



BOSCH

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



ErgoMaster Serie 4/6 Fresh Vacuum System

MSM4W...

MSM4B...

MSM6M...

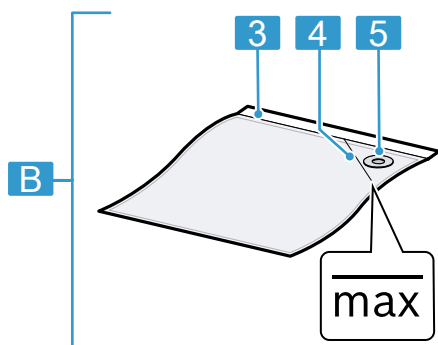
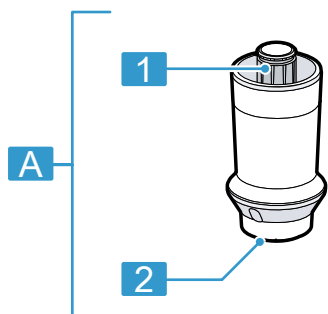
[sl]	Navodila za uporabo	Pribor	8
[hr]	Korisnički priručnik	Pribor	11
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Pribor	14
[mk]	Прирачник	Додатоци	17
[sq]	Manuali i përdoruesit	Aksesori	20



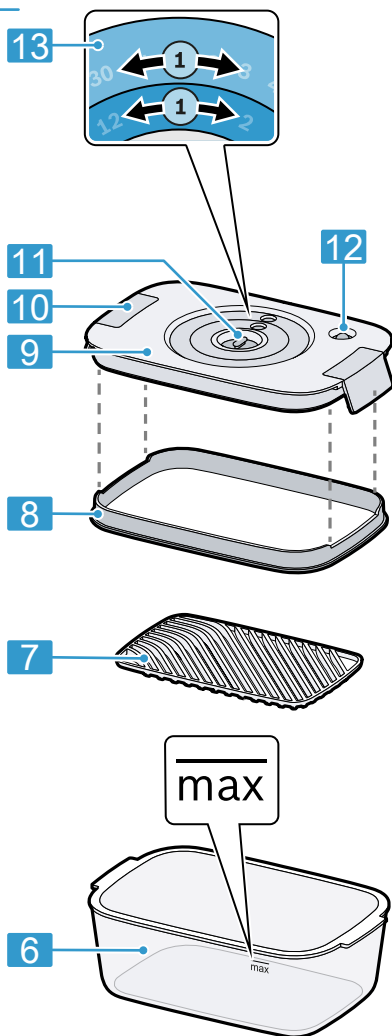
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001280744>



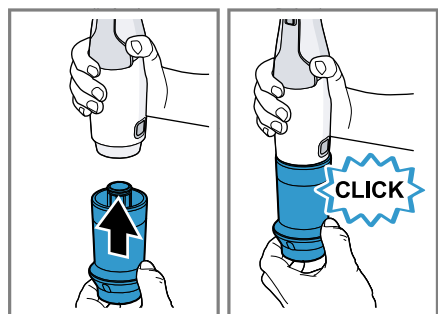
-
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
-
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije 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 додатоците.
-
- [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.



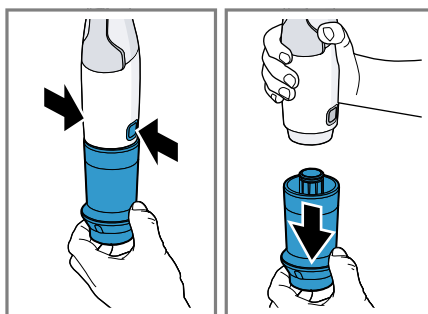
C



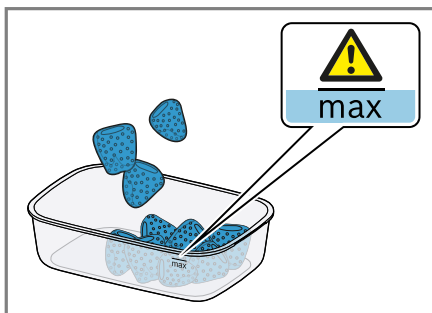
1



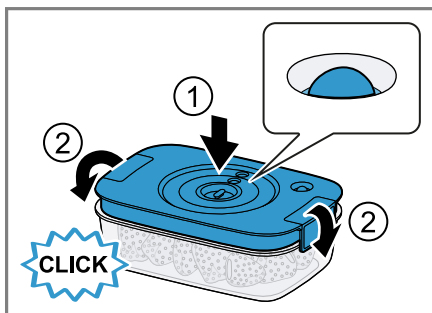
2



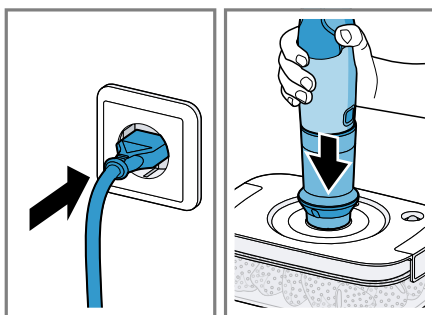
3



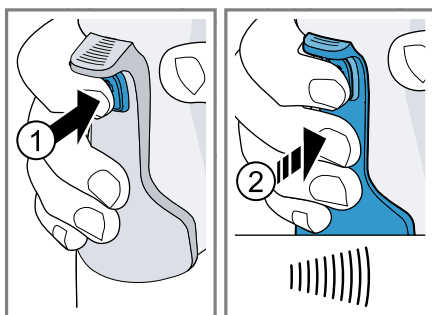
4



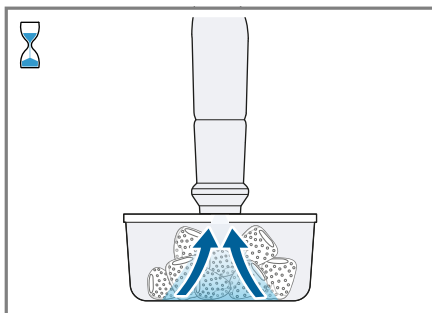
5



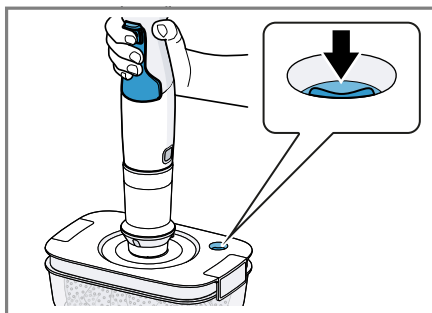
6



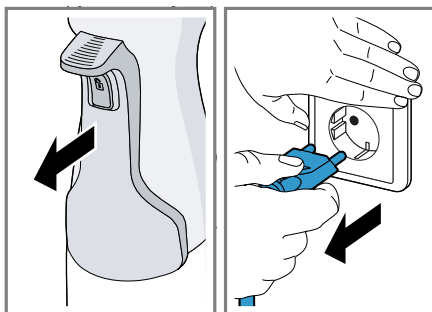
7



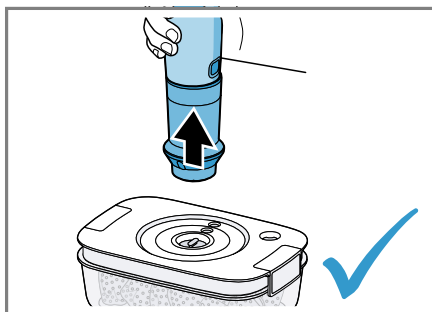
8



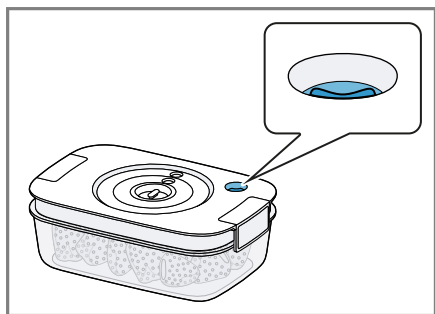
9



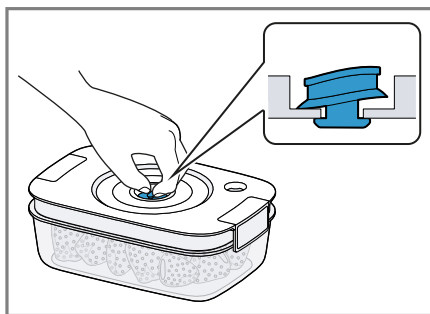
10



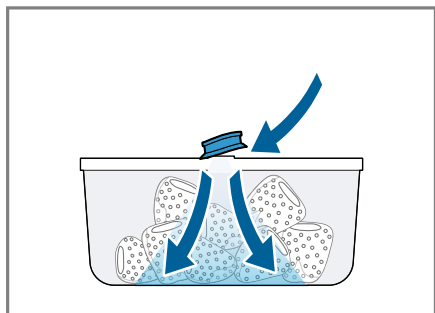
11



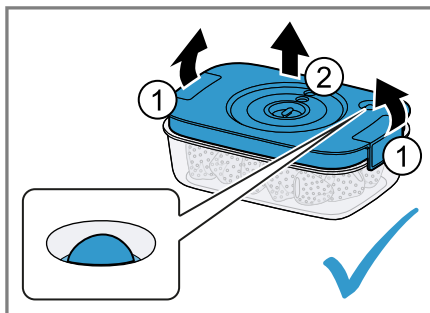
12



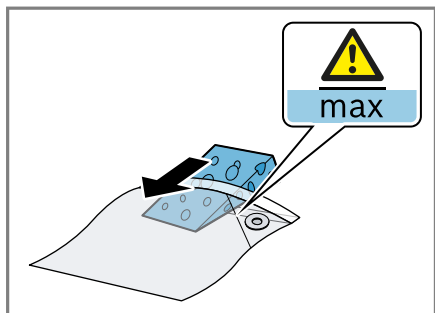
13



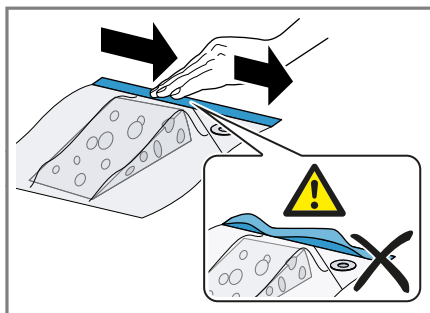
14



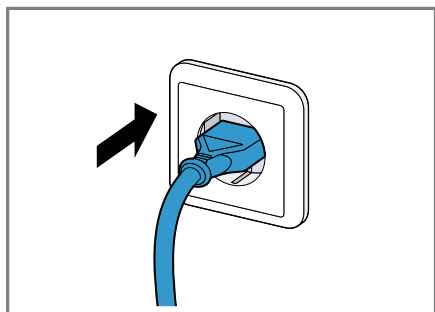
15



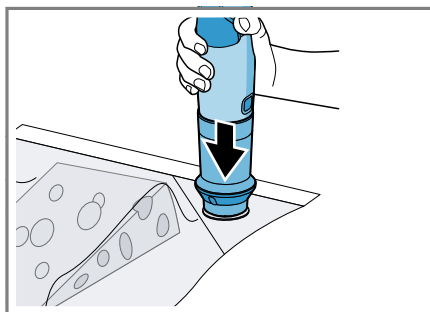
16



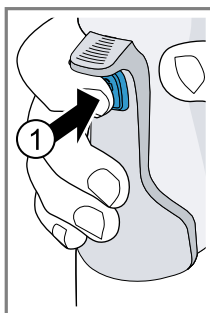
17



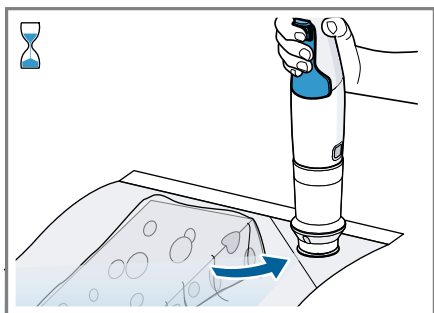
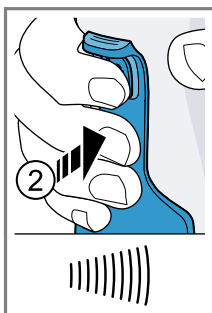
18



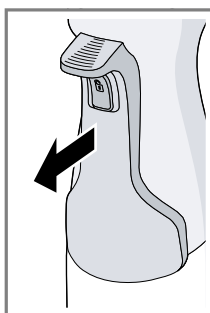
19



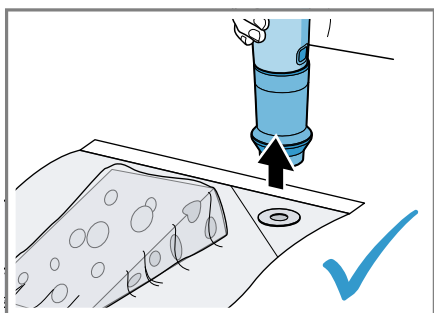
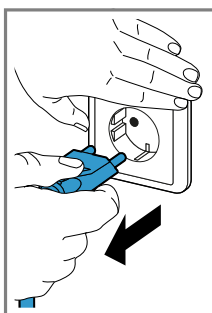
20



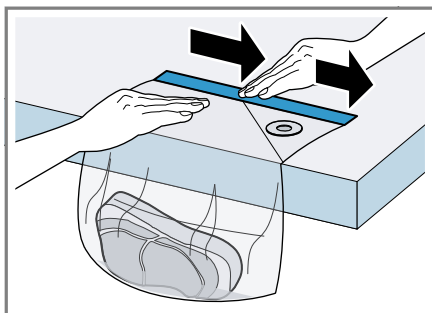
21



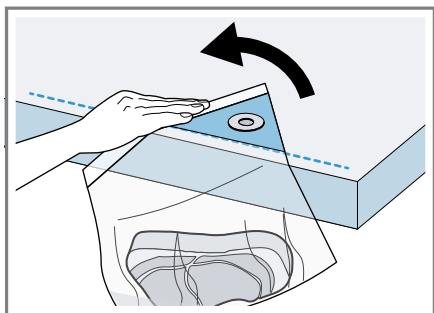
22



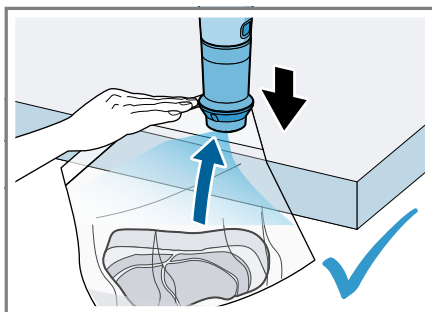
23



24



25



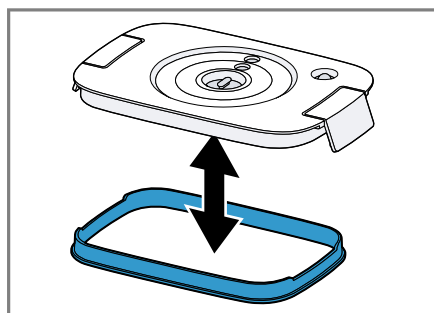
26



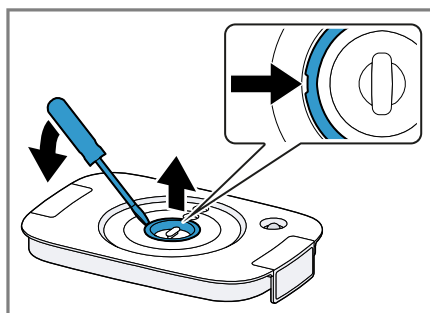
27

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

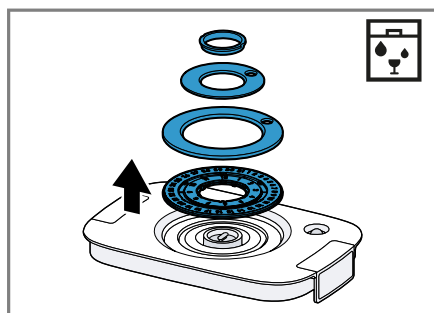
28



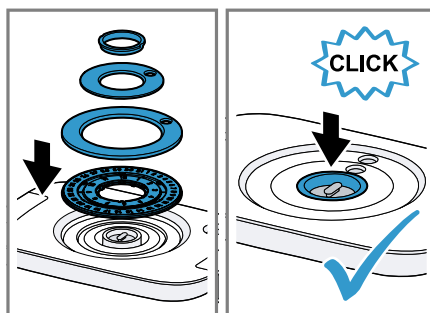
29



30



31



32



Varnost

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

Pribor uporabljajte samo:

- s paličnim mešalnikom MSM4W..., MSM4B..., MSM6M....
- za uporabe, ki so opisane v teh navodilih.

Posode za shranjevanje iz stekla so primerne za uporabo v temperaturnem območju od -20°C do 300°C .

Posode za shranjevanje iz tritana, pokrovi in odcejalniki so primerni za uporabo v temperaturnem območju od -18°C do 85°C .

Vakuumske vrečke z drsno zadrgo so primerne za uporabo v temperaturnem območju od -18°C do 95°C za 30 minut.

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

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

- ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priključen na električno omrežje.
- ▶ Vroče steklene posode ne postavite v vodo. Pustite, da se posoda počasi ohladi.
- ▶ Upoštevajte pravila kuhinjske higiene. 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 zadrgo.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z njimi.

Preprečevanje materialne škod

- ▶ 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**

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

¹ 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 zadrgo 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.

Opombe

- Shranjevanje živil v vakuumu ne nadomesti shranjevanja v hladilniku ali zamrzovalniku.
- Pred vakuumiranjem preverite, ali so vsi deli čisti in suhi. Pri tem bodite še posebej pozorni na tesnilne elemente.

Namestitev 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 primernejša tudi za uporabo v pečici. V pečico jo je mogoče dati neposredno iz zamrzovalnika. Posode iz stekla in umetne mase tritan imajo različne zaporne zapahe. Uporabite pravi len pokrov glede na posodo.

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 zadrgo

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

Za shranjevanje tekočin (npr. juhe) priporočamo uporabo posod.

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

Vakuumiranje vrečk z drsno zadrgo

Opombe

- Vrečke ne prenapolnite. Poskrbite, da bo območje vakuumskega zapirala čisto.

sl Pregled čiščenja

- Če drsna zadruga ni čista in povsem zaprta, vakuum ne bo vzpostavljen.

→ Sl. **16** - **23**

Vakuumiranje sočnih, mokrih ali mariniranih živil

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

Opomba: Izpustite upravljalno ročico, preden tekočina preseže oznako **max**.

→ Sl. **24** - **26**

Odpiranje vrečke z drsno zadrgo pod vakuumom

- Če želite vrečko odpreti, odprite drsno zadrgo v celoti.

→ Sl. **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 zadržkami 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

Pribor lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializiranih trgovinah ali prek spleta. Uporabljajte le originalni pribor, ker je ta prilagojen prav vašemu aparatu.

www.bosch-home.com

Vsakemu aparatu pripada drugačen pribor. Pri nakupu vedno navedite natančno oznako svojega aparata (E-Nr.).

Okrogle posode (MMZV0S..) so bile razvite za vakuumski mešalnik VitaPower, vendar so združljive tudi z Fresh Vacuum System. 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 MSM4W..., MSM4B..., MSM6M....
- za primjene koje su opisane u ovim uputama.

Spremnici za pohranu od stakla prikladni su za temperaturni raspon od -20 °C do 300 °C.

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

Vakuumske vrećice sa zatvaračem prikladne su za temperaturni raspon od -18 °C do 95 °C tijekom 30 minuta.

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

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

- ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- ▶ Vrući stakleni 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 koristite 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 posuda.

- ▶ Brtvene elemente nikad nemojte dodirivati oštrom, šiljastim ili metalnim predmetima.

Pregled

→ Sl. **1**

A	Vakuumska pumpa
B	Vakuumska vrećica sa zatvaračem ¹
C	Spremnik za pohranu ¹
1	Priključak za osnovni uređaj
2	Vakuumski ventil
3	Osigurač zatvarača
4	Linija oznake max
5	Vakuumski osigurač
6	Spremnik od tritanija ili stakla ¹
7	Rešetka za cijeđenje ¹
8	Brtva poklopca
9	Poklopac
10	Kopče za zatvaranje
11	Vakuumski osigurač
12	Indikator vakuuma
13	Prsten za podešavanje datuma (dana/mjeseca)

¹ 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.

Napomene

- Čuvanje namirnica u vakuumu nije zamjena za čuvanje tih namirnica u hladnjaku ili zamrzivaču.
- Prije vakumiranja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi. Pritom posebnu pozornost obratite na brtvene elemente.

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.

Spremnik od stakla i Tritan plastike imaju različite kopče za zatvaranje. Koristite odgovarajući poklopac za spremnik.

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.

Za skladištenje tekućina (npr. juha) preporučujemo korištenje spremnika.

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.

Napomena: Otpustite upravljačku polugu prije nego što tekućina prijeđe preko linije oznake **max**.

→ Sl. **24** - **26**

Otvaranje vrećice sa zatvaračem pod vakuumom

- ▶ Otvorite do kraja zatvarač vrećice kako biste je otvorili.

→ Sl. **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

Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu. Koristite samo originalni pribor jer je on točno prilagođen vašem uređaju.

www.bosch-home.com

Pribor je specifičan za uređaj. Molimo vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-Nr.) vašeg uređaja.

Okrugli spremnici (MMZV0S..) razvijeni su za VitaPower vacuum blender, ali su kompatibilni s Fresh Vacuum System. Na spremnicima 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 MSM4W..., MSM4B..., MSM6M....
- za primene opisane u ovom uputstvu.

Staklene posude za odlaganje su pogodne za korišćenje na temperaturi od -20 °C do 300 °C.

Posude za odlaganje od Tritan plastike, poklopci i cediljke su pogodni za korišćenje na temperaturi od -18 °C do 85 °C.

Vakuumske kese sa patent zatvaračem su pogodne za korišćenje na temperaturi od -18 °C do 95 °C na 30 minuta.

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

- ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- ▶ Vruće staklene činije nemojte da uranjate u vodu. Ostavite činiju 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 vakuumске 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 oštrim, šiljatim ili metalnim predmetima.

Pregled

→ Sl. **1**

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

¹ 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 kesa 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.

Napomene

- Čuvanje namirnica u vakuumu nije zame-na za čuvanje namirnica u frižideru ili zamrzivaču.

- Pre vakuumiranja proverite da li su svi delovi čisti i suvi. Pritom posebnu pažnju obratite na zaptivne elemente.

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.

Činije od stakla i činije od Tritan plastike imaju različite stezaljke. Koristite poklopac koji odgovara dotičnoj činiji.

Vakuumiranje posuda za odlaganje

Činiju 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 kesa sa patent zatvaračem

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

Za čuvanje tečnosti (npr. supe) preporučujemo da koristite činije.

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

Vakuumiranje kesa sa patent zatvaračem

Napomene

- Nemojte da prepunite kesu. 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.

Napomena: Pustite kontrolnu ručku pre nego što tačnost pređe preko linije za označavanje **max**.

→ Sl. 24 - 26

Otvaranje kесе sa patent zatvaračem pod vakuumom

- Da biste otvorili kesu, potpuno razdvojte patent zatvarač.

→ Sl. 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 izvadaju da bi se temeljno očistili.

→ Sl. 29 - 32

Specijalan pribor

Dodatni pribor možete da kupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu. Koristite samo originalan dodatni pribor, jer je samo on usklađen sa vašim uređajem.

www.bosch-home.com

Dodatni pribor je specifičan za uređaje. Prilikom kupovine uvek navedite tačnu oznaku (E-Nr.) vašeg uređaja.

Okrugle činije (MMZV0S..) su osmišljene za vakuumski mikser VitaPower, ali su kompatibilne i sa Fresh Vacuum System. Činije 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 миксер MSM4W..., MSM4B..., MSM6M....
- за примени што се опишани во овие упатства.

Стаклените садови за чување храна се соодветни за температура помеѓу -20 °C и 300 °C.

Садовите за чување храна од тритан, капакот и решетките за сушење се соодветни за температура помеѓу -18 °C и 85 °C.

Вакуумските ќесички се соодветни за температура помеѓу -18 °C и 95°C за 30 минути.

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

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

- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Не ставајте го врелиот стаклен сад во вода. Оставете садот да се излади полака.
- ▶ 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 миене садови.

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

Преглед

→ Сл. **1**

mk Вакуумска пумпа

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

¹ 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.

Забелешки

- Чувањето храна во вакуум не претставува замена за чувањето во фрижидер или замрзнувач.
- Проверете пред вакуумирањето дали сите делови се чисти и суви. Внимавајте особено на заптивните елементи.

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. Садовите од стакло и од тритан-пластика имаат различни штипки за затворањот. Употребете го само капакот што одговара за садот.

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.

За чување течности (на пр. супа), препорачуваме употреба на садови. 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 марилирана храна

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

Забелешка: Отпуштете ја рачката за работа пред течноста да ја надмине линијата **max**.

→ Сл. **24** - **26**

Отворање ќесичка под вакуум

- За да ја отворите ќесичката, целосно отворете го патентот.

→ Сл. **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

Додатоците можете да ги купите од корисничката служба, во специјализираните продавници или на интернет. Користете само оригинални додатоци, бидејќи тие се точно приспособени за вашиот уред. www.bosch-home.com

Додатоците се специфични за апаратот. При купувањето, секогаш наведете ја точната ознака (E-Nr.) на вашиот апарат. Кружните садови (MMZVOS..) се направени за VitaPower вакуумскиот миксер, но компатибилни се со Fresh Vacuum System. Садот има индикатор за вакуум. Времето на вакуумирање е приближно 45 секунди.



Siguria

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

Përdoreni aksesoren vetëm:

- me një mikser dore MSM4W..., MSM4B..., MSM6M....
- për përdorimet e përshkuara në këtë udhëzues.

Enët ruajtëse prej qelqi janë të përshtatshme për një diapazon temperaturash nga -20°C deri 300°C .

Enët ruajtëse prej tritani, kapaku dha skarat e kullimit janë të përshtatshme për një diapazon temperaturash nga -18°C deri 85°C .

Qeskat e mbyllshme me vakuum janë të përshtatshme për një diapazon temperaturash nga -18°C deri 95°C për 30 minuta.

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.

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

- ▶ Vendosini i hiqini aksesoret vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Mos e futni në ujë enën e nxehtë të qelqit. Lëreni enën të ftohet me ngadalë.
- ▶ Respektioni rregullat e higjienës në kuzhinë. Të gjithë përbërësit duhet të jenë higjienikisht të pastër.
- ▶ Lërinë gjithnjë të ftohen ushqimet përpara vakuumizimit.
- ▶ 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 vakuumit me zinxhir larg fëmijëve.
- ▶ Mos i lini fëmijët të luajnë me qeskat e vakuumit me zinxhir.

Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Mos e zhytni kurrë pompën e vakuumit 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. 1

A	Pompa e vakuumit
B	Qeskë vakuumi me zinxhir ¹
C	Enët ruajtëse ¹
1	Lidhja për pajisjen bazë
2	Valvula e vakuumit
3	Mbyllja me zinxhir
4	Vija shënuese max
5	Mbyllja me vakuum
6	Enët prej plastike tritan ose qelqi ¹
7	Rrjeta kulluese ¹
8	Gomina e kapakut
9	Kapaku
10	Kapëset e mbylljes
11	Mbyllja me vakuum
12	Treguesi i vakuumit
13	Unazat e konfigurimit për datën (dita/muaji)

¹ Sipas modelit

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

Pompa e vakuumit

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

Mos e përdorni njësinë bazë me pompën e vakuumit për më shumë se 10 minuta.

Pastaj lëreni njësinë bazë dhe pompën që të ftohet.

Shënime

- Ruajtja e ushqimit në vakuum nuk e zëvendëson ruajtjen e saj në frigorifer apo në ngrirje.
- Përpara vendosjes në vakuum, kontrolloni nëse të gjitha pjesët janë të pastra dhe të thata. Kushtojuni vëmendje të veçantë elementeve të gominës.

Vendosja dhe heqja e pompës së vakuumit

→ 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.

Enët prej qelqi dhe tritan-plastike kanë kapëse të ndryshme për mbylljen. Në varësi të enës, përdorni kapakun e duhur.

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 vakuumit me zinxhir

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

Për ruajtjen e lëngjeve (p.sh. supë), rekomandojmë të përdorni enë të posaçme.

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

Vakuumizimi i qeskave me zinxhir

Shënime

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

→ Fig. **16** - **23**

sq Përmbledhje e pastrimit

Vakuumizimi i ushqimeve të lëngëta, të njoma ose të marinuara

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

Shënim Lëshoni levën e përdorimit përpara se lëngu të tejkalojë vijën e shënuar **max**.

→ Fig. **24** - **26**

Hapja e qeskës së vakuumit me vakuum

- Për të hapur qeskën, hapeni tërësisht zinxhirin.

→ Fig. **27**

Gatimi në vakuum

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

Përmbledhje e pastrimit

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. **28**

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

Pastrimi i enëve ruajtëse

Shënim

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

→ Fig. **29** - **32**

Aksesorët

Aksesorët mund t'i blini pranë shërbimit të klientit, në dyqanet e specializuara ose në internet. Përdorni vetëm aksesore origjinalë, sepse ato janë të përshtatur saktësisht për pajisjen tuaj.

www.bosch-home.com

Aksesorët janë specifikë sipas pajisjes. Kur blini aksesore duhet të jepni gjithmonë emërtimin e saktë (E-Nr.) të pajisjes suaj.

Enët rrumbullake (MMZV0S..) janë zgjedhur për mikserin e vakuumit VitaPower, por janë të pajtueshme me sistemin e vakuumit Fresh Vacuum System. Enët nuk kanë tregues vakuumi. Koha e vakuumit është rreth 45 sekonda.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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



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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001299377 (030922)

sl, hr, sr, mk, sq