

Mode d'emploi

Bosch MS8CM61V1

Marque : Bosch Référence : MS8CM61V1

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer et contrôler
4. Déballer l'accessoire et ses composants
5. Nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation
6. Enregistrer un appareil
7. Sécurité
8. Indications générales
9. Conformité d'utilisation
10. Consignes de sécurité
11. Prévenir les dégâts matériels
12. Commander
13. Présentation de l'accessoire
14. Aperçu
15. Accessoires en option
16. Commande
17. Utilisation
18. Pompe de mise sous vide
19. Poser et retirer la pompe de mise sous vide
20. Boîte de stockage
21. Mettre sous vide une boîte de stockage
22. Retirer le couvercle lorsque la boîte est sous vide
23. Régler la date
24. Sac à fermeture à curseur sous vide
25. Mettre un sac à fermeture à curseur sous vide
26. Mettre sous vide des aliments juteux, humides ou marinés
27. Ouvrir un sac à fermeture à curseur sous vide
28. Cuisson sous vide
29. Nettoyage et entretien
30. Produits de nettoyage
31. Nettoyer les pièces
32. Guide de nettoyage
33. Nettoyer la boîte de stockage
34. Aide en cas de défaut
35. Dépannage
36. Il n'est pas possible de mettre la boîte de stockage sous vide.
37. Il n'est pas possible de mettre sous vide le sac à fermeture à curseur.
38. Le sac à fermeture à curseur sous vide ne tient pas le vide.
39. Il est impossible de fermer les clips de fermeture.



Premières étapes

La présente section décrit toutes les étapes, du déballage à l'utilisation initiale de votre appareil.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

Déballer et contrôler

Lisez ici les points que vous devez respecter lors du déballage.

Déballer l'accessoire et ses composants

- Retirer l'accessoire de son emballage.
- Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
- Retirer les emballages.
- Retirer les autocollants et les films présents.
- Vérifier les accessoires et les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

Nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires. Nettoyage et entretien
- Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

Enregistrer un appareil

Enregistrez votre appareil pour profiter de notre offre de services. Cela ne vous engage à rien.

- Découvrez tous les avantages sur . Des offres attractives sur les accessoires dans notre boutique en ligne Des trucs et astuces pour utiliser votre appareil Le service consommateurs Bosch à votre entière disposition ...et bien plus encore
- Pour vous enregistrez, cliquez sur le lien .
- Cliquez sur « s'enregistrer gratuitement ».
- Saisissez les données d'enregistrement.
- Cliquez sur « Envoyer » et suivez les instructions sur le site internet.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Conformité d'utilisation

Pour utiliser l'accessoire correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

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

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

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

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

Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Présentation de l'accessoire

Apprenez à connaître vos accessoires.

Aperçu

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des composants de votre accessoire.

|

|| Pompe de mise sous vide

|| Sac à fermeture à curseur sous videSelon le modèle

|| Boîte de stockageSelon le modèle

|| Raccord pour l'appareil de base

|| Vanne de vide

|| Fermeture à curseur

|| Repère

|| Bouchon pour vide

|| Boîte en plastique Tritan ou en verreSelon le modèle

|| Grille d'égouttementSelon le modèle

|| Joint du couvercle

|| Couvercle

|| Clips de fermeture

|| Bouchon pour vide

| | Indicateur de niveau de vide

| | Bague de réglage pour la date (jour/mois)

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

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.

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

Cette section contient des renseignements essentiels sur la manipulation de votre accessoire.

Pompe de mise sous vide

La pompe de mise sous vide convient pour la mise sous vide de sacs à fermeture à curseur et de boîtes de stockage de Bosch.

Ne pas utiliser l'appareil de base plus de 10 minutes avec la pompe de mise sous vide. Laisser ensuite refroidir l'appareil de base et la pompe.

Avant la mise sous vide, vérifiez que toutes les pièces sont propres et sèches.

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

Poser et retirer la pompe de mise sous vide

- Placer la pompe de mise sous vide sur l'appareil de base et appuyer jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
- Maintenir les deux touches de déverrouillage enfoncées et retirer la pompe de mise sous vide de l'appareil de base.

Boîte de stockage

Les boîtes de stockage sont adaptés pour conserver des aliments sous vide, pour conserver la fraîcheur des aliments contenus et en rallonger la durée de vie, pour les mariner ou pour les réchauffer au micro-ondes.

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

Mettre sous vide une boîte de stockage

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

- Verser les aliments préparés dans la boîte. Remplissez la boîte au maximum jusqu'à 1 cm en dessous du rebord supérieur.
- Poser le couvercle et le fixer avec les clips de fermeture.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Poser l'appareil de base muni de la pompe de mise sous vide sur la fermeture sous vide et le maintenir en place.
- Appuyer sur la touche turbo et la maintenir enfoncée. La pompe de mise sous vide extrait l'air de la boîte. Si l'indicateur du niveau de vide se cambre visiblement vers l'intérieur, le vide est fait.
- Relâcher la touche. Attendre que l'appareil se soit immobilisé. Débrancher la fiche secteur.
- Retirer l'appareil de base muni de la pompe de mise sous vide de la boîte.

Retirer le couvercle lorsque la boîte est sous vide

- Lorsque la boîte de stockage est sous vide, l'indicateur du niveau de vide se cambre visiblement vers l'intérieur.
- Saisir le bouchon pour vide par une extrémité et le tirer vers le haut. Pour pouvoir retirer le couvercle, une quantité suffisante d'air doit pénétrer à l'intérieur de la boîte.
- L'indicateur du niveau de vide se cambre vers l'extérieur. Ouvrir les clips de fermeture et retirer le couvercle.

Régler la date

Le couvercle de la boîte de stockage est équipé d'un indicateur de date. Tournez les deux bagues pour régler le jour et le mois auxquels l'aliment a été rempli.

-

Sac à fermeture à curseur sous vide

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

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

Mettre un sac à fermeture à curseur sous vide

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

La prudence est de mise lorsqu'il s'agit de mettre sous vide des aliments juteux, humides ou marinés.

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

- Verser les aliments préparés dans le sac. Le contenu ne doit pas dépasser le repère .
- Placer le sac sur une surface plane et horizontale. Éjecter doucement l'air du sac, puis fermer la fermeture à curseur sur toute sa longueur. Les deux éléments d'étanchéité et la zone située au-delà du repère doivent demeurer propres.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Poser l'appareil de base muni de la pompe de mise sous vide sur la fermeture sous vide et le maintenir en place.
- Appuyer sur la touche turbo et la maintenir enfoncée.
- La pompe de mise sous vide extrait l'air du sac. En réponse, le sac se contracte et entoure son contenu fermement. S'assurer particulièrement qu'aucun liquide ne sorte du sac ou ne s'approche du

repère . Relâcher la touche avant que le liquide ne dépasse le repère .

- Une fois le sac suffisamment vidé de son air, relâcher la touche. Débrancher la prise.
- Retirer l'appareil de base muni de la pompe de mise sous vide de la boîte.

Mettre sous vide des aliments juteux, humides ou marinés

- Laisser pendre le sac à fermeture à curseur sous vide de la surface de travail et fermer la fermeture à curseur sur toute sa longueur.
- Placer le sac à fermeture à curseur sous vide de manière à ce que le bouchon pour vide se situe sur dessus du plan de travail.
- Poser l'appareil de base muni de la pompe de mise sous vide sur la fermeture sous vide et le maintenir en place.
- Appuyer sur la touche turbo et la maintenir enfoncée. La pompe de mise sous vide extrait l'air du sac. En réponse, le sac se contracte et entoure son contenu fermement.
- Relâcher la touche avant que le liquide ne dépasse le repère .

Ouvrir un sac à fermeture à curseur sous vide

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

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

Cuisson sous vide

La cuisson sous vide consiste à cuire des aliments à basse température dans un contenant scellé et vidé de son air.

Pour la préparation d'aliments pour la cuisson sous vide, observer impérativement les consignes d'utilisation et d'hygiène.

Nettoyage et entretien

Pour que votre accessoire reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage conviennent à votre accessoire.

Nettoyer les pièces

Après utilisation, nettoyez immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent et le plastique ne soit attaqué (p. ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices).

Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage.

Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

Nettoyer la boîte de stockage

- Pour le nettoyage, retirer le joint du couvercle.

- Insérer un petit tournevis dans l'un des deux évidements de la bague de sécurité et retirer doucement la bague en exerçant une légère pression.
- Retirer la bague de sécurité et les bagues de réglage comme représenté sur l'illustration. Nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.
- Mettre les bagues de réglage en place dans l'ordre indiqué sur l'illustration. Insérer la bague de sécurité en exerçant une légère pression jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

Il n'est pas possible de mettre la boîte de stockage sous vide.

Le couvercle n'est pas correctement placé et verrouillé.

- Fermer le couvercle correctement

Mettez le couvercle avec précaution en place sur la boîte et fermez complètement les clips de fermeture.

Le joint du couvercle n'est pas mis en place correctement.

- Insérer le joint correctement

Posez le joint avec précision dans la rainure du couvercle. Vérifiez que le joint est partout bien à plat sur le couvercle.

Le couvercle, le joint ou le bouchon pour vide est encrassé ou endommagé.

- Vérifier si les pièces sont défectueuses

Vérifiez si le couvercle, le joint ou le bouchon pour vide est endommagé.

- Vérifier si toutes les pièces sont propres et sèches

Vérifiez que toutes les pièces sont propres et sèches. Veillez ce faisant aux éléments d'étanchéité.

- Nettoyer et sécher soigneusement les pièces

Nettoyez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher entièrement à l'air. Nettoyage et entretien

Il n'est pas possible de mettre sous vide le sac à fermeture à curseur.

La fermeture à curseur n'est pas entièrement fermée.

- Fermer correctement la fermeture à curseur

Fermez la fermeture à curseur sur toute sa longueur, de manière minutieuse et complète.

La fermeture à curseur ou le bouchon pour vide est encrassé ou endommagé.

- Vérifier si toutes les pièces sont propres et sèches

Vérifiez que toutes les pièces sont propres et sèches. Veillez ce faisant aux éléments d'étanchéité.

- Nettoyer et sécher soigneusement les pièces

Nettoyez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher entièrement à l'air. Nettoyage et entretien

Le sac à fermeture à curseur est endommagé.

- Contrôler et remplacer le sac à fermeture à curseur

Vérifiez si le sac à fermeture à curseur présente des dommages. Remplacez le sac à fermeture à curseur endommagé par un autre sac intact.

Le sac à fermeture à curseur sous vide ne tient pas le vide.

Des éléments tranchants ou pointus (p. ex. des os) des aliments à mettre sous vide ont endommagé le sac à fermeture à curseur.

- Retirer les éléments tranchants ou pointus ou changer leur position.

Retirez les éléments tranchants ou pointus avant de mettre les aliments sous vide. Positionnez les aliments dans le sac à fermeture à curseur de manière à ce que les éléments tranchants ou pointus ne puissent pas endommager le film du sac.

Il est impossible de fermer les clips de fermeture.

La boîte de stockage en verre et en plastique ont différentes clips de fermeture.

- Utiliser un couvercle approprié

Utilisez le couvercle approprié à la boîte en question.