

Caractéristiques techniques

Référence	PC 535
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz
Puissance de l'adaptateur	18 W

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique

Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés


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

Siméo

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

Fax : 03 89 08 33 99

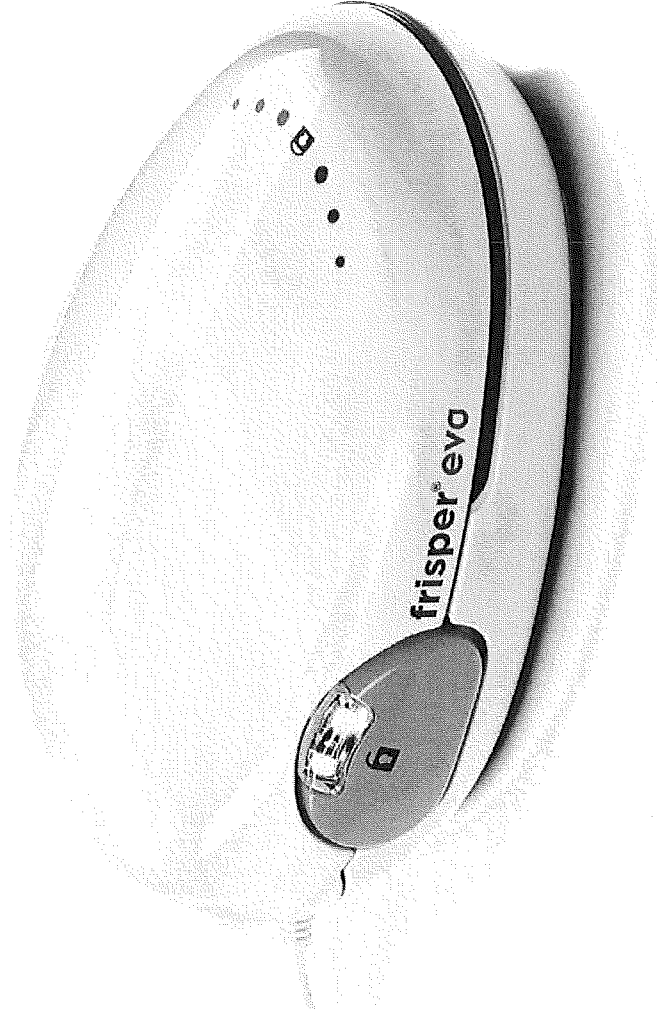
Internet : www.simeo.tm.fr - Email : info@simeo.tm.fr

 **N° Cristal 09 69 32 03 28**

APPEL NON SURTAXE

Siméo

Notice d'utilisation

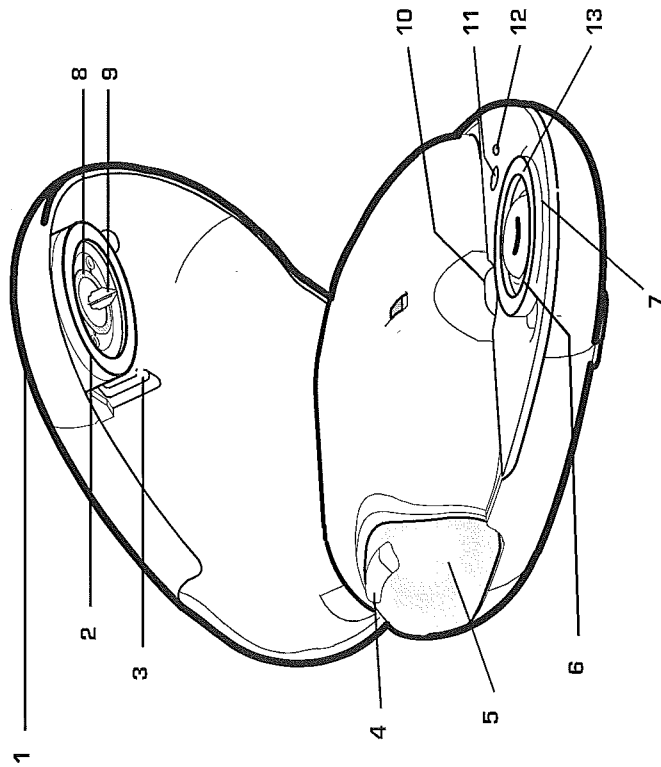


frisper® eva - Mise sous vide PC 535

Vous venez d'acquiescer 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.

Descriptif technique



1	Couvercle	8	Point de chauffe
2	Support mousse	9	Pointe
3	Attache	10	Loquet de libération du bac
4	Voyant	11	Capteur
5	Bouton	12	Logement tube
6	Anneau orange	13	Joint
7	Bac de récupération des liquides		

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas appuyer sur le bouton lorsque l'appareil fonctionne.
- L'arrêt de l'appareil est automatique, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton pour stopper l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil ni son chargeur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas débrancher l'appareil lorsque ce dernier fonctionne.
- Nettoyer le mécanisme de perce après chaque utilisation afin d'éviter le développement des bactéries.
- Le mécanisme de perce est tranchant, veillez à ne pas vous blesser lors de la manipulation ou du nettoyage.
- Le mécanisme de soudure reste chaud durant quelques minutes après l'utilisation, veillez à ne pas le toucher pour éviter tout risque de brûlure.
- Veillez à ne pas pincer vos doigts lorsque vous fermez la partie supérieure de l'appareil.
- Utilisez uniquement le chargeur fourni avec l'appareil.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien. De même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser ou ranger l'appareil sur une surface chaude telle une plaque de cuisson, un four, ...
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encasturer l'appareil.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.

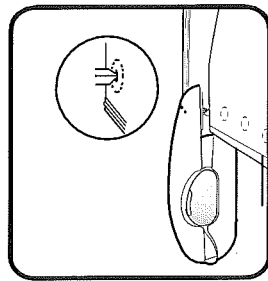
Recommandations de sécurité générales

- Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même ou de changer le cordon d'alimentation soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).

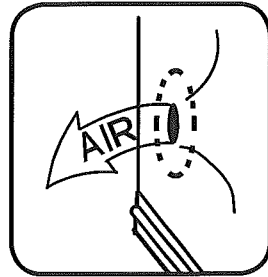
Signification des couleurs des voyants

Vert fixe	Orange fixe	Vert clignotant
Appareil sous tension	Mise sous vide en cours	Mise sous vide terminée

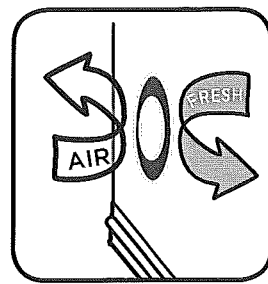
Comment mon appareil fonctionne-t-il ?



Lorsque vous fermez le couvercle, l'appareil perce un petit trou dans le sac.

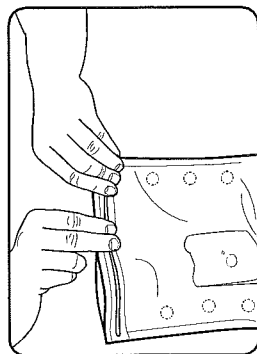


L'appareil va d'abord aspirer tout l'air contenu dans le sac.



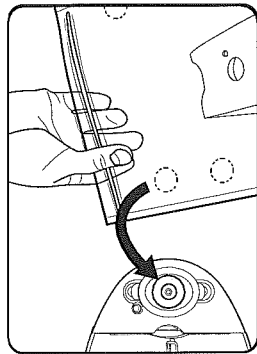
Puis il va souder le trou pour le refermer, ce qui crée un environnement sous vide qui va préserver vos aliments.

Vos premiers pas



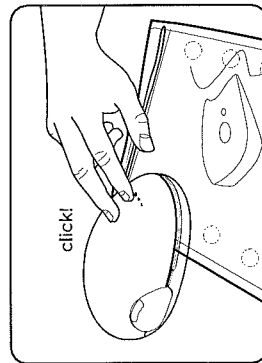
1 - Remplissez le sachet ...

Déposez les aliments dans un sac et refermez le zip avec soin. Si le zip n'est pas convenablement fermé l'appareil ne pourra pas mettre le sac sous vide. Branchez l'appareil et ouvrez la partie supérieure de l'appareil.



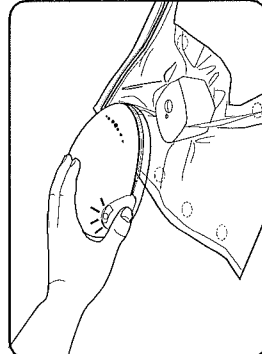
2 - ... alignez ...

Alignez un des repères imprimés sur le sac avec l'anneau orange situé sur l'appareil.



3 - ... mettez sous vide ...

Refermez la partie supérieure de l'appareil et appuyez légèrement jusqu'à entendre un 'Clic'. L'appareil se met automatiquement en marche, il n'est plus nécessaire de maintenir l'appui sur la partie supérieure de l'appareil.



4 - ... et terminez !

Le processus de mise sous vide prend fin tout seul. La fin de l'opération est indiquée par le clignement du voyant vert. Appuyez sur le bouton pour libérer le sachet et l'entreposer où vous souhaitez : réfrigérateur, congélateur, garde-manger, ...

Exemple de soudures



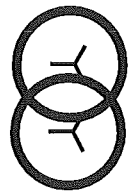
BIEN



MAUVAIS



MAUVAIS



MAUVAIS



MAUVAIS

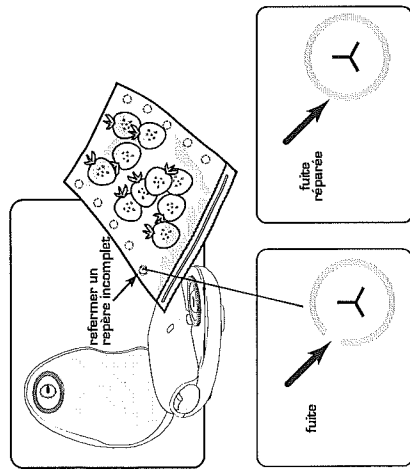
Une bonne soudure est la garantie d'une mise sous vide parfaite, elle est représentée par une marque circulaire complète.

Si la soudure semble incomplète ou déformée, il est préférable de recommencer la mise sous vide.

Lorsque vous réutilisez un sac, veillez à ne pas faire se chevaucher deux soudures.

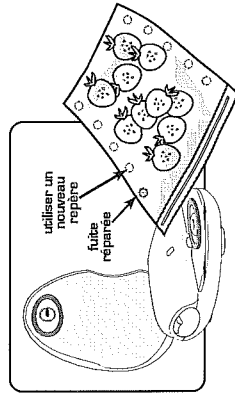
Refermer une soudure incomplète

Si votre sac fuit après l'avoir mis sous vide, c'est que la soudure ne s'est pas correctement réalisée. Voici la procédure pour refermer une soudure incomplète et ainsi réutiliser votre sac : (voir page suivante)

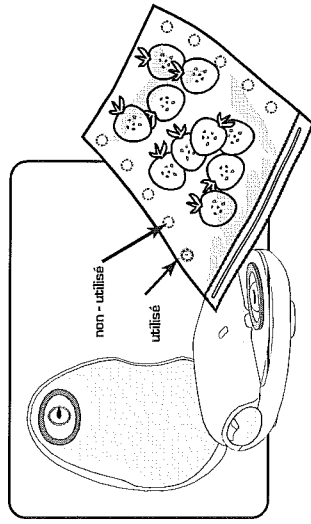


1 - Reprendre les opérations de mise sous vide afin de terminer la soudure initiale. Veillez à reprendre exactement le même repère pour bien refermer la soudure.

Note : Cette opération ne mettra pas le contenu de votre sac sous vide mais va sceller le sac afin qu'il soit bien hermétique, permettant ainsi de nouvelles utilisations.



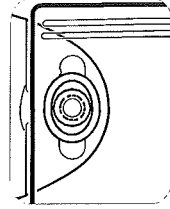
2 - Recommencer la mise sous vide en utilisant un nouveau repère.



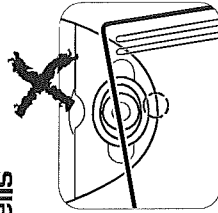
Pour réutiliser votre sac, sélectionnez simplement un autre repère pour réaliser la mise sous vide. Veillez à ne pas réutiliser un repère déjà employé et à ne pas faire se chevaucher les marques.

Note : Les sacs Siméo ont été spécifiquement mis au point pour supporter l'aspiration lors de la mise sous vide et sont les seuls à vous garantir une mise sous vide parfaitement hermétique.

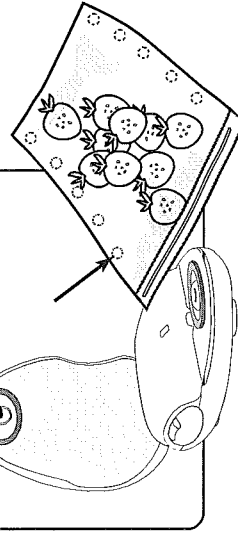
Quelques conseils



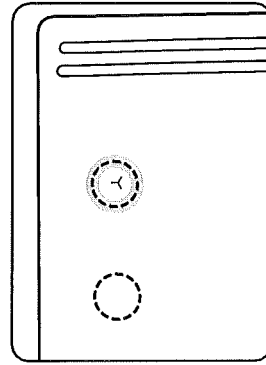
Utilisez les repères imprimés sur le sac pour positionner l'appareil convenablement



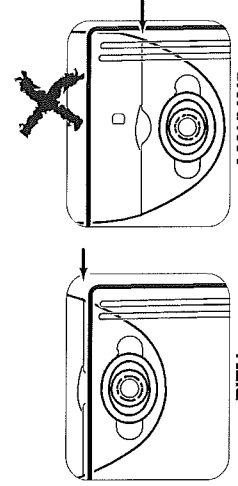
Disposez le sac de manière souple et plate autour de l'endroit où l'appareil va réaliser la mise sous vide



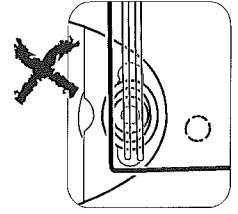
À la première utilisation d'un sac, choisissez le repère que vous souhaitez.



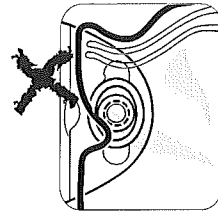
Après avoir mis le sac sous vide, le sac portera une marque de soudure autour du repère choisi.



Assurez-vous que le sac chevauche bien le bac de récupération des liquides



Assurez-vous que le zip ne soit pas situé sur l'anneau orange de l'appareil



laissez la soupe / sauce congeler. Vous pourrez alors mettre le sac sous vide.

- Il est préférable de congeler les fruits avant de les mettre sous vide. Lavez et séchez les fruits, puis étalez-les sur un plateau ou une grande assiette que vous metrez au congélateur. Laissez congeler durant 2 heures, puis disposez les fruits dans un sac que vous metrez sous vide.

- Les légumes congelés peuvent brunir s'ils n'ont pas été blanchis au préalable, pour ce faire plongez les légumes quelques minutes dans l'eau bouillante, suivant les indications ci-après :

ALIMENTS	BLANCHIR
Fleurttes de brocoli	3 à 4 minutes
Carottes (varie selon la taille et la maturité)	5 minutes minimum
Fleurttes de chou fleur	3 à 4 minutes
Epis de maïs	6 à 10 minutes
Haricots verts	3 à 4 minutes
Herbes fraîches	15 secondes
Epinards / Blettes / Pak Choi	1 à 2 minutes
Pois écosés	1 à 2 minutes
Courge en tranches	3 à 4 minutes

- Légumes crucifères (dont les fleurs sont formées par 4 pétales en croix) : en raison des gaz qu'ils produisent, ils seront à conserver au congélateur plutôt qu'au réfrigérateur après leur mise sous vide. Ce sera notamment le cas pour les choux de toute sorte : les choux de Bruxelles, le chou fleur, le chou frisé, le chou-rave mais aussi les radis, les navets, le brocoli, ...

- Les champignons : ils ont besoin de respirer et ne doivent jamais être conservés dans un sac en plastique. Il sera préférable de les conserver au réfrigérateur dans un sac en papier.

- Poissons, viandes et volailles : pour de meilleurs résultats, il est conseillé de rincer et de bien sécher les viandes, volailles et poissons crus avant de les mettre sous vide.

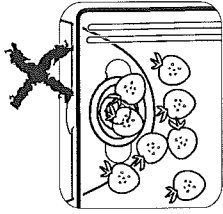
Mémo temps de conservation

Mettez les aliments sous vide va permettre d'augmenter substantiellement leur temps de conservation. Vous trouverez ci-dessous un mémo indicatif des temps de conservations de vos aliments mis sous vide.

Remarque : ces durées sont données à titre indicatif et peuvent fluctuer selon la nature des aliments ou votre réfrigérateur / congélateur.

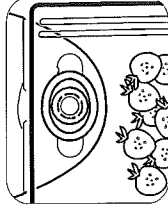
Au garde-manger ≈ 20°C

Type d'aliments	Temps de conservation standard	Temps de conservation sous vide
Pain	2 à 3 jours	7 à 8 jours
Petits fours	4 à 6 mois	12 mois
Riz / Pâtes	5 à 6 mois	12 mois
Café / Thé	2 à 3 mois	12 mois
Produits lyophilisés	1 à 2 mois	12 mois
Boissons non alcoolisées	7 à 10 jours	20 à 25 jours



MAUVAIS

Les aliments ne doivent pas gêner la mise sous vide



BIEN

Si le sac fuit ou se remplit d'air, c'est que la soudure s'est mal déroulée. Il est préférable de reprendre l'opération de mise sous vide en utilisant un nouveau repère. Veillez auparavant à sceller le repère initial, en vous reportant au paragraphe «Refermer une soudure incomplète» de cette notice

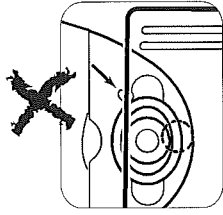
- L'arrière de votre congélateur dispose d'une température plus constante que les zones situées près de la porte. Les aliments délicats, à décongélation rapide (Ex : filets de poisson, crustacés, herbes, ...) seront à placer à l'arrière du congélateur.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de décongeler les aliments au réfrigérateur ou au micro-ondes. Ne jamais décongeler de la viande, de la volaille, du poisson à température ambiante au risque de voir se développer de nombreuses bactéries.

Attention toutefois à la décongélation au micro-ondes qui peut affecter la texture de vos aliments.

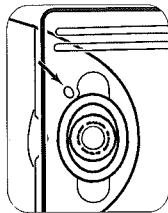
- Commencez à cuisiner dès que vos aliments sont décongelés afin de limiter le développement bactérien.

- Pour mettre sous vide soupes et sauces en vue de les congeler, commencez par remplir le sac en veillant à laisser au moins 5 cm d'espace jusqu'au zip. Mettez le sac au congélateur et

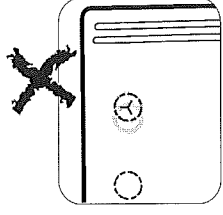


MAUVAIS

Assurez-vous que le sac couvre bien le capteur

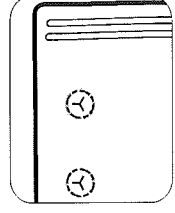


BIEN



MAUVAIS

Ne pas sceller un sac en utilisant deux fois le même repère



BIEN

Les basiques de la conservation sous vide

- La conservation sous vide est le meilleur moyen de préserver la qualité et la fraîcheur de vos aliments.

- Elle n'est pas destinée à remplacer la réfrigération ou la congélation, mais à les compléter : les aliments qui nécessitent d'être conservés au réfrigérateur le seront aussi mis sous vide, de même pour les aliments congelés; toutefois le goût et la fraîcheur des aliments seront préservés plus longtemps, tout comme leur texture.

Attention ! La mise sous vide ne permettra pas de «sauver» des aliments dont la date de péremption est dépassée.

Mise sous vide et congélation

- Mettre des aliments sous vide avant de les congeler va les préserver de la brûlure du gel. Voici quelques conseils supplémentaires :

Au réfrigérateur +5 °C / -2 °C

Type d'aliments	Temps de conservation standard	Temps de conservation sous vide
Cibier	2 à 3 jours	30 à 40 jours
V viande de bœuf	3 à 4 jours	30 à 40 jours
V oileilles	2 à 3 jours	6 à 9 jours
P oisson entier	1 à 3 jours	4 à 5 jours
F romage à pâte dure	15 à 20 jours	40 à 60 jours
F romage à pâte molle	5 à 7 jours	13 à 15 jours
L égumes crus	5 jours	18 à 20 jours
H erbes fraîches	2 à 3 jours	7 à 14 jours
F ruits frais	3 à 7 jours	9 à 25 jours
E ntrements sucrés	5 jours	10 à 18 jours
P âtes cuites	2 à 3 jours	8 à 12 jours
S oupe	2 à 3 jours	8 à 12 jours
V iande cuisinée	2 à 3 jours	8 à 12 jours

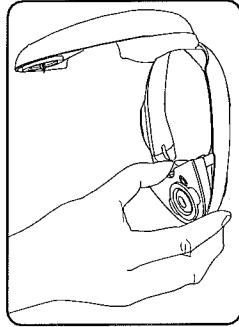
Au congélateur -15 °C / -18 °C

Type d'aliments	Temps de conservation standard	Temps de conservation sous vide
V iande	6 mois	24 à 36 mois
V iande hachée	4 mois	12 mois
V oileille	6 mois	24 à 36 mois
P oisson	6 mois	24 à 36 mois
L égumes	8 à 10 mois	24 à 36 mois
F ruits	6 à 12 mois	24 à 36 mois
P âtisseries	6 à 12 mois	24 à 36 mois

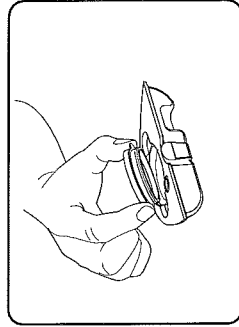
! Attention, la conservation sous vide ne remplace pas la réfrigération ni la congélation, veuillez à toujours respecter les températures de conservation : environ 3°C au réfrigérateur et en dessous de 0°C au congélateur.

Nettoyage

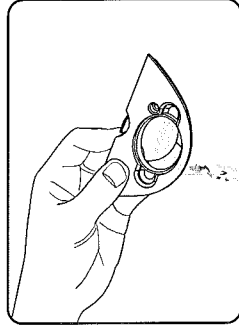
1 - Bac de récupération des liquides : il est amovible pour faciliter son nettoyage qui se fera à l'eau tiède additionnée de détergent doux (liquide vaisselle) ou au lave-vaisselle.



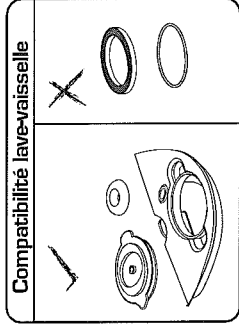
Ôtez le bac en actionnant le loquet de fixation



Retirez le cache supérieur



Videz les liquides et lavez le bac de récupération des liquides au lave-vaisselle ou à la main.



Les éléments de la partie de gauche peuvent être confiés au lave-vaisselle, ceux de la partie de droite doivent être lavés à la main.

2 - Pointe : essuyez la pointe avec un linge additionné d'eau savonneuse tiède, puis rincez la et laissez-la sécher.

! Attention, la pointe est tranchante, veillez à ne pas vous blesser lors de son nettoyage.

3 - Rangement : votre appareil est compact et pourra à loisir être laissé sur votre plan de travail être déposé sur une étagère ou être glissé dans un tiroir. Nous vous conseillons de le ranger couvercle fermé mais pas verrouillé, ainsi il prendra moins de place et les supports en mousse ne s'abîmeront pas

Trucs et astuces

- La face du sac visible lors de la mise sous vide at-elle une importance ?

Non aucune, assurez-vous uniquement que le bord du sac soit bien face au repère marqué sur le bac de récupération des liquides de Frisper

- Que puis-je mettre sous vide ?

Vous pouvez mettre sous vide une large variété d'aliments, il convient de ne pas mettre d'aliments liquides (soupes, plats en sauce, ...) sous vide ; à moins de les congeler au préalable. Reportez-vous à notre guide du shopping sous-vide !

- Puis-je placer les sacs classique au micro-ondes ou au bain-marie ?

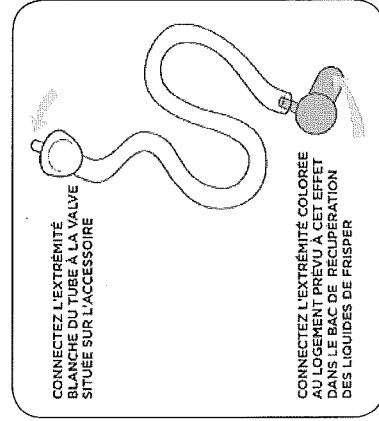
Sans problème, mais veillez à ne pas les mettre dans une eau bouillante qui endommagerait les sacs et leur contenu. Veillez à ouvrir les sacs avant de placer ces derniers au micro-ondes.

Entre-nous...

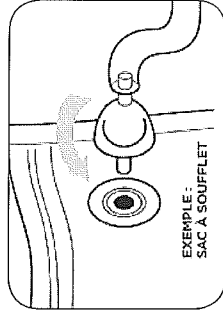
- Servez-vous des repères de positionnement imprimés sur les sacs pour positionner correctement ce dernier dans Frisper
- Nous vous recommandons d'utiliser en premier lieu les repères situés en bas du sac et remontant au fur et à mesure des nouvelles mises sous vide. Ainsi vous serez sur de toujours utiliser autant de volume que possible.
- Placez le bord du sac bien contre le repère marqué sur le bac de récupération des liquides, en veillant à ce que le sac ne déborde pas sur couvercle.
- Secouez le sac de manière à rassembler les aliments dans la partie du sac opposée à celle que vous allez placer dans Frisper ; ainsi vous aurez le champ libre !

Utiliser les accessoires frisper® evo

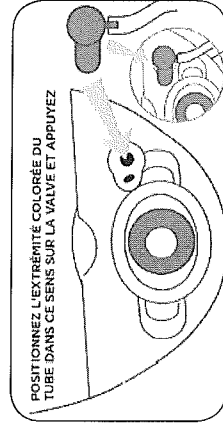
Grâce à ce tube vous pourrez connecter Frisper à un sac à soufflet, un bouchon de conservation sous-vide, ...



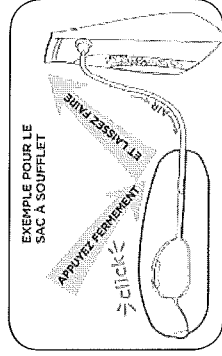
NOTE : Déconnectez le tube en tournant chaque extrémité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Il est impératif de déconnecter le tube pour utiliser des sacs classiques



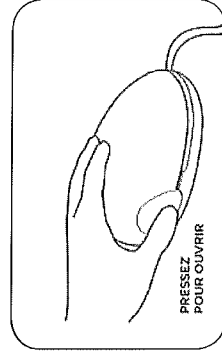
Connectez l'extrémité blanche du tube à l'accessoire



Connectez l'extrémité colorée au logement situé sur le bac de récupération des liquides de Frisper en suivant les indications ci-dessus

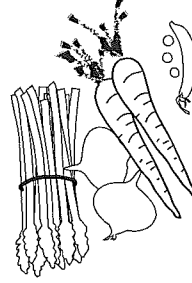


Refermez le couvercle de Frisper et la mise sous vide démarre automatiquement



Lorsque Frisper s'arrête et que le voyant clignote en vert, appuyez sur le bouton pour déverrouiller l'appareil.

MES NOTES



Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution	Paragraphe référent
L'appareil fonctionne mais la mise sous vide ne se fait pas	<ul style="list-style-type: none"> > Les soudures se chevauchent > Utilisation d'un repère déjà utilisé > Un repère utilisé n'est pas étanche > Le bac de récupération des liquides est plein > Les supports mousse sont obstrués > Le sac n'est pas convenablement disposé > Le zip n'est pas bien fermé > Suite au nettoyage, l'appareil est mal assemblé > Les support mousse sont déformés 	<ul style="list-style-type: none"> - Re-sceller le repère et en utiliser un nouveau - Utiliser un nouveau repère - Si vous avez déjà suivi les informations du paragraphe «Réutiliser un sac de conservation», utilisez un nouveau sac - Videz le bac de récupération des liquides et nettoyez-le - Nettoyez les supports mousse et placez convenablement le sac - Placez le sac de manière plane et souple pour faciliter la mise sous vide - Fermez le zip de manière bien hermétique - Assemblez convenablement votre appareil - Sortez les supports mousse de leurs logements et laissez-les reprendre leur forme (quelques heures) - Si ne n'est pas le cas, vérifiez le branchement de l'adaptateur - Positionnez le sac de manière à couvrir le capteur 	<p>Refermer une soudure incomplète</p> <p>Réutiliser un sac de conservation</p> <p>Nettoyage</p> <p>Quelques conseils</p> <p>Quelques conseils</p> <p>Vos premiers pas</p> <p>Nettoyage</p> <p>Nettoyage</p> <p>Quelques conseils</p>
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> > Le voyant est illuminé en vert > Le capteur n'est pas recouvert 	<ul style="list-style-type: none"> - Si ne n'est pas le cas, vérifiez le branchement de l'adaptateur - Positionnez le sac de manière à couvrir le capteur 	<p>Quelques conseils</p>

<ul style="list-style-type: none"> > La partie supérieure est fermée et bloquée 	<ul style="list-style-type: none"> - Placez vos doigts sur les points dessinés sur l'avant de l'appareil et appuyez jusqu'à entendre un clic - Utilisez l'adaptateur fourni avec l'appareil - Limitez la quantité de liquide de vos plats. Epongez les viandes et poissons crus - Patientez 5 secondes entre chaque utilisation de l'appareil - Re-scellez les repères et reprenez la mise sous vide - Fermez le zip de manière bien hermétique 	<p>Vos premiers pas</p>
La soudure est incomplète	<ul style="list-style-type: none"> > L'adaptateur utilisé n'est pas le bon > Le sac et les aliments sont mouillés > L'élément de soudure est trop chaud 	<p>Les basiques de la conservation sous vide</p>
Le sac fuit	<ul style="list-style-type: none"> > Des soudures existantes sont incomplètes ou fuient > Le zip n'est pas bien fermé 	<p>Refermer une soudure incomplète</p> <p>Vos premiers pas</p>