



BOSCH



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

Hand mixer Fresh Vacuum System

MFQ364..

MFQ365..

MFQ4...

MSZV1FS1

[ro]	Manual de utilizare	Accesorii	9
[bg]	Ръководство за употреба	Принадлежности	12

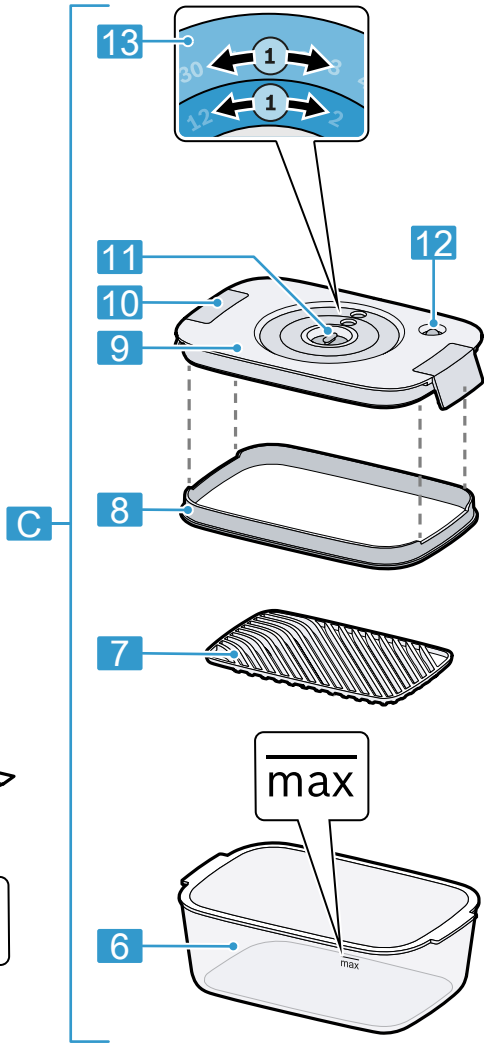
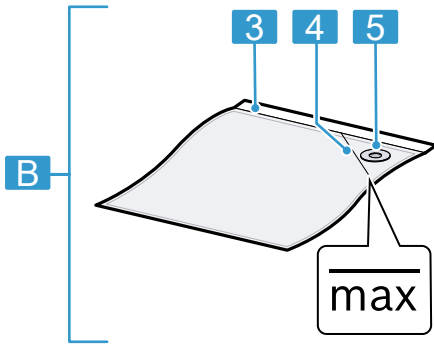
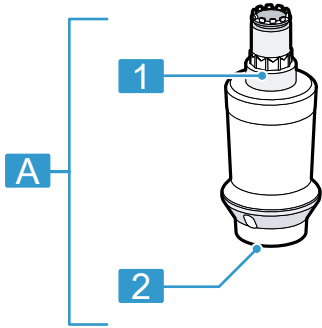


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001242184>

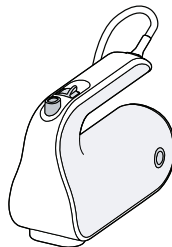
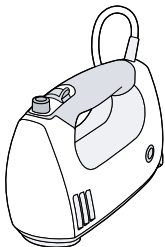


[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

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

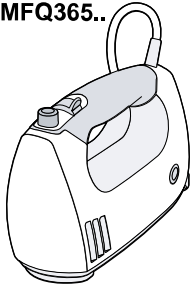


1

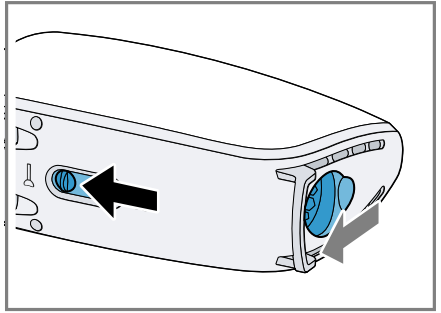


2

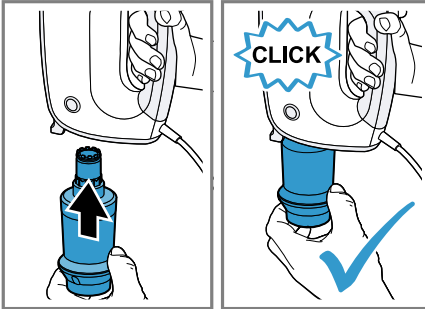
MFQ364.. / MFQ365..



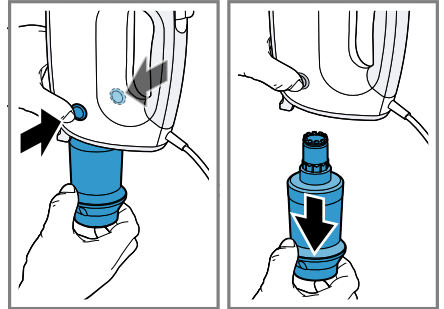
3



4

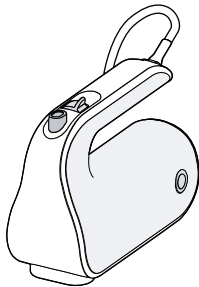


5

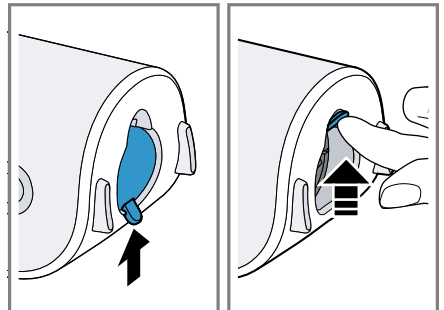


6

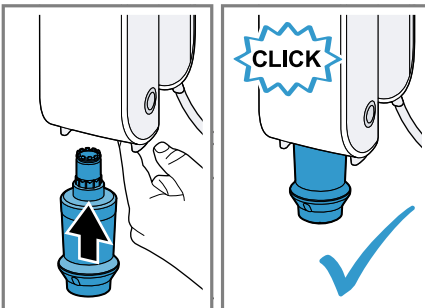
MFQ4...



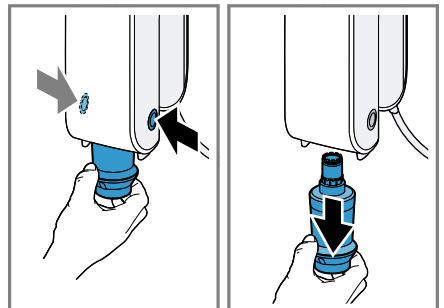
7



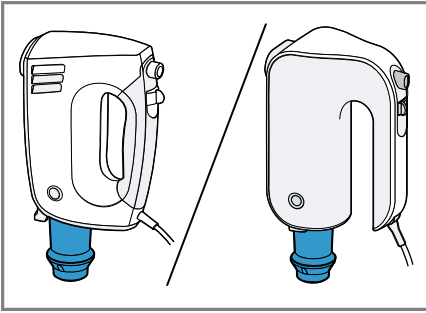
8



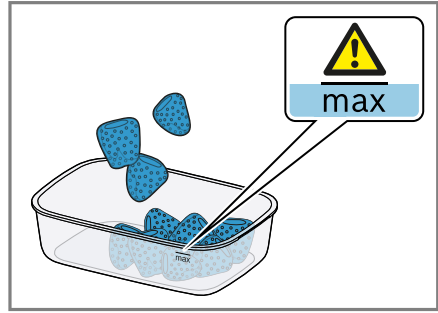
9



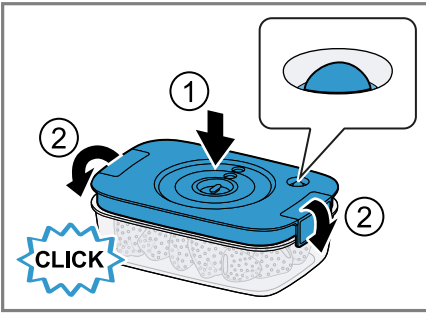
10



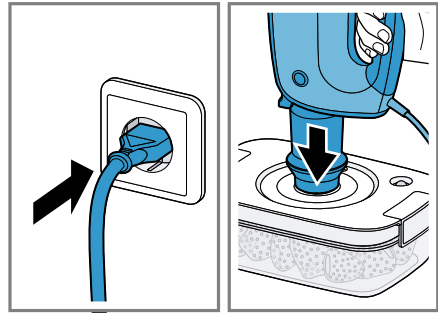
11



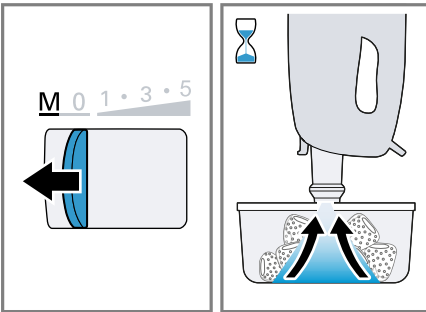
12



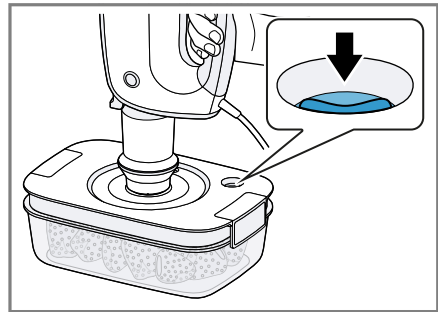
13



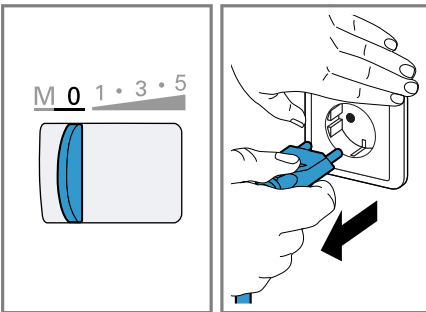
14



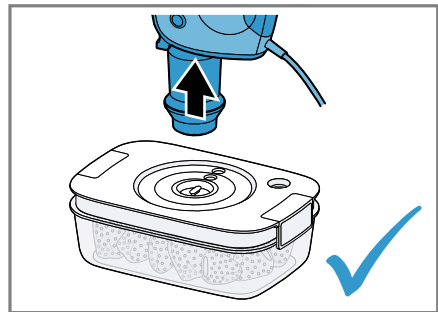
15



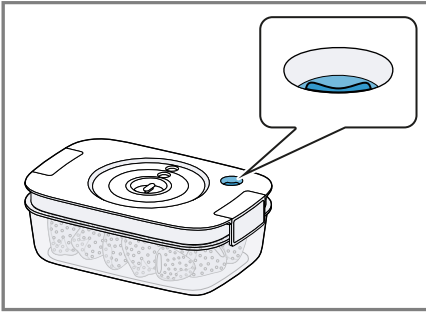
16



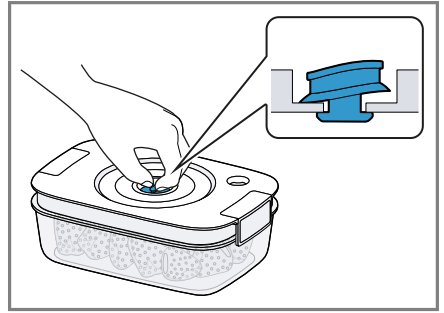
17



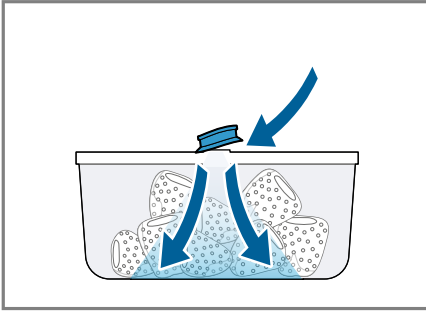
18



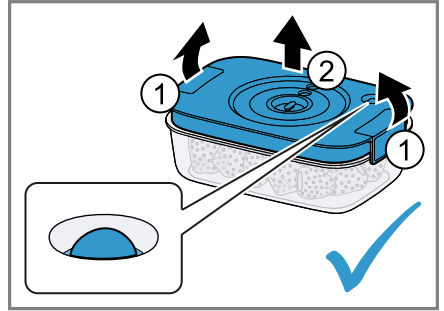
19



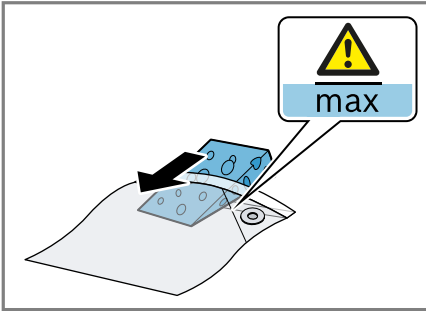
20



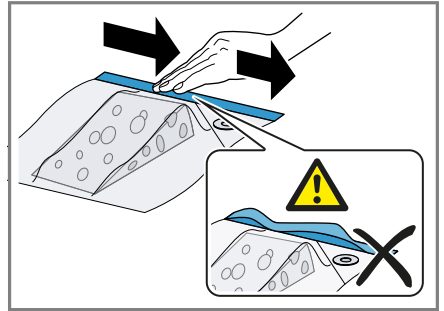
21



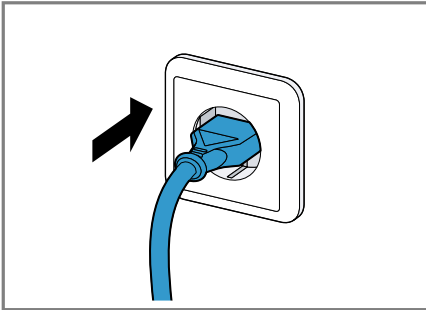
22



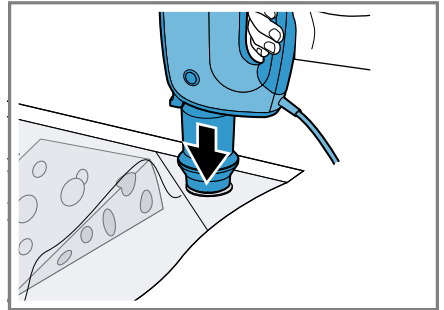
23



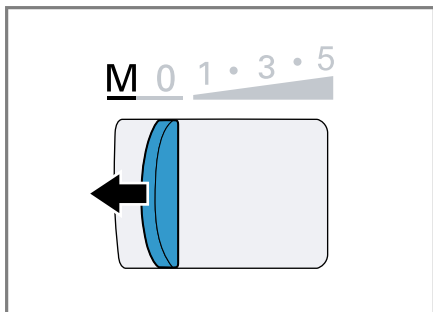
24



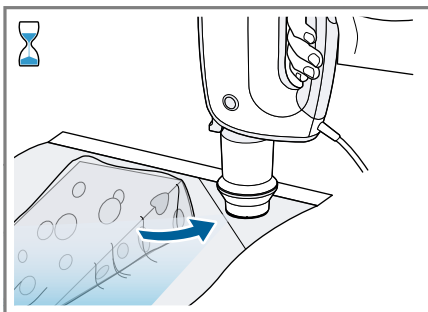
25



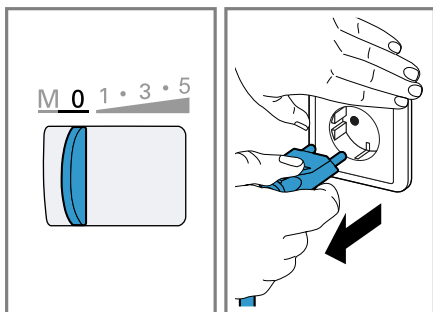
26



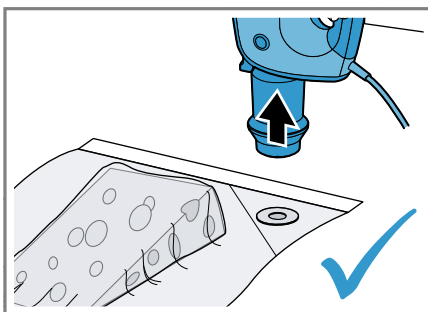
27



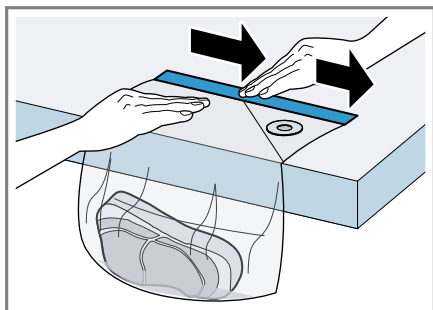
28



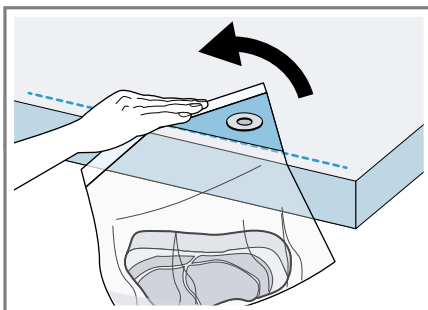
29



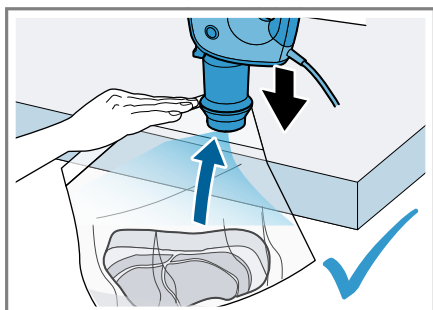
30



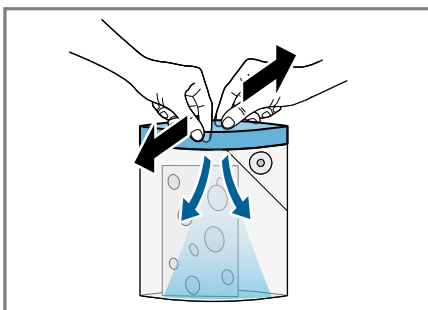
31










32



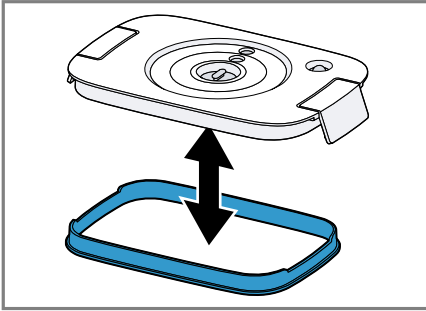
33



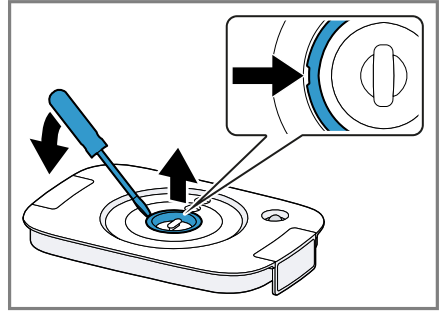
34

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

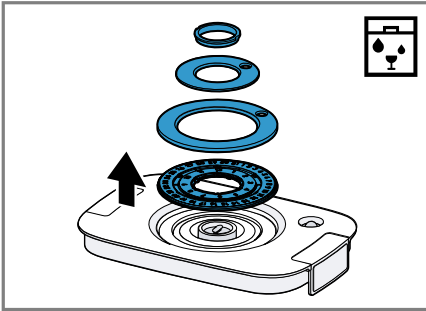
35



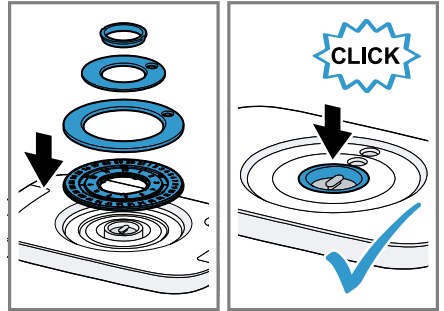
36



37



38



39

Siguranța

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

Utilizați accesoriul numai:

- cu un tel manual MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.

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.

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

- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Nu așezați recipientul din sticlă 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 În funcție de model

ro Vedere de ansamblu aparate de bază

1	Racordul pentru aparatul de bază
2	Supapă de vid
3	Fermoar
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.

Vedere de ansamblu aparate de bază

Acest accesoriu poate fi utilizat cu diverse aparate de bază.

→ Fig. 2

A	Mixer de mână MFQ364.. / MFQ365..
B	Mixer de mână MFQ4...

Observații generale

- Chiar dacă alimentele sunt vidate acestea se vor păstra tot în frigider sau congelator.
- Înainte de vidare verificați dacă toate piesele sunt curate și uscate. Aveți în vedere în mod special elementele de etanșare.

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.

Pregătiți în funcție de model aparatul pentru utilizare.

Montarea și demontarea pompei de vidare ¹

→ Fig. 3 - 10

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.

Recipientele din sticlă și din material plastic tritan au clipsuri de etanșare diferite. Utilizați capacul corect în funcție de recipient.

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. 11 - 18

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

Scoateți capacul cât încă există vidul

→ Fig. 19 - 22

¹ În funcție de model

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.

Pentru depozitarea de lichide (de ex. supe) vă recomandăm utilizarea unor recipiente.

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. 23 - 30

Vidarea alimentelor succulente, umede sau marinate

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

Notă: Eliberați tasta înainte ca lichidul să depășească linia de marcaj **max**.

→ Fig. 31 - 33

Deschiderea pungii sub vid cu fermoar

- ▶ Pentru a deschide punga desfaceți complet fermoarul.

→ Fig. 34

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. 35

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. 36 - 39

Accesorii speciale

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Utilizați numai accesorii originale special destinate pentru aparatul dumneavoastră.

www.bosch-home.com

Accesoriile sunt proiectate special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (E-Nr.).

Aceste recipiente rotunde (MMZVOS..) au fost dezvoltate pentru vacuum blenderul VitaPower, însă sunt compatibile și cu sistemul de vid Fresh. Recipientele 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 тел за разбиване на яйца MFQ364.. / MFQ365.. / MFQ4....
- за приложения, описани в настоящото ръководство.

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.

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

- ▶ Поставете и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Не поставяйте горещия стъклен 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	Извод 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.

Общ преглед на основните уреди

Тази принадлежност може да се използва с различни основни уреди.

→ Фиг. 2

A Миксер MFQ364.. / MFQ365..

B Миксер MFQ4...

Общи указания

- Съхранението на хранителни продукти под вакуум не замества съхранението в хладилник или фризер.
- Преди вакуумирането проверете дали всички части са чисти и сухи. При това обърнете особено внимание на уплътнителните елементи.

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. Подгответе уреда за използване в зависимост от модела.

Поставяне и сваляне на вакуумиращата помпа ¹

→ Фиг. 3 - 10

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 загрялата фурна непосредствено от хладилника.

¹ В зависимост от модела

bg Плик за вакуумиране с цип

Контейнерите от стъкло и пластмаса три-тан имат различен затварящ клипс. Използвайте подходящия капак в зависимост от контейнера.

Вакуумиране на контейнер за съхранение

Напълнете контейнера максимум до 1 cm под горния ръб.

Изискване: Уплътнението на капака трябва да е поставено правилно.

→ Фиг. 11 - 13

Бележка: Съхранявайте вакуумирания контейнер с капака нагоре.

Сваляне на капака при наличен вакуум

→ Фиг. 19 - 22

Плик за вакуумиране с цип

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

За съхранение на течности (напр. супа) препоръчваме употребата на контейнери.

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. 23 - 30

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.

Бележка: Отпуснете бутона, преди течността да премине маркиращата линия **max**.

→ Фиг. 31 - 33

Отваряне на плик с цип под вакуум

- ▶ За отваряне на плика разтворете изцяло ципа.

→ Фиг. 34

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. 35

Почистете старателно и подсушете изцяло пликовете 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. 36 - 39

Специални принадлежности

Можете да закупите принадлежности от отдела по обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. Използвайте само оригинални принадлежности, тъй като те са съгласувани точно с Вашия уред.

www.bosch-home.com

Принадлежностите са специфични за уреда. При покупка винаги посочвайте точното обозначение (E-Nr.) на Вашия уред.

Кръглите контейнери (MMZV0S..) са разработени за вакуумния блендер VitaPower, но са съвместими с вакуумната система Fresh. Контейнерите 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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001248572 (020901)

ro, bg