

Siméo

Notice d'utilisation



Siméo

ELECTROPEM – Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX

Fax : 03 89 08 33 99

Internet : www.simeo.tm.fr – Email : info@simeo.tm.fr

► **N°Cristal 09 69 32 03 28**

APPEL NON SURTAXE

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.

frisper® evø - Bouchons de mise sous vide PC 539

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

NOTE : Les bouchons PC539 ne sont utilisables qu'avec Frisper Evo (réf PC535) et ne peuvent être utilisés avec Frisper (réf PC530)

Grâce à nos bouchons spécifiques vous pourrez conserver sous vide, plus longtemps et dans de meilleures conditions :

- Les vins rouges, blancs et rosés
- Les huiles (olive, tournesol, pépin de raisin, colza, ...)
- Les vinaigres (balsamique, de cidre, de vin, ...)

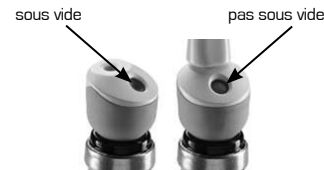
Il est par contre recommandé de NE PAS mettre sous vide les liquides pétillants comme par exemple le Champagne, le Crémant, les eaux pétillantes, ... Mettre sous vide ce type de boissons aurait pour effet d'éliminer l'air qu'elles contiennent, les rendant ainsi "plates".



Utilisation

1. Insérez le bouchon dans la bouteille ouverte de votre choix
2. Connectez l'extrémité blanche du tube à la valve située sur le bouchon
3. Connectez l'extrémité colorée au logement prévu à cet effet dans le bac de récupération des liquides de Frisper
4. Refermez le couvercle de Frisper et la mise sous vide démarre automatiquement

Note : Le bouchon dispose d'un indicateur qui indique si votre bouteille est toujours sous vide ou non. Il est composé d'une membrane flexible de couleur orange. Lorsque le bouchon est sous vide cette membrane est incurvée vers l'intérieur ; lorsque le bouchon n'est pas sous vide cette membrane est souple.



5. Lorsque Frisper s'arrête et que le voyant clignote en vert, appuyez sur le bouton pour déverrouiller l'appareil.
6. Retirez le tube
7. Rangez votre bouteille mise sous vide au réfrigérateur ou dans le garde-manger.

Quelques conseils

- Après quelques jours, vérifiez que votre bouteille soit toujours sous vide. Si la membrane orange est incurvée

vers le bas, elle l'est toujours. Au contraire si elle est remontée et souple au toucher, il est temps de mettre votre bouteille à nouveau sous vide.

- La durée de conservation des liquides mis sous vide dépend de nombreux facteurs biologiques et organiques.
- Mettre sous vide votre huile d'olive ou votre vin n'est pas synonyme de conservation indéterminée, il est donc conseillé de les consommer dans un intervalle de temps raisonnable.
- Nous vous conseillons de conserver vos bouteilles droites et de ne pas les coucher, sans quoi la mise sous vide ne serait pas efficace.

Entretien

- Lavez les bouchons à l'eau tiède savonneuse, rincez-les et laissez-les sécher.
- Nous déconseillons vivement de les placer au lave-vaisselle, donc la température trop élevée pourrait endommager le bouchon hermétique, la valve et la membrane
- Nous déconseillons également de placer les bouchons au micro-ondes, le mécanisme étant pour partie composé d'éléments métalliques.