



**BOSCH**



Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

# ErgoMixx and MaxoMixx Fresh Vacuum System

**MS6..**  
**MS8..**

**MSM6..**  
**MSM8..**

**MSZV6FS1**  
**MSZV8FS1**

**MSZV6FSG1**

**MSZV6FSG2**

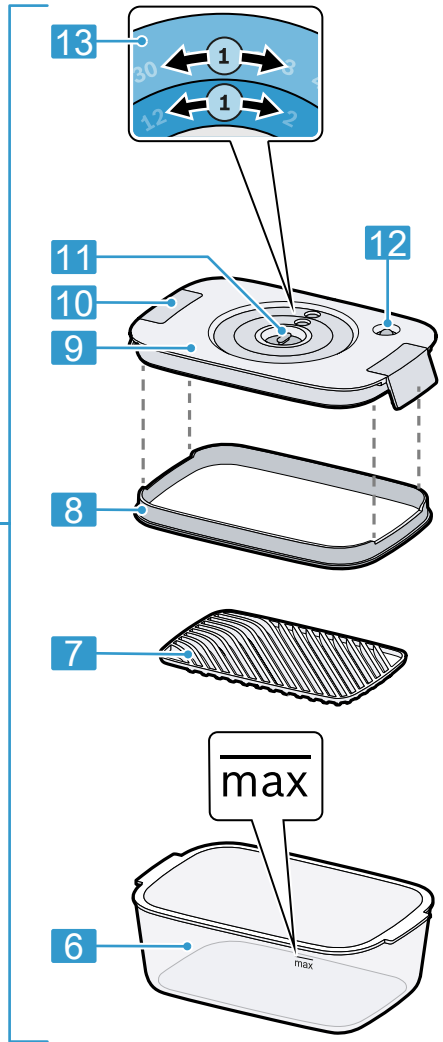
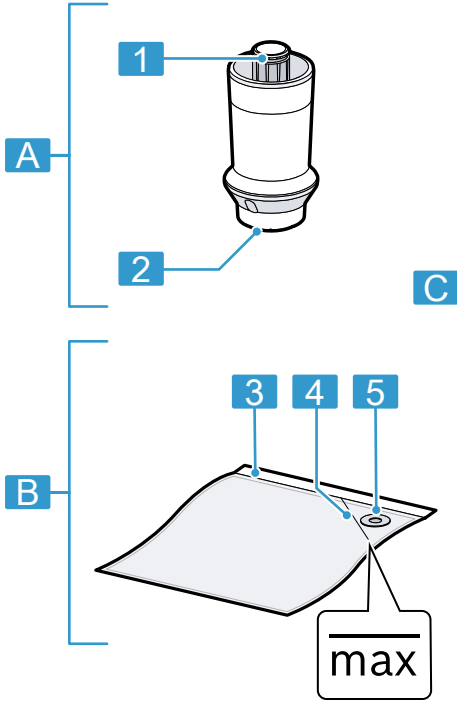
<b>[sl]</b>	Navodila za uporabo	Pribor	8
<b>[hr]</b>	Korisnički priručnik	Pribor	11
<b>[sr]</b>	Uputstvo za upotrebu	Pribor	14
<b>[mk]</b>	Прирачник	Додатоци	17
<b>[sq]</b>	Manuali i përdoruesit	Aksesori	20



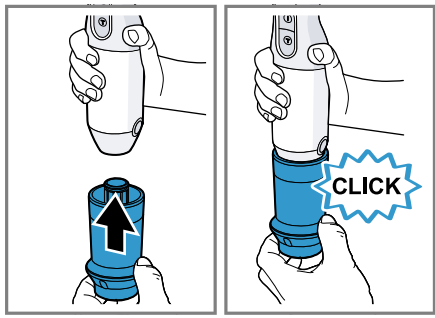
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001232033>



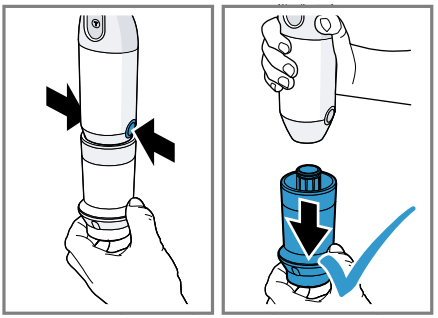
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
- 
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.
- 
- [sr]** Da biste otvorili dodatne napomene za upotrebu, skenirajte QR kôd ili posetite veb-stranicu. Tamo ćete pronaći dodatne informacije o vašem uređaju ili priboru.
- 
- [mk]** Скенирајте го QR-кодот или посетете ја веб-страницата за да ги отворите дополнителните напомени за користење. Таму ќе најдете дополнителни информации за Вашиот уред или додатоките.
- 
- [sq]** Skanoni kodin QR ose vizitoni faqen e internetit, për të hapur udhëzime të zgjedhuara për përdorimin. Aty do të gjeni informacione shtesë për pajisjen tuaj ose për aksesorët.



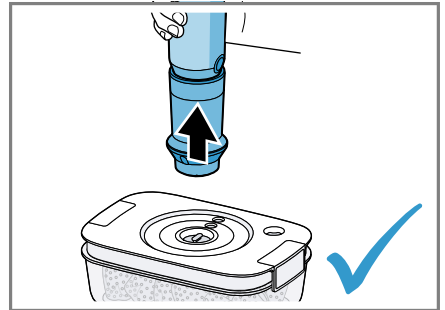
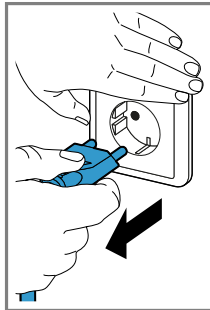
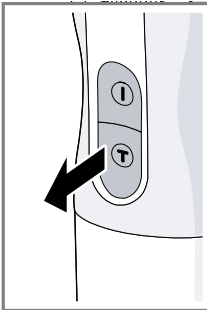
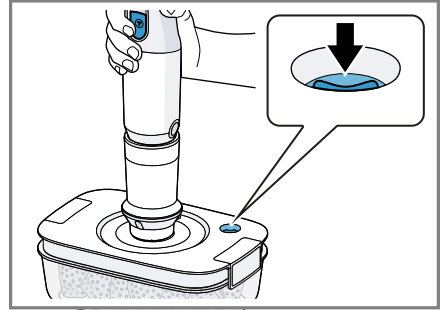
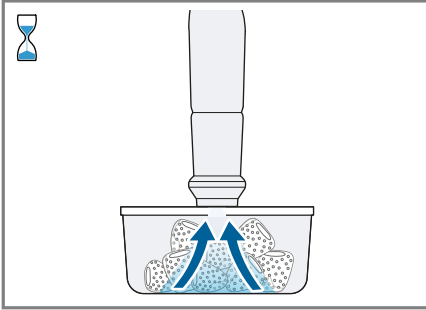
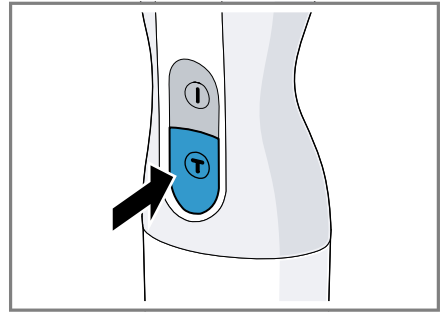
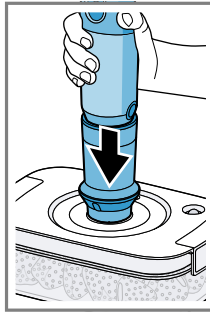
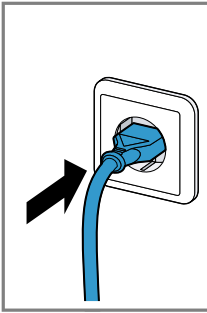
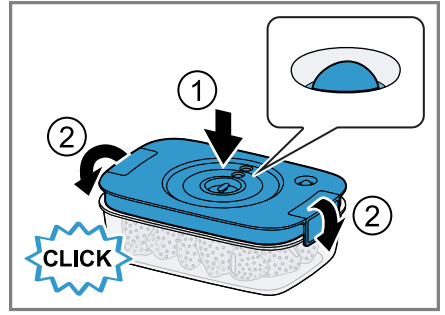
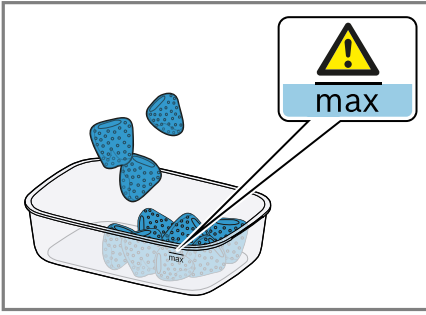
**1**

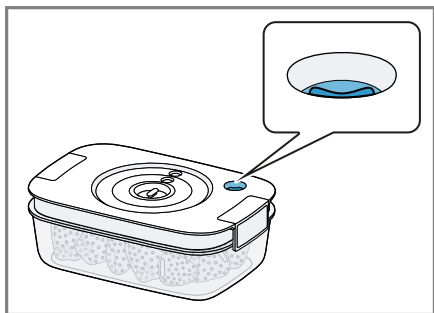


**2**

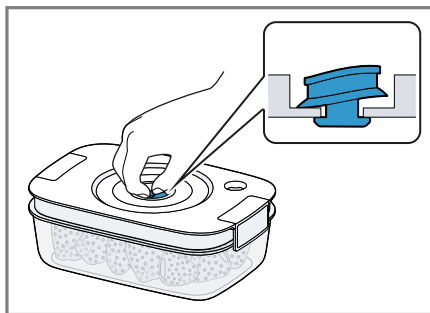


**3**

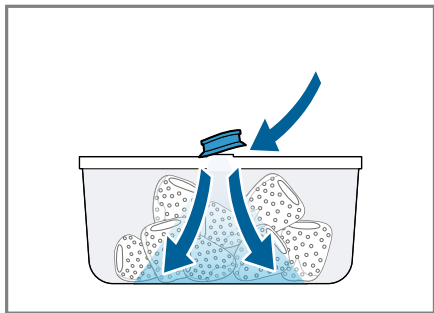




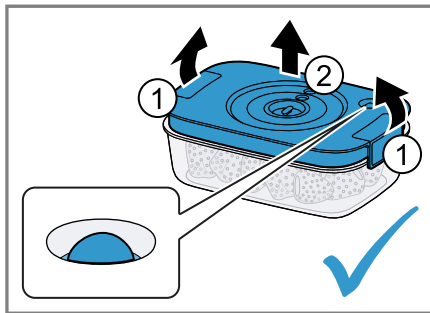
12



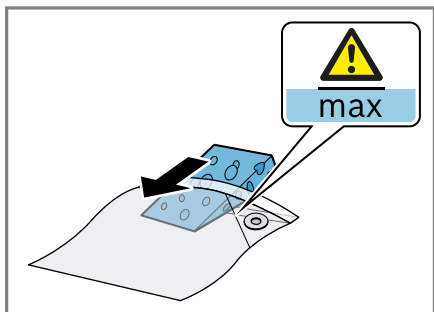
13



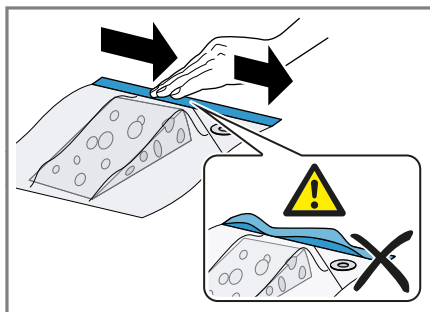
14



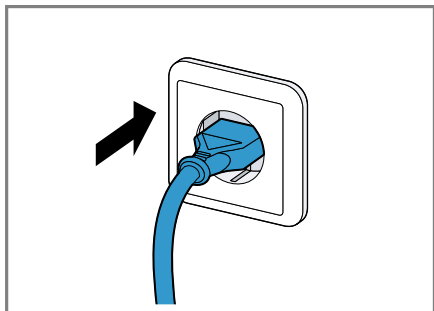
15



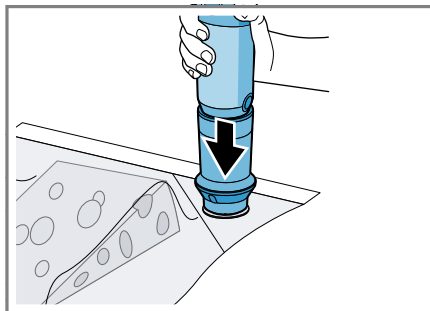
16



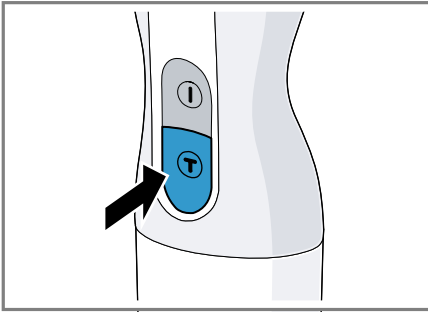
17



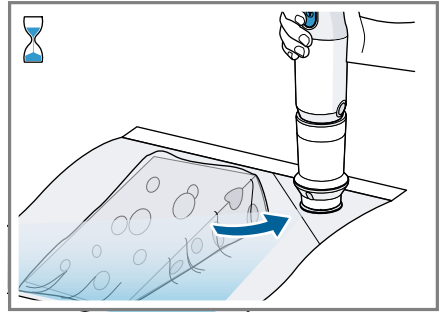
18



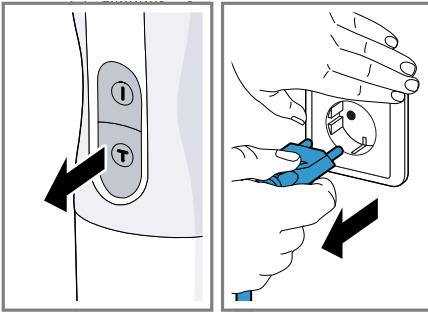
19



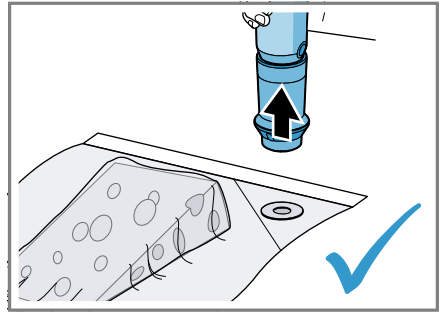
20



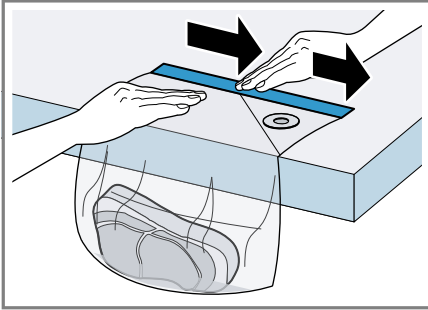
21



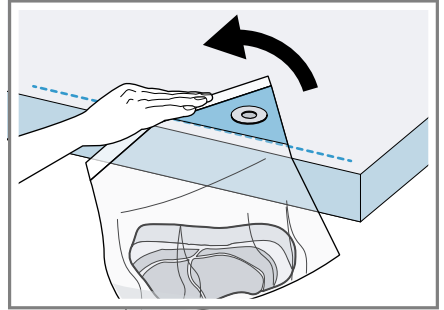
22



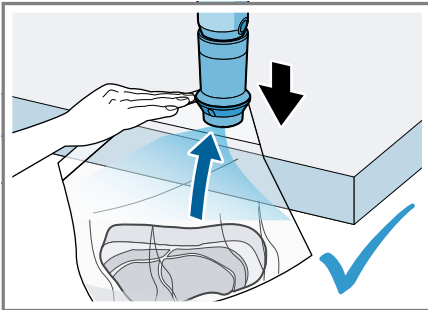
23



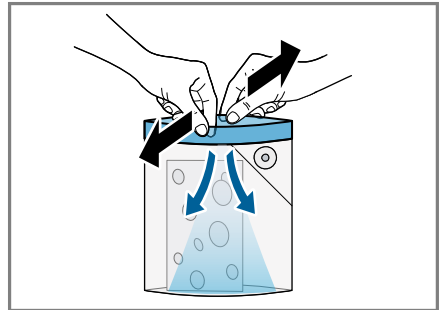
24










25



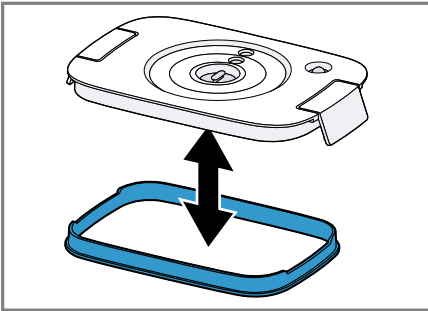
26



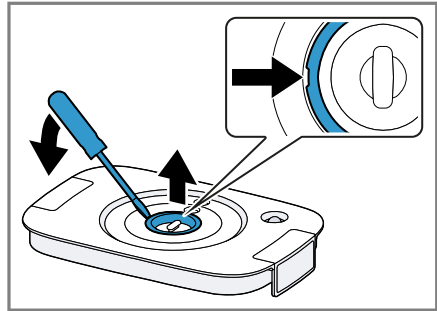
27

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

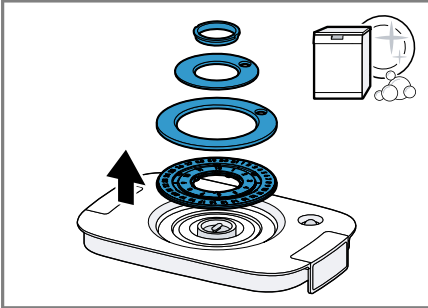
28



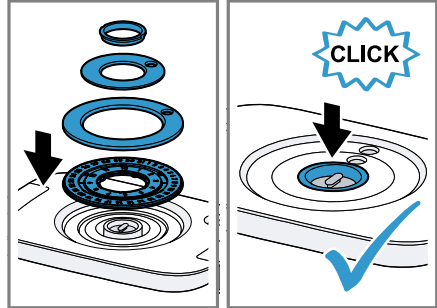
29



30



31



32



## Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
- Upoštevajte navodila osnovnega aparata.

Pribor uporabljajte samo:

- s paličnim mešalnikom ErgoMixx / MaxoMixx.
- za uporabe, ki so opisane v teh navodilih.

Pred uporabo v mikrovalovni pečici odprite pokrov posode ali odprite vrečko.

Posode za shranjevanje iz stekla so primerne za uporabo v temperaturnem območju od  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $250\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Posode za shranjevanje iz tritana, odcejalniki in vakuumske vrečke z drsno zadrگو so primerne za uporabo v temperaturnem območju od  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $85\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Živila lahko v mikrovalovni pečici v posodi za shranjevanje iz tritana ali v vakuumski vrečki z drsno zadrگو segrevate največ 90 sekund pri največ 900 W.

- ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
- ▶ Vročę posode ne postavite v vodo. Pustite, da se posoda počasi ohladi.
- ▶ Upoštevajte pravila kuhinjske higijene. Vse sestavine morajo biti higiensko brezhibne.
- ▶ Živila pred vakuumiranjem ohladite.
- ▶ Ko vzamete živila iz zaloge, preverite njihovo kakovost. Ne uporabljajte živil dvomljive kakovosti.
- ▶ Ne uporabljajte ponovno vrečk, v katerih ste hranili surovo meso, surove ribe ali surovo perutnino.
- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z vakuumskimi vrečkami z drsno zadrگو.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z njimi.

## Preprečevanje materialne škode

- ▶ Vakuumske črpalke nikoli ne potopite v tekočino in jih nikoli ne čistite pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.

- ▶ Tesnilnih elementov se nikoli ne dotikajte z ostrimi, koničastimi ali kovinskimi predmeti.

## Pregled

→ Sl. 1



<b>A</b>	Vakuumska črpalka
<b>B</b>	Vakuumska vrečka z drsno zadrigo <sup>1</sup>
<b>C</b>	Posoda za shranjevanje <sup>1</sup>
<b>1</b>	Priključek za osnovni aparat
<b>2</b>	Ventil za vakuum
<b>3</b>	Drsna zadriga
<b>4</b>	Oznaka <b>max</b>
<b>5</b>	Vakuumsko zapiralo
<b>6</b>	Posoda iz umetne mase tritan ali stekla <sup>1</sup>
<b>7</b>	Odcejevalnik <sup>1</sup>
<b>8</b>	Tesnilo pokrova
<b>9</b>	Pokrov
<b>10</b>	Zaporni zapahi
<b>11</b>	Vakuumsko zapiralo
<b>12</b>	Prikaz za vakuum
<b>13</b>	Nastavitveni obroči za datum (dan/mesec)

<sup>1</sup> Odvisno od modela

**Opomba:** Če sestavni del ni zajet v obsegu dobave, ga lahko naročite pri servisni službi.

## Vakuumska črpalka

Vakuumska črpalka je primerna za vakuumiranje vrečk z drsno zadrigo Bosch in posod za shranjevanje.

Osnovnega aparata skupaj z vakuumsko napravo ne uporabljajte več kot 10 minut. Nato pustite, da se osnovni aparat in črpalka ohladita.

Pred vakuumiranjem preverite, ali so vsi deli čisti in suhi.

Shranjevanje živil v vakuumu ne nadomesti shranjevanja v hladilniku ali zamrzovalniku.

## Namestititev in snemanje vakuumske črpalke

→ Sl. **2** - **3**

## Posoda za shranjevanje

Posode za shranjevanje so primerne za shranjevanje živil v vakuumu, s čemer se podaljšata svežina in trajnost živil, za mariniranje ali pogrevanje živil v mikrovalovni pečici.

Posoda za shranjevanje iz stekla je primerna tudi za uporabo v pečici. V pečico jo je mogoče dati neposredno iz zamrzovalnika.

## Vakuumiranje posode za shranjevanje

Posode ne napolnite višje od 1 cm pod zgornjim robom.

**Zahteva:** Tesnilo pokrova mora biti pravilno vstavljeno.

→ Sl. **4** - **11**

**Opomba:** Vakuumirano posodo shranite tako, da je pokrov zgoraj.

## Snemanje pokrova pri vzpostavljenem vakuumu

→ Sl. **12** - **15**

## Vakuumska vrečka z drsno zadrigo

Vakuumske vrečke z drsno zadrigo so primerne za shranjevanje živil pod vakuumom, za mariniranje ali pripravo živil za kuhanje sous-vide.

Pred vakuumiranjem iz živil odstranite ostre ali koničaste dele, npr. kosti, da ne poškodujete vakuumskih vrečk z drsno zadrigo.

## Vakuumiranje vrečk z drsno zadrigo

### Opombe

- Vrečke ne prenapolnite. Poskrbite, da bo območje vakuumskega zapirala čisto.
- Če drsna zadriga ni čista in povsena zaprta, vakuum ne bo vzpostavljen.

→ Sl. **16** - **23**

## sl Pregled čiščenja

### Vakuumiranje sočnih, mokrih ali mariniranih živil

Ko vakuumirate sočna, mokra ali marinirana živila, pustite, da vakuumska vrečka z drsno zadrگو visi z delovne površine.

→ Sl. 24 - 26

### Odpiranje vrečke z drsno zadrگو pod vakuumom

Če želite vrečko odpreti, odprite drsno zadrگو v celoti.

→ Sl. 27 - 27

### Kuhanje sous-vide

- Pri pripravi živil za kuhanje sous-vide vedno upoštevajte napotke za uporabo in higieno.
- Vakuumskega zapirala ne potopite v vodo.

## Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ Sl. 28

Uporabljene vakuumske vrečke z drsnimi zadrگami temeljito očistite in v celoti posušite.

### Čiščenje posode za shranjevanje

#### Opomba

- Odstranite tesnilo pokrova za čiščenje.
- Nastavitvene obroče v pokrovu je mogoče odstraniti za temeljito čiščenje.

→ Sl. 29 - 32

### Posebni pribor

Okrogle posode (MMZV0S..) so bile razvite za vakuumski mešalnik Vita-Power, vendar so združljive tudi z vakuumskima sistemoma ErgoMixx in MaxoMixx Fresh. Posode niso opremljene s prikazom za vakuum.

Čas vakuumiranja je pribl. 45 sekund.



## Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.

Pribor upotrebljavajte samo:

- sa štapnim mikserom ErgoMixx / MaxoMixx.
- za primjene koje su opisane u ovim uputama.

Pri upotrebi u mikrovalnoj pećnici uklonite poklopac posude ili otvorite vrećice.

Spremnici za pohranu od stakla prikladni su za temperaturni raspon od -18 °C do 250 °C.

Spremnici za pohranu od tritanija, rešetke za cijedenje i vakuumske vrećice sa zatvaračem prikladni su za temperaturni raspon od -18 °C do 85 °C.

Namirnice u spremnicima za pohranu od tritanija ili u vakuumskim vrećicama sa zatvaračem zagrijavajte najduže 90 sekundi pri najvišoj temperaturi od 900 W.

- ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- ▶ Vrući spremnik nemojte stavljati u vodu. Pustite da se spremnik polako ohladi.
- ▶ Pridržavajte se pravila za kuhinjsku higijenu. Svi sastojci moraju biti higijenski ispravni.
- ▶ Prije vakumiranja uvijek ostavite da se namirnice ohlade.
- ▶ I nakon vađenja iz hladnjaka provjerite kvalitetu namirnica. Ne koristite namirnice sumnjive kvalitete.
- ▶ Nemojte više puta koristiti vrećice u kojima se čuvalo sirovo meso, sirova riba ili sirovo meso peradi.
- ▶ Vakuumske vrećice sa zatvaračem držite podalje od djece.
- ▶ Ne dopustite djeci igranje s vakuumskim vrećicama sa zatvaračem.

## Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nikada ne uranjajte vakuumsku pumpu u tekućinu i ne perite je pod mlazom vode ili u perilici posuđa.
- ▶ Brtvene elemente nikad nemojte dodirivati oštirim, šiljastim ili metalnim predmetima.

## Pregled

→ Sl. **1**

<b>A</b>	Vakuumska pumpa
<b>B</b>	Vakuumska vrećica sa zatvaračem <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

<b>C</b>	Spremnik za pohranu <sup>1</sup>
<b>1</b>	Priključak za osnovni uređaj
<b>2</b>	Vakuumski ventil
<b>3</b>	Osigurač zatvarača
<b>4</b>	Linija oznake <b>max</b>
<b>5</b>	Vakuumski osigurač
<b>6</b>	Spremnik od tritanija ili stakla <sup>1</sup>
<b>7</b>	Rešetka za cijedenje <sup>1</sup>
<b>8</b>	Brtva poklopca
<b>9</b>	Poklopac
<b>10</b>	Kopče za zatvaranje
<b>11</b>	Vakuumski osigurač
<b>12</b>	Indikator vakuuma
<b>13</b>	Prsten za podešavanje datuma (dana/mjeseća)

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

**Napomena:** Ako neki sastavni dio nije sadržan u opsegu isporuke, možete ga naručiti putem servisne službe.

## Vakuumska pumpa

Vakuumska pumpa prikladna je za vakumiranje Bosch vrećica sa zatvaračem i spremnika za pohranu.

Nemojte koristiti osnovni uređaj duže od 10 minuta s vakuumskom pumpom. Nakon tog vremena ostavite osnovni uređaj i pumpu da se ohlade.

Prije vakumiranja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

Čuvanje namirnica u vakuumu nije zamjena za čuvanje tih namirnica u hladnjaku ili zamrzivaču.

## Postavljanje i skidanje vakuumske pumpe

→ Sl. **2** - **3**

## Spremnik za pohranu

Spremnici za pohranu prikladni su za čuvanje namirnica u vakuumu, kako bi se produžili svježina i vijek trajanja čuvanih namirnica, kako bi se one marinirale ili ponovno zagrijale u mikrovalnoj pećnici.

Spremnici za pohranu od stakla prikladni su i za korištenje u pećnici. Oni se mogu izravno iz zamrzivača staviti u zagrijanu pećnicu.

## Vakumiranje spremnika za pohranu

Napunite spremnik maksimalno do 1 cm ispod gornjeg ruba.

**Zahtjev:** Brtva poklopca mora biti ispravno postavljena.

→ Sl. **4** - **11**

**Napomena:** Pohranite vakumirani spremnik s poklopcem okrenutim prema gore.

## Skidanje poklopca uz postignuti vakuum

→ Sl. **12** - **15**

## Vakuumska vrećica sa zatvaračem

Vakuumske vrećice sa zatvaračem prikladne su za čuvanje namirnica pod vakuumom, njihovo mariniranje ili pripremanje na Sous-Vide način.

Prije vakumiranja iz namirnica izvadite oštre ili šiljaste dijelove kako se vakuumska vrećica sa zatvaračem ne bi oštetila, npr. kosti.

## Vakumiranje vrećica sa zatvaračem

### Napomene

- Nemojte prepuniti vrećicu. Osigurajte da je prostor vakuumskog osigurača čist.
- Ako osigurač zatvarača nije čisti i potpuno zatvoren, neće se postići vakuum.

→ Sl. **16** - **23**

## **Vakumiranje sočnih, vlažnih ili mariniranih namirnica**

Prilikom vakumiranja sočnih, vlažnih ili mariniranih namirnica stavite vakuumsku vrećicu sa zatvaračem da visi prema dolje s radne ploče.

→ Sl. **24** - **26**

## **Otvaranje vrećice sa zatvaračem pod vakuumom**

Otvorite do kraja zatvarač vrećice kako biste je otvorili.

→ Sl. **27** - **27**

## **Kuhanje na Sous-Vide način**

- Prilikom pripreme namirnica za kuhanje na Sous-Vide način obavezno se pridržavajte uputa za uporabu i onih vezanih uz higijenu.
- Vakuumski osigurač nemojte uranjati u vodu.

## **Pregled čišćenja**

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **28**

Vakuumske vrećice sa zatvaračem koje se mogu višekratno koristiti pažljivo očistite i osušite do kraja.

## **Čišćenje spremnika za pohranu**

### **Napomena**

- Prilikom čišćenja skinite brtvu poklopca.
- Prstenovi za namještanje na poklopcu mogu se skinuti kako bi se provelo temeljito čišćenje.

→ Sl. **29** - **32**

## **Poseban pribor**

Okrugli spremnici (MMZV0S..) razvijeni su za Vita-Power vakuumski blender, ali je kompatibilan i s vakuumskim sustavima ErgoMixx i MaxoMixx Fresh. Na njima se ne nalazi indikator vakuuma. Vrijeme vakumiranja iznosi oko 45 sekundi.



## Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.

Ovaj pribor upotrebljavajte samo:

- sa štapnim mikserom ErgoMixx / MaxoMixx.
- za primene opisane u ovom uputstvu.

Pre upotrebe u mikrotalasnoj pećnici skinite poklopac sa posude ili otvorite kesu.

Staklene posude za odlaganje su pogodne za korišćenje na temperaturi od  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $250\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Posude za odlaganje od Tritan plastike, cediljke i vakuumske kese sa patent zatvaračem su pogodne za korišćenje na temperaturi od  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $85\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Namirnice mogu da se zagrevaju u mikrotalasnoj pećnici u posudama za odlaganje od Tritan plastike ili u vakuumskim kesama sa patent zatvaračem tokom najviše 90 sekundi i pri najviše 900 vati.

- ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- ▶ Vruće posude nemojte da uranjate u vodu. Ostavite posudu da se polako ohladi.
- ▶ Poštujte pravila o higijeni u kuhinji. Svi sastojci moraju da budu higijenski besprekorni.
- ▶ Kuvane namirnice obavezno ohladite pre vakuumiranja.
- ▶ Proverite kvalitet namirnica i nakon čuvanja. Nemojte da koristite namirnice sumnjivog kvaliteta.
- ▶ Nemojte ponovo da koristite kese u kojima ste čuvali sirovo meso, sirovu ribu ili sirovo meso peradi.
- ▶ Držite vakuumske kese sa patent zatvaračem van domašaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju vakuumskim kesama sa patent zatvaračem.

### Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Vakuumsku pumpu nemojte potapati u tečnost ili čistiti pod tekućom vodom ili u mašini za pranje sudova.

- ▶ Zaptivne elemente nipošto nemojte da dodirujete oštirim, šiljatim ili metalnim predmetima.

### Pregled

→ Sl. **1**

<b>A</b>	Vakuumska pumpa
<b>B</b>	Vakuumska kes a sa patent zatvaračem <sup>1</sup>
<b>C</b>	Posuda za odlaganje <sup>1</sup>
<b>1</b>	Priključak za osnovni uređaj
<b>2</b>	Vakuumski ventil
<b>3</b>	Patent zatvarač
<b>4</b>	Linija sa oznakom <b>max</b>
<b>5</b>	Vakuumski zatvarač
<b>6</b>	Posuda od Tritan plastike ili stakla <sup>1</sup>
<b>7</b>	Cediljka <sup>1</sup>
<b>8</b>	Zaptivač poklopca
<b>9</b>	Poklopac
<b>10</b>	Stezaljke
<b>11</b>	Vakuumski zatvarač
<b>12</b>	Indikator vakuuma
<b>13</b>	Prsten za podešavanje datuma (dan/mesec)

<sup>1</sup> U zavisnosti od modela

**Napomena:** Ukoliko se neki od sastavnih delova ne nalazi u sadržaju isporuke, njega možete da naručite putem korisničkog servisa.

## Vakuumska pumpa

Vakuumska pumpa je pogodna za vakuumiranje Bosch kes a sa patent zatvaračem i posuda za odlaganje.

Osnovni uređaj na kom je postavljena vakuumska pumpa nemojte da koristite duže od 10 minuta. Po završetku rada ostavite osnovni uređaj i pumpu da se ohlade.

Pre vakuumiranja proverite da li su svi delovi čisti i suvi.

Čuvanje namirnica u vakuumu nije zamena za čuvanje namirnica u frižideru ili zamrzivaču.

## Postavljanje i skidanje vakuumske pumpe

→ Sl. **2** - **3**

## Posuda za odlaganje

Posude za odlaganje su pogodne za čuvanje namirnica pod vakuumom, za produžavanje svežine i upotrebljivosti sadržanih namirnica, za mariniranje namirnica ili za podgrevanje namirnica u mikrotalasnoj pećnici. Staklena posuda za odlaganje je pogodna i za korišćenje u pećnici. Nju možete da stavite u zagrejanu pećnicu direktno iz frižidera.

## Vakuumiranje posuda za odlaganje

Posudu napunite najviše do 1 cm ispod gornje ivice.

**Zahtev:** Zaptivač poklopca mora da bude pravilno umetnut.

→ Sl. **4** - **11**

**Napomena:** Vakuumiranu posudu čuvajte tako da poklopac bude okrenut nagore.

## Skidanje poklopca kada je dostignut vakuum

→ Sl. **12** - **15**

## Vakuumska kes a sa patent zatvaračem

Vakuumske kes e sa patent zatvaračem su pogodne za čuvanje namirnica pod vakuumom, za mariniranje namirnica ili za pripremu namirnica za kuvanje Sous-vide metodom.

Pre vakuumiranja, odstranite oštre ili šiljate delove iz namirnica, npr. kosti, kako ne biste oštetili vakuumske kes e sa patent zatvaračem.

## Vakuumiranje kes a sa patent zatvaračem

### Napomene

- Nemojte da prepunite kes u. Područje vakuumskog zatvarača održavajte čistim.
- Ako patent zatvarač nije čist niti potpuno zatvoren, neće doći do obrazovanja vakuuma.

→ Sl. **16** - **23**

## Vakuumiranje sočnih, vlažnih ili mariniranih namirnica

U slučaju vakuumiranja sočnih, vlažnih ili mariniranih namirnica, pustite vakuumsku kesu sa patent zatvaračem da visi nadole sa radne ploče.

→ Sl. 24 - 26

## Otvaranje kese sa patent zatvaračem pod vakuumom

Da biste otvorili kesu, potpuno razdvojte patent zatvarač.

→ Sl. 27 - 27

## Sous-vide kuvanje

- Prilikom pripreme namirnica za kuvanje Sous-vide metodom obavezno se pridržavajte napomena o primeni i napomena o higijeni.
- Nemojte da uranjate vakuumski zatvarač u vodu.

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ Sl. 28

Vakuumske kese sa patent zatvaračem koje želite ponovo da koristite pažljivo očistite i ostavite da se potpuno osuše.

## Čišćenje posuda za odlaganje

### Napomena

- Uklonite zaptivač poklopca da biste ga očistili.
- Prsteni za podešavanje na poklopcu mogu da se izvade da bi se temeljno očistili.

→ Sl. 29 - 32

## Specijalan pribor

Okrugle posude (MMZV0S..) su osmišljene za vakuumski mikser Vita-Power, ali su kompatibilne i sa vakuumskim sistemima ErgoMixx i MaxoMixx Fresh. One nemaju indikator za vakuum. Vreme vakuumiranja iznosi oko 45 sekundi.





## Безбедност

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Внимавајте на упатството за основниот уред.

Користете ги додатоците само:

- со рачен блендер ErgoMixx / МахоMixx.
- за примени што се опишани во овие упатства.

Отстранете го капакот од садот или отворете ја ќесичката пред употреба во микробранова печка.

Стаклените садови за чување храна се соодветни за температура помеѓу  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  и  $250\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Садовите за чување храна од тритан, решетките за капење и вакуумските ќесички се соодветни за температура помеѓу  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  и  $85\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Загревајте ја храната во сад за чување храна од тритан или во вакуумска ќесичка најмногу 90 секунди на максимум 900 вати во микробранова печка.

- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Не ставајте го врелиот сад во вода. Оставете садот да се излади полека.
- ▶ Внимавајте на правилата за чиста кујна. Сите состојки мора да се хигиенски беспрекорни.
- ▶ Секогаш оставајте да се излади храната пред вакуумирање.
- ▶ Проверете го квалитетот на храната откако ќе ја извадите од складирање. Не користете храна со сомнителен квалитет.
- ▶ Не користете ги повторно ќесичките во кои сте чувале сурово месо, сурова риба или сурово пилешко месо.
- ▶ Чувајте ги вакуумските ќесички подалеку од деца.
- ▶ Не оставајте ги децата да си играат со вакуумските ќесички.

## Избегнување материјални штети

- ▶ Никогаш не потопувајте ја вакуумската пумпа во течности и никогаш не ставајте ја под млаз вода или во машина за миење садови.

- ▶ Никогаш не допирајте ги заптивните елементи со остри или метални предмети.

## Преглед

→ Сл. **1**

**A** Вакуумска пумпа

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

## mk Вакуумска пумпа

<b>B</b>	Вакуумска ќесичка <sup>1</sup>
<b>C</b>	Сад за чување храна <sup>1</sup>
<b>1</b>	Приклучок за основен уред
<b>2</b>	Вакуумски вентил
<b>3</b>	Патент
<b>4</b>	Линија за маркација <b>max</b>
<b>5</b>	Вакуумско затворање
<b>6</b>	Сад од тритан пластика или стакло <sup>1</sup>
<b>7</b>	Решетка за капење <sup>1</sup>
<b>8</b>	Заптивка на капак
<b>9</b>	Поклопец
<b>10</b>	Затворање со штипки
<b>11</b>	Вакуумско затворање
<b>12</b>	Индикатор за вакуум
<b>13</b>	Прстени за приспособување за датум (ден/месец)

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

**Забелешка:** Доколку некој составен дел не е содржан во обемот на испораката, може да го порачате преку сервисната служба.

## Вакуумска пумпа

Вакуумската пумпа е наменета за вакуумирање ќесички со затворање од Bosch и садови за чување храна. Основниот уред не треба да се користи подолго од 10 минути со вакуумската пумпа. На крајот, основниот уред и пумпата треба да се остават да се изладат.

Проверете пред вакуумирањето дали сите делови се чисти и суви. Чувањето храна во вакуум не претставува замена за чувањето во фрижидер или замрзнувач.

## Поставување и отстранување на вакуумската пумпа

→ Сл. **2** - **3**

## Сад за чување храна

Садовите за чување се наменети за чување храна под вакуум за да ја задржи својата свежина и за да се продолжи рокот на чување, за маринирање или за подгревање во микробранова печка. Садот за чување храна од стакло е наменет за употреба во рерна. Може да се подгрева во рерна директно по вадење од фрижидерот.

## Вакуумирање сад за чување храна

Не полнете го садот повеќе од 1 cm под долниот раб.

**Услов:** Заптивката на капакот мора да биде правилно поставена.

→ Сл. **4** - **11**

**Забелешка:** Вакуумираниот сад мора да се постави со капакот нагоре.

## Отстранување на капакот кога има вакуум

→ Сл. **12** - **15**

## Вакуумска ќесичка

Вакуумската ќесичка е наменета за чување храна под вакуум со цел маринирање или за подготовка на храна Sous-vide.

Пред вакуумирањето, острите или испакнатите делови на храната треба да се отстранат за да не се оштети вакуумската ќесичка, на пример, коските.

## Вакуумирање на ќесичката

### Забелешки

- Не преполнувајте ја ќесичката. Подрачјето на вакуумско затворање треба да биде чисто.
- Ако патентот не е чист и не е целосно затворен, нема да се создаде вакуум.

→ Сл. **16** - **23**

## **Вакуумирање сочна, влажна или маринирана храна**

При вакуумирање сочна, влажна или маринирана храна, ќесичката треба да се постави да виси надолу од работната површина.

→ Сл. **24** - **26**

## **Отворање ќесичка под вакуум**

За да ја отворите ќесичката, целосно отворете го патентот.

→ Сл. **27** - **27**

## **Готвење Sous-vide**

- Кога подготвувате храна за готвење Sous-vide, секогаш следете ги упатствата за употреба и хигиена.
- Не потопувајте го вакуумското затворање во вода.

## **Преглед на чистењето**

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **28**

Вакуумската ќесичка што сакате да ја употребите повторно треба внимателно да ја исчистите и целосно да ја исушите.

## **Чистење на садот за чување храна**

### **Забелешка**

- Отстранете ја заптивката на капакот за да ја исчистите.
- Прстените во капакот може да се отстранат за темелно чистење.

→ Сл. **29** - **32**

## **Незадолжителни додатоци**

Кружните садови (MMZV0S..) се направени за вакуумски миксер Vita-Power, но компатибилни се со вакуумскиот систем ErgoMixx и МахоMixx Fresh. Немаат индикатор за вакуум. Времето на вакуумирање е приближно 45 секунди.

## Siguria

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Respekti udhëzimet për njësinë bazë.

Përdoreni aksesorin vetëm:

- me një mikser dore ErgoMixx / MaxoMixx.
- për përdorimet e përshkuara në këtë udhëzues.

Higieni kapakun e enës ose hapni qesen përpara përdorimit në mikrovalë.

Enët ruajtëse prej qelqi janë të përshtatshme për një diapazon temperaturash nga -18°C deri 250°C.

Enët ruajtëse prej tritani, kulluesit dhe qeskat e vakuimit me zinxhir janë të përshtatshme për një diapazon temperaturash nga -18°C deri 85°C.

Ngrohni ushqimin në një enë ruajtëse prej tritani ose qeskë vakuumi me zinxhir në mikrovalë për një maksimum prej 90 sekondash dhe maksimumi 900 vat.

- ▶ Vendosini i hiqini aksesorët vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Mos e vendosni enën e nxehtë në ujë. Lëreni enën të ftohet me ngadalë.
- ▶ Respekti rregullat e higjienës në kuzhinë. Të gjithë përbërësit duhet të jenë higjienikisht të pastër.
- ▶ Lëri gjithnjë të ftohen ushqimet përpara vakuimizimit.
- ▶ Kontrolloni cilësinë e ushqimit edhe pas ruajtjes. Mos përdorni ushqime me cilësi të dyshimtë.
- ▶ Mos ripërdorni qeska që kanë pasur më parë mish të pagatuar, peshk të pagatuar apo shpesë të pagatuara.
- ▶ Mbajini qeskat e vakuimit me zinxhir larg fëmijëve.
- ▶ Mos i lini fëmijët të luajnë me qeskat e vakuimit me zinxhir.

### Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Mos e zhytni kurrë pompën e vakuimit në lëngje dhe mos e pastroni kurrë nën ujë të rrjedhshëm apo në enëlarëse.
- ▶ Mos i prekni kurrë elementet e gominës me mjete të mprehta, me majë apo metalike.

### Përmbledhje

→ Fig. 

<b>A</b>	Pompa e vakuimit
<b>B</b>	Qeskë vakuumi me zinxhir <sup>1</sup>
<b>C</b>	Enët ruajtëse <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sipas modelit

1	Lidhja për njësinë bazë
2	Valvula e vakuimit
3	Mbyllja me zinxhir
4	Vija shënuese <b>max</b>
5	Mbyllja me vakuum
6	Enët prej plastike tritan ose qelqi <sup>1</sup>
7	Rrjeta kulluese <sup>1</sup>
8	Gomina e kapakut
9	Kapaku
10	Kapëset e mbylljes
11	Mbyllja me vakuum
12	Treguesi i vakuimit
13	Unazat e konfigurimit për datën (dita/muaji)

<sup>1</sup> Sipas modelit

**Shënim** Nëse një komponent nuk përfshihet, mund ta porositni përmes shërbimit të klientit.

## Pompa e vakuimit

Pompa e vakuimit është e përshtatshme për vakuumizimin e qeskave me zinxhir nga Bosch dhe të enëve ruajtëse.

Mos e përdorni njësinë bazë me pompën e vakuimit për më shumë se 10 minuta. Pastaj lëreni njësinë bazë dhe pompën që të ftohet.

Përpara vakuumizimit, kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata. Ruajtja e ushqimit në vakuum nuk është zëvendësim për ruajtjen e saj frigoriferike në ftohje apo ngrirje.

## Vendosja dhe heqja e pompës së vakuimit

→ Fig. 2 - 3

## Enët ruajtëse

Enët ruajtëse janë të përshtatshme për ruajtjen e ushqimit nën vakuum, për të zgjatur freskinë dhe jetëgjatësinë e ushqimit të mbajtur, për ta marinuar ose për ta ringrohur në mikrovalë.

Ena ruajtëse prej qelqi është gjithashtu e përshtatshme për përdorim në furrë. Mund të vendoset në furrën e ngrohur drejtpërdrejt nga ngrirja.

## Enë ruajtëse me vakuum

Mbusheni enën jo më shumë se 1 cm poshtë skajit të sipërm.

**Kërkesë:** Gomina e kapakut duhet të futet saktë.

→ Fig. 4 - 11

**Shënim** Mbajeni enën e izoluar me vakuum me kapakun për lart.

## Heqja e kapakut kur ena është në vakuum

→ Fig. 12 - 15

## Qeska e vakuimit me zinxhir

Qeskat e vakuimit me zinxhir janë të përshtatshme për ruajtjen e ushqimit në vakuum, për marinim ose për përgatitjen e tij për gatim në vakuum.

Përpara vakuimit, hiqini ingredientët e mprehtë apo me majë nga ushqimi që të mos dëmtohen qeskat e vakuimit me zinxhir, si p.sh. kockat.

## Vakuumizimi i qeskave me zinxhir

### Shënim

- Mos e tejmbushni qeskën. Mbajeni të pastër zonën e kapëses së vakuimit.
- Nëse mbyllja me zinxhir nuk është e pastër dhe realizuar mirë, nuk mund të krijohet vakuum.

→ Fig. 16 - 23

## Vakuumizimi i ushqimeve të lëngëta, të njoma ose të marinuara

Kur vakuumizoni ushqime të lëngëta, të njoma apo të marinuara lëreni qeskën e vakuimit me zinxhir të varet nga syprina e punës.

→ Fig. 24 - 26

**sq** Përmbledhje e pastrimit

## **Hapja e qeskës së vakuimit me vakuum**

Për të hapur qeskën, hapeni tërësisht zinxhirin.

→ Fig. **27** - **27**

## **Gatimi në vakuum**

- Kur përgatisni ushqim për gatim në vakuum, ndiqni gjithnjë udhëzimet e përdorimit dhe të higjienës.
- Mos e zhytni kapësen e vakuimit në ujë.

## **Përmbledhje e pastrimit**

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. **28**

Qeskat e vakuimit me zinxhir që ripërdoren duhen pastruar e tharë tërësisht me kujdes.

## **Pastrimi i enëve ruajtëse**

### **Shënim**

- Hiqeni gominën e kapakut për pastrim.
- Unazat rregulluese në kapak mund të hiqen për pastrim të kujdesshëm.

→ Fig. **29** - **32**

## **Aksesorët**

Enët rrumbullake (MMZVOS..) janë zhvilluar për mikserin e vakuimit Vita Power, por janë të pajtueshme me sistemin e vakuimit ErgoMixx dhe MaxoMixx Fresh. Ato nuk kanë matës vakuumi. Koha e vakuimit është rreth 45 sekonda.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

A Bosch Company

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



**8001231876** (010906)

sl, hr, sr, mk, sq