) for å lage vakuum. Jo lenger du holder bryteren inne, jo mer trekker vakuumindikatoren seg tilbake. Fullt vakuum er oppnådd når vakuumindikatoren er helt under ventillockkoverflaten. La pumpen gå i noen sekunder til for å få lavest mulig vakuum.
- Åpne ventilen hvis du vil redusere vakuuet. Når ventilen åpnes, hører du lyden av luftstrømmen, og vakuumindikatoren vil bevege seg oppover.
- For å fjerne vakuumpumpen fra motoren, trykkes utløserknappene (C) og trekk av (MR 5550) eller vri (MR 4050).

Merk:

- Hvis det, mot formodning, skulle skje at vakuuet blir borte i løpet av kort tid, må du forsikre deg om at alle deler er rene.
- Ikke fyll beholderne mer enn opp til 10 mm under kanten. Hvis de store beholderne skal stå i fryseboks, må de ikke fylles mer enn opp til 20 mm under kanten.
- Før du setter beholderne inn i en stekeovn eller mikrobølgeovn, må du ta av både lokket (G) og risten (N).
- Risten (N) er utformet for å beskytte maten mot væske som den kan avgi. Væsken flyter under risten og kommer ikke i kontakt med maten.
- Rått kjøtt blir mørkere i vakuum. Etter et par minutter i kontakt med luft, vil det få tilbake sin naturlige farge. Dette er en naturlig prosess som ikke har noen innvirkning på matens kvalitet.
- Under lagring er vakuumforholdene tilfredsstillende så lenge vakuumindikatoren står på linje med ventillockkets overflate.

Hva skal gjøres hvis det ikke er mulig å skape vakuum

- Sørg for at alle deler er rene. Spesielt pakningene og lokket må være fri for støv, rusk og matpartikler. Skyll dem under vann og la dem lufttørke.
- Hvis alle delene er rene og det fremdeles ikke er mulig å skape vakuum, trykk bestemt på lokket (G) for å være sikker på at det er helt lukket.
- Takket være et beskyttelsessystem i pumpedekslet, vil vakuumpumpen kun fungere hvis den er satt inn i pumpekoplingen.

Fordeler med Brauns fresh system

(validert av Fraunhofer Institut, Tyskland)
Refererer til lagring i et kjøleskap: mellom -1 og +7 °C

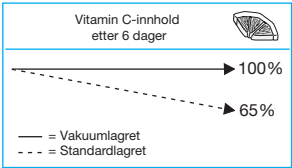
I. Fersk mat holdes friskere lenger.

Oppbevaring	Standard (dager)	Vakuum (dager)
Friske grønnsaker, i skiver (f.eks. paprika, squash)	6	10-12
Friske grønnsaker (f.eks. fruktsalat)	3	10
Dip (f. eks. guacamole)	0	2
Sprø ingredienser, Crisps (f.eks. tortilla/potetgull)	3	30

II. En vesentlig fordel med fresh system er at smaken og friskheten på mat eller tilberedte måltider kan forsegles inni beholderen, og dermed beholdes konsistensen og spesielt smaken opp til de lagringstider som nevnes nedenfor.

Ovnstilberedte retter (f.eks. lasagne)	15 dager*
Hvitt brød	5 dager
Grovt brød	7 dager
Ost	10–14 dager
Pålegg/oppskåret kjøtt	7 dager

III. Etter 6 dager i vakuum er C-vitamininnholdet beholdt 100%. Uten vakuumlagring vil kun 65% beholdes.



Rengjøring

Før du bruker Braun fresh system første gang, må du rengjøre alle delene grundig.

Rengjør motordelen (A) og vakuumpumpen (D) kun med en fuktig klut. Hold ikke motoren

eller vakuumpumpen under rennende vann eller på annen måte la de komme i berøring med vann. Alle de andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Fjern ventillokket (H), lokk-pakningen (M) og ventiltakningen (L) for å rengjøre de separat i oppvaskemaskinen eller rengjør de under vann og la de lufttørke. For å fjerne ventillokket (H) helt løfter du det og trekker det ut.

Se til at du ikke bruker overdrevent med vaskepulver i oppvaskemaskinen.

Om FreshWare

FreshWare-beholderne kan stables. De er laget av varmebestandig borosilikat-glass og kan brukes i mikrobølgeovn, stekeovn, fryseboks og de kan vaskes i oppvaskmaskin. Derfor kan de brukes til både oppbevaring, oppvarming og servering av mat.

FreshWare leveres i følgende størrelser:

- 3,1 l rektangulær beholder: Ideell for tilberedning av mat til familie og venner. Kan brukes som serveringsfat og til å lagre store mengder mat.
- 0,9 l rektangulær beholder: Ideell for tilberedning av mat i mindre mengder og for konservering av restemat og pålegg.
- 1,2 l rund beholder: Ideell for lagring av tørrmat som mysli, mel, cornflakes, kjeks, tørket frukt osv.
- 0,6 l rund beholder: Ideell for lagring av mat som krydder, dipp, kjeks, tørkede frukter osv.

Hele FreshWare-serien er tilgjengelig fra alle som har et godt utvalg av Braun-produkter eller fra et Braun Service Senter (ikke tilgjengelig i alle land).

Med forbehold om endringer.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.



Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.

I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikkasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun serviceverksted.

NB

For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

* Følg denne fremgangsmåten for oppnå en slik lagringstid: Varm opp maten godt i ovnen. La den avkjøle til under 40 °C, og vakuumer den uten å tilsette eller fjerne noe.

Grattis! Du har köpt en apparat som kommer att hjälpa dig att bibehålla färskheten och kvaliteten på dina matvaror längre. Genom att dra ut luften, och sedan hålla den ute, skapar vakuumpumpen ett vakuumförhållande i hårda behållare. Detta system för matvaruförvaring är alltså perfekt för att bibehålla färskheten, smaken och kvaliteten på dina matvaror längre.

Om vakuumförvaring

Syre är ett av huvudskälen till att mat blir dålig. Genom att orsaka en kemisk förändring sänker syret matens näringsmässiga värde, vitaminnivåer, konsistens, färg, smak och den allmänna kvaliteten på matvaran. I vakuum blir nedbrytningsprocessen långsammare.

Brauns fresh system har designats för att ge användaren full flexibilitet när han/hon förbereder och förvarar matvaror. Därför är systemet perfekt för att användas dagligen. Men, det finns vissa allmänna riktlinjer som måste följas för att uppnå bästa möjliga resultat.

Varning

Vänligen läs igenom användarinstruktionerna innan du använder din apparat.

- Vakuumförvaring är inte en ersättning för att förvara maten i kyl eller frys. Därför bör de rekommenderade förvaringstiderna och, framför allt, förvaringstemperaturerna följas noggrant. Vidare rekommenderar vi att ömtåliga färskvaror förvaras i mellan -1 och +7°C (baserat på rekommendationer från BfR – Federal Institute for Risk Assessment, Tyskland). Detta kan göras genom att förvara färskvarorna i kylens speciella frysfack.
- Använd inte vakuumsystemet för att förvara färsk fisk, skaldjur eller köttfärs i kylskåpet. Rent allmänt bör dessa livsmedel endast förvaras i frysen.
- Låt alltid maten svalna till rumstemperatur (under 40 °C) innan du använder vakuumsystemet (för att undvika vakuumkokning).
- Vakuumförvaring av mat i hemmet kan inte jämföras med industriell vakuumförvaring. Det går inte att få samma förbehandling och mikrobiologiska klimat i hemmet.
- Förvara aldrig mat som förberetts med luft i vakuum (t.ex. desserter, vispad grädde, vispad äggvita, kvävebaserad mjukost osv.). Det är vanligt att den här typen av mat utvidgar sig i vakuumförhållanden, och sedan kan den komma in i vakuumpumpen och skada den.
- Locken till dina FreshWare-behållare tål inte mikrovågsugn.

Tips och råd

- Tack vare Braun FreshWare och vakuumpumpen kan du marinera exempelvis nötkött på bara några timmar istället för flera dagar. För bästa resultat: håll marinen över köttet, skapa vakuum och släpp genast ut det. Upprepa minst två gånger och låt sedan nötköttet marinera utan vakuum i tre timmar.
- Mat som ris, linser, flingor och mjöl som inte förvaras i kylskåpet förstörs ofta av insekter. Den risken minskar markant i vakuum, och man kan förvara maten längre och bättre.
- Vakuumprocessen avlägsnar fuktighet ur behållarna. Torr mat som kex, flingor, torkad frukt och nötter håller sig därför

krispig och fräsch längre i vakuumförhållanden. Dessutom, många av dessa livsmedel har ett högt fettinnehåll som inte härsknar tack vare minskningen av syre inuti behållaren.

- Undvik att öppna vakuumförslutna behållare för ofta, eftersom det minskar livsmedlets hållbarhet. Fördelarna med vakuumförvaring kan du bäst utnyttja om du vakuumförpackar en stor mängd av till exempel kallskuret som du inte planerar att äta inom de närmaste dagarna.

Beskrivning

- A Motor
- B På/Av-knapp (MR 5550: turbo/MR 4050: hastighet 2)
- C Frisläppningsknapp (endast MR 5550)
- D Vakuumpump
- E Pumplock
- F FreshWare
- G Lock
- H Ventillock
- I Pumpkoppling
- J Dag/månad indikator
- K Vakuumindikator
- L Ventilförslutning
- M Lockförslutning
- N Bricka
- O Rektangulär behållare

Att använda ditt vakuumsystem

1. Fäst pumplocket (E) på vakuumpumpen (D) och sätt i motorn (A) i vakuumpumpen tills den låses.
2. Placera locket (G) på FreshWare-behållaren och stäng valvlocket (H).
3. Placera vakuumpumpen i pumpkopplingen (I). Vakuumindikatorn (K) är helt synlig vilket visar att det inte finns något vakuum inuti behållaren.
4. Anslut apparaten, tryck fast locket ordentligt och skapa ett vakuumförhållande genom att trycka på av/på-knappen (B). Ju längre du håller knappen nertryckt, desto mer drar sig vakuumindikatorn tillbaka. Fullständigt vakuum har skapats när hela vakuumindikatorn är nedanför ventillockets yta. Låt pumpen vara igång några sekunder till för att uppnå optimala vakuumförhållanden.
5. Öppna bara ventillocket när du vill släppa ut vakuomet. När du öppnar locket hörs «freshness»-ljudet och vakuumindikatorn stiger.
6. För att ta bort vakuumpumpen från motorn, tryck på frisläppningsknappen (C) och dra bort (MR 5550) eller vrid (MR 4050).

Obs!

- Om det vakuum som uppnåtts mot förmodan skulle försvinna efter kort tid bör du först kontrollera att alla delar är rena.
- Fyll aldrig behållarna mer än till 10 mm under kanten. Om maten ska frysas in får de stora behållarna högst fyllas till 20 mm under kanten.
- Innan behållarna används i ugn eller mikrovågsugn måste både locket (G) och brickan (N) avlägsnas.
- Brickan (N) är utformad för att skydda matvarorna från vätska som utsöndras under förvaringen. Vätskan samlas under brickan och kommer således inte i kontakt med matvarorna.
- Rått kött som vakuumförpackas mörknar. Efter några minuters luftkontakt återfår det delvis sin naturliga färg. Processen är helt

- naturlig och påverkar inte livsmedlets kvalitet.
- Vakuumförhållandet är acceptabelt för förvaring så länge vakuumindikatorn är i linje med ventillockets yta.

Vad man kan göra om det inte skapas något vakuum

- Kontrollera att alla delar är rengjorda. Förslutningsdelarna (ventilförslutning och lockförslutning) och locket måste vara helt fria från damm, ludd och matpartiklar. Skölj dem i rinnande vatten och låt dem lufttorka.
- Om alla delar är rena men vakuum fortfarande inte skapas, tryck bestämt på locket (G) för att kontrollera att det är helt stängt.
- Tack vare ett skyddssystem i pumplocket fungerar vakuumpumpen endast om den förts in i pumpkopplingen.

Fördelar med Brauns fresh system

(godkänt av Fraunhofer Institutet, Tyskland)
Avser förvaring i kylskåp, mellan -1 och +7 °C

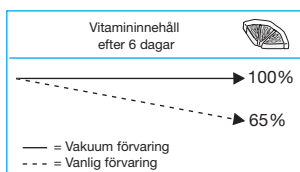
- Färsk mat håller sig fräsch längre.

Förvaring	Standard (dagar)	Vakuum (dagar)
Färiska grönsaker, skivade (t.ex. paprika, zucchini)	6	10-12
Färsk frukt (t.ex. fruktsallad)	3	10
Dippsåser (t.ex. guacamole)	0	2
Chips (t.ex. tortilla/potatischips)	3	30

- En klar fördel med ditt fresh system är att smak och färschhet av livsmedel eller tillagade måltider kan stängas in i behållaren och därmed behålla sin ursprungliga konsistens och, framför allt, smak i de nedan angivna förvaringstiderna.

Ugnsrätter (t.ex. lasagne)	15 dagar*
Vitt/brunt bröd	5 dagar
Mörkt bröd	7 dagar
Ost	10-14 dagar
Kallskuret	7 dagar

- Efter 6 dagars förvaring i vakuumförhållanden är C-vitamininnehåll bevarat till 100 %. Utan vakuumförvaring bevaras endast 65 %.



Rengöring

Rengör alla delar noggrant innan du använder ditt Braun fresh system första gången.

* För att uppnå denna förvaringstid gör du enligt följande: Värm rätten ordentligt i ugnen, låt den svalna till under 40 °C och skapa vakuum utan att lägga till eller ta bort något.

Använd endast en fuktig trasa för att rengöra motorn (A) och vakuumpumpen (D). Håll aldrig motorn eller vakuumpumpen under rinnande vatten, sänk heller inte ned dem i vatten. Alla andra delar tål att diskas i maskin. Ta bort ventillocket (H), förslutningslocket (M) och ventilförslutningen (L) för att diska dem separat i diskmaskinen eller skölja dem under rinnande vatten och sedan låta dem lufttorka. Lyft och dra utåt för att helt ta bort ventillocket (H).

Var försiktig med använda för mycket diskmedel eller avhårdare i din diskmaskin.

Om FreshWare

De stapelbara FreshWare-behållarna är tillverkade i hårdat borsilikatglas och tål mikrovågsugn, ugn, frys och maskindisk. Därför kan de användas för både förvaring, upphettning och servering av livsmedel.

FreshWare-behållarna finns i följande storlekar:

- 3,1 l rektangulär behållare: Perfekt för att förbereda mat för familj och vänner. Kan användas som serveringsfat och för att förvara större mängder mat.
- 0,9 l rektangulär behållare: Perfekt för att förbereda mindre mängder mat och för att spara överbliven mat såväl som kallskuret och hård ost.
- 1,2 l rund behållare: Perfekt för att förvara livsmedel som müsli, mjöl, flingor, kex, torkad frukt osv.
- 0,6 l rund behållare: Perfekt för att förvara livsmedel som kryddor, såser, dippsåser, kex, torkad frukt osv.

Hela FreshWare-sortimentet finns att köpa hos alla välsorterade återförsäljare av Braun-produkter, samt från Braun Service Center (finns ej i alla länder).

Kan ändras utan föregående meddelande.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.

Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Onneksi olkoon! Olet ostanut laitteen, jonka avulla ruoka säilyy tuoreena ja laadukkaana pidempään. Poistamalla ilman ja pitämällä astian ilmatiiviinä vakuumpumppu muodostaa tukeviin säilytysastioihin vakuumiympäristön. Sen vuoksi tämä ruoansäilytysjärjestelmä säilyttää ruoan tuoreena, maukkaana ja laadukkaana pidempään.

Vakuumisäilytyksestä

Happi on yksi ruoan pilaantumisen pääasiallisista syistä. Se aiheuttaa kemiallisen reaktion, jolloin ruoan ravintoarvot, vitamiinitaso, koostumus, väri, maku ja yleinen laatu heikkenevät. Ilmatiiviissä ympäristössä ruoan pilautusprosessi hidastuu.

Braun fresh system on suunniteltu tarjoamaan joustavuutta ruoan valmistukseen ja säilytykseen, joten se on ihanteellinen jokapäiväiseen käyttöön. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi kannattaa noudattaa muutamia yleisiä ohjeita.

Varoitus

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

- Vakuumisäilytys ei korvaa ruoan säilytystä jääkaapissa tai pakastimessa. Kunkin ruoka-ainetyypin suositeltuja säilytysaikoja ja erityisesti lämpötiloja onkin noudatettava tarkasti. Helposti pilaantuville ruoka-aineille suosittelemme -1 – $+7$ °C:een säilytyslämpötilaa (perustuu saksalaisen BfR – Federal Institute for Risk Assessmentin suositukseen), joka saavutetaan jääkaapin erityisissä viileälokeroissa.
- Älä käytä vakuumitoimintoa tuoreen kalan, äyriäisten tai jauhelihan pidempään säilytykseen jääkaapissa. Tällaiset ruokatuotteet tulisi aina säilyttää pakastimessa.
- Jäähdytä ruoka aina huonelämpötilaan (alle 40 °C) ennen vakuumin käyttämistä (estää vakuumikannen rikkoutumisen).
- Kotitalouksien vakuumisäilytystä ei voi verrata teolliseen vakuumpakkaamiseen. Kotioloissa ei ole mahdollista saavuttaa samanlaista esikäsittelyä ja mikrobiologista laatua kuin teollisuudessa.
- Älä säilytä vakuumissa ruokia, joiden valmistuksessa ilma on mukana oleellisenä osana (esim. jälkiruoat, kerma, vatkatut munanvalkuainen, tyyppihajainen pehmeä juusto). Nämä ruoat voivat paisua vakuumissa, jolloin ne pääsevät kosketuksiin vakuumpumpun kanssa ja vahingoittavat sitä.
- FreshWare-säilytysastioiden kannet eivät ole mikroaaltouunin kestäviä.

Vinkkejä

- Braun FreshWare -säilytysastiat ja vakuumpumppu yhdessä mahdollistavat esim. lihan marinoinnin muutamassa tunnissa päivien sijasta. Parhaan tuloksen saat, kun kaadat marinadin lihan päälle, muodostat sen jälkeen vakuumin ja tyhjennät sen saman tien. Toista toimenpide vielä kahdesti ja anna lihan marinoitua ilman vakuumia kolme tuntia.
- Hyönteiset voivat tuhota ruoka-aineita, joita ei säilytetä jääkaapissa. Tällaisia ruoka-aineita ovat esim. riisi, linssit, murot ja jauhot. Vakuumiympäristössä hyönteisriski on huomattavasti pienempi, jolloin ruoka-aineet säilyvät kauemmin ja paremmin.

- Vakuumiprosessi poistaa kosteuden säilytysastioista. Sen vuoksi kuivat ruokatuotteet, kuten voileipäkeksit, keksit, maissihiuhteet, kuivatut hedelmät ja pähkinät säilyvät vakuumiympäristössä rapeina ja tuoreina pidempään. Monissa kyseisistä ruokatuotteista on korkea rasvapitoisuus. Niiden rasva ei kuitenkaan härskiinny, koska säilytysrasiassa on vähemmän hapetta.
- Vältä avaamasta vakuumpakattuja säilytysastioita usein, sillä astioiden avaaminen heikentää ruoan säilyvyyttä. Parhaan hyödyn vakuumisäilytyksestä saat, jos säilytät kerralla suuren määrän esim. leikkeleitä, joita et aio käyttää muutamaan päivään.

Kuvaus

- A Moottoriosia
- B Virtakytin (MR 5550: turbo/MR 4050: nopeus 2)
- C Vapautuspainikkeet (vain MR 5550)
- D Vakuumpumppu
- E Pumpun kansi
- F FreshWare-säilytysastiat
- G Kansi
- H Venttiilin kansi
- I Pumpun liitin
- J Päivän/kuukauden osoitin
- K Vakuumiosoitin
- L Venttiilin tiiviste
- M Kannen tiiviste
- N Ritilä
- O Suorakulmainen säilytysastia

Vakuumitoiminnon käyttö

1. Kiinnitä pumpun kansi (E) vakuumpumppuun (D) ja aseta moottoriosia (A) vakuumpumppuun, kunnes se lukkiutuu.
2. Aseta kansi (G) FreshWare-säilytysastiaan ja sulje venttiilin kansi (H).
3. Aseta vakuumpumppu pumpun liittimeen (I). Vakuumiosoitin (K) on täysin laajentunut, mikä osoittaa että säilytysastiassa ei ole tyhjiötä.
4. Kytke laite pistorasiaan, paina kantta napakasti ja käynnistä laite virtakytkimestä (B) ilmatiiviyden muodostamiseksi. Mitä kauemmin painat kytkintä, sitä alemmas vakuumiosoitin painuu. Täysi tyhjiö on saavutettu, kun vakuumiosoitin on kokonaan venttiilin kannen pinnan alapuolella. Pidä pumppu käynnissä vielä muutaman sekunnin ajan, jolloin saavutetaan ihanteellinen ilmatiiviyssaste.
5. Tyhjennä vakuumi avaamalla venttiilin kansi. Avattaessa kuuluu ääni ja vakuumiosoitin nousee ylös.
6. Irrota vakuumpumppu moottoriosasta painamalla vapautuspainikkeita (C) ja vetämällä (MR 5550) tai kiertämällä (MR 4050).

Huomautus:

- Jos tyhjiö muodostuu ja jostain syystä häviää hetken kuluttua, varmista, että kaikki osat ovat puhtaita.
- Täytä säilytysastia korkeintaan 10 mm reunan alapuolelle. Täytä isot säilytysastiat jääkaappisäilytystä varten korkeintaan 20 mm reunan alapuolelle.
- Poista sekä kansi (G) että ritilä (N) ennen säilytysastian käyttöä uunissa tai mikroaaltouunissa.
- Ritilä (N) suojaa ruokaa säilytyksen aikana tihkuvista nesteistä. NESTEET VALUVAT RITILÄN ALLE EIVÄTKÄ PÄASE KOSKETUKSIIN RUOAN KANSSA.

- Raaka liha tummenee vakuumiympäristössä. Kun liha on jälleen kosketuksissa ilman kanssa, sen luonnollinen väri palaa osittain muutaman minuutin kuluessa. Tämä on normaali ilmiö, joten se ei vaikuta ruoan laatuun.
- Säilytyksen aikana vakuumitaso on hyväksyttävä, kun vakuumiosoitin on venttiilin kannen pinnan tasolla.

Jos tyhjiötä ei muodostu

- Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita. Erityisesti tiivisteiden (venttiilin ja kannen tiiviste) ja kannen tulee olla täysin puhtaita pölystä, nukasta ja ruoantähteistä. Huuhtelee ne vedellä ja jätä kuivumaan.
- Jos kaikki osat ovat puhtaita eikä tyhjiötä silti muodostu, paina kantta (G) napakasti varmistaaksesi että se on täysin kiinni.
- Pumpun kannen suojajärjestelmän ansiosta vakuumpumppu toimii ainoastaan, jos se on kytketty pumpun liittimeen.

Braun fresh systemin edut

(vahvistanut saksalainen Fraunhofer Institut)
Säilytys jääkaapissa -1 – +7 °C:een lämpötilassa

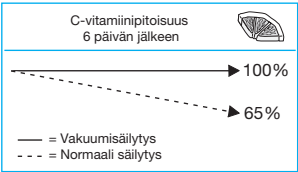
I. Tuore ruoka säilyy tuoreena pidempään.

Säilytys	Vakio (päivää)	Vakuumi (päivää)
Tuoreet, viipaloidut vihannekset (esim. paprikat, kesäkurpitsat)	6	10-12
Tuoreet hedelmät (esim. hedelmä-salaatti)	3	10
Dippikastikkeet (esim. guacamole)	0	2
Sipsit (esim. maissi/perunalastut)	3	30

II. Fresh systemin merkittävä etu on, että ruoan tai aterioiden maku ja tuoreus voidaan sulkea ilmatiiviisti säilytysastiaan, jolloin koostumus ja erityisesti maku säilyvät jopa alla lueteltujen päivien ajan.

Uuniruoa (esim. lasagne)	15 päivää*
Valkoinen/ruskea leipä	5 päivää
Tumma leipä	7 päivää
Juusto	10-14 päivää
Kylmät leikkeleet	7 päivää

III. C-vitamiinipitoisuus on säilynyt 100 %: sti 6 päivän jälkeen vakuumisissa. Ilman vakuumisäilytystä vain 65 % on jäljellä.



Puhdistaminen

Huuhtelee kaikki osat huolellisesti ennen Braun fresh systemin ensimmäistä käyttöä.

Puhdista moottoriosia (A) ja vakuumpumppu (D) ainoastaan kostealla liinalla. Älä pidä

* Tämä säilytysaika saavutetaan seuraavasti: Kuumenna ruoka uunissa, anna jäähtyä alle 40 °C:n ja muodosta tyhjiö lisäämättä tai poistamatta mitään.

moottoriosaa tai vakuumpumppua juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen. Muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa. Irrota venttiilin kansi (H), kannen tiiviste (M) ja venttiilin tiiviste (L), ja pese ne erikseen astianpesukoneessa tai huuhtelee vedellä ja jätä kuivumaan. Irrota venttiilin kansi (H) kokonaan nostamalla ja vetämällä ulospäin.

Älä käytä liikaa pesuainetta tai kalkinpoistainetta astianpesukoneessa.

Tietoa FreshWaresta

Pinottavat FreshWare-säilytysastiat on valmistettu kovasta borosilikaattilasista, ja ne ovat mikroaaltouunin, uunin, pakastimen ja astianpesukoneen kestäviä. Niitä voidaan käyttää ruoan säilytykseen sekä kuumen-nukseen ja tarjoiluun.

Saatavana on seuraavat FreshWare-säilytysastiat:

- 3,1 l suorakulmainen säilytysastia: Ihanteellinen perheelle ja ystäville tarjottavan ruoan valmistukseen. Voidaan käyttää tarjoiluastiana sekä suuren ruokamäärän säilytykseen.
- 0,9 l suorakulmainen säilytysastia: Ihanteellinen pienten ruokamäärien valmistukseen sekä aterioilta jääneiden ruokien, leikkeleiden ja kovan juuston säilytykseen.
- 1,2 l pyöreä säilytysastia: Ihanteellinen kuivien ruoka-aineiden, kuten myslin, jauhojen, maissihutaleiden, keksien ja kuivattujen hedelmien säilytykseen.
- 0,6 l pyöreä säilytysastia: Ihanteellinen esim. mausteiden, kastikkeiden, dippikastikkeiden, keksien ja kuivattujen hedelmien säilytykseen.

FreshWare-valikoima on saatavana kaikissa hyvin varustelluissa Braun-jälleen-myyjälikkeissä tai Braun-huoltoliikkeissä (ei kaikissa maissa).

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.



Takuu

Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliavista tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Gratulujemy! Zakupiłeś urządzenie, dzięki któremu Twoja żywność dłużej zachowa świeżość i wartości odżywcze. Próżniowa pompka wytwarza próżnię, odsysając powietrze ze szklanych pojemników i uszczelniając je. Dlatego też ten system przechowywania żywności doskonale nadaje się do tego, by dłużej utrzymać świeżość, smak i właściwości produktów żywnościowych.

Informacje o przechowywaniu próżniowym

Tlen jest jednym z czynników, które powodują psucie się żywności. Wywołując reakcje chemiczne, tlen zmniejsza wartości odżywcze i poziom witamin oraz wpływa na pogorszenie się konsystencji, koloru, smaku i ogólnej jakości produktów żywnościowych. Natomiast w warunkach próżni proces psucia się żywności zostaje spowolniony.

Robot kuchenny z zestawem próżniowym Braun zaprojektowano tak, aby zapewnić użytkownikowi maksymalną elastyczność w przygotowywaniu i przechowywaniu potraw. Dlatego też, cały komplet idealnie nadaje się do codziennego użytku. Aby osiągnąć najlepsze efekty, należy jednak przestrzegać kilku zasad.

Uwaga

Przed użyciem urządzenia prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

- Przechowywanie próżniowe nie zastępuje przechowywania żywności w lodówce lub zamrażarce. Z tego powodu należy ściśle przestrzegać zaleceń dotyczących tego, jak długo, a zwłaszcza, w jakiej temperaturze należy przechowywać dane rodzaje żywności. Bazując na zaleceniach niemieckiego instytutu BfR ds. Oceny Ryzyka, radzimy przechowywać łatwo psujące się produkty w temperaturze od -1 do $+7$ °C. Warunki takie można uzyskać, przechowywując żywność w specjalnych, chłodzonych przegródkach w lodówce.
- Zestawu próżniowego nie należy używać do przechowywania w lodówce świeżych ryb, owoców morza czy mielonego mięsa. Na ogół, tego rodzaju produkty należy przechowywać wyłącznie w zamrażarce.
- Przed wypompowaniem z pojemników powietrza należy zawsze odczekać, aż temperatura produktów żywnościowych spadnie do temperatury pokojowej (poniżej 40 °C), co zapobiegnie tzw. efektowi próżniowego gotowania.
- Próżniowego przechowywania żywności w domu nie można porównać do pakowania próżniowego żywności w warunkach przemysłowych. W warunkach domowych nie można osiągnąć podobnej jakości wstępnego przetwarzania czy właściwości mikrobiologicznych.
- W pojemnikach próżniowych nigdy nie należy przechowywać zmięszanych / ubijanych potraw (np.: deserów, bitej śmietany i białka lub serków sypialnianych azotem itp.). Tego rodzaju potrawy mogą na skutek próżni zwiększyć swoją objętość, przedostać się do pompki próżniowej i uszkodzić ją.
- Pokrywki Twoich pojemników FreshWare nie są przystosowane do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Wskazówki i rady

- Dysponując pojemnikami Braun FreshWare i pompką próżniową można zamarynować takie produkty, jak wołowinę, w ciągu kilku godzin zamiast kilku dni. Aby uzyskać najlepsze efekty, zalej mięso marynatą, wypompuj z pojemnika powietrze i zaraz po tym otwórz zawór w pojemniku. Potwórz te same czynności jeszcze dwa razy i zostaw mięso w marynacie bez próżni na trzy godziny.
- Produkty takie, jak ryż, soczewica, płatki zbożowe czy mąka, których nie przechowuje się w lodówce, mogą w końcu stracić świeżość lub zepsuć się. W warunkach próżni ryzyko utraty świeżości lub zepsucia się znacząco spada, co, w rezultacie, zapewnia dłuższe i lepsze przechowywanie.
- Proces wytwarzania próżni pozwala usunąć wilgoć z wnętrza pojemników. Dzięki temu, w warunkach próżni suche produkty takie, jak krakersy, herbatniki, płatki kukurydziane, suszone owoce czy orzechy, pozostaną dłużej kruche i świeże. Zmniejszenie ilości tlenu wewnątrz pojemnika chroni również tłuszcze zawarte w tych produktach.
- Należy unikać zbyt częstego otwierania zamkniętych próżniowo pojemników, gdyż może to zmniejszyć trwałość znajdującej się w nich żywności. Przechowywanie próżniowe da najlepsze efekty, jeśli zamkniesz w pojemniku większą ilość jakiegoś produktu np.: wędlin, których nie zamierzasz spożyć w ciągu kilku następnych dni.

Opis

- A Mechanizm silnika
- B Włącznik (MR 5550: turbo/ MR 4050: prędkość 2)
- C Przyciski zwalniające (tylko MR 5550)
- D Pompka próżniowa
- E Ostona pompki
- F Pojemnik FreshWare
- G Pokrywka
- H Pokrywka zaworu
- I Złączka pompki
- J Wskaźnik daty (dnia/miesiąca)
- K Wskaźnik poziomu próżni
- L Uszczelka zaworu
- M Uszczelka pokrywki
- N Tacka
- O Prostokątny pojemnik

Jak używać zestawu próżniowego

- Przymocuj ostonę (E) do pompki (D) i wciśnij do pompki mechanizm silnika (A), aż się zablokuje.
- Nałóż pokrywkę (G) na pojemnik FreshWare i zamknij pokrywkę zaworu (H).
- Umieść pompkę w złączce (I). Wskaźnik poziomu próżni (K) będzie całkowicie podniesiony, co oznacza, iż wewnątrz pojemnika nie ma próżni.
- Włącz wtyczkę urządzenia do gniazdka, naciśnij mocno na pokrywkę i użyj przełącznika (B), aby wytworzyć próżnię. Im dłużej przytrzymasz przełącznik, tym bardziej cofnie się wskaźnik poziomu próżni. W pojemniku wytworzy się pełna próżnia, gdy wskaźnik poziomu próżni znajdzie się całkowicie poniżej powierzchni pokrywki zaworu. Nie wyłączaj pompki jeszcze przez kilka

sekund, aby wytworzyć optymalne warunki próżni.

5. Aby usunąć próżnię, wystarczy otworzyć pokrywkę zaworu. Po jej otwarciu, usłyszysz charakterystyczny odgłos, świadczący o świeżości przechowywanych produktów, a wskaźnik poziomu próżni podniesie się.
6. Aby zdjąć pompkę z mechanizmu silnika, naciśnij przyciski zwalniające blokadę (C) i wyciąg (MR 5550) lub obróć (MR 4050) pompkę.

Uwagi:

- Jeśli wkrótce po odessaniu powietrza z pojemnika okaże się, że nie utrzymał on próżni, co jest mało prawdopodobne, sprawdź, czy wszystkie części są czyste.
- Pojemnik należy napełniać tak, aby do jego brzegu zostało co najmniej 10 mm. W przypadku przechowywania żywności w zamrażarce, upewnij się, czy duże pojemniki zostały napełnione tak, aby do ich brzegów zostało co najmniej 20 mm.
- Zanim wstawisz pojemnik do piekarnika lub mikrofalówki, nie zapomnij zdjąć zarówno pokrywki (G), jak i tacki (N).
- Tacka (N) ma chronić żywność przed płynami wydzielanymi w czasie przechowywania. Płyny będą zbierać się pod tacką, dzięki czemu nie będą miały kontaktu z żywnością.
- Surowe mięso ciemnieje w warunkach próżni. Po kilku minutach kontaktu z tlenem mięso częściowo odzyska swój naturalny kolor. Ponieważ jest to normalny proces, w żaden sposób nie wpływa to na jakość żywności.
- W czasie przechowywania poziom próżni w pojemniku można uznać za odpowiedni tak długo, jak długo wskaźnik pozostaje na równi z powierzchnią pokrywki zaworu.

Co zrobić, jeśli nie możesz wytworzyć próżni w pojemniku?

- Sprawdź, czy wszystkie części są czyste. Szczególnie elementy uszczelniające (uszczelka pokrywki i zaworu) oraz pokrywka nie mogą być zabrudzone pyłem, kurzem czy drobnymi resztkami żywności. Oplucz je pod bieżącą wodą i poczekaj, aż same wyschną.
- Jeśli wszystkie części są czyste i nadal nie możesz uzyskać próżni, naciśnij mocno pokrywkę (G) i sprawdź, czy jest dokładnie zamknięta.
- Dzięki systemowi zabezpieczającemu w osłonie pompki próżniowej, pompka zadziała tylko wtedy, jeśli zostanie umieszczona w złączce.

Zalety zestawu próżniowego Braun

(potwierdzone przez niemiecki instytut Fraunhofer Institute)

Dane dotyczą przechowywania w lodówce w temp. od -1 do +7 °C

- I. Świeża żywność pozostaje dłużej świeża.

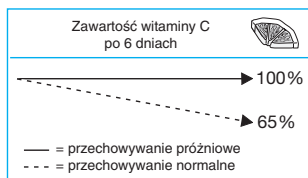
Przechowywanie	Standardowe (dni)	Próżniowe (dni)
Świeże pokrojone warzywa, (np.: papryka, cukinia)	6	10-12

Świeże owoce (np.: sałatka owocowa)	3	10
Dipy (np. guacamole)	0	2
Kruche produkty (np.: chipsy z tortilli / ziemniaczane)	3	30

- II. Znaczącą zaletą zestawu próżniowego jest to, że smak i świeżość Twojej żywności lub przyrządzonych potraw można szczelnie zatrzymać wewnątrz pojemnika, zachowując jego obecną konsystencję a zwłaszcza walory smakowe nawet tak długo, jak podano to poniżej.

Potrawy przygotowane w piekarniku (np.: lasagna)	15 dni*
Chleb biały/razowy	5 dni
Ciemny chleb	7 dni
Sery	10-14 dni
Wędliny	7 dni

- III. Po sześciu dniach w warunkach próżniowych, zawartość witaminy C zostaje zachowana w 100 proc. Bez przechowywania próżniowego zachowuje się jedynie do 65 proc. witaminy.



Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem zestawu próżniowego Braun dokładnie opłucz wszystkie części.

Mechanizm silnika (A) i pompkę próżniową (D) można czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Mechanizmu silnika ani pompki próżniowej nie należy czyścić pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie. Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce. Zdejmij pokrywkę zaworu (H), uszczelkę pokrywki (M) i uszczelkę zaworu (L), aby umyć je oddzielnie w zmywarce lub opłucz pod bieżącą wodą i zostaw, aż same wyschną. Aby całkowicie zdjąć pokrywkę zaworu, unieś ją i wyciągnij.

Pamiętaj, aby w zmywarce nie używać zbyt dużej ilości środka do zmywania ani preparatu do usuwania kamienia.

* Aby uzyskać tak długi czas przechowywania, pamiętaj, aby: dobrze podgrzać potrawę w piekarniku, odczekać, aż ostygnie poniżej temp. 40 °C i zamknij próżniowo niczego do niej nie dodając, ani niczego nie odejmując.

Informacje o pojemnikach FreshWare

Pojemniki FreshWare różnej wielkości, które można przechowywać jeden w drugim, są wykonane są z hartowanego szkła borokrzemianowego i przystosowane do użycia w kuchenkach mikrofalowych, piekarnikach, zamrażarkach i zmywarkach. Dzięki temu, można ich używać zarówno do przechowywania, jak i odgrzewania i podawania potraw.

Aktualnie są dostępne następujące rozmiary pojemników FreshWare:

- 3,1-litrowy pojemnik prostokątny: idealny do przyrządzania potraw dla Twojej rodziny i przyjaciół. Można go używać, jako naczynia do serwowania potraw, a także przechowywać w nim większe ilości żywności.
- 0,9-litrowy pojemnik prostokątny: idealny do przechowywania resztek, a także wędlin i twardego serów.
- 1,2 l okrągły pojemnik: idealny do przechowywania suchej żywności takiej, jak musli, mąka, płatki kukurydziane, herbatniki, suszone owoce itp.
- 0,6 l okrągły pojemnik: idealny do przechowywania produktów żywnościowych takich, jak przyprawy, sosy, dipy, herbatniki, suszone owoce itp.

Cała gama pojemników FreshWare dostępna jest u wszystkich dobrych dystrybutorów urządzeń Braun lub w punktach serwisowych marki Braun (w wybranych krajach).

Powyższe informacje mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

Prosimy nie wyrzucać urządzenia do śmieci po zakończeniu jego użytkowania. W tym przypadku urządzenie powinno zostać dostarczone do najbliższego serwisu Braun lub do adekwatnego punktu na terenie Państwa kraju, zajmującego się zbieraniem z rynku tego typu urządzeń.



Warunki gwarancji

1. Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższego znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
8. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
 - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - c) części szklane, żarówki oświetlenia;
 - d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczęcią i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gratulujeme! Zakoupili jste výrobek, který vám pomůže uchovat potraviny čerstvé a v nezměněné kvalitě po delší dobu. Vakuová pumpa vyčerpá a udrží odčerpáný vzduch z pevných zásobníků, takže se v nich vytvoří vzduchoprázdno. Tento systém uchovávání potravin je proto perfektní pro udržení čerstvosti, chuti a kvality vašich pokrmů po delší dobu.

O vakuu

Kyslík je jednou z hlavních příčin toho, že potraviny podléhají zkáze. V důsledku chemických změn se snižuje jejich nutriční hodnota a množství vitamínů, zhoršuje se struktura, barva, chuť a celková kvalita potravin. Ve vakuu se proces kažení potravin zpomaluje.

Braun Fresh System byl navržen tak, aby poskytoval uživateli maximální flexibilitu při přípravě a uchovávání pokrmů. Tento systém je proto ideální pro každodenní použití. Je zde nicméně několik obecných doporučení, které je třeba dodržovat, abyste dosáhli těch nejlepších výsledků.

Upozornění

Před použitím přístroje si prosím pečlivě přečtete tyto pokyny k obsluze.

- Vakuové balení nenahrazuje uchovávání potravin v chladničce nebo mrazničce. Proto je třeba doporučenou dobu skladování a především teplotu pro uchovávání jednotlivých pokrmů striktně dodržovat. Doporučujeme teplotu pro uchovávání potravin v rozmezí -1 až $+7$ °C (na základě doporučení BfR – Federal Institute for Risk Assessment, Německo) u potravin rychle podléhajících zkáze. Toho může být dosaženo uložením potravin do speciálního chladicího oddělení v chladničce.
- Nepoužívejte ukládání do vakua pro uchovávání čerstvých ryb, mořských produktů a mletého masa v chladničce. Obecně by tyto typy pokrmů měly být ukládány pouze do mrazničky.
- Vždy nechejte potraviny vychladnout na pokojovou teplotu (pod 40°C) před tím, než provedete odsátí vzduchu (abyste předešli varnému efektu při podtlaku).
- Domácí uchovávání potravin ve vakuu nelze srovnávat s průmyslovým vakuovým balením. V domácích podmínkách není možné dosáhnout stejné kvality předběžné úpravy potravin a mikrobiální čistoty.
- Nikdy neuchovávejte v podmínkách vakua vzduchem našlehané potraviny (např. dezerty, šlehačku, sníh z bílků, měkké sýry na bázi dusíku atd.). Tento typ pokrmů se může ve vakuu rozpínat, vniknout do vakuové pumpy a poškodit ji.
- Víčka zásobníků FreshWare nejsou vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

Tipy a triky

- Použití Braun FreshWare společně s vakuovou pumpou umožňuje marinovat takové potraviny, jako např. hovězí maso, po dobu několika hodin namísto dnů. Pro dosažení optimálního výsledku nalijte marinádu na maso, pak vytvořte vakuum a hned jej uvolněte. Opakujte tento postup dvakrát a pak nechejte hovězí marinovat bez vakua tři hodiny.
- Potraviny, které se neskladují v chladničce, jako je rýže, čočka, cereálie a

mouka, mohou časem zvětřat nebo žluknout. V podmínkách vakua je toto nebezpečí minimalizováno a potraviny zůstávají kvalitnější po delší dobu.

- Při procesu odčerpání vzduchu se z nádoby odstraní i vlhkost. Proto suché potraviny, jako jsou crackery, sušenky, kukuřičné lupínky, sušené ovoce a ořechy, zůstanou v podmínkách vakua křupavé a čerstvé po delší dobu. Tuky obsažené v těchto potravinách budou chráněny díky redukci kyslíku uvnitř nádoby.
- Vzduchotěsné zásobníky příliš často neotevírejte, jelikož se tím snižuje trvanlivost vložených potravin. Nejlépe je uskladnit ve vakuu větší množství např. masového náfezu, které neplánujete zkonsumovat během několika málo dnů.

Popis

- A Motorová část
- B Spínač zapnutí/vypnutí (MR 5550: turbo/ MR 4050: rychlost 2)
- C Uvolňovací tlačítka (pouze MR 5550)
- D Vakuová pumpa
- E Kryt pumpy
- F FreshWare
- G Víčko
- H Víčko ventilu
- I Propojka s pumpou
- J Indikátor den/měsíc
- K Indikátor vakua
- L Těsnění ventilu
- M Těsnění víčka
- N Podložka
- O Obdélníkový zásobník

Jak používat vakuovací systém

1. Připevněte kryt pumpy (E) k vakuové pumpě (D) a vložte motorovou část (A) do vakuové pumpy, až zaklapne.
2. Nasaďte víčko (G) na zásobník FreshWare a uzavřete víčko ventilu (H).
3. Nasaďte vakuovou pumpu na propojku (I). Indikátor vakua (K) je plně roztažený, což signalizuje, že uvnitř zásobníku není žádné vakuum.
4. Připojte přístroj do zásuvky, přitlačte pevně na víčko a zapněte spínač zapnutí/vypnutí (B), aby se vytvořily podmínky vakua. Čím déle spínač tisknete, tím víc se indikátor vakua vtahuje. Plného vakua je dosaženo, když je indikátor vakua úplně pod povrchem víčka ventilu. Nechejte pumpu pracovat ještě několik málo sekund, aby se vytvořily optimální podmínky.
5. Chcete-li vakuum zrušit, jednoduše otevřete víčko ventilu. Při otevření se ozve charakteristický zvuk a indikátor vakua se pohne nahoru.
6. Abyste oddělili vakuovou pumpu od motorové části, stiskněte uvolňovací tlačítka (C) a vytáhněte ji (MR 5550) nebo otočte (MR 4050).

Upozornění:

- Jen velmi zřídka se stane, že je vakuum vytvořeno, ale během krátké doby se ztratí. V takovém případě zkontrolujte, zda jsou všechny části čisté.
- Nenaplňujte zásobník více než 10 mm pod okraj. Při uložení do mrazničky se prosím ujistěte, že velké zásobníky nejsou naplněny více než 20 mm pod okraj.
- Před použitím zásobníků v pečící nebo mikrovlnné troubě se ujistěte, že jste sejmuli jak víčko (G), tak i podložku (N).

- Podložka (N) je zkonstruována tak, aby během doby uložení chránila pokrm před příp. vytékající tekutinou. Tekutiny natečou pod podložku, a tak je zabráněno jejich kontaktu s pokrmem.
- Syrové maso v podmínkách vakua ztmavne. Po několika minutách kontaktu se vzduchem opět částečně získá přirozenou barvu. To je normální proces a nijak neovlivňuje kvalitu potraviny.
- Během doby uložení jsou podmínky vakua dostatečné po celou dobu, kdy zůstává indikátor vakua v jedné linii s povrchem víčka ventilu.

Co dělat, když vakuum nejde vytvořit

- Ujistěte se, že jsou všechny části čisté. Těsnící části (víčko ventilu a těsnění) a zvláště víčko musí být naprosto čisté od prachu, nečistot nebo částíček potravin. Opláchněte je pod vodou a ponechte je uschnout na vzduchu.
- Jestliže jsou všechny části čisté a vakuum stále nelze vytvořit, zatlačte pevně na víčko (G), abyste se ujistili, že je kompletně uzavřeno.
- Díky ochrannému systému v krytu pumpy pracuje vakuová pumpa pouze v případě, že je vložena do propojky.

Výhody Braun fresh systému

(ověřeno Fraunhofer Institute, Německo)
Při uložení v chladničce: mezi -1 a +7 °C

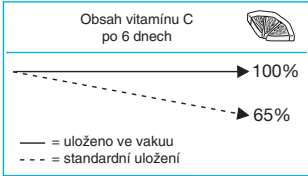
- I. Čerstvé potraviny se uchovávají čerstvé po delší dobu.

Uložené potraviny	Standardně (dny)	Vakuum (dny)
Čerstvá zelenina, plátky (např. paprika, dýně)	6	10-12
Čerstvé ovoce (např. ovocný salát)	3	10
Omáčky (např. guacamole)	0	2
Křupavé potraviny (např. tortilla/brambůrky)	3	30

- II. Významnou předností tohoto systému je, že chuť a čerstvost potravin nebo uvařených pokrmů se ve vzduchotěsném zásobníku uchová, zachová se jejich struktura a především chuť, a to po dobu uvedenou v přehledu níže.

Pokrmů připravené v troubě (např. lasagne)	15 dní*
Bílý chléb	5 dní
Tmavý chléb	7 dní
Sýr	10-14 dní
Studený masový nářez	7 dní

- III. Po 6 dnech v podmínkách vakua zůstává 100% obsah vitamínu C. Bez uložení ve vakuu se uchová pouze 65%.



Čištění

Než budete Braun fresh system poprvé používat, důkladně omyjte všechny jeho části.

Motorovou část (A) a vakuovou pumpu (D) čistěte pouze navlhčeným hadříkem. Nikdy neomývejte motorovou část a vakuovou pumpu pod tekoucí vodou, ani je do vody neponořujte. Všechny ostatní díly můžete mýt v myčce nádobí. Sejměte víčko ventilu (H), víčko těsnění (M) a těsnění ventilu (L) a můžete je jednotlivě umýt v myčce nádobí nebo je opláchnout pod tekoucí vodou a nechat na vzduchu uschnout. Abyste víčko ventilu (H) úplně sejmuli, nadzdvihněte je a vytáhněte ven.

Dbejte na to, abyste ve své myčce nepoužívali nadměrné množství mycího prášku nebo odvápnovacího prostředku.

O FreshWare

Stohovatelné zásobníky FreshWare jsou vyrobeny z tvrzeného borokřemičitého skla a jsou vhodné do mikrovlnné trouby, pečicí trouby, mrazničky a myčky nádobí. Proto je lze používat jak pro uchovávání potravin, tak pro ohřev a servírování.

K dispozici jsou následující rozměry zásobníků FreshWare:

- 3,1 l obdélníkový zásobník: ideální pro přípravu pokrmů pro vaši rodinu a přátele. Lze jej používat jako servírovací misku a pro ukládání většího množství potravin.
- 0,9 l obdélníkový zásobník: ideální pro přípravu menšího množství potravin a pro uložení zbytků, jakož i studeného nářezu a tvrdého sýra.
- 1,2 l kulatý zásobník: ideální pro ukládání suchých potravin, jako je muesli, mouka, cornflakes, sušenky, sušené ovoce apod.
- 0,6 l kulatý zásobník: ideální pro ukládání potravin, jako je koření, omáčky, sušenky, sušené ovoce apod.

Celá řada FreshWare je k zakoupení u všech dobrých prodejců výrobků Braun nebo v servisních střediscích Braun (není k dispozici ve všech zemích).

Změna vyhrazena bez předchozího upozornění.

Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.



* Pro dosažení této doby uchování pokrmů postupujte následujícím způsobem: Dobře ohřejte pokrm v troubě, nechejte jej vychladnout pod 40 °C a aniž byste cokoli přidávali nebo odebírali, vakuujte jej.

Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 let od data prodeje spotřebiteli. Během této záruční doby bezplatně odstraníme závady na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Oprava bude provedena podle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou celého výrobku. Tato záruka platí pro všechny země, kam je tento výrobek dodáván firmou Braun nebo jejím autorizovaným distributorem.

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, vzniklá nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení, jakož i na defekty, mající zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek mechanicky poškozen nebo pokud jsou opravy provedeny neautorizovanými osobami nebo pokud nejsou použity originální díly Braun. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Při použití jiným způsobem nelze uplatnit záruku.

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva spotřebitele, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

Záruka platí jen tehdy, je-li záruční list řádně vyplněn (datum prodeje, razítko prodejny a podpis prodáváče) a je-li současně s ním předložen prodejní doklad (dále jen doklady o koupi).

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejnách výrobků Braun. Volejte bezplatnou infolinku 0800 11 33 22 pro informaci o nejbližším servisním středisku Braun.

O případné výměně přístroje nebo zrušení kupní smlouvy platí příslušná zákonná ustanovení. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek podle záznamu z opravy v záruční opravě.

Gratulujeme! Zakúpili ste si výrobok, ktorý vám pomôže dlhší čas uchovať potraviny čerstvé a v nezmenenej kvalite. Vákuová pumpa odsaje vzduch z pevných zásobníkov a zabráni jeho vnikaniu, takže sa v nich vytvorí vákuum. Tento systém uchovávania potravín je preto dokonale vhodný na udržiavanie čerstvosti, chuti a kvality vašich pokrmov aj na dlhší čas.

O vákuu

Kyslík je jednou z hlavných príčin toho, že sa potraviny kazia. Následkom chemických zmien sa znižuje ich nutričná hodnota a množstvo vitamínov, zhoršuje sa štruktúra, farba, chuť a celková kvalita potravín. Vo vákuu sa proces kazenia potravín spomaľuje.

Systém Braun Fresh bol navrhnutý tak, aby poskytoval užívateľovi maximálnu flexibilitu pri príprave a uchovávaní pokrmov. Tento systém je preto ideálny na každodenné použitie. Aby sa však dosiahli tie najlepšie výsledky, je potrebné dodržiavať niekoľko všeobecných odporúčaní.

Upozornenie

Pred použitím zariadenia si prosím pozorne prečítajte tento návod na použitie.

- Vákuové balenie potravín nenahrádza ich skladovanie v chladničke alebo mrazničke. Je preto potrebné striktné dodržiavať odporúčaný čas skladovania a hlavne teplotu uchovávania jednotlivých pokrmov. Pre uchovávanie potravín rýchlo podliehajúcich skaze odporúčame teplotu v rozsahu $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ (na základe odporúčaní BfR - Federal Institute for Risk Assessment, Nemecko). Môžete to dosiahnuť umiestnením potravín do špeciálneho chladiaceho priestoru v chladničke.
- Skladovanie vo vákuu neaplikujte pri uchovávaní čerstvých rýb, morských produktov a mletého mäsa v chladničke. Tieto typy pokrmov by sa vo všeobecnosti mali dlhodobšie skladovať výhradne v mrazničke.
- Pred odsatím vzduchu nechajte vždy potraviny vychladnúť na izbovú teplotu (na menej než $40\text{ }^{\circ}\text{C}$) (predídete tak vzniku varu pri znížení tlaku).
- Domáce uchovávanie potravín vo vákuu nie je možné porovnávať s priemyselným vákuovým balením. V domácych podmienkach nie je možné dosiahnuť rovnakú kvalitu predbežnej úpravy potravín a mikrobiálnej čistoty.
- Vo vákuu nikdy neuchovávajte vzduchom naštahané potraviny (napr. dezerty, šľahačku, sneh z bielok, mäkké syry na báze dusíka, atď.). Tento typ pokrmov sa môže vo vákuu rozpínať, vniknúť do vákuovej pumpy a poškodiť ju.
- Viečka zásobníkov FreshWare nie sú vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre.

Tipy a triky

- Používanie systému Braun FreshWare spolu s vákuovou pumpou umožňuje marinovať také potraviny, ako napr. hovädzie mäso v priebehu len niekoľkých hodín namiesto dní. Optimálny výsledok dosiahnete naliatím marinády na mäso, následným vytvorením vákuu a jeho okamžitým uvoľnením. Tento postup opakujte dvakrát a potom nechajte hovädzinu marinovať bez vákuu tri hodiny.

- Potraviny, ktoré sa neskladujú v chladničke, ako je napr. ryža, šošovica, cereálie a múka, môžu postupom času zvetrávať alebo žltnúť. V podmienkach vákuu je toto riziko minimalizované a potraviny si uchovávajú vyššiu kvalitu po dlhší čas.
- Pri procese odsávania vzduchu sa z nádoby odstráni tak tiež vlhkosť. Z tohto dôvodu zostanú suché potraviny, ako sú napr. kreker, sušienky, kukuričné lupienky, sušené ovocie a orechy, v podmienkach vákuu chrumkavé a čerstvé po dlhší čas. Tuky obsiahnuté v týchto potravinách budú vďaka redukcii kyslíka vo vnútri nádoby chránené.
- Vzduchotesné zásobníky príliš často neotvárajte, keďže sa tým znižuje trvanlivosť vložených potravín. Najlepšie je uskladniť vo vákuu väčšie množstvo napr. mäsového nárezu, ktoré neplánujete skonzumovať v priebehu pár dní.

Popis

- A Motorová časť
- B Prepínač zapnutie/vypnutie (MR 5550: turbo/MR 4050: rýchlosť 2)
- C Uvoľňovacie tlačidlá (len MR 5550)
- D Vákuová pumpa
- E Kryt pumpy
- F FreshWare
- G Viečko
- H Viečko ventilu
- I Prepojka s pumpou
- J Indikátor deň/mesiac
- K Indikátor vákuu
- L Tesnenie ventilu
- M Tesnenie viečka
- N Podložka
- O Obdĺžnikový zásobník

Používanie vákuovacieho systému

1. Pripevnite kryt pumpy (E) k vákuovej pumpe (D) a vložte motorovú časť (A) do vákuovej pumpy tak, aby zacvakla.
2. Nasaďte viečko (G) na zásobník FreshWare a zatvorte viečko ventilu (H).
3. Nasaďte vákuovú pumpu na prepojku (I). Indikátor vákuu (K) je úplne rozťahnutý, čo signalizuje, že vo vnútri zásobníka nie je žiadne vákuum.
4. Pripojte zariadenie do elektrickej zásuvky, silno zatlačte na viečko a zapnite prepínač zapnutie/vypnutie (B) tak, aby sa vytvorilo vákuum. Čím dlhšie prepínač držíte zatlačený, tým viac sa indikátor vákuu sťahuje. Úplné vákuum sa dosiahne, keď je indikátor vákuu úplne pod povrchom viečka ventilu. Aby sa vytvorili optimálne podmienky, pumpu nechajte pracovať ešte pár sekúnd.
5. Ak chcete vákuum zrušiť, jednoducho otvorte viečko ventilu. Pri otvorení sa ozve charakteristický zvuk a indikátor vákuu sa rozťahne.
6. Vákuovú pumpu oddelíte od motorovej časti tak, že stlačíte uvoľňovacie tlačidlá (C) a vytiahnete ju (MR 5550), alebo ju otočíte (MR 4050).

Upozornenie:

- Len veľmi zriedkavo sa môže vytvorené vákuum po krátkom čase stratiť. V takomto prípade skontrolujte, či sú všetky časti čisté.
- Nenaplnujte zásobník viac než 10 mm pod okraj. Pri ukladaní do mrazničky skontrolujte, či veľké zásobníky nie sú naplnené viac než 20 mm pod okraj.

- Pred použitím zásobníkov v rúre na pečenie alebo v mikrovlnnej rúre sa presvedčíte, či ste z nich zložili viečko (G), ako aj podložku (N).
- Podložka (N) je skonštruovaná tak, aby počas skladovania chránila pokrm pred prípadnou vytekajúcou tekutinou. Tekutiny stečú pod podložku a tak sa zabraňuje ich kontaktu s pokrmom.
- Surové mäso v podmienkach vákua stmavne. Po niekoľkých minútach kontaktu so vzduchom znova čiastočne získa prirodzenú farbu. Je to normálny proces, ktorý nijako neovplyvňuje kvalitu potraviny.
- Počas skladovania sú podmienky vákua dostatočne dovtedy, kým je indikátor vákua v jednej línii s povrchom viečka ventilu.

V prípade, že sa vákuum nedá vytvoriť

- Skontrolujte, či sú všetky časti čisté. Tesniace časti (viečko ventilu a tesnenie) a obzvlášť viečko musia byť dokonale čisté, bez prachu, nečistôt alebo čiastočiek potravín. Opláchnite ich pod vodou a nechajte ich vyschnúť na vzduchu.
- Ak sú všetky časti čisté a vákuum stále nie je možné vytvoriť, silno zatlačte na viečko (G), aby bolo dokonale uzavreté.
- Vďaka ochranného systému v kryte pumpy pracuje vákuová pumpa len vtedy, ak je vložená do prepajky.

Výhody systému Braun Fresh

(overené Fraunhofer Institute, Nemecko)
Pri skladovaní v chladničke: pri teplote -1 °C až +7 °C

- Čerstvé potraviny zostanú čerstvé dlhší čas.

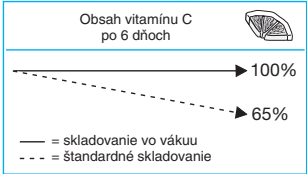
Skladované potraviny	Štandardne (dni)	Vákuum (dni)
Čerstvá zelenina, plátky (napr. paprika, dyňa)	6	10-12
Čerstvé ovocie (napr. ovocný šalát)	3	10
Omáčky (napr. guacamole)	0	2
Chrumkavé potraviny (napr. tortilla/ zemiakové lupienky)	3	30

- Významnou prednosťou tohto systému je, že sa vo vzduchotesnom zásobníku uchová chuť a čerstvosť potravín alebo uvarených pokrmov, ich štruktúra a hlavne chuť, a to po celý čas uvedený v prehľade nižšie.

Pokrm pripravený v rúre (napr. lasagne)	15 dní*
Biely chlieb	5 dní
Tmavý chlieb	7 dní
Syr	10-14 dní
Studený mäsový nárez	7 dní

* Pre dosiahnutie takéhoto času uchovávaní pokrmov postupujte nasledovným spôsobom: Pokrm dobre ohrejte v rúre, nechajte ho vychladnúť na menej než 40 °C a bez akéhokoľvek ďalšieho pridávania alebo odoberania ho môžete uskladniť vo vákuu.

- Po 6 dňoch v podmienkach vákua zostane uchovaných 100% obsahu vitamínu C. Bez skladovania vo vákuu sa zachová len 65% jeho obsahu.



Čistenie

Pred prvým použitím systému Braun Fresh dôkladne očistite všetky jeho časti.

Motorovú časť (A) a vákuovú pumpu (D) čistíte len navlhčenou handričkou. Motorovú časť a vákuovú pumpu nikdy neumývajte pod tečúcou vodou, ani ich do vody neponárajte. Všetky ostatné diely môžete umývať v umývačke riadu. Zložte viečko ventilu (H), viečko tesnenia (M) a tesnenie ventilu (L) a tieto časti môžete individuálne umývať v umývačke riadu alebo ich opláchnuť pod tečúcou vodou a nechať ich vyschnúť na vzduchu. Aby ste viečko ventilu (H) zložili úplne, podvihnite ho a vytiahnite ho von.

Dbajte na to, aby ste v umývačke riadu nepoužívali nadmerné množstvo čistiaceho alebo odvápnovacieho prostriedku.

Zásobníky FreshWare

Stohovateľné zásobníky FreshWare sú vyrobené z tvrdeného borokremičitého skla a sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre, rúre na pečenie, mrazničke a umývačke riadu. Môžete ich preto používať na uchovávanie potravín, ich ohrev aj servírovanie.

K dispozícii sú nasledujúce rozmery zásobníkov FreshWare:

- 3,1 l obdĺžnikový zásobník: ideálny na prípravu pokrmov pre vašu rodinu a priateľov. Môžete ho používať ako servírovaciu misu a na skladovanie väčšieho množstva potravín.
- 0,9 l obdĺžnikový zásobník: ideálny pre menšie množstvá potravín, na skladovanie ich zvyškov a tiež studeného nárezu a tvrdého syra.
- 1,2 l okrúhly zásobník: ideálny na skladovanie suchých potravín, ako sú mlieč, múka, cornflakes, sušienky, sušené ovocie a pod.
- 0,6 l okrúhly zásobník: ideálny na skladovanie potravín, ako sú korenie, omáčky, sušienky, sušené ovocie a pod.

Kompletný sortiment produktov FreshWare si môžete zakúpiť u všetkých kvalitných predajcov produktov Braun alebo v servisných strediskách Braun (nie sú dostupné vo všetkých krajinách).

Právo na zmeny vyhradené.

Po skončení životnosti neodhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu. Zariadenie odovzdajte do servisného strediska Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zriadenom podľa miestnych predpisov a noriem.



Záruka

Na tento výrobok poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotrebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime závady na výrobku, spôsobené vadami materiálu alebo chybou výroby a to podľa nášho rozhodnutia buď opravou alebo výmenou celého výrobku. Táto záruka platí pre všetky krajiny, kde tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distribútor.

Táto záruka sa nevzťahuje: na poškodenia, ktoré vzniknú nesprávnym používaním a údržbou, na bežné opotrebenie ako aj na defekty, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použitie prístroja. Záruka stráca platnosť v prípade, že výrobok bol mechanicky poškodený, alebo sa uskutočnili opravy neautorizovanými osobami, alebo sa nepoužili originálne diely Braun. Prístroj je výhradne určený na domáce použitie. Pri použití iným spôsobom nie je možné záruku uplatniť.

Poskytnutím záruky nie sú ovplyvnené spotrebiteľské práva, ktoré sa ku kúpe predmetu viažu podľa zvláštnych predpisov. Záruka platí iba vtedy, ak je záručný list riadne vyplnený (dátum predaja, pečiatka predajce a podpis predavača) a zároveň s ním predložený doklad o predaji (ďalej iba doklady o zakúpení).

Ak chcete využiť servisné služby v záručnej dobe, kompletný prístroj spolu s dokladmi o zakúpení odovzdajte alebo zašlite do autorizovaného servisného strediska Braun. Aktualizovaný zoznam servisných stredísk je k dispozícii v predajniach výrobkov Braun.

Vzhľadom na prípadnú výmenu prístroja alebo na zrušenie kúpnej zmluvy platia príslušné zákonné ustanovenia. Záručná doba sa predlžuje o dobu, počas ktorej bol výrobok podľa záznamu z opravovne v záručnej oprave.

Gratulálunk výberu! Az Ön által vásárolt készülék segít hosszabb ideig megőrizni az ételek frissességét és minőségét. A vákuumpumpa segítségével a tárolóedényekben légmentesen tárolhatók az ételek. Ez a frissentartó rendszer így hosszabb ideig őrzi meg az ételek frissességét, ízét, és minőségét.

Néhány szó a vákuumos tartósításról

Az élelmiszerek romlandóságáért elsősorban az oxigén tehető felelőssé. Kémiai változásokat okozva, csökkenti az élelmiszerek tápértékét, vitamínszintjét, rontja azok állagát, színét, ízét és így a minőségét. Légmentes körülmények között ez a folyamat lényegesen lassabb.

A Braun frissentartó rendszert úgy tervezték, hogy használójának maximális rugalmasságot nyújtson az ételek készítésénél és tárolásánál. A rendszer kiválóan alkalmas a mindennapi használatra. Csak néhány általános biztonsági előírást kell követni a legtekélyesebb eredmény eléréséhez.

Figyelmeztetés

Kérjük, szíveskedjék ezt a használati utasítást gondosan végigtanulmányozni, mielőtt a készüléket üzembe helyezné.

- A vákuumos tartósítás nem helyettesíti a hűtőszekrényben, vagy fagyasztóban történő tárolást. Ezért az egyes élelmiszerekhez ajánlott tárolási időt és hőmérsékletet szigorúan be kell tartani. A romlandó élelmiszerek biztonságos tárolásához ajánlott hőmérséklet -1 és $+7$ °C között van.
- Ne használja a vákuumot friss hal, rák, vagy egyéb tenger gyümölcse, valamint darált hús hűtőszekrényben való tárolásához. Általában ezek az élelmiszerek biztonságosan csak a hűtőszekrény fagyasztó részében tárolhatók.
- A vákuumrendszer használata előtt hagyja az ételeket szobahőmérsékletre hűlni (40 °C alatt).
- Az otthoni vákuumos ételtárolással nem lehet az ipari vákuumos élelmiszercsomagolást helyettesíteni. Otthoni körülmények között lehetetlen ugyanazokat az előkészítési és mikrobiológiai körülményeket biztosítani.
- Ne használja a vákuumos tárolási eljárást desszertkrémeknél, felvert tojáshéjénél, nitrogén-alapú puha sajtoknál. Ezek az élelmiszerek vákuum hatására felduzzadnak, így bekerülhetnek a vákuumpumpába és károsíthatják azt.
- A FreshWare tárolóedény fedője mikrosütőbe nem tehető.

Ötletek és trükkök

- A Braun FreshWare tárolórendszer és a vákuumpumpa lehetővé teszi pl. marhahús pácolását órák alatt napok helyett. A legjobb eredmény eléréséhez öntse rá a páclevet a húsról, a vákuumpumpa segítségével először szívja ki a levegőt, majd engedje be újra. Ismételd meg ezt a folyamatot még kétszer, majd vákuum nélkül hagyja a húst a páclében állni három órán keresztül.
- Azok az élelmiszer-alapanyagok, amelyeket nem tart hűtőszekrényben, mint pl. rizs, lencse, gabonafélék és liszt hamar megromolhatnak, bedohosod-

- hatnak. Légmentes tárolással jelentősen lecsökkenthető ennek kockázata, valamint meghosszabbítható a tárolási idő.
- A vákuumos eljárás segítségével a nedvességet ki lehet szívni a tartályból. A száraz ételek, mint például a sós ropogtatni valók, édes kekszek, kukoricapelyhek, aszalt gyümölcs és dió ezért hosszabb ideig marad ropogós és friss. Ezen élelmiszerekben lévő olaj, ill. zsír nem avasodik meg a tárolóedényben lévő csökkentett oxigénszintnek köszönhetően.
 - Lehetőleg kerülje a vákuumzáras edénynek túl gyakori kinyitását, mert az csökkentheti a benne lévő étel eltarthatóságának idejét. Akkor kapja a legjobb eredményt a vákuumos tartósítás során, ha nagy mennyiséget légtelenít például valamely földarabolt, még fel nem dolgozott alapanyagból, amit a rákövetkező napokban még nem szándékozik felhasználni.

Leírás

- A Motor
- B Be/ki kapcsoló (MR 5550: turbo/ MR 4050: 2 sebesség)
- C Kioldó gomb (csak MR 5550)
- D Vákuum pumpa
- E Pumpa fedő
- F FreshWare
- G Fedél
- H Szelep fedél
- I Pumpa csatlakozó
- J Nap/hónap jelző
- K Vákuum jelző
- L Szeleptömítés
- M Fedéltömítés
- N Tálca
- O Négyszögletes tároló

Hogyan használja a vákuum rendszert

- Csatlakoztassa a pumpa fedelét (E) a vákuumpumpához (D) és illessze a motort (A) a vákuumpumpába, amíg az nem kattán a helyére.
- Helyezze a fedelet (G) a FreshWare tárolóra és zárja be a szelep fedelet (H).
- Tegye a vákuum pumpát a pumpa csatlakozóba (I). A vákuum jelző (K) mutatja, hogy nincs levegő a tárolóban.
- Csatlakoztassa a hálózatra a készüléket, óvatosan nyomja rá a fedelet és kapcsolja be a be/ki kapcsoló gombot (B), hogy kiszívja a levegőt. Minél hosszabban tartja nyomva a kapcsolót, annál jobban visszahűződik a vákuum jelző. Teljes vákuumot akkor ér el, ha a vákuum jelző teljesen a szelep fedél alatt van. Még néhány másodpercig hagyja működni a pumpát az optimális légtelenítés elérése érdekében.
- Ahhoz, hogy kieresse a vákuumot, egyszerűen csak nyissa ki a szelep fedelet. A kinyitást hangjelenség is kíséri és a vákuum jelző fel megy.
- Ahhoz, hogy eltávolítsa a vákuum pumpát a motorról, nyomja meg a kiengedő gombot (C) és húzza ki (MR 5550) vagy fordítsa el (MR 4050) azt.

Kérjük figyeljen a következőkre:

- Abban az esetben ha vákuumot készített, de az rövid időn belül megszűnik, ellenőrizze, hogy minden rész tiszta-e.
- A tartályt maximum 10 mm-rel a perem alattiig töltsen csak fel. A hűtőben való tároláskor hagyjon 20 mm-t a perem aljáig.

- Mielőtt a tartályt mikrosütőben vagy sütőben használná, győződjön meg róla, hogy eltávolította mind a fedelet (G), mind a tálcát (N).
- A tálcát (N) úgy tervezték, hogy megóvja az ételt a tárolás során a folyadék kiválásától.
- A nyers hús sötétebb színűvé válik légmentesen tárolva. Miután néhány percig újra levegővel érintkezett, részben visszanyeri természetes színét. Mivel ez egy normális folyamat, az étel minőségét nem befolyásolja.
- Tároláskor a légmentes körülmény fenntartása addig szükséges, amíg a vákuum jelző egy szintbe nem kerül a szeleptömítés felszínével.

Mit kell tenni, ha nem lehet vákuumot létrehozni

- Biztosítsa az összes elem tisztaságát. A légmentes zárású részeknek (szelep és fedél tömítés) valamint különösképpen a fedélnek teljesen mentesnek kell lennie portól, ételfoszlánytól és ételdaraboktól. Öblítse le ezeket folyóvízben és hagyja, hogy a levegőn száradjanak meg.
- Ha minden rész tiszta és a vákuumot még mindig nem sikerül létrehozni, akkor nyomja meg óvatosan a fedél (G), hogy meggyőződjön vajon teljesen zár-e.
- A pumpa fedél védő rendszerének köszönhetően a vákuum pumpa csak akkor fog működni, ha azt a pumpa csatlakozóba helyezte.

A Braun friss rendszer előnyei

(Fraunhofer Intézet, Németország)
-1 és +7 °C közötti hűtőszekrényben történő tárolás esetén

- I. A friss étel hosszabb ideig friss marad.

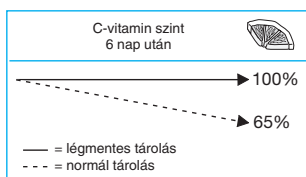
Tárolás	Normál (nap)	Vákuum (nap)
Friss szeletelt zöldség	6	10-12
Friss gyümölcs (pl.: gyümölcs saláta)	3	10
Mártás	0	2
Csipszek (e.g. tortilla/ burgonya chips)	3	30

- II. A legnagyobb előnye a frissen tartó rendszernek, hogy megőrzi a friss, még feldolgozatlan és a kész ételek frissességét, fenntartva az étel adott állagát, valamint ízét a következő listában feltüntetett tárolási időpontokig:

Sütőben elkészített ételek (pl.: lasagne)	15 nap*
Fehér/barna kenyér	5 nap
Teljes kiőrlésű kenyér	7 nap
Sajt	10-14 nap
Felvágó	7 nap

- III. Légmentes környezetben a C-vitamin szint 100%-ban fenntartható. Vákuum tárolás nélkül csupán 65%-ban.

* Ahhoz, hogy elérje a megadott tárolási időt, tartsa be a következőket: Melegítse át jól az ételt a sütőben, és hagyja kihűlni 40 °C-ra. A nélkül légmentesítse, hogy bármit elvenne, vagy hozzáadna az ételhez.



Tisztítás

Az első használat előtt alaposan öblítse el a Braun frissentartó rendszer összes elemét. A motort (A) és a vákuum pumpát (D) csak nedves ruhával törölje át. Se a motort se a vákuum pumpát ne mossa el folyó víz alatt, és ne is merítse azokat vízbe. Az összes többi rész mosogatógépben tisztítható. Vegye le a szelepfedelet (H), fedél tömítést (M) és szeleptömítést (L), hogy azokat külön moshassa el a mosogatógépben vagy vízben, majd hagyja levegőn megszáradni azokat. A szelepfedél (H) teljes eltávolításához emelje meg és húzza ki azt. Ne használjon túl agresszív tisztítószer a mosogatógépében.

Tudnivalók a FreshWare tárolókról

A FreshWare tárolókat megedzett boroszilikát üvegből készítették, amelyek mikrohullámú sütő-, sütő-, hűtőgép- és mosogatógép biztonságos. Ezért alkalmasak ételek tárolására, valamint melegítésre és tálalásra. A FreshWare tárolók a következő méretekben kaphatók:

- 3.1 l négyzögletes tároló: Ideális méret család és vendégség számára készített ételekhez. Egyaránt alkalmas a fogások tálalásához, valamint nagyobb mennyiségek tárolásához.
- 0.9 l négyzögletes tároló: Ideális méret kisebb adagok készítéséhez, megmaradt kisebb mennyiségek tárolásához, felvágottakhoz, kemény sajtokhoz.
- 1.2 l kerek tároló: Ideális tárolás száraz ételek számára, mint pl.: müzli, liszt, cornflakes, keksz, aszalt gyümölcs, stb...
- 0.6 l kerek tároló: Ideális tárolás fűszerek, szószok, mártások, sütemények tárolásához.

A teljes FreshWare választék megvásárolható a nagyobb Braun termékeket árusító üzletekben vagy a szervizekben (nem minden országban).

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétbe. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervízközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.



Garancia

A Braun – ismerve termékei megbízhatóságát, készülékeire két év garanciát vállal, azzal a megkötéssel, hogy a jótállási igényt a készülék csomagolásában található Jótállási Nyilatkozatban feltüntetett Braun márkaszervizekben lehet érvényesíteni.

A garancia hatálya alól kivételt képeznek azok a meghibásodások, amelyek a készülék szakszerűtlen, vagy nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, valamint azok az apróbb hibák, amelyek a készülék értékét, vagy használhatóságát nem befolyásolják.

A garancia nem vonatkozik a gyorsan kopó, rendszeresen cserélendő tartozékokra (pl. Borotvaszita, kés, stb.)

A jótállási igény érvényesítésére vonatkozó részletes tájékoztató a készülék csomagolásában található.

Türkçe

Tebrikler! Yiyeceklerinizin tazeliğini ve kalitesini daha uzun süre koruyacak bir mutfak aleti satın aldınız. Braun Fresh System vakum pompası, özel tasarlanmış kapların içinden havayı çeker ve dışarıdan havanın girmesine imkan bırakmayan bir vakum ortamı yaratır. Yaratılan bu vakum ortamı, yiyeceklerinizin tazeliğini, tadını ve kalitesini, daha uzun süre korumak için idealdir.

Vakumlu gıda koruma sistemleri hakkında kısa bir not

Oksijen, gıdaların bozulmasına yol açan temel nedenlerden biridir. Oksijenle temasın gıdalarda yarattığı kimyasal değişiklik, gıdaların besin değerlerini azaltır, vitamin seviyelerini düşürür, doku, renk, tad ve kalitelerinde istenmeyen değişikliklere sebep olur. Gıdalar vakum ortamında saklandıkları takdirde, gıdaların bozulma süreci yavaşlar.

Braun fresh system kullanıcılarına gıdayı hem hazırlamakta hem de saklamakta maksimum esneklik sağlar. Dolayısıyla Braun Fresh System günlük kullanım için idealdir. Yine de Braun Fresh System'inizi kullanırken en mükemmel sonuçları elde edebilmeniz için gerekli birkaç noktayı belirtelim.

Lütfen dikkat!

Lütfen Braun fresh system kullanma kılavuzunu ilk kullanımdan önce dikkatle okuyunuz!

- Gıdaları vakum ortamında saklama, buzdolabı ya da derin dondurucuda saklamaya alternatif değildir. Lütfen, gıdaların türüne göre uzmanlarca tavsiye edilen gıda saklama ısılarına dikkat ediniz ve uyunuz. Almanya'nın BfR (Federal Risk Değerlendirmesi) Enstütüsü'nün bozulabilir gıdalar için tavsiye ettiği saklama ısısı -1 ile +7 °C arasındadır. Bu sıcaklık aralıkları, evde kullanmış olduğunuz buzdolaplarının çeşitli bölmelerinde mevcuttur.
- Braun Fresh System FreshWare vakumlu kaplar, pişmemiş balık ve deniz mahsulleri ya da çiğ kıyma gibi hassas gıdaların, buzluk yerine buzdolabı içerisinde saklanması için uygun değildir. Vakumlu kaplar, normal şartlarda buzlukta sakladığınız ürünlerin yine buzlukta saklanması için uygundur.
- Pişmiş ya da ısıtılmış gıdaları vakumlamadan önce ısılarının muhakkak oda sıcaklığına (40 °C nin altına) düşmesini bekleyin.
- Evde yapılan vakumlama işleminin neticesi, fabrika ortamında yapılan vakumlama neticesiyle karşılaştırılmalıdır. Endüstriyel vakumlama işlemleri neticesinde elde edilen kalite değerlerine evde ulaşmak mümkün değildir.
- İçerisinde hava bulunan (bazı tatlılar, krema, çırpılmış yumurta akı, yumuşak peynirler vb.) gıdaları asla vakum ortamında saklamayın. Bu tür gıdalar vakum işlemi esnasında genleşir, vakum pompasına bulaşarak pompaya zarar verebilirler.
- Braun FreshWare kaplarının plastik kapakları mikrodalga fırında ısıtmaya uygun değildir.

Braun Fresh Systemle yemek hazırlamanın püf noktaları

- Braun Fresh System sayesinde et terbiye etmek gibi uzun süren işlemleri çok daha kısa sürede ve kolayca yapmak mümkündür.

En iyi sonucu almak için terbiyeyi etin (ya da tavuk vb. malzemenin) üzerine dökün. Terbiyeyi döker dökmez hemen vakumlayın. Vakumlar vakumlamaz vakumu çözün ve bu işlemi toplam 3 kez yapın. Sonuncu kez vakumladığınızda malzemeyi vakumlu ortamda 3 saat bırakın.

- Pirinç, mercimek, un gibi kuru gıdalar buzdolabında saklanmadıkları takdirde zaman içerisinde bayatlarlar. Kuru gıda vakum ortamında saklanırsa bayatlama riski azalır, dolayısıyla saklama ömrü uzar.
- Vakum işlemi saklama kapları içerisinden havayı aldığı gibi nemi de alır. Kraker, bisküvi, cornflakes, kuru meyva ve yemişler ve diğer kuru gıdalar, vakum ortamında daha uzun süre gevrek ve taze kalır.
- Vakum ortamında sakladığınız gıdaların kaplarını mümkün olduğu kadar seyrek açıp kapayın. Böylece saklama süresi uzayacaktır.

Tanımlar

- A Motor
- B Açma/Kapama düğmesi (MR 5550: turbo/ MR 4050: 2. hız)
- C Serbest bırakma düğmesi (MR 5550 için)
- D Vakum pompası
- E Pompa ucu
- F FreshWare
- G Kapak
- H Kapak valfi
- I Pompa yatağı
- J Gün/ay göstergesi
- K Vakum göstergesi
- L Valf mühürü
- M Kapak mühürü
- N Tepsi
- O Dikdörtgen saklama kabı

Fresh System vakumlu ürününüzü nasıl kullanacaksınız?

- Pompa ucunu (E) vakum pompasına takın ve motoru (A) vakum pompasına kilitlenecek şekilde yerleştirin.
- Kapağı (G) FreshWare kabının üzerine yerleştirin ve kapak valfini (H) kapatın.
- Vakum pompasını, pompa yatağına (I) yerleştirin. Vakum göstergesi (K) en geniş konumunda olmalıdır, yani içeride hiç vakum olmadığını göstermelidir.
- Fişi prize sokun, kapağa kuvvetlice bastırın ve on/off düğmesine basın (B), tuşu basılı tuttuğunuz sürece vakum göstergesinin küçüldüğünü göreceksiniz. Vakum göstergesi tamamen kapak valfi seviyesi altında kaldığında ideal vakum ortamı hazırlanmış olacaktır.
- Vakumu serbest bırakmak için kapak valfini açmanız yeterlidir. Kapak valfini açtığınız anda Fresh System sesini duyacaksınız.
- Vakum pompasını motordan ayırmak için, serbest bırakma düğmesine (C) basın. MR 5550'yi çekerek, MR 4050'yi çevirerek çıkarın.

Lütfen dikkat:

- Eğer vakum ortamı yarattığınız halde vakum kısa sürede kayboluyorsa, lütfen bütün parçaların temiz olduğundan emin olun.
- Herhangi bir FreshWare kabını tepesinden 10 mm kalacak seviyeden fazla doldurmayın. Eğer saklama işlemi buzlukta gerçekleşecekse bu seviye 20 mm olmalıdır.

- FreshWare kaplarını fırın ya da mikrodalga fırından kullanmadan evvel kapaklarını (G) ve tepsilerini (N) çıkardığınızdan emin olun.
- Tepsi (N) gıdaları, içerdikleri sıvıdan korumak içindir. Sıvılar kabın dibine akarak tepsi sayesinde gıdadan ayrılır.
- Çiğ et vakum ortamında kararır. Vakum ortamından çıktıktan bir iki dakika sonra orijinal rengine yakın bir renge döner. Vakum ortamında çiğ etin renk değiştirmesi normaldir ve etin kalitesine negatif bir etkisi yoktur.
- Saklama sırasında vakum seviyesi, vakum göstergesinin konumundan anlaşılır. Vakum göstergesi, kapak valfinin altında kaldığı sürece vakum durumu idealdir.

Eğer vakum oluşmuyorsa ne yapmalı?

- Tüm parçaların temiz olduğundan emin olun. Kapama işlevini gerçekleştiren parçaların (valf (L) ve kapak mühürleri (M)) ve özellikle kapağın tamamen toz ve kırıntı gibi parçacıklardan arınmış olması gerekir. Eğer parçalar temiz değilse yıkayın ve kurumaya bırakın.
- Eğer tüm parçalar temizse ve yine de vakum oluşmuyorsa kapak sıkıca bastırın (G) ve tamamen kapalı olduğundan emin olun.
- Özel koruma sistemi sayesinde pompa ucu sadece pompa yatağına doğru bir biçimde yerleştirildiğinde çalışacaktır.

Braun Fresh System'in faydaları

(Almanya Fraunhofer Enstitüsü tarafından onaylanmıştır)
Aşağıdaki tablo buzdolabında -1 ve +7 °C ısı aralığında yapılan saklama işlemlerine aittir.

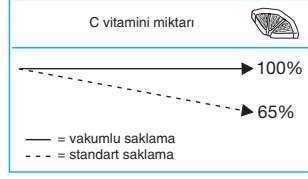
- I. Gıdalar tazeliğini daha uzun süre korur.

Saklama	Standart (gün)	Vakum (gün)
Doğranmış taze sebzeler, (ör. biber, havuç)	6	10-12
Doğranmış taze meyva (ör. meyva salatası)	3	10
Dipler (ör. salsa)	0	2
Gevrek gıdalar (ör. mısır veya patates cips)	3	30

- II. Fresh System'in önemli bir faydası gıdaların tazeleğini olduğu kadar lezzet ve görünümlerini de saklamaya yardımcı olmasıdır.

Fırında pişmiş yemekler (ör. lazanya)	15 gün*
Beyaz/kepekli ekme	5 gün
Esmer ekme (çavdar vb.)	7 gün
Peynir (kaşar vb. sert peynir)	10-14 gün
Şarküteri (salam, sucuk, vb.)	7 gün

- III. 6 gün vakumda bekleyen gıdaların, C vitamini miktarı %100 saklanır. Vakumsuz ortamda aynı sürede vitamin kaybı %35'dir.



Temizleme

İlk kullanımdan önce Braun Fresh System'inizin yıkanabilen parçalarını sudan geçirin.

Motoru (A) ve vakum pompasını (D) nemli bir bezle silin ve asla bu parçaları su altına tutmayın ya da suya bastırmayın. Motor ve vakum pompası haricindeki tüm parçalar bulaşık makinasında yıkanabilir. Kapak valfini (H), kapak mühürünü (M) valf mühürünü (L) kendi başlarına yıkayın. Valf kapağını (H) çıkarıp yıkayabilmek için çekin ve çıkarın.

Bulaşık makinasında fazladan kireç çözücü ve deterjan kullanmayın.

FreshWare hakkında

Üst üste saklanabilen FreshWare kaplar, sertleştirilmiş borosilikat camdan yapılmışlardır ve mikrodalga fırın, fırın, buzluk ve bulaşık makinasında kullanmaya uygundurlar. Dolayısıyla FreshWare kaplarını, saklama kabı haricinde, pişirme kabı ve servis olarak da kullanılabiliyorsunuz.

Aşağıdaki ebatlarda FreshWare saklama kapları mevcuttur:

- 3.1 lt dikdörtgen saklama kabı: Aile ve arkadaşlarınıza hazırlayacağınız yemekler için idealdir. Servis ve saklama kabı olarak da kullanılabiliyorsunuz.
- 0.9 lt dikdörtgen saklama kabı: Daha az miktarda yiyecekleri ve özellikle peynir ve şarküteri saklamak için idealdir.
- 1.2 lt yuvarlak saklama kabı: Müsli, un, cornflakes, bisküi, kuru yemiş ve meyva gibi gıdaların saklanması için idealdir.
- 0.6 lt yuvarlak saklama kabı: Baharat, sos, dip, bisküi, ve kuru meyva ve gıdaların saklanması için idealdir.

FreshWare kapları serisi Braun küçük ev aletleri satılan çoğu noktada mevcuttur.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany
☎ (49) 6173 30 0
Fax (49) 6173 30 28 75

Procter & Gamble Satış ve Dağıtım Ltd. Şti.
Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul
tarafından ithal edilmiştir.

P & G Tüketici Hizmetleri
0 212 473 75 85,
destek@gillette.com

* Bu saklama sürelerini elde edebilmek için yiyeceğinizi fırında iyice ısıtın, daha sonra 40 °C'nin altında bir ısıya düşene kadar bekleyin ve başka birşey eklemeyin ya da çıkarmadan vakumlayın.



TS10079

Συγχαρητήρια! Έχετε στα χέρια σας τη συσκευή που θα σας βοηθήσει να διατηρήσετε τη φρεσκάδα και την ποιότητα των τροφίμων σας για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Η αντλία κενού δημιουργεί συνθήκες κενού σε αεροστεγή δοχεία, καθώς αφαιρεί τον αέρα από το εσωτερικό τους και τον κρατά έξω. Πρόκειται για το τέλειο σύστημα συντήρησης τροφίμων καθώς διατηρεί τη φρεσκάδα, τη γεύση και την ποιότητα των τροφίμων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Σχετικά με τη συντήρηση σε κενό

Το οξυγόνο αποτελεί έναν από τους βασικούς λόγους της αλλοίωσης των τροφίμων. Προκαλεί χημικές αντιδράσεις λόγω των οποίων μειώνεται η διατροφική αξία, το επίπεδο των βιταμινών, η υφή, το χρώμα, η γεύση και συνολική ποιότητά τους. Σε συνθήκες κενού, η διαδικασία αλλοίωσης των τροφίμων επιβραδύνεται.

Το σύστημα φρεσκάδας της Braun σχεδιάστηκε για να προσφέρει στο χρήστη μέγιστη ευελιξία κατά την παρασκευή και συντήρηση των τροφίμων. Συνεπώς, το σύστημα είναι ιδανικό για καθημερινή χρήση. Ωστόσο, υπάρχουν μερικές γενικές αρχές προφύλαξης οι οποίες πρέπει να τηρούνται για βέλτιστα αποτελέσματα.

Προσοχή

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες προς το χρήστη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

- Η συντήρηση σε κενό δεν υποκαθιστά την διατήρηση των τροφών στο ψυγείο ή τον καταψύκτη. Για το λόγο αυτό, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι προτεινόμενοι χρόνοι και κυρίως οι θερμοκρασίες διατήρησης των αντίστοιχων ειδών τροφίμων. Για τις περιπτώσεις αλλοιώσιμων τροφών, συνιστούμε επιπλέον θερμοκρασίες διατήρησης μεταξύ -1 και $+7$ °C (σύμφωνα με τις συστάσεις του Ομοσπονδιακού Ινστιτούτου Αξιολόγησης Κινδύνου της Γερμανίας (BfR)). Αυτό επιτυγχάνεται με τη διατήρηση των τροφών στα ειδικά τμήματα ψύξης του καταψύκτη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αφαίρεσης του αέρα για τη διατήρηση φρέσκων ψαριών, ιχθυοπροϊόντων ή κιμά στο ψυγείο. Γενικά, αυτά τα είδη τροφών πρέπει να διατηρούνται στην κατάψυξη.
- Αφήνετε πάντα τα τρόφιμα να ξεπαγώσουν σε θερμοκρασία δωματίου (κάτω από 40 °C) πριν τα βάλετε σε κενό (για να αποφευχθεί το φαινόμενο του βρασμού υπό κενό).
- Η διατήρηση τροφών σε κενό στο σπίτι δεν μπορεί να συγκριθεί με τη βιομηχανική τυποποίηση τροφίμων. Είναι αδύνατο να επιτευχθεί στο σπίτι η ίδια προ-επεξεργασία και μικροβιολογική ποιότητα.
- Ποτέ μη διατηρείτε τροφές που παρασκευάζονται σε περιβάλλον ατμοσφαιρικού αέρα (π.χ. γλυκά, κρέμες, χτυπημένο ασπράδι αυγού, αζωτούχα μαλακά τυριά κλπ.) σε συνθήκες κενού. Υπάρχει κίνδυνος για τα τρόφιμα αυτά να διασταλούν λόγω του κενού, να εισέλθουν στην αντλία κενού και να προκαλέσουν κάποια βλάβη.
- Τα καπάκια των δοχείων FreshWare δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.

Χρήσιμες συμβουλές

- Ο συνδυασμός του Braun FreshWare και της αντλίας κενού επιτρέπει το μαρινάρισμα τροφίμων, όπως το μοσχαρίσιο κρέας, εντός μερικών ωρών αντί ημερών. Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε τη σάλτσα για το μαρινάρισμα στο κρέας, στη συνέχεια δημιουργήστε κενό και αφήστε να εισχωρήσει αέρας αμέσως μετά. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία δύο φορές ακόμη και αφήστε το κρέας να μαριναριστεί χωρίς κενό για τρεις ώρες.
- Τροφές όπως ρύζι, φακές, δημητριακά και αλεύρι, τα οποία δεν φυλάσσονται στο ψυγείο, κινδυνεύουν από έντομα. Σε συνθήκες κενού, ο κίνδυνος αυτός είναι σημαντικά μικρότερος με αποτέλεσμα μεγαλύτερη διάρκεια συντήρησης.
- Κατά τη διαδικασία δημιουργίας κενού, αφαιρείται η υγρασία από τα δοχεία. Έτσι, ξηρά τρόφιμα όπως κράκερ, μπισκότα, κορνφλέικς, αποξηραμένα φρούτα και ξηροί καρποί, παραμένουν τραγανά και φρέσκα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε συνθήκες κενού. Επιπλέον, χάρη στην μείωση του οξυγόνου εντός του δοχείου πολλές από τις τροφές αυτές που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε λίπη δεν θα αλλοιωθούν.
- Αποφεύγετε να ανοίγετε τα αεροστεγή δοχεία πολύ συχνά, καθώς αυτό μειώνει τη διάρκεια συντήρησης των περιεχομένων τροφών. Θα έχετε βέλτιστα αποτελέσματα από τη συντήρηση σε συνθήκες κενού εάν φυλάξετε σε κενό μια μεγάλη ποσότητα τροφής, π.χ. φέτες αλλαντικών, που δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε στις αμέσως επόμενες μέρες.

Περιγραφή

- A Μηχανισμός
- B Διακόπτης ανοίγμ./κλεισίμ. (MR 5550: turbo/MR 4050: ταχύτητα 2)
- C Κομπιτά ατελευθέρωσης (μόνο στο MR 5550)
- D Αντλία κενού
- E Κάλυμμα αντλίας
- F FreshWare
- G Καπάκι
- H Καπάκι βαλβίδας
- I Κούμπωμα βαλβίδας
- J Ένδειξη Ημέρα/Μήνας
- K Ένδειξη κενού
- L Σφράγισμα βαλβίδας
- M Σφράγισμα καπακιού
- N Σχάρα
- O Ορθογώνιο δοχείο

Χρήση της αντλίας κενού

1. Τοποθετήστε το κάλυμμα αντλίας (E) στην αντλία κενού (D) και εισάγετε το μηχανισμό (A) στην αντλία κενού μέχρι να κομπώσει.
2. Τοποθετήστε το καπάκι (G) στο δοχείο FreshWare και κλείστε το καπάκι της βαλβίδας (H).
3. Τοποθετήστε την αντλία κενού στο κομπώμα της βαλβίδας (I). Η ένδειξη κενού (K) είναι τελείως ανοικτή, το οποίο σημαίνει ότι υπάρχει αέρας εντός του δοχείου.
4. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, πιάστε σταθερά στο καπάκι και πατήστε το διακόπτη on/off (B) για να δημιουργήσετε συνθήκες κενού. Όσο περισσότερο χρόνο πιέζετε το διακόπτη, τόσο περισ-

σώτερο κινείται προς τα κάτω η ένδειξη κενού. Το απόλυτο κενό επιτυγχάνεται όταν η ένδειξη κενού μετακινηθεί μέχρι το τέρμα, χαμηλότερα από το καπάκι της βαλβίδας. Αφήστε την αντλία σε λειτουργία για μερικά ακόμη δευτερόλεπτα για να επιτευχθούν οι βέλτιστες συνθήκες κενού.

- 5. Για να επιτρέψετε την εισαγωγή αέρα, απλά ανοίξτε το καπάκι της βαλβίδας. Με το άνοιγμα, θα ακουστεί ένας ήχος ενδεικτικός της φρεσκάδας του περιεχομένου και η ένδειξη κενού θα μετακινηθεί προς τα πάνω.
- 6. Για να αφαιρέσετε την αντλία κενού από το μηχανισμό, πιέστε τα κουμπιά απελευθέρωσης (C) και τραβήξτε (MR 5550) ή γυρίστε (MR 4050).

Σημείωση:

- Στη σπάνια περίπτωση κατά την οποία δημιουργείται κενό, αλλά στη συνέχεια αυτό χάνεται σε σύντομο χρονικό διάστημα, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά.
- Μη γεμίζετε τα δοχεία περισσότερο από 10 mm κάτω από το χείλος. Για φύλαξη στο ψυγείο, βεβαιωθείτε ότι τα μεγάλα δοχεία δεν έχουν γεμίσει περισσότερο από 20 mm κάτω από το χείλος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τα δοχεία σε κανονικό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων, μην παραλείψετε να αφαιρέσετε και το καπάκι (G) και τη σχάρα (N).
- Η σχάρα (N) έχει σχεδιαστεί για την προστασία των τροφίμων από υγρά που απελευθερώνονται κατά τη διάρκεια της συντήρησής τους. Τα υγρά ρέουν κάτω από τη σχάρα χωρίς να έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
- Το ωμό κρέας αποκτά πιο σκούρο χρώμα σε συνθήκες κενού. Εάν αφαιρεθεί για μερικά λεπτά εκτεθειμένο στον αέρα, αποκτά πάλι, σε κάποιο βαθμό, το φυσικό του χρώμα. Αυτή είναι μια φυσιολογική διαδικασία που δεν επηρεάζει καθόλου την ποιότητα των τροφίμων.
- Κατά τη συντήρηση, οι συνθήκες κενού είναι αποδεκτές για όσο διάστημα η ένδειξη κενού παραμένει στο ίδιο επίπεδο με το καπάκι της βαλβίδας (την επιφάνειά του).

Τι κάνετε εάν δεν αφαιρείται ο αέρας

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά. Ειδικότερα, στα εξαρτήματα στεγανοποίησης (σφράγισμα σε βαλβίδα και σε καπάκι) και στο καπάκι δεν πρέπει να υπάρχει ίχνος από σκόνη, χνούδι ή τροφές. Ξεπλύνετε τα με νερό και αφήστε να στεγνώσουν.
- Εάν όλα τα μέρη είναι καθαρά και ο αέρας δεν αφαιρείται, πιέστε δυνατά στο καπάκι (G) για να βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει τελείως.
- Χάρη στην ύπαρξη συστήματος προστασίας στο κάλυμμα της αντλίας, η αντλία κενού θα λειτουργήσει μόνο εάν τοποθετηθεί στο κούμπωμά της.

Πλεονεκτήματα του συστήματος φρεσκάδας της Braun

(εγκεκριμένο από το Ινστιτούτο Fraunhofer της Γερμανίας)
Αναφέρεται σε συντήρηση εντός ψυγείου, μεταξύ -1 και +7 °C

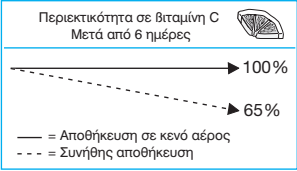
I. Τα φρέσκα τρόφιμα διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Συντήρηση	Κανονικές συνθήκες (ημέρες)	Συνθήκες κενού (ημέρες)
Φρέσκα λαχανικά, σε φέτες (πχ. πιπεριές, κολοκυθάκια)	6	10-12
Φρέσκα φρούτα (πχ. φρουτοσαλάτα)	3	10
Ντιπς (πχ. γουακαμόλε)	0	2
Crisps (πχ. Πατατάκια/τορτίγια τσιπς)	3	30

II. Ένα από τα σημαντικά πλεονεκτήματα του συστήματος φρεσκάδας είναι ότι η γεύση και η φρεσκάδα των τροφίμων ή των μαγειρεμένων γευμάτων σφραγίζεται μέσα στο δοχείο, και με αυτό τον τρόπο διατηρείται η υφή και ιδίως η γεύση τους για της περιόδους συντήρησης που ακολουθούν.

Φαγητά μαγειρευμένα στο φούρνο (πχ λαζάνια)	15 ημέρες*
Λευκό ή μερικής αλέσεως ψωμί	5 ημέρες
Ψωμί ολικής αλέσεως	7 ημέρες
Τυρί	10-14 ημέρες
Φέτες αλλαντικών	7 ημέρες

III. Μετά από 6 ημέρες σε συνθήκες κενού, η περιεκτικότητα σε βιταμίνη C διατηρείται σε ποσοστό 100%. Η συντήρηση σε κανονικές συνθήκες εξασφαλίζει μόνο το 65%.



Καθαρισμός

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το σύστημα φρεσκάδας της Braun, ξεπλύνετε όλα τα μέρη προσεκτικά.

Καθαρίστε το μηχανισμό (A) και την αντλία κενού (D) με ένα νωπό πανί. Μην τοποθετείτε το μηχανισμό ή την αντλία κενού κάτω ή μέσα σε νερό. Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε το καπάκι της βαλβίδας (H), το σφράγισμα από το καπάκι (M) και το σφράγισμα της βαλβίδας (L) και καθαρίστε τα ξεχωριστά στο πλυντήριο πιάτων ή ξεπλύνετε τα με νερό και στη συνέχεια αφήστε τα να στεγνώσουν. Για να αφαιρέσετε εντελώς το καπάκι της βαλβίδας (H), σηκώστε το και τραβήξτε το έξω.

Προσοχή: μην χρησιμοποιείτε υπερβολικές ποσότητες απορρυπαντικού ή αποσκληρυντικού στο πλυντήριο πιάτων.

* Για να επιτύχετε αυτούς τους χρόνους συντήρησης, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία: Ζεστάνετε το φαγητό καλά στο φούρνο, αφήστε το να κρυώσει κάτω από τους 40 °C και φυλάξτε το σε συνθήκες κενού χωρίς να προσθέσετε ή να αφαιρέσετε κάτι.

Σχετικά με το FreshWare

Τα στοιβαζόμενα δοχεία FreshWare είναι κατασκευασμένα από σκληρυμένο βοριοπιριτικό γυαλί και είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, κανονικό φούρνο, κατάψυξη και πλυντήριο πιάτων. Συνεπώς, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη συντήρηση τροφίμων, καθώς επίσης και για ζέσταμα και σερβίρισμα.

Τα ακόλουθα μεγέθη δοχείων του FreshWare είναι διαθέσιμα:

- Ορθογώνιο δοχείο 3,1 λίτρων: ιδανικό για μαγείρεμα τροφών για την οικογένεια και τους φίλους σας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως σκεύος σερβιρίσματος και για τη συντήρηση μεγαλύτερης ποσότητας τροφίμων.
- Ορθογώνιο δοχείο 0,9 λίτρων: ιδανικό για μαγείρεμα τροφών σε μικρότερες ποσότητες και διατήρηση όσων μείνουν, καθώς και αλλαντικών ή σκληρών τυριών.
- Στρογγυλό δοχείο 1,2 λίτρων: ιδανικό για συντήρηση ξηρών τροφών, όπως μούσλι, αλεύρι, κορνφλέικ, μπισκότα, αποξηραμένα φρούτα κλπ.
- Στρογγυλό δοχείο 0,6 λίτρων: ιδανικό για συντήρηση τροφίμων όπως μπαχαρικά, σάλτσες, γαρνιτούρες, μπισκότα, αποξηραμένα φρούτα κλπ.

Όλη η σειρά FreshWare είναι διαθέσιμη στα καλά καταστήματα με συσκευές Braun ή στα Κέντρα Εξυπηρέτησης Braun (σε ορισμένες χώρες).

Υπόκειται σε αλλαγή άνευ πρότερης ειδοποίησης.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.

Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας.

Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Поздравляем! Вы приобрели электроприбор, который поможет сохранить свежесть и качество Ваших продуктов намного дольше. Вакуумный насос откачивает воздух и создает вакуум внутри контейнера. Поэтому, эта система длительного хранения продуктов идеально подходит для сохранения свежести, вкуса и качества Ваших продуктов в течение долгого времени.

О вакуумном хранении

Кислород – одна из основных причин ухудшения качества продуктов. Участвуя в химической реакции, кислород снижает питательную ценность, уровень содержания витаминов, ухудшает консистенцию, цвет, аромат и общее качество продуктов. В условиях вакуума этот процесс замедляется.

Новая система Braun fresh system разработана таким образом, чтобы предоставить пользователю максимум возможностей для приготовления и сохранения продуктов. Поэтому, система идеально подходит для повседневного использования. Существует, однако, несколько общих рекомендаций, которые должны соблюдаться для получения наилучших результатов.

Внимание!

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию до начала применения прибора.

- Хранение в вакууме не заменяет хранение продуктов в холодильнике или морозильной камере. Следовательно, должны строго соблюдаться рекомендуемые для соответствующих типов продуктов время и особенно температура хранения. Мы рекомендуем температуру хранения от -1 до $+7$ °C (на основании рекомендаций BfR – Федерального Института по оценке рисков, Германия) для скоропортящихся продуктов. Такая температура может быть соблюдена, если продукты хранятся в специальных камерах холодильника.
- Не применяйте вакуумное устройство для хранения свежей рыбы, морепродуктов или мясного фарша в холодильнике. Обычно, продукты указанного типа должны храниться только в морозильной камере.
- Во всех случаях, охладите продукты до комнатной температуры (ниже 40 °C) перед использованием вакуумного устройства (чтобы не допустить эффекта вскипания в вакууме).
- Хранение продуктов в вакууме не сравнимо с хранением продуктов в промышленной вакуумной упаковке. Невозможно получить тот же вид предварительной обработки и микробиологическое качество в домашних условиях.
- Никогда не храните такие продукты, как взбитые десерты, сливки, взбитый яичный белок, мягкий сыр и т.д. в условиях вакуума. Такой тип продуктов расширится под воздействием вакуума, может попасть в вакуумный насос и повредить его.
- Крышки контейнеров не FreshWare предназначены для использования в микроволновой печи.

Полезные советы

- При помощи вакуумного насоса и специальных контейнеров можно мариновать такие продукты как говядина в течение нескольких часов, а не дней. Для получения наилучшего результата, залейте мясо маринадом, потом создайте вакуум, и сразу же разгерметизируйте контейнер. Повторите эту процедуру еще два раза, и оставьте говядину под маринадом без вакуума на три часа.
- Такие продукты, как рис, чечевица, крупы и мука, которые обычно не хранятся в холодильнике, также могут испортиться. В условиях вакуума такой риск значительно уменьшается, а значит, продукты будут храниться дольше, оставаясь при этом более свежими.
- В процессе хранения в вакууме из контейнеров выводится влага. Поэтому, сухие продукты, такие как крекеры, бисквиты, кукурузные хлопья, сухофрукты и орехи, дольше останутся хрустящими и сохранят свежесть в условиях вакуума. Жирные компоненты в этих пищевых продуктах будут сохранены из-за пониженного содержания кислорода внутри контейнера.
- Не открывайте закрытые контейнеры (с вакуумом) слишком часто, так как это уменьшит срок хранения продуктов внутри. Вы получите отличные результаты, если сохраните большое количество холодной мясной нарезки, которую вы в течение нескольких дней не собираетесь использовать.

Описание

- A Мотор
- B Переключатель «Вкл/Выкл» (MR 5550: турбо/MR 4050: 2 скорости)
- C Кнопки высвобождения рабочей части (только в модели MR 5550)
- D Вакуумный насос
- E Кожух насоса
- F Малый прямоугольный контейнер FreshWare
- G Крышка
- H Крышка клапана
- I Муфта насоса
- J Индикатор даты/месяца
- K Индикатор уровня вакуума
- L Уплотнитель клапана
- M Уплотнитель крышки
- N Решетка
- O Большой прямоугольный контейнер

Как пользоваться вакуумной системой

1. Присоедините кожух насоса (E) к вакуумному насосу (D), и соедините мотор (A) с вакуумным насосом до его фиксации в крепежном механизме.
2. Поместите крышку (G) на малый прямоугольный контейнер, и закройте крышку клапана (H).
3. Установите вакуумный насос в муфту насоса (I). Индикатор уровня вакуума (K) максимально поднят, что указывает на полное отсутствие вакуума в контейнере.
4. Включите прибор в сеть, с усилием установите крышку, и включите переключатель «Вкл/Выкл» (B), чтобы начать образование вакуума. Чем

- дольше вы нажимаете на выключатель, тем больше втягивается индикатор уровня вакуума. Полный вакуум создается, когда индикатор уровня вакуума полностью находится под крышкой клапана. Не выключайте насос еще несколько секунд, чтобы получить оптимальные условия вакуума.
- Чтобы устранить вакуум, просто откройте крышку клапана. После открытия вы услышите звук поступающего воздуха, и индикатор уровня вакуума начнет двигаться вверх.
 - Чтобы отделить вакуумный насос от мотора, нажмите клавишу (C), и снимите (MR 5550) или поверните его (MR 4050).

Пожалуйста, обратите внимание:

- Иногда случается, что вакуум создается, но затем теряется в течение короткого промежутка времени, в таком случае убедитесь, что все детали очищены.
- Не заполняйте контейнер более чем на 10 мм ниже края. Для хранения в морозильной камере, пожалуйста, убедитесь, что большие контейнеры не заполнены больше чем на 20 мм ниже уровня края.
- До использования контейнеров в печи или микроволновой печи убедитесь, что сняты обе крышки (G), а также решетка (N).
- Конструкция решетки (N) защищает продукты от жидкостей, выделившихся во время хранения. Жидкости поступают под решетку и не контактируют с продуктами.
- Сырое мясо становится более темным при хранении в вакууме. Естественный цвет мяса частично восстанавливается после нескольких минут контакта с воздухом. Это нормальный процесс, и он не оказывает никакого влияния на качество продукта.
- Необходимый уровень вакуума в контейнере сохраняется до тех, пока индикатор уровня вакуума находится на одном уровне с крышкой клапана.

Что делать, если вакуум не образуется?

- Убедитесь, что все детали очищены. Элементы уплотнителя (крышки и клапана) должны быть полностью очищены от грязи, мелких частиц или крошек продуктов. Промойте эти детали под струей воды, и высушите на воздухе.
- Если все детали очищены, и вакуум по-прежнему не образуется, нажмите с усилием на крышку (G) и убедитесь, что он полностью закрыт.
- Благодаря системе защиты на кожухе насоса, вакуумный насос будет работать только в том случае, когда он установлен в муфту насоса.

Преимущества продуктов Braun fresh system

(Подтверждено Институтом Фраунхофер, Германия)

Применяется для хранения в холодильнике при температуре от -1 до $+7^{\circ}\text{C}$.

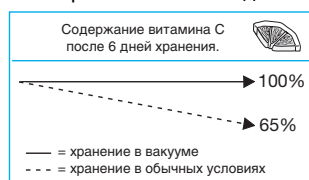
I. Свежие продукты сохраняются дольше.

Тип продукта	Стандартные условия (дней)	Вакуум (дней)
Свежие овощи, нарезка (например, перец, кабачки)	6	10-12
Свежие фрукты (например, фруктовый салат)	3	10
Соусы (например, гуакамоле)	0	2
Закуски (например, тортилья/картофельные чипсы)	3	30

II. Значительное преимущество новой системы состоит в том, что вкус и свежесть продуктов или приготовленных блюд могут сохраняться внутри контейнера, при этом поддерживается их консистенция и особенно вкус, до истечения срока хранения, указанного ниже.

Блюда, приготовленные в печи (например, лазанья)	15 дней*
Белый / темный пшеничный хлеб	5 дней
Черный хлеб	7 дней
Сыр	10-14 дней
Холодная нарезка	7 дней

III. После 6 дней хранения в вакууме, содержание витамина C остается на уровне 100%. Без хранения в вакууме, сохраняется только до 65 %.



Очистка

Прежде чем начать пользоваться новой системой Braun fresh system, тщательно промойте все детали.

Очищайте мотор (A) и вакуумный насос (D) только влажной тканью. Не помещайте узел мотора и вакуумный насос под проточную воду, а также не погружайте их в воду. Все остальные детали можно мыть в посудомоечной машине. Снимите крышку клапана (H), уплотнитель крышки (M) и уплотнитель клапана (L), чтобы промыть их отдельно в посудомоечной машине, или промойте детали под проточной водой и высушите на воздухе. Чтобы полностью снять крышку клапана (H), поднимите и потяните ее на себя.

Важно: не используйте излишнее количество моющего средства или средства от накипи в Вашей посудомоечной машине.

* Чтобы обеспечить указанное время хранения, выполните следующее: Хорошо разогрейте блюдо в печи, дайте ему остыть до температуры ниже 40°C и поместите под вакуум.

Контейнеры Braun FreshWare

Контейнеры изготовлены из прочного стекла, и могут использоваться в микроволновой печи, духовке, морозильной камере, помещаться в посудомоечную машину. Таким образом, они могут использоваться как для хранения продуктов, так и для их повторного разогрева и сервировки.

Размеры контейнеров Braun FreshWare:

- 3,1 л, большой прямоугольный контейнер: Идеально подходит в приготовлении продуктов для Вашей семьи и друзей. Он также может использоваться, как посуда для сервировки, и для хранения большого количества продуктов.
- 0,9 л, малый прямоугольный контейнер: Идеально подходит для подготовки блюд в меньших количествах и для хранения оставшихся порций, а также холодных нарезок и твердого сыра.
- 1,2 л, круглый контейнер: Идеально подходит для хранения сухих продуктов, таких как мюсли, мука, кукурузные хлопья, печенье, сухофрукты и т. д.
- 0,6 л, круглый контейнер: Идеально подходит для хранения таких продуктов как специи, соусы, печенье, сухофрукты и т. д.

Полный набор контейнеров FreshWare можно приобрести в магазинах электробытовой техники или в авторизованных сервисных центрах Braun (возможны ограничения для некоторых стран).

Текст может быть изменен без предварительного уведомления.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствие с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.

Эта гарантия действительна в *любой* стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии.

Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.

В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону +7 495 258 62 70.

Вітаємо Вас! Ви придбали прилад, який допоможе Вам зберігати свіжість та якість Ваших харчових продуктів протягом тривалого часу. Завдяки тому, що повітря видаляється і не впускається, вакуумний насос створює вакуум у жорсткій тарі. А тому ця система для зберігання харчових продуктів є ідеальною для збереження свіжості, смаку та якості Ваших харчових продуктів протягом тривалого часу.

Про зберігання у вакуумі

Кисень є однією з головних причин псування харчових продуктів. Спричиняючи хімічні зміни, він зменшує поживну цінність, рівень вітамінів, структуру, колір, запах та взагалі якість продуктів. У вакуумі процес псування харчових продуктів уповільнюється.

Система для підтримання свіжості харчових продуктів Braun була розроблена, для того щоб запропонувати користувачеві максимально зручні умови для приготування та зберігання їжі. А тому система є ідеальною для повсякденного використання. Але існують деякі заходи безпеки, яких слід дотримуватися, щоб одержати найкращі результати.

Увага!

Перед тим як користуватися приладом, уважно прочитайте інструкцію з використання.

- Вакуумне зберігання не є заміною для зберігання харчових продуктів у холодильнику або морозильнику. Тому слід суворо дотримуватися рекомендованого часу зберігання і, зокрема, температур для зберігання відповідних видів харчових продуктів. Крім того, харчові продукти, які швидко псуються, ми рекомендуємо зберігати при температурі -1 до $+7$ °C (на основі рекомендацій BfR – Федерального інституту оцінки ризику, Німеччина). Цього можна досягти шляхом зберігання харчових продуктів у спеціальних охолоджувальних камерах холодильника.
- Не використовуйте камеру для вакуумування з метою зберігання сирової риби, морепродуктів або рубленого м'яса у холодильнику. Взагалі ці види харчових продуктів повинні зберігатися тільки у морозильнику.
- Перед застосуванням вакууму завжди давайте продуктам охолонути до кімнатної температури (нижче 40 °C) (для того щоб запобігти ефекту газотворення в умовах вакууму).
- Вакуумне зберігання харчових продуктів в домашніх умовах не можна порівнювати з промисловим вакуумним пакуванням харчових продуктів. Удома не можливо досягти такого ж ефекту попередньої обробки та мікробіологічної якості.
- Ніколи не зберігайте в умовах вакууму харчові продукти, які містять повітря (наприклад: десерти, крем, збитий яєчний білок, м'який сир на основі азоту, тощо). Ці види харчових продуктів завдяки вакууму можуть розширитися, потрапити у вакуумний насос і пошкодити його.
- Кришки контейнерів FreshWare не придатні для використання у мікрохвильовій печі.

Поради та прийоми

- Комбінація контейнерів Braun FreshWare і вакуумного насосу надає можливість маринувати такі харчові продукти як яловичину протягом годин замість днів. Для досягнення найкращих результатів залийте м'ясо маринадом, а потім створіть вакуум і зразу ж впустіть повітря. Повторіть цю процедуру ще двічі і залиште яловичину маринуватися без вакууму протягом трьох годин.
- Такі харчові продукти як рис, сочевиця, крупи та борошно, які не зберігаються у холодильнику, можуть з часом набутися затхлого запаху або зіпсуватися. В умовах вакууму такий ризик значно зменшується і має своїм наслідком довший і кращий термін зберігання.
- У процесі вакуумування з контейнеру відкачується волога. Тому сухі харчові продукти, такі як крекери, печиво, кукурудзяні пластівці, сушені фрукти та горіхи залишаються в умовах вакууму хрусткими і свіжими. Жири у цих продуктах будуть захищені завдяки зменшенню кисню усередині контейнера.
- Уникайте надто частого відривання вакуумних контейнерів, оскільки це зменшить тривалість зберігання харчових продуктів, які в них містяться. Найбільшу вигоду від вакуумного зберігання Ви одержите, якщо Ви будете вакуумувати велику кількість продуктів, наприклад: холодні м'ясні закуски, які Ви не збираєтеся споживати у найближчі кілька днів.

Опис

- A Моторна частина
- B Перемикач «вкл./викл.» (MR 5550: turbo/MR 4050: швидкість 2)
- C Пускові кнопки (тільки MR 5550)
- D Вакуумний насос
- E Кришка насоса
- F Контейнер FreshWare
- G Кришка
- H Кришка клапана
- I З'єднувальна муфта насоса
- J Індикатор днів/місяців
- K Вакуумметр
- L Ущільнювач клапана
- M Ущільнювач кришки
- N Піддон
- O Прямокутний контейнер

Як користуватися вакуумною системою

1. Встановіть кришку насоса (E) на вакуумний насос (D) і вставте моторну частину (A) у вакуумний насос так, щоб вона зафіксувалася.
2. Встановіть кришку (G) на контейнер FreshWare і закрийте кришку клапана (H).
3. Встановіть вакуумний насос у з'єднувальну муфту насоса (I). Повністю розтягнута межа вимірювання вакуумметра (K) свідчить про те, що усередині контейнера немає вакууму.
4. Увімкніть пристрій, натисніть на кришку і приведіть у дію перемикач «вкл./викл.» (B), для того щоб створити вакуум. Чим довше Ви тиснете на перемикач, тим

- далі назад відхиляється стрілка вакуумметра. Повний вакуум створюється, коли вакуумметр повністю знаходиться під поверхнею кришки клапана. Для досягнення оптимальних умов вакууму тримайте насос у дії ще кілька секунд.
- Для зняття вакууму просто відкрийте кришку клапана. Після відкриття можна почути звук, який свідчить про свіжість продукту, і вакуумметр підніметься.
 - Для того щоб вийняти вакуумний насос з моторної частини, натисніть пускові кнопки (C) і зніміть (MR 5550) або поверніть (MR 4050).

Просимо взяти до уваги:

- У тому малоімовірному випадку, якщо вакуум був створений, але зникає протягом короткого часу, попіклуйтеся про те, щоб усі деталі були чисті.
- Наповнюйте контейнер так, щоб до його країв залишалося не менше ніж 10 мм вільного простору. На випадок зберігання у морозильнику попіклуйтеся про те, щоб до країв наповнених контейнерів залишалося не менше ніж 20 мм вільного простору.
- Перед використанням контейнерів у духовці або мікрохвильовій печі, переконайтеся у тому, що Ви знали як кришку (G), так і піддон (N).
- Піддон (N) призначений для захисту харчових продуктів від рідин, що виділяються під час зберігання. Рідина витікають на піддон, не контактуючи з продуктами.
- В умовах вакууму сире м'ясо може потемнішати. Через кілька хвилин контакту з повітрям воно частково відновить свій природний колір. Оскільки це звичайний процес, то впливу на якість продукту не відбувається.
- Під час зберігання умови вакууму є прийнятними протягом того часу, протягом якого вакуумметр залишається на одному рівні з поверхнею кришки клапана.

Що робити, коли вакуум не створюється

- Переконайтеся у тому, що усі частини чисті. Ущільнювальні елементи (клапан та ущільнювач кришки) і, зокрема, кришка, повинні бути повністю очищеними від пилу, пуху або часточок харчових продуктів. Промийте їх у воді і залиште висихати на повітрі.
- Якщо усі частини чисті, а вакуум не створюється, натисніть на кришку (G), для того щоб переконатися, що вона закрита повністю.
- Завдяки захисній системі на кришці насоса вакуумний насос функціонуватиме тільки тоді, коли він буде вставлений у з'єднувальну муфту насоса.

Переваги системи для зберігання свіжості харчових продуктів Braun fresh system

(сертифікованої Інститутом Фраунхофер-Інститут, Німеччина)
При зберіганні у холодильнику при температурі від -1 до + 7 °C.

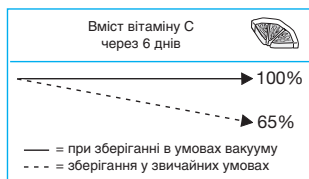
- Свіжі харчові продукти залишаються свіжими протягом довшого часу.

Зберігання	у звичайних умовах (дні)	в умовах вакууму (дні)
Свіжі овочі, нарізані шматочками (наприклад: перець, кабачки)	6	10-12
Свіжі фрукти (наприклад: фруктовий салат)	3	10
Соуси (наприклад: гуакамоле)	0	2
Хрусткі продукти (маїсові коржики/картопляні чіпси)	3	30

- Значною перевагою системи для зберігання свіжості харчових продуктів є те, що смак і свіжість харчових продуктів або готової їжі може бути герметично закритий у контейнері і структура та, зокрема, смак свіжого продукту можуть зберігатися протягом зазначеного нижче часу.

Страви, приготовані у духовці (наприклад - лазанья)	15 днів*
Білий/сірий хліб	5 днів
Чорний хліб	7 днів
Сир	10-14 днів
М'ясні закуски	7 днів

- Через 6 днів вміст вітаміну С зберігається у вакуумі на 100%. При зберіганні не в умовах вакууму його вміст становить до 65%.



Чищення

Перед першим використанням системи для зберігання свіжості харчових продуктів Braun ретельно помийте усі деталі.

Чистіть моторну частину (A) і вакуумний насос (D) тільки вологою тканиною. Не тримайте ні моторну частину, ні вакуумний насос під проточною водою і не занурюйте їх у воду. Усі інші деталі можна мити у посудомийній машині. Зніміть кришку клапана (H), ущільнювач кришки (M) та ущільнювач клапана (L), для того щоб помити їх окремо у посудомийній машині або промити їх у воді та залишити висихати на повітрі. Для того щоб зняти кришку клапана (H) повністю, підніміть її та вийміть.

Не використовуйте при митті деталей у посудомийній машині сильнодіючих миючих засобів або засобів для усунення накипу.

* Для досягнення зазначеного часу зберігання дійте таким чином: добре нагрійте продукт у духовці, охолодіть його до 40 °C і вакуумуйте, нічого не додаючи і не забираючи.

Про контейнери FreshWare

Контейнери FreshWare, які можуть ставитися один на другий, виготовляються з загартованого боросилікатного скла і можуть використовуватися у мікрохвильових печах, духовках, морозильниках, їх можна мити у посудомийній машині. Тому вони можуть використовуватися для зберігання харчових продуктів, а також для повторного нагрівання та сервірування.

Існують контейнери FreshWare таких розмірів:

- Прямокутний контейнер на 3,1 л: ідеальний для приготування їжі для Вашої сім'ї та друзів. Може використовуватися як блюдо для сервірування та для зберігання великої кількості їжі.
- Прямокутний контейнер на 0,9 л: ідеальний для приготування їжі у невеликих кількостях та для зберігання залишків, а також холодних м'ясних закусок та твердого сиру.
- Круглий контейнер на 1,2 л: ідеальний для зберігання сухих харчових продуктів, таких як м'ясо, борошно, кукурудзяні пластівці, печиво, сушені фрукти, тощо.
- Круглий контейнер на 0,6 л: ідеальний для зберігання таких харчових продуктів, як спеції, соуси, підливи, печиво, сушені фрукти, тощо.

Весь асортимент контейнерів FreshWare можна придбати у всіх фірмах, які мають запаси готової продукції фірми Braun, або у сервісних центрах фірми Braun (є не у всіх країнах).

Зміни можуть бути внесені без повідомлення.

У кінці періоду нормальної експлуатації виробу просимо здати його у відповідний пункт збору у Вашій країні.

Країна виробництва:
Hi-P Poland Sp. z o.o.
Ul. Magazynowa 8
Bielany Wrocławskie
55-040 Kobierzyce
Poland

Виріб відповідає вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, ІЕС 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1, а також - санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Дата виробництва продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виробництва, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році

У разі необхідності гарантійного чи постгарантійного обслуговування, звертайтеся за інформацією до Головного Офісу Сервісного Центру фірми Braun в Україні: Компанія «Імпортбітсервіс-Україна», м. Київ, вул. Глибочицька 53.
Тел. (044) 417-24-15.
Тел / факс (044) 417-24-26



Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003

Гарантійні зобов'язання фірми Braun

Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

Протягом гарантійного періоду ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом дилера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється фірмою Braun або призначеним дистриб'ютером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Здійснення гарантійного обслуговування не впливає на дату закінчення терміну гарантії. Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальний знос сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

У випадку пред'явлення рекламачії за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування фірми Braun.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будь-які пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

У випадку виникнення складнощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру фірми Braun в Україні.

وإذا ما عيئت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان.

لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد.

وفي حال استحقاق الضمان يرجى إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على ضمانات التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنع. ولنا الخيار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه.

لا يشمل لضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

معلومات عن نظام FreshWare (فريش وير)

٢ - من أهم فوائد fresh system (فريش سيستم) أن الأطعمة أو الوجبات المجهزة تبقى طازجة داخل الأواني المعلقة وتحتفظ بنفس الطعم والقوام للفترة الزمنية المحددة أدناه.

أوعية FreshWare (فريش وير) مصنوعة من الزجاج المقوى بالبورسلين مما يجعلها صالحة للاستخدام بأمان في أفران الميكروويف، الأفران العادية، داخل الثلاجة وكذلك غسالة الصحون. بالتالي يمكن الاستفادة منها في عملية حفظ الطعام وإعادة تسخينه وأيضاً تقديم الطعام على المائدة.

الوجبات المخبوزة بالفرن

(مثل اللازانيا) ١٥ يوماً*

الخبز الأبيض/الأسمر ٥ أيام

الخبز الداكن ٧ أيام

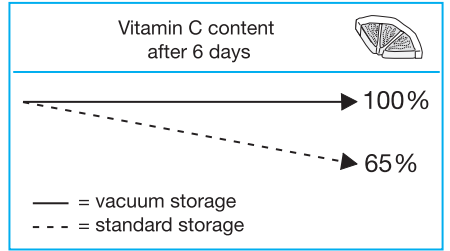
الحب ١٠-١٤ يوماً

شرائح اللحم البارد والحبن ٧ أيام

تتوفر الساعات التالية من أوعية FreshWare (فريش وير):

- ٣١ لتر على شكل مستطيل: مثالي لتحضير الطعام للعائلة والأصدقاء. يمكن استخدامه لتقديم الطعام على المائدة وكذلك لحفظ كميات كبيرة من الطعام.
- ٩ لتر على شكل مستطيل: مثالي لتحضير الطعام بكميات أصغر ولحفظ بقايا الطعام وشرائح اللحم البارد والحبن الصلب.
- ١٢ لتر على شكل دائري: مثالي لحفظ الطعام الجاف مثل المكسرات، الطحين، رقائق الذرة، البسكويت، الفواكه المجففة، إلخ.
- ٦ لتر على شكل دائري: مثالي لحفظ الطعام مثل البهارات، الصلصات، البسكويت والفواكه المجففة، إلخ.

٣ - بعد مرور ٦ أيام على بقاء الأطعمة في محيط مفرغ من الهواء، يبقى ما تحتويه من فيتامين سي كما هو ينسب ١٠٠٪. أما بدون الحفظ بتفريغ الهواء، فإن ٦٥٪ فقط من فيتامين سي الموجود بالطعام يتم الاحتفاظ به.



التنظيف

المجموعة الكاملة لأوعية FreshWare (فريش وير) متوفرة في المعارض ومنافذ البيع الرائدة لبيع منتجات براون أو من خلال مراكز صيانة/خدمة براون المعتمدة (لا تتوفر في كل البلدان).

اغسلي جميع أجزاء Braun fresh system (براون فريش سيستم) بالماء جيداً قبل استعماله للمرة الأولى.

عرضة للتغيير بدون إعلام مسبق.

استخدمي قطعة قماش مبللة فقط لتنظيف جزء المحرك (A) ومضخة تفريغ الهواء (D). لا تضعي جزء المحرك أو مضخة تفريغ الهواء تحت الماء الجاري ولا تغمرهما بالماء. يمكن تنظيف جميع الأجزاء الأخرى في غسالة الأطباق. اخلعي غطاء الصمام (H) وسداد الغطاء (M) وسداد الصمام (L) ونظفيهم بغسالة الأطباق على حدة أو اغسليهم تحت الماء، ثم اتركيهم ليحفظوا في الهواء. خلعي غطاء الصمام (H) تماماً ارفعيه ثم إسحبيه للخارج.

احذري استخدام كمية زائدة من مسحوق التنظيف أو الملح في غسالة الأطباق.

* للحصول على أوقات التخزين المحددة، قومي بما يلي: سخني وجبتك جيداً بالفرن، ثم اتركيها لتبرد وتصل إلى درجة حرارة أقل من ٤٠ مئوية، ثم فرغيها من الهواء بدون إزالة أو إضافة أي شيء.

- بشكل جزئي. وحيث أن هذه عملية طبيعية، فليس لذلك أي أثر على جودة الطعام.
- خلال تخزين الطعام، تكون ظروف تفريغ الهواء مقبولة طالما كان مؤشر التفريغ موازياً لسطح غطاء الصمام.

J مؤشر اليوم/ الشهر
K مؤشر التفريغ
L سداد الصمام
M سداد الغطاء
N صينية
O إناء مستطيل

ماذا تفعل إذا لم يكن التفريغ من الهواء ممكناً

- تأكد من نظافة جميع الأجزاء. يجب أن يكون الغطاء والسدادات (سداد الصمام وعازل الغطاء) خاليين تماماً من الغبار والزغب وذرات الطعام. اغسلهم تحت الماء ثم اتركهم ليجفوا في الهواء.
- إذا كانت كل الأجزاء نظيفة ومع ذلك لم يكن تفريغ الهواء ممكناً، اضغط على إحكام على غطاء الصمام (G) لتتأكد من أنه مغلق تماماً.
- بفضل نظام الحماية الذي يوجد بغطاء المضخة، فإن مضخة التفريغ لن تعمل إلا بعد إدخالها في واصل المضخة.

فوائد Braun fresh system (براون فريش سيستم)

- (معتمد من جمعية فراونهوفر بألمانيا)
بالإشارة إلى حفظ الطعام بالثلاجة في درجات حرارة بين - ١ و + ٧ درجة مئوية

١ - يبقى الطعام طازجاً لفترة أطول.

تخزين	بالطريقة المعتادة (الأيام)	بتفريغ الهواء (الأيام)
شرائح الخضار الطازجة (كالفلفل مثلاً)	٦	١٠-١٢
الفواكه الطازجة (كسلطة الفواكه مثلاً)	٣	١٠
الأطعمة السائلة (كالتي تغمس بالخبز)	٠	٢
المقرمشات (مثل خبز التورتيللا وشرائح البطاطس)	٣	٣٠

كيف تستخدم جهاز تفريغ الهواء

- ١ - قم بتهيئة غطاء المضخة (E) في مضخة التفريغ (D) وادخل جزء المحرك (A) في مضخة التفريغ حتى يقفل.
- ٢ - ضع الغطاء (G) على إناء FreshWare (فريش وير) واغلق غطاء الصمام (H).
- ٣ - ضع مضخة التفريغ في واصل المضخة (I). مؤشر التفريغ ممتد (K) تماماً، مشيراً إلى امتلاء داخل الإناء بالهواء.
- ٤ - قم بتوصيل الجهاز، اضغط بإحكام على الغطاء واستخدم مفتاح التشغيل/الإيقاف (B) للبدء في إعداد محيط تفريغ الهواء. وكلما طالت فترة ضغطك على المفتاح كلما إنكش مؤشر التفريغ بشكل أكبر. ويكون التفريغ قد اكتمل تماماً عندما يكون مؤشر التفريغ بألمه تحت سطح غطاء الصمام. اترك المضخة تعمل لبضعة ثواني أخرى لتحقيق أقصى محيط للتفريغ.
- ٥ - لفتح المحيط المفرغ من الهواء، فقط افتح غطاء الصمام، وعندها سيتحرك (يتمدد) مؤشر التفريغ لأعلى.
- ٦ - اضغط زر الإفلات (C) لفصل مضخة التفريغ عن جزء المحرك ثم قم بسحبه (MR 5550) أو تدويره (MR 4050).

ملاحظات:

- في الحالات النادرة التي يفقد فيها محيط تفريغ الهواء بعد تحقيقه بفترة قصيرة، تأكد من نظافة جميع الأجزاء.
- لا تملئ الإناء أكثر من ١٠ مليمتراً تحت الحافة، ولحفظ الطعام بالفرن نرجو التأكد من عدم امتلاء الأواني الكبيرة بأكثر من ٢٠ مليمتراً تحت الحافة.
- قبل وضع الأواني في فرن أو ميكروويف، تأكد من إزالة كل من الغطاء (G) والصينية (N).
- صممت الصينية (N) لحماية الطعام من السوائل التي تفرز أثناء تخزينه، حيث تتدفق السوائل تحت الصينية وبذلك تكون بعيدة عن الطعام.
- يصبح لون اللحم النيئ داكناً عندما يوجد في محيط تفريغ الهواء. وبعد تعرضه للهواء مرة أخرى لبضعة دقائق، يستعيد لونه الطبيعي.

(مثل الحلويات والكريمة وزلال البيض المخفوق والحين التيتروجيني الطري ... الخ) في محيط تفريغ الهواء، حيث أن هذه الأنواع من الأطعمة معرضة للتفكك عند تفريغها من الهواء وقد تندفع داخل مضخة التفريغ وتتلفها.

- لا يمكن وضع أغشية أواني FreshWare (فريش وير) داخل الميكروويف.

نصائح مفيدة

- إن مجموعة Braun FreshWare (براون فريش وير) ومضخة التفريغ سيجعل تملح ونقع الأطعمة مثل لحم البقر يحدث في ساعات بدلاً من أيام. لتحقيق أفضل النتائج صب الماء المالح أو سائل النقع على اللحم، ثم قومي بعملية تفريغ الهواء ثم إزالته فوراً. كرري هذه العملية مرتين أخريين ثم اتركي لحم البقر منقوعاً ليملح بدون تفريغ الهواء لمدة ثلاث ساعات.
- الأطعمة التي لا تحفظ بالثلاجة مثل الأرز والعدس والحبوب والطحين يمكن أن تفسد بمرور الوقت، ولكن ذلك الاحتمال يتضاءل في ظل ظروف تفريغ الهواء، وهكذا يمكن تخزين هذه الأصناف بشكل أفضل ولمدة أطول.
- إن عملية تفريغ الهواء تنتزع الرطوبة من الأوعية، ولذا فإن الأطعمة الجافة مثل المقرمشات والبسكويتات ورقائق الذرة والمكسرات والفواكه الجافة تبقى هشّة ومقرمشة وطازجة لمدة أطول في محيط تفريغ الهواء. كما تبقى الدهون في هذه الأطعمة نظراً لنقص الأوكسجين داخل الإناء.
- تجنب تكرار فتح الأوعية المغلقة المفرغة من الهواء، حيث يؤدي ذلك إلى تلف الطعام المحفوظ داخلها بسرعة. وستحصل على أهم فوائد حفظ الطعام بتفريغ الهواء إذا قمت باستخدامه لحفظ كمية كبيرة من شرائح اللحم البارد والحين التي لا تنوي تناولها في الأيام القليلة القادمة.

التركيب

- A جزء المحركة
B مفتاح تشغيل/إيقاف
MR 5550: فائق السرعة/
MR 4050: سرعة ٢)
C زر الإفلات (MR 5550 فقط)
D مضخة تفريغ الهواء
E غطاء المضخة
F FreshWare (فريش وير)
G غطاء
H غطاء صمام
I واصل المضخة

تهانينا! لقد اشتريت جهازاً سوف يساعدك على الاحتفاظ بطعامك طازجاً صحياً لأطول وقت. إن مضخة التفريغ تسحب الهواء من الوعاء الزجاج القوي، وبهذا يكون المحيط جافاً تماماً داخله. وتعتبر هذه هي الطريقة الفضلى للاحتفاظ بالطعام طازجاً شهيماً وصحياً لأطول وقت.

حفظ الطعام بطريقة تفريغ الهواء

إن الأكسجين أحد الأسباب الرئيسية المسببة لتلف الطعام، فهو يتسبب في حدوث تغير كيميائي يقلل من القيمة الغذائية ومستوى الفيتامينات والقوام واللون والطعم ومن جودة الطعام بشكل عام. يتم التغلب على هذه العوارض وتأخيرها باستخدام عملية التفريغ.

تم تصميم جهاز Braun fresh system (براون فريش سيستم) ل يتيح لمستخدمه أكبر قدر من المرونة في إعداد وحفظ الطعام، ولذا فهو مناسب للاستعمالات اليومية. وتوجد بعض الاحتياطات الواجب مراعاتها للحصول على أفضل النتائج.

تحذير

رجاء قراءة الإرشادات بعناية قبل

استخدام الجهاز

- إن حفظ الطعام بطريقة تفريغ الهواء ليس بديلاً عن حفظه بالثلاجة أو الفريزر، ولذا يجب مراعاة المدد الزمنية ودرجات الحرارة المقترحة لحفظ أنواع الطعام المختلفة. كما ننصح بحفظ الأطعمة سريعة التلف في درجة حرارة بين ١- و ٧+ درجة مئوية (طبقاً لتوصيات الجمعية الاتحادية لتقدير المخاطر بألمانيا)، ويكون ذلك عن طريق وضعها في أقسام عالية البرودة داخل الثلاجة.
- لا تستخدم مفرغ الهواء لحفظ الأسماك الطازجة والمأكولات البحرية واللحوم المفروم في الثلاجة، وبشكل عام يجب حفظ هذه الأطعمة بالفريزر.
- اترك الطعام دائماً ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة (أقل من ٤٠ درجة مئوية) قبل استخدام جهاز تفريغ الهواء (وذلك لتلافي الوصول لدرجة الغليان بسبب تفريغ الهواء).
- لا يمكن عقد مقارنة بين طريقة حفظ الطعام بتفريغ الهواء في المنزل وبين تفريغ الهواء المستخدم في تغليف الأطعمة صناعياً، فليس بالإمكان القيام بنفس المعالجة والطريقة الميكروبيولوجية (الحويية المجهرية) في المنزل.
- لا تحفظ الأطعمة التي يدخل الهواء في تحضيرها

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