



BOSCH

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



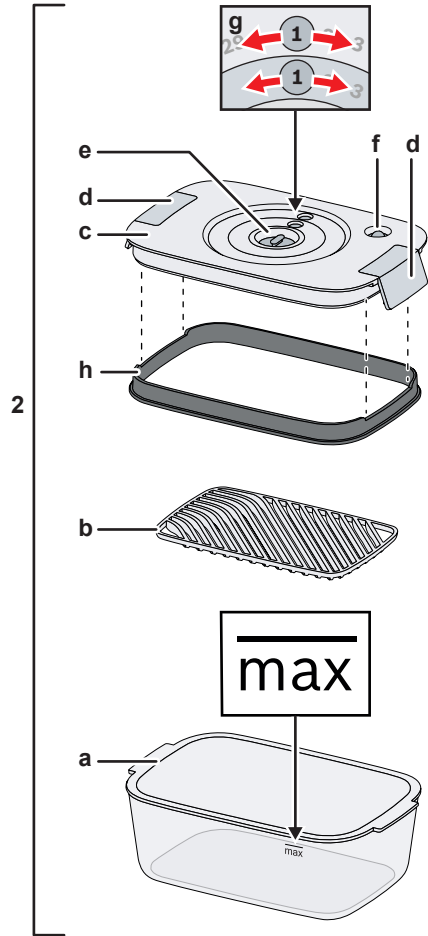
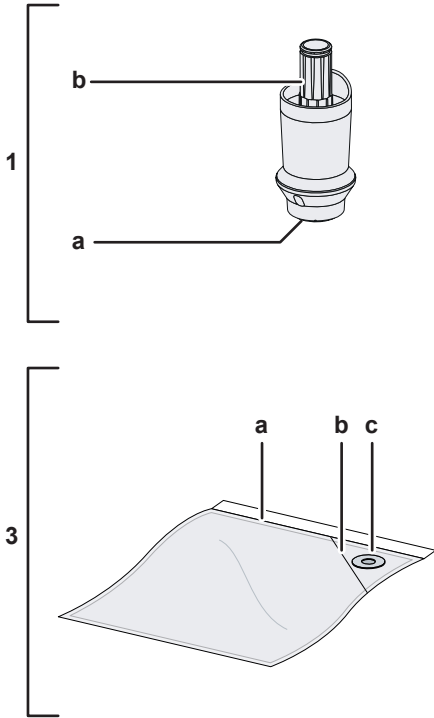
ErgoMixx

Fresh Vacuum System

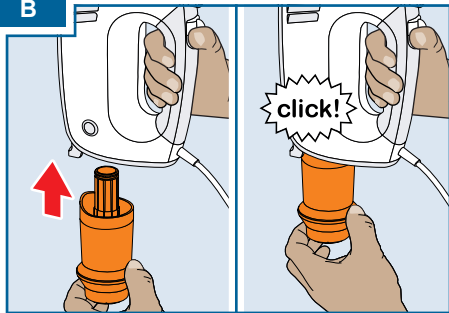
MFQ36..

[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Handmixer)	5
[en]	Instruction manual	Accessories (Hand Mixer)	11
[fr]	Mode d'emploi	Accessoires (batteur)	17
[it]	Istruzioni per l'uso	Accessori (Sbattitore)	23
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Handmixer)	29
[da]	Brugsanvisning	Tilbehør (håndmixer)	35
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør (Håndmikser)	41
[sv]	Brugsanvisning	Tillbehör (Handmixer)	47
[fi]	Käyttöohje	Varusteet (Vatkain)	53
[es]	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora)	59
[pt]	Instruções de serviço	Acessórios (Batedeira)	65
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Μίξερ χειριού)	71
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El mikseri)	77
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria (Mikser ręczny)	83
[uk]	Інструкція з експлуатації	Приладдя (ручний міксер)	90
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Ручной миксер)	96
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكماليات (مضرب خفق كهربائي)	108

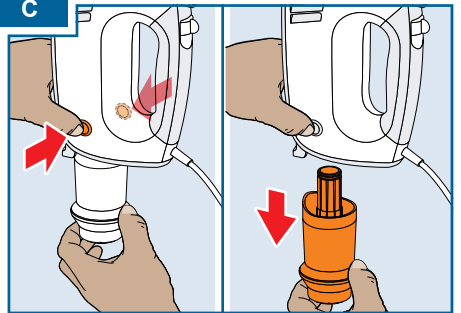
A

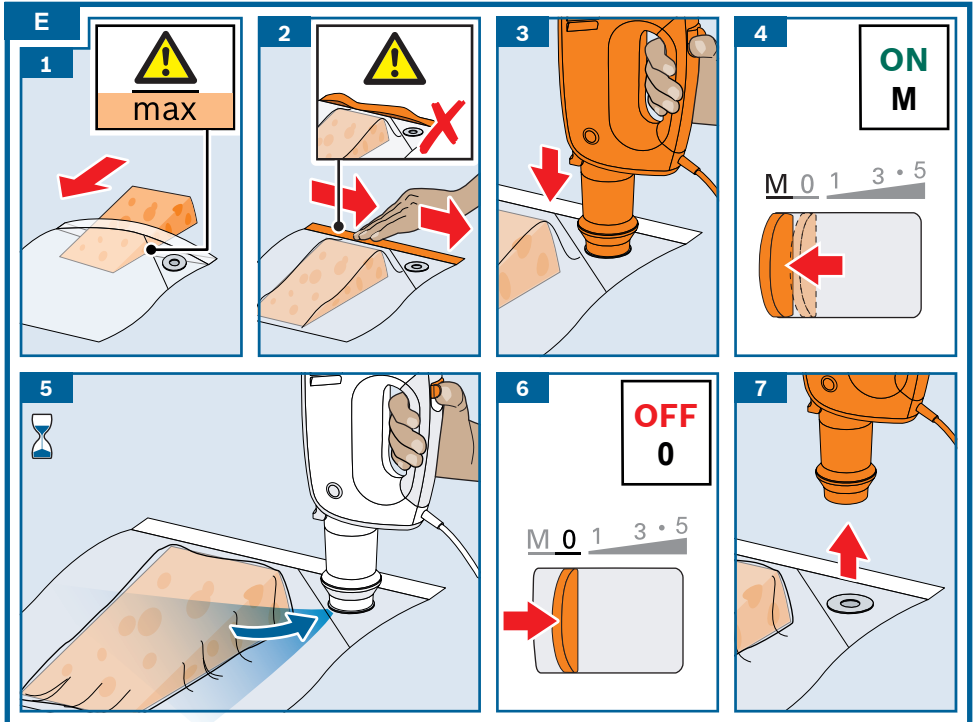
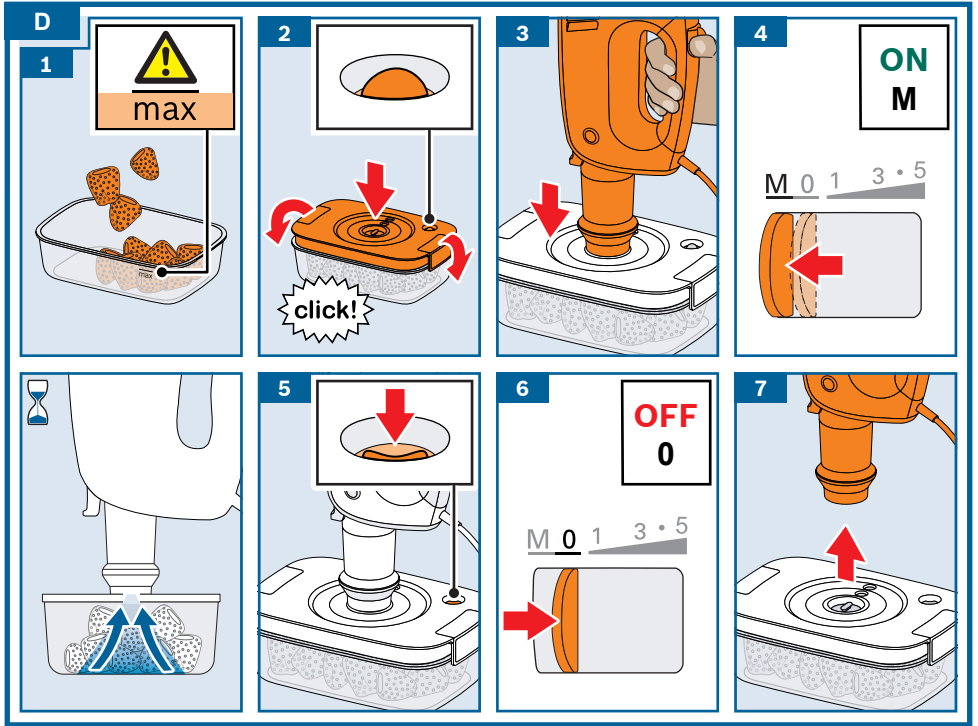


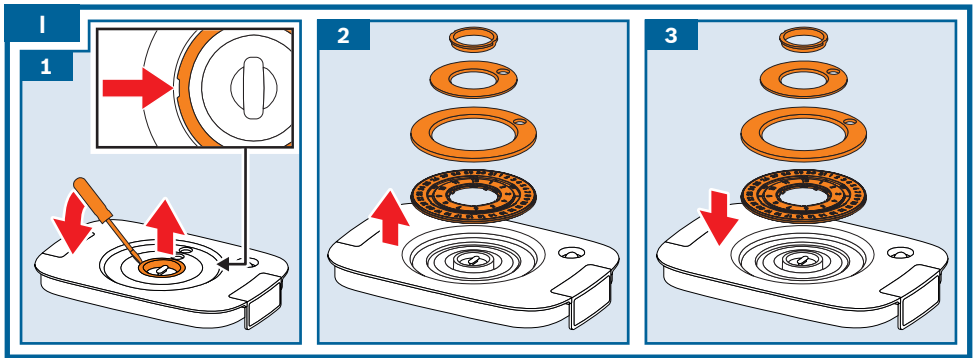
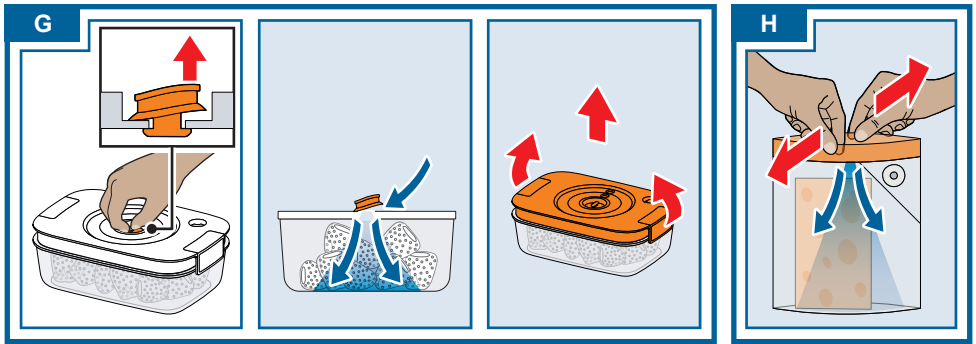
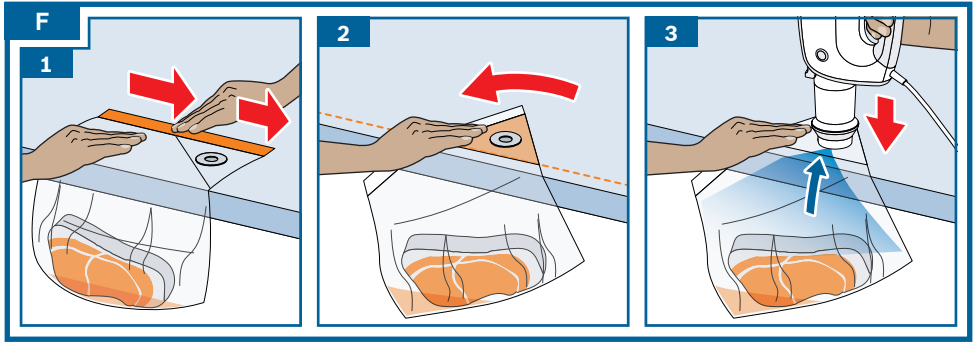
B



C







J

	✓		✓
	⚠ X		✓
	⚠ X		✓

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für das Handrührgerät MFQ36... bestimmt. Gebrauchsanleitung des Handrührgerätes beachten. Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden. Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden. Dieses Zubehör ist zum Vakuumieren von Bosch Beuteln und Behältern geeignet. Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

Sicherheitshinweise

Erstickungsgefahr!

- Vakuüm-Zip-Beutel von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Vakuüm-Zip-Beuteln spielen lassen.

Achtung!

- Zubehör nur bei Stillstand des Geräts und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen und abnehmen.
- Nicht im Leerlauf betreiben.
- Die Vakuümpumpe nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- Alle Zutaten müssen hygienisch einwandfrei sein. Bei der Verarbeitung die Regeln der Küchenhygiene beachten.
- Lebensmittel vor dem Vakuumieren immer abkühlen lassen.
- Kontrollieren Sie die Lebensmittel auch nach der Lagerung auf ihre Qualität. Verwenden Sie keine Lebensmittel zweifelhafter Qualität.

Wichtig!

- Dichtungselemente auf keinen Fall mit scharfen, spitzen oder metallischen Gegenständen berühren.
- Die Aufbewahrungsbehälter und Vakuüm-Zip-Beutel sind für Geschirrspüler und Gefrierschränke geeignet.
- In der Mikrowelle können Lebensmittel im Behälter oder im Beutel für höchstens 90 Sekunden bei maximal 900 Watt erwärmt werden. Vor der Verwendung in der Mikrowelle den Deckel des Behälters entfernen bzw. den Beutel öffnen.
- Die Aufbewahrungsbehälter und Vakuüm-Zip-Beutel sind für einen Temperaturbereich von -18 °C bis 85 °C geeignet.
- Beutel, die für die Lagerung von rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel verwendet worden sind, können nicht wiederverwendet werden.
- Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 8

Auf einen Blick

→ **Bild** 

- 1 **Vakuumpumpe**
 - a Vakuüm-Ventil
 - b Anschluß für Grundgerät
- 2 **Aufbewahrungsbehälter ***
 - a Behälter mit Markierung **max**
 - b Abtropfgitter *
 - c Deckel
 - d Verschluss-Clips
 - e Vakuüm-Verschluss
 - f Vakuüm-Anzeige
 - g Einstellringe für Datum (Tag/Monat)
 - h Deckeldichtung
- 3 **Vakuüm-Zip-Beutel ***
 - a Zip-Verschluss
 - b Markierungslinie **max**
 - c Vakuüm-Verschluss


* Je nach Modell

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild** 
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 8

Teile und Bedienelemente

Aufbewahrungsbehälter aus Tritan

Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln unter Vakuum, um die Frische und Haltbarkeit der enthaltenen Lebensmittel zu verlängern, sie zu marinieren oder sie in der Mikrowelle wieder zu erwärmen.

Tritan ist ein bruchsicherer, geschmacks- und geruchsneutraler Kunststoff.

Vor der Verwendung der Behälter in der Mikrowelle den Deckel entfernen.

Deckel mit Vakuüm-Verschluss

Zum luftdichten Verschließen der Behälter.

Die Deckel der Aufbewahrungsbehälter sind mit einer **Vakuüm-Anzeige** ausgestattet. Wenn sich die Anzeige sichtbar nach innen wölbt, ist das Vakuum erreicht.

Um einen Deckel bei bestehendem Vakuum abzunehmen, zuerst den **Vakuüm-Verschluss** an einem Ende greifen und nach oben ziehen. Es muss ausreichend Luft ins Innere gelangen, um den Deckel abnehmen zu können.

Die Deckel der Aufbewahrungsbehälter sind mit einer **Datumsanzeige** ausgestattet. Durch Drehen der beiden Ringe können Tag und Monat eingestellt werden, an dem die Lebensmittel eingefüllt wurden.

Abtropfgitter

Das Abtropfgitter dient dazu, Lebensmittel während der Lagerung von austretenden Flüssigkeiten zu trennen. Flüssigkeiten sammeln sich unter dem Abtropfgitter.

Vakuüm-Zip-Beutel

Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln unter Vakuum, um die Frische und Haltbarkeit der enthaltenen Lebensmittel zu verlängern, sie zu marinieren oder sie für das Sous-vide-Garen vorzubereiten.

Nur original Bosch Vakuüm-Zip-Beutel verwenden.

Sous-vide-Garen

Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen.

Gesundheitsrisiko!

Bei der Zubereitung von Lebensmitteln für das Sous-vide-Garen müssen unbedingt immer die folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise befolgt werden:

- Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/ Grillzange verwenden.
- Kritische Lebensmittel wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/ oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.
- Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z. B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.
- Platzieren Sie die Lebensmittel im Beutel möglichst nebeneinander und nicht aufeinander.
- Wir empfehlen, der Vakuum-Verschluss nicht ins Wasser zu tauchen.

Für professionelle Ergebnisse beim Sous-vide-Garen empfehlen wir die Bosch Vakuuverschublade.


Verwendung

Achtung!

- Die Vakuumpumpe nur bei Stillstand des Geräts und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.
- Das Handrührgerät nicht länger als 10 Minuten mit der Vakuumpumpe verwenden. Anschließend das Grundgerät und die Pumpe abkühlen lassen.
- Die Aufbewahrung in Vakuum ist kein Ersatz für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühl- oder Gefrierschrank.
- Lebensmittel vor dem Vakuumieren immer abkühlen lassen.

Vakuumpumpe aufsetzen

■ Am Grundgerät:

Schieber auf Position  stellen. Die Hecköffnung liegt frei, die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge sind geschlossen.

→ Bild

- Vakuumpumpe auf das Grundgerät setzen und einrasten.

Vakuumpumpe abnehmen

→ Bild

- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und die Vakuumpumpe vom Grundgerät abnehmen.

Behälter vakuumieren

→ Bildfolge

1. Die vorbereiteten oder zubereiteten Lebensmittel in den entsprechenden Behälter füllen. Dabei die Markierung **max** beachten.
2. Stellen Sie sicher, dass die Deckeldichtung richtig eingelegt ist. Den Deckel aufsetzen und mit den Verschluss-Clips fest verschließen. Mit den beiden Ringen auf dem Deckel das Datum einstellen.
3. Das Grundgerät mit der Vakuumpumpe auf den Vakuum-Verschluss des Behälters drücken und festhalten.

4. Schalter auf Stufe **M** stellen und festhalten.
5. Die Vakuumpumpe saugt die Luft aus dem Behälter. Wenn sich die Vakuum-Anzeige sichtbar nach innen wölbt, ist das Vakuum erreicht.
6. Den Schalter loslassen.
7. Das Grundgerät mit der Vakuumpumpe vom Behälter abnehmen. Den Netzstecker ausstecken.

Hinweis: Den vakuumierten Behälter mit dem Deckel nach oben aufbewahren.

Zip-Beutel vakuumieren

→ Bildfolge

1. Die Lebensmittel in den Beutel füllen.

Hinweis: Den Beutel nicht überfüllen. Der Bereich des Vakuum-Verschlusses muss sauber gehalten werden. Besondere Sorgfalt ist beim Vakuumieren von saftigen, feuchten oder marinierten Lebensmitteln erforderlich.

2. Den Beutel auf einer ebenen Oberfläche platzieren. Die Luft leicht aus dem Beutel drücken und den Zip-Verschluss auf der ganzen Länge fest verschließen.

Hinweis: Beim Vakuumieren von saftigen, feuchten oder marinierten Lebensmitteln den Vakuum-Zip-Beutel von der Arbeitsplatte nach unten hängen lassen. Der Vakuum-Verschluss muss sich auf der Arbeitsplattenoberseite befinden.

→ Bildfolge

Wichtig!

- Der Inhalt darf die Markierungslinie **max** nicht überschreiten.
 - Beide Dichtungselemente und der Bereich jenseits der Markierungslinie **max** müssen sauber sein.
 - Wenn der Zip-Verschluss nicht sauber und vollständig geschlossen ist, kann kein Vakuum erzeugt werden.
3. Das Grundgerät mit der Vakuumpumpe auf den Vakuum-Verschluss des Beutels drücken und festhalten.
 4. Schalter auf Stufe **M** stellen und festhalten.

5. Die Vakuumpumpe saugt die Luft aus dem Beutel. Dadurch zieht sich der Beutel zusammen und umschließt den Inhalt.

6. Wenn der Beutel ausreichend vakuumiert ist, den Schalter loslassen.

Hinweis: Besonders darauf achten, ob Flüssigkeit austritt und sich der Markierungslinie **max** nähert. Den Schalter loslassen, bevor die Flüssigkeit die Markierungslinie **max** übersteigt.

7. Das Grundgerät mit der Vakuumpumpe vom Behälter abnehmen. Den Netzstecker ausstecken.

Behälter oder Zip-Beutel öffnen

→ Bild

- Zum Öffnen eines Behälters den Vakuum-Verschluss an einem Ende festhalten und nach oben ziehen. Es muss ausreichend Luft in den Behälter gelangen.
- Die Verschluss-Clips öffnen und den Deckel abnehmen.

→ Bild

- Zum Öffnen des Beutels den Zip-Verschluss auseinanderziehen und vollständig öffnen.
- Nach der Verwendung müssen Vakuum-Zip-Beutel sorgfältig gereinigt und vollständig getrocknet werden.

Reinigung und Pflege

Das Gerät und die verwendeten Einzelteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Vakuumpumpe nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

- Teile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).
- Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Bild 1 enthält eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

- Die Vakuumpumpe mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen.
- Die anderen Zubehörteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben.
- Vakuum-Zip-Beutel die wiederverwendet werden, müssen sorgfältig gereinigt und vollständig abgetrocknet werden. Beutel, die für die Lagerung von rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel verwendet worden sind, können nicht wiederverwendet werden.
- Die Deckeldichtung zur Reinigung entfernen. → **Abb. 1**

Einstellringe entnehmen

→ Bildfolge 1

Die Einstellringe im Deckel der Vakuum-Behälter können zur gründlichen Reinigung entnommen werden.

1. Einen kleinen Schraubenzieher in eine der beiden Aussparungen des Sicherungsringes stecken und den Ring mit leichtem Druck vorsichtig heraushebeln.
2. Sicherungsring und Einstellringe wie abgebildet entnehmen. Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
3. Einstellringe in der abgebildeten Reihenfolge einsetzen. Sicherungsring unter leichtem Druck einsetzen, bis er einrastet.

Zubehör

Zubehör und Ersatzteile können über den Handel und den Kundendienst erworben werden. Da die Produktpalette ständig erweitert wird, kann es mittlerweile weiteres Zubehör geben, das hier nicht aufgeführt ist. Besuchen Sie daher **www.bosch-home.com**, um zu sehen, welche aktuellen Zubehörartikel angeboten werden.

Zubehör	
MSZV0FC3	3 Aufbewahrungsbehälter 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 Aufbewahrungsbehälter 1,2 l
MSZV0FB1	10 Beutel klein, 1,2 l
MSZV0FB3	10 Beutel groß, 3,8 l
MMZV0BT1*	To-Go-Flasche (0,5 l)
MMZV0SB0*	Behälter, rund (0,75 l)
MMZV0SB1*	Behälter, rund (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 Behälter, rund (0,75 l und 1,5 l)

* Dieses Zubehör wurde für den VitaPower Mixer entwickelt, ist aber mit dem ErgoMixx Fresh Vakuumsystem kompatibel.

Runde Aufbewahrungsbehälter MMZV0S.. besitzen keine Vakuumanzeige. Die Vakuumierzeit beträgt 45 Sekunden.

Änderungen vorbehalten.

Fehlerbehebung

In der folgenden Tabelle finden Sie Lösungen für Probleme oder Störungen, die Sie auf einfache Weise selbst beheben können. Sollte sich eine Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Im Aufbewahrungsbehälter kann kein Vakuum erzeugt werden.	Der Deckel ist nicht ordnungsgemäß/vollständig aufgesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Clips überprüfen. Die Clips ordnungsgemäß schließen.
	Die Deckeldichtung ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Deckeldichtung ordnungsgemäß positionieren.
	Der Deckel oder die Dichtungselemente sind verunreinigt oder beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> Den Deckel, den Vakuumverschluss und die Deckeldichtung auf Beschädigungen überprüfen. Überprüfen, ob alle Teile sauber und trocken sind, insbesondere die Dichtungselemente. Gründlich reinigen und an der Luft trocknen lassen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 8
Im Vakuum-Zip-Beutel kann kein Vakuum erzeugt werden.	Der Zip-Verschluss ist nicht vollständig geschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> Den Zip-Verschluss auf der gesamten Länge fest verschließen.
	Der Zip-Verschluss oder der Vakuumverschluss ist verunreinigt oder beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen, ob die Dichtungselemente sauber sind. Gründlich reinigen und an der Luft trocknen lassen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 8
	Der Vakuum-Zip-Beutel ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Den Vakuum-Zip-Beutel auf Beschädigungen überprüfen. Falls er beschädigt ist, einen anderen Vakuum-Zip-Beutel verwenden. → „Zubehör“ siehe Seite 9
Das Vakuum im Vakuum-Zip-Beutel bleibt nicht bestehen.	Durch scharfe Teile im Vakuumiergut (z. B. Knochen) können Löcher entstehen.	<ul style="list-style-type: none"> Falls durch scharfe Kanten am Vakuumiergut Beschädigungen verursacht worden sind, die scharfen Kanten im Vakuum-Zip-Beutel so positionieren, dass die Beutelwand dadurch nicht beschädigt werden kann.

Intended use

This accessory is designed for the hand mixer MFQ36... Follow the operating instructions for the hand mixer.

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together. This accessory is designed for vacuum-sealing Bosch containers and bags. The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

Safety information

Risk of suffocation!

- Keep children away from vacuum zipper bags.
- Do not allow children to play with vacuum zipper bags.

Warning!

- Before attaching or removing accessory, always wait until the appliance has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Do not operate at no-load.
- Never immerse the vacuum pump in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- All ingredients must be hygienically faultless. During handling, the rules of kitchen hygiene must be observed.
- Always allow food to cool down before vacuum-sealing.
- Check the quality of food after storage. Do not use food of dubious quality.

Important!

- Never reach into sealing elements with sharp, pointed or metal objects.
- Storage containers and zipper bags are dishwasher and freezer safe.
- In the microwave, food can be re-heated in containers or bags for no longer than 90 seconds at a maximum of 900W. Make sure to remove the container lid or to open the zipper bag before microwaving.
- Storage containers and zipper bags are suitable for a temperature range of -18°C to 85°C .
- Bags used to store raw meat, fish or poultry cannot be reused.
- It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 14*

Overview

→ Fig. 

- 1 **Vacuum pump**
 - a Vacuum valve
 - b Connection for base unit
- 2 **Storage container ***
 - a Container with marking **max**
 - b Drip tray *
 - c Lid
 - d Sealing clips
 - e Vacuum seal
 - f Vacuum indicator
 - g Setting rings for date (day/month)
 - h Lid gasket
- 3 **Vacuum zipper bags ***
 - a Zip lock
 - b Marking line **max**
 - c Vacuum seal


* Depending on model

Before using for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Warning!

Never put a damaged accessory into operation!

- Check that all parts are present and examine them for obvious damage.
 - Fig. 
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
 - *“Cleaning and maintenance” see page 14*

Parts and controls

Storage containers made of Tritan

Use to store food under vacuum to preserve the freshness and extend the shelf life of food contained in them, to marinate food, or to reheat it in the microwave.

Tritan is an unbreakable plastic with no discernable taste or smell.

Before using the containers in the microwave make sure you remove the lid.

Lid with vacuum seal

For airtight sealing of the containers.

The lids of the storage containers are equipped with a **vacuum indicator**. When the indicator visibly dimples inwards, a vacuum has been attained.

To remove a lid with vacuum applied, first grip the **vacuum seal** at one end and pull it up. Sufficient air has to get inside for the lid to be removed.

The lids of the storage containers are equipped with a **date indicator**. Turn the two rings to set the day and month when the food was added.

Drip tray

The drip tray separates the food from liquid that is excreted during storage. Liquid collects under the drip tray.

Vacuum zipper bags

Use to store food under vacuum to preserve the freshness and extend the shelf life of food contained in them, to marinate food or for sous-vide cooking.

Use only original Bosch vacuum zipper bags.

For storing liquids (such as soup) we recommend using containers.

Sous-vide cooking

Sous-vide cooking is a method of cooking under a vacuum at low temperatures.

Health risk!

When preparing food for sous-vide cooking it is important that you always follow the application and hygiene instructions below:

- Only use high-quality, perfectly fresh food.
- Wash and disinfect your hands. Use disposable gloves or cooking/grill tongs.
- Take extra care when preparing critical food, such as poultry, eggs and fish.
- Always thoroughly rinse and/or peel fruit and vegetables.

- Always keep work surfaces and chopping boards clean. Use different chopping boards for different types of food.
- Maintain the cold chain. Make sure that you only interrupt it briefly to prepare the food, and then return the food in its vacuum-sealed bag to the refrigerator for storage before you cook it.
- Food is suitable for immediate consumption only. Once the food is cooked, consume it immediately. Do not store it after cooking – not even in the refrigerator. It is not suitable for reheating.
- Do not cook the food in the bag you bought it in (e.g. portions of fish). These bags are not suitable for sous-vide cooking.
- Where possible, position the items of food in the bag next to each other and not on top of each other.
- We recommend to keep the vacuum seal out of the water.


For professional sous-vide cooking results we recommend to use Bosch vacuum drawer.

Use

Warning!

- Before attaching or removing vacuum pump, always wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Do not use the hand mixer with the vacuum pump for more than 10 minutes. Then leave the base unit and the pump to cool down.
- Storage in vacuum is not a substitute for food storage in the refrigerator or freezer.
- Always allow food to cool down before vacuum-sealing.

Fitting the vacuum pump

- **On the base unit:**
move the slider to position . The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.

→ Fig.

- Place the vacuum pump on the base unit and lock into position.

Removing the vacuum pump

→ Fig.

- Hold down both release buttons and remove the vacuum pump from the base unit.

Vacuum-sealing with containers

→ Image sequence

1. Add prepared or cooked food to the appropriate container. Do not fill above the **max** mark.
2. Make sure that lid gasket is inserted correctly. Fit the lid and close securely with the sealing clips. Set the date using the two rings on the lid.
3. Place the base unit with the vacuum pump on the container's vacuum seal and hold securely.
4. Turn the switch to setting **M** and hold.
5. The vacuum pump draws the air out of the container. When the vacuum indicator visibly dimples inwards, a vacuum has been attained.
6. Release the switch.
7. Remove the base unit with the vacuum pump from the container. Disconnect the mains plug.

Note: Store the vacuum-sealed container with the lid facing up.

Vacuum-sealing with zipper bags

→ Image sequence

1. Add the food to the bag.

Note: Do not overfill the bag. Make sure the area of the vacuum seal is kept clean. Special care is needed when vacuuming juicy, moist or marinated food.

2. Place the bag on a flat surface. Lightly press the air out of the bag and close the zip lock tightly along the entire length.

Note: When vacuuming juicy, moist or marinated food, hang the vacuum zipper bag from the worktop. Make sure that the vacuum seal rests on the surface.

→ Fig. 6

Important!

- The contents must not exceed the **max** marking line.
 - The area beyond the **max** line and both sealing elements must be clean.
 - If zip lock is not clean and completely closed, vacuum cannot be generated.
3. Place the base unit with the vacuum pump of the bag's vacuum seal and hold securely.
 4. Turn the switch to setting **M** and hold.
 5. The vacuum pump draws the air out of the bag. This makes the bag contract and envelop the contents.
 6. When the bag is sufficiently vacuumed, release the switch.

Note: Pay special attention if liquid is excreting and approaching the **max** line. Release the switch before any liquid crosses the **max** line.

7. Remove the base unit with the vacuum pump from the container. Disconnect the mains plug.

Opening containers or zipper bags

→ Fig. 6

- To open a container, grip the vacuum seal at one end and pull it up. Sufficient air has to get inside the container.
- Open the sealing clips and remove the lid.

→ Fig. 7

- To open a zipper bag, pull the zip lock apart and open completely.
- After use, vacuum zipper bags must be cleaned carefully and dried off completely.

Cleaning and maintenance

The appliance and the individual parts used must be thoroughly cleaned after each use.

Warning!

- Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never immerse the vacuum pump in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- Clean all parts immediately after use. This will prevent residues from drying on and possibly attacking the plastic (e.g. essential oils in herbs).
- When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.

In Fig. 8 you will find a summary of how to clean the individual parts.

- Clean the vacuum pump with a damp cloth and dry.
- Clean the other accessory parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge or place them in the dishwasher.
- Vacuum zipper bags which will be reused, should be cleaned carefully and dried off completely. Bags used to store raw meat, fish or poultry cannot be reused.
- Remove lid gasket for cleaning.

→ Fig. 8

Removing the setting rings

→ Image sequence 1

The setting rings in the lid of the vacuum container can be removed in order to clean them thoroughly.

1. Insert a small screwdriver into one of the two recesses of the safety ring and carefully lever out the ring by applying light pressure.

2. Remove the safety ring and setting rings as shown. Thoroughly clean and dry all parts.
3. Insert the setting rings in the order shown. Insert the safety ring by applying light pressure until it clicks into place.

Accessories

Accessories and spare parts can be purchased via trade stockists or customer service. As the product range is being constantly extended, it is possible that there are meanwhile other accessories that are not listed here. In this case go to **www.bosch-home.com** to see the latest accessories available.

Accessories	
MSZV0FC3	3 storage containers 0.9l / 1.2l / 1.7l
MSZV0FC2	2 storage containers 1.2 l
MSZV0FB1	10 bags small, 1.2 l
MSZV0FB3	10 bags large, 3.8 l
MMZV0BT1*	ToGo bottle (0.5 l)
MMZV0SB0*	Container, round (0.75 l)
MMZV0SB1*	Container, round (1.5 l)
MMZV0SB2*	2 containers, round (0.75 l and 1.5 l)

- * These accessories have been developed for the Vita**Power** blender but are compatible with the Ergo**Mixx** Fresh vacuum system.

Round storage containers MMZV0S.. do not have a vacuum indicator. The vacuum time is 45 seconds.

Subject to change.

Troubleshooting

In the following table you will find solutions for problems or faults which you can easily rectify yourself. If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Problem	Possible cause	Remedy
No vacuum can be generated in the storage container.	Lid is not fitted properly / completely.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check the clips. Close them correctly.
	The lid gasket is not inserted correctly.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Position the lid gasket properly.
	Lid or sealing elements are soiled or damaged.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check lid, vacuum seal and lid gasket for damage. ■ Check that all parts are clean and dry, in particular the sealing elements. ■ Clean them thoroughly and leave to dry in the air. → <i>“Cleaning and maintenance” see page 14</i>
No vacuum can be generated in the zipper bag	Zip lock is not completely closed.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Close the zip lock tightly along the entire length.
	Zip lock or vacuum seal is soiled or damaged.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that sealing elements are clean. ■ Clean them thoroughly and leave to dry in the air. → <i>“Cleaning and maintenance” see page 14</i>
	The zipper bag is defective.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check the zipper bag for damage. If damaged use another zipper bag. → <i>“Accessories” see page 15</i>
The vacuum in the zipper bag is not maintained.	Holes may be made in zipper bags by sharp objects in the food to be vacuum-sealed (e.g. bones).	<ul style="list-style-type: none"> ■ If damage has been caused by sharp edges on the food to be vacuum-sealed, position them in the zipper bag so they cannot damage the walls of the bag.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au batteur électrique MFQ36.... Respecter la notice d'utilisation du batteur électrique. Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées. Cet accessoire convient à la mise sous vide de sacs et contenants appropriés. L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

Consignes de sécurité

Risque d'asphyxie!

- Conserver les sacs à fermeture à curseur sous vide à l'écart des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les sacs à fermeture à curseur sous vide.

Attention!

- Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'appareil immobilisé et la fiche mâle débranchée de la prise de courant.
- Ne pas faire tourner l'appareil à vide.
- Ne jamais plonger la pompe de mise sous vide dans des liquides, ne pas la nettoyer sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.
- Tous les ingrédients doivent être conformes à l'hygiène. Lors de la préparation, respecter les règles d'hygiène culinaire.
- Toujours laisser refroidir les aliments avant la mise sous vide.
- Contrôlez la qualité des aliments après les avoir sortis de leur espace de conservation. N'utilisez pas d'aliment de qualité douteuse.

Important!

- Ne jamais toucher les éléments d'étanchéité avec des objets tranchants, pointus ou métalliques.
- Les boîtes de stockage et les sacs à fermeture à curseur sous vide vont au lave-vaisselle et au congélateur.
- Au micro-ondes, les aliments en récipient ou en sachet peuvent être réchauffés pendant une durée maximale de 90 secondes à 900 watts maximum. Retirer le couvercle du récipient ou ouvrir le sachet avant de le mettre au micro-ondes.
- Les boîtes de stockage et sacs à fermeture à curseur sous vide conviennent à une plage de température de -18 °C à 85 °C.
- Les sacs utilisés pour la conservation de viande, de volaille ou de poisson crus ne peuvent pas être réutilisés.
- Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 20

Vue d'ensemble

→ Figure

- 1 **Pompe de mise sous vide**
 - a Vanne de vide
 - b Raccord pour l'appareil de base
- 2 **Boîte de stockage ***
 - a Boîte avec repère **max**
 - b Grille d'égouttement *
 - c Couvercle
 - d Clips de fermeture
 - e Bouchon pour vide
 - f Indicateur de niveau de vide
 - g Bague de réglage pour la date (jour/mois)
 - h Joint du couvercle
- 3 **Sac à fermeture à curseur sous vide ***
 - a Fermeture à curseur
 - b Ligne repère **max**
 - c Bouchon pour vide


* Selon le modèle

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure **
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 20

Pièces et éléments de commande

Boîte de stockage en Tritan

Pour conserver des aliments sous vide, pour conserver la fraîcheur des aliments contenus et en rallonger la durée de vie, pour les mariner ou pour les réchauffer au micro-ondes.

Le Tritan est un plastique incassable, sans odeur ni goût.

Retirer le couvercle de la boîte avant de la mettre au micro-ondes.

Couvercle avec bouchon pour vide

Pour fermer hermétiquement les boîtes.

Les couvercles des boîtes de stockage sont équipés d'un **Indicateur de niveau de vide**. Si l'indicateur se cambre visiblement vers l'intérieur, le vide est fait.

Pour enlever un couvercle lorsque le récipient est sous vide, saisir d'abord une extrémité du **bouchon pour vide** et le tirer vers le haut. Pour pouvoir retirer le couvercle, une quantité suffisante d'air doit pénétrer à l'intérieur du récipient.

Les couvercles des boîtes de stockage sont équipés d'un **indicateur de date**. Tourner les deux disques pour régler le jour et le mois auxquels l'aliment a été rempli.

Grille d'égouttement

La grille d'écoulement sert à séparer les aliments des liquides qui en fuient durant la conservation. Les liquides s'accumulent sous la grille d'égouttement.

Sac à fermeture à curseur sous vide

Pour conserver des aliments sous vide, pour conserver la fraîcheur des aliments contenus et en rallonger la durée de vie, pour les mariner ou pour les préparer à la cuisson sous vide.

Utiliser uniquement des sacs à fermeture à curseur sous vide Bosch d'origine.

Cuisson sous vide

La cuisson sous vide consiste à cuire des aliments à basse température dans un contenant scellé et vidé de son air.

⚠ Risque pour la santé!

Observer sans faute les consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes lors de la préparation d'aliments pour la cuisson sous vide :


- Utiliser uniquement des aliments frais dont la qualité est optimale et absolument irréprochable.
- Se laver et se désinfecter les mains. Utiliser des gants jetables ou une pince pour grillade.
- Préparer les aliments délicats tels que la volaille, les œufs et le poisson avec le plus grand soin.
- Toujours laver ou éplucher soigneusement les fruits et les légumes.
- Toujours conserver les surfaces et les planches à découper propres. Utiliser différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Respecter la chaîne du froid. N'interrompre celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettre les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Après le processus de cuisson, consommer les mets sur le champ et ne pas les stocker plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffage.
- Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.
- Dans la mesure du possible, placez les aliments les uns à côté des autres dans le sachet au lieu de les empiler.
- Nous recommandons de ne pas plonger la soupape dans l'eau.

Pour des résultats de cuisson sous vide professionnels, nous recommandons le tiroir sous vide de Bosch.

Utilisation**⚠ Attention!**

- Ne poser ou retirer la pompe de mise sous vide qu'une fois l'appareil immobilisé et la fiche mâle débranchée de la prise de courant.
- Ne pas utiliser le batteur électrique plus de 10 minutes avec la pompe de mise sous vide. Laisser ensuite refroidir l'appareil de base et la pompe.
- La conservation sous vide ne remplace pas la conservation d'aliments au réfrigérateur ou congélateur.
- Toujours laisser refroidir les aliments avant la mise sous vide.

Poser la pompe de mise sous vide

- **Sur l'appareil de base :**
Amener le curseur sur la position . L'orifice arrière est dégagé, les orifices d'introduction des ustensiles sont fermés.

→ Figure 

- Poser la pompe de mise sous vide, puis l'enclencher.

Retirer la pompe de mise sous vide**→ Figure **

- Maintenir les deux touches de déverrouillage enfoncées et retirer la pompe de mise sous vide.

Mettre le récipient sous vide**→ Suite de la figure **

1. Verser les aliments préparés dans le récipient approprié. Observer ce faisant le repère **max**.
2. Assurez-vous que le joint du couvercle est correctement en place. Poser le couvercle et le fixer avec les clips de fermeture. Régler la date à l'aide des deux disques situés sur le couvercle.
3. Poser l'appareil muni de la pompe de mise sous vide sur le couvercle sous vide de la boîte et le maintenir en place.
4. Amener l'interrupteur en position **M** et le maintenir dans cette position.

5. La pompe de mise sous vide extrait l'air de la boîte. Si l'indicateur du niveau de vide se cambre visiblement vers l'intérieur, le vide est fait.
6. Relâcher l'interrupteur.
7. Retirer l'appareil muni de la pompe de mise sous vide de la boîte. Débrancher la fiche de la prise de courant.

Remarque : ranger la boîte sous vide avec le couvercle vers le haut.

Mettre les sacs à fermeture à curseur sous vide

→ Suite de la figure

1. Remplir le sac avec les aliments.

Remarque : ne pas trop remplir le sac. La portion de la fermeture à curseur doit rester propre. La prudence est de mise lorsqu'il s'agit de mettre sous vide des aliments juteux, humides ou marinés.

2. Placer le sac sur une surface plane et horizontale. Éjecter doucement l'air du sac, puis fermer la fermeture à curseur sur toute sa longueur.

Remarque : lors de la mise sous vide d'aliments juteux, humides ou marinés, laisser pendre le sac sous vide de la surface de travail. La fermeture à curseur doit se retrouver sur la surface de travail.

→ Figure

Important !

- Le contenu ne doit pas dépasser le repère **max**.
 - Les deux éléments d'étanchéité et la zone au-delà du repère **max** doivent demeurer propre.
 - Si la fermeture à curseur est malpropre ou mal fermée, il sera impossible de la mettre sous vide.
3. Poser l'appareil muni de la pompe de mise sous vide sur la fermeture sous vide du sac et le maintenir en place.
 4. Amener l'interrupteur en position **M** et le maintenir dans cette position.
 5. La pompe de mise sous vide extrait l'air du sac. En réponse, le sac se contracte et entoure son contenu fermement.

6. Une fois le sac suffisamment vidé de son air, relâcher l'interrupteur.

Remarque : s'assurer particulièrement qu'aucun liquide ne sorte du sac ou ne s'approche du repère **max**. Relâcher l'interrupteur avant que le liquide ne dépasse le repère **max**.

7. Retirer l'appareil muni de la pompe de mise sous vide de la boîte. Débrancher la fiche de la prise de courant.

Ouvrir une boîte ou le sac à fermeture à curseur

→ Figure

- Pour ouvrir une boîte, agripper fermement une extrémité de la fermeture sous vide et la tirer vers le haut. Une quantité suffisante d'air doit pénétrer dans la boîte.
- Ouvrir les clips de fermeture et retirer le couvercle.

→ Figure

- Pour ouvrir le sac, défaire la fermeture à curseur et ouvrir complètement.
- Après l'utilisation, laver le sac à fermeture à curseur sous vide à fond et le laisser sécher complètement.

Nettoyage et entretien

L'appareil et les composants utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- N'utilisez pas de chiffons ni de produits nettoyants abrasifs.
- Ne jamais plonger la pompe de mise sous vide dans des liquides, ne pas la nettoyer sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).
- La préparation (p. ex. de carottes) peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

La **figure 11** montre comment laver les pièces détachées.

- Rincer la pompe de mise sous vide avec un linge humide et la sécher.
- Nettoyer les autres accessoires avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle.
- Les sacs à fermeture à curseur sous vide qui seront réutilisés doivent être lavés soigneusement et séchés par la suite. Les sacs utilisés pour la conservation de viande, de volaille ou de poisson crus ne peuvent pas être réutilisés.
- Retirer le joint du couvercle pour le nettoyer. → **Figure 11**

Retirer les bagues de réglage

→ Suite de la figure 11

Les bagues de réglage dans le couvercle du récipient de mise sous vide peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur.

1. Insérer un petit tournevis dans l'un des deux évidements de l'anneau de retenue et retirer doucement l'anneau en exerçant une légère pression.
2. Retirer la bague de retenue et les bagues de réglage comme représenté sur l'illustration. Nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.
3. Mettre les bagues de réglage en place dans l'ordre indiqué sur l'illustration. Insérer la bague de retenue en exerçant une légère pression jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Accessoires

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles dans le commerce ou auprès du service après-vente. Comme la palette de nos produits s'élargit en permanence, il est possible que des accessoires supplémentaires non listés ci-dessous soient disponibles. Consulter donc le site **www.bosch-home.com** pour voir les accessoires actuellement disponibles.

Accessoires

MSZV0FC3	3 boîtes de stockage 0,9 l / 1,2 l / 1,7 l
MSZV0FC2	2 boîtes de stockage 1,2 l
MSZV0FB1	10 petits sachets, 1,2 l
MSZV0FB3	10 gros sacs, 3,8 l
MMZV0BT1*	Gourde (0,5 l)
MMZV0SB0*	Boîte, ronde (0,75 l)
MMZV0SB1*	Boîte, ronde (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 boîtes, ronde (0,75 l et 1,5 l)

- * Cet accessoire a été conçu pour le mixeur Vita**Power**, mais est également compatible avec le système de mise sous vide Ergo**Mixx** Fresh.

Les boîtes de stockage rondes MMZV0S.. ne possèdent pas d'indicateur de niveau de vide. Le temps de mise sous vide est de 45 secondes.

Sous réserve de modifications.

Élimination des défauts

Le tableau suivant vous présente des solutions aux problèmes ou dérangements auxquels vous pouvez remédier simplement, par vous-même. Si un dérangement ne peut pas être éliminé, merci de vous adresser à notre service après-vente.

Problème	Cause possible	Solutions
Il n'est pas possible de mettre la boîte sous vide.	Le couvercle n'est pas mis en place correctement/ complètement.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier les fermetures. Rabattre les fermetures correctement.
	Le joint du couvercle n'est pas inséré correctement.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insérer le joint correctement dans le couvercle.
	Le couvercle ou les joints sont encrassés ou endommagés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier que le couvercle, le bouchon sous vide et le joint du couvercle ne présentent pas de dommages. ■ Vérifier que toutes les pièces sont propres et sèches, notamment les joints. ■ Nettoyer soigneusement et laisser sécher à l'air. → « <i>Nettoyage et entretien</i> » voir page 20
Il n'est pas possible de mettre sous vide le sac à glissière.	La fermeture à glissière n'est pas entièrement fermée.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fermer la fermeture à glissière sur toute sa longueur.
	La fermeture à glissière ou le bouchon sous vide est encrassé ou endommagé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier si les joints sont propres. ■ Nettoyer soigneusement et laisser sécher à l'air. → « <i>Nettoyage et entretien</i> » voir page 20
	Le sac sous vide à glissière est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier si le sac sous vide à glissière présente des dommages. Si celui-ci est défectueux, utiliser un nouveau sac sous vide à glissière. → « <i>Accessoires</i> » voir page 21
Le sac sous vide ne tient pas le vide.	Les arêtes vives des aliments à mettre sous vide (os, par exemple) peuvent provoquer des trous.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Si des arêtes vives des aliments à mettre sous vide risquent de provoquer des dommages, placer les arêtes vives dans le sac à glissière de manière à ce qu'elles n'endommagent pas la paroi du sac.

Usa corretto

Questo accessorio è destinato al miscelatore a mano MFQ36... Osservare le istruzioni per l'uso del miscelatore a mano. Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti dell'apparecchio. Questo accessorio è adatto per mettere sottovuoto sacchetti e contenitori idonei. L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in queste istruzioni per l'uso.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di soffocamento!

- Tenere i bambini lontano dai sacchetti sottovuoto con cerniera.
- Non lasciare che i bambini giochino con i sacchetti sottovuoto con cerniera.

Attenzione!

- Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad apparecchio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Non fare girare a vuoto l'apparecchio.
- Non immergere mai la pompa per sottovuoto in liquidi e non lavarla sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.
- Tutti gli ingredienti devono essere in condizioni perfettamente igieniche. Durante la lavorazione rispettare tutte le regole di igiene in cucina.
- Lasciare sempre raffreddare gli alimenti prima di metterli sottovuoto.
- Controllare la qualità degli alimenti anche dopo averli riposti. Non utilizzare alimenti di dubbia qualità.

Importante!

- Non toccare in nessun caso gli elementi di tenuta con oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- I contenitori per la conservazione e i sacchetti sottovuoto con cerniera possono essere lavati in lavastoviglie e conservati nel congelatore.
- Nel microonde si possono scaldare alimenti nel contenitore o nel sacchetto per un massimo di 90 secondi a una potenza massima di 900 Watt. Prima dell'utilizzo nel microonde togliere il coperchio del contenitore oppure aprire il sacchetto.
- I contenitori per la conservazione e i sacchetti sottovuoto con cerniera sono idonei per temperature comprese tra -18 °C e 85 °C.

- I sacchetti che sono stati utilizzati per conservare carne, pesce o pollame crudi non possono essere riutilizzati.
- Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → "Pulizia e cura" ved. pagina 27

Panoramica

→ Figura 

- 1 **Pompa per sottovuoto**
 - a Valvola del sottovuoto
 - b Collegamento per apparecchio base
- 2 **Contenitore per la conservazione ***
 - a Contenitore con marcatura **max**
 - b Griglia di gocciolamento *
 - c Coperchio
 - d Clip di chiusura
 - e Guarnizione sottovuoto
 - f Indicatore sottovuoto
 - g Anelli di impostazione della data (giorno/mese)
 - h Guarnizione del coperchio
- 3 **Sacchetti sottovuoto con cerniera ***
 - a Chiusura con cerniera
 - b Marcatura **max**
 - c Guarnizione sottovuoto


* a seconda del modello

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura **
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 27

Parti ed elementi di comando

Contenitore per la conservazione in tritan

Per conservare alimenti sottovuoto, per prolungare la freschezza e la durata degli alimenti contenuti, per marinarli o riscaldarli nel microonde.

Il tritan è un materiale plastico infrangibile che non assorbe i sapori e gli odori.

Prima di utilizzare il contenitore in microonde togliere il coperchio.

Coperchio con guarnizione sottovuoto

Per chiudere ermeticamente il contenitore.

I coperchi dei contenitori per la conservazione sono dotati di **indicatore sottovuoto**. Quando l'indicatore si incurva visibilmente verso l'interno, significa che è stato creato il vuoto.

Per togliere un coperchio in presenza del vuoto, afferrare la **guarnizione sottovuoto** da un lato e tirarla verso l'alto. Deve arrivare una quantità sufficiente di aria all'interno per poter togliere il coperchio.

I coperchi dei contenitori per la conservazione sono dotati di **indicatore della data**. Ruotando i due anelli è possibile impostare il giorno e il mese in cui l'alimento è stato inserito nel contenitore.

Griglia di gocciolamento

La griglia di gocciolamento serve per separare gli alimenti dai liquidi fuoriusciti durante la conservazione. I liquidi si raccolgono sotto la griglia di gocciolamento.

Sacchetti sottovuoto con cerniera

Per conservare alimenti sottovuoto, per prolungare la freschezza e la durata degli alimenti contenuti, per marinarli o prepararli per la cottura sottovuoto.

Utilizzare solo sacchetti sottovuoto con cerniera originali Bosch.

Cottura sottovuoto

Cuocere sottovuoto significa cuocere "senza aria" a basse temperature.

Rischio per la salute!

Durante la preparazione di alimenti per la cottura sottovuoto occorre tassativamente osservare sempre le seguenti istruzioni per l'uso e per l'igiene:

- Usare soltanto alimenti freschi, di ottima e ineccepibile qualità.
- Lavarsi le mani e disinfettarle. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina o da griglia.
- Gli alimenti delicati, come per es. pollame, uova e pesce, vanno preparati con particolare attenzione.
- Lavare sempre con cura la frutta e la verdura e/o sbucciarla.
- Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- Mantenere la catena del freddo. Interromperla solamente poco prima della preparazione degli alimenti; in seguito, conservare le pietanze sottovuoto in frigorifero prima di iniziare il procedimento di cottura.
- I cibi sono adatti solo per il consumo immediato. Dopo il procedimento di cottura consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non riscaldare.
- Non cuocere i cibi nei sacchetti in cui sono stati acquistati (per es. pesce in pezzi). Tali sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.
- Collocare gli alimenti nel sacchetto possibilmente uno vicino all'altro e non uno sull'altro.

- Consigliamo di non immergere la ventola nell'acqua.


Per una cottura sottovuoto dal risultato professionale consigliamo di utilizzare il cassetto per sottovuoto Bosch.

Utilizzo

Attenzione!

- Applicare o rimuovere la pompa per sottovuoto solo ad apparecchio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Non utilizzare il miscelatore a mano per oltre 10 minuti con la pompa per sottovuoto. Quindi far raffreddare l'apparecchio base e la pompa.
- La conservazione sottovuoto non sostituisce la conservazione degli alimenti in frigorifero o congelatore.
- Lasciare sempre raffreddare gli alimenti prima di metterli sottovuoto.

Applicazione della pompa per sottovuoto

- **Nel corpo motore:**
mettere il cursore in posizione . L'apertura posteriore è libera, le aperture per l'inserimento degli utensili sono chiuse.

→ Figura

- Applicare la pompa per sottovuoto sull'apparecchio base e incastrarla.

Rimozione della pompa per sottovuoto

→ Figura

- Tenere premuti i due tasti di sblocco e togliere la pompa per sottovuoto dall'apparecchio base.

Messa sottovuoto in un contenitore

→ Sequenza immagini

1. Versare gli alimenti preparati nel contenitore appropriato rispettando la marcatura **max**.

2. Assicurarsi che la guarnizione del coperchio sia inserita correttamente. Applicare il coperchio e chiuderlo bene con le clip di chiusura. Impostare la data con i due anelli sul coperchio.
3. Premere l'apparecchio base con la pompa per sottovuoto sulla guarnizione sottovuoto del contenitore e tenere premuto.
4. Ruotare e mantenere l'interruttore sulla velocità **M**.
5. La pompa per sottovuoto aspira l'aria dal contenitore. Quando l'indicatore sottovuoto si incurva visibilmente verso l'interno, significa che è stato creato il vuoto.
6. Rilasciare l'interruttore.
7. Togliere l'apparecchio base con la pompa per sottovuoto dal contenitore. Staccare la spina di alimentazione.

Nota: conservare il contenitore sottovuoto con il coperchio verso l'alto.

Messa sottovuoto in un sacchetto con cerniera

→ Sequenza immagini

1. Inserire gli alimenti nel sacchetto.

Nota: non riempire eccessivamente il sacchetto. L'area della guarnizione sottovuoto deve essere tenuta pulita. Occorre prestare particolare attenzione durante la messa sottovuoto di alimenti succosi, umidi o marinati.

2. Disporre il sacchetto su una superficie piana. Premere leggermente il sacchetto per far uscire l'aria e chiudere bene la chiusura con cerniera per tutta la lunghezza.

Nota: durante la messa sottovuoto di alimenti succosi, umidi o marinati lasciar pendere verso il basso il sacchetto sottovuoto con cerniera dal piano di lavoro. La guarnizione sottovuoto deve trovarsi sul lato superiore del piano di lavoro.

→ Figura

Importante!

- Il contenuto non deve superare la marcatura **max**.
 - I due elementi di tenuta e l'area al di là della marcatura **max** devono essere puliti.
 - Se la chiusura con cerniera non è pulita e completamente chiusa, non è possibile mettere sottovuoto.
3. Premere l'apparecchio base con la pompa per sottovuoto sulla guarnizione sottovuoto del sacchetto e tenere premuto.
 4. Ruotare e mantenere l'interruttore sulla velocità **M**.
 5. La pompa per sottovuoto aspira l'aria dal sacchetto. Il sacchetto si contrae avvolgendo il contenuto.
 6. Quando il sacchetto è stato sufficientemente messo sottovuoto, rilasciare l'interruttore.
 7. Togliere l'apparecchio base con la pompa per sottovuoto dal contenitore. Staccare la spina di alimentazione.

Nota: prestare particolare attenzione se fuoriescono liquidi o si avvicinano alla marcatura **max**. Rilasciare l'interruttore prima che il liquido superi la marcatura **max**.

Apertura del contenitore o del sacchetto con cerniera

→ Figura

- Per aprire un contenitore tenere ferma la guarnizione sottovuoto da un lato e tirare verso l'alto. Deve arrivare una quantità sufficiente di aria nel contenitore.
- Aprire le clip di chiusura e togliere il coperchio.

→ Figura

- Per aprire il sacchetto, separare la chiusura con cerniera e aprirla completamente.
- Dopo l'utilizzo occorre lavare con cura e asciugare completamente il sacchetto sottovuoto con cerniera.

Pulizia e cura

L'apparecchio e le singole parti utilizzate devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

Attenzione!

- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.
- Non immergere mai la pompa per sottovuoto in liquidi e non lavarla sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.
- Pulire le parti subito dopo l'uso. Così facendo i residui non si incrostano e la plastica non viene corrosa (per es. da oli eterici contenuti nelle spezie).
- Durante la lavorazione per es. di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

La **figura 1** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

- Pulire la pompa per sottovuoto con un panno umido e asciugarla.
- Lavare gli altri componenti con detersivo e un panno morbido o una spugna o metterli in lavastoviglie.
- I sacchetti sottovuoto con cerniera da riutilizzare devono essere lavati con cura e asciugati completamente. I sacchetti che sono stati utilizzati per conservare carne, pesce o pollame crudi non possono essere riutilizzati.
- Per il lavaggio, togliere la guarnizione del coperchio. → **Fig. 1**

Rimozione degli anelli di impostazione

→ Sequenza immagini 1

Gli anelli di impostazione del coperchio del contenitore per il sottovuoto possono essere rimossi per lavarli a fondo.

1. Applicare un piccolo cacciavite in uno dei due incavi dell'anello di sicurezza ed esercitando una leggera pressione fare leva sull'anello per sollevarlo.

2. Togliere l'anello di sicurezza e gli anelli di impostazione come raffigurato. Lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.
3. Inserire gli anelli di impostazione nella sequenza indicata. Inserire l'anello di sicurezza esercitando una leggera pressione finché non si incastra.

Accessori

Gli accessori e i ricambi possono essere acquistati presso i rivenditori o tramite il servizio assistenza clienti. Poiché la gamma di prodotti viene continuamente ampliata, è possibile che siano disponibili accessori non riportati in queste istruzioni. Visitare www.bosch-home.com per vedere l'elenco aggiornato degli accessori disponibili.

Accessori

MSZV0FC3	3 contenitori per la conservazione 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 contenitori per la conservazione 1,2 l
MSZV0FB1	10 sacchetti piccoli, 1,2 l
MSZV0FB3	10 sacchetti grandi, 3,8 l
MMZV0BT1*	Bottiglia To-Go (0,5 l)
MMZV0SB0*	Contenitore rotondo (0,75 l)
MMZV0SB1*	Contenitore rotondo (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 contenitori rotondi (0,75 l e 1,5 l)

- * Questo accessorio è stato sviluppato per il frullatore VitaPower, ma è compatibile con il sistema sottovuoto ErgoMixx Fresh.

I contenitori per la conservazione rotondi MMZV0S.. non sono dotati di indicatore del vuoto. Il tempo necessario per mettere sotto vuoto è di 45 secondi.

Con riserva di modifiche.

Eliminazione dei guasti

Nella seguente tabella trovate le soluzioni per problemi o guasti che potete risolvere facilmente da soli. Se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Problema	Possibile causa	Rimedi
Non si riesce a creare il vuoto nel contenitore per la conservazione.	Il coperchio non è applicato correttamente/completamente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare le clip. Chiudere correttamente le clip.
	La guarnizione del coperchio non è inserita correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare correttamente la guarnizione del coperchio.
	Il coperchio o gli elementi di tenuta sono sporchi o danneggiati.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare che il coperchio, la guarnizione sottovuoto e la guarnizione del coperchio non siano danneggiati. ■ Controllare che tutte le parti siano pulite e asciutte, in particolare gli elementi di tenuta. ■ <i>Pulire con cura e far asciugare all'aria.</i> → <i>"Pulizia e cura" ved. pagina 27</i>
Non si riesce a creare il vuoto nel sacchetto sottovuoto con cerniera.	La chiusura con cerniera non è chiusa completamente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chiudere bene la chiusura con cerniera per tutta la lunghezza.
	La chiusura con cerniera o la guarnizione sottovuoto sono sporche o danneggiate.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare che gli elementi di tenuta siano puliti. ■ Pulire con cura e far asciugare all'aria. → <i>"Pulizia e cura" ved. pagina 27</i>
	Il sacchetto sottovuoto con cerniera è difettoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare che il sacchetto sottovuoto con cerniera non presenti danni. Se è danneggiato, utilizzare un altro sacchetto sottovuoto con cerniera. → <i>"Accessori" ved. pagina 27</i>
Il sacchetto sottovuoto con cerniera non resta sottovuoto.	Le parti taglienti dell'alimento messo sottovuoto (ad es. ossa) possono forare il sacchetto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se sono stati provocati danni da spigoli taglienti dell'alimento messo sottovuoto, posizionare gli spigoli taglienti nel sacchetto sottovuoto con cerniera in modo da non danneggiare la parete del sacchetto.

Bestemming van het apparaat

Dit toebehoren is bedoeld voor de handmixer MFQ36....

Gebruiksaanwijzing van de handmixer in acht nemen. Dit toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken. Dit toebehoren is geschikt voor het vacumeren van geschikte zakken en bewaardozen.

Het toebehoren is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven toepassing.

Veiligheidsaanwijzingen

Verstikkingsgevaar!

- Houd kinderen uit de buurt van vacuümzakken met zipsluiting.
- Kinderen niet met vacuümzakken met zipsluiting laten spelen.

Let op!

- Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Niet onbelast laten lopen.
- De vacuümpomp niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasser reinigen.
- Alle ingrediënten moeten hygiënisch schoon zijn. Bij de verwerking de regels voor keukenhygië naleven.
- Levensmiddelen vóór het vacumeren altijd laten afkoelen.
- Controleer de levensmiddelen ook na de opslag op kwaliteit. Gebruik geen levensmiddelen van twijfelachtige kwaliteit.

Belangrijk!

- De afdichtingselementen in geen geval met scherpe, puntige of metalen voorwerpen aanraken.
- De bewaardozen en de vacuümzakken met zipsluiting zijn geschikt voor vaatwassers en diepvriezers.
- In de magnetron kunnen levensmiddelen in een doos of in een zak gedurende maximaal 90 seconden bij maximaal 900 watt worden opgewarmd. Vóór het gebruik in de magnetron het deksel van de doos verwijderen of de zak openen.
- De bewaardozen en de vacuümzakken met zipsluiting zijn geschikt voor een temperatuurbereik van -18 °C tot 85 °C.
- Zakken die voor opslag van rauw vlees, vis of gevogelte zijn gebruikt, kunnen niet worden hergebruikt.
- Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen.
→ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 32*

In één oogopslag

→ Afb. 

1 Vacuümpomp

- a Vacuümventiel
- b Aansluiting voor basisapparaat

2 Bewaardozen *

- a Doos met markering **max**
- b Afdruiprooster *
- c Deksel
- d Sluitclips
- e Vacuümsluiting
- f Vacuümindicatie
- g Instelringen voor datum (dag/maand)
- h Dekselafdichting

3 Vacuümszakken met zipsluiting *

- a Zipsluiting
- b Markeringslijn **max**
- c Vacuümsluiting


* Afhankelijk van het model

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe toebehoren kan worden gebruikt, moet het volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

Let op!

Een beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
→ Afb. 
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ “Reiniging en verzorging” zie pagina 32

Onderdelen en bedieningselementen

Bewaardozen van Tritan

Voor het onder vacuüm bewaren van levensmiddelen om de versheid en houdbaarheid ervan te verlengen, de levensmiddelen te marinieren of opnieuw op te warmen in de magnetron.

Tritan is een breukvaste, smaak- en geurneutrale kunststof.

Het deksel verwijderen alvorens de doos in de magnetron te gebruiken.

Deksel met vacuümsluiting

Voor het luchtdicht afsluiten van de bewaardoos.

De deksels van de bewaardozen zijn van een **vacuümindicatie** voorzien. Als de indicatie zich zichtbaar naar binnen welft, is het vacuüm bereikt.

Om een deksel te verwijderen als er een vacuüm aanwezig is, eerst de **vacuümsluiting** aan een uiteinde vastnemen en omhoog trekken. Er moet voldoende lucht binnenkomen om het deksel te kunnen verwijderen.

De deksels van de bewaardozen zijn van een **datumindicatie** voorzien. Door het verdraaien van de beide ringen kan worden ingesteld op welke dag en maand de levensmiddelen zijn gevuld.

Afdruiprooster

Het afdruiprooster dient ervoor om levensmiddelen tijdens de opslag van uittredende vloeistoffen te scheiden. De vloeistoffen verzamelen zich onder het afdruiprooster.

Vacuümszakken met zipsluiting

Voor het onder vacuüm bewaren van levensmiddelen om de versheid en houdbaarheid ervan te verlengen, de levensmiddelen te marinieren of opnieuw op te warmen in de magnetron dan wel om de levensmiddelen voor het sous-vide koken voor te bereiden.

Alleen originele Bosch vacuümszakken met zipsluiting gebruiken.

Sous-vide koken

Sous-vide koken betekent klaarmaken van gerechten 'onder vacuüm' bij lage temperaturen.

Gezondheidsrisico!

Bij het bereiden van levensmiddelen voor het sous-vide koken moeten altijd de volgende gebruiks- en hygiëne-instructies in acht worden genomen:

- Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een kook-/grilltang gebruiken.
- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/ of schillen.
- Bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon houden. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Koelketen in acht nemen. Deze slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Gevacumeerde levensmiddelen vervolgens weer in de koelkast bewaren alvorens met het bereidingsproces te beginnen.
- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.
- Maak de gerechten niet klaar in de zakken waarin ze zaten bij verkoop (bijv. vis in porties). Deze zakken zijn niet geschikt voor het sous-vide koken.
- U kunt de levensmiddelen in de zak het beste naast en niet op elkaar plaatsen.
- We raden aan om het ventiel niet in water onder te dompelen.

Voor professionele resultaten tijdens het sous-vide koken adviseren wij gebruik te maken van de Bosch vacumeerlade.

Gebruik

Let op!

- De vacuümpomp alleen aanbrengen of verwijderen wanneer het apparaat stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De handmixer niet langer dan 10 minuten met de vacuümpomp gebruiken. Hierna het basisapparaat en de pomp laten afkoelen.
- Opslag onder een vacuüm is geen vervanging voor het bewaren van levensmiddelen in de koelkast of vriezer.
- Levensmiddelen vóór het vacumeren altijd laten afkoelen.

Vacuümpomp aanbrengen

- **Op het basisapparaat:** schuif in stand  zetten. De achteropening is open, de openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn gesloten.

→ Afb.

- Vacuümpomp op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.

Vacuümpomp verwijderen

→ Afb.

- Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en de vacuümpomp van het basisapparaat nemen.

Bewaardoos vacumeren

→ Afbeeldingenreeks

1. De voorbereide of bereide levensmiddelen in de gewenste bewaardoos doen. Hierbij op de markering **max** letten.
2. Zorg ervoor dat de dekselafdichting correct is aangebracht. Het deksel aanbrengen en goed afsluiten met de sluitclips. Met de beide ringen op het deksel de datum instellen.
3. Het basisapparaat met de vacuümpomp op de vacuümsluiting van de bewaardoos drukken en vasthouden.
4. Schakelaar op stand **M** zetten en vasthouden.

5. De vacuümpomp zuigt de lucht uit de doos. Als de vacuümindicatie zich zichtbaar naar binnen welft, is het vacuüm bereikt.
6. De schakelaar loslaten.
7. Het basisapparaat met de vacuümpomp van de doos verwijderen. De stekker uit het stopcontact nemen.

Opmerking: de gevacumeerde doos met het deksel naar boven bewaren.

Zak met zipsluiting vacumeren

→ Afbeeldingenreeks

1. De levensmiddelen in de zak doen.

Opmerking: de zak niet te ver vullen. Het gedeelte van de vacuümsluiting moet schoon blijven. Bij het vacumeren van sappige, vochtige of gemarineerde levensmiddelen is extra zorgvuldigheid nodig.

2. De zak op een plat oppervlak plaatsen. De lucht enigszins uit de zak drukken en de zipsluiting over de gehele lengte goed sluiten.

Opmerking: bij het vacumeren van sappige, vochtige of gemarineerde levensmiddelen de vacuümsluiting van de zipsluiting vanaf het werkblad omlaag laten hangen. De vacuümsluiting moet zich op de bovenkant van het werkblad bevinden.

→ Afb.

Belangrijk!

- De inhoud mag niet boven de markeringslijn **max** komen.
 - Beide afdichtingselementen en het gedeelte boven de markeringslijn **max** moeten schoon zijn.
 - Als de zipsluiting niet schoon en volledig gesloten is, kan er geen vacuüm worden opgebouwd.
3. Het basisapparaat met de vacuümpomp op de vacuümsluiting van de zak drukken en vasthouden.
 4. Schakelaar op stand **M** zetten en vasthouden.
 5. De vacuümpomp zuigt de lucht uit de zak. Hierdoor krimpt de zak samen en omsluit deze de inhoud.

6. Als de zak voldoende gevacumeerd is, de schakelaar loslaten.

Opmerking: in het bijzonder erop letten of er vloeistof naar buiten treedt en of de markeringslijn **max** wordt genaderd. De schakelaar loslaten voordat de vloeistof boven de markeringslijn **max** uitstijgt.

7. Het basisapparaat met de vacuümpomp van de doos verwijderen. De stekker uit het stopcontact nemen.

Bewaardoos of zak met zipsluiting openen

→ Afb.

- Voor het openen van een bewaardoos de vacuümsluiting aan één uiteinde vasthouden en omhoog trekken. Er moet voldoende lucht in de bewaardoos komen.
- De sluitclips openen en het deksel verwijderen.

→ Afb.

- Voor het openen van de zak de zipsluiting uit elkaar trekken en volledig openen.
- Vacuümsluiting met zipsluiting moeten na gebruik zorgvuldig worden gereinigd en volledig worden gedroogd.

Reiniging en verzorging

Het apparaat en de gebruikte onderdelen moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Let op!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Vacuümpomp niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasser reinigen.
- Onderdelen direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aancoeken en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door etherische olie in kruiden).

- Bij het verwerken van bijv. wortels ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Afb. 11 biedt een overzicht van de manier waarop de afzonderlijke onderdelen moeten worden gereinigd.

- De vacuümpomp met een vochtige doek reinigen en drogen.
- Reinig de andere toebehoren met zeepsop en een zachte doek of spons of doe deze in de vaatwasser.
- Vacuümszakken met zipsluiting die worden hergebruikt, moeten zorgvuldig worden gereinigd en volledig worden afgedroogd. Zakken die voor opslag van rauw vlees, vis of gevogelte zijn gebruikt, kunnen niet worden hergebruikt.
- De dekselafdichting voor het reinigen verwijderen. → **Afb. 11**

Instellingen verwijderen

→ Afbeeldingenreeks 11

De instellingen in het deksel van de vacuümreservoirs kunnen voor een grondige reiniging worden verwijderd.

1. Een kleine schroevendraaier in een van de beide uitsparingen van de borgring steken en de ring met lichte druk voorzichtig eruit tillen.
2. Borgring en instellingen zoals afgebeeld verwijderen. Alle delen grondig reinigen en drogen.
3. Instellingen in de afgebeelde volgorde aanbrengen. Borgring onder lichte druk plaatsen tot deze vastklikt.

Toebehoren

Toebehoren en reserveonderdelen zijn in de handel en via de servicedienst verkrijgbaar. Omdat het productpalet permanent wordt uitgebreid, kan er inmiddels nog meer toebehoren zijn dat hier niet worden vermeld. Ga daarom naar **www.bosch-home.com** om te zien welke actuele toebehoren wordt aangeboden.

Toebehoren

MSZV0FC3	3 bewaardozen 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 bewaardozen 1,2 l
MSZV0FB1	10 zakken klein, 1,2 l
MSZV0FB3	10 zakken groot, 3,8 l
MMZV0BT1*	To-Go-fles (0,5 l)
MMZV0SB0*	Bewaardoos, rond (0,75 l)
MMZV0SB1*	Bewaardoos, rond (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 bewaardozen, rond (0,75 l en 1,5 l)

- * Dit toebehoren is ontwikkeld voor de Vita**Power** mixer, maar is ook compatibel met het Ergo**Mixx** Fresh vacuümsysteem.

Ronde bewaardozen MMZV0S.. bezitten geen vacuümindicatie. De vacumeertijd bedraagt 45 seconden.

Wijzigingen voorbehouden.

Hulp bij storingen

In de volgende tabel vindt u oplossingen voor problemen of storingen die u eenvoudig zelf kunt verhelpen. Neem contact op met de servicedienst als een storing niet kan worden verholpen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Hulpmaatregelen
In de bewaardoos kan geen vacuüm worden getrokken.	Het deksel is niet correct/volledig aangebracht.	<ul style="list-style-type: none"> De bevestigingsclips controleren. De bevestigingsclips correct sluiten.
	De dekselafdichting is niet correct geplaatst.	<ul style="list-style-type: none"> De dekselafdichting correct positioneren.
	Het deksel of de afdichtingselementen zijn verontreinigd of beschadigd.	<ul style="list-style-type: none"> Het deksel, de vacuümsluiting en de dekselafdichting controleren op beschadigingen. Controleren of alle onderdelen schoon en droog zijn, met name de afdichtingselementen. Grondig reinigen en aan de lucht laten drogen. → <i>“Reiniging en verzorging” zie pagina 32</i>
In de vacuüm-ritssluitingszak kan geen vacuüm worden getrokken.	De vacuüm-ritssluitingszak is niet volledig gesloten.	<ul style="list-style-type: none"> De vacuüm-ritssluitingszak over de gehele lengte stevig afsluiten.
	De ritssluiting of de vacuümsluiting is vuil of beschadigd.	<ul style="list-style-type: none"> Controleren of de afdichtingselementen schoon zijn. Grondig reinigen en aan de lucht laten drogen. → <i>“Reiniging en verzorging” zie pagina 32</i>
	De vacuüm-ritssluitingszak is kapot.	<ul style="list-style-type: none"> De vacuüm-ritssluitingszak controleren op beschadigingen. Indien deze is beschadigd, een andere vacuüm-ritssluitingszak gebruiken. → <i>“Toebehoren” zie pagina 33</i>
Het vacuüm in de vacuüm-ritssluitingszak blijft niet bestaan.	Door scherpe delen in het te vacumeren product (bijv. bot) kunnen gaten ontstaan.	<ul style="list-style-type: none"> Indien door scherpe randen aan het te vacumeren product beschadigingen zijn veroorzaakt, moeten de scherpe randen zo in de vacuüm-ritssluitingszak worden gepositioneerd dat de zakwand daardoor niet beschadigd kan raken.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til håndmikseren MFQ36... Læs og overhold brugsanvisningen til håndmikseren. Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele. Dette tilbehør er egnet til vakuumering af egnede poser og beholdere.

Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for kvælning!

- Opbevar vakuumposer utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med vakuumposer.

OBS!

- Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille, og netstikket er trukket ud.
- Brug ikke apparatet i tomgang.
- Dyp aldrig vakuumpumpen i væske. Rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.
- Alle ingredienser skal være sundhedsmæssigt i orden. Overhold reglerne for køkkenhygiejne under forarbejdningen.
- Lad altid fødevarerne køle af før vakuumeringen.
- Kontrollér fødevarernes kvalitet også efter opbevaringen. Brug ikke fødevarer af tvivlsom kvalitet.

Vigtigt!

- Berør under ingen omstændigheder tætningselementerne med skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Opbevaringsbeholderne og vakuumposerne er egnet til at komme i opvaskemaskine og fryseskabe.
- Fødevarer kan opvarmes i mikrobølgeovnen i en beholder eller i en pose i højst 90 sekunder ved maks. 900 watt. Fjern henholdsvis låget på beholderen, eller åbn posen, før de bruges i mikrobølgeovnen.
- Opbevaringsbeholderne og vakuumposerne er egnet til et temperaturområde fra -18 °C til 85 °C.
- Poser, der er brugt til at opbevare rå kød, rå fisk eller rå fjerkræ, kan ikke genbruges.
- Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 38*

Overblik

→ Billede

- 1 **Vakuumpumpe**
 - a Vakuumentil
 - b Tilslutning til motorenhed
- 2 **Opbevaringsbeholder ***
 - a Beholder med markering **max**
 - b Drypgitter *
 - c Låg
 - d Lukkeclips
 - e Vakuumlukning
 - f Vakuumindikator
 - g Indstillingsringe til dato (dag/måned)
 - h Lågtætning
- 3 **Vakuumzipposer ***
 - a Ziplukning
 - b Markeringslinje **max**
 - c Vakuumlukning


* Afhængigt af modellen

Inden den første ibrugtagning

Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!

Tag aldrig et beskadiget tilbehør i brug!

- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af inden den første ibrugtagning. → "Rengøring og pleje" se side 38

Dele og betjeningselementer

Opbevaringsbeholdere af Tritan

Bruges til at opbevare fødevarer under vakuum for at forlænge friskheden og holdbarheden af de fødevarer, der er i opbevaringsbeholderne, marinere dem eller genopvarme dem i mikrobølgeovn. Tritan er et brudsikkert, smags- og lugtneutralt plastmateriale.

Fjern låget, før beholderne bruges i mikrobølgeovn.

Låg med vakuumlukning

Bruges til at lukke beholderne lufttæt.

Lågene til opbevaringsbeholderne er udstyret med en **vakuumindikator**. Når indikatoren tydeligt buer indad, er vakuummet opnået.

For at tage et låg af når der findes et vakuum, tag da først fat på **vakuumlukningen** i en ende, og træk opad. Der skal komme tilstrækkeligt med luft indvendigt for at kunne tage låget af.

Lågene til opbevaringsbeholderne er udstyret med en **datovisning**. Ved at dreje på de to ringe kan den dag og måned indstilles, hvor fødevarerne blev fyldt i.

Drypgitter

Drypgitteret er beregnet til at adskille fødevarerne fra udløbende væske under opbevaringen. Væsken samler sig under drypgitteret.

Vakuumzipposer

Bruges til at opbevare fødevarer under vakuum for at forlænge friskheden og holdbarheden af de fødevarer, der er i vakuumzipposerne, marinere dem eller forberede dem til sous-vide-tilberedning.

Brug kun originale Bosch-vakuumzipposer.

Sous-vide-tilberedning

Sous-vide-tilberedning betyder tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer.

Sundhedsrisiko!

Når der tilberedes fødevarer til sous-vide-tilberedning skal følgende brugs- og hygiejnehensvisninger altid følges:

- Brug kun friske fødevarer af bedste og absolut fejlfri kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en gryde-/grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske fødevarer, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask altid grøntsager og frugt grundigt, og/eller skræl dem.

- Hold altid bordoverflader og skærebrætter rene. Brug forskellige skærebrætter til forskellige typer fødevarer.
- Bryd ikke kølekæden. Afbryd den kun kortvarigt for at forberede fødevarerne, og opbevar igen de vakuumerede retter i køleskabet, inden du går i gang med tilberedningsprocessen.
- Retterne egner sig kun til at blive spist med det samme. Efter tilberedningsprocessen skal retterne spises med det samme, og de må ikke opbevares til senere (heller ikke i køleskab). De egner sig ikke til genopvarmning.
- Tilbered ikke fødevarerne i de poser, som du har købt dem i (f.eks. portionsopdelt fisk). Disse poser egner sig ikke til sous-vide-tilberedning.
- Læg så vidt muligt fødevarerne ved siden af hinanden i posen og ikke oven på hinanden.
- Vi anbefaler ikke at dykke ventilen ned i vand.


Vi anbefaler Bosch-vakuumsuffen for at opnå professionelle resultater med sous-vide-tilberedningen.

Brug

⚠ OBS!

- Vakuumpumpen må kun sættes på eller tages af, når apparatet står stille, og netstikket er trukket ud.
- Brug ikke håndmikseren i mere end 10 minutter med vakuumpumpen. Lad derefter motorenheden og pumpen køle af.
- Opbevaring i vakuum er ikke nogen erstatning for opbevaring af fødevarer i køle- eller fryseskab.
- Lad altid fødevarerne køle af før vakuumeringen.

Påsætning af vakuumpumpen

- **På motorenheden:**
Stil skyderen i position .
Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.

→ Billede

- Sæt vakuumpumpen på motorenheden, og få den til at gå i hak.

Aftagning af vakuumpumpen

→ Billede

- Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag vakuumpumpen af motorenheden.

Vakuumering af beholdere

→ Billedrække

1. Fyld de forberedte eller tilberedte fødevarer i den pågældende beholder. Bemærk markeringen **max**.
 2. Sørg for, at lågtætningen er sat korrekt i. Sæt låget på, og luk det fast med lukkeclipsene. Indstil datoen med de to ringe på låget.
 3. Tryk motorenheden med vakuumpumpen på beholderens vakuumlukning, og hold fast.
 4. Stil kontakten på trin **M**, og hold den fast.
 5. Vakuumpumpen suger luften ud af beholderen. Når vakuuindikatoren tydeligt buer indad, er vakuummet opnået.
 6. Slip kontakten.
 7. Tag motorenheden med vakuumpumpen af beholderen. Træk netstikket ud.
- Bemærk:** Opbevar den vakuumerede beholder med låget opad.

Zipposevakuumering

→ Billedrække

1. Fyld fødevarerne i posen.

- Bemærk:** Undgå at overfylde posen. Området omkring vakuumlukningen skal holdes rent. Der kræves særlig omhyggelighed, når der vakuumeres saftige, fugtige eller marinerede fødevarer.
2. Anbring posen på en jævn overflade.
Tryk forsigtigt luften ud af posen, og luk ziplukningen fast i hele længden.

Bemærk: Lad vakuumposserne hænge ned fra bordpladen, når der vakuumeres saftige, fugtige eller marinerede fødevarer. Vakuumlukningen skal befinde sig på bordpladens overside. → **Billede**

Vigtigt!

- Indholdet må ikke overskride markeringslinjen **max**.
- De to tætningsselementer og området oven for markeringslinjen **max** skal være rent.
- Hvis ziplukningen ikke er ren og ikke er lukket helt, kan der ikke genereres noget vakuum.
- 3. Tryk motorenheden med vakuumpumpen på posens vakuumlukning, og hold fast.
- 4. Stil kontakten på trin **M**, og hold den fast.
- 5. Vakuumpumpen suger luften ud af posen. Derved trækker posen sig sammen og omslutter indholdet.
- 6. Slip kontakten, når posen er tilstrækkeligt vakuumeret.

Bemærk: Vær især opmærksom på, om der trænger væske ud og nærmer sig markeringslinjen **max**. Slip kontakten, før væsken overstiger markeringslinjen **max**.

7. Tag motorenheden med vakuumpumpen af beholderen. Træk netstikket ud.

Åbning af beholdere eller zipposser

→ **Billede**

- For at åbne en beholder hold da fast på vakuumlukningen i en ende, og træk opad. Der skal komme tilstrækkeligt med luft ind i beholderen.

- Åbn lukkeclipsene, og tag låget af.

→ **Billede**

- For at åbne posen træk da ziplukningen fra hinanden, og åbn den helt.
- Efter brug skal vakuumposser rengøres omhyggeligt og tørres helt.

Rengøring og pleje

Apparatet og de anvendte enkeltdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurende klude eller rengøringsmidler.
- Dyp aldrig vakuumpumpen i væske. Rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.
- Rengør straks delene efter brug. Derved undgås, at madrester tørrer ind, og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).
- Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastikdelene, som kan fjernes med nogle dråber madolie.

Billede indeholder en oversigt over, hvordan enkeltdelene skal rengøres.

- Rengør og tør vakuumpumpen med en fugtig klud.
- De andre tilbehørsdele rengøres med sæbevand og en blød klud eller svamp eller rengøres i opvaskemaskinen.
- Vakuumposser, der genbruges, skal rengøres omhyggeligt og tørres helt. Poser, der er brugt til at opbevare rått kød, rå fisk eller rått fjerkræ, kan ikke genbruges.
- Fjern lågtætningen til rengøring.

→ **Billede**

Udtagning af indstillingsringe

→ **Billedrække**

Indstillingsringene i vakuumbeholderens låg kan tages ud til grundig rengøring.

1. Stik en lille skruetrækker ind i en af sikringsringens to udspæringer, og løft forsigtigt ringen ud med let tryk.
2. Tag sikringsringen og indstillingsringene ud som vist. Rengør og tør alle dele grundigt af.

3. Sæt indstillingsringene i i den viste rækkefølge. Sæt sikringsringen i med let tryk, indtil den gå i hak.

Tilbehør

Tilbehør og reservedele kan købes i handlen og hos kundeservice. Da produktpaletten hele tiden udvides, kan der imidlertid findes yderligere tilbehør, som ikke er anført her. Besøg derfor **www.bosch-home.com** for at se, hvilke aktuelle tilbehørsartikler, der tilbydes.

Tilbehør	
MSZV0FC3	3 opbevaringsbeholdere på hhv. 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 opbevaringsbeholdere 1,2 l
MSZV0FB1	10 små poser, 1,2 l
MSZV0FB3	10 store poser, 3,8 l
MMZV0BT1*	To-Go-flaske (0,5 l)
MMZV0SB0*	Rund beholder (0,75 l)
MMZV0SB1*	Rund beholder (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 runde beholdere (0,75 l og 1,5 l)

- * Dette tilbehør blev udviklet til Vita**Power**-blenderen, men er også kompatibelt med Ergo**Mixx** Fresh-vakuumsystemet.

Rund opbevaringsbeholder MMZV0S.. har ikke nogen vakuumindikator. Vakuumeringstiden udgør 45 sekunder.

Ændringer forbeholdes.

Afhjælpning af fejl

I den følgende tabel findes der løsninger til problemer eller fejl, som du på nem vis selv kan afhjælpe. Kan en fejl ikke afhjælpes, så kontakt kundeservice.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpningsforanstaltninger
Der kan ikke genereres vakuum i opbevaringsbeholderen.	Låget er ikke sat korrekt/helt på.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollér clipsene. Luk clipsene korrekt.
	Lågtætningen er ikke sat korrekt i.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Anbring lågtætningen korrekt.
	Låget eller tætningselementerne er snavset eller beskadiget.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollér låget, vakuumlukningen og lågtætningen for beskadigelser. ■ Kontrollér, om alle dele er rene og tørre, især tætningselementerne. ■ <i>Rengør dem grundigt, og lad dem lufttørre. → "Rengøring og pleje" se side 38</i>
Der kan ikke genereres vakuum i vakuumzipposen.	Ziplukningen er ikke lukket helt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Luk ziplukningen fast i hele længden.
	Ziplukningen eller vakuumlukningen er snavset eller beskadiget.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollér, om tætningselementerne er rene. ■ Rengør dem grundigt, og lad dem lufttørre. → "Rengøring og pleje" se side 38
	Vakuumzipposen er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollér vakuumzipposen for beskadigelser. Brug en anden vakuumzippose, hvis den er beskadiget. → "Tilbehør" se side 39
Vakuummet i vakuumzipposen opretholdes ikke.	Der kan opstå huller som følge af skarpe dele i vakuumeringsmaterialet (f.eks. knogler).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hvis der er forårsaget beskadigelser som følge af skarpe kanter på vakuumeringsmaterialet, så vend de skarpe kanter i vakuumzipposen på en sådan måde, at posens sider ikke kan blive beskadiget som følge af dem.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for håndmikseren MFQ36... Følg bruksanvisningen for håndmikseren. Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen. Dette tilbehøret er egnet til vakuumering av egnede poser og beholdere.

Tilbehøret er kun egnet for den bruken som er beskrevet i denne veiledningen.

Sikkerhetsanvisninger

Fare for kvelning!

- Hold vakuumposen med glidelås borte fra barn.
- Ikke la barn leke med vakuumposen med glidelås.

OBS!

- Tilbehøret må kun settes på og tas av når apparatet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- Må ikke brukes på tomgang.
- Vakuumpumpen må aldri senkes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.
- Alle ingredienser må være hygienisk upåklagelige. Under arbeidet skal hygienereglene for kjøkken overholdes.
- La alltid matvarene avkjøles før de vakuumeres.
- Kontroller kvaliteten på matvarene også etter lagringen. Ikke bruk matvarene hvis du er i tvil om kvaliteten.

Viktig!

- Du må ikke under noen omstendighet berøre tetningselementer med skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Oppbevaringsbeholderne og vakuumposene med glidelås er egnet for oppvaskmaskin og fryseskap.
- I mikrobølgeovnen kan matvarer oppvarmes i maksimalt 90 sekunder ved maksimalt 900 W i beholderen eller i posen. Ta av lokket på beholderen eller åpne posen før de brukes i mikrobølgeovn.
- Oppbevaringsbeholderne og vakuumposene med glidelås er egnet for et temperaturområde fra -18 °C til 85 °C.
- Poser som har vært brukt til oppbevaring av rått kjøtt, fisk eller fugl, kan ikke brukes om igjen.
- Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk, eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.
→ "Rengjøring og pleie" se side 44

En oversikt

→ Bilde

- 1 **Vakuumpumpe**
 - a Vakuumentil
 - b Kobling for basisapparat
- 2 **Oppbevaringsbeholder ***
 - a Beholder med **max**-merke
 - b Dryppegitter *
 - c Lokk
 - d Låseklips
 - e Vakuumlås
 - f Vakuumindikator
 - g Innstillingsringer for dato (dag/måned)
 - h Tetning for lokk
- 3 **Vakuumpose med glidelås ***
 - a Glidelås
 - b Markeringslinje **max**
 - c Vakuumlås


* Avhengig av modell

Før første gangs bruk

Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

OBS!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde **
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → *"Rengjøring og pleie" se side 44*

Deler og betjeningselementer

Oppbevaringsbeholder av tritan

Til oppbevaring av matvarer under vakuum for å forlenge matvarenes ferskhets- og holdbarhet, for å marinere dem eller for å varme dem opp igjen i mikrobølgeovn. Tritan er et bruddsikkert, smaks- og luktnøytral plastmateriale.

Ta av lokket før beholderen brukes i mikrobølgeovn.

Lokk med vakuumlås

For å lukke beholdere lufttett.

Lokkene på oppbevaringsbeholderne er utstyrt med **vakuumindikator**. Når indikatoren buler synlig innover, er vakuum nådd.

For å fjerne et lokk med undertrykk, grip først **vakuumlåsen** i en ende og trekk oppover. Det må komme inn tilstrekkelig luft til innsiden for at lokket skal kunne tas av.

Lokkene på oppbevaringsbeholderne er utstyrt med **datoindikator**. Ved å dreie på de to ringene kan det stilles inn dag og måned da matvarene ble fylt på.

Dryppegitter

Dryppegitteret har til oppgave å holde matvarene atskilt fra væske som kommer ut under oppbevaringen. Væsken samles opp under dryppegitteret.

Vakuumpose med glidelås

Til oppbevaring av matvarer under vakuum for å forlenge matvarenes ferskhets- og holdbarhet, for å marinere dem eller for å forberede dem for sous vide-tilberedning.

Bruk kun originale Bosch vakuumposer med glidelås.

Sous vide-tilberedning

Sous vide-tilberedning betyr tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer.

Helserisiko!

Under tilberedning av matvarer for sous vide-tilberedning er det tvingende nødvendig å alltid følge merknadene om bruk og hygiene nedenfor:

- Bruk kun ferske matvarer av optimal og upåklagelig kvalitet.
- Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller en grilltang.
- Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fugl, egg og fisk, må disse følges ekstra nøye.
- Vask og/eller skrell frukt og grønnsaker nøye.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.

- Pass på å oppbevare matvarene kaldt. Vakuumpakkede retter skal bare være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt, og ikke sett dem til oppbevaring, selv ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.
- Tilbered ikke maten i posen du kjøpte den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.
- Matvarene skal så langt det er mulig legges ved siden hverandre i posen, ikke oppå hverandre.
- Vi anbefaler å ikke senke ventilen ned i vann.



Vi anbefaler å bruke Bosch vakuumsuff for å oppnå profesjonelle resultat på sous vide-tilberedningen.

Bruk

⚠ OBS!

- Vakuumpumpen må kun settes på eller tas av når apparatet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- Ikke bruk håndmikseren i mer enn 10 minutter med vakuumpumpen. La deretter basisapparatet og pumpen avkjøles.
- Oppbevaring under vakuum er ingen erstatning for oppbevaring av matvarer i kjøle- eller frysenskap.
- La alltid matvarene avkjøles før de vakuumeres.

Sette på vakuumpumpen

- **På basisapparatet:**
Sett skyveren i posisjon . Åpningen bak ligger fri, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.
- **Bilde **
- Sett vakuumpumpen på basisapparatet og la den gå i inngrep.

Ta av vakuumpumpen

→ Bilde

- Hold begge frigjøringstastene inne og ta vakuumpumpen av basisapparatet.

Vakuumering av beholder

→ Bildesekvens


1. Fyll de forberedte eller tilberedte matvarene på den respektive beholderen. Vær oppmerksom på **max**-merket.
2. Påse at tetningen i lokket er satt korrekt inn. Sett lokket på og lukk det forsvarlig med låseklipset. Still inn dato med de to ringene på lokket.
3. Trykk basisapparatet med vakuumpumpen inn på beholderens vakuumlås og hold fast.
4. Sett bryteren på trinn **M** og hold den fast.
5. Vakuumpumpen suger luften ut av beholderen. Når vakuuindikatoren buler synlig innover, er vakuum nådd.
6. Slipp løs bryteren.
7. Ta basisapparatet med vakuumpumpen av beholderen. Trekk ut støpselet.

Merk: Oppbevar den vakuuerte beholderen med lokket vendt opp.

Vakuumering av pose med glidelås

→ Bildesekvens

1. Fyll matvarene på posen.
- Merk:** Ikke fyll for mye på posen. Området rundt vakuumlåsen må holdes rent. Det kreves spesiell omhu når saftige, fuktige eller marinerte matvarer skal vakuumeres.
2. Plasser posen på en flat overflate.
Press luften lett ut av posen og lukke glidelåsen forsvarlig over hele lengden.

Merk: Ved vakuumering av saftige, fuktige eller marinerte matvarer må du la vakuumposen med glidelås henge ned fra arbeidsplaten. Vakuumlåsen må befinne seg på arbeidsplaten overflate. → **Bilde **

Viktig!

- Innholdet må ikke overskride markeringslinjen **max**.
 - De to tetningselementene og området utenfor markeringslinjen **max** må være rene.
 - Det er ikke mulig å produsere vakuum dersom glidelåsen ikke er ren og fullstendig lukket.
3. Trykk basisapparatet med vakuumpumpen på posens vakuumlås og hold fast.
 4. Sett bryteren på trinn **M** og hold den fast.
 5. Vakuumpumpen suger luften ut av posen. Dermed trekker posen seg sammen og omslutter innholdet.
 6. Slipp bryteren når posen er tilstrekkelig vakuumert.

Merk: Vær spesielt oppmerksom på om det kommer ut væske, og om det nærmer seg markeringslinjen **max**. Slipp bryteren før væsken overskrider markeringslinjen **max**.

7. Ta basisapparatet med vakuumpumpen av beholderen. Trekk ut støpsetet.

Åpne beholder eller glidelåspose

→ Bilde

- Hold fast i vakuumlåsen i den ene enden og trekk oppover for å åpne beholderen. Det må komme tilstrekkelig luft inn i beholderen.
- Åpne låsekripsene og ta av lokket.

→ Bilde

- Trekk glidelåsen fra hverandre og åpne den helt for å åpne posen.
- Etter bruk må vakuumposen med glidelås rengjøres og tørkes fullstendig.


Rengjøring og pleie


Apparatet og enkeltdelene som brukes må rengjøres grundig etter hver bruk.

OBS!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

- Vakuumpumpen må aldri senkes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.
- Rengjør delene straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn, og platen blir ikke angrepet (f.eks. av eteriske oljer i krydder).
- Når du arbeider med f.eks. gulerøtter, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

Bilde  viser en oversikt over hvordan de enkelte delene skal rengjøres.

- Rengjør vakuumpumpen med en fuktig klut og tørk den.
- Rengjør de andre tilbehørsdelene med såpevann og en myk klut eller svamp, eller rengjør dem i oppvaskmaskinen.
- Vakuumposer med glidelås som brukes om igjen, må rengjøres omhyggelig og tørkes fullstendig. Poser som har vært brukt til oppbevaring av rått kjøtt, fisk eller fugl, kan ikke brukes om igjen.
- Fjern tetningen i lokket når det skal rengjøres. → **Bilde **

Fjern justeringsringene

→ Bildesekvens

Justeringsringene på lokket til vakuumbeholderen kan fjernes for grundig rengjøring.

1. Stikk en liten skrutrekker i en av de to utsparingene til sikringsringen og vipp ut ringen med et forsiktig trykk.
2. Fjern sikringsringen og justeringsringene som vist på bildet. Rengjør og tørk alle delene grundig.
3. Sett justeringsringene inn igjen i den viste rekkefølgen. Sett inn sikringsringen med et lett trykk inntil den faller helt på plass.

Tilbehør

Tilbehør og reservedeler kjøpes hos forhandleren eller hos kundeservice. Ettersom produktutvalget stadig utvides, kan det være kommet til tilbehør som ikke er angitt her. Besøk derfor www.bosch-home.com for å se hvilke aktuelle tilbehørsartikler som tilbys.

Tilbehør	
MSZV0FC3	3 Oppbevaringsbeholder 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 Oppbevaringsbeholder 1,2 l
MSZV0FB1	10 poser, små, 1,2 l
MSZV0FB3	10 poser, store, 3,8 l
MMZV0BT1*	To-Go-flaske (0,5 l)
MMZV0SB0*	Beholder, rund (0,75 l)
MMZV0SB1*	Beholder, rund (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 beholder, runde (0,75 l og 1,5 l)

* Dette tilbehøret er utvikket for blenderen Vita**Power**, men er kompatibelt med Ergo**Mixx** Fresh-vakuumsystemet.

Runde oppbevaringsbeholdere MMZV0S.. har ikke vakuuminikator. Vakuumeringstiden er 45 sekunder.

Endringer forbeholdes.

Utbedring av feil

I tabellen nedenfor finner du løsninger på problemer eller feil som du enkelt kan utbedre selv. Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Det kan ikke produseres vakuum i oppbevarings-beholderen.	Lokket er ikke satt forskriftsmessig/ fullstendig på.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller klipsene. Lukk klipsene forskriftsmessig.
	Lokkets pakning er ikke satt inn forskriftsmessig.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plasser lokkets pakning forskriftsmessig.
	Lokket eller tetningselementene er tilsmusset eller skadet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller om det finnes skader på lokket, vakuumlåsen og lokkets pakning. ■ Kontroller om alle delene er rene og tørre, særlig tetningselementene. ■ <i>Rengjør grundig og la dem tørke i luften. → "Rengjøring og pleie" se side 44</i>
Det kan ikke produseres vakuum i vakuumposen med glidelås.	Glidelåsen er ikke helt lukket.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lukk glidelåsen forsvarlig over hele lengden.
	Glidelåsen eller vakuumlåsen er tilsmusset eller skadet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller om tetningselementene er rene. ■ Rengjør grundig og la dem tørke i luften. → "Rengjøring og pleie" se side 44
	Vakuumposen med glidelås er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller om det finnes skader på vakuumposen med glidelås. Hvis den har skader, må du bruke en annen vakuumpose med glidelås. → "Tilbehør" se side 45
Vakuumet opprettholdes ikke i vakuumposen med glidelås.	Det kan oppstå hul på grunn av skarpe deler i varene som vakuumeres (f.eks. bein).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dersom skarpe kanter på varene som vakuumeres har forårsaket skader, må de skarpe kantene plasseres slik i vakuumposen med glidelås at de ikke kan skade poseveggen.

Avsedd användning

Detta tillbehör är avsett för handomröraren MFQ36.... Följ bruksanvisningen för handomröraren. Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar. Detta tillbehör är avsett för vakuumering av passande påsar och behållare.

Tillbehöret är enbart avsett för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för kvävning!

- Håll vakuumpåsar med zip-lås utom räckhåll för barn.
- Låt inte barn leka med vakuumpåsar med zip-lås.

Obs!

- Sätt på och ta av tillbehör bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är urdragen.
- Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Sänk aldrig ned vakuumpumpen i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.
- Alla ingredienser måste vara hygieniskt felfria. Följ kökshygieniska regler vid bearbetningen.
- Låt alltid matvarorna svalna innan vakuumering påbörjas.
- Kontrollera kvaliteten på matvarorna även efter förvaringen. Använd inte matvaror av tveksam kvalitet.

Viktigt!

- Rör aldrig vid tätningselement med vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Förvaringsbehållarna och vakuumpåsarna med zip-lås är lämpade för diskmaskiner och frysar.
- I mikrovågsugnen kan du värma matvaror i ask eller påse under högst 90 sekunder med maximalt 900 W. Ta före användningen i mikrovågsugnen av locket från asken resp. öppna påsen.
- Förvaringsbehållarna och vakuumpåsarna med zip-lås är lämpade för temperaturer från -18 °C till 85 °C.
- Påsar som har använts till förvaring av rått kött, fisk eller fågel går inte att använda på nytt.
- Rengör ovillkorligen tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → "Rengöring och skötsel" se sidan 50

Översikt

→ Figur

- 1 **Vakuumpump**
 - a Vakuumentil
 - b Anslutning för motordel
- 2 **Förvaringsbehållare ***
 - a Behållare med markering **max**
 - b Droppgaller *
 - c Lock
 - d Förslutningsklämmor
 - e Vakuumförslutning
 - f Vakuumdisplay
 - g Inställningsringar för datum (dag/månad)
 - h Locktätning
- 3 **Vakuumpåse med zip-lås ***
 - a Zip-förslutning
 - b Markeringslinje **max**
 - c Vakuumförslutning


* beroende på modell

Före första användningen

Innan du använder det nya tillbehöret måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

Obs!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Kontrollera att alla delar är kompletta och inte har några synliga skador.
→ **Figur **
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ *"Rengöring och skötsel" se sidan 50*

Delar och kontrollpanel

Förvaringsbehållare av tritan

För förvaring av matvaror i vakuum för att förlänga matvarornas färsighet och hållbarhet, för att marinera dem eller värma dem i mikrovågsugn.

Tritan är en spricksäker och smak- och luktnötral plast.

Ta bort locket innan behållarna används i mikrovågsugnen.

Lock med vakuumförslutning

För lufttät förslutning av behållarna.

Förvaringsbehållarnas lock har en **vakuumdisplay**. När det syns att displayen välver sig inåt är vakuum uppnått.

För att du ska kunna ta av locket när det är vakuum måste du först fatta **vakuumförslutningen** i ena änden och dra den uppåt. Det måste komma in tillräckligt med luft innan locket kan tas av.

Förvaringsbehållarnas lock har en **datumindikering**. Genom att vrida de båda ringarna kan dag och månad ställas in när matvaror fylldes på.

Droppgaller

Droppgallret har till uppgift att separera matvaror från uttrinnande vätskor vid förvaring. Vätskorna samlas under droppgallret.

Vakuumpåse med zip-lås

För förvaring av matvaror i vakuum för att förlänga matvarornas färsighet och hållbarhet, för att marinera dem eller förbereda dem för sous-vide-tillagning.

Använd bara originalvakuumpåsar från Bosch med zip-lås.

Sous-vide-tillagning

Sous vide-tillagning är vakuumtillagning på låg temperatur.

Hälsorisk!

När matvaror tillreds för sous-vide-tillagning måste man alltid följa dessa användnings- och hygienanvisningar:

- Använd bara färska matvaror av bra och felfri kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller en matlagings-/grilltång.
- Var särskilt noggrann när du tillagar kritiska matvaror som t.ex. fågel, ägg och fisk.
- Skölj alltid noggrant av grönsaker och frukter och/eller skala dem.

- Håll alltid ytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika slag av matvaror.
- Var noga med kylkedjan. Bryt den först strax innan du ska förbereda matvarorna och lägg sedan tillbaka de vakuumerade matvarorna i kylskåpet innan du börjar med tillagningen.
- Rätterna är enbart avsedda för att ätas omedelbart. Ät upp maten omedelbart efter tillagningen och förvara den inte under längre tid, inte ens i kylskåp. Det är inte lämpligt att värma upp den på nytt.
- Tillaga inte maten i de påsar som du har köpt den i (t.ex. portionsförpackad fisk). Sådana påsar är inte lämpliga för sous vide-tillagning.
- Lägg helst matvarorna bredvid varandra i påsen, inte på varandra.
- Vi rekommenderar dig att inte sänka ned ventilen i vatten.


För professionella resultat vid sous-vide-tillagning rekommenderar vi Bosch vakuumlåda.

Användning

Obs!

- Sätt på eller ta av vakuumpumpen bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är urdragen.
- Använd inte handomröraren tillsammans med vakuumpumpen längre än 10 minuter. Låt sedan motordelen och pumpen svalna.
- Förvaringen i vakuum ersätter inte förvaring av matvaror i kylskåp eller frys.
- Låt alltid matvarorna svalna innan vakuumering påbörjas.

Sätta på vakuumpumpen

- **På motordelen:**
Ställ reglaget i läge . Den bakre öppningen är öppen, öppningarna för insättning av verktyg är stängda.

→ **Figur**

- Sätt vakuumpumpen på motordelen och snäpp fast den.

Ta av vakuumpumpen

→ **Figur**

- Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av vakuumpumpen från motordelen.

Vakuamera behållare

→ **Bildserie**

1. Fyll i de förberedda eller tillredda matvarorna i behållaren. Observera markeringen **max**.
2. Se till att locketätningen är rätt ilagd. Sätt på locket och stäng det ordentligt med låsklämman. Ställ in datumet med de båda ringarna på locket.
3. Tryck på motordelen med vakuumpumpen på behållarens vakuumslutning och håll fast.
4. Ställ reglaget i läge **M** och håll fast det.
5. Vakuumpumpen suger ut luften ur behållaren. När det syns att vakuumsdisplayen välver sig inåt är vakuum uppnått.
6. Släpp reglaget.
7. Ta av motordelen med vakuumpumpen från behållaren. Dra ur nätstickkontakten.

Observera: Förvara den vakuumerade behållaren med locket uppåt.

Vakuamera zip-påse

→ **Bildserie**

1. Fyll på matvarorna i påsen.
Observera: Fyll inte påsen för mycket. Området kring vakuumslutningen måste hållas rent. Särskild noggrannhet krävs vid vakuumering av saftiga, fuktiga eller marinerade matvaror.
2. Placera påsen på en jämn yta. Tryck ut luften lätt ur påsen och förslut zip-förslutningen ordentligt över hela dess längd.

Observera: Vid vakuumering av saftiga, fuktiga eller marinerade matvaror ska vakuumpåsen med zip-lås hänga ned från arbetsplattan. Vakuumslutningen måste befinna sig på arbetsplattans ovansida.

→ **Figur**

Viktigt!

- Innehållet får inte överskrida markeringslinjen **max**.
 - Båda tätningselementen och området på andra sidan markeringslinjen **max** måste vara rena.
 - Om inte zip-förslutningen är ren och helt stängd kan inget vakuum genereras.
3. Tryck på motordelen med vakuumpumpen på påsens vakuumförslutning och håll fast.
 4. Ställ reglaget i läge **M** och håll fast det.
 5. Vakuumpumpen suger ut luften ur påsen. Detta gör att påsen drar ihop sig och slutar tätt kring innehållet.
 6. Släpp reglaget när påsen är tillräckligt vakuumerad.

Observera: Var särskilt uppmärksam på om vätska kommer ut och närmar sig markeringslinjen **max**. Släpp reglaget innan vätskan når över markeringsstrecket **max**.

7. Ta av motordelen med vakuumpumpen från behållaren. Dra ur nätstickkontakten.

Öppna behållare eller påse med zip-lås**→ Figur 6**

- Håll fast i ena änden av vakuumförslutningen och dra uppåt för att öppna en behållare. Det måste komma in tillräckligt med luft i behållaren.
- Öppna förslutningsklämman och ta av locket.

→ Figur 7

- Dra isär zip-förslutningen och öppna den helt för att öppna påsen.
- När de använts måste vakuumpåsar med zip-lås rengöras noggrant och torka fullständigt.

Rengöring och skötsel

Apparaten och de tillbehör som har använts måste rengöras noggrant efter varje användning.

Obs!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.
- Sänk aldrig ned vakuumpumpen i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.
- Rengör delarna omedelbart efter användningen. Då torkar inte resterna in, och plasten angrips inte (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).
- Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dessa missfärgningar med några droppar matolja.

Figur 8 visar en översikt över hur delarna ska rengöras.

- Rengör vakuumpumpen med en fuktig trasa och låt den torka.
- Rengör de andra tillbehören med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp, eller maskindiska dem.
- Vakuumpåsar med zip-lås som återanvänds måste rengöras noggrant och torkas fullständigt. Påsar som har använts till förvaring av rått kött, fisk eller fågel går inte att använda på nytt.
- Ta bort locktätningen för att rengöra den. **→ Figur 9**

Uttagning av inställningsringar**→ Bildserie 10**

Inställningsringarna i vakuumbehållarens lock går att ta ut och rengöra noggrant.

1. Sätt in en liten skruvmejsel i det ena av säkringsringens två urtag och lyft försiktigt ut ringen med ett lätt tryck.
2. Ta ut säkringsring och inställningsringar så som figuren visar. Rengör alla delarna noggrant och torka dem.

3. Sätt in inställningsringarna i den visade ordningsföljden. Sätt in säkringsringen med ett lätt tryck tills den snäpper fast.

Tillbehör

Tillbehör och reservdelar kan köpas i handeln eller beställas från kundtjänsten. Eftersom produktsortimentet ständigt utvidgas kan det nyligen ha tagits fram tillbehör som inte räknas upp här. Gå därför in på **www.bosch-home.com**. Där kan du se vilka aktuella tillbehörsartiklar som finns att köpa.

Tillbehör	
MSZV0FC3	3 förvaringsbehållare 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 förvaringsbehållare 1,2 l
MSZV0FB1	10 påsar, små, 1,2 l
MSZV0FB3	10 påsar, stora, 3,8 l
MMZV0BT1*	To-Go-flaska (0,5 l)
MMZV0SB0*	Behållare, rund (0,75 l)
MMZV0SB1*	Behållare, rund (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 behållare, runda (0,75 l och 1,5 l)

- * Detta tillbehör har utvecklats för Vita**Power**-mixern, men passar även vakuumsystemet Ergo**Mixx** Fresh.

Runda förvaringsbehållare MMZV0S.. har ingen vakuumsymbol. Vakuumeringstiden är 45 sekunder.

Med förbehåll för ändringar.

Felavhjälpning

I tabellen nedan hittar du lösningar på problem eller fel som du själv enkelt kan avhjälpa. Om felet inte går att åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänsten.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpningsåtgärder
Inget vakuum kan skapas i förvaringsbehållaren.	Locket är inte ordentligt påsatt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollera klämmorna. Stäng klämmorna ordentligt.
	Locktätningen är inte ordentligt insatt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Positionera locktätningen på rätt sätt.
	Locket eller tätningselementen är smutsiga eller skadade.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollera om locket, vakuumslutningen och locktätningen är skadade. ■ Kontrollera att alla delar är rena och torra, särskilt tätningselementen. ■ Rengör noggrant och låt torka i luft. → "Rengöring och skötsel" se sidan 50
Inget vakuum kan skapas i vakuumpåsen med zip-lås.	Zip-förslutningen är inte helt stängd.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stäng zip-förslutningen ordentligt över hela dess längd.
	Zip-förslutningen eller vakuumslutningen är smutsig eller skadad.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollera att tätningselementen är rena. ■ Rengör noggrant och låt torka i luft. → "Rengöring och skötsel" se sidan 50
	Vakuumpåsen med zip-lås är defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollera om vakuumpåsen med zip-lås är skadad. Om den är skadad, använd en annan vakuumpåse med zip-lås. → "Tillbehör" se sidan 51
Vakuumet i vakuumpåsen med zip-lås kommer inte finnas kvar.	Vassa delar i det som vakuumeras (t.ex. benbitar) kan ge upphov till hål.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Om vassa kanter i det som ska vakuumeras orsakat skador ska de vassa kanterna i vakuumpåsen med zip-lås placeras så att de inte kan skada påsvägg.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi sähkövatkaimen MFQ36... kanssa. Noudata sähkövatkaimen käyttöohjetta. Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia. Varuste soveltuu sopivien pussien ja säiliöiden vakuumointiin.

Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

Turvallisuusohjeet

Tukehtumisvaara!

- Pidä vakuumpussit poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä vakuumpusseilla.

Huomio!

- Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun laite on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- Älä koskaan upota vakuumointipumppua veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
- Kaikkien ainesten on oltava hygieenisesti moitteettomia. Noudata niiden käsittelyssä keittiöhygienian yleisiä sääntöjä.
- Anna elintarvikkeiden aina jäähtyä ennen vakuumointia.
- Tarkasta elintarvikkeiden laatu myös säilytyksen jälkeen. Älä käytä elintarvikkeita, joiden laatu on arveluttava.

Tärkeää!

- Älä missään tapauksessa koske tiiviste-elementteihin teräväreunaisilla tai -kärkisillä tai metalliesineillä.
- Säilytysastiat ja vakuumpussit soveltuvat pestäviksi astianpesukoneessa ja pakastettaviksi.
- Mikroaaltouunissa elintarvikkeita voidaan lämmittää kulhossa tai pussissa enintään 90 sekunnin ajan enintään 900 watin teholla. Poista kulhon kansi tai avaa pussi ennen kuin laitat sen mikroaaltouuniin.
- Säilytysastiat ja vakuumpussit soveltuvat lämpötila-alueelle -18 °C ... 85 °C.
- Pusseja, joita on käytetty raa'an lihan, kalan tai kananlihan säilytykseen, ei voi käyttää uudestaan.
- Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 56

Yhdellä silmäyksellä

→ **Kuva** 

1 Vakuumointipumppu

- a Tyhjiöventtiili
- b Peruslaiteliitäntä

2 Säilytysastia *

- a Astia, jossa **max**-merkintä
- b Tipparitilä *
- c Kansi
- d Sulkimet
- e Tyhjiösuljin
- f Tyhjiönäyttö
- g Päivämäärän säätörenkaat (päivä/
kuukausi)
- h Kannen tiiviste

3 Vakuumpussi *

- a Zip-suljin
- b Merkintäviiva **max**
- c Tyhjiösuljin


* Mallista riippuen

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
→ **Kuva** 
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
→ *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 56*

Laitteen osat

Tritaanista valmistettu säilytysastia

Elintarvikkeiden säilyttämiseen tyhjiössä, niiden tuoreuden ja säilyvyyden pidentämiseen, marinoimiseen tai lämmittämiseen mikroaaltouunissa. Tritaani on kestävä, haju- ja makuneutraali muovi.

Poista kansi ennen kuin laitat astian mikroaaltouuniin.

Tyhjiösulkimella varustettu kansi

Astian ilmatiivistä sulkemista varten.

Säilytysastioiden kannet on varustettu **tyhjiönäytöllä**. Kun näyttö painuu selvästi sisään, tyhjiö on saavutettu.

Ota kiinni **tyhjiösulkimen** päästä ja vedä se ylös, jotta voit avata tyhjiöidyn astian kannen. Kannen irrottamiseksi sisälle on päästävä riittävästi ilmaa.

Säilytysastioiden kannet on varustettu **päivämääränäytöllä**. Kumpaakin rengasta kiertämällä voidaan asettaa elintarvikkeiden täyttöpäivä ja -kuukausi.

Tipparitilä

Tipparitilän tarkoituksena on erottaa elintarvikkeista säilytyksen aikana irtoava neste. Neste kerääntyy tipparitilän alle.

Vakuumpussi

Elintarvikkeiden säilyttämiseen tyhjiössä, niiden tuoreuden ja säilyvyyden pidentämiseen, marinoimiseen tai sous vide -kypsennyksen valmisteluun.

Käytä vain Boschin alkuperäisiä vakuumpusseja.

Sous vide -kypsennys

Sous vide -kypsennys tarkoittaa kypsennystä "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa.

Terveysriski!

Valmistettaessa elintarvikkeita sous vide -kypsennystä varten on aina ehdottomasti noudatettava seuraavia käyttö- ja hygieniaohjeita:

- Käytä vain tuoreita elintarvikkeita, joiden laatu on paras mahdollinen ja ehdottoman moitteeton.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- Käytä kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- Huuhtelee ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.

- Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulautaa.
- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiöpakatut ruoat sen jälkeen taas jääkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista.
- Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.
- Älä kypsennä ruokia pakkauksissa, joissa ostit ne (esim. pakattu kala). Nämä pakkaukset eivät sovellu sous vide -kypsennykseen.
- Aseta elintarvikkeet pussiin mieluiten vierekkäin, ei päällekkäin.
- Suosittelemme, että venttiiliä ei upoteta veteen.


Ammattimaisen lopputuloksen saavuttamiseksi sous vide -kypsennyksessä suosittelemme Bosch-vakumointilaatikkaa.

Käyttö

⚠ Huomio!

- Kiinnitä tai irrota vakumointipumppu vain, kun laite on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Älä käytä sähkövatkainta vakumointipumpun kanssa pitempään kuin 10 minuuttia. Sen jälkeen anna peruslaitteen ja pumpun jäähtyä.
- Tyhjiösäilytys ei korvaa elintarvikkeiden säilyttämistä jääkaapissa tai pakastimessa.
- Anna elintarvikkeiden aina jäähtyä ennen vakumointia.

Vakumointipumpun kiinnittäminen

- **Peruslaitteessa:**
Aseta valitsin asentoon . Kantaosan kiinnitysreikä on auki, varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat kiinni.

→ Kuva

- Aseta vakumointipumppu peruslaitteeseen ja lukitse.

Vakumointipumpun irrottaminen

→ Kuva

- Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota vakumointipumppu peruslaitteesta.

Astian vakumointi

→ Kuvasarja


1. Täytä valmistellut tai valmistetut elintarvikkeet haluamaasi astiaan. Huomioi merkintä **max**.
2. Varmista, että kannen tiiviste on kunnolla paikoillaan. Laita kansi paikalleen ja sulje se sulkimilla. Aseta päivämäärä kannessa olevien renkaiden avulla.
3. Paina peruslaite ja vakumointipumppu astian tyhjiösulkimen päälle ja pidä niistä kiinni.
4. Käännä valitsin asentoon **M** ja pidä siitä kiinni.
5. Vakumointipumppu imee ilman astiasta. Kun tyhjiönäyttö painuu selvästi sisään, tyhjiö on saavutettu.
6. Päästä irti valitsimesta.
7. Irrota peruslaite ja vakumointipumppu astiasta. Irrota pistoke pistorasiasta.

Huomautus: Säilytä tyhjiöpakattu astia niin, että kansi on yläpuolella.

Pussin vakumointi

→ Kuvasarja

1. Täytä elintarvikkeet pussiin.
Huomautus: Älä täytä pussia liian täyteen. Tyhjiösulkimen alue on pidettävä puhtaana. Ole erityisen huolellinen, kun vakumoi mehuisia, kosteita tai marinoituja elintarvikkeita.
2. Aseta pussi tasaiselle pinnalle. Paina ilma kevyesti ulos pussista ja sulje tyhjiösuljin tiiviisti koko pituudeltaan.

Huomautus: Jos vakumoi mehuisia, kosteita tai marinoituja elintarvikkeita, anna vakuumpussin riippua työtasolta alaspäin. Tyhjiösulkimen tulee olla työtason yläpuolella. → **Kuva **

Tärkeää!

- Sisältö ei saa ylittää merkintäviivaa **max**.
 - Kummankin tiiviste-elementin sekä merkintäviivan **max** yläpuolisen alueen tulee olla puhtaita.
 - Jos zip-suljinta ei ole suljettu kokonaan ja puhtaasti, vakumointi ei onnistu.
3. Paina peruslaite ja vakumointipumppu pussin tyhjiösulkimen päälle ja pidä niistä kiinni.
4. Käännä valitsin asentoon **M** ja pidä siitä kiinni.
5. Vakumointipumppu imee ilman pussista. Tällöin pussi vetäytyy kasaan ja sulkee sisällön tiiviisti sisäänsä.
6. Kun pussia on vakumoitu riittävästi, päästä irti valitsimesta.

Huomautus: Kiinnitä huomiota siihen, irtoaako elintarvikkeista nestettä, joka lähestyy merkintäviivaa **max**. Päästä irti valitsimesta, ennen kuin neste ylittää merkintäviivan **max**.

7. Irrota peruslaite ja vakumointipumppu astiasta. Irrota pistoke pistorasiasta.

Astian tai zip-pussin avaaminen

→ Kuva

- Avaa astia pitämällä kiinni tyhjiösulkimen toisesta päästä ja vetämällä se ylös. Astian sisälle on päästävä riittävästi ilmaa.
- Avaa sulkimet ja poista kansi.

→ Kuva

- Avaa pussi vetämällä zip-suljin erilleen ja avaa se kokonaan.
- Vakuumpussit on käytön jälkeen puhdistettava huolellisesti ja kuivattava kokonaan.


Puhdistus ja hoito


Laite ja käytetyt osat on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.

- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Älä koskaan upota vakumointipumppua veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
- Puhdista osat heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrttien sisältämien eteeristen öljyjen takia).
- Jos esimerkiksi porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Kuvasta  näet, miten osat tulee puhdistaa.

- Puhdista tyhjiöpumppu kostealla liinalla ja kuivaa se.
- Puhdista muut lisävarusteet astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa.
- Uudelleen käytettävät vakuumpussit on puhdistettava huolellisesti ja kuivattava kokonaan. Pusseja, joita on käytetty raa'an lihan, kalan tai kananlihan säilytykseen, ei voi käyttää uudestaan.
- Irrota kannen tiiviste puhdistusta varten.
→ Kuva 

Säätörenkaiden irrottaminen

→ Kuvasarja

Tyhjiöastioiden kannessa olevat säätörenkaat voidaan irrottaa perusteellista puhdistusta varten.

1. Työnnä varmuusrenkaan toiseen koloon pieni ruuvitaltta ja väännä rengas varovasti irti kevyesti painaen.
2. Irrota varmuusrenkas ja säätörenkaat kuvan esittämällä tavalla. Puhdista ja kuivaa kaikki osat huolellisesti.
3. Kiinnitä säätörenkaat kuvan mukaisessa järjestyksessä. Paina kevyesti varmuusrengasta, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.

Varusteet

Lisävarusteita ja varaosia on saatavissa jälleenmyyjiltä tai huoltopalvelusta. Koska tuotevalikoima laajenee jatkuvasti, voi saatavilla olla uusia lisävarusteita, joita tässä ei ole mainittu. Sivustoltamme www.bosch-home.com näet, mitä lisävarusteita tällä hetkellä on saatavilla.

Varusteet	
MSZV0FC3	3 säilytysastiaa 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 säilytysastiaa 1,2 l
MSZV0FB1	10 pientä pussia, 1,2 l
MSZV0FB3	10 isoa pussia, 3,8 l
MMZV0BT1*	To-Go-pullo (0,5 l)
MMZV0SB0*	Pyöreä astia (0,75 l)
MMZV0SB1*	Pyöreä astia (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 pyöreää astiaa (0,75 l ja 1,5 l)

* Tämä varuste on suunniteltu Vita**Power**-sekoittimelle, mutta se sopii myös Ergo**Mixx** Fresh -vakuumointijärjestelmään.

Pyöreissä säilytysastioissa MMZV0S.. ei ole tyhjiön näyttöä. Vakuumointiaika on 45 sekuntia.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Vian korjaaminen

Seuraavasta taulukosta löydät ratkaisuja ongelmiin tai häiriöihin, jotka voit korjata helposti itse. Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpiteet
Säilytysastian ei synny tyhjiötä.	Kantta ei ole asetettu oikein tai kokonaan paikoilleen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tarkista sulkimet. Sulje sulkimet oikein.
	Kannen tiiviste ei ole oikein paikoillaan.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aseta kannen tiiviste oikein.
	Kansi tai tiiviste-elementit ovat likaisia tai viallisia.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tarkista kansi, tyhjiösuljin ja kannen tiiviste vaurioiden varalta. ■ Tarkista, että kaikki osat, varsinkin tiiviste-elementit, ovat puhtaita ja kuivia. ■ <i>Puhdista huolellisesti ja anna kuivua.</i> → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 56
Vakuumpussiin ei synny tyhjiötä.	Zip-suljin ei ole kokonaan kiinni.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sulje zip-suljin tiiviisti koko pituudeltaan.
	Zip-suljin tai tyhjiösuljin on likainen tai viallinen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tarkista, ovatko tiiviste-elementit puhtaita. ■ Puhdista huolellisesti ja anna kuivua. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 56
	Vakuumpussi on viallinen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tarkista vakuumpussin mahdolliset vauriot. Jos se on viallinen, käytä toista vakuumpussia. → ”Varusteet” katso sivu 57
Tyhjiö ei säily vakuumpussissa.	Jos tyhjiöpakatuissa tuotteissa on teräviä osia (esim. luita), voi pussiin tulla reikiä.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jos terävät reunat ovat vahingoittaneet pussia, sijoita terävät reunat vakuumpussiin niin, että ne eivät voi rikkoa pussia.

Uso conforme a lo prescrito

Este accesorio está destinado para el uso con la batidora de repostería MFQ36... Ténganse en cuenta las instrucciones de uso de la batidora de repostería. No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan. Este accesorio está diseñado para sellar al vacío los recipientes y bolsas. El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

Indicaciones de seguridad

¡Peligro de asfixia!

- Mantener la bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip.

¡Atención!

- Montar o desmontar el accesorio solo con el aparato completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- No usar el aparato en seco sin alimentos.
- No sumergir nunca en líquidos la bomba de vacío ni lavarla bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.
- Todos los alimentos deben encontrarse en perfectas condiciones higiénicas. Al procesar los alimentos, tener en cuenta las reglas de higiene en la cocina.
- Dejar siempre enfriar los alimentos antes de envasar al vacío.
- También comprobar la calidad de los alimentos después de sacarlos de su envase. No utilizar alimentos de dudosa calidad.

¡Importante!

- No dejar entrar en contacto los elementos de sellado con objetos metales, filudos o puntiagudos.
- Los recipientes de conservación y las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip son aptos para el lavavajillas y el aparato congelador.
- En el microondas pueden calentarse alimentos dentro de un recipiente o en una bolsa durante máximo 90 segundos a 900 vatios como máximo. Retirar la tapa del recipiente o abrir la bolsa antes de utilizarlos en el microondas.
- Los recipientes de conservación y las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip son aptos para un rango de temperatura de -18 °C hasta 85 °C.

- Las bolsas que han sido utilizadas para guardar pescado, carne o pollo crudos no se pueden volver a utilizar.
- Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 62

Descripción del aparato

→ Figura 

- 1 Bomba de vacío**
 - a Válvula de vacío
 - b Conexión para la base motriz
- 2 Recipiente de conservación ***
 - a Recipiente con la marca **max**
 - b Rejilla de goteo *
 - c Tapa
 - d Clips de cierre
 - e Cierre de vacío
 - f Indicador de vacío
 - g Anillos de ajuste para la fecha (día/mes)
 - h Junta de la tapa
- 3 Bolsa de envasado al vacío con cierre tipo zip ***
 - a Cierre tipo zip
 - b Línea de referencia **max**
 - c Cierre de vacío


* Según modelo

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.
→ Figura 
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 62

Componentes y elementos de mando

Recipiente de conservación de tritan

Para conservar alimentos al vacío, prolongar la frescura y caducidad de los alimentos que contiene, marinarlos o recalentarlos en el microondas.

Tritan es un plástico a prueba de rotura y neutro frente a sabores y olores.

Retirar la tapa de los recipientes antes de utilizarlos en el microondas.

Tapa con cierre de vacío

Para cerrar herméticamente los recipientes.

Las tapas de los recipientes de conservación cuentan con un **indicador de vacío**. Cuando el indicador se arquea visiblemente hacia adentro, se ha alcanzado el vacío.

Para retirar la tapa cuando hay vacío, sujetar primero el **cierre de vacío** por un extremo y tirar de él hacia arriba. Debe penetrar suficiente aire en el interior para poder retirar la tapa.

Las tapas del recipiente de conservación cuentan con un **indicador para la fecha**. Si se giran ambos anillos, pueden seleccionarse el día y el mes en los que se rellenó el recipiente con alimentos.

Rejilla de goteo

La rejilla de goteo sirve para separar alimentos de líquidos salientes mientras están almacenados. Los líquidos se acumulan debajo de la rejilla de goteo.

Bolsa de envasado al vacío con cierre tipo zip

Para conservar alimentos envasados al vacío, prolongar la frescura y caducidad de los alimentos que contiene, marinarlos o prepararlos para la cocción Sous-vide.

Utilizar solamente bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip originales de Bosch.

Cocción sous-vide

Este tipo de cocción consiste en cocinar «al vacío» a bajas temperaturas.

⚠ ¡Riesgos para la salud!

Al preparar alimentos para su cocción Sous-vide, se tienen que seguir siempre las siguientes referencias de utilización e higiene:

- Utilizar exclusivamente alimentos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- Lavar y esterilizar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill/cocinar.
- Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- Lavar siempre las verduras y la fruta cuidadosamente y/o pelarlas.
- Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- Respetar la cadena de frío. Interrumpirla solo poco antes de preparar el alimento y, posteriormente, volver a guardar los alimentos al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.
- Los alimentos solo son aptos para un consumo inmediato. Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.
- No cocer los alimentos en las bolsas en que se han adquirido (por ejemplo, pescado en porciones). Esas bolsas no son aptas para la cocción sous-vide.

- Colocar los alimentos en la bolsa de modo que queden uno al lado de otro y no encima.
- Recomendamos no sumergir la válvula en agua.

Para resultados profesionales en la cocción Sous-vide, recomendamos el cajón de envasado al vacío de Bosch.


Utilización

⚠ ¡Atención!

- Montar y desmontar la bomba de vacío solo con el aparato completamente parado y tras haber extraído el enchufe de la toma de corriente.
- No utilizar la batidora de repostería durante más de 10 minutos con la bomba de vacío. Seguidamente dejar enfriar la base motriz y la bomba.
- La conservación al vacío no reemplaza a la conservación de alimentos en el frigorífico o congelador.
- Dejar siempre enfriar los alimentos antes de envasar al vacío.

Montar la bomba de vacío

■ En la base motriz:

Colocar el pasador en la posición . La boca posterior está abierta; las bocas para introducir los accesorios están cerradas.

→ Figura

- Montar y encajar la bomba de vacío en la base motriz.

Desmontar la bomba de vacío

→ Figura

- Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y desmontar la bomba de vacío de la base motriz.

Envasar al vacío en un recipiente

→ Secuencia de imágenes

1. Introducir los alimentos preparados o elaborados en el recipiente correspondiente. Al hacerlo, tener en cuenta la marca **max**.

2. Asegurarse de que se haya colocado correctamente la junta de la tapa. Colocar la tapa y cerrar bien con los clips de cierre. Ajustar la fecha en la tapa con ambos anillos.
3. Presionar y sujetar la base motriz con la bomba de vacío en el cierre de vacío del recipiente.
4. Colocar el mando giratorio en la posición **M** y mantenerlo en dicha posición.
5. La bomba de vacío succiona el oxígeno del recipiente. Cuando el indicador de vacío se arquea visiblemente hacia adentro, se ha alcanzado el vacío.
6. Soltar el interruptor.
7. Desmontar del recipiente la base motriz con la bomba de vacío. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

Nota: conservar con la tapa hacia arriba el recipiente envasado al vacío.


Envasar al vacío la bolsas con cierre tipo zip

→ Secuencia de imágenes

1. Introducir los alimentos en la bolsa.

Nota: no sobrellenar la bolsa. El área del cierre de vacío tiene que mantenerse limpia. Es necesario tener especial cuidado al envasar al vacío alimentos jugosos, húmedos o marinados.

2. Colocar la bolsa sobre una superficie plana. Presionar ligeramente hacia afuera el aire de la bolsa y cerrar completamente el cierre tipo zip.

Nota: Al envasar al vacío alimentos jugosos, húmedos o marinados, colgar hacia abajo de la encimera la bolsa para envasar al vacío con cierre tipo zip. El cierre de vacío debe encontrarse en la parte superior de la superficie de la encimera. → **Figura **

¡Importante!

- El contenido no debe sobrepasar la línea de referencia **max**.
- Ambos elementos de sellado, así como la zona sobre la línea de referencia **max**. tienen que estar limpias.

- Si el cierre tipo zip no está limpio o completamente cerrado, no se puede producir vacío.
3. Presionar y sujetar la base motriz con la bomba de vacío sobre el cierre de vacío de la bolsa.
 4. Colocar el mando giratorio en la posición **M** y mantenerlo en dicha posición.
 5. La bomba de vacío succiona el oxígeno de la bolsa. De este modo, la bolsa se contrae y encierra el contenido.
 6. Soltar el interruptor cuando haya suficiente vacío en la bolsa.

Nota: Asegurarse especialmente si es que se escapan líquidos y si se acerca a la línea de referencia **max**. Soltar el interruptor antes de que el líquido sobrepase la línea de referencia **max**.

7. Desmontar del recipiente la base motriz con la bomba de vacío. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

Abrir el recipiente o bolsa para envasar al vacío con cierre tipo zip

→ **Figura**

- Para abrir un recipiente, sujetar el cierre de vacío por un extremo y tirar de él hacia arriba. Debe penetrar suficiente oxígeno en el recipiente.
- Abrir los clips de cierre y retirar la tapa.

→ **Figura**

- Para abrir la bolsa, separar el cierre tipo zip y abrir completamente.
- Después de utilizarse las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip, se deben limpiar bien y secar completamente.

Limpieza y cuidado

Limpiar bien el aparato y las piezas individuales utilizadas después de cada uso.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.

- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No sumergir nunca en líquidos la bomba de vacío ni lavarla bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como los aceites etéreos contenidos en las especias.
- Al procesar, p. ej., zanahorias, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo que puede eliminarse aplicando unas gotas de aceite de cocina y frotando con un paño.

Figura 1 contiene un resumen de cómo limpiar cada pieza.

- Limpiar con un paño húmedo la bomba de vacío y secar.
- Limpiar el resto de los accesorios con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave, o bien introducirlos en el lavavajillas.
- Las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip que se vayan a volver a utilizar, se tiene que limpiar de manera minuciosa y secar completamente. Las bolsas que han sido utilizadas para guardar pescado, carne o pollo crudos no se pueden volver a utilizar.
- Desmontar la junta de la tapa para limpiarla. → **Figura 1**

Retirar los anillos de ajuste → Secuencia de imágenes 11

Los anillos de ajuste de la tapa del recipiente de vacío se pueden retirar para limpiar a fondo la batidora.

1. Insertar un destornillador pequeño en una de las dos muescas del anillo de seguridad. Hacer palanca aplicando una ligera presión en el anillo y extraerlo con cuidado.

2. Retirar el anillo de seguridad y los anillos de ajuste como se muestra en la imagen. Limpiar y secar bien todas las piezas.
3. Montar los anillos de ajuste en el orden indicado en la imagen. Presionar ligeramente el anillo de seguridad para insertarlo hasta que quede encajado.

Accesorios

Los accesorios y las piezas de repuesto pueden obtenerse a través de distribuidores o del servicio de asistencia técnica. Puesto que la gama de productos se está ampliando constantemente, pueden existir accesorios que no se indiquen en este manual. Visite la página **www.bosch-home.com** para consultar los accesorios que pueden obtenerse actualmente.

Accesorios

MSZV0FC3	3 recipientes de conservación 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 recipientes de conservación 1,2 l
MSZV0FB1	10 bolsas pequeñas, 1,2 l
MSZV0FB3	10 bolsas grandes, 3,8 l
MMZV0BT1*	Botella To Go (0,5 l)
MMZV0SB0*	Recipiente, redondo (0,75 l)
MMZV0SB1*	Recipiente, redondo (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 recipientes, redondo (0,75 l y 1,5 l)

- * Este accesorio fue desarrollado para el VitaPower «Fresh Vacuum System», pero también es compatible con la batidora ErgoMixx.

Los recipientes de conservación redondos MMZV0S.. no disponen de indicador de vacío. El tiempo de sellado al vacío es de 45 segundos.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Solución de problemas

En la tabla siguiente encontrará la solución a problemas o averías que podrá subsanar usted mismo de manera simple. En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Problema	Posible causa	Soluciones
No se puede generarse vacío en el recipiente de conservación.	La tapa no se ha montado correctamente o por completo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar los clips. Cerra los clips de manera correcta.
	No se ha montado correctamente la junta de la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posicionar correctamente la junta de la tapa.
	La tapa o los elementos de junta están sucios o dañados.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar si la tapa, el cierre de vacío y la junta de la tapa se encuentran dañados. ■ Comprobar si todas las piezas están limpias y secas, en especial los elementos de sellado. ■ Limpiar bien y dejarlos secar al aire libre. → «<i>Limpieza y cuidado</i>» véase la página 62
No se produce vacío en la bolsa de envasada al vacío con cierre tipo zip.	El cierre tipo zip no se ha cerrado por completo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cerrar por completo el cierre tipo zip.
	El cierre tipo zip o el cierre de vacío están sucios o dañados.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar que los elementos de sellado estén limpios. ■ Limpiar bien y dejarlos secar al aire libre. → «<i>Limpieza y cuidado</i>» véase la página 62
	La bolsa de envasado al vacío con cierre tipo zip está defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar que la bolsa de envasado al vacío con cierre tipo zip no esté dañada. En caso de que se encuentre dañada, utilizar otra bolsa. → «<i>Accesorios</i>» véase la página 63
El vacío en la bolsa de sellado al vacío con cierre tipo zip no persiste.	Pueden producirse agujeros a causa de alimentos cortantes (p. ej., huesos) en los alimentos que están envasados al vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ■ En caso de que se hayan producido daños en los alimentos envasados al vacío a causa de alimentos cortantes, posicionar los alimentos cortantes en la bolsa de sellado al vacío con cierre tipo zip, de tal manera que las paredes de la bolsa no puedan ser dañadas por estos.

Utilização correta

Este acessório está preparado para a batedeira MFQ36...
Respeitar as Instruções de serviço da batedeira. Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório. Este acessório é adequado para criar vácuo em bolsas e recipientes apropriados. O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

Indicações de segurança

Perigo de asfixia!

- Manter as crianças afastadas do saco para vácuo com fecho de correr.
- Não permitir que crianças brinquem com os sacos para vácuo com fecho de correr.

Atenção!

- Colocar e retirar os acessórios apenas com o aparelho completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- Não utilizar em vazio.
- Nunca mergulhar a bomba de vácuo em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.
- Todos os ingredientes devem estar em perfeitas condições higiénicas. Cumprir as regras de higiene na cozinha ao processar os ingredientes.
- Deixar sempre os alimentos arrefecerem antes da criação de vácuo.
- Controle a qualidade dos alimentos mesmo após o armazenamento. Não utilize alimentos de qualidade duvidosa.

Importante!

- Não tocar nunca nos elementos de vedação com objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Os recipientes de armazenamento e sacos para vácuo com fecho de correr são adequados para máquinas de lavar loiça e congeladores.
- No micro-ondas é possível aquecer alimentos em recipiente ou em saco durante o máximo 90 segundos e com um máximo de 900 Watt. Retirar a tampa do recipiente ou abrir o saco antes da utilização no micro-ondas.
- Os recipientes de armazenamento e sacos para vácuo com fecho de correr são adequados para uma faixa de temperatura de -18 °C a 85 °C.

- Os sacos que foram utilizados para o armazenamento de carne, peixe ou carne de ave cruas não podem ser reutilizados.
- É impreterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização.
→ “*Limpeza e manutenção*” ver página 68

Panorâmica do aparelho

→ Fig. A

- 1 **Bomba de vácuo**
 - a Válvula de vácuo
 - b Ligação para aparelho base
- 2 **Recipiente de armazenamento ***
 - a Recipiente com marcação **max**
 - b Grelha para pingos *
 - c Tampa
 - d Clipes de fecho
 - e Fecho de vácuo
 - f Indicação de vácuo
 - g Anéis de ajuste da data (dia/mês)
 - h Vedação da tampa
- 3 **Saco para vácuo com fecho de correr ***
 - a Fecho de correr
 - b Linha de marcação **max**
 - c Fecho de vácuo

* Conforme o modelo

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!

Nunca colocar um acessório em funcionamento caso este se encontre danificado!

- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpar bem e secar todas as peças. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 68

Componentes e comandos

Recipiente de armazenamento em Tritan

Para armazenar alimentos sob vácuo, de modo a prolongar a frescura e a conservação dos alimentos guardados, para os marinar ou para os reaquecer no micro-ondas.

Tritan é um plástico inquebrável, inodoro e sem sabor.

Retirar a tampa antes de utilizar o recipiente no micro-ondas.

Tampa com fecho de vácuo

Para fechar hermeticamente o recipiente.

As tampas dos recipientes de armazenamento possuem uma **indicação de vácuo**. O vácuo foi alcançado quando a indicação fica visivelmente curvada para dentro.

Para retirar a tampa sob vácuo, primeiro é necessário pegar no **fecho de vácuo** numa extremidade e depois puxar para cima. Para poder retirar a tampa, é necessário que entre ar suficiente no interior do recipiente.

As tampas dos recipientes de armazenamento possuem uma **indicação de data**. Rodando os dois anéis, é possível ajustar o dia e o mês em que se guardou os respetivos alimentos.

Grelha para pingos

A grelha para pingos serve para separar os alimentos dos líquidos derramados, durante o armazenamento. Os líquidos acumulam-se por baixo da grelha para pingos.

Saco para vácuo com fecho de correr

Para armazenar alimentos sob vácuo, de modo a prolongar a frescura e a conservação dos alimentos guardados, para os marinar ou para os preparar para a cozedura a vácuo.

Utilizar apenas sacos para vácuo com fecho de correr originais da Bosch.

Cozedura a vácuo

Cozinhar com a técnica de cozedura a vácuo significa cozinhar “a vácuo” a baixas temperaturas.

⚠ Risco para a saúde!

Na preparação de alimentos para a cozedura a vácuo, as seguintes indicações de utilização e higiene têm de ser sempre impreterivelmente seguidas:

- Utilizar apenas alimentos frescos da melhor qualidade e em perfeito estado.
- Lavar e desinfetar as mãos. Usar luvas descartáveis ou uma pinça de cozinhar/ para grelhados.
- Preparar alimentos mais sensíveis como, p. ex. aves, ovos e peixe, com especial atenção.
- Lavar sempre muito bem e/ou descascar legumes e frutas.
- Manter as superfícies e a tábua de cozinha sempre limpas. Usar diferentes tábuas de cozinha para diferentes tipos de alimentos.
- Manter a cadeia de frio. Interrompa-a pouco antes de preparar os alimentos e, em seguida, volte a guardar os alimentos em vácuo no frigorífico, antes de iniciar o processo de cozedura.
- Os alimentos só são adequados para o consumo imediato. Após o processo de cozedura, consumir imediatamente os alimentos e não armazenar durante muito tempo, nem mesmo no frigorífico. Eles não devem voltar a ser aquecidos.
- Não cozinhe os alimentos nas bolsas em que foram comprados (p. ex., porção de peixe). Estes sacos não são adequados para a cozedura a vácuo.

- Coloque os alimentos no saco, se possível, lado a lado e não sobrepostos.
- Recomendamos que a válvula não seja mergulhada em água.

Para resultados profissionais na cozedura a vácuo, recomendamos a gaveta a vácuo da Bosch.


Utilização

⚠ Atenção!

- Colocar ou retirar a bomba de vácuo apenas com o aparelho completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- Não utilizar a batedeira durante mais do que 10 minutos com a bomba de vácuo. De seguida, deixar arrefecer o aparelho base e a bomba.
- O armazenamento em vácuo não substitui o armazenamento dos alimentos no frigorífico ou congelador.
- Deixar sempre os alimentos arrefecerem antes da criação de vácuo.

Colocar a bomba de vácuo

■ No aparelho base:

colocar o cursor na posição . A abertura posterior está livre, as aberturas para colocação das ferramentas estão fechadas.

→ Fig. B

- Montar e encaixar a bomba de vácuo no aparelho base.

Retirar a bomba de vácuo

→ Fig. C

- Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar a bomba de vácuo do aparelho base.

Criar vácuo no recipiente

→ Sequência de imagens D

1. Adicionar os alimentos preparados ou confeccionados no respetivo recipiente. Observar a marcação **max** durante este processo.

2. Certifique-se de que a vedação da tampa está corretamente inserida. Colocar a tampa e fechar firmemente com os cliques de fecho. Regular a data com os dois anéis na tampa.
3. Pressionar e segurar o aparelho base com a bomba de vácuo no fecho de vácuo do recipiente.
4. Colocar o interruptor na fase **M** e segurar bem.
5. A bomba de vácuo aspira o ar do recipiente. O vácuo foi alcançado quando a indicação de vácuo fica visivelmente curvada para dentro.
6. Soltar o interruptor.
7. Retirar o aparelho base com a bomba de vácuo do recipiente. Retirar a ficha da tomada.

Nota: guardar o recipiente sob vácuo com a tampa para cima.


Criar vácuo no saco com fecho de correr

→ Sequência de imagens

1. Introduzir os alimentos no saco.

Nota: não encher excessivamente o saco. A área do fecho de vácuo tem de ser mantida limpa. É necessário um cuidado especial ao criar vácuo de alimentos suculentos, húmidos ou marinados.

2. Colocar o saco numa superfície plana. Pressionar ligeiramente o ar para fora do saco e fechar firmemente o fecho de correr em todo o comprimento.

Nota: ao criar vácuo de alimentos suculentos, húmidos ou marinados, deixar o saco para vácuo com fecho de correr ficar pendurado para baixo na bancada de trabalho. O fecho de vácuo tem de se encontrar na parte superior da bancada de trabalho. → **Fig. **

Importante!

- O conteúdo não pode ultrapassar a linha de marcação **max**.
- Os dois elementos de vedação e a área para além da linha de marcação **max** têm de estar limpos.

- Não é possível gerar vácuo se o fecho de correr não estiver limpo e totalmente fechado.
3. Pressionar e segurar o aparelho base com a bomba de vácuo no fecho de vácuo do saco.
 4. Colocar o interruptor na fase **M** e segurar bem.
 5. A bomba de vácuo aspira o ar do saco. Com isto, o saco contrai-se e envolve o conteúdo.
 6. Soltar o interruptor quando tiver sido criado vácuo suficiente no saco.
- Nota:** prestar especial atenção se sai líquido e se este se aproxima da linha de marcação **max**. Soltar o interruptor antes que o líquido ultrapasse a linha de marcação **max**.
7. Retirar o aparelho base com a bomba de vácuo do recipiente. Retirar a ficha da tomada.

Abrir o recipiente ou o saco com fecho de correr

→ Fig.

- Para abrir o recipiente, segurar o fecho de vácuo por uma extremidade e puxar para cima. É necessário que entre ar suficiente no recipiente.
- Abrir os cliques de fecho e retirar a tampa.

→ Fig.

- Para abrir o saco, afastar os dois lados do fecho de correr e abrir totalmente.
- Após a utilização, os sacos para vácuo com fecho de correr têm de ser cuidadosamente limpos e totalmente secos.

Limpeza e manutenção

O aparelho e as peças utilizadas têm de ser bem limpos após cada utilização.

Atenção!

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.

- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Nunca mergulhar a bomba de vácuo em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.
- Limpar as peças imediatamente após a sua utilização. Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex., através de óleos destilados existentes nos condimentos).
- Na preparação de, p. ex., cenoura, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

A Fig. 1 contém uma vista geral de como as peças individuais devem ser limpas.

- Limpar a bomba de vácuo com um pano húmido e secar.
- Limpar os outros acessórios com uma solução à base de detergente e um pano macio ou uma esponja, ou colocar na máquina de lavar loiça.
- Os sacos para vácuo com fecho de correr que são reutilizados, têm de ser cuidadosamente limpos e totalmente secos. Os sacos que foram utilizados para o armazenamento de carne, peixe ou carne de ave cruas não podem ser reutilizados.
- Retirar a vedação da tampa para a limpeza. → **Fig. 1**

Retirar os anéis de ajuste

→ Sequência de imagens 1

Os anéis de ajuste na tampa do recipiente de vácuo podem ser retirados para serem bem limpos.

1. Inserir uma chave de parafusos pequena numa das duas ranhuras do anel de segurança e retirar o anel elevando-o cuidadosamente com uma ligeira pressão.
2. Retirar o anel de segurança e os anéis de ajuste conforme indicado. Limpar bem e secar todas as peças.

3. Inserir os anéis de ajuste pela sequência indicada. Inserir o anel de segurança com uma ligeira pressão até encaixar.

Acessórios

Os acessórios e as peças de substituição podem ser adquiridos no comércio e através dos Serviços de Assistência Técnica. Uma vez que a gama de produtos é constantemente desenvolvida, poderão estar disponíveis outros acessórios não apresentados nesta documentação. Para consultar a oferta de acessórios atual, visite o nosso site www.bosch-home.com.

Acessórios	
MSZV0FC3	3 recipientes de armazenamento de 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 recipientes de armazenamento de 1,2 l
MSZV0FB1	10 sacos pequenos, 1,2 l
MSZV0FB3	10 sacos grandes, 3,8 l
MMZV0BT1*	Garrafa de transporte (0,5 l)
MMZV0SB0*	Recipiente, redondo (0,75 l)
MMZV0SB1*	Recipiente, redondo (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 recipientes, redondos (0,75 l e 1,5 l)

* Este acessório foi desenvolvido para o misturador Vita**Power**, no entanto, é compatível com o sistema de vácuo Ergo**Mixx** Fresh.

Os recipientes de armazenamento redondos MMZV0S.. não possuem indicador de vácuo. O tempo de criação de vácuo é de 45 segundos.

Direitos reservados quanto a alterações.

Eliminação de falhas

Na seguinte tabela encontra soluções para problemas ou anomalias que pode resolver sozinho de forma simples. Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços de Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	Solução
Não é possível criar vácuo no recipiente de armazenamento.	A tampa não está corretamente/ completamente colocada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificar os cliques. Fechar corretamente os cliques.
	A vedação da tampa não está corretamente colocada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posicionar corretamente a vedação da tampa.
	A tampa ou os elementos de vedação estão sujos ou danificados.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificar se a tampa, o fecho de vácuo e a vedação da tampa estão danificados. ■ Verificar se todas as peças estão limpas e secas, especialmente os elementos de vedação. ■ Limpar bem e deixar secar ao ar. → <i>“Limpeza e manutenção” ver página 68</i>
Não é possível criar vácuo no saco para vácuo com fecho de correr.	O fecho de correr não está totalmente fechado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fechar firmemente o fecho de correr em todo o comprimento.
	O fecho de correr ou o fecho de vácuo está sujo ou danificado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificar se os elementos de vedação estão limpos. ■ Limpar bem e deixar secar ao ar. → <i>“Limpeza e manutenção” ver página 68</i>
	O saco para vácuo com fecho de correr tem defeito.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificar se o saco para vácuo com fecho de correr está danificado. Se estiver danificado, utilizar outro saco para vácuo com fecho de correr. → <i>“Acessórios” ver página 69</i>
O vácuo não permanece no saco para vácuo com fecho de correr.	As partes aguçadas no produto a colocar em vácuo (p. ex. ossos) podem fazer buracos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se as arestas aguçadas no produto a colocar em vácuo tiverem provocado danos, posicionar as arestas aguçadas no saco para vácuo com fecho de correr, de modo a que a parede do saco não possa ser danificada pelas mesmas.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για το μίξερ χειρός MFQ36.... Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ χειρός. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα. Αυτό το εξάρτημα είναι κατάλληλο για τη σφράγιση σε κενό αέρος από σακούλες και δοχεία. Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ασφυξίας!

- Κρατάτε τη σακούλα κενού Zip μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με σακούλες κενού Zip.

Προσοχή!

- Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.
- Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- Μη βυθίζετε ποτέ την αντλία κενού μέσα σε υγρά και μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Όλα τα υλικά πρέπει να είναι από άποψη υγιεινής άψογα. Κατά την επεξεργασία τηρείτε τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας.
- Αφήνετε τα τρόφιμα πριν τη σφράγιση σε κενό αέρος να κρυώσουν.
- Ελέγχετε την ποιότητα των τροφίμων επίσης και μετά την αποθήκευση. Μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα αμφίβολης ποιότητας.

Σημαντικό!

- Μην ακουμπήσετε σε καμία περίπτωση τα στοιχεία στεγανοποίησης με κοφτερά, αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Τα δοχεία φύλαξης και οι σακούλες κενού Zip είναι κατάλληλες για πλυντήρια πιάτων και ψυγεία.
- Στον φούρνο μικροκυμάτων μπορούν να ζεσταθούν τρόφιμα σε δοχείο ή σακούλα για το πολύ 90 δευτερόλεπτα σε μέγιστο 900 W. Πριν τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων, αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ή ανοίξτε τη σακούλα.
- Τα δοχεία φύλαξης και οι σακούλες κενού Zip είναι κατάλληλες για μια περιοχή θερμοκρασίας από -18 °C μέχρι 85 °C.
- Οι σακούλες, που έχουν χρησιμοποιηθεί για την αποθήκευση ωμού κρέατος, ωμών ψαριών ή ωμών πουλερικών, δεν μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν.
- Καθαρίζετε προσεκτικά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 74

Με μια ματιά

→ Εικ. 

- 1 **Αντλία κενού**
 - a Βαλβίδα κενού
 - b Σύνδεση για τη βασική συσκευή
- 2 **Δοχείο φύλαξης ***
 - a Δοχείο με μαρκάρισμα **max**
 - b Σχάρα στραγγίσματος *
 - c Καπάκι
 - d Κλείστρα κλιπ
 - e Κλείστρο κενού
 - f Ένδειξη κενού
 - g Δακτύλιοι ρύθμισης για ημερομηνία (ημέρα/μήνας)
 - h Στεγανοποίηση καπακιού
- 3 **Σακούλα κενού Zip ***
 - a Κλείστρο Zip
 - b Γραμμή μαρκάρισματος **max**
 - c Κλείστρο κενού


* Ανάλογα με το μοντέλο

Πριν από την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο εξάρτημα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί πλήρως, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.
→ Εικ. 
- Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 74

Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού

Δοχείο φύλαξης από Tritan

Για τη φύλαξη τροφίμων υπό κενό, για να επεκταθεί το χρονικό διάστημα φρεσκάδας και διατήρησης των τροφίμων που περιέχουν, για να τα μαρινάρετε ή για το ξαναζέσταμα των τροφίμων στον φούρνο μικροκυμάτων.

Το Tritan είναι ένα ασφαλές από θραύση, άγευστο και άοσμο συνθετικό υλικό.

Πριν τη χρήση των δοχείων στον φούρνο μικροκυμάτων, αφαιρέστε το καπάκι.

Καπάκι με κλείστρο κενού

Για το αεροστεγές κλείσιμο των δοχείων.

Τα καπάκια των δοχείων φύλαξης φέρουν μια **ένδειξη κενού**. Όταν η ένδειξη κυρτώνει εμφανές προς τα μέσα, έχει επιτευχθεί το κενό.

Για να αφαιρέσετε ένα καπάκι σε περίπτωση υφιστάμενου κενού, πιάστε πρώτα το **κλείστρο κενού** στο ένα άκρο και τραβήξτε το προς τα πάνω. Πρέπει να φτάσει επαρκής αέρας στο εσωτερικό, για να μπορέσετε να αφαιρέσετε το καπάκι.

Τα καπάκια των δοχείων φύλαξης φέρουν μια **ένδειξη ημερομηνίας**. Με περιστροφή των δύο δακτυλίων μπορεί να ρυθμιστεί η ημέρα και ο μήνας τοποθέτησης των τροφίμων.

Σχάρα στραγγίσματος

Η σχάρα στραγγίσματος χρησιμεύει, για τον διαχωρισμό των τροφίμων κατά την αποθήκευση από εξερχόμενα υγρά. Τα υγρά μαζεύονται κάτω από τη σχάρα στραγγίσματος.

Σακούλα κενού Zip

Για τη φύλαξη τροφίμων υπό κενό, για να επεκταθεί το χρονικό διάστημα φρεσκάδας και διατήρησης των τροφίμων που περιέχουν, για να τα μαρινάρετε ή για την προετοιμασία των τροφίμων για μαγείρεμα Sous-vide.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιες σακούλες κενού Zip της Bosch.

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)

Μαγείρεμα Sous-vide σημαίνει μαγείρεμα «σε κενό αέρος» υπό χαμηλές θερμοκρασίες.

⚠ Κίνδυνος για την υγεία!

Κατά την παρασκευή τροφίμων για το μαγείρεμα Sous-vide, πρέπει να τηρηθούν πάντοτε οπωσδήποτε οι ακόλουθες υποδείξεις χρήσης και υγιεινής:


- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα αρίστης και απολύτως άψογης ποιότητας.
- Πλύνετε και απολυμάνετε τα χέρια. Χρησιμοποιείτε γάντια μιας χρήσης ή μια τσιμπίδα μαγειρέματος / τσιμπίδα γκριλ.
- Παρασκευάζετε τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως π.χ. πουλερικά, αυγά και ψάρι με ιδιαίτερη προσοχή.
- Πλένετε και / ή αποφλοιώνετε τα λαχανικά και τα φρούτα πάντοτε καλά.
- Κρατάτε τις επιφάνειες και τις σανίδες κοπής πάντοτε καθαρές. Χρησιμοποιείτε για διαφορετικά είδη τροφίμων διαφορετικές σανίδες κοπής.
- Διατηρήστε την ψυκτική αλυσίδα. Διακόψτε την ψυκτική αλυσίδα μόνο για λίγο για την προετοιμασία των τροφίμων και αποθηκεύστε τα σφραγισμένα σε κενό αέρος φαγητά στη συνέχεια ξανά στο ψυγείο, προτού ξεκινήσετε με τη διαδικασία του μαγειρέματος.
- Τα φαγητά είναι κατάλληλα μόνο για την άμεση κατανάλωση. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος καταναλώστε αμέσως τα φαγητά και μην τα αποθηκεύσετε άλλο, ούτε στο ψυγείο. Δεν είναι κατάλληλα για ξαναζέσταμα.
- Μη μαγειρεύετε τα φαγητά στις σακούλες, στις οποίες τα αγοράσατε (π.χ. ψάρι σε μερίδες). Αυτές οι σακούλες δεν είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα Sous-vide.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμα στη σακούλα κατά το δυνατόν το ένα δίπλα στο άλλο και όχι το ένα πάνω στο άλλο.
- Συνιστούμε, να μη βυθίζετε τη βαλβίδα στο νερό.

Για επαγγελματικά αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα Sous-vide, συνιστούμε το συρτάρι σφράγισης σε κενό αέρος της Bosch.

Χρήση**⚠ Προσοχή!**

- Τοποθετείτε ή αφαιρείτε την αντλία κενού μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή και με τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός για περισσότερο από 10 λεπτά με την αντλία κενού. Στη συνέχεια, αφήστε τη βασική συσκευή και την αντλία να κρυώσουν.
- Η φύλαξη των τροφίμων σε ψυγεία.
- Αφήνετε τα τρόφιμα πριν τη σφράγιση σε κενό αέρος να κρυώσουν.

Τοποθέτηση της αντλίας κενού**■ Στη βασική συσκευή:**

Θέστε τον σύρτη στη θέση . Το πίσω άνοιγμα είναι ελεύθερο, τα ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειστά.

→ Εικ. 

- Τοποθετήστε την αντλία κενού πάνω στη βασική συσκευή και ασφαλίστε την.

Αφαίρεση της αντλίας κενού**→ Εικ. **

- Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε την αντλία κενού από τη βασική συσκευή.

Σφράγιση δοχείου σε κενό αέρος**→ Σειρά εικόνων **

1. Τοποθετήστε τα προετοιμασμένα ή προπαρασκευασμένα τρόφιμα στο αντίστοιχο δοχεία. Προσέξτε σε αυτή την περίπτωση το μαρκάρισμα **max**.
2. Βεβαιωθείτε, πως η στεγανοποίηση του δοχείου έχει τοποθετηθεί σωστά. Τοποθετήστε το καπάκι και κλείστε το καλά με τα κλείστρα κλιπ. Με τους δύο δακτύλιους πάνω στο καπάκι, ρυθμίστε την ημερομηνία.
3. Πίστετε τη βασική συσκευή με την αντλία κενού πάνω στο κλείστρο κενού του δοχείου και κρατήστε την.
4. Θέστε τον διακόπτη στη βαθμίδα **M** και κρατήστε τον.

5. Η αντλία κενού αναρροφά τον αέρα από το δοχείο. Όταν η ένδειξη κενού κυρτώνει εμφανές προς τα μέσα, έχει επιτευχθεί το κενό.
6. Αφήστε ελεύθερο τον διακόπτη.
7. Αφαιρέστε τη βασική συσκευή με την αντλία κενού από το δοχείο. Τραβήξτε το φως από την πρίζα.

Υπόδειξη: Φυλάγετε το σφραγισμένο σε κενό αέρος δοχείο με το καπάκι προς τα πάνω.

Σφράγιση σε κενό αέρος σακούλας Zip

→ Σειρά εικόνων

1. Βάλτε τα τρόφιμα στη σακούλα.

Υπόδειξη: Μην παραφορτώνετε τη σακούλα. Η περιοχή του κλείστρου κενού πρέπει να διατηρείται καθαρή. Ιδιαίτερη προσοχή είναι απαραίτητη κατά το σφράγισμα σε κενό αέρος ζουμερών, υγρών ή μαριναρισμένων τροφίμων.

2. Τοποθετήστε τη σακούλα πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια. Πιέστε ελαφρά τον αέρα από τη σακούλα και κλείστε το Zip-lock σφιχτά σε όλο το μήκος του.

Υπόδειξη: Κατά το σφράγισμα σε κενό αέρος ζουμερών, υγρών ή μαριναρισμένων τροφίμων, κρεμάστε τη σακούλα κενού Zip από τον πάγκο εργασίας προς τα κάτω. Το κλείστρο κενού πρέπει να βρίσκεται στην πάνω πλευρά του πάγκου εργασίας.

→ Εικ.

Σημαντικό!

- Το περιεχόμενο δεν επιτρέπεται να ξεπεράσει τη γραμμή μαρκαρίσματος **max**.
 - Και τα δύο στοιχεία στεγανοποίησης και η περιοχή πέρα από τη γραμμή μαρκαρίσματος **max**, πρέπει να είναι καθαρά.
 - Όταν το Zip-lock δεν είναι καθαρό και εντελώς κλειστό, δεν μπορεί να δημιουργηθεί κανένα κενό.
3. Πιέστε τη βασική συσκευή με την αντλία κενού πάνω στο κλειστό κενό της σακούλας και κρατήστε την.

4. Θέστε τον διακόπτη στη βαθμίδα **M** και κρατήστε τον.
5. Η αντλία κενού αναρροφά τον αέρα από τη σακούλα. Έτσι μαζεύεται η σακούλα και περικλείει το περιεχόμενο.
6. Όταν η σακούλα έχει επαρκώς σφραγιστεί σε κενό, αφήστε τον διακόπτη ελεύθερο.

Υπόδειξη: Προσέξτε ιδιαίτερα, εάν εξέρχεται υγρό και πλησιάζει τη γραμμή μαρκαρίσματος **max**. Αφήστε τον διακόπτη ελεύθερο, προτού το υγρό υπερβεί τη γραμμή μαρκαρίσματος **max**.

7. Αφαιρέστε τη βασική συσκευή με την αντλία κενού από το δοχείο. Τραβήξτε το φως από την πρίζα.

Άνοιγμα του δοχείου ή της σακούλας Zip

→ Εικ.

- Για το άνοιγμα ενός δοχείου κρατήστε το κλείστρο κενού στο ένα άκρο και τραβήξτε το προς τα πάνω. Πρέπει να φτάσει επαρκής αέρας στο δοχείο.
- Ανοίξτε τα κλείστρα κλιπ και αφαιρέστε το καπάκι.

→ Εικ.

- Για το άνοιγμα της σακούλας, ανοίξτε εντελώς το Zip-lock.
- Μετά τη χρήση, πρέπει οι σακούλες κενού Zip να καθαριστούν προσεκτικά και να στεγνώσουν εντελώς.

Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή και τα χρησιμοποιούμενα ξεχωριστά εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιείτε κοφτερά, αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Μη χρησιμοποιήσετε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.

- Μη βυθίζετε την αντλία κενού ποτέ μέσα σε υγρά και μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν ξηραίνονται τα υπολείμματα και δε φθείρεται το πλαστικό (π.χ. από αιθέρια έλαια στα μπαχαρικά).
- Κατά την επεξεργασία π.χ. καρότων μπορούν να προκληθούν αλλαγές στο χρώμα στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες από λάδι φαγητού.

Η **Εικ. 1** περιλαμβάνει μια επισκόπηση, πώς πρέπει να καθαρίζονται τα ξεχωριστά εξαρτήματα.

- Καθαρίστε την αντλία κενού με ένα υγρό πανί και στεγνώστε την.
- Καθαρίστε τα άλλα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- Οι σακούλες κενού Zip, που θα επαναχρησιμοποιηθούν, πρέπει να καθαριστούν προσεκτικά και να στεγνώσουν εντελώς. Οι σακούλες, που έχουν χρησιμοποιηθεί για την αποθήκευση ωμού κρέατος, ωμών ψαριών ή ωμών πουλερικών, δεν μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν.
- Αφαιρέστε τη στεγανοποίηση του καπακιού για το καθάρισμα. → **Εικ. 1**

Αφαίρεση των δακτύλιων ρύθμισης

→ **Σειρά εικόνων 1**

Οι δακτύλιοι ρύθμισης στο καπάκι του δοχείου κενού, μπορούν να αφαιρεθούν για τον αποτελεσματικό καθαρισμό.

1. Περάστε ένα μικρό κατσαβίδι σε μια από τις δύο εγκοπές του δακτύλιου ασφαλείας και αποσπάστε τον δακτύλιο προσεκτικά με ελαφριά πίεση.
2. Αφαιρέστε τον δακτύλιο ασφαλείας και τους δακτύλιους ρύθμισης, όπως απεικονίζεται. Καθαρίστε προσεκτικά και στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα.

3. Τοποθετήστε τους δακτύλιους ρύθμισης με την απεικονιζόμενη σειρά. Τοποθετήστε τον δακτύλιο ασφαλείας με ελαφριά πίεση, μέχρι να ασφαλίσει.

Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα και τα ανταλλακτικά μπορεί να αγοραστούν μέσω του εμπορίου και της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών. Επειδή η γκάμα των προϊόντων διευρύνεται συνεχώς, μπορεί να υπάρχουν εν τω μεταξύ περαιτέρω εξαρτήματα, τα οποία δεν αναφέρονται εδώ. Επισκεφτείτε για αυτό την ιστοσελίδα www.bosch-home.com, για να δείτε, ποια τρέχοντα εξαρτήματα προσφέρονται.

Εξαρτήματα

MSZV0FC3	3 δοχεία φύλαξης 0,9 λίτρα / 1,2 λίτρα / 1,7 λίτρα
MSZV0FC2	2 δοχεία φύλαξης 1,2 λίτρα
MSZV0FB1	10 σακούλες, μικρές, 1,2 λίτρα
MSZV0FB3	10 σακούλες, μεγάλες, 3,8 λίτρα
MMZV0BT1*	Δοχείο Το Go (0,5 λίτρα)
MMZV0SB0*	Δοχείο, στρογγυλό (0,75 λίτρα)
MMZV0SB1*	Δοχείο, στρογγυλό (1,5 λίτρα)
MMZV0SB2*	2 δοχεία, στρογγυλά (0,75 λίτρα και 1,5 λίτρα)

* Αυτό το εξάρτημα σχεδιάστηκε για το μίξερ VitaPower, είναι όμως συμβατό με το σύστημα κενού ErgoMixx Fresh.

Τα στρογγυλά δοχεία φύλαξης MMZV0S.. δεν διαθέτουν καμία ένδειξη κενού. Ο χρόνος σφράγισης σε κενό ανέρχεται στα 45 δευτερόλεπτα.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε λύσεις για προβλήματα ή βλάβες, που μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας με απλό τρόπο. Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Στο δοχείο φύλαξης δεν μπορεί να δημιουργηθεί κενό.	Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά/πλήρως.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε τα κλιπ. Κλείστε τα κλιπ σωστά.
	Η στεγανοποίηση του καπακιού δεν είναι σωστά τοποθετημένη.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε σωστά τη στεγανοποίηση του καπακιού.
	Το καπάκι ή τота στοιχεία στεγανοποίησης είναι λερωμένα ή κατεστραμμένα.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε το καπάκι, το κλείστρο κενού και τη στεγανοποίηση του καπακιού για ζημιές. ■ Ελέγξτε, εάν όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά, ιδιαίτερα τα στοιχεία στεγανοποίησης. ■ Καθαρίστε τα προσεκτικά και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 74
Στη σακούλα κενού Zip δεν μπορεί να δημιουργηθεί κανένα κενό.	Το Zip-lock δεν είναι εντελώς κλειστό.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Κλείστε το Zip-lock σφιχτά σε όλο το μήκος του.
	Το Zip-lock ή το κλείστρο κενού είναι λερωμένο ή κατεστραμμένο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε, εάν τα στοιχεία στεγανοποίησης είναι καθαρά. ■ Καθαρίστε τα προσεκτικά και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 74
	Η σακούλα κενού Zip είναι ελαττωματική.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε τη σακούλα κενού Zip για ζημιές. Σε περίπτωση που είναι κατεστραμμένη, χρησιμοποιήστε μια άλλη σακούλα κενού Zip. → «Εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 75
Το κενό στη σακούλα κενού Zip δε διατηρείται.	Λόγω αιχμηρών αντικειμένων στο υλικό σφράγισης σε κενό αέρος (π.χ. κόκκαλα), μπορεί να δημιουργηθούν τρύπες.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Σε περίπτωση που λόγω αιχμηρών ακμών στο υλικό σφράγισης σε κενό αέρος έχουν δημιουργηθεί ζημιές, θέστε τις αιχμηρές ακμές στη σακούλα κενού Zip έτσι, ώστε να μην μπορεί να πάθει ζημιά το τοίχωμα της σακούλας.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar, MFQ36... mikseri için tasarlanmıştır. Mikserin kullanma kılavuzu dikkate alınmalıdır. Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız. Bu aksesuar, uygun torbaları ve kapları vakumlamak için uygundur. Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

Güvenlik uyarıları

⚠ Boğulma tehlikesi!

- Vakumlu fermuarlı torbayı çocuklardan uzak tutunuz.
- Çocukların vakumlu fermuarlı torbalarla oynamasına izin vermeyiniz.

⚠ Dikkat!

- Aksesuarı sadece cihaz duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız ve çıkartınız.
- Cihazı boş çalıştırmayınız.
- Vakum pompasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- Tüm malzemeler hijyenik açıdan temiz olmalıdır. Kullanım sırasında mutfak hijyeni ile ilgili kuralları dikkate alınız.
- Yiyecekleri vakumlamadan önce her zaman soğumaya bırakınız.
- Sakladığınız yiyecekleri çıkardıktan sonra da yiyeceklerin kalitesini kontrol ediniz. Kalitesinden şüphe ettiğiniz yiyecekleri kullanmayınız.

⚠ Önemli!

- Conta elemanlarına kesinlikle keskin, sivri veya metal cisimler temas etmemelidir.
- Muhafaza kapları ve vakumlu fermuarlı torbalar, bulaşık makinesinde yıkanabilir ve derin dondurucuya koyulabilir.
- Mikrodalgada, bir kap veya poşet içerisindeki yiyecekler maksimum 900 watt ayarda ve en fazla 90 saniye süreyle ısıtılabilir. Mikrodalga fırına koymadan önce kapların kapaklarını çıkartınız veya poşetleri açınız.
- Muhafaza kapları ve vakumlu fermuarlı torbalar, -18 °C ile 85 °C arasında sıcaklık bölgesi için uygundur.
- Çiğ et, balık veya tavuk saklamak için kullanılan torbalar tekrar kullanılamaz.
- Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 80

Genel Bakış

→ Resim

- 1 **Vakum pompası**
 - a Vakum valfi
 - b Ana cihaz için bağlantı
- 2 **Muhafaza kabı ***
 - a **Max** işaretli kap
 - b Damlama ızgarası *
 - c Kapak
 - d Kilit klipsi
 - e Vakumlu kilit
 - f Vakum göstergesi
 - g Tarih için ayar halkaları (gün/ay)
 - h Kapak contası
- 3 **Vakumlu fermuarlı torba ***
 - a Fermuar kilidi
 - b İşaretleme çizgisi **max**
 - c Vakumlu kilit

* Modele bağlı

İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. *sayfa 80*

Parçalar ve kumanda elemanları

Tritan muhafaza kabı

Yiyeceklerin tazeliğini ve son kullanma tarihini uzatmak, yiyecekleri marine etmek veya mikrodalgada tekrar ısıtmak amacıyla yiyecekleri vakumlu şekilde saklamak için. Tritan, kırılmaya karşı dayanıklı olan, tat ve koku özellikleri olmayan bir plastiktir.

Kapları mikrodalga fırında kullanmadan önce kapağı çıkartınız.

Vakum kilitli kapak

Kapları hava geçirmez şekilde kapatmak için.

Muhafaza kaplarının kapaklarında bir **vakum göstergesi** mevcuttur. Gösterge görünür şekilde içe doğru kavis yaptığında vakum elde edilmiştir.

Kapağı vakum mevcutken çıkartmak için öncelikle **vakum kilidini** bir ucundan tutup yukarıya doğru çekiniz. Kapağın çıkartılabilmesi için içeriye yeterli miktarda hava girmiş olmalıdır.

Muhafaza kabının kapağında bir **tarih göstergesi** mevcuttur. Kabin içine ne zaman gıda maddesi doldurulduğu iki halka çevrilerek yapılan gün ve tarih ayarıyla gösterilebilir.

Damlama ızgarası

Damlama ızgarası, yiyecekleri, saklama sırasında çıkan sıvılardan ayırır. Sıvılar, damlama ızgarasının altında toplanır.

Vakumlu fermuarlı torba

Yiyeceklerin tazeliğini ve son kullanma tarihini uzatmak, yiyecekleri marine etmek veya sous-vide pişirme için hazırlamak amacıyla yiyecekleri vakumlu şekilde saklamak için.

Sadece orijinal Bosch marka vakumlu fermuarlı torbalar kullanınız.

Sous-vide pişirme

Sous-vide pişirme, düşük sıcaklıkta “Vakumlu” pişirme anlamına gelir.

Sağlık riski!

Yiyecekleri sous-vide pişirme için hazırlarken aşağıdaki kullanım ve hijyen bilgilerine her zaman mutlaka uyulmalıdır:

- Sadece en iyi durumda ve kesinlikle sorunsuz kalitede taze yiyecekler kullanınız.
- Ellerinizi yıkayınız ve dezenfekte ediniz. Tek kullanımlık eldivenler veya pişirme/ızgara maşası kullanınız.
- Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri pişirirken özellikle dikkat edilmesi gereklidir.

- Meyve ve sebzeleri iyice yıkayınız ve/veya soyunuz.
- Yüzeyle ve kesme tahtasını her zaman temiz tutunuz. Farklı yiyecek türleri için farklı kesme tahtaları kullanınız.
- Soğutma zincirini bozmayınız. Bu zinciri sadece yemeği hazırlamak için kısa süre bozunuz ve vakumlanmış yiyecekleri pişirme işlemine başlayana kadar yeniden buzdolabına yerleştirerek burada saklayınız.
- Yiyecekler sadece hemen tüketilmek içindir. Pişirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir, buzdolabında olsa bile uzun süre saklanmamalıdır. Yeniden ısıtılmaları uygun değildir.
- Yiyecekleri, satın aldığınız poşetler içinde pişirmeyiniz (örneğin porsiyonluk balıklar). Bu torbalar, sous-vide pişirme için uygun değildir.
- Gıdaları torba içinde mümkün olduğunca yan yana yerleştiriniz, üst üste koymayınız.
- Valfi suya daldırmamanızı tavsiye ederiz.

Sous-vide pişirme sırasında profesyonel sonuçlar elde etmeniz için Bosch vakumlama çekmecesini kullanmanızı öneririz.


Kullanımı

⚠ Dikkat!

- Vakum pompasını sadece cihaz duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız veya çıkartınız.
- Mikseri vakum pompası ile birlikte 10 dakikadan uzun süre kullanmayınız. Ardından ana cihazı ve pompayı soğumaya bırakınız.
- Vakumlu saklama yöntemi, yiyeceklerin buzdolabında veya derin dondurucuda saklanması için yerini almaz.
- Yiyecekleri vakumlamadan önce her zaman soğumaya bırakınız.

Vakum pompasının takılması

■ Ana cihazda:

- Sürgüyü  konumuna ayarlayınız. Arka boşluk serbesttir, aletlerin takılması için kullanılan delikler kapalıdır.

→ Resim

- Vakum pompasını ana cihaza takınız ve yerine oturtunuz.

Vakum pompasının çıkartılması

→ Resim

- Her iki kilit açma tuşunu basılı tutunuz ve vakum pompasını ana cihazdan çıkartınız.

Kabı vakumlama

→ Resim sırası

1. Hazırlanan yiyecekleri ilgili kaplara doldurunuz. Bu sırada **max** işareti dikkat ediniz.
2. Kapak contasının doğru takılı olduğundan emin olunuz. Kapağı takınız ve kilit klipsi ile sıkıca kapatınız. Kapaktaki iki halka aracılığıyla tarihi ayarlayınız.
3. Ana cihazı vakum pompası ile birlikte kabın vakum kilidine bastırınız ve tutunuz.
4. Şalteri **M** kademesine getirip tutunuz.
5. Vakum pompası, kabın içindeki havayı emer. Vakum göstergesi görünür şekilde içe doğru kavis yaptığında vakum elde edilmiştir.
6. Şalteri bırakınız.
7. Ana cihazı vakum pompası ile birlikte kaptan çıkartınız. Elektrik fişini çekiniz.

Bilgi: Vakumlanmış kapları, kapak yukarıda olacak şekilde saklayınız.

Fermuarlı torbayı vakumlama

→ Resim sırası

1. Yiyecekleri torbaya doldurunuz.

Bilgi: Torbayı çok fazla doldurmayınız. Vakum kilidinin bulunduğu bölge temiz tutulmalıdır. Sulu, nemli veya marine edilmiş yiyecekleri vakumlarken özellikle dikkatli olmalısınız.

2. Torbayı düz bir yüzeye koyunuz. Havayı hafifçe torbaya basarak çıkartınız ve fermuar kilidini tüm uzunluk boyunca sıkıca kapatınız.

Bilgi: Sulu, nemli veya marine edilmiş yiyecekleri vakumlarken vakumlu fermuarlı torbayı mutfak tezgahından aşağıya doğru asılı şekilde tutunuz. Vakum kilidi mutfak tezgahının üst tarafında bulunmalıdır.

→ Şekil 1

Önemli!

- İçerik, **max** işaretleme çizgisini aşmamalıdır.
- İki conta elemanı ve **max** işaretleme çizgisinin dışındaki bölge temiz olmalıdır.
- Fermuar kilidi temiz ve tamamen kapalı değilse, vakum oluşturulamaz.

3. Ana cihazı vakum pompası ile birlikte torbanın vakum kilidine bastırınız ve tutunuz.

4. Şalteri **M** kademesine getirip tutunuz.

5. Vakum pompası, torbanın içindeki havayı emer. Bunun sonucunda torba büzüşür ve içeriklerin etrafını sarar.

6. Torba yeterince vakumlandıktan sonra şalteri bırakınız.

Bilgi: Sıvının çıkıp çıkmadığına ve **max** işaretleme çizgisine yaklaşık yaklaşmadığına özellikle dikkat ediniz. Sıvı, **max** işaretleme çizgisini geçmeden şalteri bırakınız.

7. Ana cihazı vakum pompası ile birlikte kaptan çıkartınız. Elektrik fişini çekiniz.

Kabı veya fermuarlı torbayı açma

→ Şekil 2

- Bir kabı açmak için vakum kilidini bir ucundan tutup yukarıya doğru çekiniz. Kapağın içine yeterli miktarda hava girmelidir.
- Kilit klipsini açınız ve kapağı çıkartınız.

→ Şekil 3

- Torbayı açmak için fermuarlı kilidi çekerek tamamen açınız.
- Kullanımdan sonra vakumlu fermuarlı torbalar iyice temizlenmeli ve tamamen kurutulmalıdır.

Temizlik ve bakım

Cihazı ve kullanılan münferit parçaları, her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.
- Vakum pompasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).
- Örneğin havuç ile çalışıldığında cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

Şekil 4 münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış içerir.

- Vakum pompasını nemli bir bezle temizleyiniz ve kurutunuz.
- Diğer aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız.
- Yeniden kullanılacak vakumlu fermuarlı torbalar iyice temizlenmeli ve tamamen kurutulmalıdır. Çiğ et, balık veya tavuk saklamak için kullanılan torbalar tekrar kullanılamaz.
- Temizlik için kapak contasını çıkartınız.

→ Şekil 5

Ayar halkalarının çıkartılması

→ Resim sırası 1

Vakum kaplarının kapağındaki ayar halkaları derinlemesine temizlik için çıkartılabilir.

1. Emniyet halkasının iki açıklığından birine küçük bir tornavida sokunuz ve halkayı hafif baskı uygulayarak dikkatlice çıkartınız.

2. Emniyet halkasını ve ayar halkalarını resimde gösterilen şekilde çıkartınız. Tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz.
3. Ayar halkalarını resimde gösterilen sırayla yerleştiriniz. Emniyet halkasını yerine oturana kadar hafifçe bastırarak takınız.

Aksesuarlar

Aksesuarlar ve yedek parçalar piyasadan ve müşteri hizmetlerinden temin edilebilir. Ürün yelpazemiz sürekli genişlediği için, burada belirtilmeyen başka aksesuarların mevcut olması da söz konusu olabilir. Bu nedenle sizlere sunduğumuz en güncel aksesuar parçalarını incelemek için www.bosch-home.com adresini ziyaret ediniz.

Aksesuar	
MSZV0FC3	3 Muhafaza kabı 0,9 l / 1,2 l / 1,7 l
MSZV0FC2	2 Muhafaza kabı 1,2 l
MSZV0FB1	10 Torba, küçük, 1,2 l
MSZV0FB3	10 Torba, büyük, 3,8 l
MMZV0BT1*	Portatif şişe (0,5 l)
MMZV0SB0*	Kap, yuvarlak (0,75 l)
MMZV0SB1*	Kap, yuvarlak (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 Kap, yuvarlak (0,75 l ve 1,5 l)

- * Bu aksesuar Vita**Power** mikseri için geliştirilmiştir ancak Ergo**Mixx** Fresh vakum sistemiyle de uyumludur.

MMZV0S.. yuvarlak muhafaza kaplarında vakum göstergesi yoktur. Vakumlama süresi 45 saniyedir.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Hataların giderilmesi

Aşağıdaki tabloda, kendi başınıza kolayca çözebileceğiniz sorunlara veya giderebileceğiniz arızalara yönelik çözümleri bulabilirsiniz. Arıza giderilemiyorsa lütfen müşteri hizmetlerine başvurunuz.

Sorun	Olası neden	Yapılması gereken işlemler
Muhafaza kabında vakum oluşturulamıyor.	Kapak doğru şekilde/tam olarak takılmamış.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Klipsleri kontrol ediniz. Klipsleri doğru şekilde kapatınız.
	Kapak contası doğru şekilde takılmamış.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kapak contasını doğru şekilde konumlandırınız.
	Kapak veya conta elemanları kirlenmiş veya hasar görmüş.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kapağı, vakum kilidini ve kapak contasını hasar olup olmadığına dair kontrol ediniz. ■ Tüm parçaların, özellikle conta elemanlarının temiz ve kuru olduğunu kontrol ediniz. ■ İyiye temizleyiniz ve havada kurutunuz. → <i>“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 80</i>
Vakumlu fermuarlı torbada vakum oluşturulamıyor.	Fermuar kilidi tam kapalı değil.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fermuar kilidini tüm uzunluk boyunca sıkıca kapatınız.
	Fermuar kilidi veya vakum kilidi kirlenmiş veya hasar görmüş.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Conta elemanlarının temiz olduğunu kontrol ediniz. ■ İyiye temizleyiniz ve havada kurutunuz. → <i>“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 80</i>
	Vakumlu fermuarlı torba hasarlı.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vakumlu fermuarlı torbayı hasar olup olmadığına dair kontrol ediniz. Hasarlı ise başka bir vakumlu fermuarlı torba kullanınız. → <i>“Aksesuarlar” bkz. sayfa 81</i>
Vakumlu fermuarlı torbada vakum kalmıyor.	Vakumlanan üründe (örn. kemik) keskin parçalar varsa, torba delinebilir.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vakumlanan üründe keskin kenarlar nedeniyle hasarlar meydana geldiyse, keskin kenarları, vakumlu fermuarlı torbaya torba hasar görmeyecek şekilde yerleştiriniz.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do miksera ręcznego MFQ36.... Należy się stosować instrukcji obsługi miksera ręcznego.

Tych akcesoriów nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet. Ten przyrząd jest przystosowany do próżniowego zamykania odpowiednich woreczków i pojemników.

Akcesoria są przystosowane tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

Zasady bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Zasuwane woreczki do pakowania próżniowego należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę zasuwanyimi woreczkami do pakowania próżniowego.

Uwaga!

- Akcesoria zakładać i zdejmować tylko przy zatrzymanym urządzeniu i odłączonej od gniazda sieciowego wtyczce sieciowej.
- Nie włączać pustego urządzenia.
- Pompy próżniowej nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- Wszystkie składniki muszą spełniać wymagania higieniczne. Przy przygotowywaniu artykułów przestrzegać zasad higieny kuchennej.
- Przed zamknięciem próżniowym wszystkie artykuły spożywcze muszą wystygnąć.
- Po wyjęciu artykułów spożywczych z miejsca przechowywania należy je skontrolować pod kątem jakości. Nie używać artykułów spożywczych, których jakość budzi zastrzeżenia.

Ważne!

- Nigdy nie dotykać elementów uszczelniających przedmiotami posiadającymi ostre, lub spiczaste czubki i przedmiotami wykonanymi z metalu.
- Pojemniki do przechowywania i zasuwane woreczki do pakowania próżniowego można myć w zmywarkach i przechowywać w lodówce.
- Podgrzewanie artykułów spożywczych w kuchence mikrofalowej w pojemniku lub w woreczku jest możliwe przez najwyżej 90 sekund przy mocy maksymalnie 900 W. Przed podgrzaniem artykułów spożywczych w kuchence mikrofalowej zdjąć pokrywkę pojemnika lub otworzyć woreczek.
- Pojemniki do przechowywania i zasuwane woreczki do pakowania próżniowego są przystosowane do temperatur od -18°C do 85°C.

- Woreczki, które były już raz użyte do przechowywania surowego mięsa, surowych ryb lub surowego drobiu, nie powinny być używane ponownie.
- Akcesoria należy koniecznie dokładnie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 87

Opis urządzenia

→ Rysunek A

- 1 **Pompa próżniowa**
 - a Zawór próżniowy
 - b Złącze korpusu urządzenia
- 2 **Pojemnik do przechowywania ***
 - a Pojemnik z oznaczeniem **max**
 - b Kratka ociekowa *
 - c Pokrywa
 - d Zatrzaski zamykające
 - e Zamknięcie próżniowe
 - f Wskaźnik próżni
 - g Pierścienie do ustawiania daty (dzień/ miesiąc)
 - h Uszczelka pokrywy
- 3 **Zasuwany woreczek przystosowany do pakowania próżniowego ***
 - a Zamknięcie zasuwane
 - b Linia oznaczająca poziom **max**
 - c Zamknięcie próżniowe

* W zależności od modelu

Przed pierwszym użyciem

Przed użyciem nowych akcesoriów należy je całkowicie rozpakować, wyczyścić i sprawdzić.

⚠ Uwaga!

Nigdy nie użytkować uszkodzonych akcesoriów!

- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.

→ Rysunek A

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 87

Części i elementy obsługowe

Pojemnik do przechowywania z tritanu

Do próżniowego przechowywania artykułów spożywczych w celu przedłużenia ich świeżości i przydatności do spożycia, marynowania lub odgrzewania w kuchenkach mikrofalowych.

Tritan to nietłukące, obojętne smakowo i zapachowo tworzywo sztuczne.

Przed odgrzaniem artykułów spożywczych w kuchenke mikrofalowej zdjąć pokrywkę.

Pokrywa z zamknięciem próżniowym

Do szczelnego zamykania pojemników.

Pokrywy pojemników do przechowywania są wyposażone we **wskaźnik próżni**. Jeżeli wskaźnik jest wyraźnie wklęsły, oznacza to obecność próżni.

Aby zdjąć pokrywę z pojemnika, w którym występuje próżnia, należy najpierw chwycić **zamknięcie próżniowe** za jeden z końców, a następnie pociągnąć je do góry. Zdjęcie pokrywy jest możliwe tylko, gdy w pojemniku znajdzie się wystarczająca ilość powietrza.

Pokrywy pojemników do przechowywania są wyposażone we **wskaźnik daty**.

Obracając oba pierścienie można ustawić dzień i miesiąc, w którym pojemnik został napełniony artykułami.

Kratka ociekowa

Kratka ociekowa służy do oddzielania artykułów spożywczych w czasie przechowywania od wydzielanych przez nie cieczy. Ciecze te gromadzą się pod kratką ociekową.

Zasuwany woreczek przystosowany do pakowania próżniowego

Do próżniowego przechowywania artykułów spożywczych w celu przedłużenia ich świeżości i przydatności do spożycia, marynowania lub odgrzewania w kuchenkach mikrofalowych lub gotowania metodą sous vide.

Używać tylko oryginalnych zasuwanych woreczków do przechowywania próżniowego marki Bosch.

Gotowanie sous vide

Gotowanie sous vide to gotowanie „w próżni” w niskich temperaturach.

⚠ Zagrożenie dla zdrowia!

Przy przygotowywaniu produktów do gotowania metodą sous vide należy się koniecznie stosować do następujących zasad postępowania i higieny:

- Używać wyłącznie świeżych artykułów spożywczych najlepszej jakości.
- Myć i dezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych lub szczypiec do gotowania/grillowania.
- Delikatne produkty spożywcze, jak np. drób, jaja i ryby, należy przyrządzać z zachowaniem szczególnej staranności.
- Warzywa i owoce zawsze dokładnie myć i/lub obierać.
- Utrzymywać w czystości powierzchnie i deski do krojenia. Do poszczególnych rodzajów artykułów spożywczych używać osobnych desek do krojenia.
- Zachowywać ciągłość łańcucha chłodniczego. Można go przerywać wyłącznie na krótko w celu przygotowania produktów spożywczych, a zapakowane próżniowo potrawy należy do momentu rozpoczęcia gotowania ponownie umieszczać w lodówce.
- Potrawy są przeznaczone wyłącznie do natychmiastowego spożycia. Po zakończeniu gotowania natychmiast spożyć przyrządzone potrawy i nie przechowywać ich dłużej, nawet w lodówce. Nie nadają się one do odgrzewania.

- Nie przyrządzać potraw w torebkach, w których zostały zakupione (np. porcjowana ryba). Torebki te nie nadają się do gotowania sous vide.
- Artykuły spożywcze układać w woreczku możliwie obok siebie, a nie jedno na drugim.
- Nie zalecamy zanurzania tego zaworu w wodzie.


Zalecamy stosowanie szuflady do pakowania próżniowego Bosch, która zapewnia profesjonalne rezultaty gotowania metodą sous vide.

Stosowanie

⚠ Uwaga!

- Pompę próżniową zakładać i zdejmować tylko przy zatrzymanym urządzeniu i odłączonej od gniazda sieciowego wtyczce sieciowej.
- Nie używać miksera ręcznego z pompą próżniową dłużej niż 10 minut. Następnie, poczekać, aż korpus urządzenia i pompa próżniowa ostygną.
- Przechowywanie artykułów spożywczych w próżni nie może zastąpić ich przechowywania w lodówce lub zamrażarce.
- Przed zamknięciem próżniowym wszystkie artykuły spożywcze muszą wystygnąć.

Zakładanie pompy próżniowej

- **W korpusie urządzenia:** ustawić zasuwę w pozycji . Otwór tylny jest otwarty; otwory na narzędzia są zamknięte.

→ Rysunek

- Założyć pompę próżniową na korpus urządzenia i zablokować.

Zdejmowanie pompy próżniowej

→ Rysunek

- Wcisnąć i przytrzymać oba przyciski zwalniające i zdjąć pompę próżniową z korpusu urządzenia.

Pakowanie próżniowe w pojemnikach

→ Cykl rysunków

1. Włożyć przygotowane albo gotowe artykuły spożywcze do odpowiednich pojemników. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie **max**.
2. Upewnić się, że uszczelka pokrywy jest prawidłowo włożona. Zamknąć pojemnik pokrywą i dobrze zamknąć zatrzaskami zamykającymi. Ustawić datę dwoma pierścieniami znajdującymi się na pokrywie.
3. Wcisnąć korpus urządzenia z pompą próżniową na zamknięcie próżniowe pojemnika i przytrzymać.
4. Ustawić przełącznik na stopień **M** i przytrzymać.
5. Pompa próżniowa wysysa powietrze z pojemnika. Gdy wskaźnik jest wyraźnie wklęsły, oznacza to uzyskanie próżni.
6. Zwolnić włącznik.
7. Zdjąć korpus urządzenia z pompą próżniową z pojemnika. Odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego.

Wskazówka: Zamknięty próżniowo pojemnik przechowywać pokrywą do góry.


Pakowanie próżniowe w woreczkach

→ Cykl rysunków

1. Umieścić artykuły spożywcze w woreczku.

Wskazówka: Nie przepelniać woreczka. Obszar zamknięcia próżniowego musi być czysty. Szczególna staranność jest wymagana przy pakowaniu próżniowym soczystych, wilgotnych lub marynowanych artykułów spożywczych.

2. Umieścić woreczek na równej, płaskiej powierzchni. Wycisnąć z woreczka powietrze i dokładnie zamknąć suwak na całej jego długości.

Wskazówka: Przy pakowaniu próżniowym soczystych, wilgotnych lub marynowanych artykułów spożywczych woreczek powinien zwiśać na dół z płyty roboczej. Zamknięcie próżniowe musi się znajdować na górnej stronie płyty roboczej. → **Rys. **

Ważne!

- Zawartość nie może sięgać powyżej linii oznaczającej poziom **max**.
 - Oba elementy uszczelniające i obszar nad linią oznaczającą poziom **max** muszą być czyste.
 - Jeżeli zamknięcie zasuwane nie jest czyste i dokładnie zamknięte, nie jest możliwe wytworzenie próżni.
3. Wcisnąć korpus urządzenia z pompą próżniową na zamknięcie próżniowe woreczka i przytrzymać.
 4. Ustawić przełącznik na stopień **M** i przytrzymać.
 5. Pompa próżniowa wysysa powietrze z woreczka. Powoduje to obkurczenie woreczka i szczelne objęcie jego zawartości.
 6. Gdy w woreczku zostanie wytworzona dostateczna próżnia, zwolnić włącznik.

Wskazówka: Zwrócić szczególną uwagę, czy artykuł wydziela ciecz i czy zbliża się ona do linii oznaczającej poziom **max**. Zwolnić włącznik, zanim poziom cieczy przekroczy linię oznaczającą poziom **max**.

7. Zdjąć korpus urządzenia z pompą próżniową z pojemnika. Odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego.

Otwieranie pojemników lub zasuwanych woreczków do pakowania próżniowego

→ **Rys.**

- W celu otwarcia pojemnika przytrzymać zamknięcie za jeden koniec i pociągnąć je do góry. Do pojemnika musi się dostać wystarczająca ilość powietrza.
- Otworzyć zatrzaski i zdjąć pokrywę.

→ **Rys.**

- W celu otwarcia woreczka rozciągnąć i całkowicie otworzyć suwak.

- Po użyciu zasuwane woreczki do pakowania próżniowego należy starannie wyczyścić i dokładnie wysuszyć.

Czyszczenie i konserwacja

Urządzenie i wykorzystane części muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Pompy próżniowej nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- Części czyścić natychmiast po użyciu. Zapobiega to zasychaniu resztek i niszczeniu tworzywa sztucznego (np. przez olejki eteryczne zawarte w przyprawach).
- Przy przetwarzaniu np. marchewek na elementach z tworzywa sztucznego mogą powstawać przebarwienia, które dają się usuwać przy użyciu kilku kropel oleju spożywczego.

Na **rys. 1** jest pokazany sposób czyszczenia poszczególnych części.

- Wytrzeć pompę próżniową wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha.
- Inne akcesoria umyć miękką ściereczką lub gąbką z użyciem środka do mycia lub umyć w zmywarce.
- Zasuwane woreczki do pakowania próżniowego przeznaczone do ponownego użycia należy starannie wyczyścić i dokładnie wysuszyć. Woreczki, które były już raz użyte do przechowywania surowego mięsa, surowych ryb lub surowego drobiu, nie powinny być używane ponownie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia zdjąć uszczelkę pokrywy. → **Rys. 1**

Wyjmowanie pierścieni regulacyjnych

→ Cykl rysunków 1

Pierścienie regulacyjne w pokrywie pojemników próżniowych można wyjmować w celu dokładnego wyczyszczenia.

1. Wsunąć mały śrubokręt w jedno lub oba wycięcia pierścienia zabezpieczającego i lekko, ostrożnie podważyć pierścień.
2. Wyjąć pierścień zabezpieczający i pierścienie regulacyjne w pokazany sposób. Dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
3. Założyć pierścienie regulacyjne w pokazanej kolejności. Lekko wcisnąć pierścień zabezpieczający tak, by nastąpiło jego zablokowanie.

Akcesoria

Akcesoria i części zamienne można nabyć w handlu oraz w serwisie.

Asortyment stale się rozwija, mogą więc być aktualnie dostępne niewymienione tutaj nowe akcesoria. Aktualnie oferowane artykuły można znaleźć na stronie

www.bosch-home.com.

Akcesoria	
MSZV0FC3	3 pojemniki do przechowywania żywności 0,9l / 1,2l / 1,7l
MSZV0FC2	2 pojemniki do przechowywania żywności 1,2 l
MSZV0FB1	10 woreczków małych, 1,2 l
MSZV0FB3	10 woreczków dużych, 3,8 l
MMZV0BT1*	Butelka To-Go (0,5 l)
MMZV0SB0*	Pojemnik, okrągły (0,75 l)
MMZV0SB1*	Pojemnik, okrągły (1,5 l)
MMZV0SB2*	2 pojemniki, okrągłe (0,75 l i 1,5 l)

* Te akcesoria są przeznaczone dla miksera Vita**Power**, ale są kompatybilne z systemem pakowania próżniowego Ergo**Mixx** Fresh.

Okrągłe pojemniki do przechowywania MMZV0S.. nie posiadają wskaźnika próżni. Czas zamykania próżniowego wynosi 45 sekund.

Możliwość wprowadzania zmian zastrzeżona.

Usuwanie usterek

Poniższa tabela zawiera rozwiązania problemów lub usterek, które użytkownik może łatwo usuwać samodzielnie. Jeżeli usterki nie da się usunąć samodzielnie, należy się zwrócić do naszego serwisu.

Problem	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
W pojemniku do przechowywania nie można wytworzyć próżni.	Pokrywa nie jest poprawnie lub całkowicie założona.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić zatrzaski. Poprawnie zamknąć zatrzaski.
	Nie jest prawidłowo założona uszczelka pokrywy.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić uszczelkę pokrywy w prawidłowym położeniu.
	Pokrywa lub elementy uszczelniające są zanieczyszczone lub uszkodzone.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy pokrywa, zamknięcie próżniowe i uszczelka pokrywy nie są uszkodzone. ■ Sprawdzić, czy wszystkie części - a w szczególności elementy uszczelniające - są czyste i suche. ■ Dokładnie umyć wszystkie części i wysuszyć je na powietrzu. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 87
W zasuwany woreczku do pakowania próżniowego nie można wytworzyć próżni.	Suwak woreczka nie jest całkowicie zamknięty.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dokładnie zamknąć suwak na całej jego długości.
	Suwak lub zamknięcie próżniowe są zabrudzone lub uszkodzone.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy elementy uszczelniające są czyste. ■ Dokładnie umyć wszystkie części i wysuszyć je na powietrzu. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 87
	Woreczek jest uszkodzony.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy woreczek nie jest uszkodzony. Jeżeli woreczek jest uszkodzony, użyć innego woreczka. ➔ „Akcesoria” patrz strona 88
W woreczku nie utrzymuje się próżnia.	Ostre części pakowanego artykułu (np. kości) mogą podziurawić woreczek.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jeżeli ostre krawędzie pakowanych artykułów podziurawiły woreczek, należy je umieścić tak, by nie mogły uszkodzić materiału woreczka.

Використання за призначенням

Це приладдя призначене для ручного міксера MFQ36...
Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації ручного міксера.
Ніколи не використовуйте це приладдя з іншими приладами.
Застосовуйте тільки сумісні деталі. Це приладдя підходить для вакуумування придатних пакетів і контейнерів.
Приладдя придатне лише для описаного в цій інструкції застосування.

Правила техніки безпеки

Небезпека задушення!

- Бережіть вакуумні пакети від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з вакуумними пакетами.

Увага!

- Приладдя можна встановлювати або знімати, тільки коли прилад нерухомий, а штепсельна вилка вийнята з розетки.
- Не вмикайте прилад ухолосту.
- Вакуумний насос заборонено занурювати в рідини й мити під проточною водою або в посудомийній машині.
- Усі інгредієнти мають відповідати гігієнічним вимогам. Обробляючи продукти, дотримуйтеся правил кухонної гігієни.
- Перш ніж вакуумувати продукти, завжди давайте їм охолонути.
- Перевіряйте якість продуктів і після зберігання. Не використовуйте продукти сумнівної якості.

Важливо!

- У жодному разі не торкайтеся ущільнювальних елементів гострими або металевими предметами.
- Контейнери й вакуумні пакети можна мити в посудомийних машинах і зберігати в морозильниках.
- Продукти в контейнерах або пакетах можна розігрівати мікрохвилями не довше ніж 90 с з потужністю максимум 900 Вт. Перш ніж ставити контейнер або класти пакет у мікрохвильову піч, відкрийте його.
- Контейнери й вакуумні пакети розраховані на температуру від -18 до 85 °С.
- Пакети, у яких зберігали сире м'ясо, рибу або птицю, не можна використовувати повторно.
- Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 93

Стислий огляд

→ Малюнок **A**

1 Вакуумний насос

- a Вакуумний клапан
- b Місце з'єднання з основним блоком приладу

2 Вакуумний контейнер *

- a Контейнер з позначкою **max**
- b Крапельна решітка *
- c Кришка
- d Затискачі
- e Вакуумна заглушка
- f Індикатор вакууму
- g Кільця встановлення дати (день/місяць)
- h Ущільнювач кришки

3 Вакуумний пакет *

- a Застібка
- b Позначка **max**
- c Вакуумна заглушка

* Залежно від моделі

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

A Увага!

Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладдям!

- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. → **Малюнок**

A

- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 93

Деталі та елементи управління

Тритановий контейнер

Для зберігання продуктів у вакуумі, щоб вони довше залишалися свіжі й придатні до вжитку, щоб замаринувати продукти або розігріти їх у мікрохвильовій печі.

Тритан являє собою міцну пластмасу без смаку та запаху.

Перш ніж ставити контейнер у мікрохвильову піч, зніміть кришку.

Кришка з вакуумною заглушкою

Для герметичного закриття контейнера.

Кришка контейнера устаткована **індикатором вакууму**. Якщо індикатор помітно вигинається всередину, вакуум досягнутий.

Щоб зняти кришку за наявного вакууму, спершу візьміться за один край **вакуумної заглушки** й потягніть догори. Усередину має потрапити досить повітря, щоб можна було зняти кришку.

Кришка вакуумного контейнера устаткована **індикатором дати**. Повертаючи обидва кільця, можна встановити день і місяць завантаження продуктів.

Крапельна решітка

Крапельна решітка дає змогу відокремлювати продукти під час зберігання від рідин, що виходять назовні. Рідини збираються під крапельною решіткою.

Вакуумний пакет

Для зберігання продуктів у вакуумі, щоб вони довше залишалися свіжі й придатні до вжитку, щоб замаринувати продукти або підготувати їх до обробки су-від.

Використовуйте тільки оригінальні вакуумні пакети Bosch.

Готування су-від

Готування су-від — це готування «у вакуумі» при низьких температурах.

A Небезпека для здоров'я!

Готуючи продукти до обробки су-від, необхідно дотримуватися таких практичних порад і вимог до гігієни:

- Використовуйте лише свіжі продукти найкращої якості в бездоганному стані.

- Мийте і дезінфікуйте руки. Застосовуйте одноразові рукавички або щипці для готування чи для грилю.
- Критичні з гігієнічних міркувань продукти, як-от птиця, яйця й риба, слід готувати особливо дбайливо.
- Овочі й фрукти завжди ретельно мийте й/або очищайте.
- Завжди тримайте в чистоті робочі поверхні й нарізальні дошки. Різні види продуктів ріжте на різних дошках.
- Цикл охолодження продуктів має бути безперервний. Переривайте його лише ненадовго, щоб підготувати продукт; після цього покладіть страву у вакуумі в холодильник і не виймайте її аж до самого початку термічної обробки.
- Страви призначені лише для негайного вживання. Вживайте страви одразу після приготування і зберігайте їх недовго, навіть у холодильнику. Вони не придатні для повторного розігрівання.
- Не готуйте страви в пакеті, у якому їх придбали (наприклад, порційна риба). Ці пакети не придатні для готування за технологією су-від.
- Продукти в пакеті бажано розташовувати поруч, а не один на одному.
- Не рекомендуємо занурювати клапан у воду.

Щоб готувати страви су-від як справжні професіонали, рекомендуємо застосовувати вакуумну шухляду Bosch.

Застосування


Увага!

- Вакуумний насос можна встановлювати або знімати, тільки коли прилад нерухомий, а штепсельна вилка вийнята з розетки.

- Не застосовуйте ручний міксер з вакуумним насосом понад 10 хвилин. Після цього дайте основному блоку приладу й насосу охолонути.
- Зберігання продуктів у вакуумі не замінює зберігання в холодильнику або морозильнику.
- Перш ніж вакуумувати продукти, завжди давайте їм охолонути.

Установлення вакуумного насоса

■ На основному блоці:

Установіть засувку в позицію . Задній отвір вільний, отвори під знаряддя закриті.

→ Малюнок

- Установіть і зафіксуйте вакуумний насос на основному блоці приладу.

Зняття вакуумного насоса

→ Малюнок

- Натиснувши й утримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть вакуумний насос з основного блока приладу.

Вакумування контейнера

→ Ряд малюнків

1. Помістіть підготовані або приготовані продукти у відповідний контейнер. Зважайте на позначку **max**.
2. Переконайтеся, що ущільнювач кришки вставлений правильно. Установіть кришку й міцно замкніть її затискачем. Установіть на кришці дату за допомогою двох кілець.
3. Притисніть основний блок приладу з вакуумним насосом до вакуумної заглушки контейнера й утримуйте.
4. Поверніть перемикач у позицію **M** і втримуйте його там.
5. Вакуумний насос витягує повітря з контейнера. Коли індикатор вакууму помітно ввігнеться всередину, вакуум досягнутий.
6. Відпустіть перемикач.
7. Від'єднайте основний блок приладу з вакуумним насосом від контейнера. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

Вказівка: зберігайте вакуумований контейнер кришкою догори.


Вакумування пакета

→ Ряд малюнків

1. Помістіть продукти в пакет.

Вказівка: не переповнюйте пакета. Ділянка вакуумної заглушки має бути чиста. Особливо дбайливо треба вакуумувати соковиті, вологі або мариновані продукти.

2. Покладіть пакет на рівну поверхню. Злегка витисніть з пакета повітря й міцно закрийте його застібкою по всій довжині.

Вказівка: вакуумуючи соковиті, вологі або мариновані продукти, звісьте вакуумний пакет униз із робочої поверхні. Вакуумна заглушка має бути з верхнього боку робочої поверхні. → **Малюнок **

Важливо!

- Рівень вмісту не має перевищувати позначки **max**.
 - Обидва ущільнювальні елементи й ділянка за позначкою **max** мають бути чисті.
 - Якщо застібка не чиста й не повністю замкнена, створити вакуум неможливо.
3. Притисніть основний блок приладу з вакуумним насосом до вакуумної заглушки пакета й утримуйте.
 4. Поверніть перемикач у позицію **M** і втримуйте його там.
 5. Вакуумний насос витягує повітря з пакета. Через це пакет стягується й обволікає вміст.
 6. Створивши в пакеті досить вакууму, відпустіть перемикач.

Вказівка: над усе пильнуйте, щоб рідина не виходила назовні й не наближалася до позначки **max**. Відпустіть перемикач, перш ніж рідина перевищить позначку **max**.

7. Від'єднайте основний блок приладу з вакуумним насосом від контейнера. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

Відкривання контейнера або пакета

→ Малюнок

- Щоб відкрити контейнер, утримуйте вакуумну заглушку з одного боку й потягніть угору. У контейнер має потрапити досить повітря.
- Відпустіть затискачі й зніміть кришку.

→ Малюнок


- Щоб відкрити пакет, розстібніть застібку й повністю розкрийте її.
- Після використання вакуумний пакет потрібно ретельно почистити й добре висушити.

Чищення та догляд

Прилад і використовувані окремі деталі необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Вакуумний насос заборонено занурювати в рідині й мити під проточною водою або в посудомийній машині.
- Чистьте деталі одразу після використання. Це запобігає присиханню залишків продуктів і роз'їданню пластмаси (наприклад, під впливом ефірних олій, що містяться у приправах).
- Під час обробки таких продуктів, як морква, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

На **малюнку ** показано, як чистити окремі деталі.

- Протріть вакуумний насос вологою ганчіркою і висушіть його.

- Інші елементи приладдя протріть ганчіркою чи губкою, змоченою в лужному мийному розчині, або помийте в посудомийній машині.
- Вакуумні пакети, що будуть використані повторно, треба ретельно чистити й добре сушити. Пакети, у яких зберігали сире м'ясо, рибу або птицю, не можна використовувати повторно.
- Зніміть ущільнювач кришки перед чищенням. → Малюнок 1

Зняття регулювальних кілець

→ Ряд малюнків 1

Регулювальні кільця в кришці вакуумного контейнера можна зняти для ретельного очищення.

1. Встроміть невелику викрутку в одну з виїмок стопорного кільця і з легким натиском обережно піддніть і вийміть його.
2. Зніміть стопорне кільце й регулювальні кільця, як зображено. Ретельно очистьте та висушіть усі деталі.
3. Вставте регулювальні кільця в зображеній послідовності. Злегка притискаючи, установіть стопорне кільце так, щоб воно зафіксувалося.

Приладдя

Приладдя та запасні частини можна придбати в магазині або сервісному центрі. Оскільки асортимент продукції постійно розширюється, то в продажу може бути нове приладдя, ще не описане в цій інструкції. Щоб ознайомитися з актуальним асортиментом приладдя, відвідайте сайт www.bosch-home.com.

Приладдя

MSZV0FC3	3 вакуумні контейнери: 0,9 / 1,2 / 1,7 л
MSZV0FC2	2 вакуумні контейнери: 1,2 л
MSZV0FB1	10 малих пакетів 1,2 л
MSZV0FB3	10 великих пакетів, 3,8 л
MMZV0BT1*	Переносна пляшка (0,5 л)
MMZV0SB0*	Контейнер, круглий (0,75 л)
MMZV0SB1*	Контейнер, круглий (1,5 л)
MMZV0SB2*	2 контейнери, круглі (0,75 л і 1,5 л)

* Це приладдя розроблене для блендера Vita**Power**, однак воно сумісне з вакуумною системою Ergo**Mixx** Fresh.

Круглі контейнери MMZV0S.. не мають індикатора вакууму. Час вакуумування становить 45 секунд.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Усунення несправностей

У таблиці нижче наведені прості способи самостійного розв'язання проблем або усунення несправностей. Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Проблема	Можлива причина	Усунення
Не вдається створити вакуум у контейнері.	Кришка не встановлена правильно/ повністю.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте затискачі. Як слід замкніть затискачі.
	Ущільнювач кришки не вставлений правильно.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Правильно розташуйте ущільнювач кришки.
	Кришка або ущільнювальні елементи забруднені або пошкоджені.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте кришку, вакуумну заглушку й ущільнювач кришки на предмет пошкоджень. ■ Перевірте, чи всі деталі, а надто ущільнювальні елементи, чисті й сухі. ■ Ретельно почистьте й висушіть на повітрі. → «<i>Чищення та догляд</i>» див. стор. 93
Не вдається створити вакуум у пакеті.	Застібка не застібнута до кінця.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Щільно застібніть застібку по всій довжині.
	Застібку забруднило або пошкодило.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи чисті ущільнювальні елементи. ■ Ретельно почистьте й висушіть на повітрі. → «<i>Чищення та догляд</i>» див. стор. 93
	Вакуумний пакет пошкоджений.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте пакет на предмет пошкоджень. Якщо він пошкоджений, застосуйте інший вакуумний пакет. → «<i>Приладдя</i>» див. стор. 94
Вакуум не зберігається в пакеті.	Гострі частини вакуумованого продукту (як-от кістки) можуть проривати отвори.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Якщо гострі крайки вакуумованого продукту спричинили пошкодження, то ці гострі крайки слід розташувати в пакеті так, щоб вони не могли прорвати стінки пакета.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для ручного миксера MFQ36... Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации ручного миксера. Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части. Эта принадлежность предназначена для вакуумирования подходящих пакетов и контейнеров.

Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

Указания по технике безопасности

Опасность удушья!

- Берегите вакуумные пакеты от детей.
- Не позволяйте детям играть с вакуумными пакетами.

Внимание!

- Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки прибора и извлечения штепсельной вилки из розетки.
- Не включайте прибор вхолостую.
- Ни в коем случае не погружайте вакуумный насос в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Все ингредиенты должны быть безупречного с точки зрения гигиены качества. При переработке соблюдайте правила кухонной гигиены.
- Перед вакуумированием обязательно дайте продуктам остыть.
- Проверяйте качество продуктов и после хранения. Не используйте продукты, в качестве которых вы сомневаетесь.

Важно!

- Категорически запрещено касаться уплотнительных элементов острыми, заостренными или металлическими предметами.
- Контейнеры для хранения и вакуумные пакеты можно мыть в посудомоечных машинах и держать в морозильниках.
- Продукты в контейнерах или пакетах можно нагревать в микроволновой печи не дольше 90 секунд с мощностью не более 900 ватт. Прежде чем ставить контейнер или класть пакет в микроволновую печь, нужно его открыть.
- Контейнеры для хранения и вакуумные пакеты рассчитаны на температуру от -18 до 85 °C.

- Пакеты, в которых хранили сырое мясо, рыбу или птицу, запрещено использовать повторно.
- После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очищайте принадлежность. → «Очистка и уход» см. стр. 100

Комплектный обзор

→ Рисунок **A**

- 1 **Вакуумный насос**
 - a Вакуумный клапан
 - b Подключение для основного блока
- 2 **Контейнер для хранения ***
 - a Контейнер с отметкой **max**
 - b Капельная решетка *
 - c Крышка
 - d Зажимы
 - e Вакуумный затвор
 - f Индикатор вакуума
 - g Кольца для настройки даты (день/месяц)
 - h Уплотнитель крышки
- 3 **Вакуумный пакет ***
 - a Застежка
 - b Отметка **max**
 - c Вакуумный затвор

* В зависимости от модели

Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

⚠ Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.
→ Рисунок **A**
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 100

Элементы управления и аксессуары

Контейнер для хранения из тритана

Для хранения продуктов в вакууме с целью как можно дольше сохранить их свежесть и пригодность, замариновать их или снова разогреть в микроволновой печи.

Тритан — это прочный пластик, нейтральный на вкус и запах.

Прежде чем ставить контейнер в микроволновую печь, нужно снять с него крышку.

Крышка с вакуумным затвором

Для герметичного закрывания контейнера.

Крышка контейнера для хранения оснащена **индикатором вакуума**. Если индикатор заметно прогнут внутрь, то вакуум создан.

Чтобы снять крышку при наличии вакуума, сначала возьмитесь за **вакуумный затвор** с одной стороны и потяните вверх. Вовнутрь должно попасть достаточно воздуха, чтобы крышку можно было снять.

Крышки контейнеров для хранения оснащены **индикатором даты**. Вращая оба кольца, можно установить день и месяц, когда продукты были помещены в контейнер.

Капельная решетка

Капельная решетка отделяет продукты при хранении от выделяющихся жидкостей. Жидкости накапливаются под капельной решеткой.

Вакуумный пакет

Для хранения продуктов в вакууме с целью как можно дольше сохранить их свежесть и пригодность, замариновать их или приготовить по технологии сувид.

Используйте только оригинальные вакуумные пакеты Bosch.

Приготовление по технологии сувид

Технология сувид — это приготовление в вакууме при низких температурах.

⚠ Риск для здоровья!

При приготовлении продуктов по технологии сувид, необходимо соблюдать следующие практические советы и указания по гигиене:

- Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- Мойте и дезинфицируйте руки. Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- Скоропортящиеся продукты, например птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- Всегда тщательно мойте и/или очищайте овощи и фрукты.
- Держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте метод холодильной цепи, которая может быть ненадолго прервана лишь для подготовки продуктов. До процесса приготовления храните продукты в вакуумных пакетах в холодильнике.
- Блюда предназначены для немедленного употребления в пищу. После приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

- Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии сувид.
- Размещайте продукты в пакете по возможности рядом друг с другом, но не друг на друге.
- Клапан не рекомендуется погружать в воду.


Для профессионального приготовления блюд по технологии сувид рекомендуем выдвигной ящик Bosch для вакуумирования.

Применение

⚠ Внимание!

- Вакуумный насос можно устанавливать или снимать только после остановки прибора и извлечения штепсельной вилки из розетки.
- Не использовать ручной миксер с вакуумным насосом дольше 10 минут. После этого дать основному блоку и насосу остыть.
- Хранение в вакууме не заменяет хранение продуктов в холодильнике или морозильнике.
- Перед вакуумированием обязательно дайте продуктам остыть.

Установка вакуумного насоса

- **На основном блоке:**
Установите задвижку в положение . Отверстие в задней части прибора открыто, отверстия для установки насадок закрыты.
- **Рисунок 3**
- Установите вакуумный насос на основной блок и зафиксируйте его.

Снятие вакуумного насоса

- **Рисунок 4**
- Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите вакуумный насос с основного блока.

Вакуумирование контейнера

→ Ряд рисунков D

1. Поместите под- или приготовленные продукты в соответствующий контейнер. При этом учитывайте расположение метки **max**.
2. Убедитесь, что уплотнитель крышки вставлен правильно. Установите крышку и плотно зажмите зажимами. С помощью двух колец на крышке установите дату.
3. Прижмите основной блок с вакуумным насосом к вакуумному затвору контейнера и удерживайте.
4. Поверните поворотный переключатель на режим **M** и удерживайте его в этом положении.
5. Вакуумный насос откачивает воздух из контейнера. Когда индикатор вакуума заметно вогнут внутрь, вакуум создан.
6. Отпустите переключатель.
7. Снимите основной блок с вакуумным насосом с контейнера. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Указание: храните вакумированный контейнер крышкой вверх.

Вакуумирование пакета

→ Ряд рисунков E

1. Поместите продукты в пакет.

Указание: не переполняйте пакет. Область вакуумного затвора должна содержаться в чистоте. Особо тщательно действуйте при вакуумировании сочных, мокрых или маринованных продуктов.

2. Поместите пакет на ровную поверхность. Слегка выдавите воздух из пакета и плотно застегните застежку по всей длине.

Указание: при вакуумировании сочных, мокрых или маринованных продуктов свесьте вакуумный пакет вниз с рабочей поверхности. Вакуумный затвор должен быть сверху рабочей поверхности.

→ Рис. F

Важно!

- Уровень содержимого не должен превышать отметку **max**.
 - Оба уплотнительных элемента и область за отметкой **max** должны быть чистыми.
 - Если застежка не чиста и не полностью застегнута, создание вакуума невозможно.
3. Прижмите основной блок с вакуумным насосом к вакуумному затвору пакета и удерживайте.
 4. Поверните поворотный переключатель на режим **M** и удерживайте его в этом положении.
 5. Вакуумный насос откачивает воздух из пакета. За счет этого пакет сжимается и обволакивает содержимое.
 6. Когда в пакете будет создан достаточный вакуум, отпустите переключатель.

Указание: особо внимательно следите за тем, не выходит ли жидкость наружу и не приближается ли к отметке **max**.

- Отпустите переключатель, прежде чем жидкость превысит отметку **max**.
7. Снимите основной блок с вакуумным насосом с контейнера. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Открытие контейнера или пакета

→ Рис. G

- Чтобы открыть контейнер, возьмитесь за вакуумный затвор с одной стороны и потяните вверх. В контейнер должно попасть достаточно воздуха.
- Разомкните зажимы и снимите крышку.

→ Рис. H

- Чтобы открыть пакет, расстегните застежку и полностью раскройте ее.
- После использования вакуумные пакеты нужно тщательно чистить и хорошо посушить.

Очистка и уход

После каждого применения прибор и использованные отдельные части должны быть тщательно очищены.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не погружайте вакуумный насос в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Очистите части прибора сразу после использования. Тогда остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет повреждена (например, эфирными маслами из пряностей).
- При обработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет, который удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.

На **рис. 1** показано, как чистить отдельные части.

- Протрите вакуумный насос влажной тряпкой и высушите его.
- Очищайте прочие принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо мойте их в посудомоечной машине.
- Вакуумные пакеты, используемые повторно, нужно тщательно чистить и хорошо сушить. Пакеты, в которых хранили сырое мясо, рыбу или птицу, запрещено использовать повторно.
- Перед чисткой снимите уплотнитель крышки. → **Рис. 2**

Снятие установочных колец

→ Ряд рисунков 11

Установочные кольца, расположенные в крышке вакуумного контейнера, можно снять для выполнения тщательной очистки.

1. Вставьте маленькую отвертку в один из двух пазов стопорного кольца и осторожно извлеките кольцо с легким нажимом.
2. Снимите стопорное кольцо и установочные кольца, как показано на рисунке. Все детали тщательно очистите и просушите.
3. Вставьте установочные кольца в последовательности, указанной на рисунке. Вставьте стопорное кольцо с легким нажимом, чтобы оно зафиксировалось.

Принадлежности

Принадлежности и запчасти можно приобрести в торговой сети или через нашу сервисную службу.

Так как ассортимент выпускаемых изделий постоянно расширяется, в продаже могут иметься не указанные здесь принадлежности. На сайте www.bosch-home.com можно ознакомиться с актуальным перечнем принадлежностей.

Принадлежности	
MSZV0FC3	3 контейнера для хранения, 0,9 / 1,2 / 1,7 л
MSZV0FC2	2 контейнера для хранения 1,2 л
MSZV0FB1	10 малых пакетов, 1,2 л
MSZV0FB3	10 больших пакетов, 3,8 л
MMZV0BT1*	Переносная бутылка (0,5 л)
MMZV0SB0*	Контейнер, круглый (0,75 л)
MMZV0SB1*	Контейнер, круглый (1,5 л)
MMZV0SB2*	2 контейнера, круглые (0,75 и 1,5 л)

* Эта принадлежность разработана для блендера Vita**Power**, но совместима с вакуумной системой Ergo**Mixx** Fresh.

Круглые контейнеры MMZV0S.. не оснащены индикатором вакуума. Время вакуумирования составляет 45 секунд.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

Устранение неисправностей

В следующей таблице указаны простые действия в случае проблем или неисправностей, которые вы можете устранить самостоятельно. Если устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Возможная причина	Меры по устранению
Не удается создать вакуум в контейнере для хранения.	Крышка не установлена правильно/ полностью.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте зажимы. Как следует замкните зажимы.
	Уплотнитель крышки не вставлен как следует.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Правильно разместите уплотнитель крышки.
	Крышка или уплотнительные элементы загрязнены или повреждены.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте крышку, вакуумный затвор и уплотнитель крышки на предмет повреждений. ■ Проверьте, все ли детали чисты и сухи, обратив особое внимание на уплотнительные элементы. ■ Тщательно очистите и высушите на воздухе. → «Очистка и уход» см. стр. 100
Не удается создать вакуум в вакуумном пакете.	Застежка не застегнута до конца.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Плотно застегните застежку по всей длине.
	Застежка или вакуумный затвор загрязнены или повреждены.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, чисты ли уплотнительные элементы. ■ Тщательно очистите и высушите на воздухе. → «Очистка и уход» см. стр. 100
	Вакуумный пакет поврежден.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте вакуумный пакет на предмет повреждений. Если он поврежден, возьмите другой вакуумный пакет. → «Принадлежности» см. стр. 101
Вакуум в пакете не держится.	Острые части вакуумируемого продукта (например, кости) могут прорывать отверстия.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Если из-за острых кромок вакуумируемого продукта возникли повреждения, следует разместить острые кромки в пакете так, чтобы они не могли повредить стенки пакета.

التغلب على الخلل

تجد في الجدول التالي حلولاً للمشاكل أو الأعطال التي يمكنك معالجتها بنفسك بطريقة سهلة. إذا تعذّر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

العطل	السبب المحتمل	إجراءات التصرف
لا يمكن توليد فراغ في خزان الحفظ.	الغطاء غير مركّب بشكل صحيح/كامل.	■ افحص المشابك. أغلق المشابك بشكل صحيح.
	سدادة الغطاء ليست مركّبة بصورة صحيحة.	■ اضبط وضعية سدادة الغطاء.
	الغطاء أو عناصر الإحكام متسخة أو متضررة.	■ افحص الغطاء وقفل التفريغ وسدادة الغطاء للكشف عن الأضرار. ■ افحص ما إذا كانت كافة الأجزاء نظيفة وجافة، وبخاصة عناصر الإحكام. ■ نظف جيداً واتركها تجف في الهواء. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4
لا يمكن توليد فراغ في كيس الضغط مفرّغ الهواء.	قفل الضغط ليس مغلقاً بالكامل.	■ أحكم إغلاق قفل الضغط على طول المسافة.
	قفل الضغط أو قفل التفريغ متسخ أو متضرر.	■ افحص ما إذا كانت عناصر الإحكام نظيفة. ■ نظف جيداً واتركها تجف في الهواء. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4
	الكيس المضغوط مفرّغ الهواء معطل.	■ افحص الكيس المضغوط مفرّغ الهواء للكشف عن الخلل. إذا كان الكيس متضرراً، فاستخدم كيساً مضغوطاً مفرّغ الهواء غيره. ← «الكماليات» انظر صفحة ar-5
لا يظل الفراغ في الكيس المضغوط مفرّغ الهواء قائماً.	يمكن أن تنشأ ثقبٌ بفعل الأجزاء الحادة في المواد المضغوطة تحت التفريغ (مثل العظام).	■ إذا حدثت أضرارٌ في المواد الموضوعة تحت التفريغ بفعل حواف حادة، فاضبط موضع الحواف الحادة في الكيس المضغوط مفرّغ الهواء، بحيث لا يمكن أن يتضرر جدار الكيس بفعل ذلك.

الكماليات

يمكن شراء قطع الغيار والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء. نظرًا لتوسيع قاعدة المنتجات بصورة مستمرة، يمكن في بعض الأحيان أن تظهر كماليات غير واردة هنا. لذلك قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.bosch-home.com، لمتابعة قطع الكماليات الحالية المتوفرة في العرض.

الكماليات	
3 خزانات حفظ 0.9 لتر / 1.2 لتر / 1.7 لتر	MSZV0FC3
2 خزانات حفظ 1.2 لتر	MSZV0FC2
10 أكياس صغيرة، 1.2 لتر	MSZV0FB1
10 أكياس كبيرة، 3.8 لترات	MSZV0FB3
زجاجة محمولة (0.5 لتر)	MMZV0BT1*
خزان، (حوالي 0.75 لتر)	MMZV0SB0*
خزان، (حوالي 1.50 لتر)	MMZV0SB1*
2 خزان، حوالي (0.75 لتر و1,5 لتر)	MMZV0SB2*

* لقد طُور هذا الملحق خصيصًا للخلاط **VitaPower**، ولكنه متوافق مع نظام التفريغ **ErgoMixx Fresh**.

خزانات الحفظ المستديرة **MMZV0S** لا تحتوي على مؤشر تفريغ. وتبلغ مدة التفريغ 45 ثانية.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- إشارة: عند تفريغ الهواء من مواد غذائية عسائرية أو رطبة أو متبلبة، اترك الكيس المضغوط مفرغ الهواء ليتبدل من لوح العمل إلى الأسفل. يجب أن يتواجد قفل التفريغ على الجهة العلوية من لوح العمل.
- ← **صورة F**
- هام!**
- يجب ألا يتجاوز المحتوى خط العلامة **max**.
- يجب الحفاظ على نظافة كلا عنصري الإحكام وعلى المنطقة الأخرى من خط العلامة **max**.
- عندما لا يكون قفل الضغط نظيفاً ومغلقاً تماماً، لا يمكن توليد فراغ.
- 3. اضغط الجهاز الأساسي بمضخة التفريغ على قفل التفريغ للكيس وأحكام التثبيت.
- 4. ضع المفتاح على الدرجة **M** وثبته في هذا الوضع.
- 5. تشطف مضخة التفريغ الهواء من الكيس. من خلال ذلك ينكمش الكيس ويحيط بالمحتوى.
- 6. عندما يُفْرَغ الكيس بما يكفي، اترك المفتاح إشارة: يلزم الانتباه إلى إمكانية تسرب السائل والاقتراب من خط العلامة **max**. اترك المفتاح، قبل أن يتجاوز السائل خط العلامة **max**.
- 7. فك الجهاز الأساسي مع مضخة التفريغ من الخزان. انزع القابس الكهربائي.

افتح الخزان أو كيس الضغط

- **الشكل J** يقدّم نظرة عامة حول كيفية تنظيف الأجزاء المفردة.
- نظّف مضخة التفريغ باستخدام قطعة قماش رطبة وجفّفها.
- قم بتنظيف أجزاء الكماليات الأخرى بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية أو ضعها في غسالة الأطباق.
- الأكياس المضغوطة مفرّغة الهواء، التي يُعاد استخدامها، يجب تنظيفها بعناية وتجفيفها بالكامل. لا يمكن إعادة استخدام الأكياس، التي سبق استخدامها لتخزين اللحوم أو الأسماك أو الدواجن النيئة.
- أزل سداة الغطاء من أجل التنظيف.

← صورة J

انتزاع حلقات الضبط

← متواليّة الصور I

- يمكن انتزاع حلقات الضبط في غطاء خزان الفراغ من أجل تنظيف دقيق.
- 1. أدخل مفكاً صغيراً في واحد من كلا التجويفين لحلقة الأمان وارفع الحلقة بضغطٍ خفيفةٍ بحذر إلى الخارج.
- 2. انتزع حلقة الأمان وحلقات الضبط كما هو مبين. نظف كافة الأجزاء جيّداً وجفّفها.
- 3. ركب حلقات الضبط في الترتيب المصوّر. ركب حلقة الأمان بضغطٍ خفيفةٍ، إلى أن تتعشّق.

التنظيف والعناية

- يجب تنظيف الجهاز وجميع القطع المستخدمة جيّداً بعد كل استخدام.

تنبيه!

- لا تستخدم منظفات تحتوي على الكحول أو المواد الروحية.

- ← **الصورة B**
- ضع مضخة التفريغ على الجهاز الأساسي وعشقه في موضعه.

خلع مضخة التفريغ

- ← **الصورة C**
- اضغط على زري التحرير باستمرار وانتزع مضخة التفريغ من الجهاز الأساسي.

تفريغ الهواء من الخزان

- ← **متواليّة الصور D**
 - 1. عبئ المواد الغذائية المجهزة أو المُحضّرة في الخزان ذي الصلة. يجب مراعاة العلامة **max** أثناء ذلك.
 - 2. تأكد أن سداة الغطاء موضوعةً بشكل صحيح. ربّب الغطاء وأحكم الإغلاق باستخدام مشابك الإغلاق. اضبط التاريخ بواسطة الحلقة على الغطاء.
 - 3. اضغط الجهاز الأساسي بمضخة التفريغ على قفل التفريغ للخزان وأحكم التثبيت.
 - 4. ضع المفتاح على الدرجة **M** وتبته في هذا الوضع.
 - 5. تشفط مضخة التفريغ الهواء من الخزان. عندما يتقوّس بيان التفريغ بصورة مرئية إلى الداخل، يكون التفريغ قد تحقق.
 - 6. اترك المفتاح.
 - 7. فك الجهاز الأساسي مع مضخة التفريغ من الخزان. انزع القابض الكهربائي.
- إشارة: احفظ الخزان المفرغ وغطاه إلى أعلى.

تفريغ الهواء من الكيس المضغوط

- ← **متواليّة الصور E**
 - 1. عبئ المواد الغذائية في الكيس.
- إشارة: لا تملء الكيس فوق سعته. يجب الإبقاء على نظافة نطاق قفل التفريغ. يلزم وجود عناية خاصة عند تفريغ المواد الغذائية العاصرية أو الرطبة أو المتبلّة.
2. ضع الكيس على سطح مستو. اضغط الهواء بخفة من داخل الكيس وأغلق قفل الضغط بإحكام على الطول الكامل.

- حافظ دائماً على نظافة الاسطح وألواح التقطيع.
- استخدم ألواح تقطيع مختلفة مع المواد الغذائية المختلفة.
- التزم بسلسلة التبريد. لا تقطعها إلا لفترة قصيرة فقط من أجل تحضير الأطعمة وقم بتخزين الأطعمة المفرّغة بعد ذلك في الثلاجة مرة أخرى قبل البدء في عملية الطهي.
- الأطعمة المناسبة فقط للطهي الفوري. بعد الانتهاء من عملية الطهي، تناول الأطعمة على الفور ولا تقم بتخزينها لفترة أطول، ولا حتى في الثلاجة. فهي غير مناسبة لإعادة التسخين.
- لا تقم بطهي الأطعمة في الأكياس التي اشتريتها فيها (على سبيل المثال الأسماك المقسمة). فهذه الأكياس غير مناسبة للطهي داخل أكياس مفرّغة من الهواء.
- ضع قطع الطعام في الكيس بجانب بعضها البعض قدر الإمكان وليس فوق بعضها البعض.
- نحن نوصي بعدم إغراق الصمام في الماء.
- نحن نوصي بدرجة التفريغ بوش من أجل نتائج احترافية عند الطهي في أكياس مفرّغة من الهواء.

الاستخدام

⚠ تنبيه!

- يجب عدم تركيب أو انتزاع مضخة التفريغ إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- لا تستخدم الخلاط الكهربائي لمدة أطول من 10 دقائق مع مضخة التفريغ. بعد ذلك اترك الجهاز الأساسي والمضخة ليبرد.
- إن الحفظ تحت التفريغ ليس بديلاً عن حفظ المواد الغذائية في الثلاجة أو المبرّد.
- اترك المواد الغذائية تبرد دائماً قبل تفريغ الهواء.

تركيب مضخة التفريغ

- في الجهاز الأساسي:
- انقل المنزلقة إلى الوضع — الفتحة الخلفية تكون حرة وفتحات استخدام العدد والأدوات تكون مغلقة.

نظرة عامة

← الصورة A

1 مضخة التفريغ

a صمام التفريغ

b وصلة للجهاز الأساسي

2 خزان الحفظ*

a خزان ذو علامة max

b شبكة تنقيط*

c غطاء

d مشابك إغلاق

e قفل تفريغ

f بيان التفريغ

g حلقات ضبط للتاريخ (اليوم/الشهر)

h سداة الغطاء

3 الكيس المضغوط مفرغ الهواء *

a قفل الضغط

b خط العلامة max

c قفل تفريغ

* على حسب الطراز

الغطاء ذو قفل التفريغ

لإغلاق الخزانات بإحكام ضد الهواء.

تكون أغلبية خزانات الحفظ مزودة ببيان للتفريغ. عندما يتقوس البيان بصورة مرئية إلى الداخل، يكون التفريغ قد تحقق.

ولخلع غطاء في حالة وجود فراغ قائم، أمسك بقفل التفريغ من نهايته واجذبه إلى الأعلى. يجب أن تصل كمية كافية من الهواء إلى الداخل لتسهيل إمكانية فك الغطاء.

وتكون أغلبية خزانات الحفظ مزودة ببيان للتاريخ. من خلال إدارة كلا الحلقتين يمكن ضبط اليوم والشهر، الذين تم فيهما تعبئة المواد الغذائية.

شبكة التنقيط

تفيد شبكة التنقيط في فصل المواد الغذائية أثناء التخزين عن أية سوائل متسربة. تتجمع السوائل تحت شبكة التنقيط.

الكيس المضغوط مفرغ الهواء

لحفظ المواد الغذائية تحت التفريغ، لإطالة طراوة المواد الغذائية المعبأة وصلاحتها، لتبيلها أو لإعدادها من أجل الطهي في أكياس مفرغة من الهواء. لا تستخدم إلا الأكياس المضغوطة مفرغة الهواء الأصلية من بوش.

الطهي في أكياس مفرغة من الهواء

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء معناه الطهي «في ظل التفريغ» في درجات حرارة منخفضة.

⚠ خطر على الصحة!

أثناء تحضير المواد الغذائية من أجل الطهي في أكياس مفرغة من الهواء يجب بالضرورة اتباع إرشادات الاستخدام والنظافة التالية دائماً:

- اقتصر على استخدام الأطعمة الطازجة ذات أعلى مستوى جودة والسليمة تماماً.
- اغسل الأيدي وعقمها. استخدم قفازات تُستخدم لمرة واحدة أو ماسك (ماشنة) للطهي/الشواء.
- احرص على تحضير الأطعمة الحساسة، كالطيور والبيض والأسماك، بعناية فائقة.
- اغسل الخضروات والفاكهة بعناية دائماً و/أو قم بتقشيرها.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

⚠ تنبيه!

إياك أن تشغل ملحقا تكميليا متضررا!

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود

أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام

أول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-4

القطع وعناصر الاستعمال

خزان الحفظ من التريتان

لحفظ المواد الغذائية تحت التفريغ، لإطالة طراوة المواد الغذائية المعبأة وصلاحتها، لتبيلها أو لإعادة تسخينها في الميكروويف. التريتان هو بلاستيك مؤمن ضد الكسر وليس له تأثير على المذاق أو الرائحة.

أزل الغطاء قبل استخدام الخزانات في الميكروويف.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق مخصص للخلاط الكهربائي...MFQ36. احرص على مراعاة دليل الاستعمال الخاص بالخلاط الكهربائي. لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق مناسبٌ لتفريغ الهواء من أكياس وحاويات مناسبة. هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر الاختناق!

- أبق الأكياس المضغوطة مفرّغة الهواء بعيداً عن الأطفال.
- لا تترك الأطفال تلعب بالأكياس المضغوطة مفرّغة الهواء.

⚠️ تنبيه!

- يجب عدم تركيب أو انتزاع الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون التام ويكون قايس الجهاز قد تم إخراجِه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- لا تغمر مضخة التفريغ في سوائل أبداً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسلة الأطباق.
- كل المكونات يجب أن تكون نظيفة تماماً. عند الاستخدام احرص على مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ.
- اترك المواد الغذائية تبرد دائماً قبل تفريغ الهواء.
- افحص جودة المواد الغذائية كذلك بعد التخزين. لا تستخدم أطعمة مشكوك في جودتها.

⚠️ هام!

- لا تلمس عناصر الأحكام بأي حال من الأحوال باستخدام أغراض حادة أو مدببة أو معدنية.
 - خزانات الحفظ والأكياس المضغوطة مفرّغة الضغط مناسبة لغسالات الأطباق والمجمّادات.
 - يمكن تسخين المواد الغذائية في المايكرويف في الحافظة أو في الكيس لمدة أقصاها 90 ثانية عند 900 وات بحد أقصى. أزل غطاء الحافظة أو أفتح الكيس قبل الاستخدام في المايكرويف.
 - خزانات الحفظ والأكياس المضغوطة مفرّغة الضغط مناسبة للاستخدام في نطاق درجات الحرارة من 18°- م إلى 85° م.
 - لا يمكن إعادة استخدام الأكياس، التي سبق استخدامها لتخزين اللحوم أو الأسماك أو الدواجن النيئة.
 - يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4





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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001207470

(001015)