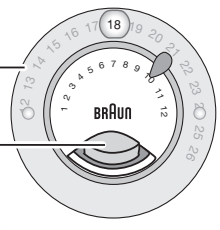
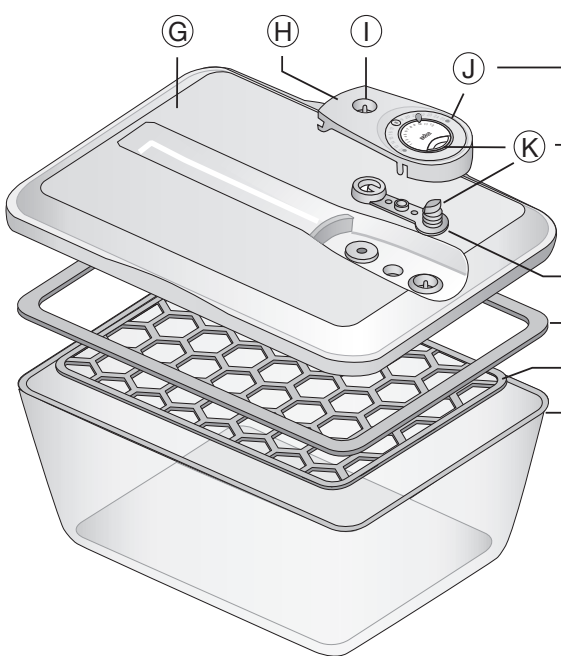
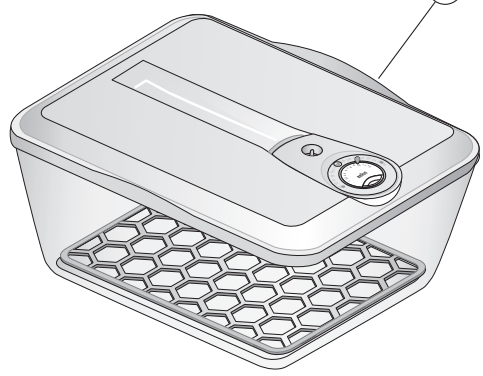
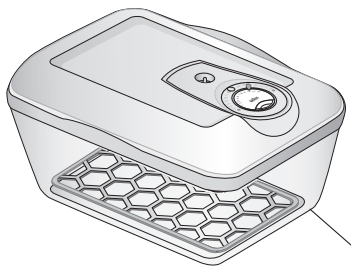
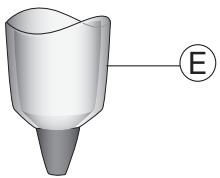
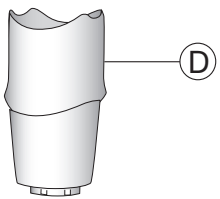
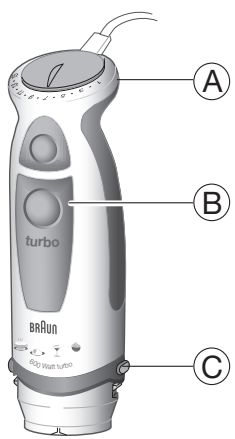


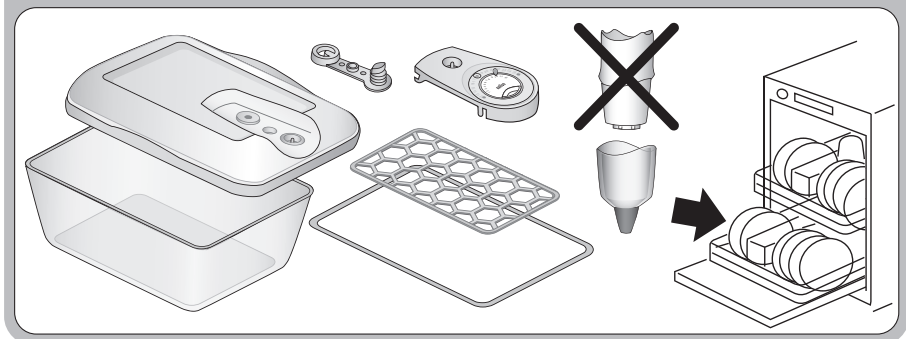
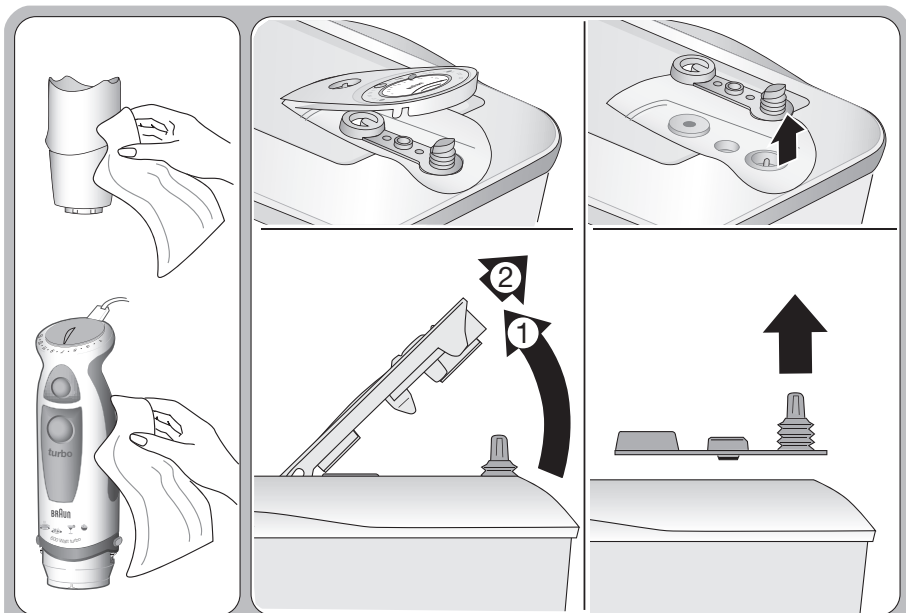
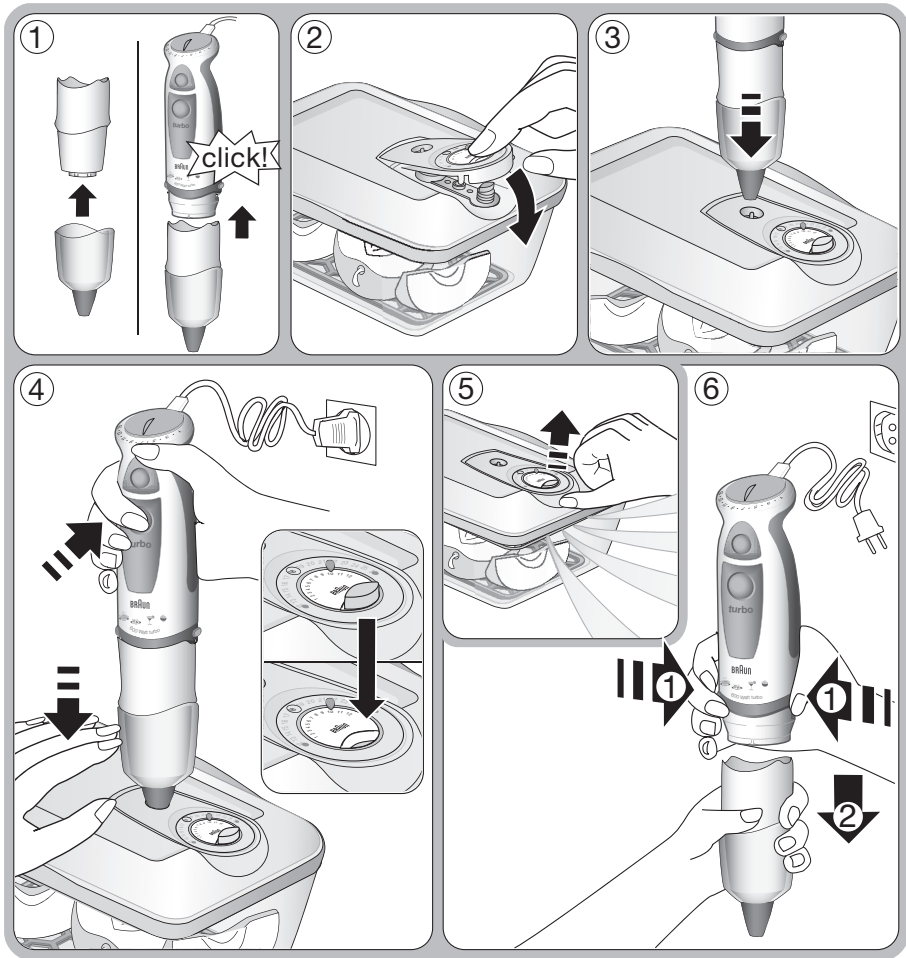
# BRAUN

Multiquick® 5  
Minipimer® 5

MR 560 Fresh







# Italiano

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 prettrattamento.
- 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 Tasto velocità Turbo
- C Pulsanti di rilascio
- 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

1. Collegare il coperchio della pompa (E) alla pompa sottovuoto (D) e inserire in quest'ultima il motore (A) bloccandolo completamente.
2. Posizionare il coperchio (G) sul contenitore FreshWare (F) e chiudere il tappo della valvola (H).
3. Collegare la pompa sottovuoto all'attacco (I). L'indicatore sottovuoto (K) è completamente esteso e segnala che il contenitore non è ancora sottovuoto.
4. Agganciare l'apparecchio, premere energicamente sul coperchio e azionare il tasto velocità Turbo (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.
5. Per togliere il sottovuoto aprire il tappo della valvola. All'apertura viene emesso un segnale acustico e l'indicatore si muove verso l'alto.
6. Per scollegare la pompa sottovuoto al motore, premere i pulsanti di rilascio (C) e tirare indietro.

### 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 utilizzarle 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.

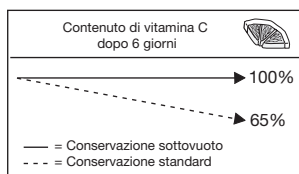
- I. Gli alimenti freschi mantengono la loro freschezza più a lungo.

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.

Il set iniziale comprende due delle quattro misure di contenitori FreshWare disponibili:

- 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 avanzi, affettati e formaggi a pasta dura.

Le altre due misure FreshWare disponibili sono:

- Contenitore da 1,2 litri: ideale per la conservazione di cibi secchi come ad esempio muesli, farina, cornflakes, biscotti, frutta secca, ecc.
- Contenitore 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.

### **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.




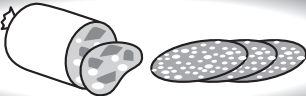


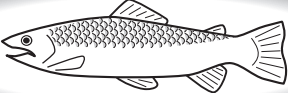
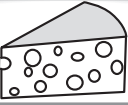





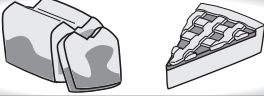


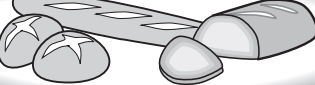
Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.

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 [www.service.braun.com](http://www.service.braun.com) o il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

# Fresh System

	+18 ... +25C	-1 ... +7C	min. -18C
		●	●
		●	●
		●	●
		●	●
		●	●
		●	●
			●
		●	
		●	
		●	
	●	●	●
	●	●	●
	●	●	
	●		
	●		
	●		
	●		