

**BOSCH**

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

ErgoMixx and MaxoMixx Fresh Vacuum System

**MS6..
MS8..**

**MSM6..
MSM8..**

**MSZV6FS1
MSZV8FS1**

MSZV6FSG1

MSZV6FSG2

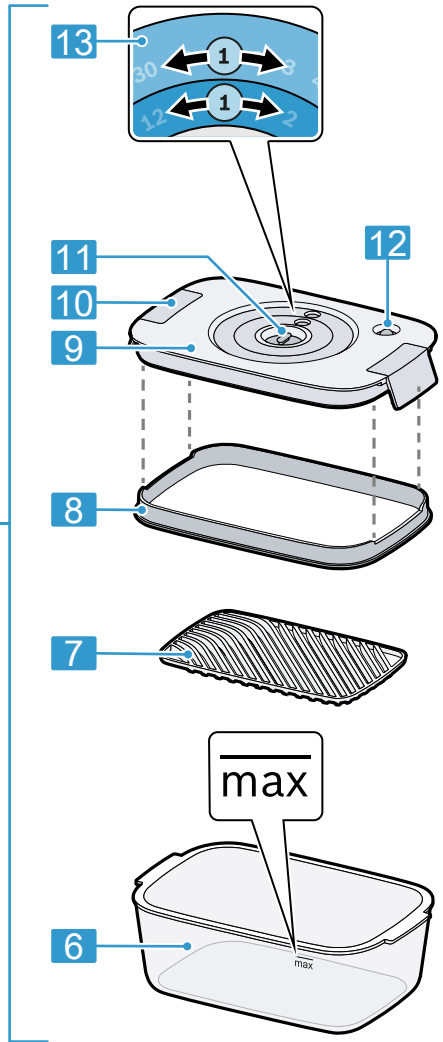
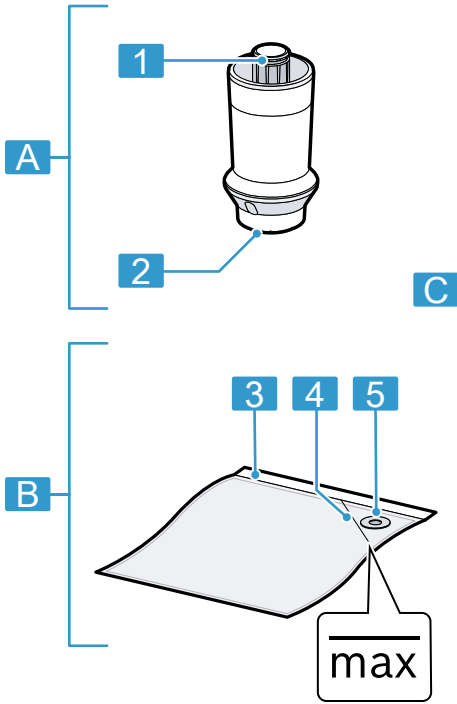
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	8
[en]	User manual	Accessories	11
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	14
[it]	Manuale utente	Accessori	17
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	20
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	23
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	26
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	29
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	32
[es]	Manual de usuario	Accesorios	35
[pt]	Manual do utilizador	Accessórios	38
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	41
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	44
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	47
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	50
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	53
[ar]	دليل المستخدم	الكمليات	56



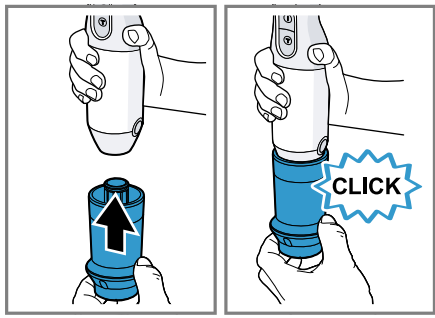
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001232033>



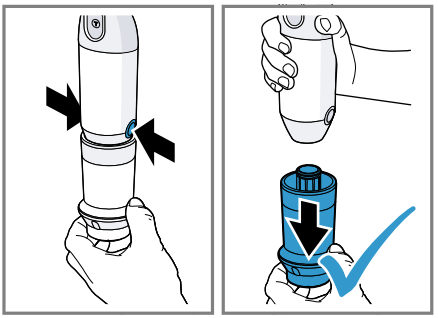
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



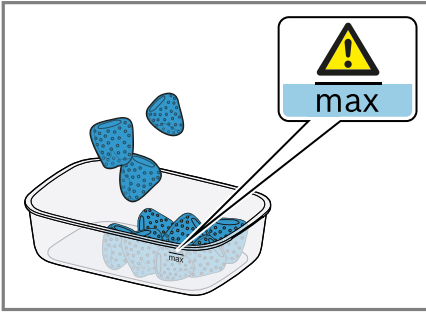
1



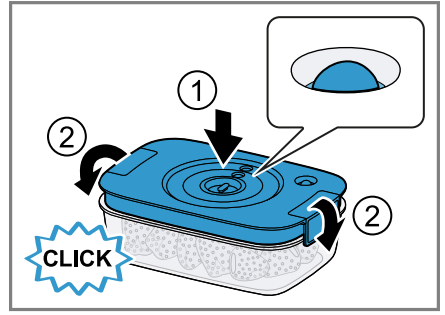
2



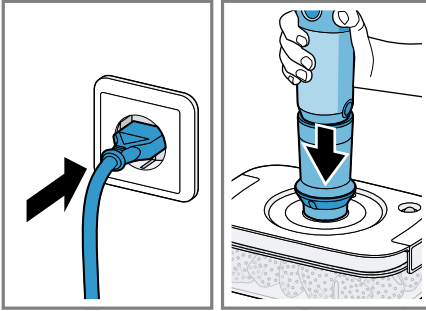
3



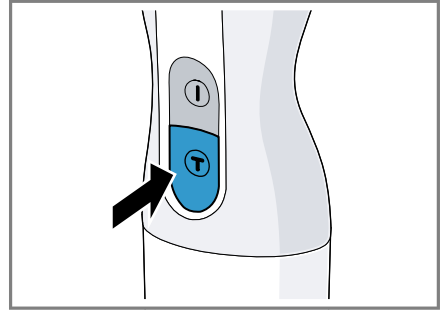
4



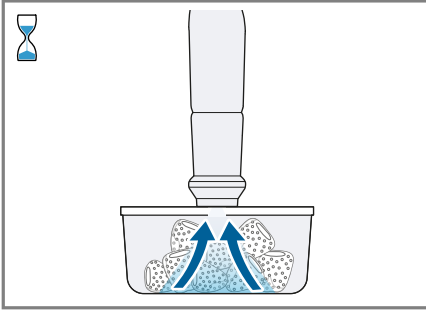
5



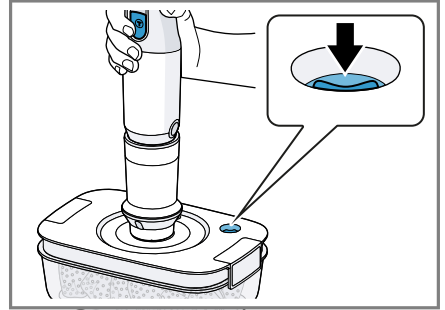
6



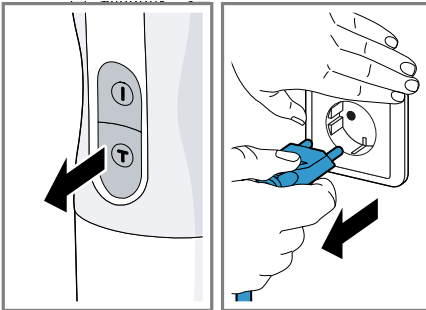
7



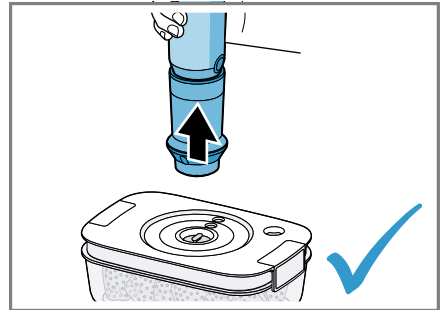
8



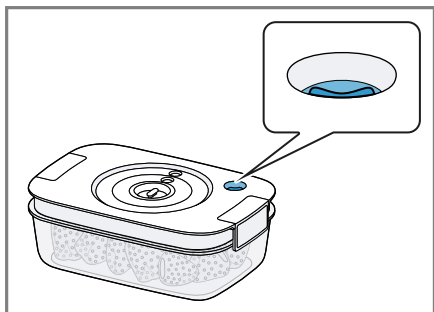
9



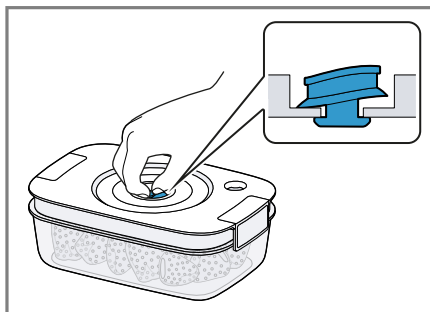
10



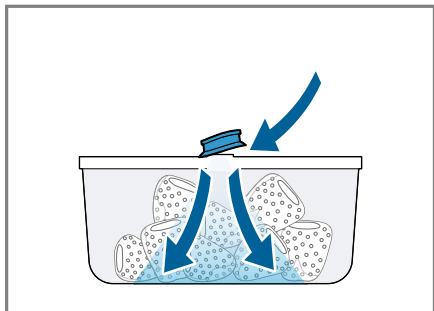
11



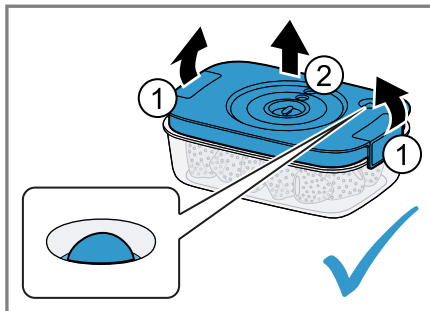
12



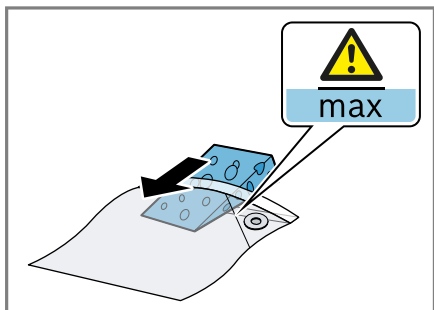
13



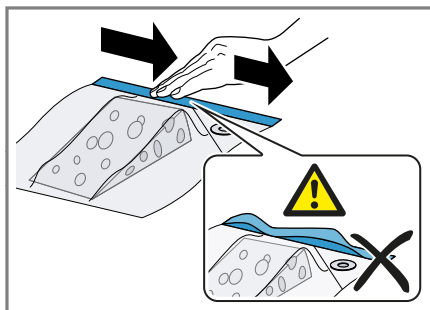
14



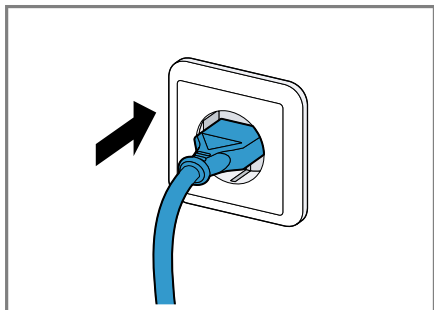
15



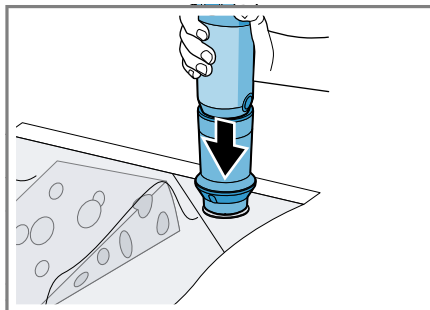
16



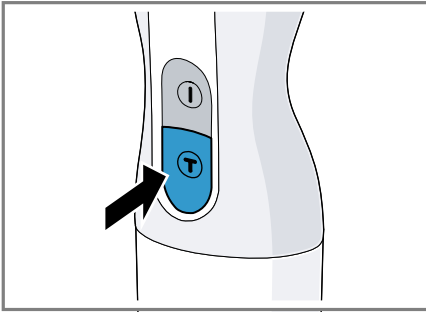
17



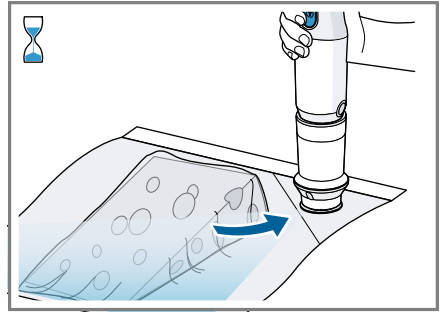
18



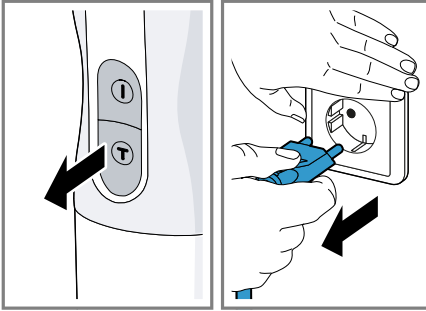
19



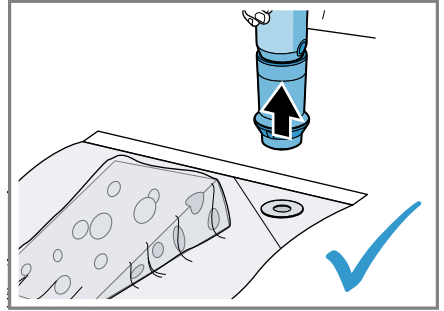
20



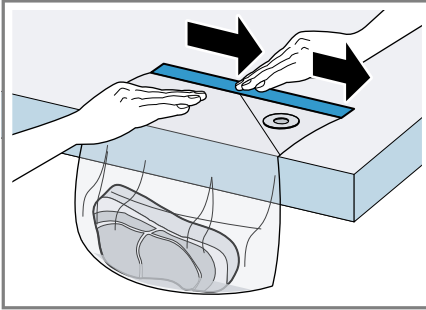
21



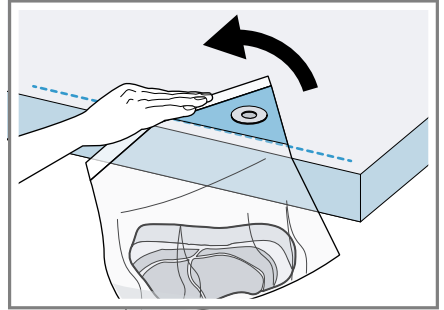
22



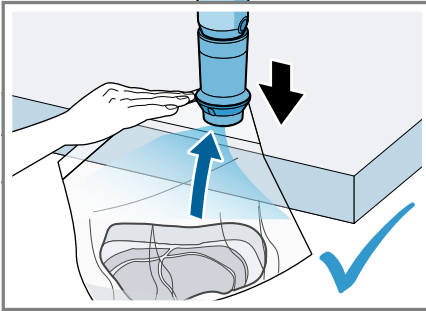
23



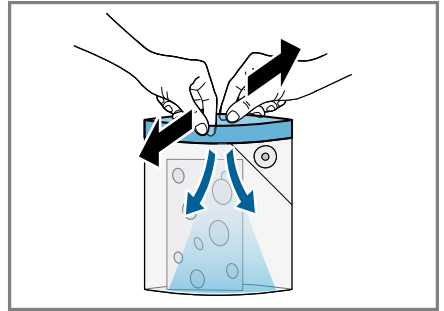
24










25



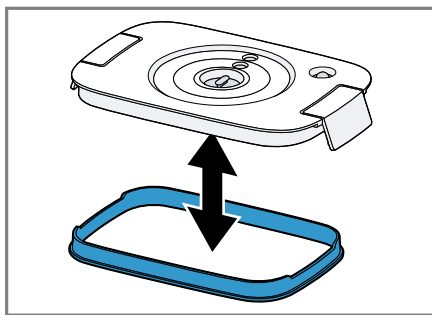
26



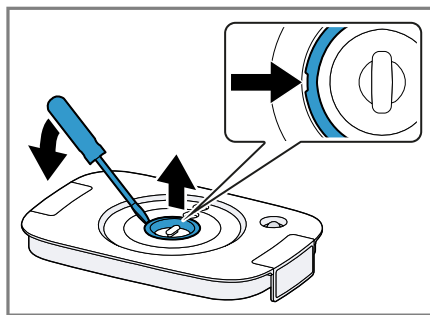
27

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

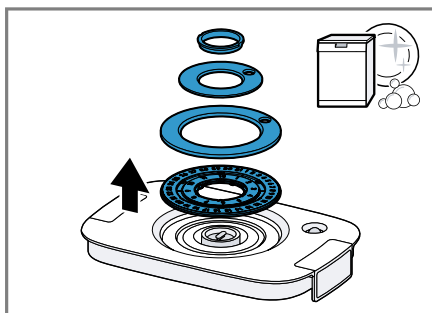
28



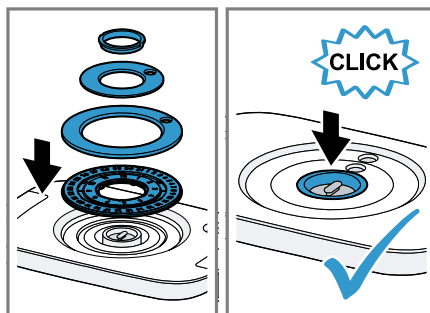
29



30



31



32



Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer ErgoMixx / MaxoMixx.
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.

Vor der Verwendung in der Mikrowelle den Deckel des Behälters entfernen oder den Beutel öffnen.

Die Aufbewahrungsbehälter aus Glas sind für einen Temperaturbereich von -18 °C bis 250 °C geeignet.

Die Aufbewahrungsbehälter aus Tritan, die Abtropfgitter und die Vakuüm-Zip-Beutel sind für einen Temperaturbereich von -18 °C bis 85 °C geeignet.

Lebensmittel im Aufbewahrungsbehälter aus Tritan oder im Vakuüm-Zip-Beutel für höchstens 90 Sekunden bei maximal 900 Watt in der Mikrowelle erwärmen.

- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Den heißen Behälter nicht ins Wasser stellen. Lassen Sie den Behälter langsam abkühlen.
- ▶ Die Regeln der Küchenhygiene beachten. Alle Zutaten müssen hygienisch einwandfrei sein.
- ▶ Lebensmittel vor dem Vakuümieren immer abkühlen lassen.
- ▶ Kontrollieren Sie die Lebensmittel auch nach der Lagerung auf ihre Qualität. Verwenden Sie keine Lebensmittel zweifelhafter Qualität.
- ▶ Beutel nicht wiederverwenden, in denen rohes Fleisch, roher Fisch oder rohes Geflügel gelagert wurden.
- ▶ Vakuüm-Zip-Beutel von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Vakuüm-Zip-Beuteln spielen lassen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie die Vakuümpumpe in Flüssigkeiten tauchen und nie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Nie die Dichtungselemente mit scharfen, spitzen oder metallischen Gegenständen berühren.

Übersicht

→ Abb. **I**

A	Vakuümpumpe
B	Vakuüm-Zip-Beutel ¹
C	Aufbewahrungsbehälter ¹

¹ Je nach Modell

1	Anschluß für Grundgerät
2	Vakuumentil
3	Zip-Verschluss
4	Markierungslinie max
5	Vakuumschloss
6	Behälter aus Tritan-Kunststoff oder Glas ¹
7	Abtropfgitter ¹
8	Deckeldichtung
9	Deckel
10	Verschluss-Clips
11	Vakuumschloss
12	Vakuumanzeige
13	Einstellringe für Datum (Tag/Monat)

¹ Je nach Modell

Hinweis: Wenn ein Bestandteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie ihn über den Kundendienst bestellen.

Vakuumpumpe

Die Vakuumpumpe ist geeignet zum Vakuumieren von Bosch Zip-Beuteln und Aufbewahrungsbehältern.

Das Grundgerät nicht länger als 10 Minuten mit der Vakuumpumpe verwenden. Anschließend das Grundgerät und die Pumpe abkühlen lassen.

Prüfen Sie vor dem Vakuumieren, ob alle Teile sauber und trocken sind.

Die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Vakuum ist kein Ersatz für die Aufbewahrung im Kühlschrank oder im Gefrierschrank.

Vakuumpumpe aufsetzen und abnehmen

→ Abb. **2** - **3**

Aufbewahrungsbehälter

Die Aufbewahrungsbehälter sind geeignet, um Lebensmittel unter Vakuum aufzubewahren, um die Frische und Haltbarkeit der

enthaltenen Lebensmittel zu verlängern, sie zu marinieren oder sie in der Mikrowelle wieder zu erwärmen.

Der Aufbewahrungsbehälter aus Glas ist auch zur Verwendung im Ofen geeignet. Er kann direkt vom Gefrierschrank in den beheizten Ofen gestellt werden.

Aufbewahrungsbehälter vakuumieren

Befüllen Sie den Behälter nicht mehr als bis zu 1 cm unterhalb der Oberkante.

Voraussetzung: Die Deckeldichtung muss korrekt eingesetzt sein.

→ Abb. **4** - **11**

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

Deckel bei bestehendem Vakuum abnehmen

→ Abb. **12** - **15**

Vakuum-Zip-Beutel

Die Vakuum-Zip-Beutel sind geeignet, um Lebensmittel unter Vakuum aufzubewahren, sie zu marinieren oder sie für das Sous-vide-Garen vorzubereiten.

Vor dem Vakuumieren scharfe oder spitze Bestandteile aus den Lebensmitteln entfernen, um die Vakuum-Zip-Beutel nicht zu beschädigen, z. B. Knochen.

Zip-Beutel vakuumieren

Hinweise

- Den Beutel nicht überfüllen. Den Bereich des Vakuumschlusses sauber halten.
- Wenn der Zip-Verschluss nicht sauber und vollständig geschlossen ist, wird kein Vakuum erzeugt.

→ Abb. **16** - **23**

Vakuumieren von saftigen, feuchten oder marinierten Lebensmitteln

Beim Vakuumieren von saftigen, feuchten oder marinierten Lebensmitteln den Vakuum-Zip-Beutel von der Arbeitsplatte nach unten hängen lassen.

→ Abb. **24** - **26**

de Reinigungsübersicht

Zip-Beutel unter Vakuum öffnen

Um den Beutel zu öffnen, den Zip-Verschluss vollständig auseinanderziehen.

→ Abb. **27** - **27**

Sous-vide-Garen

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln für das Sous-vide-Garen unbedingt immer die Anwendungshinweise und die Hygienehinweise befolgen.
- Den Vakuumverschluss nicht in Wasser tauchen.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **23**

Vakuum-Zip-Beutel, die wiederverwendet werden, sorgfältig reinigen und vollständig abtrocknen.

Aufbewahrungsbehälter reinigen

Hinweis

- Die Deckeldichtung zur Reinigung entfernen.
- Die Einstellringe im Deckel können zur gründlichen Reinigung entnommen werden.

→ Abb. **29** - **32**

Sonderzubehör

Die runden Behälter (MMZV0S..) wurden für den Vita-Power Vakuum-Mixer entwickelt, sind aber mit dem ErgoMixx und MaxoMixx Fresh Vakuumsystem kompatibel. Sie besitzen keine Vakuumanzeige. Die Vakuumierzeit beträgt ca. 45 Sekunden.

Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender ErgoMixx / MaxoMixx.
- for applications described in these instructions.

Before using the containers in the microwave, remove the lid from the container or open the bag.

The storage containers made of glass are suitable for a temperature range of -18 °C to 250 °C.

The storage containers made of Tritan, the drip tray and the vacuum zipper bags are suitable for a temperature range of -18 °C to 85 °C.

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.

- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Do not put a hot container in water. 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	Connection for base unit
2	Vacuum valve
3	Zip lock
4	Mark line max

¹ Depending on the model

en Vacuum pump

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 base unit with the vacuum pump for more than 10 minutes. Then leave the base unit and the pump to cool down. Check that all parts are clean and dry before vacuum-sealing.

Storing food in a vacuum is not a substitute for storing it in the refrigerator or freezer.

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.

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. 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.

→ Fig. 24 - 26

Opening zipper bags under vacuum

To open the bag, pull the zip lock completely apart.

→ Fig. 27 - 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

The round containers (MMZVOS..) have been developed for the Vita-Power vacuum blender but are compatible with the Ergo-Mixx and MaxoMixx fresh vacuum systems. They do not have a vacuum indicator. The vacuum time is approx. 45 seconds.



Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un mixeur plongeant ErgoMixx / MaxoMixx.
- pour les utilisations décrites dans cette notice.

Retirer le couvercle de la boîte ou ouvrir le sac avant d'utiliser le micro-ondes.

Les boîtes de stockage en verre conviennent à une plage de température de -18 °C à 250 °C.

Les boîtes de stockage en Tritan, les grilles d'égouttage et les sacs à fermeture à curseur sous vide conviennent à une plage de température de -18 °C à 85 °C.

Réchauffer la nourriture conservée dans la boîte de stockage en Tritan ou dans le sac à fermeture à curseur sous vide pendant maximum 90 secondes à une puissance maximale de 900 watts.

- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Ne pas placer la boîte chaude dans l'eau. Laissez la boîte refroidir lentement.
- ▶ Respecter les consignes d'hygiène culinaire. Tous les ingrédients doivent être conformes à l'hygiène.
- ▶ 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.
- ▶ Ne pas réutiliser les sacs qui ont contenu préalablement de la viande crue, de la volaille crue ou du poisson cru.
- ▶ 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.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ 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.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments d'étanchéité avec des objets tranchants, pointus ou métalliques.

Aperçu

→ Fig.

A	Pompe de mise sous vide
B	Sac à fermeture à curseur sous vide ¹
C	Boîte de stockage ¹
1	Raccord pour l'appareil de base
2	Vanne de vide
3	Fermeture à curseur
4	Repère max
5	Bouchon pour vide
6	Boîte en plastique Tritan ou en verre ¹
7	Grille d'égouttement ¹
8	Joint du couvercle
9	Couvercle
10	Clips de fermeture
11	Bouchon pour vide
12	Indicateur de niveau de vide
13	Bague de réglage pour la date (jour/mois)

¹ Selon le modèle

Remarque : Si un composant n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.

Pompe de mise sous vide

La pompe de mise sous vide convient pour la mise sous vide de sacs à fermeture à curseur et de boîtes de stockage de Bosch. Ne pas utiliser l'appareil de base plus de 10 minutes avec la pompe de mise sous vide. Laisser ensuite refroidir l'appareil de base et la pompe.

Avant la mise sous vide, vérifiez que toutes les pièces sont propres et sèches. La conservation d'aliments sous vide ne remplace pas leur conservation au réfrigérateur ou congélateur.

Poser et retirer la pompe de mise sous vide

→ Fig. **2** - **3**

Boîte de stockage

Les boîtes de stockage sont adaptés 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.

Les boîtes de stockage en verre sont également appropriées pour une utilisation au four. Elles peuvent être placées directement du congélateur dans le four préchauffé.

Mettre sous vide une boîte de stockage

Remplissez la boîte au maximum jusqu'à 1 cm en dessous du rebord supérieur.

Condition : Le joint du couvercle doit être inséré correctement.

→ Fig. **4** - **11**

Remarque : Ranger la boîte miss sous vide avec le couvercle orienté vers le haut.

Retirer le couvercle lorsque la boîte est sous vide

→ Fig. **12** - **15**

Sac à fermeture à curseur sous vide

Les sacs à fermeture à curseur sous vide sont adaptés pour conserver des aliments sous vide, pour les mariner ou pour les faire cuire sous vide.

Avant la mise sous vide, retirer les éléments tranchants ou pointus des aliments, p. ex. les os, pour ne pas endommager les sacs à fermeture à curseur sous vide.

Mettre un sac à fermeture à curseur sous vide

Remarques

- Ne pas trop remplir le sac. Maintenir propre la zone située au niveau de la fermeture à curseur.

fr Guide de nettoyage

- Si la fermeture à curseur n'est pas propre ou si elle est mal fermée, il sera impossible de la mettre sous vide.

→ Fig. 16 - 23

Mettre sous vide des aliments juteux, humides ou marinés

Lors de la mise sous vide d'aliments juteux, humides ou marinés, laisser pendre le sac à fermeture à curseur sous vide de la surface de travail.

→ Fig. 24 - 26

Ouvrir un sac à fermeture à curseur sous vide

Pour ouvrir le sac, ouvrir entièrement la fermeture à curseur.

→ Fig. 27 - 27

Cuisson sous vide

- Pour la préparation d'aliments pour la cuisson sous vide, observer impérativement les consignes d'utilisation et d'hygiène.
- Ne pas immerger le bouchon pour vide.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 28

Nettoyer soigneusement et sécher complètement les sacs à fermeture à curseur sous vide qui seront réutilisés.

Nettoyer la boîte de stockage

Remarque

- Pour le nettoyage, retirer le joint du couvercle.
- Les bagues de réglage dans le couvercle peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur.

→ Fig. 29 - 32

Accessoires en option

Les boîtes rondes (MMZV0S..) ont été conçues pour le mixeur sous vide VitaPower, mais est aussi compatible avec les systèmes de mise sous vide ErgoMixx et

MaxoMixx Fresh. Elles ne possèdent pas d'indicateur de niveau de vide. Le temps de mise sous vide est d'env. 45 secondes.



Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un mixer ad immersione ErgoMixx / MaxoMixx.
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Prima dell'utilizzo nel microonde togliere il coperchio del contenitore oppure aprire il sacchetto.

I contenitori per la conservazione in vetro per la conservazione sono idonei per temperature comprese tra -18 °C e 250 °C.

I contenitori per la conservazione in Tritan, le griglie di gocciolamento e i sacchetti sottovuoto con cerniera sono idonei per temperature comprese tra -18 °C e 85 °C.

Nel microonde si possono scaldare alimenti nel contenitore per la conservazione in Tritan o nel sacchetto sottovuoto con cerniera per un massimo di 90 secondi a una potenza massima di 900 Watt.

- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Non mettere il contenitore caldo nell'acqua. Far raffreddare il contenitore lentamente.
- ▶ Rispettare le regole di igiene in cucina. Tutti gli ingredienti devono essere in condizioni perfettamente igieniche.
- ▶ Lasciare sempre raffreddare gli alimenti prima di metterli sottovuoto.
- ▶ Controllare la qualità degli alimenti anche dopo averli riposti. Non utilizzare alimenti di dubbia qualità.
- ▶ Non riutilizzare i sacchetti in cui sono stati conservati carne, pesce o pollame crudo.
- ▶ Tenere i bambini lontano dai sacchetti sottovuoto con cerniera.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con i sacchetti sottovuoto con cerniera.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non immergere mai la pompa per sottovuoto in liquidi né lavarla sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

- ▶ Non toccare in nessun caso gli elementi di tenuta con oggetti taglienti, appuntiti o metallici.

Panoramica

→ Fig. **1**

A	Pompa per sottovuoto
B	Sacchetto sottovuoto con cerniera ¹
C	Contenitore per la conservazione ¹
1	Collegamento per apparecchio base
2	Valvola per sottovuoto
3	Chiusura con cerniera
4	Marcatura max
5	Chiusura sottovuoto
6	Contenitore di plastica Tritan o vetro ¹
7	Griglia di gocciolamento ¹
8	Guarnizione del coperchio
9	Coperchio
10	Clip di chiusura
11	Chiusura sottovuoto
12	Indicatore sottovuoto
13	Anelli di impostazione della data (giorno/mese)

¹ A seconda del modello

Nota: Se un componente non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

Pompa per sottovuoto

La pompa per sottovuoto è idonea per mettere sottovuoto i sacchetti con cerniera Bosch e i contenitori per la conservazione. Non utilizzare l'apparecchio base per oltre 10 minuti con la pompa per sottovuoto. Quindi far raffreddare l'apparecchio base e la pompa.

Prima della messa sottovuoto verificare se tutti i componenti sono puliti ed asciutti. La conservazione sottovuoto degli alimenti non sostituisce la conservazione in frigorifero o congelatore.

Applicazione e rimozione della pompa per sottovuoto

→ Fig. **2** - **3**

Contenitore per la conservazione

I contenitori per la conservazione sono idonei per conservare gli alimenti sottovuoto, per prolungare la freschezza e la durata degli alimenti contenuti, per marinarli o riscaldarli nel microonde.

Il contenitore per la conservazione in vetro è idoneo anche per l'uso in forno. Può essere messo direttamente dal congelatore nel forno riscaldato.

Messa sottovuoto del contenitore per la conservazione

Riempire il contenitore non superando 1 cm max dal bordo superiore.

Requisito: La guarnizione del coperchio deve essere inserita correttamente.

→ Fig. **4** - **11**

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

Rimozione del coperchio con vuoto presente

→ Fig. **12** - **15**

Sacchetto sottovuoto con cerniera

I sacchetti sottovuoto con cerniera sono idonei per conservare gli alimenti sottovuoto, per marinarli o per prepararli per la cottura sottovuoto.

Prima della messa sottovuoto rimuovere i componenti appuntiti o taglienti dagli alimenti per non danneggiare i sacchetti sottovuoto con cerniera, ad es. ossa.

Messa sottovuoto in un sacchetto con cerniera

Note

- Non riempire eccessivamente il sacchetto. Tenere pulita l'area del tappo sottovuoto.
- Se la chiusura con cerniera non è pulita e completamente chiusa, non viene generato il vuoto.

→ Fig. **16** - **23**

Messa sottovuoto di alimenti succosi, umidi o marinati

Durante la messa sottovuoto di alimenti succosi, umidi o marinati lasciar pendere verso il basso il sacchetto sottovuoto con cerniera dal piano di lavoro.

→ Fig. **24** - **26**

Apertura del sacchetto sottovuoto con cerniera

Per aprire il sacchetto, separare completamente la chiusura con cerniera.

→ Fig. **27** - **27**

Cottura sottovuoto

- Durante la preparazione di alimenti per la cottura sottovuoto occorre tassativamente osservare sempre le seguenti istruzioni per l'uso e per l'igiene.
- Non immergere la chiusura sottovuoto in acqua.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **28**

Pulire con cura ed asciugare completamente i sacchetti sottovuoto con cerniera da riutilizzare.

Pulizia del contenitore per la conservazione

Nota

- Per il lavaggio, togliere la guarnizione del coperchio.
- Gli anelli di impostazione del coperchio possono essere rimossi per lavarli a fondo.

→ Fig. **29** - **32**

Accessori speciali

I contenitori rotondi (MMZV0S..) sono stati sviluppati per il frullatore sottovuoto Vita-Power, ma è compatibile con il sistema sottovuoto ErgoMixx e MaxoMixx Fresh. Non presentano un indicatore sottovuoto. Il tempo necessario per mettere sotto vuoto è di circa 45 secondi.

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een staafmixer ErgoMixx / MaxoMixx.
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.

Vóór het gebruik in de magnetron het deksel van de doos verwijderen of de zak openen.

De glazen bewaarpotten zijn geschikt voor een temperatuurbereik van -18 °C tot 250 °C.

De Tritan-kunststof bewaarpotten, afdruiiproosters en de vacuümzakken met zipsluiting zijn geschikt voor een temperatuurbereik van -18 °C tot 85 °C.

Levensmiddelen in Tritan-bewaarpotten of in de vacuümzakken met zipsluiting gedurende maximaal 90 seconden bij maximaal 900 watt in de magnetron opwarmen.

- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ De hete pot niet in het water zetten. Laat de pot langzaam afkoelen.
- ▶ De regels van de keukenhygiëne in acht nemen. Alle ingrediënten moeten hygiënisch schoon zijn.
- ▶ Levensmiddelen vóór het vacumeren altijd laten afkoelen.
- ▶ Controleer de levensmiddelen ook na de opslag op kwaliteit. Gebruik geen levensmiddelen van twijfelachtige kwaliteit.
- ▶ Zak niet hergebruiken waarin rauw vlees, rauwe vis of rauw gevogelte werd bewaard.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van vacuümzakken met zipsluiting.
- ▶ Kinderen niet met vacuümzakken met zipsluiting laten spelen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ De vacuümpomp nooit in vloeistoffen dompelen en nooit onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.
- ▶ De afdichtingselementen nooit met scherpe, puntige of metalen voorwerpen aanraken.

Overzicht

→ Fig. 

 A	Vacuümpomp
 B	Vacuümzak met zipsluiting ¹
 C	Bewaarpot ¹

¹ Afhankelijk van het model

1	Aansluiting voor basisapparaat
2	Vacuümventiel
3	Zipsluiting
4	Markeringslijn max
5	Vacuümsluiting
6	Potten van Tritan-kunststof of glas ¹
7	Afdruiprooster ¹
8	Dekselafdichting
9	Deksel
10	Sluitclips
11	Vacuümsluiting
12	Vacuümindicatie
13	Instellingen voor datum (dag/ maand)

¹ Afhankelijk van het model

Opmerking: Een onderdeel dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

Vacuümpomp

De vacuümpomp is geschikt voor het vacumeren van Bosch zakken met zipsluiting en bewaarpotten.

Het basisapparaat niet langer dan 10 minuten met de vacuümpomp gebruiken. Hierna het basisapparaat en de pomp laten afkoelen.

Controleer vóór het vacumeren of alle onderdelen schoon en droog zijn.

Het bewaren van levensmiddelen onder vacuüm is geen vervanging voor het bewaren van levensmiddelen in de koelkast of vriezer.

Vacuümpomp aanbrengen en verwijderen

→ Fig. **2** - **3**

Bewaarpot

De bewaarpotten zijn geschikt om levensmiddelen onder vacuüm te bewaren om de versheid en houdbaarheid ervan te verlengen, de levensmiddelen te marinieren of opnieuw op te warmen in de magnetron.

De bewaarpot van glas is ook geschikt voor het gebruik in de oven. Hij kan direct uit de vrieskast in de verwarmde oven worden gezet.

Bewaarpotten vacumeren

Vul de pot nooit verder dan tot 1 cm onder de bovenrand.

Vereiste: De dekselafdichting moet correct zijn geplaatst.

→ Fig. **4** - **11**

Opmerking: De gevacumeerde pot met het deksel naar boven bewaren.

Deksel bij bestaand vacuüm verwijderen

→ Fig. **12** - **15**

Vacuümszakken met zipsluiting

De vacuümszakken met zipsluiting zijn geschikt om levensmiddelen onder vacuüm te bewaren, ze te marinieren of ze voor het sous-vide koken voor te bereiden.

Vóór het vacumeren scherpe of puntige bestanddelen uit de levensmiddelen verwijderen om de vacuümszakken met zipsluiting niet te beschadigen, bijv. beenderen.

Zak met zipsluiting vacumeren

Opmerkingen

- De zak niet te veel vullen. Het gedeelte van de vacuümsluiting schoon houden.
- Als de zipsluiting niet schoon en volledig gesloten is, wordt er geen vacuüm opgebouwd.

→ Fig. **16** - **23**

Vacumeren van sappige, vochtige of gemarineerde levensmiddelen

Bij het vacumeren van sappige, vochtige of gemarineerde levensmiddelen de vacuümszak met zipsluiting vanaf het werkblad omhoog laten hangen.

→ Fig. **24** - **26**

Zak met zijsluiting onder vacuüm openen

Om de zak te openen, de zijsluiting volledig uit elkaar trekken.

→ Fig. 27 - 27

Sous-vide koken

- Bij het bereiden van levensmiddelen voor het sous-vide koken absoluut altijd de gebruiksinstructies en de hygiëne-instructies in acht nemen.
- De vacuümsluiting niet in water dompelen.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 28

Vacuümszakken met zijsluiting die worden hergebruikt, zorgvuldig reinigen en volledig afdrogen.

Bewaarpotten reinigen

Opmerking

- De dekselafdichting voor het reinigen verwijderen.
- De instellingen in het deksel kunnen voor een grondige reiniging worden verwijderd.

→ Fig. 29 - 32

Speciale accessoires

De ronde potten (MMZV0S..) werden voor de Vita-Power vacuümmixer ontwikkeld, maar zijn compatibel met het ErgoMixx en MaxoMixx Fresh vacuümsysteem. Ze hebben geen vacuümindicatie. De vacumeertijd bedraagt ca. 45 seconden.



Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- med en stavblender ErgoMixx / MaxoMixx.
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

Fjern henholdsvis låget på beholderen, eller åbn posen, før de bruges i mikrobølgeovnen.

Opbevaringsbeholderne af glas er egnet til et temperaturområde fra -18 °C til 250 °C.

Opbevaringsbeholderne af tritran, drypgitrene og vakuumposerne er egnet til et temperaturområde fra -18 °C til 85 °C.

Opvarm fødevarer i opbevaringsbeholderen af tritran eller i vakuumposen i mikrobølgeovnen ved maks. 900 watt i højst 90 sekunder.

- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Stil ikke en varm beholder i vand. Lad beholderen køle af langsomt.
- ▶ Overhold reglerne for køkkenhygiejne. Alle ingredienser skal være sundhedsmæssigt i orden.
- ▶ Lad altid fødevarerne køle af før vakuumeringen.
- ▶ Kontrollér fødevarernes kvalitet også efter opbevaringen. Brug ikke fødevarer af tvivlsom kvalitet.
- ▶ Genbrug ikke poser, hvori der har været opbevaret rå kød, rå fisk eller rå fjerkræ.
- ▶ Opbevar vakuumposer utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med vakuumposer.

Forhindring af materielle

skader

- ▶ Dyp aldrig vakuumpumpen i væske. Rengør den aldrig under rindende vand, og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Berør aldrig tætningselementerne med skarpe, spidse eller metalliske genstande.

Oversigt

→ Fig. **1**

A	Vakuumpumpe
B	Vakuumpose ¹
C	Opbevaringsbeholder ¹
1	Tilslutning til motorenhed

¹ Afhængigt af model

da Vakuumpumpe

2	Vakuumentil
3	Ziplukning
4	Markeringslinje max
5	Vakuumlukning
6	Beholder af tritran-kunststof eller glas ¹
7	Drypgitter ¹
8	Lågtætning
9	Låg
10	Lukkeclips
11	Vakuumlukning
12	Vakuuminikator
13	Indstillingsringe til dato (dag/måned)

¹ Afhængigt af model

Bemærk: Hvis en del ikke er med leveringen, kan den bestilles via kundeservice.

Vakuumpumpe

Vakuumpumpen er egnet til at vakuumere Bosch-zipper og opbevaringsbeholdere. Brug ikke motorenheden i mere end 10 minutter med vakuumpumpen. Lad derefter motorenheden og pumpen køle af. Kontrollér før vakuumeringen, om alle dele er rene og tørre.

Opbevaring af fødevarer i vakuum er ikke nogen erstatning for opbevaring i køleskab eller fryseskab.

Påsætning og aftagning af vakuumpumpen

→ Fig. 2 - 3

Opbevaringsbeholdere

Opbevaringsbeholderne er egnet 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.

Opbevaringsbeholderen af glas egner sig også til anvendelse i ovn. Den kan stilles i den varme ovn direkte fra fryseren.

Vakuumering af opbevaringsbeholdere

Fyld ikke beholderen mere end op til 1 cm under den øvre kant.

Krav: Lågtætningen skal være sat korrekt i.
→ Fig. 4 - 11

Bemærk: Opbevar den vakuumerede beholder med låget opad.

Aftagning af låg når der findes vakuum

→ Fig. 12 - 15

Vakuumzipper

Vakuumzipperne er egnet til at opbevare fødevarer under vakuum, marinere dem eller forberede dem til sous-vide-tilberedning. Fjern skarpe eller spidse bestanddele, f.eks. ben, fra fødevarerne før vakuumeringen for ikke at beskadigede vakuumzipperne.

Zipposevakuumering

Bemærkninger

- Undgå at overfylde posen. Hold området omkring vakuumlukningen rent.
- Hvis ziplukningen ikke er ren og ikke er lukket helt, genereres der ikke noget vakuum.

→ Fig. 16 - 23

Vakuumering af saftige, fugtige eller marinerede fødevarer

Lad vakuumzipposen hænge ned fra bordpladen, når der vakuumeres saftige, fugtige eller marinerede fødevarer.

→ Fig. 24 - 26

Åbning af zippose under vakuum

Træk ziplukningen helt fra hinanden for at åbne posen.

→ Fig. 27 - 27

Sous-vide-tilberedning

- Følg altid brugs- og hygiejnehensvisningerne, når der tilberedes fødevarer til sous-vide-tilberedning.
- Dyp ikke vakuumlukningen i vand.

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **28**

Rengør omhyggeligt vakuumzipposer, der genbruges, og tør dem helt.

Rengøring af opbevaringsbeholdere

Bemærk

- Fjern lågtætningen til rengøring.
- Indstillingsringene i låget kan tages ud til grundig rengøring.

→ Fig. **29** - **32**

Ekstra tilbehør

De runde beholdere (MMZV0S..) blev udviklet til Vita-Power-vakuumblanderen, men er også kompatible med ErgoMixx og MaxoMixx Fresh-vakuumsystemet. De har ikke nogen vakuumindikator. Vakuumeringstiden udgør ca. 45 sekunder.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med en stavmikser ErgoMixx / MaxoMixx.
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.

Ta av lokket på beholderen eller åpne posen før bruk i mikrobølgeovn.

Glassoppbevaringsbeholderen er egnet for et temperaturområde fra -18 °C til 250 °C.

Oppbevaringsbeholdere av tritan, dryppgitteret og vakuumposene med glidelås er egnet for et temperaturområde fra -18 °C til 85 °C.

Næringsmidler i oppbevaringsbeholdere av trital eller i vakuumposen med glidelås skal varmes opp i mikrobølgeovn i maksimalt 90 sekunder på maksimalt 900 watt.

- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Ikke sett en varm beholder i vann. La beholderen avkjøles sakte.
- ▶ Overhold reglene for hygiene på kjøkkenet. Alle ingredienser må være hygienisk upåklagelige.
- ▶ La alltid matvarene avkjøles før de vakuumeres.
- ▶ Kontroller kvaliteten på matvarene også etter lagringen. Ikke bruk matvarene hvis du er i tvil om kvaliteten.
- ▶ Ikke bruk poser på nytt hvis det har vært lagret rått kjøtt, rå fisk eller rå fugl i dem.
- ▶ Oppbevar vakuumposer med glidelås utilgjengelig for barn.
- ▶ Ikke la barn leke med vakuumposer med glidelås.

Unngå materielle skader

- ▶ Vakuumpumpen må aldri senkes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.
- ▶ Ikke berør tetningselementene med skarpe, spisse eller metalliske gjenstander.

Oversikt

→ Fig. **1**

A	Vakuumpumpe
B	Vakuumpose med glidelås ¹
C	Oppbevaringsbeholder ¹
1	Kobling for basisapparat
2	Vakuumentil
3	Glidelås
4	Markeringslinje max

¹ Avhengig av modell

5	Vakuumlås
6	Beholder av tritan-kunststoff eller glass ¹
7	Dryppegitter ¹
8	Tetning for lokk
9	Lokk
10	Låseklips
11	Vakuumlås
12	Vakuuminvisning
13	Innstillingsringer for dato (dag/måned)

¹ Avhengig av modell

Merk: Dersom en del ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille den hos kundeservice.

Vakuumpumpe

Vakuumpumpen er egnet for vakuumering av glidelåsposer og oppbevaringsbeholdere fra Bosch.

Ikke bruk basisapparatet i mer enn 10 minutter med vakuumpumpen. La deretter basisapparatet og pumpen avkjøles.

Før vakuumeringen må du kontrollere om alle deler er rene og tørre.

Oppbevaring av matvarer i vakuum er ingen erstatning for oppbevaring i kjøleskap eller fryser.

Sette på og ta av vakuumpumpe

→ Fig. 2 - 3

Oppbevaringsbeholder

Oppbevaringsbeholderen er egnet for oppbevaring av vakuumpakkede matvarer for å forlenge matvarens friskhet og holdbarhet, for å marinere dem eller for å varme dem opp igjen i mikrobølgeovn.

Oppbevaringsbeholderen av glass er også egnet for bruk i ovn. Den kan settes rett fra kjøleskapet og inn i en oppvarmet stekeovn.

Vakuumering av oppbevaringsbeholder

Ikke fyll beholderen mer enn opp til 1 cm under overkanten.

Forutsetning: Tetningen for lokket må være satt inn riktig.

→ Fig. 4 - 11

Merk: Oppbevar den vakuumerede beholderen med lokket vendt opp.

Ta av lokket når det er vakuum

→ Fig. 12 - 15

Vakuumpose med glidelås

Vakuumposen med glidelås er egnet for oppbevaring av matvarer i vakuum, for marinering eller for forberedelse til sous-vide-tilberedning.

Før vakuumering må skarpe eller spisse bestanddeler fjernes fra matvarene, f.eks. bein, slik at vakuumposen ikke skades.

Vakuumering av pose med glidelås

Merknader

- Ikke overfyll posen. Hold området rundt vakuumlåsen rent.
- Det er ikke mulig å produsere vakuum dersom glidelåsen ikke er ren og fullstendig lukket.

→ Fig. 16 - 23

Vakuumering av saftige, fuktige eller marinerte matvarer

Ved vakuumering av saftige, fuktige eller marinerte matvarer må du la vakuumposen med glidelås henge ned fra arbeidsplaten.

→ Fig. 24 - 26

Åpne posen med glidelås under vakuum

For å åpne posen må du først åpne glidelåsen helt.

→ Fig. 27 - 27

no Oversikt over rengjøring

Sous vide-tilberedning

- Ved forberedelse av matvarer for sous vide-tilberedning, er det absolutt nødvendig å følge brukshenviisningene og hygieneanvisningene nedenfor.
- Vakuumlåsen må ikke nedsenkes i vann.

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **28**

Vakuumposen med glidelås som brukes, må rengjøres nøye og tørkes helt.

Rengjøring av oppbevaringsbeholder

Merk

- Fjern tetningen i lokket for rengjøring.
- Innstillingsringene i lokket kan tas ut for grundig rengjøring.

→ Fig. **29 - 32**

Spesialtilbehør

De runde beholderne (MMZV0S..) ble utviklet for Vita-Power-vakuumblanderen, men er kompatible med vakuumsystemet ErgoMixx og MaxoMixx Fresh. De har ingen vakuuminvisning. Vakuumeringstiden er ca. 45 sekunder.

Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med en stavmixer ErgoMixx / MaxoMixx.
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.

Innan du använder mikrovågsugnen måste du ta v locket från behållaren eller öppna påsen.

Förvaringsbehållarna av glas är lämpliga för temperaturområdet -18 °C till 250 °C.

Förvaringsbehållarna av tritan, dropppgallren och vakuumpåsar är lämpliga för temperaturområdet från -18 °C till 85 °C.

Värm upp matvaror i förvaringsbehållaren av tritan eller i vakuumpåsen under högst 90 sekunder vid högst 900 watt i mikrovågsugnen.

- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Ställ inte en varm behållare i vatten. Låt behållaren svalna långsamt.
- ▶ Följ kökshygieniska regler. Alla ingredienser måste vara hygieniskt felfria.
- ▶ Låt alltid matvarorna svalna före vakuumeringen.
- ▶ Kontrollera matvarornas kvalitet också efter förvaringen. Använd inte matvaror om du inte är säker på deras kvalitet.
- ▶ Återanvänd inte påsar om du har förvarat rått kött, rå fisk eller rått fågelkött i dem.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av vakuumpåsar.
- ▶ Låt inte barn leka med vakuumpåsar.

Undvika sakskador

- ▶ Sänk aldrig ned vakuumpumpen i vätska och rengör den aldrig under rinnande vatten eller i diskmaskinen.
- ▶ Rör aldrig vid tätningselementen med vassa eller spetsiga föremål eller metallföremål.

Översikt

→ Fig. 1

A	Vakuumpump
B	Vakuumpåse ¹
C	Förvaringsbehållare ¹
1	Anslutning för motordel
2	Vakuumpventil
3	Zip-lås
4	Markeringslinje max

¹ Beroende på modell

sv Vakuumpump

5	Vakuumförslutning
6	Behållare av tritanplast eller glas ¹
7	Droppgaller ¹
8	Lockpackning
9	Lock
10	Låsclips
11	Vakuumförslutning
12	Vakuumindikator
13	Inställningsringar för datum (dag/månad)

¹ Beroende på modell

Notera: Om någon del inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänst.

Vakuumpump

Vakuumpumpen är lämplig för vakuumering av Bosch zip-påsar och förvaringsbehållare.

Använd inte motordelen längre än 10 minuter med vakuumpumpen. Låt därefter motordelen och pumpen svalna.

Kontrollera före vakuumeringen att alla delar är rena och torra.

Förvaring av matvaror i vakuum ersätter inte förvaring i kylskåp eller frys.

Påsättning och avtagning av vakuumpumpen

→ Fig. 2 - 3

Förvaringsbehållare

Förvaringsbehållarna är lämpliga för att förvara matvaror i vakuum för att förlänga den ingående matvarornas färskhet och hållbarhet, marinera dem eller värma upp dem i mikrovågsugnen.

Förvaringsbehållaren av glas är också lämplig för att användas i ugnen. Den kan tas direkt från frysskåpet och ställas i den varma ugnen.

Vakuumering av förvaringsbehållaren

Fyll inte behållaren mer än till 1 cm under överkanten.

Krav: Lockpackningen måste vara rätt insatt.

→ Fig. 4 - 11

Notera: Förvara den vakuumerade behållaren med locket uppåt.

Avtagning av locket under vakuum

→ Fig. 12 - 15

Vakuumpåse

Vakuumpåsar är lämpliga för att förvara matvaror under vakuum, marinera dem eller förbereda dem för sous vide-matlagning.

Ta bort vassa eller spetsiga beståndsdelar, t.ex. ben, från matvarorna så att du inte skadar vakuumpåsen.

Vakuumering av zip-påsen

Anmärkningar

- Överfyll inte påsen. Håll området kring vakuumförslutningen rent.
- Om zip-låset inte är rent och helt tillslutet alstras inte något vakuum.

→ Fig. 16 - 23

Vakuumering av saftiga, fuktiga eller marinerade matvaror

När du vakuumerar saftiga, fuktiga eller marinerade matvaror ska du låta vakuumpåsen hänga ned från arbetsskivan.

→ Fig. 24 - 26

Öppning av zip-påsen under vakuum

Öppna påsen genom att dra isär zip-förslutningen helt.

→ Fig. 27 - 27

Sous vide-tillagning

- När du tillagar matvaror för sous vide-matlagning måste du ovillkorligen alltid följa användnings- och hygieninstruktionerna.
- Sänk inte ned vakuumförslutningen i vatten.

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 28

Rengör noggrant vakuumpåsar som ska återanvändas och låt dem torka helt.

Rengöring av förvaringsbehållaren

Notera

- Ta bort lockpackningen vid rengöringen.
- Inställningsringarna i locket går att ta bort så att rengöringen kan bli noggrann.

→ Fig. **29** - **32**

Extratillbehör

De runda behållarna (MMZV0S..) har utvecklats för Vita-Power Vakuump-Mixer, men de är kompatibla med vakuumsystemen ErgoMixx och MaxoMixx Fresh. De har inte någon vakuuminikator. Vakuumeringstiden är cirka 45 sekunder.



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- sauvasekoittimella ErgoMixx / MaxoMixx.
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.

Poista astian kansi tai avaa pussi ennen kuin laitat sen mikroaaltouuniin.

Lasiset säilytysastiat soveltuvat lämpötila-alueelle -18 °C ... 250 °C.

Tritaanista valmistetut säilytysastiat, ritilät ja vakuumpussit soveltuvat lämpötila-alueelle -18 °C ... 85 °C.

Elintarvikkeita voidaan lämmittää tritaanista valmistetussa säilytysastiassa tai vakuumpussissa enintään 90 sekunnin ajan enintään 900 watin teholla mikroaaltouunissa.

- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitântä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Älä laita kuumaa astiaa veteen. Anna astian jäähtyä hitaasti.
- ▶ Noudata keittiöhygienian yleisiä sääntöjä. Kaikkien aineksien on oltava hygieenisesti moitteettomia.
- ▶ Anna elintarvikkeiden aina jäähtyä ennen vakumointia.
- ▶ Tarkasta elintarvikkeiden laatu myös säilytyksen jälkeen. Älä käytä elintarvikkeita, joiden laatu on arveluttava.
- ▶ Älä käytä uudestaan pusseja, joissa on säilytetty raakaa lihaa, raakaa kalaa tai raakaa linnunlihaa.
- ▶ Pidä vakuumpussit poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä vakuumpusseilla.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan upota vakumointipumppua veteen tai muihin nesteisiin äläkä koskaan pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
- ▶ Älä koskaan koske tiiviste-elementteihin teräväreunaisilla tai -kärkisillä tai metalliesineillä.

Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

A	Vakumointipumppu
B	Vakuumpussi ¹
C	Säilytysastia ¹
1	Peruslaiteliitântä
2	Vakuumiventtiili
3	Zip-suljin
4	Merkintäviiva max

¹ Mallista riippuen

5	Tyhjiösuljin
6	Tritaanimuovi- tai lasiastia ¹
7	Tipparitilä ¹
8	Kannen tiiviste
9	Kansi
10	Sulkimet
11	Tyhjiösuljin
12	Tyhjiön näyttö
13	Päivämäärän säätörenkaat (päivä/ kuukausi)

¹ Mallista riippuen

Huomautus: Jos jokin osa ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Vakumointipumppu

Vakumointipumppu soveltuu Bosch-vakuumpussien ja säilytysastioiden vakumointiin.

Älä käytä peruslaitetta vakumointipumpun kanssa pitempään kuin 10 minuuttia. Sen jälkeen anna peruslaitteen ja pumpun jäähtyä.

Tarkista ennen vakumointia, ovatko kaikki osat puhtaita ja kuivia.

Elintarvikkeiden tyhjiösäilytys ei korvaa niiden säilyttämistä jääkaapissa tai pakastimessa.

Vakumointipumpun kiinnittäminen ja irrottaminen

→ *Kuva 2 - 3*

Säilytysastia

Säilytysastiat soveltuvat elintarvikkeiden säilyttämiseen tyhjiössä, niiden tuoreuden ja säilyvyyden pidentämiseen, marinoimiseen tai lämmittämiseen mikroaaltouunissa.

Lasinen säilytysastia soveltuu käytettäväksi myös uunissa. Se voidaan laittaa jääkaapista suoraan kuumennettuun uuniin.

Säilytysastian vakumointi

Älä täytä astiaa enempää kuin 1 cm yläreunan alapuolelle.

Painettu 100 % kierrätyspaperille

Vaatimus: Kannen tiivisteeseen täytyy olla oikein paikoillaan.

→ *Kuva 4 - 11*

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

Kannen irrottaminen, kun astiassa on tyhjiö

→ *Kuva 12 - 15*

Vakuumpussi

Vakuumpussit soveltuvat elintarvikkeiden säilyttämiseen tyhjiössä, marinoimiseen tai valmistelemiseen sous vide -kypsennystä varten.

Poista elintarvikkeista ennen vakumointia teräväreunaiset tai -kärkiset osat, esimerkiksi luut, jotta vakuumpussit eivät vahingoitu.

Pussin vakumointi

Huomautukset

- Älä täytä pussia liian täyteen. Pidä tyhjiösulkimen alue puhtaana.
- Jos zip-suljinta ei ole suljettu kokonaan ja puhtaasti, vakumointi ei onnistu.

→ *Kuva 16 - 23*

Mehuisten, kosteiden tai marinoitujen elintarvikkeiden vakumointi

Jos vakuoit mehuisia, kosteita tai marinoituja elintarvikkeita, anna vakuumpussin riippua työtasolta alaspäin.

→ *Kuva 24 - 26*

Vakumoidun vakuumpussin avaaminen

Avaa pussi vetämällä zip-suljin kokonaan erilleen.

→ *Kuva 27 - 27*

Sous vide -kypsennys

- Valmistettaessa elintarvikkeita sous vide -kypsennystä varten on aina ehdottomasti noudatettava käyttö- ja hygieniahjeita.
- Tyhjiösuljinta ei saa upottaa veteen.

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **28**

Puhdista uudelleen käytettävät vakuumpussit huolellisesti ja kuivaa ne kokonaan.

Säilytysastian puhdistaminen

Huomautus

- Irrota kannen tiiviste puhdistusta varten.
- Kannessa olevat säätörenkaat voidaan irrottaa perusteellista puhdistusta varten.

→ Kuva **29** - **32**

Lisävarusteet

Pyöreät astiat (MMZV0S..) on suunniteltu Vita-Power-vakumointisekoittimelle, mutta ne sopivat myös ErgoMixx- ja MaxoMixx Fresh -vakumointijärjestelmään. Niissä ei ole tyhjiön näyttöä. Vakumointiaika on noin 45 sekuntia.



Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

Utilizar el accesorio solo:

- con una batidora ErgoMixx / MaxoMixx.
- para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.

Retirar la tapa del recipiente o abrir la bolsa antes de utilizarlos en el microondas.

Los recipientes de conservación de cristal son aptos para un rango de temperatura de -18 °C a 250 °C.

Los recipientes de conservación de tritan, la rejilla escurridora y las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip son aptos para un rango de temperatura de -18 °C a 85 °C.

Calentar los alimentos en el microondas dentro de un recipiente de tritan o en una bolsa para envasar al vacío con cierre tipo zip durante un máximo de 90 segundos a 900 vatios como máximo.

- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ No sumergir en agua el recipiente caliente. Deje que el recipiente se enfríe lentamente.
- ▶ Tener en cuenta las reglas de higiene en la cocina. Todos los alimentos deben encontrarse en perfectas condiciones higiénicas.
- ▶ Dejar siempre enfriar los alimentos antes de envasar al vacío.
- ▶ Comprobar también la calidad de los alimentos después de sacarlos de su envase. No utilizar alimentos de dudosa calidad.
- ▶ No volver a utilizar las bolsas en las que se haya envasado carne, pescado o carne de ave crudos.
- ▶ Mantener la bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip fuera del alcance de los niños.
- ▶ No dejar que los niños jueguen con las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip.

Evitar daños materiales

- ▶ No sumergir nunca en líquidos la bomba de vacío ni lavarla nunca bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.
- ▶ No dejar nunca que los elementos de sellado entren en contacto con objetos metálicos, cortantes o puntiagudos.

Vista general

→ Fig. 1

A	Bomba de vacío
B	Bolsa para envasar al vacío con cierre tipo zip ¹
C	Recipiente de conservación ¹
1	Conexión para la base motriz
2	Válvula de vacío
3	Cierre tipo zip
4	Línea de referencia max
5	Cierre de vacío
6	Recipiente de plástico tritan o cristal ¹
7	Rejilla escurridora ¹
8	Junta de la tapa
9	Tapa
10	Clips de cierre
11	Cierre de vacío
12	Indicador de vacío
13	Anillos de ajuste para la fecha (día/mes)

¹ En función del modelo

Nota: Si su aparato no incluye alguno de los componentes descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.

Bomba de vacío

La bomba de vacío es apta para recipientes de conservación y bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip de Bosch.

No utilizar la base motriz durante más de 10 minutos con la bomba de vacío. Seguidamente, dejar enfriar la base motriz y la bomba.

Antes de envasar al vacío, comprobar si todas las piezas están limpias y secas.

La conservación de alimentos al vacío no reemplaza la conservación en el frigorífico o el congelador.

Montar y desmontar la bomba de vacío

→ Fig. 2 - 3

Recipiente de conservación

Los recipientes de conservación son adecuados para conservar alimentos al vacío, prolongar la frescura y caducidad de los alimentos que contienen, marinarlos o recalentarlos en el microondas.

El recipiente de conservación de cristal también es apto para su uso en el horno. Puede meterse en el horno calentado justo después de sacarlo del congelador.

Envasado al vacío en el recipiente de conservación

Llene el recipiente solo hasta un 1 cm por debajo del borde superior.

Requisito: La junta de la tapa debe estar correctamente colocada.

→ Fig. 4 - 11

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

Retirar la tapa cuando hay vacío

→ Fig. 12 - 15

Bolsa para envasar al vacío con cierre tipo zip

Las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip son aptas para conservar alimentos al vacío, marinarlos o prepararlos para la cocción al vacío.

Antes de envasar al vacío, retirar las partes cortantes o puntiagudas de los alimentos para no dañar las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip, p. ej., huesos.

Envasar al vacío la bolsas con cierre tipo zip

Notas

- No llenar la bolsa en exceso. Mantener limpia el área del cierre de vacío.

- Si el cierre tipo zip no está limpio o completamente cerrado, no se genera el vacío.

→ Fig. **16** - **23**

Envasar al vacío alimentos jugosos, húmedos o marinados

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.

→ Fig. **24** - **26**

Abrir la bolsa con cierre tipo zip cuando hay vacío

Para abrir la bolsa, separar el cierre tipo zip completamente.

→ Fig. **27** - **27**

Cocción al vacío

- Al preparar alimentos para la cocción al vacío, es imprescindible seguir siempre las indicaciones de uso y de higiene.
- No sumergir en agua el cierre de vacío.

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **28**

Limpiar cuidadosamente las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip que se vayan a reutilizar y secarlas completamente.

Limpiar el recipiente de conservación

Nota

- Desmontar la junta de la tapa para limpiarla.
- Los anillos de ajuste de la tapa se pueden retirar para una limpieza a fondo.

→ Fig. **29** - **32**

Accesorios opcionales

Los recipientes redondos (MMZV0S..) se han desarrollado para la batidora al vacío Vita-Power, pero también son compatibles con el «Fresh Vacuum System» ErgoMixx y

MaxoMixx. No disponen de indicador de vacío. El tiempo de sellado al vacío es de aprox. 45 segundos.



Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com uma varinha ErgoMixx / MaxoMixx.
- para utilizações que estejam descritas neste manual.

Retirar a tampa do recipiente ou abrir o saco antes da utilização no micro-ondas.

Os recipientes de armazenamento de vidro são adequados para temperaturas disponíveis de -18 °C até 250 °C.

Os recipientes de armazenamento em Tritan, as grelhas de gotejamento e os sacos para vácuo com fecho de correr são adequados para temperaturas disponíveis de -18 °C a 85 °C.

Aquecer alimentos no recipiente de armazenamento em Tritan ou no saco para vácuo com fecho de correr durante o máximo de 90 segundos e com um máximo de 900 Watt no micro-ondas.

- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Não colocar o recipiente quente em água. Deixe o recipiente arrefecer lentamente.
- ▶ Cumprir as regras de higiene na cozinha. Todos os ingredientes devem estar em perfeitas condições higiénicas.
- ▶ 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.
- ▶ Não reutilizar o saco onde estava guardada carne crua, peixe cru ou carne de aves crua.
- ▶ 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.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca mergulhar a bomba de vácuo em líquidos nem a lavar sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- ▶ Nunca tocar nos elementos de vedação com objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.

Vista geral

→ Fig. 1

A	Bomba de vácuo
B	Saco para vácuo com fecho de correr ¹
C	Recipiente de armazenamento ¹
1	Ligação para aparelho base
2	Válvula de vácuo
3	Fecho de correr
4	Linha de marcação max
5	Fecho de vácuo
6	Recipiente de plástico Tritan ou vidro ¹
7	Grelha para pingos ¹
8	Vedação da tampa
9	Tampa
10	Clipes de fecho
11	Fecho de vácuo
12	Indicador de vácuo
13	Anéis de ajuste da data (dia/mês)

¹ Conforme o modelo

Nota: Se um componente não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço de Assistência Técnica.

Bomba de vácuo

A bomba de vácuo é adequada para criar vácuo em sacos com fecho de correr e recipientes de armazenamento.

Não utilizar o aparelho base durante mais do que 10 minutos com a bomba de vácuo. De seguida, deixar arrefecer o aparelho base e a bomba.

Antes de criar vácuo, verificar se todas as peças estão limpas e secas.

O armazenamento de alimentos em vácuo não substitui o armazenamento no frigorífico ou no congelador.

Colocar e retirar a bomba de vácuo

→ Fig. **2** - **3**

Recipiente de armazenamento

Os recipientes de armazenamento são adequados 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.

O recipiente de armazenamento de vidro também é adequado ao uso no forno. Pode ser retirado do congelador e colocado diretamente no forno aquecido.

Criar vácuo no recipiente de armazenamento

Não encha o recipiente mais do que até 1 cm abaixo da aresta superior.

Requisito: A vedação da tampa tem de estar corretamente colocada.

→ Fig. **4** - **11**

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

Retirar a tampa sob vácuo

→ Fig. **12** - **15**

Saco para vácuo com fecho de correr

Os sacos para vácuo com fecho de correr são adequados para armazenar alimentos sob vácuo, para os marinar ou para os preparar para a cozedura a vácuo.

Antes de criar vácuo, retirar todas as partes aguçadas e pontiagudas dos alimentos para não danificar o saco para vácuo com fecho de correr, p. ex. ossos.

Criar vácuo no saco com fecho de correr

Notas

- Não encher excessivamente o saco. Manter a área do fecho de vácuo limpa.
- Não é gerado vácuo se o fecho de correr não estiver limpo e totalmente fechado.

→ Fig. **16** - **23**

pt Vista geral da limpeza

Criar vácuo de alimentos suculentos, húmidos ou marinados

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.

→ Fig. 24 - 26

Abrir o saco com fecho de correr sob vácuo

Para abrir o saco, afastar os dois lados do fecho de correr e abrir totalmente.

→ Fig. 27 - 27

Cozedura a vácuo

- Na preparação de alimentos para a cozedura a vácuo, seguir sempre as indicações de utilização e higiene.
- Não mergulhar o fecho de vácuo em água.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 28

Limpar cuidadosamente e secar totalmente os sacos para vácuo com fecho de correr que são reutilizados.

Limpar o recipiente de armazenamento

Nota

- Retirar a vedação da tampa para a limpeza.
- Os anéis de ajuste na tampa podem ser retirados para serem bem limpos.

→ Fig. 29 - 32

Acessórios especiais

Os recipientes redondos (MMZV0S..) foram desenvolvidos para o misturador a vácuo VitaPower, no entanto, são compatíveis com o ErgoMixx e com o sistema de vácuo MaxoMixx Fresh. Não possuem indicador de vácuo. O tempo de criação de vácuo é de aprox. 45 segundos.



Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια ράβδο μπλέντερ ErgoMixx / MaxoMixx.
- για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.

Πριν από τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων, αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ή ανοίξτε τη σακούλα.

Τα γυάλινα δοχεία φύλαξης είναι κατάλληλα για μια περιοχή θερμοκρασίας από -18 °C μέχρι 250 °C.

Τα δοχεία φύλαξης από Tritan, η σάρα στράγγισης και οι σακούλες κενού Zip είναι κατάλληλες για μια περιοχή θερμοκρασίας από -18 °C μέχρι 85 °C.

Στον φούρνο μικροκυμάτων μπορούν να ζεσταθούν τρόφιμα σε δοχείο φύλαξης από Tritan ή σακούλα κενού Zip για το πολύ 90 δευτερόλεπτα σε έως 900 W.

- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Μην τοποθετείτε ένα ζεστό δοχείο σε νερό. Αφήνετε το δοχείο να κρυώσει αργά.
- ▶ Τηρείτε τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας. Όλα τα υλικά πρέπει να είναι από άποψη υγιεινής άψογα.
- ▶ Αφήνετε τα τρόφιμα πριν από τη σφράγιση σε κενό αέρος να κρυώσουν.
- ▶ Ελέγχετε την ποιότητα των τροφίμων επίσης και μετά την αποθήκευση. Μην χρησιμοποιείτε τρόφιμα αμφίβολης ποιότητας.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ξανά τις σακούλες, στις οποίες αποθηκεύσατε ωμό κρέας, ωμό ψάρι ή ωμά πουλερικά.
- ▶ Κρατάτε τη σακούλα κενού Zip μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με σακούλες κενού Zip.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην βυθίζετε ποτέ την αντλία κενού μέσα σε υγρά και μην την καθαρίζετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα στοιχεία στεγανοποίησης με κοφτερά, αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα.

Επισκόπηση

→ Εικ. **1**

A	Αντλία κενού
B	Σακούλα κενού Zip ¹
C	Δοχείο φύλαξης ¹
1	Σύνδεση για τη βασική συσκευή
2	Βαλβίδα κενού
3	Zip-lock
4	Γραμμή μαρκαρίσματος max
5	Κλειστόρο κενού
6	Δοχείο από συνθετικό υλικό Tritan ή γυαλί ¹
7	Σχάρα στραγγίσματος ¹
8	Στεγανοποίηση καπακιού
9	Καπάκι
10	Κλειστρα κλιπ
11	Κλειστόρο κενού
12	Ένδειξη κενού
13	Δακτύλιο ρύθμισης για ημερομηνία (ημέρα/μήνας)

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Σημείωση: Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Αντλία κενού

Η αντλία κενού είναι κατάλληλη για την αναρρόφηση στις σακούλες κενού Zip της Bosch και τα δοχεία φύλαξης.

Μη χρησιμοποιείτε τη βασική συσκευή για περισσότερο από 10 λεπτά με την αντλία κενού. Στη συνέχεια, αφήστε τη βασική συσκευή και την αντλία να κρυώσουν.

Ελέγχετε πριν από την αναρρόφηση εάν είναι καθαρά και στεγνά όλα τα μέρη.

Η φύλαξη τροφίμων στο κενό δεν αντικαθιστά τη φύλαξη των τροφίμων στο ψυγείο ή τον καταψύκτη.

Τοποθέτηση και αφαίρεση αντλίας κενού

→ *Εικ. 2 - 3*

Δοχείο φύλαξης

Τα δοχεία φύλαξης είναι κατάλληλα 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.

Τα γυάλινα δοχεία φύλαξης είναι επίσης κατάλληλα για τη χρήση στον φούρνο. Μπορεί να τοποθετηθεί απευθείας από τον καταψύκτη στον προθερμασμένο φούρνο.

Αναρρόφηση δοχείου φύλαξης

Μη γεμίζετε το δοχείο ποτέ περισσότερο από 1 cm κάτω από την επάνω ακμή.

Προϋπόθεση: Η στεγανοποίηση του καπακιού πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένη.

→ *Εικ. 4 - 11*

Σημείωση: Φυλάσσετε το σφραγισμένο σε κενό αέρος δοχείο με το καπάκι προς τα πάνω.

Αφαίρεση καπακιού με υπάρχον κενό

→ *Εικ. 12 - 15*

Σακούλα κενού Zip

Η σακούλα κενού Zip είναι κατάλληλη για τη φύλαξη τροφίμων σε κενό αέρος, για το μαρινάρισμα ή για την προετοιμασία για μαγειρέμα sous-vide.

Πριν από τη σφράγιση σε κενό αέρος αφαιρείτε τα αιχμηρά ή μυτερά στοιχεία από τα τρόφιμα, για να μην καταστραφεί η σακούλα κενού Zip, π. χ. κόκαλα.

Σφράγιση σε κενό αέρος σακούλας Zip

Υποδείξεις

- Μην παραγεμίζετε τη σακούλα. Διατηρείτε την περιοχή του κλειστρου κενού καθαρή.
- Όταν το Zip-lock δεν είναι καθαρό και εντελώς κλειστό, δεν δημιουργείται κανένα κενό.

→ *Εικ. 16 - 23*

Σφράγιση σε κενό αέρος ζουμερών, υγρών ή μαριναρισμένων τροφίμων

Κατά τη σφράγιση σε κενό αέρος ζουμερών, υγρών ή μαριναρισμένων τροφίμων, κρεμάστε τη σακούλα κενού Zip από τον πάγκο εργασίας προς τα κάτω.

→ **Εικ. 24 - 26**

Άνοιγμα σακούλας Zip υπό κενό

Για το άνοιγμα της σακούλας, ανοίξτε εντελώς το Zip-lock.

→ **Εικ. 27 - 27**

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)

- Κατά την παρασκευή τροφίμων για το μαγείρεμα Sous-vide, τηρείτε πάντα οπωσδήποτε τις υποδείξεις χρήσης και υγιεινής.
- Μη βυθίζετε το κλείστρο κενού στο νερό.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ **Εικ. 28**

Καθαρίζετε προσεκτικά και αφήστε να στεγνώσουν εντελώς οι σακούλες κενού Zip που θα επαναχρησιμοποιηθούν.

Καθαρισμός δοχείου φύλαξης

Σημείωση

- Αφαιρέστε τη στεγανοποίηση του καπακιού για το καθαρίσμα.
- Οι δακτύλιοι ρύθμισης στο καπάκι μπορούν να αφαιρεθούν για τον αποτελεσματικό καθαρισμό.

→ **Εικ. 29 - 32**

Ειδικά εξαρτήματα

Τα στρογγυλά δοχεία (MMZV0S..) κατασκευάστηκαν για το μπλέντερ κενού αέρος Vita-Power, αλλά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και με τα συστήματα κενού ErgoMixx και MaxoMixx Fresh. Δεν έχουν καμία ένδειξη κενού. Ο χρόνος σφράγισης σε κενό ανέρχεται στα περ. 45 δευτερόλεπτα.



Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- bir el blenderi ErgoMixx / MaxoMixx ile.
- bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.

Mikrodalga fırına koymadan önce kapların kapaklarını çıkartınız veya poşetleri açınız.

Cam saklama kapları, -18 °C ila 250 °C sıcaklık aralığı için uygundur.

Tritan saklama kapları, damlama ızgaraları ve vakumlu fermuarlı torbalar, -18 °C ila 85 °C sıcaklık aralığı için uygundur.

Tritan saklama kabındaki veya vakumlu fermuarlı torbadaki yiyecekler, maksimum 900 Watt ayarında ve en fazla 90 saniye süreyle mikrodalga fırında ısıtınız.

- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Sıcak kabı, suya koymayınız. Kabı yavaşça soğumaya bırakınız.
- ▶ Mutfak hijyeni ile ilgili kuralları dikkate alınız. Pişirmede kullanılacak tüm malzemeler hijyenik açıdan temiz olmalıdır.
- ▶ Yiyecekleri vakumlamadan önce her zaman soğumaya bırakınız.
- ▶ Sakladığınız yiyecekleri çıkardıktan sonra da yiyeceklerin kalitesini kontrol ediniz. Kalitesinden şüphe ettiğiniz yiyecekleri kullanmayınız.
- ▶ Çiğ et, çiğ balık veya çiğ kümes hayvanlarını saklamak için kullanılmış torbaları tekrar kullanmayınız.
- ▶ Vakumlu fermuarlı torbayı çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Çocukların vakumlu fermuarlı torbalarla oynamasına izin vermeyiniz.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Vakum pompasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- ▶ Conta elemanlarına kesinlikle keskin, sivri veya metal cisimler temas etmemelidir.

Genel bakış

→ Şek. 1

A	Vakum pompası
B	Vakumlu fermuarlı torba ¹
C	Saklama kabı ¹

¹ Modele bağlı

1	Ana cihaz için bağlantı
2	Vakum valfi
3	Fermuar kilidi
4	İşaretleme çizgisi max
5	Vakum kilidi
6	Tritan plastik veya cam kap ¹
7	Damlama izgarası ¹
8	Kapak contası
9	Kapak
10	Kilit klipsi
11	Vakum kilidi
12	Vakum göstergesi
13	Tarih için ayar halkaları (gün/ay)

¹ Modele bağlı

Not: Bir bileşen teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

Vakum pompası

Vakum pompası, Bosch marka fermuarlı torbaları ve saklama kaplarını vakumlamak için uygundur.

Ana cihazı vakum pompası ile birlikte 10 dakikadan uzun süre kullanmayınız. Ardından ana cihazı ve pompayı soğumaya bırakınız.

Vakumlama işleminden önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğunu kontrol ediniz.

Vakumlu saklama yöntemi, yiyeceklerin buzdolabında veya derin dondurucuda saklanması için yerini almaz.

Vakum pompasının takılması ve çıkartılması

→ Şek. 2 - 3

Saklama kabı

Saklama kapları, yiyeceklerin tazeliğini ve son kullanma tarihini uzatmak, yiyecekleri marine etmek veya mikrodalgada tekrar ısıtmak amacıyla yiyecekleri vakumlu şekilde saklamak için uygundur.

Cam saklama kapları, fırında kullanım için de uygundur. Cam kaplar, doğrudan dondurucudan ısıtılmış fırına koyulabilir.

Saklama kabının vakumlanması

Kabı en fazla üst kenarın 1 cm altına kadar doldurunuz.

Gerekliklik: Kapak contası doğru şekilde takılmış olmalıdır.

→ Şek. 4 - 11

Not: Vakumlanmış kapları, kapak yukarıda olacak şekilde saklayınız.

Vakum varken kapağın çıkartılması

→ Şek. 12 - 15

Vakumlu fermuarlı torba

Vakumlu fermuarlı torbalar, yiyecekleri vakum altında saklamak, marine etmek veya Sous-vide yani vakumlu torbada pişirmek için uygundur.

Vakumlama işleminden önce vakumlu fermuarlı torbanın hasar görmemesi için yiyeceklerden kemik gibi keskin veya sivri kısımları çıkartınız.

Fermuarlı torbanın vakumlanması

Notlar

- Torbayı çok fazla doldurmayınız. Vakum kilidinin bulunduğu bölgeyi temiz tutunuz.
- Fermuar kilidi temiz ve tamamen kapalı değilse, vakum oluşturulmaz.

→ Şek. 16 - 23

Sulu, nemli veya marine edilmiş yiyeceklerin vakumlanması

Sulu, nemli veya marine edilmiş yiyecekleri vakumlarken vakumlu fermuarlı torbayı mutfak tezgahından aşağıya doğru asılı şekilde tutunuz.

→ Şek. 24 - 26

Fermuarlı torbanın vakum altındayken açılması

Torbayı açmak için fermuarlı kilidini komple çekiniz.

→ Şek. 27 - 27

tr Temizliğe genel bakış

Vakumlu torbada pişirme

- Yiyecekleri sous-vide pişirme için hazırlarken kullanım ve hijyen bilgilerine her zaman mutlaka uyunuz.
- Vakum kilidini suya daldırmayınız.

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. **23**

Yeniden kullanılacak vakumlu fermuarlı torbaları iyice temizleyiniz ve tamamen kurutunuz.

Saklama kabının temizlenmesi

Not

- Temizlik için kapak contasını çıkartınız.
- Kapaktaki ayar halkaları derinlemesine temizlik için çıkartılabilir.

→ Şek. **29** - **32**

Özel aksesuar

Yuvarlak kaplar (MMZV0S..) Vita-Power vakumlu mikser için geliştirilmiştir, ancak ErgoMixx ve MaxoMixx Fresh vakum sistemiyle de uyumludur. Bunların vakum göstergesi yoktur. Vakumlama süresi yakl. 45 saniyedir.



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.

Przystawek wolno używać tylko:

- z blenderem ErgoMixx / MaxoMixx.
- do zastosowań opisanych w tej instrukcji.

Przed podgrzaniem w kuchence mikrofalowej zdjąć pokrywkę pojemnika lub otworzyć woreczek.

Pojemniki do przechowywania wykonane ze szkła są przystosowane do temperatur od -18°C do 250°C .

Pojemniki do przechowywania wykonane z Tritanu, kratki odciekowe i zasuwane woreczki do pakowania próżniowego są przystosowane do temperatur od -18°C do 85°C .

Podgrzewanie artykułów spożywczych w kuchence mikrofalowej w pojemniku z Tritanu lub w zasuwanym woreczku jest dozwolone przez maksymalnie 90 sekund przy mocy maksymalnie 900 W.

- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie wstawiać gorącego pojemnika do wody. Pojemnik musi stygnąć powoli.
- ▶ Przestrzegać zasad higieny kuchennej. Wszystkie składniki muszą spełniać wymagania higieniczne.
- ▶ Przed zapakowaniem 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.
- ▶ Nie używać ponownie woreczków, w których było przechowywane surowe mięso, surowe mięso rybne lub surowe mięso drobiowe.
- ▶ Trzymać zasuwane woreczki do pakowania próżniowego.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę zasuwanymi woreczkami do pakowania próżniowego.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Pompy próżniowej nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć jej nigdy pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- ▶ Nigdy nie dotykać elementów uszczelniających przedmiotami posiadającymi ostre lub spiczaste czubki i przedmiotami wykonanymi z metalu.

Przegląd

→ Rys. **1**

A	Pompa próżniowa
B	Zasuwany woreczek do pakowania próżniowego ¹
C	Pojemnik do przechowywania ¹
1	Złącze korpusu urządzenia
2	Zawór próżniowy
3	Zamknięcie zasuwane
4	Linia oznaczająca poziom max
5	Zamknięcie próżniowe
6	Pojemnik z tworzywa sztucznego Tritan lub szkła ¹
7	Kratka odciekowa ¹
8	Uszczelka pokrywki
9	Pokrywka
10	Zatrzaski zamykające
11	Zamknięcie próżniowe
12	Wskaźnik próżni
13	Pierścienie do ustawiania daty (dzień/miesiąc)

¹ W zależności od modelu

Uwaga: Jeżeli element nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.

Pompa próżniowa

Pompa próżniowa jest przystosowana do zamykania próżniowego zasuwanych woreczków i pojemników do przechowywania marki Bosch.

Nie używać korpusu urządzenia z pompą próżniową dłużej niż 10 minut. Następnie, zaczekać, aż korpus urządzenia i pompa próżniowa ostygną. Przed zamknięciem próżniowym sprawdzić, czy wszystkie części są czyste i suche. Przechowywanie artykułów spożywczych w próżni nie może zastąpić ich przechowywania w lodówce lub zamrażarce.

Zakładanie i zdejmowanie pompy próżniowej

→ Rys. **2** - **3**

Pojemnik do przechowywania

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

Pojemnik do przechowywania wykonany ze szkła jest też przystosowany do używania w piekarniku. Można go przenosić bezpośrednio z zamrażarki do nagrzanego piekarnika.

Zamykanie próżniowe pojemnika do przechowywania

Nie napełniać pojemnika do poziomu wyższego niż 1 cm poniżej dolnej krawędzi.

Wymaganie: Uszczelka pokrywki musi być prawidłowo założona.

→ Rys. **4** - **11**

Uwaga: Zamknięty próżniowo pojemnik przechowywać pokrywką do góry.

Zdejmowanie pokrywki pod próżnią

→ Rys. **12** - **15**

Zasuwany woreczek do pakowania próżniowego

Zasuwane woreczki do zamykania próżniowego są przeznaczone do przechowywania próżniowego artykułów spożywczych, ich marynowania lub ich przygotowywania do gotowania metodą *sous vide*.

Przed zamknięciem próżniowym usunąć z artykułów spożywczych ostre i spiczaste części, np. kostki, aby nie uszkodzić woreczka.

Pakowanie próżniowe w woreczkach

Uwagi

- Nie przepelniać woreczka. Obszar zamknięcia próżniowego musi być czysty.
- Jeżeli zamknięcie zasuwane nie jest czyste i dokładnie zamknięte, nie jest możliwe wytworzenie próżni.

→ Rys. 16 - 23

Pakowanie próżniowe soczystych, wilgotnych lub marynowanych artykułów spożywczych

Przy pakowaniu próżniowym soczystych, wilgotnych lub marynowanych artykułów spożywczych woreczek powinien zwiśać na dół z płyty roboczej.

→ Rys. 24 - 26

Otwieranie zasuwanego woreczka pod próżnią

W celu otwarcia woreczka całkowicie rozciągnąć suwak.

→ Rys. 27 - 27

Gotowanie sous vide

- Przy przygotowywaniu produktów do gotowania metodą sous vide należy się koniecznie stosować do podanych niżej zasad postępowania i zasad higieny.
- Nie zanurzać zamknięcia próżniowego w wodzie.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 28

Zasuwane woreczki do pakowania próżniowego, które mają zostać ponownie użyte, starannie wyczyścić i dokładnie wysuszyć.

Czyszczenie pojemnika do przechowywania

Uwaga

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zdjąć uszczelkę pokrywki.
- Pierścienie regulacyjne w pokrywie pojemnika próżniowego można wyjmować w celu dokładnego wyczyszczenia pojemnika.

→ Rys. 29 - 32

Akcesoria specjalne

Pojemniki okrągłe (MMZV0S..) są przeznaczone dla miksera próżniowego Vita Power, ale są kompatybilne z systemem pakowania próżniowego ErgoMixx i MaxoMixx Fresh. Nie posiadają one wskaźnika próżni. Czas zamykania próżniowego wynosi ok. 45 sekund.

Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з ручним блендером ErgoMixx / МахоMixx.
- для цілей, описаних у цій інструкції.

Перш ніж ставити контейнер або класти пакет у мікрохвильову піч, зніміть із нього кришку або відкрийте його.

Скляні контейнери розраховані на температуру від –18 до 250 °С.

Тританові контейнери, крапельні решітки й вакуумні пакети розраховані на температуру від –18 до 85 °С.

Продукти у тританових контейнерах або вакуумних пакетах можна розігрівати мікрохвилями не довше ніж 90 с із потужністю максимум 900 Вт.

- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Не ставте гарячий контейнер у воду. Дайте контейнеру повільно охолонути.
- ▶ Дотримуйтеся правил кухонної гігієни. Усі інгредієнти повинні відповідати гігієнічним вимогам.
- ▶ Перш ніж вакуумувати продукти, завжди давайте їм охолонути.
- ▶ Перевіряйте якість продуктів і після зберігання. Не використовуйте продукти сумнівної якості.
- ▶ Не можна повторно використовувати пакети, де зберігалось сире м'ясо, сира риба або сира птиця.
- ▶ Бережіть вакуумні пакети від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з вакуумними пакетами.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Вакуумний насос заборонено занурювати в рідині й мити під проточною водою або в посудомийній машині.
- ▶ У жодному разі не торкайтеся ущільнювальних елементів гострими або металевими предметами.

Огляд

→ Мал. 

A	Вакуумний насос
B	Вакуумний пакет ¹
C	Вакуумний контейнер ¹

¹ Залежно від моделі

1	Місце з'єднання з основним блоком приладу
2	Вакуумний клапан
3	Застібка
4	Позначка max
5	Вакуумна заглушка
6	Контейнер із пластмаси (трита-ну) або скла ¹
7	Крапельна решітка ¹
8	Ущільнювач кришки
9	Кришка
10	Затискачі
11	Вакуумна заглушка
12	Індикатор вакууму
13	Кільця встановлення дати (день/місяць)

¹ Залежно від моделі

Зауваження: Якщо складник відсутній у комплекті, його можна замовити через сервісний центр.

Вакуумний насос

Вакуумний насос призначений, щоб створювати вакуум у вакуумних пакетах і контейнерах Bosch.

Не застосовуйте основний блок з вакуумним насосом понад 10 хвилин. Після цього дайте основному блоку приладу й насосу охолонути.

Перш ніж створювати вакуум, переконайтеся, що всі частини чисті й сухі. Зберігання продуктів у вакуумі не замінює зберігання в холодильнику або морозильнику.

Установлення і зняття вакуумного насоса

→ Мал. 2 - 3

Вакуумний контейнер

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

Скляний вакуумний контейнер підходить і для духовок. Скляний контейнер можна ставити з морозильника просто до гарячої духовки.

Вакумування контейнера

У контейнері до верхнього краю має лишатися не менш ніж 1 см.

Вимога: Ущільнювач кришки має бути вставлений правильно.

→ Мал. 4 - 11

Зауваження: Зберігайте вакуумований контейнер кришкою догори.

Зняття кришки за наявності вакууму

→ Мал. 12 - 15

Вакуумний пакет

Вакуумні пакети з застібкою призначені, щоб зберігати продукти у вакуумі, маринувати їх або готувати до термічної обробки способом су-від.

Перед вакумуванням із продуктів треба прибрати гострі частини (наприклад, кістки), щоб вони не порвали пакета.

Вакумування пакета

Вказівки

- Не переповнюйте пакета. Тримайте ділянку вакуумної заглушки чистою.
- Якщо застібка не чиста й не повністю замкнена, створити вакуум неможливо.

→ Мал. 16 - 23

Вакумування соковитих, вологих або маринованих продуктів

Вакумуючи соковиті, вологі або мариновані продукти, трохи звісьте вакуумний пакет униз із робочої поверхні.

→ Мал. 24 - 26

uk Огляд чищення

Відкривання пакета з вакуумом

Щоб відкрити пакет, повністю розтягніть застібку.

→ Мал. 27 - 27

Готування су-від

- Готуючи продукти до обробки су-від, дотримуйтеся наведених нижче практичних порад і вимог до гігієни.
- Не занурюйте вакуумну заглушку у воду.

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. 28

Якщо плануєте ще скористатися цим пакетом, ретельно його почистьте й повністю просушіть.

Чищення контейнера

Зауваження

- Перед чищенням зніміть ущільнювач кришки.
- Для кращого чищення можна зняти регульовальні кільця в кришці.

→ Мал. 29 - 32

Спеціальне приладдя

Круглі контейнери (MMZV0S..) розроблені для вакуумного блендера VitaMaxx, але сумісні також із вакуумними системами ErgoMixx і МахоMixx Fresh. Вони не мають індикатора вакууму. Час вакуумування становить приблизно 45 с.



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером ErgoMixx / MaxoMixx.
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.

Прежде чем ставить контейнер или класть пакет в микроволновую печь, нужно его открыть.

Стекланные контейнеры для хранения рассчитаны на температуру от -18 до 250 °C.

Тритановые контейнеры для хранения, капельные решетки и вакуумные пакеты рассчитаны на температуру от -18 до 85 °C.

Продукты в тритановых контейнерах для хранения или вакуумных пакетах можно нагревать в микроволновой печи не дольше 90 секунд с мощностью не более 900 ватт.

- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Не ставьте горячий контейнер в воду. Контейнер должен остывать медленно.
- ▶ Соблюдайте правила кухонной гигиены. Все ингредиенты должны быть безупречного с точки зрения гигиены качества.
- ▶ Перед вакуумированием обязательно дайте продуктам остыть.
- ▶ Проверяйте качество продуктов и после хранения. Не используйте продукты, в качестве которых вы сомневаетесь.
- ▶ Не используйте повторно пакеты, в которых хранились сырое мясо, сырая рыба или сырая птица.
- ▶ Держите вакуумные пакеты вдали от детей.
- ▶ Не позволяйте детям играть с вакуумными пакетами.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Ни в коем случае не погружайте вакуумный насос в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

- ▶ Ни в коем случае не прикасайтесь к уплотнительным элементам острыми, заостренными или металлическими предметами.

Обзор

→ Рис. 1

A	Вакуумный насос
B	Вакуумный пакет ¹
C	Контейнер для хранения ¹
1	Подключение для основного блока
2	Вакуумный клапан
3	Застежка
4	Отметка max
5	Вакуумный затвор
6	Контейнер из тритана или стекла ¹
7	Капельная решетка ¹
8	Уплотнитель крышки
9	Крышка
10	Зажимы
11	Вакуумный затвор
12	Индикатор вакуума
13	Кольца для настройки даты (день/месяц)

¹ В зависимости от модели

Заметка: Если одна из составляющих не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Вакуумный насос

Вакуумный насос предназначен для вакуумирования пакетов и контейнеров Bosch. Не используйте основной блок с вакуумным насосом дольше 10 минут. После этого дайте основному блоку и насосу остыть. Перед вакуумированием проверьте, все ли компоненты чистые и сухие. Хранение продуктов в вакууме не заменяет хранение в холодильнике или морозильнике.

Установка и снятие вакуумного насоса

→ Рис. **2** - **3**

Контейнеры для хранения

Контейнеры предназначены для хранения продуктов в вакууме с целью продления их свежести и пригодности, для маринования или повторного их разогревания в микроволновой печи.

Стекланный контейнер для хранения подходит и для использования в духовке. Его можно ставить из морозильника прямо в разогретую духовку.

Вакуумирование контейнеров для хранения

После заполнения в контейнере должно оставаться не менее 1 см до верхнего края.

Требование: Уплотнитель крышки должен быть вставлен надлежащим образом.

→ Рис. **4** - **11**

Заметка: Вакуумированный контейнер хранить крышкой вверх.

Снятие крышки при наличии вакуума

→ Рис. **12** - **15**

Вакуумные пакеты

Вакуумные пакеты предназначены для хранения продуктов в вакууме, их маринования или для приготовления по технологии сувид.

Перед вакуумированием удалите острые компоненты из продуктов, чтобы не повредить вакуумный пакет, например, костями.

Вакуумирование пакета

Примечания

- Не переполняйте пакет. Область вакуумного затвора должна содержаться в чистоте.
- Если застежка не чистая и не полностью застегнута, создание вакуума невозможно.

→ Рис. **16** - **23**

Вакуумирование сочных, мокрых или маринованных продуктов

При вакуумировании сочных, мокрых или маринованных продуктов вакуумный пакет должен свисать с рабочей поверхности.

→ Рис. 24 - 26

Открывание пакета при наличии вакуума

Чтобы открыть пакет, полностью расстегните застежку и раскройте ее.

→ Рис. 27 - 27

Приготовление по технологии сувид

- При приготовлении продуктов по технологии сувид необходимо соблюдать следующие практические советы и указания по гигиене.
- Не погружайте вакуумный затвор в воду.

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 28

Вакуумные пакеты, используемые повторно, нужно тщательно очищать и хорошо просушивать.

Очистка контейнеров для хранения

Заметка

- Перед очисткой снимите уплотнитель крышки.
- Установочные кольца, расположенные в крышке, можно снять для выполнения тщательной очистки.

→ Рис. 29 - 32

Специальные принадлежности

Круглые контейнеры (MMZV0S..) разработаны для вакуумного блендера Vita-Power, но совместимы с вакуумной системой

ErgoMixx и MaxoMixx Fresh. Они не оснащены индикатором вакуума. Время вакуумирования составляет около 45 секунд.

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط يدوي ErgoMixx / MaxoMixx.
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- أزل غطاء الحافظة أو افتح الكيس قبل الاستخدام في الميكروويف.
- خزانات الحفظ المصنوعة من الزجاج مناسبة للاستخدام في نطاق درجات الحرارة من -18° م إلى 250° م.
- خزانات الحفظ المصنوعة من التريتان، وشبكات التنقيط، والأكياس المضغوطة مفرّغة الضغط مناسبة للاستخدام في نطاق درجات الحرارة من -18° م إلى 85° م.
- سخّن المواد الغذائية في خزانات الحفظ المصنوعة من التريتان أو في الأكياس المضغوطة مفرّغة الضغط لمدة أقصاها 90 ثانية عند درجة حرارة 900 واط بحد أقصى في الميكروويف.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تضع الخزان الساخن في الماء. واترك الخزان يبرد ببطء.
- ◀ احرص على مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ. يجب أن تكون كل المكونات نظيفة تمامًا.
- ◀ اترك المواد الغذائية تبرّد دائمًا قبل تفرّغ الهواء.
- ◀ افحص جودة المواد الغذائية كذلك بعد التخزين. لا تستخدم أطعمة مشكوك في جودتها.
- ◀ لا تعد إلى استخدام الأكياس، التي خزّنت فيها لحومٌ أو أسماكٌ أو طيورٌ نيئة.
- ◀ أبق الأكياس المضغوطة مفرّغة الهواء بعيدًا عن الأطفال.
- ◀ لا تترك الأطفال تلعب بالأكياس المضغوطة مفرّغة الهواء.

A	مضخة التفرّغ
B	الكيس المضغوط مفرّغ الهواء ¹
C	خزان الحفظ ¹
1	وصلة للجهاز الأساسي
2	صمام التفرّغ
3	قفل الضغط
4	خط العلامة max

¹ على حسب الطراز

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تغمر مضخة تفرّغ 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.

عرض عام

← الشكل 1

- الشرط:** يجب تركيب سداة الغطاء بصورة صحيحة.
- ← الشكل 4 - 11
- ملاحظة:** احفظ الخزّان المفرغ والغطاء موجه إلى أعلى.
- فك الغطاء في حالة وجود فراغ هوائي**
- ← الشكل 12 - 15

الكيس المضغوط مفرغ الهواء

الأكياس المضغوطة مفرغة الهواء مناسبة لحفظ المواد الغذائية تحت تفريغ الهواء من أجل تبيلها أو لتحضيرها للطهي في أكياس مفرغة الهواء.

أزل المُكوّنات المادّة أو المُدبّبة من المواد الغذائية قبل تفريغ الهواء كي لا تضر الكيس المضغوط مفرغ 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 العصارئية أو الرطبة أو المتبلّة

اترك الكيس المضغوط مفرغ الهواء ليتدلى من لوح العمل إلى الأسفل عند تفريغ الهواء من مواد غذائية عصارئية أو رطبة أو متبلّة.

← الشكل 24 - 26

فتح الكيس المضغوط تحت فراغ هوائي

أبعد طرفي قفل الضغط أحدهما عن الآخر بالكامل لفتح الكيس.

← الشكل 27 - 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.

5	قفل التفريغ
6	حاوية من بلاستيك التريتان أو الزجاج ¹
7	شبكة التنقيط ¹
8	سداة 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 المُكوّنات 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 الأساسي لمدة أطول من 10 دقائق مع مضخة التفريغ. وبعد ذلك اترك الجهاز الأساسي والمضخة ليبردًا. افحص قبل تفريغ الهواء ما إذا كانت كل الأجزاء نظيفة وجافة.

إن حفظ المواد الغذائية تحت التفريغ ليس بديلًا عن الحفظ في الثلجة أو المبرد.

تركيب مضخة التفريغ وخلعها

← الشكل 2 - 3

خزان الحفظ

خزّانات الحفظ مناسبة لحفظ المواد الغذائية تحت التفريغ، ولإطالة طراوة المواد الغذائية المعبّأة وصلابتها، لتبيلها أو لإعادة تسخينها في الميكروويف.

خزّان الحفظ المصنوع من الزجاج مناسبٌ كذلك للاستخدام في الفرن. ويمكن وضعه من الثلجة مباشرة في الفرن المُسخّن.

تفريغ الهواء من خزان الحفظ

لا تملأ الخزان إلى أعلى من 1 سم تحت الحافة العلوية.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 28

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

تنظيف خزان الحفظ

ملاحظة

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

← الشكل 29 - 32

الملحقات الخاصة

لقد طوّرت الخزانات الدائرية (MMZV0S..) خصيصًا لخلاط فيتا باور بنظام تفريغ الهواء، ولكنها متوافقة مع نظام تفريغ الهواء إرجو مكس (ErgoMixx) وماكسو مكس (MaxoMixx) فريش. وهي لا تحتوي على شاشة بيان لتفريغ الهواء. 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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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

A Bosch Company

www.bosch-home.com

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



8001231869 (010811)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar