

**BOSCH**

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

# Hand mixer Fresh Vacuum System

**MFQ364..****MFQ365..****MFQ4...****MSZV1FS1**

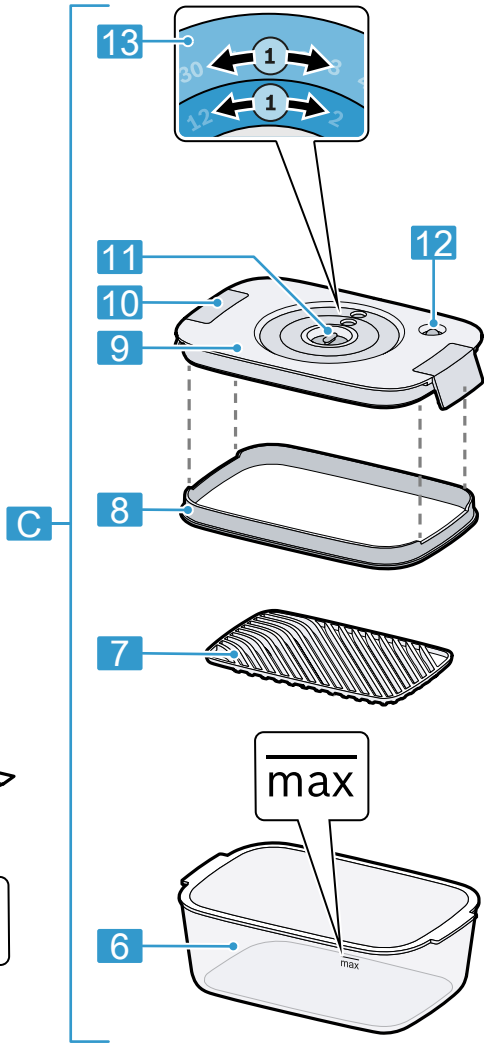
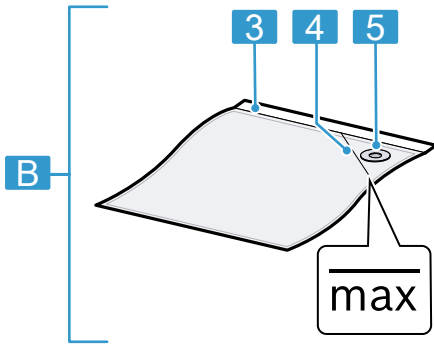
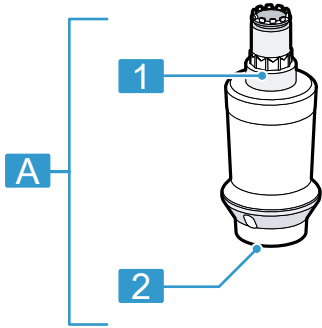
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Zubehör	9
<b>[en]</b>	User manual	Accessories	12
<b>[fr]</b>	Manuel d'utilisation	Accessoires	15
<b>[it]</b>	Manuale utente	Accessori	18
<b>[nl]</b>	Gebruikershandleiding	Accessoires	21
<b>[da]</b>	Betjeningsvejledning	Tilbehør	24
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Tilbehør	27
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Tillbehör	30
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Varusteet	33
<b>[es]</b>	Manual de usuario	Accesorios	36
<b>[pt]</b>	Manual do utilizador	Acessórios	39
<b>[el]</b>	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	42
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	45
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Akcesoria	48
<b>[uk]</b>	Керівництво з експлуатації	Приладдя	52
<b>[ru]</b>	Руководство пользователя	Принадлежности	55
<b>[ar]</b>	دليل المستخدم	الكمليات	58



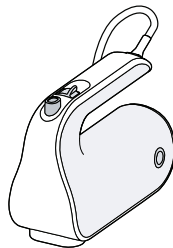
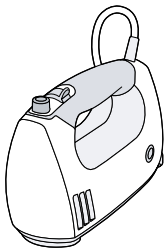
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001242184>



- [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 εξαρτήματά.
- [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, зіскануйте 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 زيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

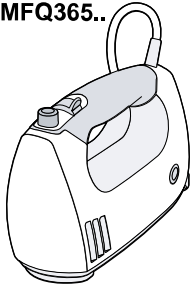


**1**

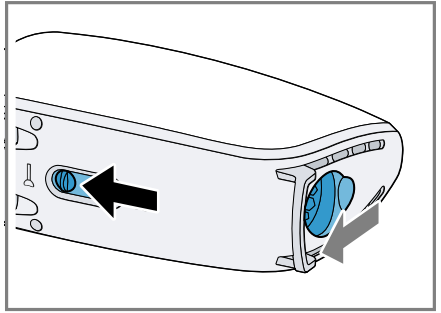


**2**

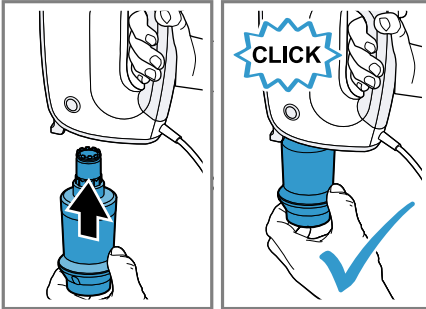
MFQ364.. / MFQ365..



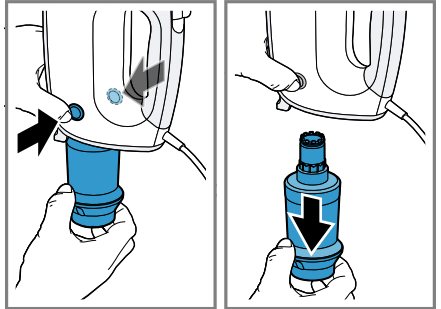
3



4

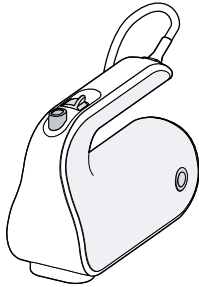


5

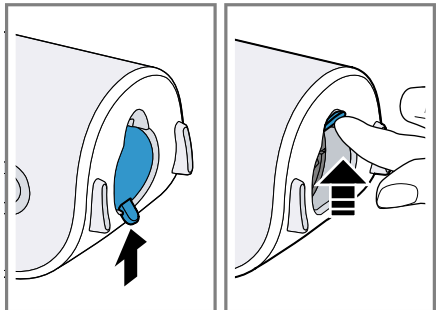


6

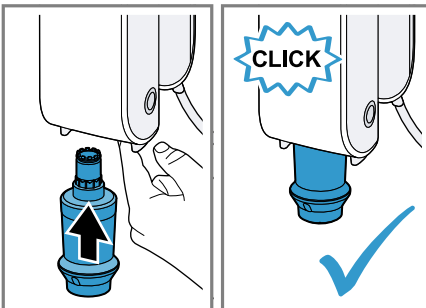
MFQ4...



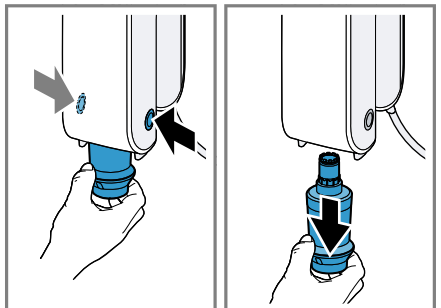
7



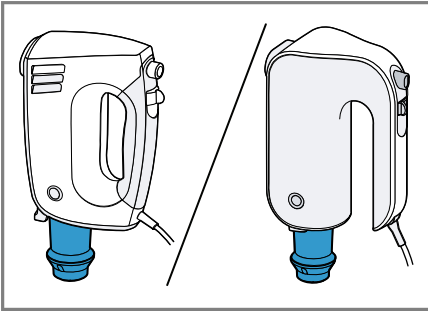
8



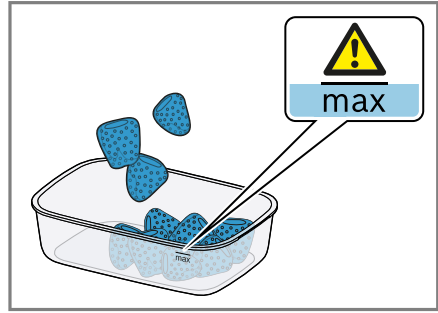
9



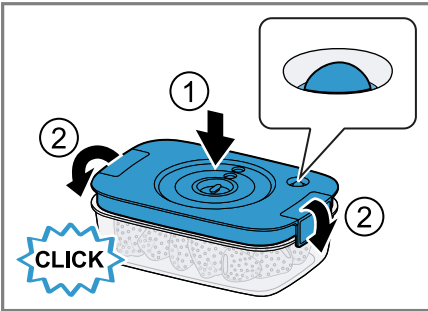
10



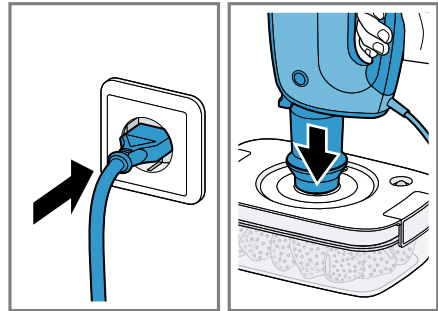
11



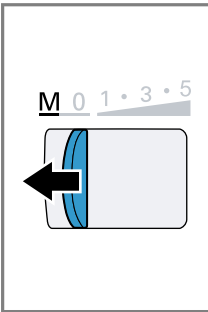
12



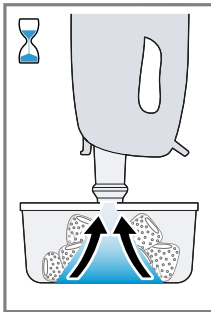
13



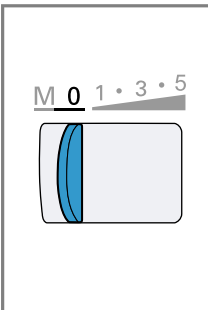
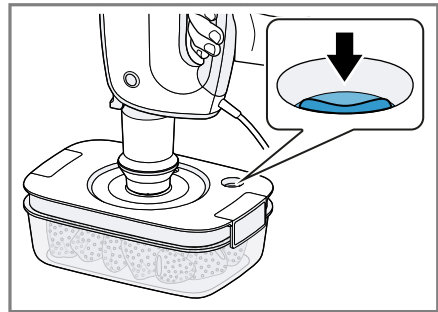
14



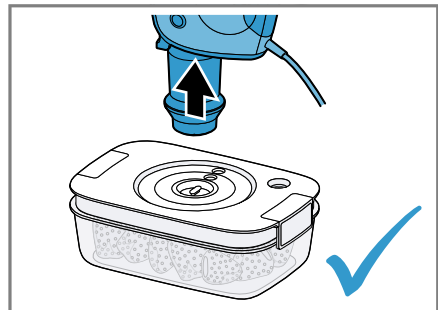
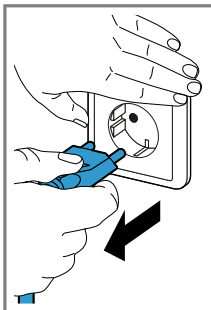
15



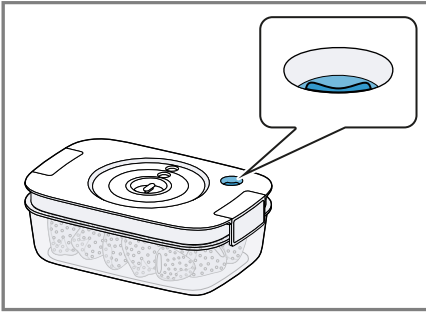
16



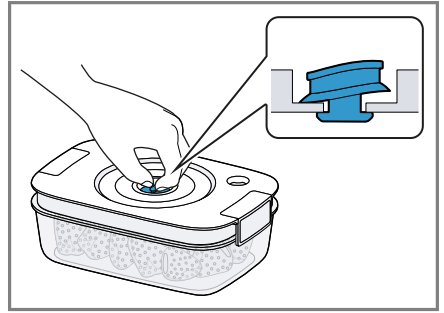
17



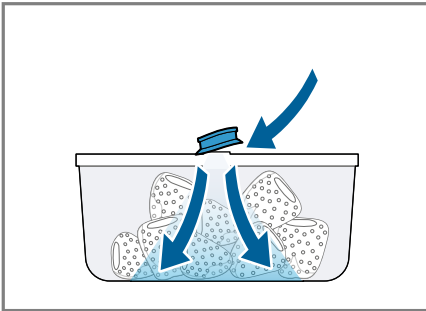
18



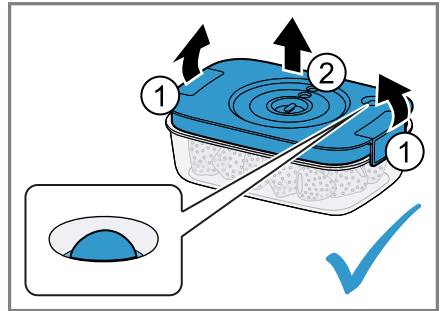
19



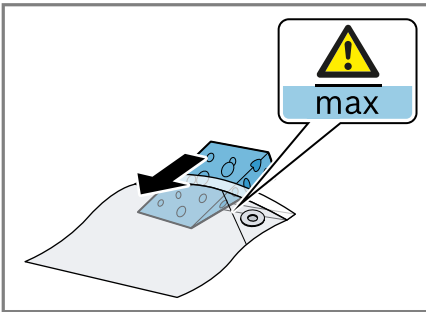
20



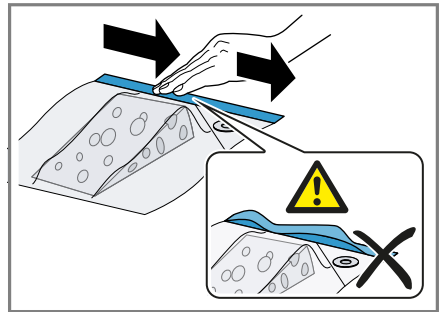
21



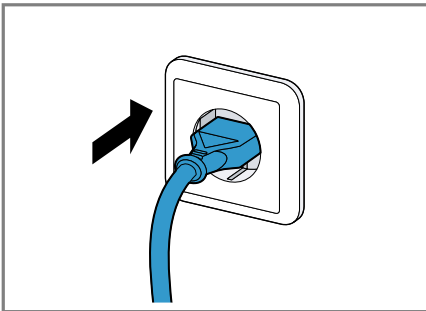
22



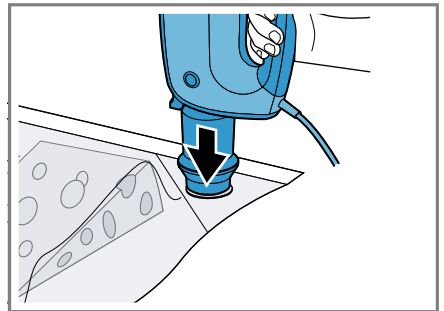
23



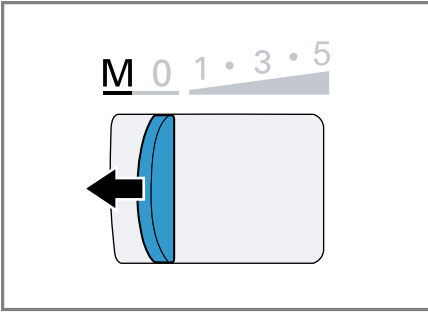
24



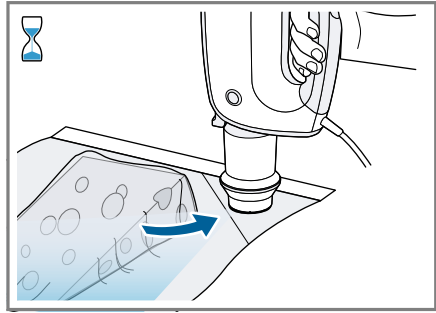
25



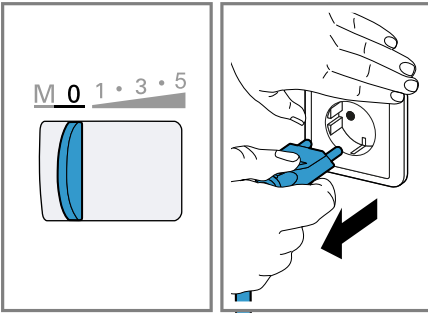
26



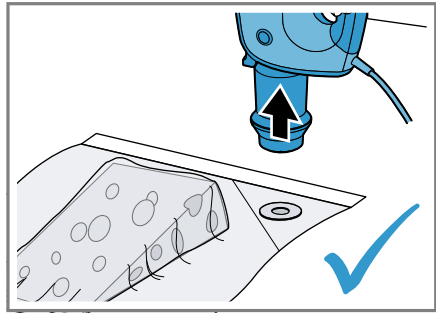
27



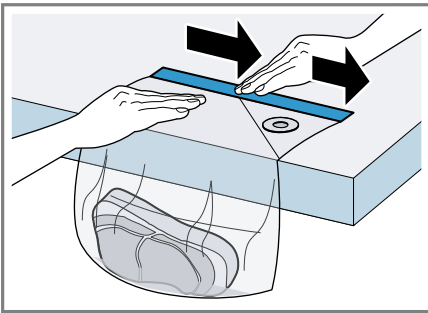
28



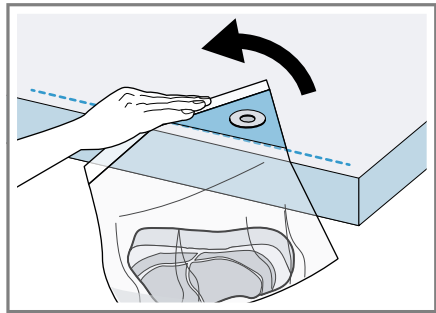
29



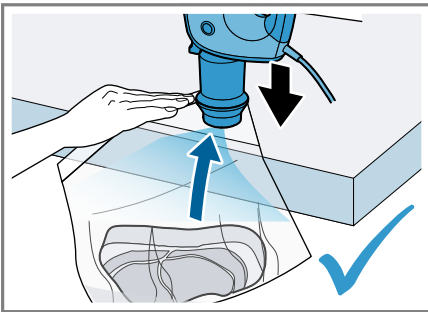
30



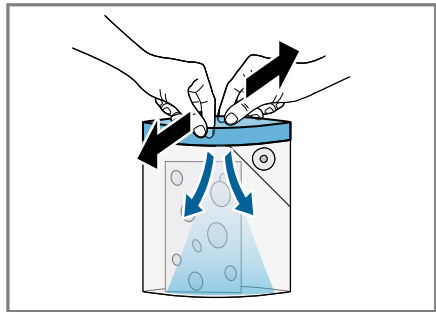
31










32



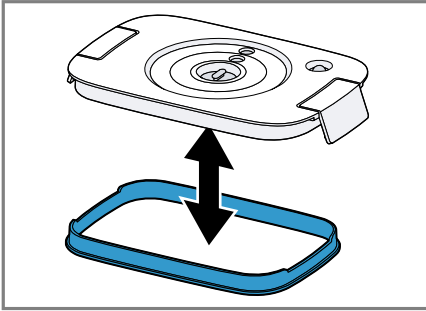
33



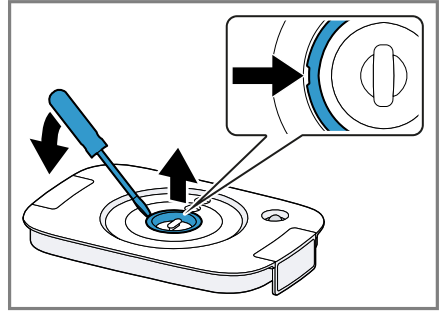
34

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

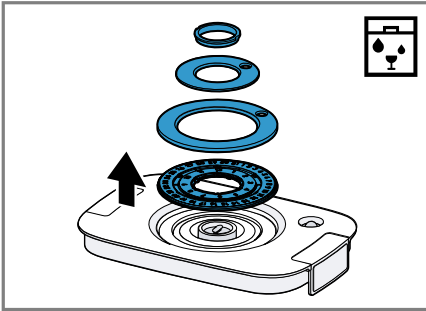
35



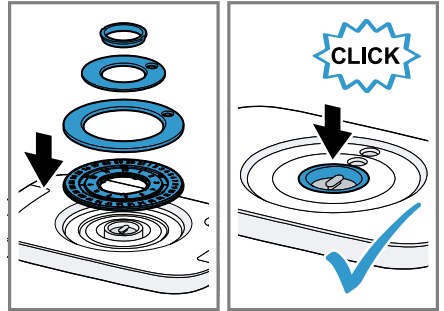
36



37



38



39



## **Sicherheit**

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Handrührer MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.

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

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

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

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

- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Den heißen Glasbehälter nicht ins Wasser stellen. Lassen Sie den Behälter langsam abkühlen.
- ▶ Die Regeln der Küchenhygiene beachten. Alle Zutaten müssen hygienisch einwandfrei sein.
- ▶ Lebensmittel vor dem Vakuumieren 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.
- ▶ Vakuum-Zip-Beutel von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Vakuum-Zip-Beuteln spielen lassen.

## **Sachschäden vermeiden**

- ▶ Nie die Vakuumpumpe 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**

<b>A</b>	Vakuumpumpe
<b>B</b>	Vakuum-Zip-Beutel <sup>1</sup>
<b>C</b>	Aufbewahrungsbehälter

<sup>1</sup> Je nach Modell

## de Übersicht der Grundgeräte

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

<sup>1</sup> Je nach Modell

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

## Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden.

→ Abb. **2**

A	Handrührer MFQ364.. / MFQ365..
B	Handrührer MFQ4...

## Allgemeine Hinweise

- Die Aufbewahrung von Lebensmitteln in Vakuum ist kein Ersatz für die Aufbewahrung im Kühlschrank oder im Gefrierschrank.
- Prüfen Sie vor dem Vakuumieren, ob alle Teile sauber und trocken sind. Beachten Sie dabei besonders die Dichtungselemente.

## 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.

Bereiten Sie das Gerät je nach Modell für die Verwendung vor.

## Vakuumpumpe aufsetzen und abnehmen<sup>1</sup>

→ Abb. **3** - **10**

## 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.

Die Behälter aus Glas und aus Tritan-Kunststoff haben unterschiedliche Verschluss-Clips. Verwenden Sie je nach Behälter den passenden Deckel.

## Aufbewahrungsbehälter vakuumieren

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

**Voraussetzung:** Die Deckeldichtung muss korrekt eingesetzt sein.

→ Abb. **11** - **18**

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

## Deckel bei bestehendem Vakuum abnehmen

→ Abb. **19** - **22**

## 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.

<sup>1</sup> Je nach Modell

Für die Aufbewahrung von Flüssigkeiten (z. B. Suppe) empfehlen wir die Verwendung von Behältern.

Vor dem Vakuumieren scharfe oder spitze Bestandteile aus den Lebensmitteln entfernen, um die Vakuump-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. **23** - **30**

## Vakuumieren von saftigen, feuchten oder marinierten Lebensmitteln

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

**Hinweis:** Die Taste loslassen, bevor die Flüssigkeit die Markierungslinie **max** übersteigt.

→ Abb. **31** - **33**

## Zip-Beutel unter Vakuum öffnen

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

→ Abb. **34**

## Sous-vide-Garen

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

## Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **35**

Vakuump-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. **36** - **39**

## Sonderzubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Die runden Behälter (MMZV0S..) wurden für den VitaPower Vakuump-Mixer entwickelt, sind aber mit dem Fresh Vakuump System kompatibel. Die Behälter besitzen keine Vakuumanzeige. Die Vakuumpierzeit beträgt ca. 45 Sekunden.



## Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand mixer MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- for applications described in these instructions.

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

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

## Avoiding material damage

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

## Overview

→ Fig. 1

<b>A</b>	Vacuum pump
<b>B</b>	Vacuum zipper bag <sup>1</sup>
<b>C</b>	Storage container
<b>1</b>	Connection for main unit
<b>2</b>	Vacuum valve
<b>3</b>	Zip lock
<b>4</b>	Mark line <b>max</b>

<sup>1</sup> Depending on the model

5	Vacuum seal
6	Container made of Tritan plastic or glass <sup>1</sup>
7	Drip tray <sup>1</sup>
8	Lid seal
9	Lid
10	Sealing clips
11	Vacuum seal
12	Vacuum indicator
13	Setting rings for date (day/month)

<sup>1</sup> Depending on the model

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

## Overview of main units

This accessory can be used with different main units.

→ Fig. 2

A	Hand mixer MFQ364.. / MFQ365..
B	Hand mixer MFQ4...

## General information

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

## Vacuum pump

The vacuum pump is suitable for vacuum-sealing Bosch zipper bags and storage containers.

Do not use the main unit with the vacuum pump for more than 10 minutes. Then leave the main unit and the pump to cool down. Prepare the appliance for use depending on the model.

## Fitting and removing the vacuum pump<sup>1</sup>

→ Fig. 3 - 10

## Storage containers

The storage containers are suitable for storing food under vacuum to preserve the freshness and extend the shelf life of food contained in them, to marinate food or to warm it in the microwave.

The storage container made of glass is also suitable for use in an oven. It can be put in the heated oven directly from the freezer.

The containers made of glass and Tritan plastic have different sealing clips. Use the appropriate lid depending on the container.

## Vacuum-sealing with storage containers

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

**Requirement:** The lid seal must be inserted correctly.

→ Fig. 11 - 18

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

## Removing the lid with vacuum applied

→ Fig. 19 - 22

## Vacuum zipper bags

The vacuum zipper bags are suitable for storing food under vacuum, marinating it or preparing it for sous-vide cooking.

We recommend using containers for storing liquids (such as soup).

Before vacuum-sealing, remove sharp or pointed parts (e. g. bones) from the food in order not to damage the vacuum zipper bags.

## Vacuum-sealing with zipper bags

### Notes

- Do not overfill the bag. Keep the area of the vacuum seal clean.

<sup>1</sup> Depending on the model

## en Overview of cleaning

- If the zip lock is not clean and completely closed, no vacuum will be generated.

→ Fig. 23 - 30

### Vacuum-sealing juicy, moist or marinated food

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

**Note:** Release the button before any liquid crosses the **max** line.

→ Fig. 31 - 33

### Opening zipper bags under vacuum

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

→ Fig. 34

### 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. 35

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. 36 - 39

### Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use genuine accessories as these have been specifically designed for your appliance.

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

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.

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



## Sécurité

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

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un batteur MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- pour les utilisations décrites dans cette notice.

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

- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Ne pas placer le récipient chaud dans l'eau. Laissez le récipient 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. 1

A	Pompe de mise sous vide
B	Sac à fermeture à curseur sous vide <sup>1</sup>
C	Boîte de stockage
1	Raccord pour unité principale
2	Vanne de vide
3	Fermeture à curseur
4	Repère <b>max</b>
5	Bouchon pour vide
6	Boîte en plastique Tritan ou en verre <sup>1</sup>
7	Grille d'égouttement <sup>1</sup>
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)

<sup>1</sup> Selon le modèle

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

## Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base.

→ Fig. 2

A	Batteur MFQ364.. / MFQ365..
B	Batteur MFQ4...

## Indications générales

- La conservation d'aliments sous vide ne remplace pas leur conservation au réfrigérateur ou congélateur.

- Avant la mise sous vide, vérifier que toutes les pièces sont propres et sèches. Veillez ce faisant aux éléments d'étanchéité.

## 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.

Préparez l'appareil pour l'utilisation en fonction du modèle.

## Poser et retirer la pompe de mise sous vide<sup>1</sup>

→ Fig. 3 - 10

## Boîte de stockage

Les boîtes de stockage sont adaptés pour conserver des aliments sous vide, pour conserver la fraîcheur des aliments contents 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.

Les récipients en verre et en plastique Tritan ont différents clips de fermeture. Utilisez le couvercle approprié au récipient en question.

## Mettre sous vide une boîte de stockage

Remplissez le récipient au maximum jusqu'à 1 cm en dessous du rebord supérieur.

**Condition :** Le joint du couvercle doit être inséré correctement.

→ Fig. 11 - 18

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

<sup>1</sup> Selon le modèle



## Retirer le couvercle lorsque la boîte est sous vide

→ Fig. 19 - 22

## 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.

Pour la conservation de liquides (p. ex. de soupe), nous recommandons d'utiliser des récipients.

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

→ Fig. 23 - 30

## 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.

**Remarque :** Relâcher la touche avant que le liquide ne dépasse le repère **max**.

→ Fig. 31 - 33

## Ouvrir un sac à fermeture à curseur sous vide

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

→ Fig. 34

## 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. 35

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. 36 - 39

## Accessoires en option

Vous pouvez acheter les accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

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

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Les récipients ronds (MMZV0S..) ont été conçus pour le mixeur sous vide VitaPower, mais sont également compatibles avec le système de vide Fresh. Les récipients 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 miscelatore a mano MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.

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.

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

- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Non mettere il contenitore di vetro 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**

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

<sup>1</sup> A seconda del modello

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

## Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	Sbattitore MFQ364.. / MFQ365..
<b>B</b>	Sbattitore MFQ4...

## Avvertenze generali

- La conservazione sottovuoto degli alimenti non sostituisce la conservazione in frigorifero o congelatore.
- Prima della messa sottovuoto verificare se tutti i componenti sono puliti ed asciutti. Osservare in particolare gli elementi di tenuta.

## 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.

Preparare l'apparecchio per l'uso in base al modello.

## Applicazione e rimozione della pompa per sottovuoto <sup>1</sup>

→ Fig. **3** - **10**

## 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.

I contenitori in vetro e in plastica Tritan hanno clip di chiusura differenti. Utilizzare il coperchio corretto in base al contenitore.

## 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. **11** - **18**

<sup>1</sup> A seconda del modello

it Sacchetto sottovuoto con cerniera

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

### **Rimozione del coperchio con vuoto presente**

→ Fig. 19 - 22

### **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.

Per conservare i liquidi (ad es. minestra) consigliamo di utilizzare i contenitori.

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. 23 - 30

### **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.

**Nota:** Rilasciare il tasto prima che il liquido superi la marcatura **max**.

→ Fig. 31 - 33

### **Apertura del sacchetto sottovuoto con cerniera**

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

→ Fig. 34

### **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. 35

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. 36 - 39

### **Accessori speciali**

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Utilizzare solo gli accessori originali, i quali sono stati progettati appositamente per l'apparecchio. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (E-Nr.) dell'apparecchio.

I contenitori rotondi (MMZV0S..) sono stati sviluppati per il frullatore sottovuoto VitaPower, ma sono compatibili con il sistema sottovuoto Fresh. I contenitori non presentano un indicatore sottovuoto. Il tempo necessario per mettere sottovuoto 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 handroerder MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.

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

De Tritan-kunststof bewaarpotten, afdruiptoosters 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.

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

- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ De hete glazen potten 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. 1

<b>A</b>	Vacuümpomp
<b>B</b>	Vacuümzak met zipsluiting <sup>1</sup>
<b>C</b>	Bewaarpot

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

## nl Overzicht van de basisapparaten

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

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

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

## Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt.

→ Fig. 2

A	Handmixer MFQ364.. / MFQ365..
B	Handmixer MFQ4...

## Algemene aanwijzingen

- Het bewaren van levensmiddelen onder vacuüm is geen vervanging voor het bewaren van levensmiddelen in de koelkast of vriezer.
- Controleer vóór het vacumeren of alle onderdelen schoon en droog zijn. Let hierbij vooral op de afdichtingselementen.

## 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.

Bereid het apparaat afhankelijk van het model voor op het gebruik.

## Vacuümpomp aanbrengen en verwijderen<sup>1</sup>

→ Fig. 3 - 10

## 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.

De potten van glas en tritan-kunststof hebben verschillende afsluitclips. Gebruik afhankelijk van de pot het passende deksel.

## Bewaarpotten vacumeren

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

**Vereiste:** De dekselafdichting moet correct zijn geplaatst.

→ Fig. 11 - 18

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

## Deksel bij bestaand vacuüm verwijderen

→ Fig. 19 - 22

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

## Vacuümzakken met zipsluiting

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

Om vloeistoffen (bijv. soep) te bewaren adviseren we reservoirs te gebruiken. Vóór het vacumeren scherpe of puntige bestanddelen uit de levensmiddelen verwijderen om de vacuümzakken 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. **23** - **30**

### Vacumeren van sappige, vochtige of gemarineerde levensmiddelen

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

**Opmerking:** De toets loslaten voordat de vloeistof boven de markeringslijn **max** uitstijgt.

→ Fig. **31** - **33**

### Zak met zipsluiting onder vacuüm openen

- ▶ Om de zak te openen, de zipsluiting volledig uit elkaar trekken.

→ Fig. **34**

### 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. **35**

Vacuümzakken met zipsluiting die worden hergebruikt, zorgvuldig reinigen en volledig afdrogen.

### Bewaarpotten reinigen

#### Opmerking

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

→ Fig. **36** - **39**

## Speciale accessoires

Accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. Gebruik alleen originele accessoires, omdat deze precies op uw apparaat zijn afgestemd.

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

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-Nr.) van uw apparaat op.

De ronde potten (MMZV0S..) werden voor de VitaPower vacuümmixer ontwikkeld, maar zijn compatibel met het Fresh vacuümsysteem. De reservoirs hebben geen vacuümindicatie. De vacumeertijd bedraagt ca. 45 seconden.

## Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- med en håndmixer MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

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

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

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

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

- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Stil ikke den varme glasbeholder 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 vakuumpzipposer utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med vakuumpzipposer.

## 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. 

<b>A</b>	Vakuumpumpe
<b>B</b>	Vakuumpzippose <sup>1</sup>
<b>C</b>	Opbevaringsbeholder
<b>1</b>	Tilslutning til motorenhed

<sup>1</sup> Afhængigt af model



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

<sup>1</sup> Afhængigt af model

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

## Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	Håndmikser MFQ364.. / MFQ365..
<b>B</b>	Håndmikser MFQ4...

## Generelle anvisninger

- Opbevaring af fødevarer i vakuum er ikke nogen erstatning for opbevaring i køleskab eller fryseskab.
- Kontrollér før vakuumeringen, om alle dele er rene og tørre. Vær i den forbindelse særligt opmærksom på tætningselementerne.

## 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.

Forbered apparatet afhængigt af model til anvendelse.

## Påsætning og aftagning af vakuumpumpe<sup>1</sup>

→ Fig. **8** - **10**

## 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.

Beholderne af glas og tritan-kunststof har forskellige lukkeclips. Anvend det passende låg afhængigt af beholderen.

## Vakuumering af opbevaringsbeholdere

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

**Krav:** Lågtætningen skal være sat korrekt i.

→ Fig. **11** - **18**

**Bemærk:** Opbevar den vakuumerede beholder med låget opad.

## Aftagning af låg når der findes vakuum

→ Fig. **19** - **22**

## Vakuump zipper

Vakuump zipperne er egnet til at opbevare fødevarer under vakuum, marinere dem eller forberede dem til sous-vide-tilberedning. Vi anbefaler at bruge beholdere til at opbevare væsker (f.eks. suppe).

Fjern skarpe eller spidse bestanddele, f.eks. ben, fra fødevarerne før vakuumeringen for ikke at beskadigede vakuump zipperne.

<sup>1</sup> Afhængigt af model

## 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. 23 - 30

### Vakuumering af saftige, fugtige eller marinerede fødevarer

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

**Bemærk:** Slip knappen, før væsken overstiger markeringslinjen **max**.

→ Fig. 31 - 33

### Åbning af zippose under vakuum

- ▶ Træk ziplukningen helt fra hinanden for at åbne posen.
- Fig. 34

## 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. 35

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

### Rengøring af opbevaringsbeholdere

#### Bemærk

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

→ Fig. 36 - 39

## Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Anvend kun originalt tilbehør, fordi det er fuldstændig tilpasset til det aktuelle apparat.

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

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-Nr.) for apparatet ved køb af ekstra tilbehør.

De runde beholdere (MMZV0S..) blev udviklet til VitaPower-vakuumblanderen, men er også kompatible med Fresh-vakuumsystemet. Beholderne har ingen vakuuminikator. Vakuumeringstiden udgør ca. 45 sekunder.



## Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med visp MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.

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.

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

- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Ikke sett en varm glassbeholder 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**

<b>A</b>	Vakuumpumpe
<b>B</b>	Vakuumpose med glidelås <sup>1</sup>
<b>C</b>	Oppbevaringsbeholder
<b>1</b>	Kobling for grunnapparat
<b>2</b>	Vakuumentil
<b>3</b>	Glidelås
<b>4</b>	Markeringslinje <b>max</b>

<sup>1</sup> Avhengig av modell

## no Oversikt over basisapparatene

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

<sup>1</sup> Avhengig av modell

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

## Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater.

→ Fig. 2

A	Håndmikser MFQ364.. / MFQ365..
B	Håndmikser MFQ4...

## Generelle veiledninger

- Oppbevaring av matvarer i vakuum er ingen erstatning for oppbevaring i kjøleskap eller fryser.
- Før vakuumeringen må du kontrollere om alle deler er rene og tørre. Vær spesielt oppmerksom på tetningselementene.

## 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. Klargjør apparatet til bruk, alt etter modell.

## Sette på og ta av vakuumpumpe<sup>1</sup>

→ Fig. 3 - 10

## Oppbevaringsbeholder

Oppbevaringsbeholderen er egnet for oppbevaring av vakuumpakkede matvarer for å forlenge matvarenes 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.

Beholderne av glass og av titan-kunststoff har ulike låseklips. Bruk et lokk som passer til den aktuelle beholderen.

## Vakuumering av oppbevaringsbeholdere

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

**Forutsetning:** Tetningen for lokket må være satt inn riktig.

→ Fig. 11 - 18

**Merk:** Oppbevar den vakuumerede beholderen med lokket vendt opp.

## Ta av lokket når det er vakuum

→ Fig. 19 - 22

## Vakuumpose med glidelås

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

Vi anbefaler å oppbevare væsker (f.eks. suppe) i beholdere.

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. 23 - 30

<sup>1</sup> Avhengig av modell

## 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.

**Merk:** Slipp tasten før væsken overskrider markeringslinjen **max**.

→ Fig. **31** - **33**

## Åpne posen med glidelås under vakuuum

- ▶ For å åpne posen må du først åpne glidelåsen helt.

→ Fig. **34**

## Sous vide-tilberedning

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

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **35**

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

## Rengjøring av oppbevaringsbeholdere

### Merk

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

→ Fig. **36** - **39**

## Spesialtilbehør

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Bruk bare originalt tilbehør, ettersom dette er nøyaktig tilpasset apparatet.

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

Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-Nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

De runde beholderne (MMZV0S..) ble utviklet for VitaPower-vakuumblanderen, men er kompatible med vakuumsystemet Fresh. Beholderne har ingen vakuuminvisning. Vakuumeringstiden er ca. 45 sekunder.

## Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med handvisp MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.

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 mikro-vågsugnen.

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

- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Ställ inte en het glasbehållare 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

<b>A</b>	Vakuumpump
<b>B</b>	Vakuumpåse <sup>1</sup>
<b>C</b>	Förvaringsbehållare
<b>1</b>	Anslutning för motordel
<b>2</b>	Vakuumpåse
<b>3</b>	Zip-lås
<b>4</b>	Markeringslinje <b>max</b>

<sup>1</sup> Beroende på modell

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

<sup>1</sup> Beroende på modell

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

## Översikt över motordelarna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	Elvisp MFQ364.. / MFQ365..
<b>B</b>	Elvisp MFQ4...

## Allmänna anvisningar

- Förvaring av matvaror i vakuum ersätter inte förvaring i kylskåp eller frys.
- Kontrollera före vakuumeringen att alla delar är renar och torra. Var då särskilt nogga med tätningselementen.

## 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.

Förbered apparaten för användning efter modell.

## Påsättning och avtagning av vakuumpumpen <sup>1</sup>

→ Fig. **3** - **10**

## 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.

Behållarna av glas och tritanplast har olika låsclips. Använd ett passande lock till behållaren.

## Vakuumering av förvaringsbehållaren

Fyll inte behållaren mer än till 1 cm under överkanten.

**Krav:** Lockpackningen måste vara rätt insatt.

→ Fig. **11** - **18**

**Notera:** Förvara den vakuumerade behållaren med locket uppåt.

## Avtagning av locket under vakuum

→ Fig. **19** - **22**

## Vakuumpåsar

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

Vi rekommenderar att behållare används för att förvara vätskor, exempelvis soppor. 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. **23** - **30**

<sup>1</sup> Beroende på modell

## Vakuumering av saftiga, fuktiga eller marinerade matvaror

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

**Notera:** Släpp knappen innan vätskan överskrider **max** markeringslinjen.

→ Fig. 31 - 33

## Öppning av zip-påsen under vaku- um

- ▶ Öppna påsen genom att dra isär zip-förlutningen helt.

→ Fig. 34

## Sous vide-tillagning

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

## Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 35

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. 36 - 39

## Extratillbehör

Du kan köpa tillbehör hos kundtjänsten, i fackhandeln eller via Internet. Använd bara originaltillbehör. De är exakt anpassade till apparaten.

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

Tillbehören är apparatspecifika. Ange alltid din apparats exakta beteckning (E-Nr.) vid köpet.

De runda behållarna (MMZV0S..) har utvecklat för VitaPower vakuummixern, men är kompatibla med Fresh-vakuumsystemet. Behållarna har ingen vakuumindekering. Vakuumeringstiden utgör cirka 45 sekunder.





## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- käsivatkaimeilla MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.

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.

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

- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Älä laita kuumaa lasiastiaa 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

<b>A</b>	Vakumointipumppu
<b>B</b>	Vakuumpussi <sup>1</sup>
<b>C</b>	Säilytysastia
<b>1</b>	Peruslaiteliitäntä
<b>2</b>	Vakuumiventtiili
<b>3</b>	Zip-suljin
<b>4</b>	Merkintäviiva <b>max</b>

<sup>1</sup> Mallista riippuen

## fi Yhteenveto peruslaitteista

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

<sup>1</sup> Mallista riippuen

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

## Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.

→ Kuva 2

A	Vatkain MFQ364.. / MFQ365..
B	Vatkain MFQ4...

## Yleisiä ohjeita

- Elintarvikkeiden tyhjiösäilytys ei korvaa niiden säilyttämistä jääkaapissa tai pakastimessa.
- Tarkista ennen vakumointia, ovatko kaikki osat puhtaita ja kuivia. Huomioi erityisesti tiiviste-elementit.

## Vakumointipumppu

Vakumointipumppu soveltuu Bosch-vakuumpussien ja säilytysastioiden vakumointiin.

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

Valmistele laite käyttöä varten mallista riippuen.

## Vakumointipumpun kiinnittäminen ja irrottaminen<sup>1</sup>

→ Kuva 3 - 10

## 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. Lasisilla ja tritaanimuovista valmistetuilla astioilla on erilaiset sulkimet. Käytä kuhunkin astiaan sopivaa kantta.

## Säilytysastian vakumointi

Älä täytä astiaa enempää kuin 1 cm yläreunan alapuolelle.

**Vaatus:** Kannen tiivisteeseen täytyy olla oikein paikoillaan.

→ Kuva 11 - 18

**Huomautus:** Säilytä tyhjiopakattu astia niin, että kansi on yläpuolella.

## Kannen irrottaminen, kun astiassa on tyhjiö

→ Kuva 19 - 22

## Vakuumpussi

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

Nesteiden (esim. keiton) säilytykseen suosittelemme sopivia astioita.

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.

<sup>1</sup> Mallista riippuen

- Jos zip-suljinta ei ole suljettu kokonaan ja puhtaasti, vakumointi ei onnistu.

→ Kuva **23** - **30**

### **Mehuisten, kosteiden tai marinoitujen elintarvikkeiden vakumointi**

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

**Huomautus:** Päästä painike irti, ennen kuin neste ylittää merkintäviivan **max**.

→ Kuva **31** - **33**

### **Vakumoidun vakuumpussin avaaminen**

- ▶ Avaa pussi vetämällä zip-suljin kokonaan erilleen.

→ Kuva **34**

### **Sous vide -kypsennys**

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

## **Puhdistusohjeet**

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **35**

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 **36** - **39**

## **Lisävarusteet**

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Käytä vain alkuperäisiä varusteita, koska ne sopivat tarkasti laitteeseen.

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

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Pyöreät astiat (MMZV0S..) on suunniteltu VitaPower-vakumointisekoittimelle, mutta ne sopivat myös Fresh-vakumointijärjestelmään. Astioissa 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 de mano MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.

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.

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

- ▶ 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 de vidrio 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**

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

<sup>1</sup> En función del modelo

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

## Vista general de las bases motrices

Este accesorio se puede utilizar con distintas bases motrices.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	Batidora de repostería MFQ364.. / MFQ365..
<b>B</b>	Batidora de repostería MFQ4...

## Advertencias de carácter general

- La conservación de alimentos al vacío no reemplaza la conservación en el frigorífico o el congelador.
- Antes de envasar al vacío, comprobar si todas las piezas están limpias y secas. Tener en cuenta especialmente los elementos de sellado.

## 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.

Preparar el aparato para el uso en función del modelo.

## Montar y desmontar la bomba de vacío <sup>1</sup>

→ Fig. **3** - **10**

## 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.

Los recipientes de vidrio y de plástico Tritan tienen diferentes clips de cierre. Utilizar la tapa correcta según el recipiente.

## 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. **11** - **18**

<sup>1</sup> En función del modelo

**es** Bolsa para envasar al vacío con cierre tipo zip

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

### **Retirar la tapa cuando hay vacío**

→ Fig. 19 - 22

## **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.

Para guardar líquidos (p. ej., sopa), se recomienda el uso de recipientes.

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. 23 - 30

### **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.

**Nota:** Soltar la tecla antes de que el líquido sobrepase la línea de referencia **max**.

→ Fig. 31 - 33

### **Abrir la bolsa con cierre tipo zip cuando hay vacío**

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

→ Fig. 34

## **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. 35

Limpie 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. 36 - 39

## **Accesorios opcionales**

Puede adquirir los accesorios a través del Servicio de Asistencia Técnica, comercios especializados o Internet. Utilice solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato.  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Los accesorios son específicos de cada aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato.

Los recipientes redondos (MMZV0S..) se han diseñado para la batidora al vacío VitaPower, pero son compatibles con el sistema de vacío Fresh. Los recipientes 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 batedeira portátil MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- para utilizações que estejam descritas neste manual.

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.

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

- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Não colocar o recipiente de vidro 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 <sup>1</sup>
C	Recipiente de armazenamento
1	Ligação para aparelho base
2	Válvula de vácuo
3	Fecho de correr
4	Linha de marcação <b>max</b>
5	Fecho de vácuo
6	Recipiente de plástico Tritan ou vidro <sup>1</sup>
7	Grelha para pingos <sup>1</sup>
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)

<sup>1</sup> Conforme o modelo

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

## Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base.

→ Fig. 2

A	Batedeira MFQ364.. / MFQ365..
B	Batedeira MFQ4...

## Indicações gerais

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

- Antes de criar vácuo, verificar se todas as peças estão limpas e secas. Ao fazê-lo tenha especial atenção aos elementos de vedação.

## 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.

Prepare o aparelho de acordo com o modelo para a utilização.

## Colocar e retirar a bomba de vácuo <sup>1</sup>

→ Fig. 3 - 10

## 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.

Os recipientes de vidro e de plástico Tritan têm cliques de fecho diferentes. Utilize a tampa certa em função do recipiente.

## 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. 11 - 18

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

## Retirar a tampa sob vácuo

→ Fig. 19 - 22

<sup>1</sup> Conforme o modelo



## 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.

Para a conservação de líquidos (p. ex. sopa) recomendamos a utilização de recipientes.

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. 23 - 30

### 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.

**Nota:** Soltar a tecla antes que o líquido ultrapasse a linha de marcação **max**.

→ Fig. 31 - 33

### 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. 34

### 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. 35

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. 36 - 39

## Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Utilize apenas acessórios originais, uma vez que foram especificamente concebidos para utilização com o aparelho.

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

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (E-Nr.) do seu aparelho.

Os recipientes redondos (MMZV0S..) foram desenvolvidos para o misturador a vácuo VitaPower, no entanto, são compatíveis com o sistema de vácuo Fresh Os recipientes 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 ένα μίξερ χειρός MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.

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

Τα δοχεία φύλαξης από Tritan, η σχάρα 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.

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

- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Μην τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο 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

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

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

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

## Επισκόπηση των βασικών συσκευών

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορες βασικές συσκευές.

→ *Εικ. 2*

<b>A</b>	Μίξερ χειρός MFQ364.. / MFQ365..
<b>B</b>	Μίξερ χειρός MFQ4...

## Γενικές υποδείξεις

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

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

- Ελέγχετε πριν από την αναρρόφηση εάν είναι καθαρά και στεγνά όλα τα μέρη. Προσέχετε ιδιαίτερα τα στοιχεία στεγανοποίησης.

## 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. Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με το μοντέλο για τη χρήση.

## Τοποθέτηση και αφαίρεση αντλίας κενού<sup>1</sup>

→ *Εικ. 9 - 10*

## 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. Τα δοχεία από γυαλί και από συνθετικό υλικό Tritan έχουν διαφορετικά κλείστρα κλιπ. Χρησιμοποιείτε ανάλογα με το δοχείο και το αντίστοιχο καπάκι.

## 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. 11 - 18*

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

## Αφαίρεση καπακιού με υπάρχον κενό

→ Εικ. 19 - 22

## Σακούλα κενού Zip

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

Για τη φύλαξη υγρών (π.χ. σούπα), συστήνουμε χρήση δοχείων.

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

→ Εικ. 23 - 30

## 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.

**Σημείωση:** Αφήστε το πλήκτρο ελεύθερο, προτού το υγρό υπερβεί τη γραμμή μαρκαρίσματος **max**.

→ Εικ. 31 - 33

## Άνοιγμα σακούλας Zip υπό κενό

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

→ Εικ. 34

## 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. 35

Καθαρίζουν 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. 36 - 39

## Ειδικά εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα, επειδή αυτά είναι ακριβώς προσαρμοσμένα στη συσκευή σας. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (E-Nr.) της συσκευής σας.

Τα στρογγυλά δοχεία (MMZV0S..) κατασκευάστηκαν για το μπλέντερ κενού αέρος VitaPower, αλλά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και με τα συστήματα κενού Fresh. Τα δοχεία 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:

■ El mikseri MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4... ile.

■ bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.

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.

Mikrodalga fırına koymadan önce kapların kapaklarını çıkartınız veya poşetleri açınız.

- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Sıcak cam kabı, suya koymayın. Kabı yavaşça soğumaya bırakın.
- ▶ 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<sup>1</sup>

**C** Saklama kabı

<sup>1</sup> Modele bağlı

## tr Ana cihaza genel bakış

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

<sup>1</sup> Modele bağlı

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

## Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir.

→ Şek. 2

A	El mikseri MFQ364.. / MFQ365..
B	El mikseri MFQ4...

## Genel ipuçları

- Vakumlu saklama yöntemi, yiyeceklerin buzdolabında veya derin dondurucuda saklanması için yerini almaz.
- Vakumlama işleminden önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğunu kontrol edin. Bu sırada özellikle sızdırmazlık elemanlarına dikkat edin.

## 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.

Cihazı modele göre, kullanım için hazırlayınız.

## Vakum pompasının takılması ve çıkartılması <sup>1</sup>

→ Şek. 3 - 10

## 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.

Cam ve tritan plastik kaplar farklı kilit klipslerine sahiptir. Kap için doğru kapağı kullanın.

## Saklama kabının vakumlanması

Kabı en fazla üst kenarın 1 cm altına kadar doldurun.

**Gereklilik:** Kapak contası doğru şekilde takılmış olmalıdır.

→ Şek. 11 - 18

**Not:** Vakumlanmış kapları, kapak yukarıda olacak şekilde saklayınız.

## Vakum varken kapağın çıkartılması

→ Şek. 19 - 22

## Vakumlu fermuarlı torba

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

Sıvıları saklamak için (örn. çorba) kapların kullanılmasını öneririz.

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

<sup>1</sup> Modele bağlı

## Fermuarlı torbanın vakumlanması

### Notlar

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

→ Şek. 23 - 30

## Sulu, nemli veya marine edilmiş yiyeceklerin vakumlanması

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

**Not:** Sıvı, **max** işaretleme çizgisini geçmeden tuşu bırakınız.

→ Şek. 31 - 33

## Fermuarlı torbanın vakum altındayken açılması

- ▶ Torbayı açmak için fermuarlı kilidini komple çekiniz.  
→ Şek. 34

## Vakumlu torbada pişirme

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

## Temizlięe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 35

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. 36 - 39

## Özel aksesuar

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın.

www.bosch-home.com

Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E-Nr.) belirtin. Yuvarlak kaplar (MMZVOS.), VitaPower vakumlu mikser için geliştirilmiştir, ancak Fresh vakum sistemiyle de uyumludur. Kaplarda 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 mieszadłem ręcznym □MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- do zastosowań opisanych w tej instrukcji.

Pojemniki do przechowywania wykonane ze szkła są przystosowane do temperatur od  $-18^{\circ}\text{C}$  do  $250^{\circ}\text{C}$ .

Pojemniki do przechowywania wykonane z Tritanu, kratki odciekowe i zasuwane woreczki do pakowania próżniowego są przystosowane do temperatur od  $-18^{\circ}\text{C}$  do  $85^{\circ}\text{C}$ .

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

- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napę-dzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie wstawiać gorącego pojemnika szklanego 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

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

<sup>1</sup> W zależności od modelu

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

## Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi.

→ Rys. 2

<b>A</b>	Mikser ręczny MFQ364.. / MFQ365..
<b>B</b>	Mikser ręczny MFQ4...

## Wskazówki ogólne

- Przechowywanie artykułów spożywczych w próżni nie może zastąpić ich przechowywania w lodówce lub zamrażarce.
- Przed zamknięciem próżniowym sprawdzić, czy wszystkie części są czyste i suche. Zwrócić przy tym szczególną uwagę na elementy uszczelniające.

## 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.

Przygotować urządzenie do użycia w sposób zależny od modelu.

## Zakładanie i zdejmowanie pompy próżniowej<sup>1</sup>

→ Rys. 3 - 10

## 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.

<sup>1</sup> W zależności od modelu

## pl Zasuwany woreczek do pakowania próżniowego

Pojemniki ze szkła i tytanu mają różne za-  
traski. Użyć pokrywki pasującej do pojem-  
nika.

### Zamykanie próżniowe pojemnika do przechowywania

Nie napełniać pojemnika do poziomu wyż-  
szego niż 1 cm poniżej dolnej krawędzi.

**Wymaganie:** Uszczelka pokrywki musi być  
prawidłowo założona.

→ Rys. 11 - 18

**Uwaga:** Zamknięty próżniowo pojemnik  
przechowywać pokrywką do góry.

### Zdejmowanie pokrywki pod próżnią

→ Rys. 19 - 22

## Zasuwany woreczek do pako- wania próżniowego

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

Płyn (np. zupy) zalecamy przechowywać w  
pojemnikach.

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

### Pakowanie próżniowe w woreczkach

#### Uwagi

- Nie przepelniać woreczka. Obszar za-  
mknięcia próżniowego musi być czysty.
- Jeżeli zamknięcie zasuwane nie jest czy-  
ste i dokładnie zamknięte, nie jest możli-  
we wytworzenie próżni.

→ Rys. 23 - 30

### Pakowanie próżniowe soczystych, wilgotnych lub marynowanych arty- kułów spożywczych

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

**Uwaga:** Zwolnić przycisk, zanim ciecz prze-  
kroczy linię oznaczającą poziom **max**.

→ Rys. 31 - 33

### Otwieranie zasuwanego woreczka pod próżnią

- ▶ W celu otwarcia woreczka całkowicie  
rozciągnąć suwak.

→ Rys. 34

### Gotowanie sous vide

- Przy przygotowywaniu produktów do go-  
towania metodą sous vide należy się ko-  
niecznie stosować do podanych niżej za-  
sad postępowania i zasad higieny.
- Nie zanurzać zamknięcia próżniowego  
w wodzie.

## Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z  
opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 35

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

### Czyszczenie pojemnika do przecho- wywania

#### Uwaga

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zdjąć  
uszczelkę pokrywki.
- Pierścienie regulacyjne w pokrywce po-  
jemnika próżniowego można wyjmować  
w celu dokładnego wyczyszczenia po-  
jemnika.

→ Rys. 36 - 39

### Akcesoria specjalne

Akcesoria można nabyć w serwisie, w skle-  
pie specjalistycznym lub w Internecie. Uży-  
wać tylko oryginalnych akcesoriów, są one  
dokładnie dostosowane do urządzenia.

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

Akcesoria są przeznaczone dla konkret-  
nych urządzeń. Przy zakupie należy zawsze  
podawać dokładne oznaczenie (E-Nr.) urzą-  
dzenia.

Pojemniki okrągłe (MMZV0S..) są przeznaczone dla miksera próżniowego VitaVitaPower, ale są też kompatybilne z systemem pakowania próżniowego Fresh Vacuum. Pojemniki nie posiadają 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:

- ручним міксером MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- для цілей, описаних у цій інструкції.

Скляні контейнери розраховані на температуру від  $-18$  до  $250$  °C.

Тританові контейнери, крапельні решітки й вакуумні пакети розраховані на температуру від  $-18$  до  $85$  °C.

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

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

- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Не ставте гарячий скляний 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 рідину й мити під проточною водою або в посудомийній машині.
- ▶ У жодному разі не торкайтеся ущільнювальних елементів гострими або металевими предметами.

## Огляд

→ Мал. 11

<b>A</b>	Вакуумний насос
<b>B</b>	Вакуумний пакет <sup>1</sup>
<b>C</b>	Вакуумний контейнер

<sup>1</sup> Залежно від моделі

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

<sup>1</sup> Залежно від моделі

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

## Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками.

→ Мал. **2**

<b>A</b>	Ручний міксер MFQ364.. / MFQ365..
<b>B</b>	Ручний міксер MFQ4...

## Загальні вказівки щодо встановлення приладу

- Зберігання продуктів у вакуумі не заміняє зберігання в холодильнику або морозильнику.
- Перш ніж створювати вакуум, переконайтеся, що всі частини чисті й сухі. Особливу увагу приділіть ущільнювальним елементам.

## 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.

Підготуйте прилад до застосування залежно від моделі.

## Установлення і зняття вакуумного насоса <sup>1</sup>

→ Мал. **3** - **10**

## 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.

Контейнери зі скла й тритану мають різні затискачі. Застосовуйте кришку, що підходить до того чи того контейнера.

## Вакумування контейнера

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

**Вимога:** Ущільнювач кришки має бути вставлений правильно.

→ Мал. **11** - **18**

**Зауваження:** Зберігайте вакуумований контейнер кришкою догори.

## Зняття кришки за наявності вакууму

→ Мал. **19** - **22**

<sup>1</sup> Залежно від моделі

## Вакуумний пакет

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

Зберігати рідини (наприклад, суп) рекомендується у спеціальних контейнерах.

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

### Вакуумування пакета

#### Вказівки

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

→ Мал. 23 - 30

### Вакуумування соковитих, вологих або маринованих продуктів

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

**Зауваження:** Відпустіть кнопку, перш ніж рідина перевищить позначку **max**.

→ Мал. 31 - 33

### Відкривання пакета з вакуумом

- ▶ Щоб відкрити пакет, повністю розтягніть застібку.

→ Мал. 34

### 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 указано в таблиці.

→ Мал. 35

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 регулювальні кільця в кришці.

→ Мал. 36 - 39

### Спеціальне приладдя

Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Використовуйте тільки оригінальне приладдя, бо воно точно припасоване до приладу.

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

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (E-Nr.) свого приладу.

Круглі контейнери (MMZV0S..) розроблені для вакуумного блендера VitaPower, але сумісні також із вакуумними системами Fresh. Контейнер не має індикатора вакууму. Час вакуумування становить приблизно 45 с.



## Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- ручным миксером MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.

Стеклянные контейнеры для хранения рассчитаны на температуру от  $-18$  до  $250$  °С.

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

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

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

- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Не ставьте горячий стеклянный 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 материально-го 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

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

<sup>1</sup> В зависимости от модели

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

## Обзор основных блоков прибора

Эта принадлежность совместима с различными основными блоками.

→ Рис. **2**

<b>A</b>	Ручной миксер MFQ364.. / MFQ365..
<b>B</b>	Ручной миксер MFQ4...

## Общие указания

- Хранение продуктов в вакууме не заменяет хранение в холодильнике или морозильнике.
- Перед вакуумированием проверьте, все ли компоненты чистые и сухие. Особое внимание обращайте при этом на уплотнительные элементы.

## 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. Подготовить прибор к использованию в зависимости от модели.

## Установка и снятие вакуумного насоса <sup>1</sup>

→ Рис. **3** - **10**

## 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.

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

У стеклянного и тританового контейнеров разные зажимы. Используйте крышку, подходящую к контейнеру.

## 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. **11** - **13**

**Заметка:** Вакумированный контейнер хранить крышкой вверх.

## Снятие крышки при наличии вакуума

→ Рис. **19** - **22**

<sup>1</sup> В зависимости от модели



## Вакуумные пакеты

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

Для хранения жидкостей (например, супа) рекомендуется пользоваться специальными контейнерами.

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. 23 - 30

## Вакуумирование сочных, мокрых или маринованных продуктов

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

**Заметка:** Отпустите кнопку, прежде чем жидкость превысит отметку **max**.

→ Рис. 31 - 33

## Открывание пакета при наличии вакуума

- ▶ Чтобы открыть пакет, полностью расстегните застежку и раскройте ее.

→ Рис. 34

## 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. 35

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. 36 - 39

## Специальные принадлежности

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (E-Nr.) вашего прибора.

Круглые контейнеры (MMZV0S..) разработаны для вакуумного блендера VitaPower, но совместимы с вакуумной системой Fresh. Контейнеры 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:
- بمضرب يدوي MFQ4 / MFQ365.. / MFQ364.....
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- 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.
- أزل غطاء الحافظة أو افتح الكيس قبل الاستخدام في الميكروويف.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تضع الخزان الزجاجي الساخن في الماء. واترك الخزان يبرد ببطء.
- ◀ احرص على مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ. يجب أن تكون كل المكونات نظيفة تمامًا.
- ◀ اترك المواد الغذائية تبرد دائمًا قبل تفريغ 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 التفريغ
B	الكيس المضغوط مفرّغ الهواء <sup>1</sup>
C	خزان الحفظ
1	وصلة للجهاز الأساسي
2	صمام التفريغ
3	قفل الضغط
4	خط العلامة max

## تجنّب الأضرار المادية

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

## عرض عام

← الشكل 1

<sup>1</sup> على حسب الطراز

5 قفل التفرغ

6 حاوية من بلاستيك التريتان أو الزجاج<sup>1</sup>7 شبكة التنقيط<sup>1</sup>

8 سداة الغطاء

9 الغطاء

10 مشابك إغلاق

11 قفل التفرغ

12 شاشة بيان التفرغ

13 حلقات ضبط للتاريخ (اليوم/الشهر)

<sup>1</sup> على حسب الطراز

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

## نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزة أساسية مختلفة.

← الشكل 2

A الخلاط

اليدوي MFQ364.. / MFQ365..

B الخلاط اليدوي MFQ4...

## إرشادات عامة

- إن حفظ المواد الغذائية تحت التفرغ ليس بديلًا عن الحفظ في الثلاجة أو المبرد.
- افحص قبل تفرغ الهواء ما إذا كانت كل الأجزاء نظيفة وجافة. انتبه أثناء ذلك وبشكل خاص إلى عناصر الأحكام.

## مضخة التفرغ

مضخة التفرغ مناسبة لتفرغ الهواء من الأكياس المضغوطة وخزانات الحفظ من بوش.

لا تستخدم الجهاز الأساسي لمدة أطول من 10 دقائق مع مضخة التفرغ. وبعد ذلك اترك الجهاز الأساسي والمضخة ليبردًا. هيئ الجهاز للاستخدام على حسب الطراز.

## تركيب مضخة التفرغ وخلعها<sup>1</sup>

← الشكل 3 - 10

### خزان الحفظ

خزانات الحفظ مناسبة لحفظ المواد الغذائية تحت التفرغ، وإطالة طراوة المواد الغذائية المعبأة وصلاحيتها، لتبيلها أو لإعادة تسخينها في الميكروويف.

خزان الحفظ المصنوع من الزجاج مناسب كذلك للاستخدام في الفرن. ويمكن وضعه من الثلجة مباشرة في الفرن المُسخّن. تزود الخزانات المصنوعة من الزجاج أو بلاستيك التريتان بمشابك إغلاق متباينة. استخدم الغطاء المناسب حسب نوع الخزان.

### تفرغ الهواء من خزان الحفظ

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

**الشرط:** يجب تركيب سداة الغطاء بصورة صحيحة.

← الشكل 11 - 13

**ملاحظة:** احفظ الخزان المفرغ والغطاء مُوجّه إلى أعلى.

## فك الغطاء في حالة وجود فراغ هوائي

← الشكل 19 - 22

## الكيس المضغوط مفرغ الهواء

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

نوصى باستخدام خزانات من أجل حفظ السوائل (مثل الحساء).

أزل المُكوّنات المادّة أو المُدبّبة من المواد الغذائية قبل تفرغ الهواء كي لا تضر الكيس المضغوط مفرّغ الهواء، من قبيل العظام.

## تفرغ الهواء من الكيس المضغوط

**ملاحظات**

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

← الشكل 23 - 30

لقد طوّرت الخزانات الدائرية (MMZV0S..) خصيصًا لخلاط VitaPower بنظام تفريغ الهواء، ولكنها متوافقة مع نظام تفريغ الهواء فريش. الحاويات لا تحتوي على شاشة بيان للتفريغ. وتبلغ مدة تفريغ الهواء حوالي 45 ثانية.

## تفريغ الهواء من المواد الغذائية العسائرية أو الرطبة أو المتبلّة

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

**ملاحظة:** اترك الزر، قبل أن يتجاوز السائل خط العلامة max.

← الشكل 31 - 33

## فتح الكيس المضغوط تحت فراغ هوائي

أبعد طرفي قفل الضغط أحدهما عن الآخر بالكامل لفتح الكيس.

← الشكل 34

## الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء

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

## نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 35

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 36 - 39

## الملحقات الخاصة

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

www.bosch-home.com

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





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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line below the icon and continuing down the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**8001240141** (020901)

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

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

United Kingdom