



BOSCH



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

ErgoMixx and MaxoMixx Fresh Vacuum System

MS6..
MS8..

MSM6..
MSM8..

MSZV6FS1
MSZV8FS1

MSZV6FSG1

MSZV6FSG2

[ro]
[bg]

Manual de utilizare
Ръководство за употреба

Accesorii
Принадлежности

8
11

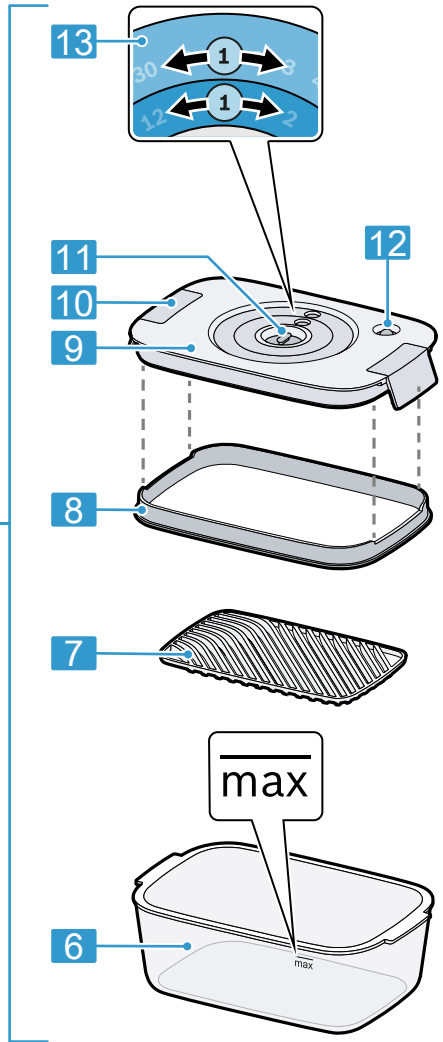
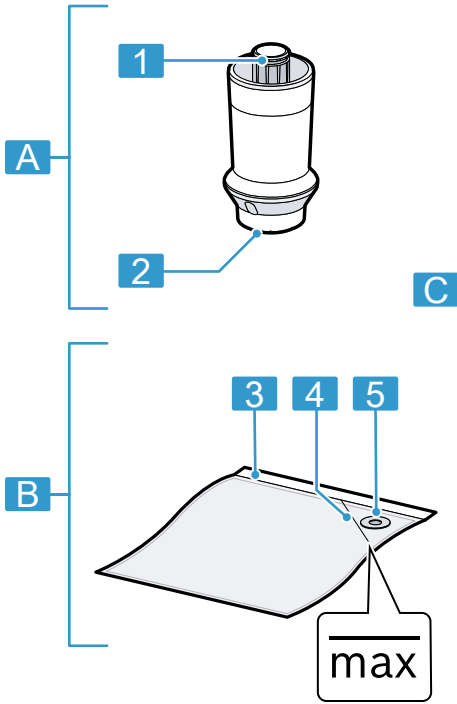


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001232033>

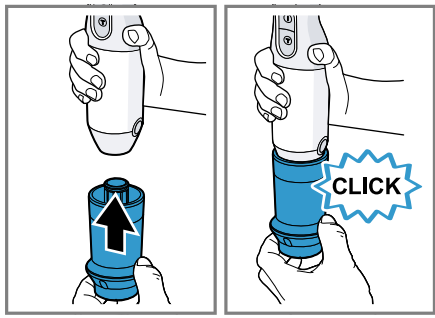


[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

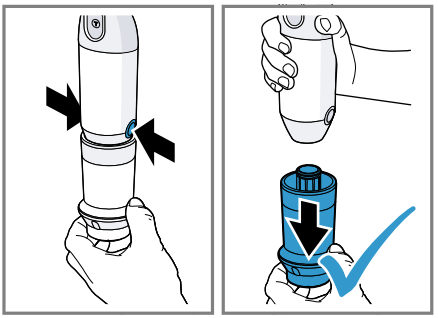
[bg] Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширените указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.



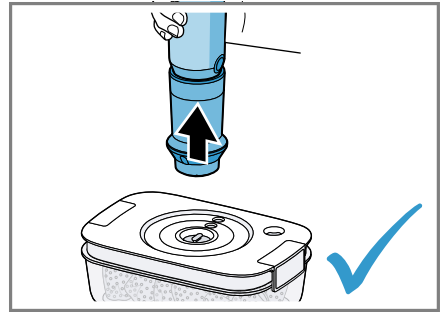
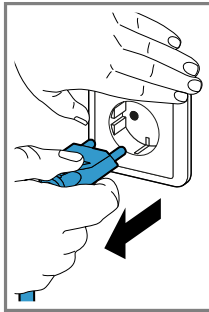
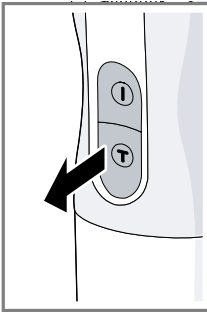
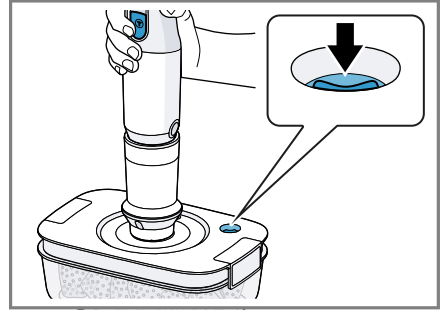
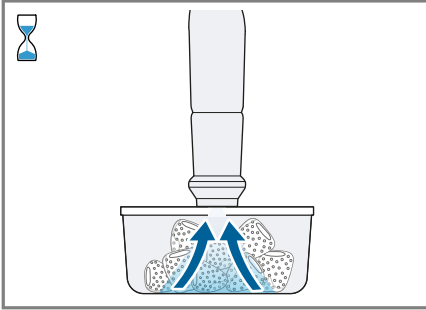
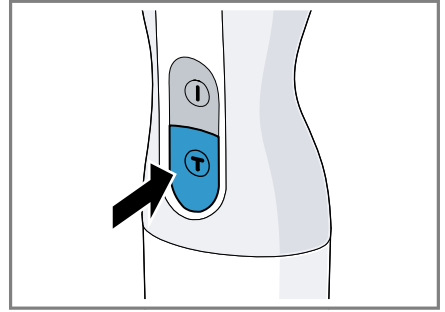
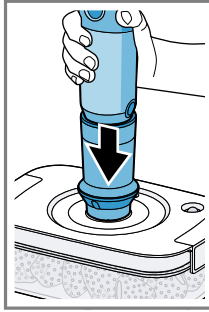
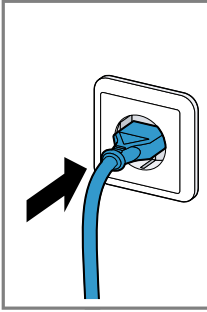
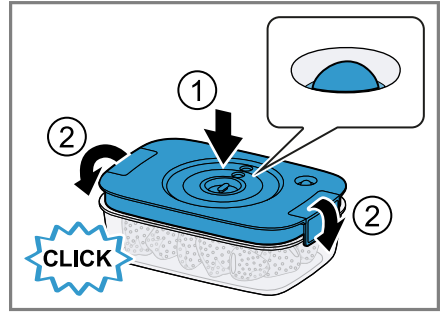
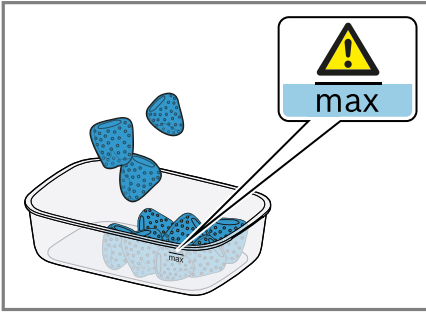
1

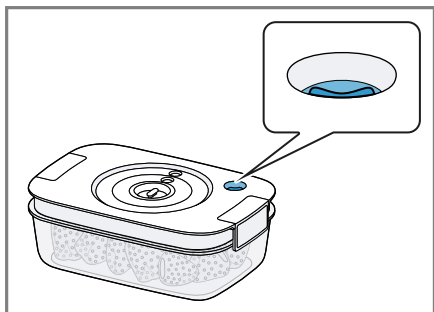


2

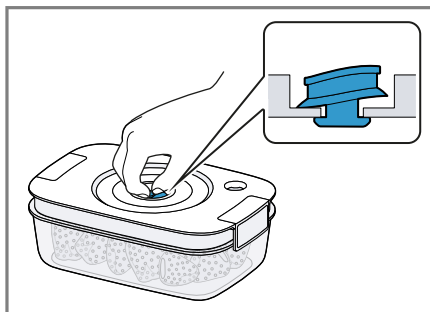


3

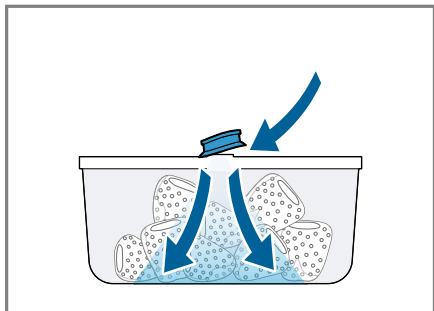




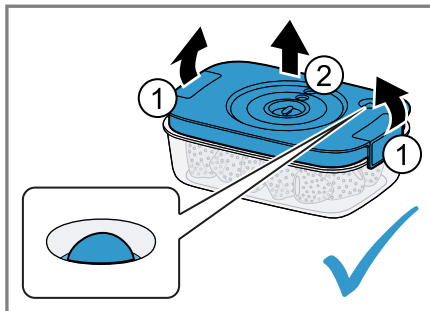
12



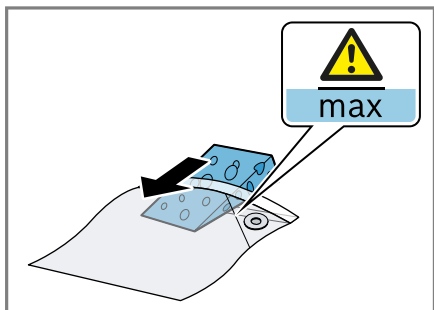
13



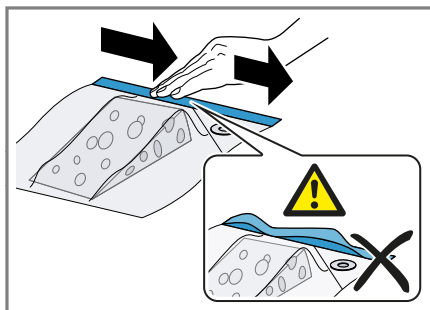
14



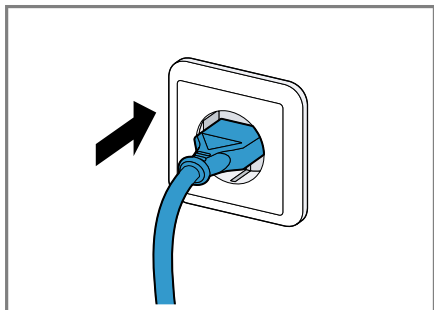
15



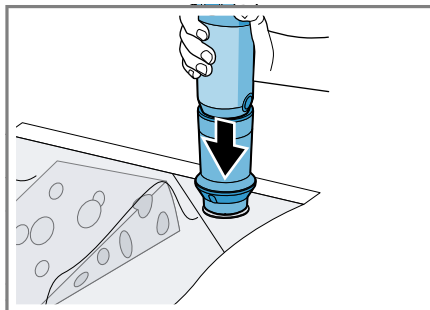
16



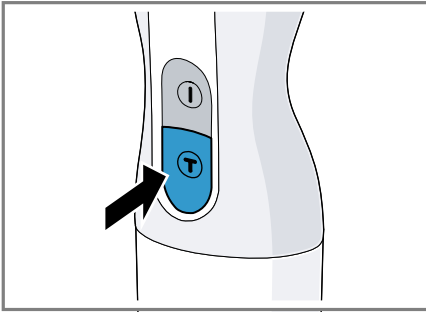
17



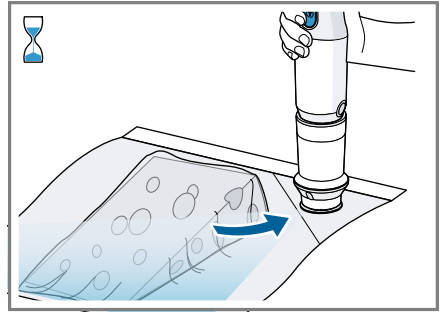
18



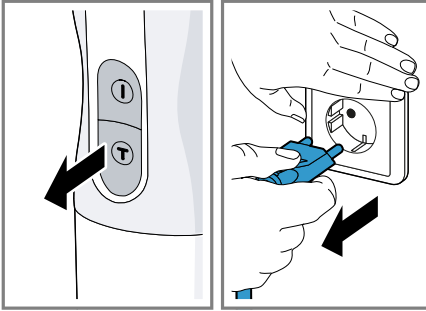
19



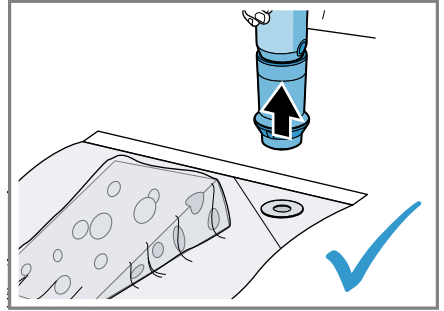
20



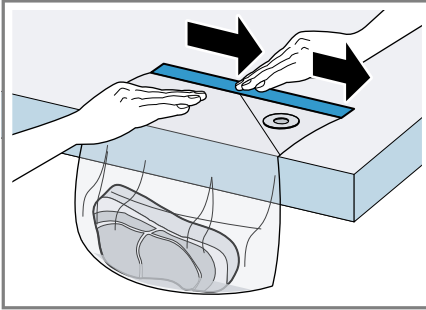
21



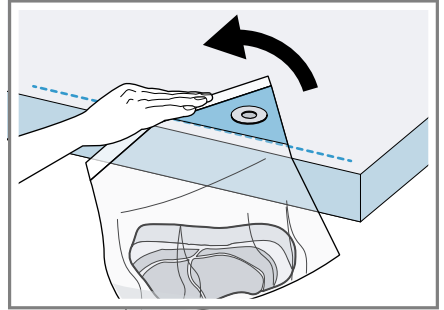
22



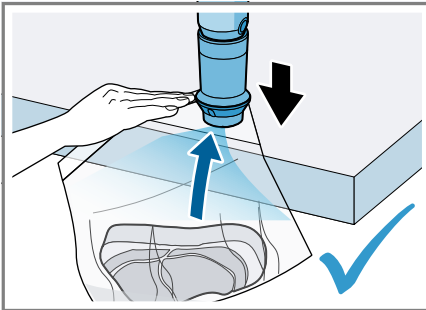
23



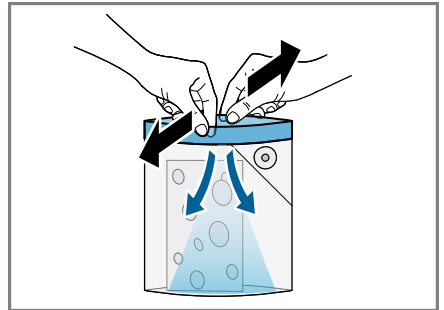
24










25



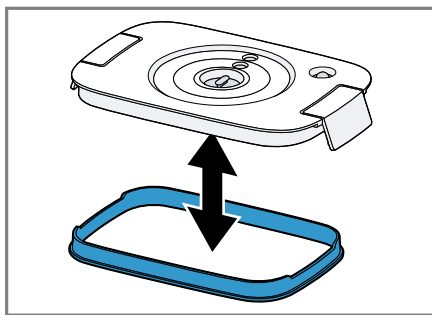
26



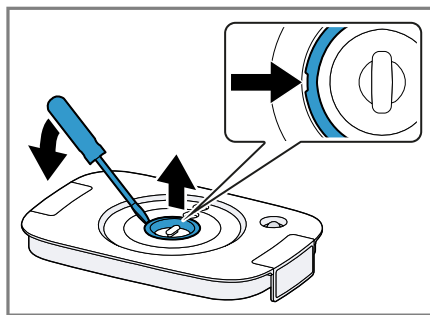
27

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

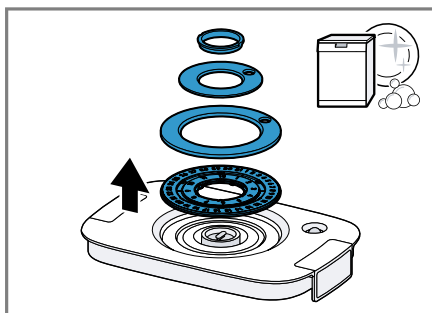
28



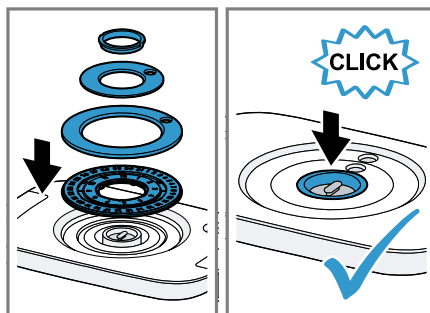
29



30



31



32



Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Respectați instrucțiunile pentru aparatul de bază.

Utilizați accesoriul numai:

- cu un mixer vertical ErgoMixx / MaxoMixx.
- pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.

Înainte de încălzi alimentele în cuptorul cu microunde trebuie să îndepărtați capacul de pe recipient sau să desfăceți punga.

Recipientele de depozitare din sticlă sunt adecvate pentru un interval de temperatură de la -18 °C până 250 °C.

Recipientele de depozitare din tritan, grătarele de picurare și pungile sub vid cu fermoar sunt adecvate pentru un interval de temperatură de la -18 °C până la 85 °C.

Alimentele din recipientele de depozitare din tritan sau din pungile sub vid cu fermoar se pot încălzi în cuptorul cu microunde maxim timp de 90 secunde la maxim 900 Watt.

- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Nu așezați recipientul fierbinte în apă. Lăsați ca recipientul să se răcească încet.
- ▶ Respectați regulile de igienă în bucătărie. Toate ingredientele trebuie să fie ireproșabile din punct de vedere al igienei.
- ▶ Alimentele se lasă mereu să se răcească înainte de vidare.
- ▶ Verificați calitatea alimentelor și după ce le scoateți din locul de depozitare. Nu folosiți alimente de calitate îndoielnică.
- ▶ Nu refolosiți pungi în care a fost depozitată carne, pește sau carne de pasăre crude.
- ▶ Nu lăsați nesupravegheați copii în apropierea pungilor sub vid cu fermoar.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu pungile sub vid cu fermoar.

Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu scufundați pompa de vid în lichide și nu o curățați niciodată sub jet de apă currentă sau în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu atingeți niciodată elementele de etanșare cu obiecte metalice, cu vârfuri sau muchii ascuțite.

Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

A	Pompă de vidare
B	Pungă sub vid cu fermoar ¹
C	Recipient de depozitare ¹

¹ În funcție de model

1	Racord pentru aparatul de bază
2	Supapă de vid
3	Ferموار
4	Linie de marcaj max
5	Sigiliu de vid
6	Recipient din plastic-tritan sau sticlă ¹
7	Grătar picurare ¹
8	Capac cu garnitură de etanșare
9	Capac
10	Clips de etanșare
11	Sigiliu de vid
12	Indicator de vid
13	Inele de reglare pentru dată (zi/lună)

¹ În funcție de model

Notă: Dacă o componentă nu este inclusă în pachetul de livrare, o puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.

Pompă de vidare

Pompa de vidare este adecvată pentru vidarea pungilor cu fermoar și a recipientelor de depozitare Bosch.

Nu utilizați aparatul de bază mai mult de 10 minute împreună cu pompa de vidare. După aceea lăsați aparatul de bază și pompa să se răcească.

Înainte de vidare verificați dacă toate piesele sunt curate și uscate.

Chiar dacă alimentele sunt vidate acestea se vor păstra tot în frigider sau congelator.

Montarea și demontarea pompei de vidare

→ Fig. 2 - 3

Recipient de depozitare

Recipientele de depozitare sunt adecvate pentru a păstra alimentele în vid, pentru a prelungi prospețimea și termenul de păstrare a alimentelor vidate, pentru a le marina sau pentru a le reîncălzi în cuptorul cu microunde.

Recipientul de depozitare din sticlă este adecvat și pentru utilizarea în cuptor. Acesta poate fi scos din frigider și introdus direct în cuptorul preîncălzit.

Vidarea în recipientul de depozitare

Nu umpleți recipientul mai mult decât până la 1 cm sub marginea superioară.

Cerință: Capacul cu garnitură de etanșare trebuie să fie așezat corect.

→ Fig. 4 - 11

Notă: Recipientul vidat se va păstra așezat cu capacul în sus.

Scoateți capacul cât încă există vidul

→ Fig. 12 - 15

Pungă sub vid cu fermoar

Pungile sub vid cu fermoar sunt adecvate pentru a păstra alimentele în vid, pentru a le marina sau pentru a le pregăti pentru prepararea în vid.

Înainte de vidare îndepărtați componentele ascuțite din alimente, de ex. oasele, pentru a nu deteriora pungile sub vid cu fermoar.

Vidarea pungilor cu fermoar

Observații

- Nu umpleți punga în exces. Mențineți zona sigiliului de vid curată.
- Dacă fermoarul nu este curat și închis complet nu se va crea vidul.

→ Fig. 16 - 23

Vidarea alimentelor suculente, umede sau marinate

La vidarea alimentelor suculente, umede sau marinate lăsați punga sub vid cu fermoar să atârne în jos peste marginea blatului de lucru.

→ Fig. 24 - 26

Deschiderea pungii sub vid cu fermoar

Pentru a deschide punga desfaceți complet fermoarul.

→ Fig. 27 - 27

ro Vedere de ansamblu curățare

Prepararea în vid

- La pregătirea alimentelor pentru prepararea în vid trebuie neapărat să respectați mereu indicațiile de utilizare și de igienă.
- Nu imersați sigiliu de vid în apă.

Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. **28**

Curățați cu atenție și lăsați să se usuce bine pungile sub vid cu fermoar care doriți să le refolosiți.

Curățarea recipientului de depozitare

Notă

- Pentru curățare îndepărtați garnitura de etanșare de pe capac.
- Inelele de reglare de pe capac pot fi scoase pentru a asigura o curățare temeinică.

→ Fig. **29 - 32**

Accesorii speciale

Aceste recipiente rotunde (MMZVOS..) au fost dezvoltate pentru vacuum blenderul Vita-Power, însă sunt compatibile și cu sistemele de vid ErgoMixx și MaxoMixx Fresh. Acestea nu sunt prevăzute cu indicator de vid. Timpul de vidare este de cca. 45 secunde.



Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Вземете под внимание ръководството на основния уред.

Използвайте принадлежностите само:

- с пасатор ErgoMixx / МахоMixx.
- за приложения, описани в настоящото ръководство.

Преди употреба в микровълновата фурна отстранете капака на контейнера или отворете плика.

Контейнерите от стъкло са подходящи за температурния диапазон от -18 °C до 250 °C.

Контейнерите от тритан, решетките за оттичане и пликите за вакуумиране с цип са подходящи за температурния диапазон от -18 °C до 85 °C.

Хранителни продукти в контейнер от тритан или плик за вакуумиране с цип трябва да се затоплят в микровълновата фурна за не повече от 90 секунди при максимум 900 вата.

- ▶ Поставете и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Не поставяйте горещия контейнер във вода. Оставете контейнера да се охлади бавно.
- ▶ Спазвайте правилата за хигиена в кухнята. Всички съставки трябва да са в безупречно хигиенично състояние.
- ▶ Винаги оставяйте хранителните продукти да се охладят преди вакуумирането.
- ▶ Проверете качеството на хранителните продукти също след съхранение. Не използвайте хранителни продукти със съмнително качество.
- ▶ Не използвайте повторно пликите, в които са били съхранявани сурово месо, сурова риба или сурово птиче месо.
- ▶ Дръжте далеч от деца пликите за вакуумиране с цип.
- ▶ Не допускайте деца да играят с пликите за вакуумиране с цип.

Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не потапяйте вакуумиращата помпа в течности и не я почиствайте под течаща вода или в съдомиялна машина.
- ▶ Никога не докосвайте уплътнителните елементи с остри, режещи или метални предмети.

Общ преглед

→ Фиг. 1

A	Вакуумираща помпа
B	Плик за вакуумиране с цип ¹
C	Контейнер за съхранение ¹
1	Връзка за основния уред
2	Вакуумен клапан
3	Цип
4	Маркираща линия max
5	Вакуумна закопчалка
6	Контейнер от пластмаса тритан или стъкло ¹
7	Решетка за оттичане ¹
8	Уплътнение на капака
9	Капак
10	Затварящ клипс
11	Вакуумна закопчалка
12	Индикатор за вакуум
13	Пръстени за настройка на дата (ден/месец)

¹ В зависимост от модела

Бележка: Ако даден компонент не е включен в окомплектовката на доставката, можете да го поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.

Вакуумираща помпа

Вакуумиращата помпа е подходяща за вакуумиране на пликове с цип и контейнери за съхранение на фирма Bosch.

Не използвайте основния уред за повече от 10 минути с вакуумиращата помпа. След това оставете основния уред и помпата да се охладят.

Преди вакуумирането проверете дали всички части са чисти и сухи.

Съхранението на хранителни продукти под вакуум не замества съхранението в хладилник или фризер.

Поставяне и сваляне на вакуумиращата помпа

→ Фиг. 2 - 3

Контейнер за съхранение

В контейнерите за съхранение хранителните продукти могат да се съхраняват под вакуум с цел удължаване на свежестта и срока на годност, да се маринуват или затоплят в микровълнова фурна. Контейнерът за съхранение от стъкло е годен за употреба също във фурна. Той може да се поставя в загрятата фурна непосредствено от хладилника.

Вакуумиране на контейнер за съхранение

Напълнете контейнера максимум до 1 cm под горния ръб.

Изискване: Уплътнението на капака трябва да е поставено правилно.

→ Фиг. 4 - 11

Бележка: Съхранявайте вакуумирания контейнер с капака нагоре.

Сваляне на капака при наличен вакуум

→ Фиг. 12 - 15

Плик за вакуумиране с цип

В пликовете за вакуумиране с цип хранителните продукти могат да се съхраняват под вакуум, да се маринуват или подготвят за готвене тип Sous-Vide.

Преди вакуумирането отстранете от хранителните продукти остри или режещи компоненти, напр. кости, за да не повредите пликовете за вакуумиране с цип.

Вакуумиране на плик с цип**Бележки**

- Не препълвайте плика. Поддържайте чиста зоната на вакуумната закопчалка.
- Ако ципът не е затворен чисто и плътно, не се генерира вакуум.

→ Фиг. 16 - 23

Вакуумиране на сочни, влажни или мариновани хранителни продукти

При вакуумиране на сочни, влажни или мариновани хранителни продукти оставете плика за вакуумиране с цип да виси надолу от работния плот.

→ Фиг. 24 - 26

Отваряне на плик с цип под вакуум

За отваряне на плика разтворете изцяло ципа.

→ Фиг. 27 - 27

Готвене тип Sous-Vide

- При приготвяне на хранителни продукти за готвене Sous-Vide задължително спазвайте указанията за употреба и хигиена.
- Не потапяйте вакуумната закопчалка във вода.

Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. 28

Почистете старателно и подсушете изцяло пликите за вакуумиране с цип, които се използват повторно.

Почистване на контейнера за съхранение**Бележка**

- За почистването отстранете уплътнението на капака.
- Пръстените за настройка в капака могат да се изваждат с цел щателно почистване.

→ Фиг. 29 - 32

Специални принадлежности

Кръглите контейнери (MMZV0S..) са разработени за вакуумния блендер Vita-Power, но са съвместими с вакуумната система ErgoMixx и MaHoMixx Fresh. Те нямат индикатор за вакуум. Времето на вакуумиране е около 45 секунди.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

A Bosch Company

www.bosch-home.com



8001231888 (010906)

ro, bg