BOSCH



ErgoMaster Serie 4/6 Fresh Vacuum System

MSM4W... **MSM4B...** **MSM6M...**

[en]	Information for Use	Accessories	8
[ms]	Manual pengguna	Aksesori	11
[zh-tw]	使用手冊	配件	14
[zh]	使用说明书	附件	16
[ar]	دليل المستخدم	الكماليات	18

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



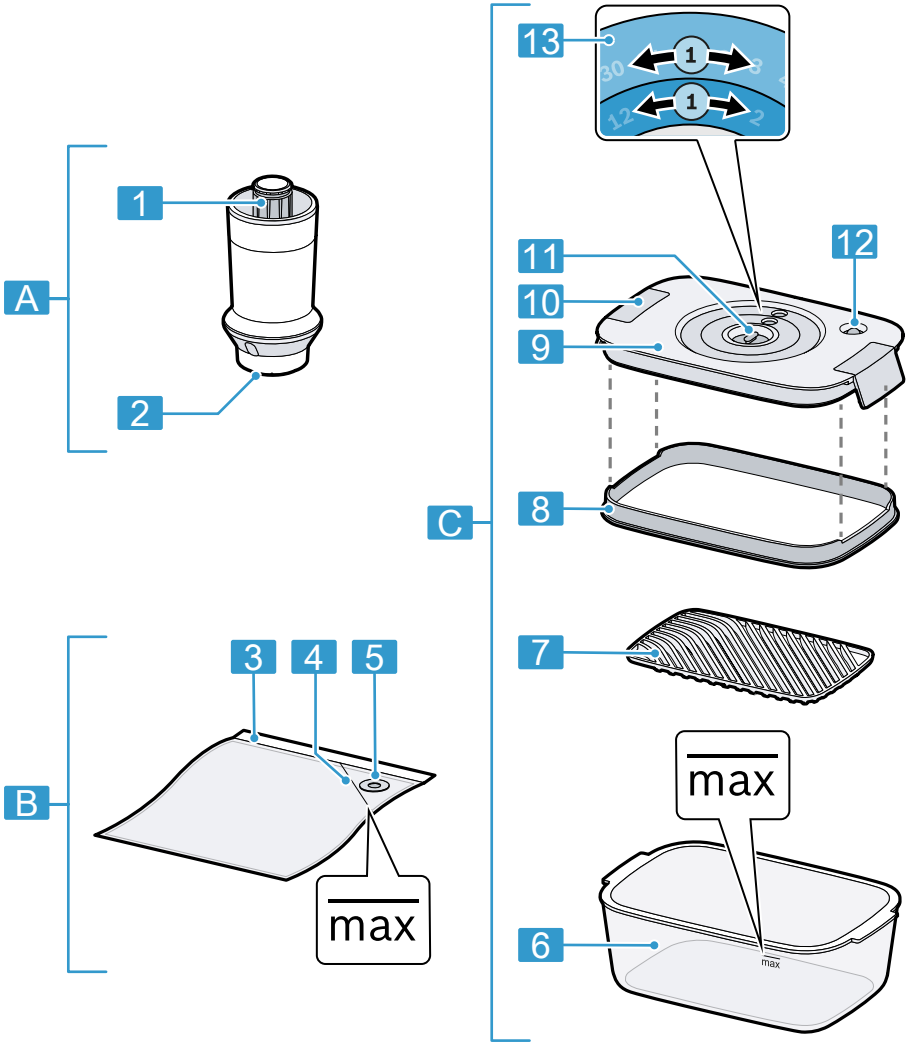
[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

[ms] Imbas kod QR atau lawati laman web untuk membuka arahan penggunaan lanjut. Anda boleh mendapatkan maklumat tambahan mengenai peranti anda atau aksesori di situ.

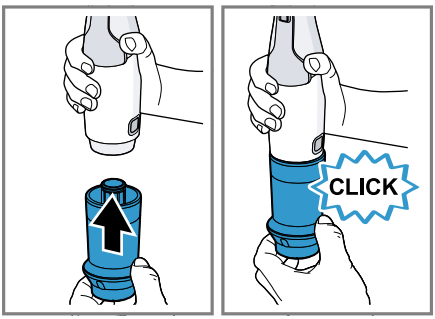
[zh-tw] 掃描 QR-Code 或訪問網站，以開啟更詳細的使用說明。您可於此處找到有關電器或配件的更多資訊。

[zh] 要打开更多与使用相关的提示，请扫描二维码或访问网站。您可以在那里查阅关于机器或附件的更多详细信息。

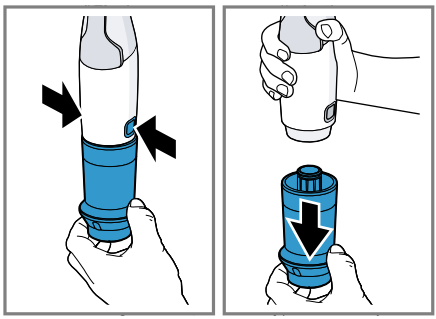
[ar] امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا أو تفضَّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسَّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلوماتٍ إضافية حول جهازك أو الملحقات.



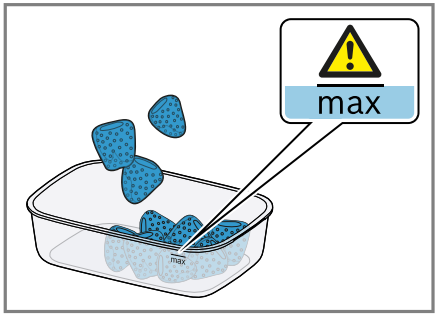
1



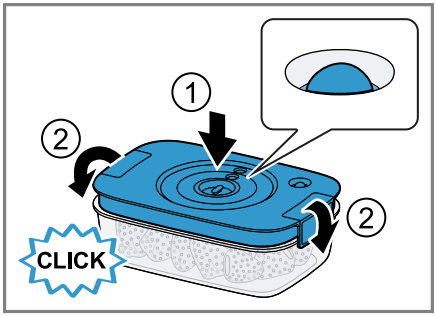
2



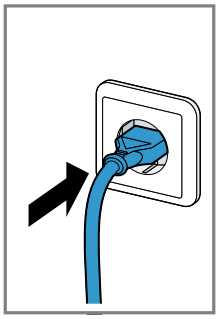
3

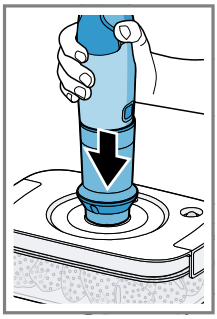


4

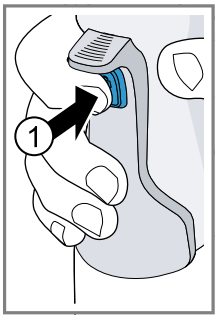


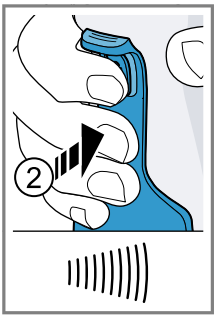
5



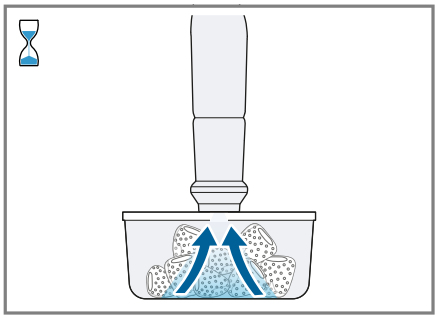


6

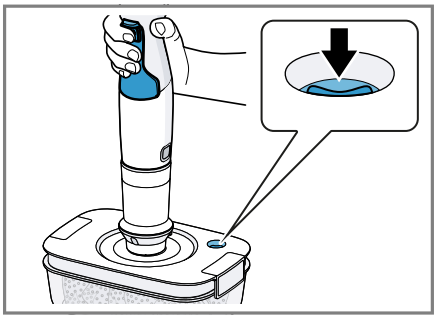




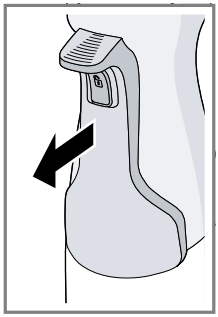
7

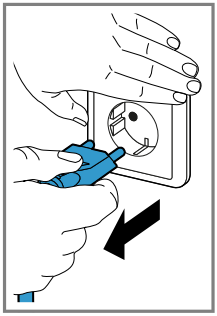


8

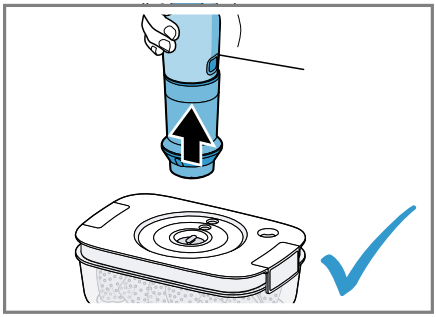


9

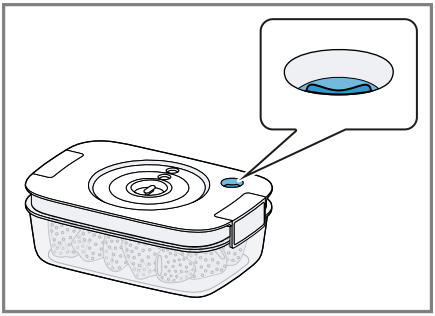




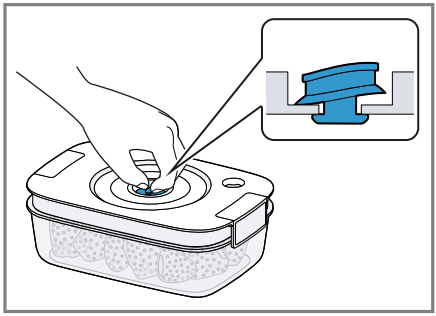
10



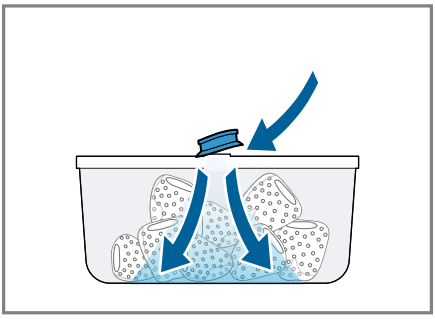
11



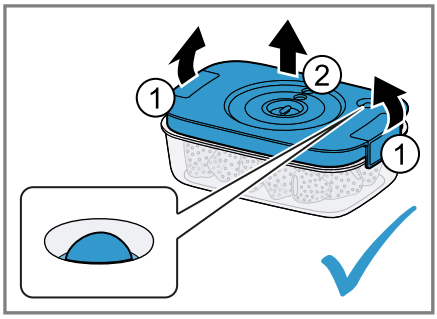
12



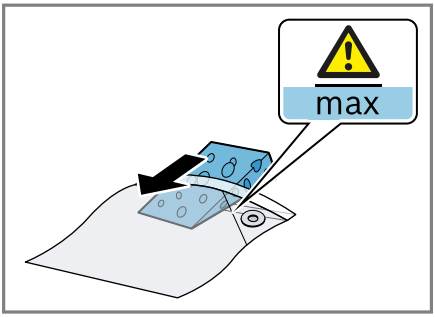
13



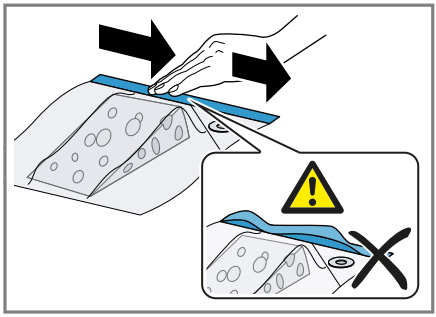
14



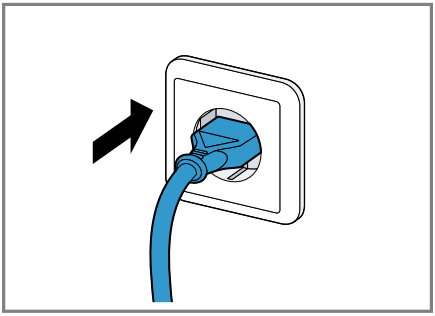
15



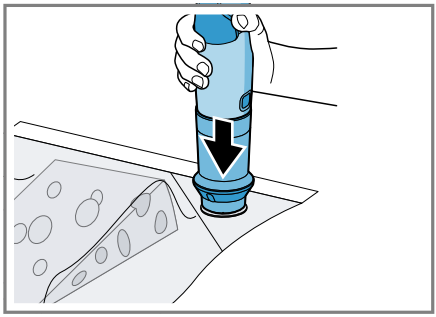
16



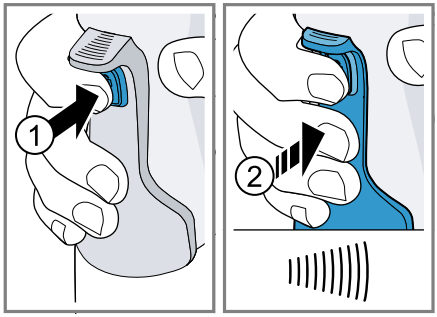
17



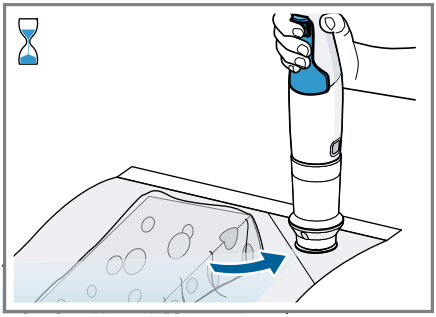
18



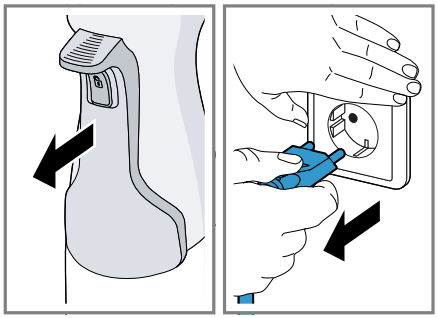
19



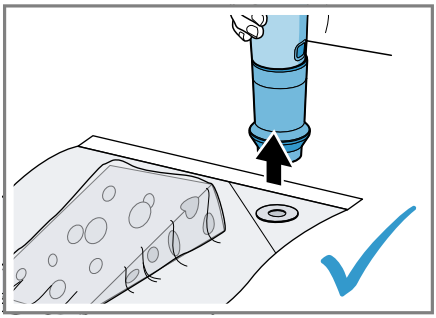
20



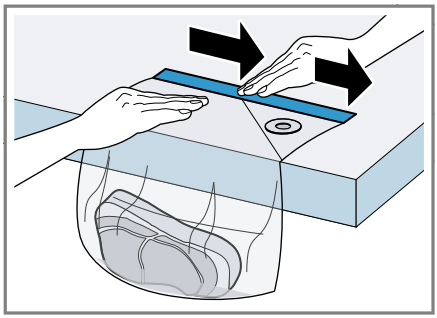
21



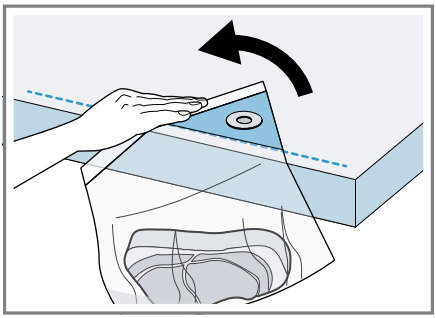
22



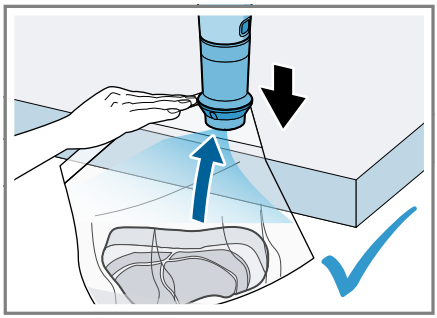
23



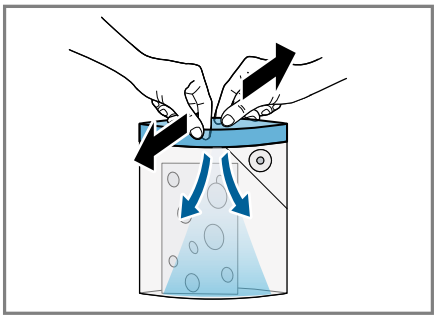
24



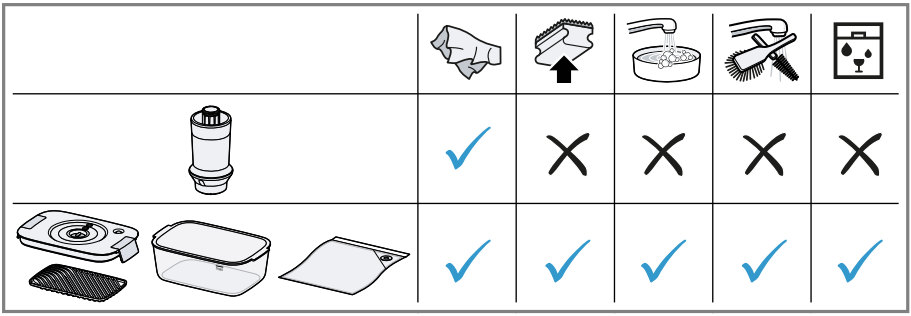
25



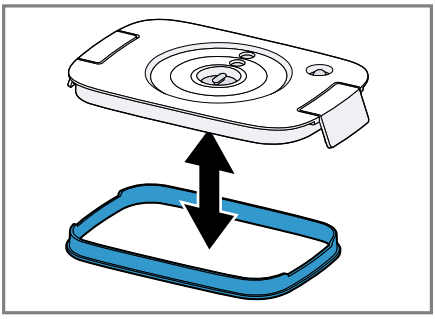
26



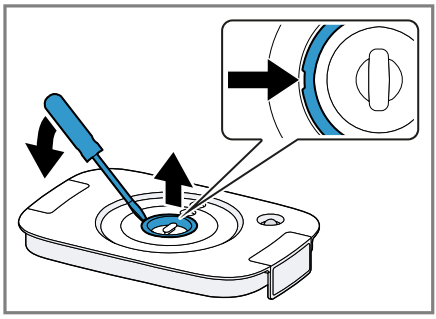
27



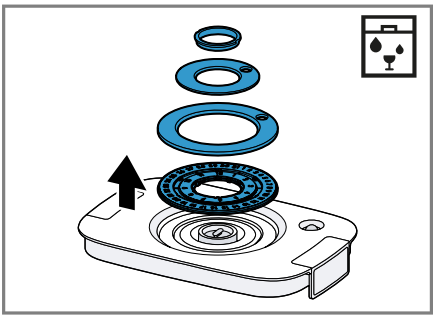
28



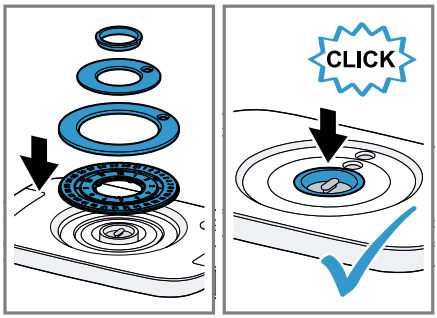
29



30



31



32

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the main unit.

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM4W..., MSM4B..., MSM6M....
- for applications described in these instructions.

The storage containers made of glass are suitable for a temperature range of -20 °C to 300 °C.
The storage containers made of Tritan, the lid and the drip tray are suitable for a temperature range of -18 °C to 85 °C.
The vacuum zipper bags are suitable for a temperature range of -18 °C to 95 °C for 30 minutes.
In the microwave, re-heat food in the Tritan storage container or vacuum zipper bag for no more than 90 seconds at max. 900 watt. Before using the containers in the microwave, remove the lid from the container or open the bag.

- ▸ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▸ Do not put the glass containers in water if they are hot. Let the container cool down slowly.
- ▸ Observe the rules of hygiene in the kitchen. All ingredients must be hygienically faultless.
- ▸ Always allow food to cool down before vacuum-sealing.
- ▸ Also check the quality of food after storage. Do not use food of dubious quality.
- ▸ Do not reuse bags in which raw meat, raw fish or raw poultry have been stored.
- ▸ Keep children away from vacuum zipper bags.
- ▸ Do not allow children to play with vacuum zipper bags.

Avoiding material damage

- ▸ Never immerse the vacuum pump in liquids and never clean it under running water or in the dishwasher.
- ▸ Never reach into sealing elements with sharp, pointed or metal objects.

Overview

→ *Fig.* **1**

A	Vacuum pump
B	Vacuum zipper bag[1]
C	Storage container[1]

[1] Depending on the model

1	Connection for main unit
2	Vacuum valve
3	Zip lock
4	Mark line **max**
5	Vacuum seal
6	Container made of Tritan plastic or glass[1]
7	Drip tray[1]
8	Lid seal
9	Lid
10	Sealing clips
11	Vacuum seal
12	Vacuum indicator
13	Setting rings for date (day/month)

[1] Depending on the model

Note: If an item is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Vacuum pump

The vacuum pump is suitable for vacuum-sealing Bosch zipper bags and storage containers.
Do not use the main unit with the vacuum pump for more than 10 minutes. Then leave the main unit and the pump to cool down.

Notes

- Storing food in a vacuum is not a substitute for storing it in the refrigerator or freezer.
- Check that all parts are clean and dry before vacuum-sealing. When doing so, pay particular attention to the sealing elements.

Fitting and removing the vacuum pump

→ *Fig.* **2** - **3**

Storage containers

The storage containers are suitable for storing food under vacuum to preserve the freshness and extend the shelf life of food contained in them, to marinate food or to warm it in the microwave.
The storage container made of glass is also suitable for use in an oven. It can be put in the heated oven directly from the freezer.
The containers made of glass and Tritan plastic have different sealing clips. Use the appropriate lid depending on the container.

Vacuum-sealing with storage containers

Do not fill the container higher than 1 cm below the rim.

Requirement: The lid seal must be inserted correctly.

→ *Fig.* **4** - **11**

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

Removing the lid with vacuum applied

→ *Fig.* **12** - **15**

Vacuum zipper bags

The vacuum zipper bags are suitable for storing food under vacuum, marinating it or preparing it for sous-vide cooking.
We recommend using containers for storing liquids (such as soup).
Before vacuum-sealing, remove sharp or pointed parts (e. g. bones) from the food in order not to damage the vacuum zipper bags.

Vacuum-sealing with zipper bags

Notes

- Do not overfill the bag. Keep the area of the vacuum seal clean.
- If the zip lock is not clean and completely closed, no vacuum will be generated.

→ *Fig.* **16** - **23**

Vacuum-sealing juicy, moist or marinated food

When vacuum-sealing juicy, moist or marinated food, hang the vacuum zipper bag from the worktop.

Note: Release the control lever before the liquid crosses the max mark line.

→ *Fig.* **24** - **26**

Opening zipper bags under vacuum

- To open the bag, pull the zip lock completely apart.
  → *Fig.* **27**

Sous-vide cooking

- When preparing food for sous-vide cooking, always follow the application and hygiene instructions.
- Do not immerse the vacuum seal in water.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ *Fig.* **28**

Carefully clean and completely dry off vacuum zipper bags which will be reused.

Cleaning the storage containers

Note

- Remove the lid seal for cleaning.
- The setting rings in the lid can be removed in order to clean them thoroughly.

→ *Fig.* **29** - **32**

Special accessories

You can buy accessories from the aftersales service, from specialist retailers or online. Only use genuine accessories as these have been specifically designed for your appliance.
www.bosch-home.com
Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.

The round containers (MMZV0S..) are designed for the VitaPower vacuum blender but are also compatible with the Fresh Vacuum System. The containers do not have a vacuum indicator. The vacuum time is approx. 45 seconds.

Keselamatan

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Ikuti arahan untuk peranti asas.

Gunakan aksesori hanya:

- dengan pengadun tangan MSM4W..., MSM4B..., MSM6M....
- untuk aplikasi yang dijelaskan dalam manual ini.

Bekas simpanan yang diperbuat daripada kaca sesuai untuk julat suhu antara -20 °C hingga 300 °C.

Bekas simpanan yang diperbuat daripada Tritan, penutup dan gril pengetus sesuai untuk julat suhu antara -18 °C hingga 85 °C.

Beg vakum berzip sesuai untuk julat suhu antara -18 °C hingga 95 °C untuk selama 30 minit.

Panaskan makanan di dalam bekas simpanan Tritan atau di dalam beg vakum berzip selama maksimum 90 saat pada maksimum 900 watt di dalam ketuhar gelombang mikro.

Tanggalkan penutup bekas atau buka beg sebelum digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

- ▸ Hanya pasang dan tanggalkan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▸ Jangan letakkan bekas kaca yang panas ke dalam air. Biarkan bekas sejuk dengan perlahan.
- ▸ Patuhi peraturan kebersihan dapur. Semua bahan mestilah bersih.
- ▸ Sila biarkan bahan makanan menyejuk dahulu sebelum divakum.
- ▸ Periksa kualiti bahan makanan walaupun selepas penyimpanan. Gunakan hanya bahan makanan segar daripada kualiti yang terbaik.
- ▸ Jangan gunakan semula beg yang telah digunakan untuk menyimpan daging mentah, ikan mentah, atau ayam dan itik mentah.
- ▸ Jauhkan beg vakum berzip dari kanak-kanak.
- ▸ Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan beg vakum berzip.

Elakkan kerosakan harta benda

- Jangan sesekali merendam pam vakum ke dalam air dan jangan sesekali mencuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Jangan sesekali menyentuh elemen pengedap dengan objek tajam, runcing atau logam.

Gambaran keseluruhan

→ *Raj.* **1**

A	Pam vakum
B	Beg vakum berzip[1]
C	Bekas simpanan[1]
1	Sambungan untuk unit asas
2	Injap vakum
3	Penutup berzip
4	Garisan penanda max
5	Penutup vakum
6	Bekas yang diperbuat daripada plastik Tritan atau kaca[1]
7	Gril pengetus[1]
8	Pengedap penutup
9	Penutup
10	Klip penutup
11	Penutup vakum
12	Penunjuk vakum
13	Cincin pelarasan untuk tarikh (hari/bulan)

[1] Bergantung kepada model

Nota: Sekiranya komponen tidak disertakan dalam skop penghantaran, anda boleh memesan melalui perkhidmatan pelanggan.

Pam vakum

Pam vakum sesuai untuk memvakum beg berzip Bosch dan bekas simpanan.

Jangan guna unit asas lebih daripada 10 minit dengan pam vakum. Akhir sekali, biarkan unit asas dan pam menyejuk.

Nota

- Penyimpanan makanan dalam vakum bukanlah pengganti untuk penyimpanan di dalam peti sejuk atau penyejuk beku.
- Sebelum memvakum, pastikan semua bahagian bersih dan kering. Beri perhatian khusus kepada elemen pengedap.

Memasang dan mengeluarkan pam vakum

→ *Raj.* **2** - **3**

Bekas simpanan

Bekas simpanan sesuai untuk menyimpan makanan dalam vakum dengan tujuan memanjangkan tempoh kesegaran dan jangka hayat makanan, memerap atau memanaskan semula di dalam ketuhar gelombang mikro.
Bekas simpanan yang diperbuat daripada kaca juga sesuai digunakan di dalam ketuhar. Bekas simpanan tersebut boleh diletakkan dari peti sejuk beku terus ke dalam ketuhar yang telah dipanaskan.
Bekas kaca atau plastik Tritan mempunyai klip penutup yang berbeza. Gunakan penutup yang sesuai bergantung pada bekas.

Vakum bekas simpanan

Jangan isi bekas melebihi 1 cm di bawah aras penuh.

Keperluan: Pengedap penutup mesti diletakkan dengan betul.

→ *Raj.* **4** - **11**

Nota: Simpan bekas yang divakum dengan penutupnya menghadap ke atas.

Tanggalkan penutup semasa terdapat vakum

→ *Raj.* **12** - **15**

Beg vakum berzip

Beg vakum berzip sesuai untuk menyimpan makanan dalam vakum, memerapnya atau menyediakannya untuk masakan sous vide. Untuk menyimpan cecair (cth. sup) kami mengesyorkan menggunakan bekas. Sebelum memvakum, tanggalkan bahagian tajam atau runcing daripada makanan untuk tidak merosakkan beg vakum berzip, cth. tulang.

Memvakum beg berzip

Nota

- Jangan isi beg secara berlebihan. Pastikan kawasan penutup vakum sentiasa bersih.
- Jika penutup berzip tidak bersih dan ditutup sepenuhnya, keadaan vakum tidak akan dicipta.

→ *Raj.* **16** - **23**

Memvakum bahan makanan berair, lembap atau yang diperap

Semasa memvakum bahan makanan berair, lembap atau yang diperap, biarkan beg vakum berzip digantung dari kaunter dapur.

Nota: Lepaskan tuil operasi sebelum cecair melepasi garisan penanda max.

→ *Raj.* **24** - **26**

Buka beg berzip dalam vakum

- ▸ Untuk membuka beg, tarik penutup berzip untuk membuka beg sepenuhnya. → *Raj.* **27**

Masakan sous vide

- Semasa penyediaan bahan makanan untuk masakan sous vide, arahan penggunaan dan kebersihan mesti diikuti.
- Jangan rendam penutup vakum ke dalam air.

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.
→ *Raj.* **28**
Beg vakum berzip yang digunakan semula mesti dibersihkan dengan teliti dan dikeringkan sepenuhnya.

Bersihkan bekas simpanan

Nota

- Tanggalkan pengedap penutup untuk dibersihkan.
- Cincin pelarasan di dalam penutup boleh dibuka untuk tujuan pembersihan.

→ *Raj.* **29** - **32**

Aksesori pilihan

Aksesori pilihan boleh dibeli melalui khidmat pelanggan, di kedai pakar atau di laman web. Gunakan aksesori tulen sahaja kerana aksesori ini telah dipadankan dengan peralatan anda sebetul-betulnya.Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.
www.bosch-home.com
Aksesori adalah khusus mengikut peralatan. Sentiasa nyatakan label peralatan (E-Nr.) anda yang betul semasa pembelian.
Bekas bulat (MMZV0S..) ini telah direka untuk pengisar vakum VitaPower, tetapi serasi dengan Fresh Vacuum System. Bekas tidak mempunyai penunjuk vakum. Tempoh memvakum adalah selama lebih kurang 45 saat.

安全性

- 請仔細閱讀本說明書。
- 注意主機的說明書。

本配件僅能如下使用:

- 搭配手持式調理棒 MSM4W..., MSM4B..., MSM6M...。
- 適用於本說明書所述之用途。

玻璃儲物盒適用於-20 °C至300 °C的溫度範圍。
Tritan材質儲物盒、蓋子和滴水盤適用於-18 °C至85 °C的溫度範圍。
真空夾鏈袋可在-18 °C至95 °C的溫度範圍內安全使用30分鐘。
Tritan材質儲物盒或真空夾鏈袋裝的食物在微波爐中以最大900 W功率加熱最多90秒鐘。
置入微波爐前，先拆除容器蓋或打開袋子。

- ▸ 只有在傳動器完全靜止，且機器的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下配件。
- ▸ 請勿將高溫的玻璃儲物盒放入水中。讓儲物盒慢慢冷卻。
- ▸ 請注意廚房衛生的規定。所有配料必須完全乾淨衛生。
- ▸ 進行真空密封之前，請務必先讓食物冷卻。
- ▸ 食材即使已經保存，也要檢查其品質。請勿使用品質有疑慮的食材。
- ▸ 之前存放過生肉、生魚或生禽肉的夾鏈袋，請勿重複使用。
- ▸ 請確保兒童遠離真空夾鏈袋。
- ▸ 切勿讓兒童把玩真空夾鏈袋。

避免財物損失

- ▸ 請勿將真空幫浦浸泡在液體中，也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機清潔。
- ▸ 請勿讓尖銳、鋒利或金屬物品接觸密封元件。

總覽

→ *圖* **1**

A	真空幫浦
B	真空夾鏈袋[1]
C	儲物盒[1]
1	主機接口
2	真空氣閥

[1] 視型號而定

3	夾鏈袋封口
4	標線max
5	真空密封口
6	Tritan塑料或玻璃製的儲物盒[1]
7	滴水盤[1]
8	盒蓋密封件
9	蓋子
10	密封扣夾
11	真空密封口
12	真空指示器
13	日期設定環（日/月）

[1] 視型號而定

注意事項： 若有零件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。

真空幫浦

此真空幫浦適用於為Bosch夾鏈袋和儲物盒抽真空。
主機請勿搭配真空幫浦使用超過10分鐘。然後讓主機和幫浦冷卻。

注意事項

- 食材真空保存不能取代冰箱或冷凍庫的保存功能。
- 抽真空前請先檢查所有零件是否乾淨和乾燥。同時請特別注意密封件。

安裝和取下真空幫浦

→ *圖* **2** - **3**

儲物盒

儲物盒適用於真空存放食材，以延長食材的鮮度和賞用期限、醃製食材或在微波爐中重新加熱食材。
此玻璃製儲物盒也適用於烤箱， 可直接從冷凍庫取出，然後放入加熱的烤箱中。
玻璃和Tritan塑膠製成的儲物盒有不同的密封扣。請根據儲物盒使用合適的盒蓋。

儲物盒抽真空

儲物盒內的食材不要超過上緣下方1公分處。

要求： 盒蓋密封件必須正確裝入。

→ *圖* **4** - **11**

注意事項： 已抽真空的儲物盒以盒蓋朝上的方式存放。

在真空狀態下取下盒蓋

→ *圖* **12** - **15**

真空夾鏈袋

真空夾鏈袋適用於真空保存食材、醃製食材或準備舒肥烹調的食材。
如需儲存液體（例如湯品），我們建議使用容器。
抽真空前清除食材中尖銳的成分，以避免損壞真空夾鏈袋，例如：骨頭。

夾鏈袋抽真空

注意事項

- 夾鏈袋請勿填裝過滿。真空密封口區域保持乾淨。
- 若夾鏈袋封口不乾淨且未完全密封，則無法產生真空。

→ *圖* **16** - **23**

真空密封多汁、有水份或醃製的食材

真空密封多汁、有水份或醃製的食材時，將真空夾鏈袋從工作檯往下垂掛。

注意事項： 在汁液超過max標線前，鬆開操作桿。

→ *圖* **24** - **26**

打開真空狀態的夾鏈袋

▸ 若要打開夾鏈袋，將夾鏈袋封口完全拉開。
→ *圖* **27**

舒肥烹調

- 準備舒肥烹調的食材時，請務必遵照使用注意事項和衛生注意事項。
- 真空密封口請勿浸入水中。

清潔一覽

清潔各個零件，如表格所示。

→ *圖* **28**

若要重複使用真空夾鏈袋，請仔細清潔夾鏈袋，並完全乾燥。

清潔儲物盒

注意事項

- 清潔時，拆下盒蓋密封件。
- 可拆下盒蓋上的設定環，以徹底清潔。

→ *圖* **29** - **32**

特殊配件

可向客戶服務、專業經銷商或線上購買配件。請僅使用原廠配件，因其完全搭配您的機器。
www.bosch-home.com
配件將視機器而定。購買時，請務必提供機器確切的標記（E-Nr.）。
圓形儲物盒（MMZV0S..）是為VitaPower真空攪拌機所設計，但也相容於Fresh Vacuum System。此儲物盒無真空指示器。抽真空時間約為45秒鐘。

安全须知

- 请仔细阅读本说明书。
- 请注意主机说明书。

本附件仅用于:

- 手持式搅拌机 MSM4W..., MSM4B..., MSM6M...。
- 用于本说明书中所述的用途。

玻璃真空保鲜盒可在 -20 °C 至 300 °C 的温度范围内安全使用。
Tritan 材质真空保鲜盒、盖子和接水盘可在 -18 °C 至 85 °C 的温度范围内安全使用。
真空拉链袋可在 -18 °C 至 95 °C 的温度范围内使用30分钟。
存放在 Tritan 真空保鲜盒或真空拉链袋中的食材可以在微波炉中以最大 900 瓦的功率最多加热 90 秒。
放入微波炉使用之前，请先取下真空保鲜盒盖或将袋子打开。

- ▸ 只有在驱动器处于静止状态且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▸ 不得将高温玻璃保鲜盒放入水中。让真空保鲜盒慢慢冷却。
- ▸ 请注意厨房卫生的规定。所有配料必须完全干净卫生。
- ▸ 必须等待食物冷却后才能进行真空封存。
- ▸ 即使已经保存食物，也要检查其质量。请勿使用质量存疑的食物。
- ▸ 请勿使用存放过未加工的肉、鱼或家禽等食材的袋子。
- ▸ 请让儿童远离真空拉链袋。
- ▸ 请勿让儿童玩耍真空拉链袋。

避免材料损坏

- ▸ 切勿将真空泵浸泡在液体中，切勿在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。
- ▸ 切勿让锐利物品或金属物品接触密封元件。

概览

→ *图* **1**

A	真空泵
B	真空拉链袋[1]
C	真空保鲜盒[1]
1	主机接口
2	真空阀

[1] 具体取决于型号

3	拉链袋封口
4	标线 max
5	真空封口
6	Tritan 塑料或玻璃容器[1]
7	接水盘[1]
8	盒盖垫圈
9	盖子
10	密封扣夹
11	真空封口
12	真空指示器
13	日期设置拨环 (日／月)

[1] 具体取决于型号

注： 如果某个附件未包含在供货范围内，那么您可以通过客户服务订购。

真空泵

真空泵适合将博世真空拉链袋和真空保鲜盒抽真空。
请勿将主机与真空泵一起使用超过 10 分钟。稍后让主机和泵冷却。

注意

- 食材真空封存不能代替冷藏箱或冷冻箱的存放功能。
- 在抽真空前检查所有部件是否干净且干燥。此时要特别注意密封元件。

安装和取下真空泵

→ *图* **2** - **3**

真空保鲜盒

真空保鲜盒适合用于在真空中保存食材，以延长放入其中的食材的新鲜度和保质期；也可以用于腌制食材或在微波炉中重新加热食材。
玻璃真空保鲜盒适合在烤箱中使用。可以直接从冷冻箱将玻璃真空保鲜盒放在加热的烤箱中。
玻璃保鲜盒和共聚聚酯塑料保鲜盒的密封扣夹是不同的。根据保鲜盒的类型使用合适的盒盖。

真空保鲜盒的真空密封

请勿填充超过真空保鲜盒上部边缘下 1 cm 处。

要求： 必须正确装入盒盖垫圈。

→ *图* **4** - **11**

注： 保存经真空密封的保鲜盒时，盒盖应朝上。

在存在真空的状态下取下盒盖

→ *图* **12** - **15**

真空拉链袋

真空拉链袋可用于真空存放或腌制食材，或进行真空低温烹饪准备。
建议使用合适容器以保存液体 (例如汤)。
在真空密封前，请去除骨头等食材上的锋利或尖锐的部分，以免损坏真空拉链袋。

真空封存真空拉链袋

注意

- 请勿将真空拉链袋填装过满。请保持真空封口区域干净。
- 如拉链袋封口不干净或未完全拉上，则无法产生真空。

→ *图* **16** - **23**

真空密封多汁、有水份或腌制的食物

真空密封多汁、有水份或腌制的食物时，应将真空拉链袋悬挂在工作台上。

注： 请在汁液超过标线 max 前松开操纵杆。

→ *图* **24** - **26**

在存在真空的状态下打开拉链袋

▸ 将拉链封口完全拉开，即可打开拉链袋。
→ *图* **27**

真空低温烹饪

- 在准备真空低温烹饪的食材时请务必注意使用说明和卫生说明。
- 请勿将真空封口浸入水中。

清洁概述

清洁各个部件，如表格所示。

→ *图* **28**

仔细清洁真空拉链袋并将其完全擦干，以备将来重新使用。

清洁真空保鲜盒

注意

- 取下盒盖垫圈进行清洁。
- 可以取下盒盖上的设置拨环，以便进行彻底清洁。

→ *图* **29** - **32**

专用附件

您可以在从售后服务部门、专卖店或在线商店购买附件。仅可使用专为本电器而设计的原装配件。
www.bosch-home.com
不同型号的电器，附件也会有所不同。购买附件时，请务必提供电器的正确产品号 (E 编号)。
圆形保鲜盒 (MMZV0S..) 专为 VitaPower 真空搅拌机所开发，但也与 Fresh Vacuum System 兼容。保鲜盒无真空指示器。真空密封时间约为 45 秒。

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسيّ.

لا تستخدم الملحقات إلا:

- مع خلاط يدوي MSM6M, MSM4B..., MSM4W....
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.

خزَّاناتُ الحفظ المصنوعة من الزجاج مناسبةٌ للاستخدام في نطاق درجات الحرارة من -20 °م إلى 300 °م.
خزَّاناتُ الحفظ المصنوعة من التريتان، والأغطيةُ، وشبكاتُ التنقيط مناسبةٌ للاستخدام في نطاق درجات الحرارة من -18 °م إلى 85 °م.
الأكياس المضغوطة مفرَّغة الضغط مناسبةٌ للاستخدام في نطاق درجات الحرارة من -18 °م إلى 95 °م لمدة 30 دقيقة.
سخِّن المواد الغذائية في خزَّانات الحفظ المصنوعة من التريتان أو في الأكياس المضغوطة مفرَّغة الضغط لمدة أقصاها 90 ثانية عند درجة حرارة 900 واط بحد أقصى في الميكروويف.
أزل غطاء الحافظة أو افتح الكيس قبل الاستخدام في الميكروويف.

- لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- لا تضع الخزان الزجاجي الساخن في الماء. واترك الخزان يبرد ببطء.
- احرص على مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ. يجب أن تكون كلُ المكوِّنات نظيفة تمامًا.
- اترك المواد الغذائية تبرد دائمًا قبل تفريغ الهواء.
- افحص جودة المواد الغذائية كذلك بعد التخزين. لا تستخدم أطعمةً مشكوك في جودتها.
- لا تعد إلى استخدام الأكياس، التي خُزِّنت فيها لحومٌ أو أسماكٌ أو طيورٌ نيئة.
- أبق الأكياس المضغوطة مفرَّغة الهواء بعيدًا عن الأطفال.
- لا تترك الأطفال تلعب بالأكياس المضغوطة مفرَّغة الهواء.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تغمر مضخة تفريغ الهواء في سوائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- لا تلمس عناصر الإحكام أبدًا باستخدام أغراض حادة أو مدببة أو معدنية.

عرضٌ عام

← *الشكل* **1**

A	مضخة التفريغ
B	الكيس المضغوط مفرَّغ الهواء[1]
C	خزان الحفظ[1]
1	وصلة للجهاز الأساسيّ
2	صمام التفريغ
3	قفل الضغط

[1] على حسب الطراز

4	خط العلامة max
5	قفل التفريغ
6	حاوية من بلاستيك التريتان أو الزجاج[1]
7	شبكة التنقيط[1]
8	سدادة الغطاء
9	الغطاء
10	مشابك إغلاق
11	قفل التفريغ
12	شاشة بيان التفريغ
13	حلقات ضبط للتاريخ (اليوم/الشهر)

[1] على حسب الطراز

ملاحظة: إذا لم يكن أحد المُكوِّنات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

مضخة التفريغ

مضخة التفريغ مناسبة لتفريغ الهواء من الأكياس المضغوطة وخزانات الحفظ من بوش.
لا تستخدم الجهاز الأساسيّ لمدة أطول من 10 دقائق مع مضخة التفريغ. وبعد ذلك اترك الجهاز الأساسيّ والمضخة ليبردا.

ملاحظات

- إن حفظ المواد الغذائية تحت التفريغ ليس بديلاً عن الحفظ في الثلاجة أو المبرِّد.
- افحص قبل تفريغ الهواء ما إذا كانت كلُ الأجزاء نظيفةً وجافة. انتبه في أثناء ذلك وبشكلٍ خاص إلى عناصر الإحكام.

تركيب مضخة التفريغ وخلعها

← *الشكل* **2** - **3**

خزان الحفظ

خزّانات الحفظ مناسبة لحفظ المواد الغذائية تحت التفريغ، ولإطالة طراوة المواد الغذائية المعبّأة وصلاحيتها، لتتبيلها أو لإعادة تسخينها في الميكروويف.
خزّان الحفظ المصنوع من الزجاج مناسبٌ كذلك للاستخدام في الفرن. ويمكن وضعه من الثلاجة مباشرةً في الفرن المُسخَّن.
تزوَّد الخزانات المصنوعة من الزجاج أو بلاستيك التريتان بمشابك إغلاق متباينة.
استخدم الغطاء المناسب حسب نوع الخزان.

تفريغ الهواء من خزان الحفظ

لا تملأ الحاوية إلى أكثر مما يصل إلى 1 سم تحت الحافة العلوية.

الشرط: يجب تركيب سدادة الغطاء بصورة صحيحة.

← *الشكل* **4** - **11**

ملاحظة: احفظ الخزّان المفرَّغ والغطاء مُوجَّه إلى أعلى.

فك الغطاء في حالة وجود فراغ هوائي

← *الشكل* **12** - **15**

الكيس المضغوط مفرَّغ الهواء

الأكياس المضغوطة مفرَّغة الهواء مناسبةٌ لحفظ المواد الغذائية تحت تفريغ الهواء من أجل تتبيلها أو لتحضيرها للطهي في أكياس مفرَّغة الهواء.
نُوصى باستخدام خزانات من أجل حفظ السوائل (مثل الحساء).
أزل المُكوِّنات الحادة أو المُدبَّبة من المواد الغذائية قبل تفريغ الهواء كي لا تضر الكيس المضغوط مفرَّغ الهواء، من قبيل العظام.

تفريغ الهواء من الكيس المضغوط

ملاحظات

- لا تملأ الكيس فوق سعته. وأبق على نطاق قفل تفريغ الهواء نظيفًا.
- إذا لم يكن قفل الضغط نظيفًا ومغلقًا تمامًا، فلن يمكن توليد فراغ هوائي.

← *الشكل* **16** - **23**

تفريغ الهواء من المواد الغذائية العصائرية أو الرطبة أو المتبَّلة

اترك الكيس المضغوط مفرَّغ الهواء ليتدلى من لوح العمل إلى الأسفل عند تفريغ الهواء من مواد غذائية عصائرية أو رطبة أو متبلة.

ملاحظة: اترك ذراعَ الاستعمال، قبل أن يتجاوز السائلُ خط العلامة max.

← *الشكل* **24** - **26**

فتح الكيس المضغوط تحت فراغ هوائي

- أبعد طرفيّ قفل الضغط أحدهما عن الآخر بالكامل لفتح الكيس.

← *الشكل* **27**

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء

- اتبع إرشادات الاستخدام والنظافة دائمًا أثناء تحضير المواد الغذائية من أجل الطهي في أكياس مفرغة من الهواء.
- لا تغمر قفل التفريغ في الماء.

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبيَّن في الجدول.

← *الشكل* **28**

نظّف الأكياس المضغوطة مفرَّغة الهواء، التي يُعاد استخدامها، بعناية وجفّفها تمامًا.

تنظيف خزان الحفظ

ملاحظة

- أزل سدادة الغطاء من أجل التنظيف.
- يمكن انتزاع حلقات الضبط في الغطاء من أجل التنظيف الدقيق.

← *الشكل* **29** - **32**

الملحقات الخاصة

يمكنك شراء الملحقات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تمامًا مع جهازك.

www.bosch-home.com

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (E-Nr.) الخاص بجهازك.

لقد طُوِّرت الحاوياتُ الدائرية (..MMZV0S) خصيصًا لخلاط VitaPower بنظام تفريغ الهواء، ولكنها متوافقةٌ مع Fresh Vacuum System. الحاويات لا تحتوي على شاشة بيان للتفريغ. وتبلغ مدة تفريغ الهواء حوالي 45 ثانية.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

8001299398 (030922)
en, ms, zh-tw, zh, ar

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom