



MANUEL D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS



CONDITIONNEUSE SOUS-VIDE D'AIR

Réf. LPF-MVIN

Puissance maximale	120 W
Puissance en mode arrêt (OFF mode)	0,41 W
Puissance en mode veille (stand by)	N/A
Tension d'utilisation - Fréquence	220-240 VOLTS - 50 Hz
Classe	Classe II, IPX0
Niveau sonore	68 décibels
Niveau maximal de vide	-0,8 BAR
Dimensions (cm)	H5,5 x L37 x P14,6
Poids (kg)	1,35
Barre à souder	30 cm

Cher client,

Nous vous remercions de votre achat et de votre confiance.

Ce manuel contient les informations nécessaires au bon usage de la machine et à son entretien. Nous vous recommandons de le lire attentivement, de suivre les instructions et de le partager aux utilisateurs à venir.

Avec plus de 90 ans d'expérience en conservation, Le Parfait® vous propose plus de 500 recettes et des conseils de préparation sur leparfait.com

Pour toutes questions, notre service consommateurs reste à disposition sur leparfait.com et par téléphone au (+33) 08 05 36 00 01 (appel gratuit depuis un poste fixe en France), du lundi au vendredi de 8h15 à 12h15 et de 13h35 à 16h45.

Nous espérons que vous trouverez pleinement satisfaction à l'utilisation de votre appareil.

Cordialement,

L'équipe Le Parfait®



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, nous vous recommandons de vous renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETÉ AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIÉS.**

Cet appareil est conforme aux exigences de sécurité de l'Union européenne.



Lisez attentivement ce mode d'emploi avant utilisation puis conservez-le.



Joignez-le à l'appareil si vous le confiez à une autre personne. Le mode d'emploi est aussi disponible en ligne sur leparfait.com





CONSIGNE DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires doivent impérativement être respectées.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Il s'agit d'un document important, à conserver pour toute consultation ultérieure.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 3 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, qu'ils comprennent les dangers encourus et qu'ils soient surveillés pendant l'utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 3 ans.

2. **Cordon d'alimentation** : la longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail, et à prendre toutes les précautions pour éviter que quelqu'un ne se prenne les pieds dedans ou ne la tire accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer, il convient de retirer délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut brancher le cordon d'alimentation à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé, ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. Il doit être examiné, réparé ou ajusté mécaniquement ou électriquement par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé.

4. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate d'une source de chaleur.

5. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

6. Ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.

7. Ne pas utiliser avec les mains, les pieds ou les deux, s'ils sont mouillés ou humides.

8. Si l'appareil montre des signes de défectuosité avant ou durant l'utilisation, il est nécessaire de le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux et ne pas tenter de le réparer.

9. Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par notre service après-vente ou par un technicien qualifié et agréé. Ne tentez pas de démonter l'appareil, sous peine de perdre le bénéfice de la garantie.

10. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau ! Ne l'utilisez pas. Contactez le service après-vente.

• **Alimentation électrique** : dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil. Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit distinct. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage. Vérifiez que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts avec connexion à la terre. Evitez tout débordement sur le connecteur.

• Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement ou connecté au réseau d'alimentation.

• Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le laisser sans surveillance, avant montage, démontage, maintenance, nettoyage et après usage.

CONSIGNES ADDITIONNELLES DE SECURITÉ

- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu : faire le vide et souder des rouleaux et des sacs de conservation prévus à cet effet. Utilisez uniquement des sacs et des rouleaux adaptés et préconisés par le fabricant.
- **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace libre d'au moins 30 centimètres autour et au-dessus de l'appareil. La surface sur laquelle l'appareil est posé doit être parfaitement plane, non inclinée, propre, stable, et le support doit pouvoir supporter son poids et ne pas être chaud. Positionnez l'appareil à l'écart des rayons directs du soleil, de l'humidité, du gel et de toute source de chaleur. Ne placez pas l'appareil ni ses accessoires à proximité immédiate d'une source de chaleur, d'un réchaud (gaz ou électrique), d'un four, d'un four à micro-ondes ou de tout produit inflammable. Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau, ni à proximité de rideaux.
- Veillez à ce que le câble de raccordement, ainsi que ceux des appareils avoisinants, ne touchent pas les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas tenter de déplacer l'appareil en fonctionnement. Lorsqu'il est chaud, le laisser refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- Avant de brancher l'appareil à la prise murale, vérifiez que le capot de l'appareil n'est pas verrouillé.
- Mise en garde : risque de blessures en cas de mauvaise utilisation. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures. N'utilisez que les accessoires fournis.

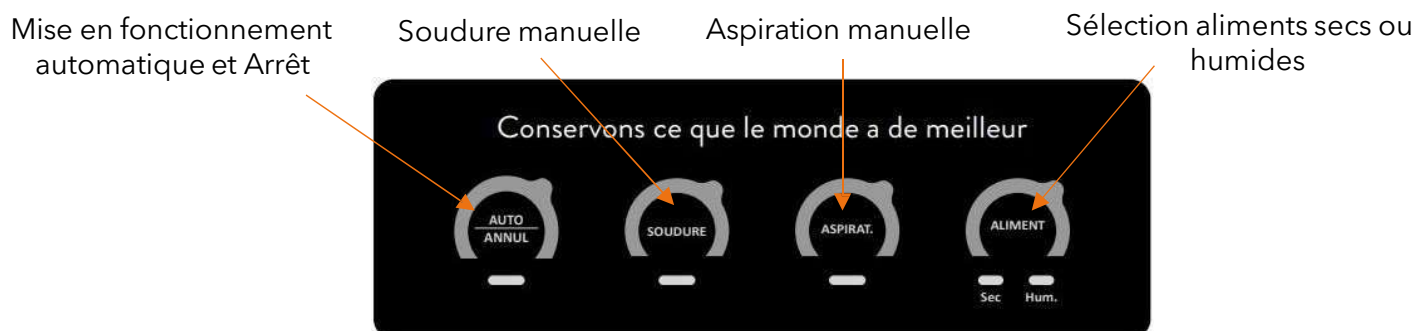
Attention ! Risque de brûlures lors de la mise sous-vide et lors du soudage des sacs. Ne touchez pas la bande de soudure après utilisation !

UTILISATION DOMESTIQUE ET ANALOGUE

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- Dans des fermes
- Dans des environnements type chambres d'hôtes
- Par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.

DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES



INCLUS UN TUYAU D'ASPIRATION À RELIER DIRECTEMENT À LA MACHINE SOUS-VIDE ET **UN COUVERCLE SOUS VIDE LE PARFAIT® DIAMÈTRE 95 MM AVEC VALVE.**

Ce tuyau d'aspiration s'utilise avec **les sacs de conservation avec zip et valve** ainsi qu'avec **les couvercles sous-vides Le Parfait®**, dont le diamètre est compatible avec les bocaux Le Parfait® jusqu'à 100 mm, pour prolonger de quelques jours la fraîcheur de vos aliments.

INCLUS UN LOT DE 3 SACS
DE CONSERVATION 20X30 CM



UTILISATION

PANNEAU DE COMMANDES



AUTOMATIQUE (AUTO)

Un bref appui sur cette touche permet à l'appareil de faire le vide et de souder en une seule opération. D'abord, l'appareil fait le vide : le témoin lumineux s'allume. Puis la fonction de soudure démarre automatiquement : le témoin lumineux "Soudure" s'allume. Lorsque les deux témoins lumineux s'éteignent, vous pouvez ouvrir l'appareil en appuyant sur les deux boutons latéraux orange et retirer le sac.

ANNULATION (ANNUL.)

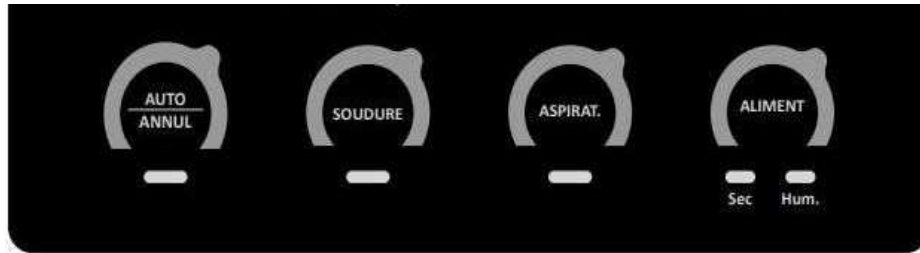
Cette fonction permet d'arrêter à tout moment l'opération en cours d'exécution.

ASPIRATION MANUELLE (ASPIRAT.)

Cette touche permet de faire le vide manuellement dans un sac, en maintenant le bouton appuyé pendant la durée souhaitée pour contrôler le niveau d'aspiration. Cette fonction est particulièrement adaptée aux aliments sensibles à l'écrasement, comme les gâteaux secs, par exemple. Appuyez ensuite sur **SOUDURE**.



UTILISATION



SOUDURE MANUELLE (SOUDURE) :

Cette fonction permet de réaliser uniquement la soudure, notamment pour dimensionner un sac à la demande. À noter : pendant le soudage, la pompe à vide se met en route afin de bien plaquer le sac sur la bande de soudure.

ALIMENT :

Cette touche vous permet de choisir entre des aliments secs ou humides. Il s'agit d'une opération préalable à la mise sous vide automatique ou à la soudure seule. À noter : le temps de soudure est plus long avec la fonction « aliment humide » (humide ne signifie pas liquide).

Comment faire les sacs sur mesure ?

Utilisez uniquement des rouleaux et des sacs de conservation dits gaufrés ou renforcés adaptés à ce type d'appareil. Leur largeur ne doit pas excéder 30 cm. Attention, des sacs ou rouleaux trop fins ne conviendront pas.

1. Brancher le cordon à l'appareil puis la fiche à une prise de courant toujours aisément accessible et correspondant au voltage prévu pour l'appareil.
2. Préparer votre sac en coupant le rouleau à la longueur souhaitée.
3. Ouvrir le capot et positionner le sac dans la chambre de mise sous-vide en évitant de recouvrir le tube d'aspiration de l'air situé à gauche. Le sac doit être centré et bien à plat.
4. Fermer le capot en le verrouillant (bien appuyer à droite et à gauche du capot) jusqu'à entendre le clic.
5. Appuyer sur SOUDURE puis attendre l'arrêt automatique de l'appareil.
6. Appuyer sur les deux boutons orange de déverrouillage de chaque côté du couvercle pour ouvrir l'appareil et prendre le sac. Votre sac est prêt pour la mise sous-vide.

Comment faire le vide dans un sac ?

1. Brancher le cordon à l'appareil puis la fiche à une prise de courant toujours aisément accessible et correspondant au voltage prévu pour l'appareil.
2. Sélectionner le type d'aliment (sec ou humide).
3. Insérer les aliments dans le sac en le remplissant à moitié pour garantir une bonne soudure. Nettoyer l'extrémité du sac et tendez-la afin d'obtenir une surface plane et sèche à souder. Si les aliments contiennent du liquide, il est recommandé de les congeler pendant 24 heures avant de les mettre sous-vide.

4. Positionner le sac centré dans la chambre de mise sous-vide en évitant de recouvrir le tube d'aspiration de l'air situé à gauche.
 5. Fermer le capot en le verrouillant (bien appuyer à droite et à gauche du capot) jusqu'à entendre le clic.
 6. Appuyer sur la fonction souhaitée AUTO ou ASPIRAT. + SOUDURE.
- A noter que si les joints sont usés et aplatis, la mise sous-vide ne s'effectuera pas correctement. Avant de les changer, vous pouvez appuyer légèrement sur le milieu du capot pendant la soudure.
7. En fin de cycle, la machine s'arrête automatiquement
 8. Appuyer sur les deux boutons orange de déverrouillage de chaque côté du capot pour ouvrir l'appareil et prendre le sac.
 9. Avant de ranger le sac pour la conservation, contrôler la bonne qualité de la soudure et l'absence de plis ou d'impuretés qui pourraient permettre le passage de l'air.
 10. Pour éviter tout risque de contamination ou de maladie, ne réutiliser pas un sac dans lequel vous avez déjà stocké de la viande ou du poisson non préparés même si le sac a été utilisé au micro-ondes ou au bain-marie.
 11. Laisser l'appareil refroidir pendant au moins une minute entre chaque opération de soudage. En cas de surchauffe, il existe un risque d'endommagement de l'appareil. Si votre appareil cesse de fonctionner en raison d'une surchauffe, veuillez le laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Comment mettre sous-vide un bocal Le Parfait® ?

1. Utilisez le couvercle sous-vide Le Parfait® diamètre 95 mm fourni avec cet appareil.
2. Nettoyez avec une éponge douce à l'eau chaude savonneuse votre bocal Le Parfait® (tous les bocaux sont compatibles jusqu'au diamètre 100 mm) et votre couvercle sous-vide Le Parfait®. Les rincer 2 fois et les faire bouillir 5 minutes avant utilisation. Les sécher soigneusement.
3. Remplissez votre bocal d'aliments jusqu'au niveau MAX indiqué sur le bocal ou jusqu'à 2 cm sous le bouchon. Nettoyez les bords du bocal, puis placez le couvercle sous vide en vérifiant que tout le bord est bien recouvert.
4. Placez le tuyau dans le tube d'aspiration de l'air de l'appareil et positionner l'embout sur la valve du couvercle. Assurez-vous qu'il soit bien centré.
5. Appuyez sur ASPIRAT. jusqu'à ce que le vide soit réalisé. L'appareil se coupe alors automatiquement.
6. Retirez le tuyau de la valve.
7. Assurez-vous que le couvercle soit bien hermétique et solidement fixé au bocal. Il ne doit pas se détacher si vous soulevez le bocal en le tenant par le couvercle.
8. Pour retirer le couvercle, tirez délicatement sur la valve pour laisser rentrer l'air.

Comment décongeler et cuire vos aliments en sachet sous-vide ?

Si vous avez placé de la viande ou du poisson sous-vide au congélateur, pour les décongeler, placez-les au réfrigérateur. Il faut compter au moins 2h en fonction de l'épaisseur. Pour décongeler plus rapidement, vous pouvez laisser couler de l'eau froide du robinet sur le sac sous-vide.

Les sacs sous-vides sont adaptés à une cuisson bain-marie jusqu'à 80°C pour une durée de 30 minutes maximum et au micro-ondes à 800 W. Il est conseillé d'utiliser un thermomètre sonde pour maîtriser la cuisson de chacune de vos préparations.

Il est important de respecter ces consignes de sécurité alimentaire

1. Veillez à ce que votre plan de travail, vos mains et vos ustensiles soient propres et secs.
2. Placez sous-vide que des produits frais. Le temps de conservation des aliments dépend des conditions initiales de l'aliment lui-même. Vérifiez au préalable la date de péremption de l'aliment, si la date limite de consommation est dépassée, ne pas le mettre sous-vide.
3. Utilisez toujours des sacs sous-vides propres et veillez bien à ce que leur ouverture reste propre, lisse et plate avant de souder.
4. Pour conserver sous-vide un liquide, il faut au préalable le congeler. En effet, aucun liquide ne doit être aspiré par la machine.
5. Emballez les aliments lorsqu'ils sont à température basse. Les mets liquides et les plats chauds doivent être refroidis avant mise en sachet car une fois sous-vide, ils peuvent gonfler et risquer de faire éclater le sachet.
6. Chaque sac doit être étiqueté avec le type d'aliment et la date d'emballage. Cela vous permet de suivre la durée de conservation de la nourriture.
7. Après la mise sous-vide, les aliments doivent être conservés à une température appropriée sous les 3°C. Les denrées emballées sous-vide doivent être stockées au réfrigérateur ou au congélateur pour prévenir la prolifération de bactéries.
Assurez-vous également d'entreposer les aliments de manière à éviter toute perforation des sacs par des objets pointus.
8. Après ouverture, ne pas consommer d'aliments périssables s'ils ont été laissés à température ambiante quelques heures (plats en sauces principalement).

Nettoyage

1. En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
2. Débranchez le cordon de l'appareil.
3. Assurez-vous que l'appareil soit vide et complètement refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
4. Votre appareil doit être nettoyé et séché avant d'être rangé. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un linge légèrement humide et doux. Le joint supérieur et le joint inférieur sont à nettoyer de manière très attentive. Aucun résidu ne doit rester dessus cela endommagerait les joints et ne permettrait plus une bonne étanchéité de la chambre de mise sous-vide. Nettoyez les joints à l'aide d'un linge humide puis séchez-les.

Veillez bien à ce que la bande de soudure soit également propre. Nettoyez-la à l'aide d'un linge légèrement humide et doux, surtout bien la sécher après nettoyage.

5. L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau ou immergé dans l'eau pour le nettoyer, afin de prévenir tout risque d'électrocution.
6. Ne pas nettoyer l'appareil avec un matériel abrasif ou tranchant.
7. Ne pas verrouiller le capot lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou rangé, cela endommage les joints supérieur et inférieur.

Rangement

Assurez-vous que votre appareil est sec avant rangement. Redispensez l'appareil dans son emballage et rangez-le dans un endroit sec et dont la température est comprise entre 10°C et 35°C maximum. Ces précautions permettent un fonctionnement correct, ne présentant aucun risque sécuritaire.

Rangez vos sacs vides dans un endroit parfaitement désinfecté pour éviter les risques de contamination (nous vous préconisons de faire bouillir les sacs avant utilisation).

Comment préparer vos aliments ?



Viandes et poissons

Pour un résultat optimal, **précongelez la viande et le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les mettre sous vide**. Cela permet de préserver leurs sucs, de maintenir leur forme et de faciliter la mise sous vide.

Si la précongélation n'est pas possible, **placez une feuille de papier absorbant pliée entre la viande ou le poisson et le haut du sac, en veillant à ce qu'elle reste en dessous de la zone de soudure**.

Laissez le papier absorbant à l'intérieur du sac afin qu'il retienne l'excédent d'humidité et les sucs pendant le processus de mise sous vide.

Remarque : La mise sous vide de viande de bœuf peut entraîner une variation de couleur due à l'absence d'oxygène. Cela ne constitue pas un signe d'altération.



Légumes à feuilles

Plus fragiles, les légumes à feuilles se conservent idéalement dans un bocal Le Parfait®.

Avant cela, **lavez-les soigneusement, puis séchez-les à l'aide d'un torchon propre ou d'une essoreuse à salade**. Une fois bien secs, placez-les dans un bocal, puis réalisez la mise sous vide à l'aide du tuyau et du couvercle Le Parfait®.

Conservez ensuite le bocal au **réfrigérateur**.



Légumes

Blanchissez les légumes avant de les mettre sous vide pour un meilleur résultat. Pour cela, munissez-vous d'une grande casserole remplie d'eau afin de pouvoir immerger entièrement les légumes. Lavez-les, puis découpez-les selon vos besoins. Salez l'eau et portez-la à ébullition. Pendant ce temps, préparez un grand saladier d'eau glacée et placez-le à proximité de la casserole. Dès que l'eau bout, ajoutez les légumes et laissez-les blanchir quelques minutes. Retirez-les à l'aide d'une écumoire, puis plongez-les immédiatement dans l'eau glacée pour stopper la cuisson. Séchez-les ensuite sur un torchon propre avant de les mettre sous vide.

Une fois blanchis, **les légumes doivent être placés au congélateur pendant 1 à 2 heures, ou jusqu'à ce qu'ils soient complètement durs**, avant la mise sous vide.

Pour les congeler en portions individuelles, **disposez-les sur du papier sulfurisé en les espaçant suffisamment pour éviter qu'ils ne se collent entre eux**. Une fois congelés, retirez-les du papier sulfurisé et emballez-les immédiatement sous vide, puis replacez-les au congélateur.

Important : en raison des risques bactériens, n'emballez jamais sous vide les champignons frais, les oignons ou l'ail.

Comment préparer vos aliments ?

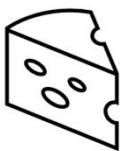


Fruits

Il est recommandé de **précongeler les fruits mous ou les baies pendant 1 à 2 heures avant la mise sous vide**.

Pour les congeler en portions individuelles, disposez-les sur du papier sulfurisé en les espaçant afin d'éviter qu'ils ne forment un seul bloc. Une fois congelés, retirez-les du papier sulfurisé et emballez-les immédiatement sous vide dans un sac de conservation, puis replacez-les au congélateur.

Pour une **conservation au réfrigérateur**, il est préférable d'utiliser un bocal muni du couvercle Le Parfait®.



Fromages à pâte dure

Pour conserver le fromage frais, emballez-le sous vide après chaque utilisation en utilisant un sac propre.

Important : en raison des risques liés aux bactéries anaérobies, **n'emballez jamais sous vide les fromages à pâte molle.**



Petits pains, biscuits sucrés et salés et autres pâtisseries

Pour conserver sous vide les petits pains, biscuits et autres pâtisseries fragiles, il est recommandé **d'utiliser un bocal avec un couvercle sous vide Le Parfait®**, afin d'éviter qu'ils ne se déforment.

Si vous choisissez de les conserver dans un sac, utilisez le **mode d'aspiration manuel** de la machine pour limiter l'écrasement de vos produits.



Café et aliments en poudre

Pour éviter l'aspiration des aliments dans la pompe, **placez un filtre à café ou du papier absorbant en haut du sac ou du récipient avant la mise sous vide**.

Vous pouvez également insérer les aliments dans leur **emballage d'origine**, placé à l'intérieur d'un sac sous vide ou d'un bocal Le Parfait®, fermé à l'aide du **couvercle sous vide Le Parfait®**.



Liquides

Avant de mettre sous vide des liquides tels que de la soupe ou du bouillon, placez-les au congélateur dans un récipient adapté ou un bac à glaçons.

Une fois congelés, transférez les blocs de liquide dans un sac de conservation, puis procédez à la mise sous vide.

Important : aucun liquide ne doit être aspiré par la machine.

GARANTIE



Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir **l'usure normale de l'appareil, un défaut d'entretien ou de nettoyage, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'un mauvais emploi.

Liste des exclusions :

- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique du produit ou toute autre spécification
- tout accident lié à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- dommages résultant d'un choc ou d'une chute
- dommages mécaniques, surcharge
- usage professionnel ou commercial
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- brûlures causées par l'exposition à la chaleur ou la flamme
- tâches, décoloration, coloration du plastique avec le temps ou rayures
- nettoyage au lave-vaisselle (sauf produits spécifiquement prévus pour cet usage)

Ne réparez pas vous-même l'appareil et ne le faites pas réparer par un tiers, vous perdriez le bénéfice de la garantie. Toute intervention ou toute modification technique apportée par l'utilisateur à l'appareil entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entraînera la perte de garantie. Le fabricant, le distributeur et l'importateur ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil.

Remarques :

Le capot ne doit jamais être verrouillé lorsque l'appareil n'est pas utilisé, aux risques d'endommager les joints (non couvert par la garantie). Il est conseillé de placer un morceau de carton entre le capot et la base lors du rangement de l'appareil. L'usure du boudin de compression et des joints d'étanchéité n'est pas couverte par la garantie. Ces pièces sont à changer régulièrement pour une utilisation efficace de votre appareil. Elles sont disponibles sur leparfait.com.

PANNE À LA MISE EN SERVICE ET PANNE SOUS GARANTIE :

► Contactez le service consommateurs au 08 05 36 00 01 de 8h15 à 12h15 et de 13h35 à 16h45 (appel gratuit depuis un poste fixe en France). Un premier diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil.

Trois possibilités sont envisageables :

1. Dépannage simple et rapide par téléphone si possible.
2. Envoi d'une pièce détachée si besoin ne nécessitant pas une intervention technique sur l'appareil. Exemples : couvercle, robinet, grille, bouton.
3. Si les solutions 1 et 2 ne sont pas faisables, il convient alors de ramener l'appareil au magasin pour un échange ou un remboursement. L'appareil doit être retourné dans son emballage d'origine avec tous ses accessoires, ainsi qu'avec la facture d'achat et/ou le ticket de caisse et le justificatif de garantie. Pour vous aider au mieux, il sera nécessaire de communiquer la référence, la désignation de l'article et la nature du défaut constaté. Prenez toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.



GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTRUCTIES



VACUÛMVERPAKKINGSMACHINE

Ref. LPF-MVIN

Maximaal vermogen	120 W
Vermogen in uit-modus (OFF-modus)	0,41 W
Vermogen in waakmodus (stand-by-modus)	N/A
Gebruiksspanning - Frequentie	220-240 VOLT - 50 Hz
Klasse	Klasse II, IPX0
Geluidsniveau	68 decibel
Maximaal vacuümniveau	-0,8 BAR
Afmetingen (cm)	H5,5 x L37 x D14,6
Gewicht (kg)	1,35
Lasbalk	30 cm

Beste klant,

Wij danken u voor uw aankoop en uw vertrouwen.

Deze handleiding bevat de nodige informatie voor het juiste gebruik en onderhoud van de machine. Wij raden u aan deze zorgvuldig te lezen, de instructies op te volgen en deze te delen met toekomstige gebruikers.

Met meer dan 90 jaar ervaring in conservering biedt Le Parfait® u meer dan 500 recepten en bereidingstips op leparfait.com

Voor vragen kunt u contact opnemen met onze klantenservice via leparfait.com of telefonisch op (+33) 08 05 36 00 01 (gratis vanaf een vaste lijn in Frankrijk), van maandag tot en met vrijdag van 8.15 tot 12.15 uur en van 13.35 tot 16.45 uur.

Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw apparaat.

Met vriendelijke groet,

Het Le Parfait® team



Dit symbool op het identificatielabel geeft aan dat dit artikel, wanneer het versleten is, gescheiden moet worden ingezameld (voor de voorwaarden van deze inzameling raden wij u aan contact op te nemen met uw gemeente) of gratis door de distributeur wordt teruggenomen bij aankoop van een soortgelijk artikel (verzendkosten zijn voor uw rekening). Gezien de gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, **MAG DIT ARTIKEL NIET BIJ HET ONGESORTEERDE GEMEENTELIJK AFVAL WORDEN WEGGEGOOID.**

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidseisen van de Europese Unie.

Lees deze handleiding aandachtig door voor gebruik en bewaar deze.

Voeg het bij het apparaat als u het aan iemand anders geeft. De handleiding is ook online beschikbaar op leparfait.com



**LE TRI
+ FACILE**



FR
Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



ou

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



VEILIGHEIDSINSTRUCTIE

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten bepaalde elementaire veiligheidsinstructies strikt worden nageleefd.

Lees vóór gebruik van het apparaat eerst nauwkeurig de gebruiksaanwijzing. Dit is een belangrijk document dat voor latere raadpleging goed moet worden bewaard.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 3 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat, dat zij de gevaren begrijpen en dat zij tijdens het gebruik onder toezicht staan. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.

2. **Netsnoer:** de lengte van het snoer van dit apparaat is zo gekozen om het risico op ongelukken te vermijden. Als het te kort is, dient u een verlengsnoer te gebruiken. Zorg ervoor dat het verlengsnoer niet over het werkblad hangt en neem alle voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat iemand erover struikelt of er per ongeluk aan trekt. Trek nooit aan het snoer van het apparaat. Trek om het apparaat los te koppelen of te verplaatsen eerst voorzichtig de stekker uit het stopcontact. Om het apparaat in te schakelen, moet het snoer in het stopcontact worden gestoken. Gebruik nooit een elektrisch apparaat waarvan het snoer of de stekker beschadigd is of dat op welke manier dan ook defect of beschadigd is. Laat het door een gekwalificeerde technicus onderzoeken, repareren en mechanisch of elektrisch afstellen om gevaar te voorkomen. Controleer de staat van het snoer regelmatig. Als het snoer beschadigd is, moet het om gevaar te voorkomen door de fabrikant, diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd iemand worden vervangen. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water of in een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

3. Het apparaat mag niet met een timer of met een andere afstandsbediening worden bediend.

Plaats het apparaat niet in de onmiddellijke nabijheid van een warmtebron.

5. Gebruik het apparaat niet buiten.

6. Gebruik of laat uw apparaat nooit op een plek die blootgesteld is aan slecht weer en vochtigheid.

7. Gebruik het niet met natte of vochtige handen, voeten of beide.

8. Als het apparaat tekenen van defecten vertoont voor of tijdens het gebruik, moet onmiddellijk de stekker uit het stopcontact worden getrokken. Gebruik geen defect apparaat en probeer het niet te repareren.

9. Controleer voor elk gebruik of het apparaat niet beschadigd is. Het bevat geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door onze klantenservice of door een gekwalificeerde en erkende technicus. Probeer het apparaat niet uit elkaar te halen, anders vervalt de garantie.

10. Als dit apparaat valt of per ongeluk in water of een andere vloeistof wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Probeer het apparaat niet uit het water te halen! Gebruik het niet. Neem contact op met de klantenservice.

• **Stroomtoevoer:** als er een verlengsnoer wordt gebruikt, moet het elektrisch vermogen van het snoer minstens dat van het apparaat zijn. Als het elektrische circuit overbelast raakt omdat het naast het nieuwe apparaat ook andere apparaten moet voeden, zal het nieuwe apparaat misschien niet goed werken. Het wordt aanbevolen om het apparaat op een apart circuit aan te sluiten. Het snoer moet tijdens het gebruik volledig worden afgerold. Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met die van uw elektrische systeem. De stekker moet in een geaard stopcontact van 220-240 volt worden gestoken. Voorkom dat er vloeistof op de connector terechtkomt.

• Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is of aangesloten is op het elektriciteitsnet.

• Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening voordat u het onbeheerd achterlaat, vóór montage, demontage, onderhoud, reiniging en na gebruik.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel: het vacuüm trekken en lassen van daarvoor bestemde rollen en bewaarzakken. Gebruik alleen zakken en rollen die geschikt zijn en worden aanbevolen door de fabrikant.
- **Positionering van het apparaat:** laat een vrije ruimte van minstens 30 centimeter rondom en boven het apparaat. Het oppervlak waarop het apparaat wordt geplaatst, moet perfect vlak, niet hellend, schoon en stabiel zijn. De ondergrond moet het gewicht van het apparaat kunnen dragen en mag niet warm zijn. Plaats het apparaat uit de buurt van direct zonlicht, vocht, vorst en elke warmtebron. Plaats het apparaat of de accessoires niet in de directe nabijheid van een warmtebron, een kookplaat (gas of elektrisch), een oven, een magnetron of enig ontvlambaar product. Gebruik het apparaat niet in de buurt van een waterpunt of bij gordijnen.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer, evenals die van naburige apparaten, de hete delen van het apparaat niet raken.
- Probeer het apparaat niet te verplaatsen terwijl het in werking is. Indien het product warm is, dient u het eerst te laten afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit, dient u te controleren of de kap van het apparaat niet vergrendeld is.
- Waarschuwing: er bestaat risico op letsel bij verkeerd gebruik. Het gebruik van apparaten of accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires.

Let op! Er bestaat een risico op brandwonden tijdens het vacuümverpakken en het lassen van de zakken. Raak de lasband na gebruik niet aan!

HUISHOUDELIJK EN SOORTGELIJK GEBRUIK

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in woningen en andere vergelijkbare ruimtes, zoals:

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Op boerderijen
- In omgevingen zoals bed & breakfasts
- Door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen.

BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT



Automatische inschakeling en uitschakeling



AANVULLENDE ACCESSOIRES



INCLUSIEF EEN AFZUIGSLANG DIE RECHTSTREEKS OP DE VACUÛMMACHINE KAN WORDEN AANGESLOTEN EN EEN VACUÛMDEKSEL VAN LE PARFAIT® MET EEN DIAMETER VAN 95 MM MET VENTIEL.

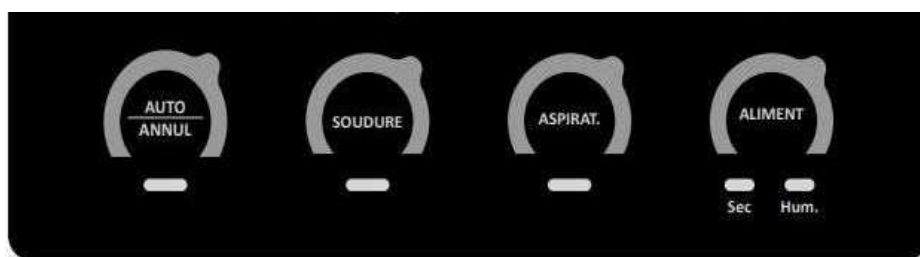
Deze zuigslang wordt gebruikt met **de bewaarzakken met rits en ventiel**, evenals met **de vacuümdeksels van Le Parfait®**, waarvan de diameter compatibel is met de Le Parfait® potten tot 100 mm, om de versheid van uw voedsel met enkele dagen te verlengen.

INCLUSIEF EEN SET VAN 3 BEWAARZAKKEN 20X30 CM



GEBRUIK

BEDIENINGSPANEEL



AUTOMATISCH (AUTO)

Door kort op deze toets te drukken, kan het apparaat in één handeling vacuüm trekken en lassen. Eerst trekt het apparaat vacuüm: het controlelampje gaat branden. Vervolgens start de lasfunctie automatisch: het controlelampje "Lassen" gaat branden. Wanneer beide controlelampjes uitgaan, kunt u het apparaat openen door op de twee oranje zijknoppen te drukken en de zak te verwijderen.

ANNULEREN (ANNUL.)

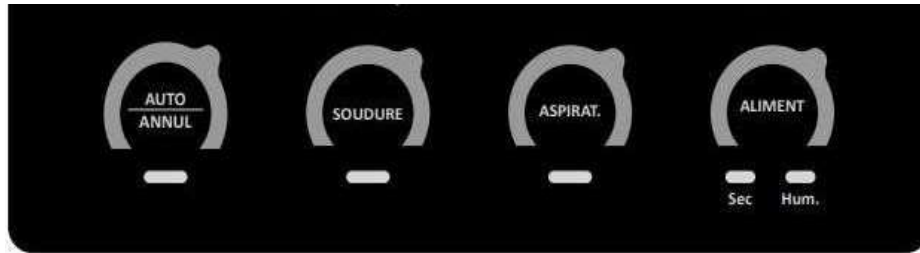
Met deze functie kunt u de lopende bewerking op elk moment stoppen.

HANDMATIG VACUÛM (ASPIRAT.)

Met deze knop kunt u handmatig een vacuüm creëren in een zak. Houd de knop ingedrukt gedurende de gewenste tijd om de zuigkracht te regelen. Deze functie is bijzonder geschikt voor voedingsmiddelen die gevoelig zijn voor beschadiging, zoals bijvoorbeeld koekjes. Druk vervolgens op **LASSEN (SOUDURE)**.



GEBRUIK



HANDMATIG LASSEN (SOUDURE):

Met deze functie kan uitsluitend worden gelast, met name om een zak op maat te maken. Let op: tijdens het lassen wordt de vacuümpomp geactiveerd om de zak goed op de lasband te drukken.

VOEDSEL:

Met deze knop kunt u kiezen tussen droge of vochtige voedingsmiddelen. Dit is een bewerking die voorafgaat aan het automatisch vacuümverpakken of alleen lassen. Let op: de lasduur is langer bij de functie "vochtig voedsel" (vochtig betekent niet vloeibaar).

Hoe maakt u zakken op maat?

Gebruik alleen rollen en bewaarzakken die geschikt zijn voor dit type apparaat, zoals geribbelde of versterkte rollen en zakken. Hun breedte mag niet meer dan 30 cm bedragen. Let op, te dunne zakken of rollen zijn **niet geschikt.**

1. Sluit het snoer aan op het apparaat en steek de stekker in een altijd gemakkelijk toegankelijk stopcontact dat overeenkomt met de voor het apparaat voorziene spanning.
2. Bereid uw zak voor door de rol op de gewenste lengte te snijden.
3. Open de kap en plaats de zak in de vacuümkamer en vermijd het bedekken van de luchtzuigbuis aan de linkerkant. De zak moet gecentreerd en goed plat liggen.
4. Sluit het ventiel door deze te vergrendelen (druk goed aan de rechter- en linkerkant van het ventiel) totdat u een klik hoort.
5. Druk op LASSEN (SOUDURE) en wacht tot het apparaat automatisch stopt.
6. Druk op de twee oranje ontgrendelknoppen aan beide zijden van het deksel om het apparaat te openen en de zak te pakken. Uw zak is klaar voor vacuümverpakking.

Hoe een zak vacuüm trekken?

1. Sluit het snoer aan op het apparaat en steek de stekker in een altijd gemakkelijk toegankelijk stopcontact dat overeenkomt met de voor het apparaat voorziene spanning.
2. Selecteer het type voedsel (droog of vochtig).
3. Plaats de voedingsmiddelen in de zak en vul deze tot de helft om een goede afdichting te garanderen. Reinig het uiteinde van de zak en trek het strak om een vlak en droog oppervlak te krijgen om te sealen. Als de voedingsmiddelen vloeistof bevatten, wordt aanbevolen om ze 24 uur in te vriezen voordat ze vacuüm worden verpakt.

4. Plaats de zak gecentreerd in de vacuümkamer en vermijd het bedekken van de luchtzuigbuis aan de linkerkant.
5. Sluit de kap door deze te vergrendelen (druk goed aan de rechter- en linkerkant van de kap) totdat u een klik hoort
6. Druk op de gewenste functie AUTO of VACUÛM (ASPIRAT.) + LASSEN (SOUDURE).

Houd er rekening mee dat als de afdichtingen versleten en platgedrukt zijn, het vacuüm niet correct zal worden gecreëerd. Voordat u ze vervangt, kunt u lichtjes op het midden van de kap drukken tijdens het lassen.

7. Aan het einde van de cyclus stopt de machine automatisch
8. Druk op de twee oranje ontgrendelknoppen aan beide zijden van de kap om het apparaat te openen en de zak te pakken.
9. Controleer voor het opbergen van de bewaarzak de goede kwaliteit van de afdichting en de afwezigheid van vouwen of onzuiverheden die lucht kunnen doorlaten.
10. Om elk risico op besmetting of ziekte te vermijden, hergebruik geen zak waarin u al ongekookt vlees of vis heeft opgeslagen, zelfs niet als de zak in de magnetron of au bain-marie is gebruikt.
11. Laat het apparaat tussen elke lasbewerking minimaal één minuut afkoelen. Bij oververhitting bestaat er een risico op beschadiging van het apparaat. Indien uw apparaat stopt met werken als gevolg van oververhitting, verzoeken wij u het 15 tot 20 minuten te laten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.

Hoe vacuümt u een Le Parfait® pot?

1. Gebruik het vacuümdeksel van Le Parfait® met een diameter van 95 mm dat bij dit apparaat wordt geleverd.
2. Reinig uw Le Parfait® pot (alle potten zijn compatibel tot een diameter van 100 mm) en uw Le Parfait® vacuümdeksel met een zachte spons en warm zeepsop. Spoel ze 2 keer en kook ze 5 minuten voor gebruik. Droog ze zorgvuldig af.
3. Vul uw pot met voedsel tot het MAX-niveau dat op de pot is aangegeven of tot 2 cm onder de rand. Reinig de randen van de pot en plaats vervolgens het vacuümdeksel, waarbij u controleert of de hele rand goed bedekt is.
4. Plaats de slang in de luchtzuigbuis van het apparaat en bevestig het mondstuk op het ventiel van het deksel. Zorg ervoor dat het goed gecentreerd is.
5. Druk op VACUÛM (ASPIRAT.) totdat het vacuüm is bereikt. Het apparaat schakelt dan automatisch uit.
6. Verwijder de slang van het ventiel.
7. Zorg ervoor dat het deksel goed afsluit en stevig op de pot is bevestigd. Het mag niet loskomen wanneer u de pot aan het deksel optilt.
8. Om het deksel te verwijderen, trekt u voorzichtig aan het ventiel om lucht binnen te laten.

Hoe ontdooi en bereidt u voedsel in vacuümzakken?

Indien u vacuümverpakt vlees of vis in de vriezer heeft geplaatst, dient u deze in de koelkast te plaatsen om ze te ontdooien. Afhankelijk van de dikte dient u minimaal 2 uur te rekenen. Om het ontdooien te versnellen, kunt u koud water uit de kraan over de vacuümzak laten lopen.

De vacuümzakken zijn geschikt voor bereiding au bain-marie tot 80 °C gedurende maximaal 30 minuten en in de magnetron op 800 W. Het wordt aanbevolen om een thermometer met sonde te gebruiken om de bereiding van elk van uw gerechten te controleren.

Het is belangrijk om deze voedselveiligheidsrichtlijnen te respecteren

1. Zorg ervoor dat uw werkblad, handen en keukengerei schoon en droog zijn.
2. Verpak alleen verse producten vacuüm. De houdbaarheid van voedsel hangt af van de oorspronkelijke omstandigheden van het product zelf. Controleer vooraf de houdbaarheidsdatum van het voedingsmiddel. Indien de houdbaarheidsdatum is verstreken, verpak het dan niet vacuüm.
3. Gebruik altijd schone vacuümzakken en zorg ervoor dat de opening schoon, glad en vlak is voordat u deze dichtlast.
4. Om een vloeistof vacuüm te bewaren, moet deze eerst worden ingevroren. Er mag namelijk geen vloeistof door de machine worden opgezogen.
5. Verpak voedingsmiddelen wanneer ze op lage temperatuur zijn. Vloeibare gerechten en warme gerechten moeten worden afgekoeld voordat ze in zakjes worden gedaan, omdat ze onder vacuüm kunnen opzwellen en het zakje kunnen doen barsten.
6. Elke zak dient te worden voorzien van een etiket met daarop het soort voedingsmiddel en de verpakkingsdatum. Hierdoor kunt u de houdbaarheid van voedsel bijhouden.
7. Na het vacuümverpakken dienen de levensmiddelen bij een geschikte temperatuur onder 3 °C te worden bewaard. Vacuümverpakte levensmiddelen dienen in de koelkast of vriezer te worden bewaard om bacteriegroei te voorkomen.
Zorg er ook voor dat u voedingsmiddelen zo opslaat dat er geen scherpe voorwerpen in de zakken kunnen prikken.
8. Na opening, consumeer geen bederfelijke voedingsmiddelen indien deze enkele uren bij kamertemperatuur zijn bewaard (voornamelijk gerechten met saus).

Reiniging

1. Na gebruik dient u het apparaat uit het stopcontact te halen voordat u het reinigt, verplaatst of opbergt.
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
3. Zorg ervoor dat het apparaat leeg en volledig afgekoeld is voordat u het reinigt en opbergt.
4. Uw apparaat dient gereinigd en gedroogd te worden voordat het wordt opgeborgen. Reinig de behuizing van het apparaat met een licht vochtige, zachte doek. De bovenste en onderste afdichting dienen zorgvuldig te worden gereinigd. Er mogen geen resten achterblijven, aangezien dit de afdichtingen zou beschadigen en de vacuümkamer niet meer goed zou afsluiten. Reinig de voegen met een vochtige doek en droog ze vervolgens af.

Zorg ervoor dat de lasband ook schoon is. Reinig het met een licht vochtige, zachte doek en zorg ervoor dat u het na het reinigen goed droogt.

5. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een waterstraal of ondergedompeld in water om het te reinigen, om elk risico op elektrocutie te voorkomen.
6. Reinig het apparaat niet met schurende of scherpe materialen.
7. Vergrendel het ventiel niet wanneer het apparaat niet in gebruik of opgeborgen is, dit beschadigt de bovenste en onderste afdichtingen.

Opslag

Zorg ervoor dat uw apparaat droog is voordat u het opbergt. Plaats het apparaat terug in de verpakking en bewaar het op een droge plaats bij een temperatuur tussen 10 °C en maximaal 35 °C. Deze voorzorgsmaatregelen zorgen voor een correcte werking zonder veiligheidsrisico's.

Bewaar uw lege zakken op een grondig gedesinfecteerde plaats om besmettingsrisico's te vermijden (wij raden u aan de zakken voor gebruik uit te koken).

Hoe bereidt u uw voedingsmiddelen voor?



Vlees en vis

Voor een optimaal resultaat **raden wij aan om vlees en vis 1 tot 2 uur in te vriezen voordat u ze vacuüm verpakt**. Dit zorgt ervoor dat hun sappen behouden blijven, hun vorm behouden blijft en het vacuümverpakken wordt vergemakkelijkt.

Als vooraf invriezen niet mogelijk is, **plaats dan een gevouwen vel keukenpapier tussen het vlees of de vis en de bovenkant van de zak, en zorg ervoor dat het onder de laszone blijft**.

Laat het keukenpapier in de zak zitten, zodat het tijdens het vacuümproces overtollig vocht en sappen kan opnemen.

Opmerking: het vacuümverpakken van rundvlees kan kleurveranderingen veroorzaken door het ontbreken van zuurstof. Dit is geen teken van bederf.



Bladgroenten

Bladgroenten zijn kwetsbaarder en worden idealiter bewaard in een Le Parfait® pot.

Was ze eerst grondig, droog ze vervolgens met een **schone doek of een slacentrifuge**. Zodra ze goed gedroogd zijn, plaatst u ze in een pot en vacumeert u ze met behulp van de slang en het deksel van Le Parfait®.

Bewaar de pot vervolgens in de **koelkast**.



Groenten

Blancheer de groenten voordat u ze vacuüm verpakt voor een beter resultaat.

Neem hiervoor een grote pan gevuld met water zodat u de groenten volledig kunt onderdompelen. Was ze en snijd ze naar behoefte. Zout het water en breng het aan de kook. Bereid ondertussen een grote kom met ijswater en plaats deze in de buurt van de pot. Zodra het water kookt, voegt u de groenten toe en laat u ze enkele minuten blancheren. Haal ze eruit met een schuimspaan en dompel ze onmiddellijk in het ijswater om het kookproces te stoppen. Droog ze vervolgens op een schone doek voordat u ze vacuüm verpakt.

Na het blancheren **dient de groente 1 tot 2 uur in de vriezer te worden geplaatst, of totdat deze volledig hard is**, voordat deze vacuüm wordt verpakt.

Om ze in individuele porties in te vriezen, **leg ze op bakpapier en zorg ervoor dat ze voldoende uit elkaar liggen om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken**. Zodra ze bevroren zijn, haal ze van het bakpapier en verpak ze onmiddellijk vacuüm, en plaats ze vervolgens terug in de vriezer.

Belangrijk: vanwege bacteriële risico's mogen verse champignons, uien of knoflook nooit vacuüm worden verpakt.

Hoe bereidt u uw voedingsmiddelen voor?

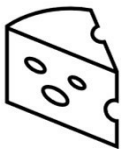


Fruit

Het wordt aanbevolen om **zachte vruchten of bessen 1 tot 2 uur voor te vriezen voordat ze vacuüm verpakt worden.**

Om ze in afzonderlijke porties in te vriezen, legt u ze op bakpapier met voldoende ruimte ertussen, zodat ze niet aan elkaar vastvriezen. Zodra ze bevroren zijn, haal ze van het bakpapier en verpak ze onmiddellijk vacuüm in een bewaarzak, en plaats ze vervolgens terug in de vriezer.

Voor **bewaring in de koelkast** is het aan te raden een pot met een Le Parfait®-deksel te gebruiken.



Harde kazen

Om de kaas vers te houden, verpakt u deze na elk gebruik vacuüm in een schone zak.

Belangrijk: vanwege de risico's die anaërobe bacteriën **met zich meebrengen, dient u zachte kazen nooit vacuüm te verpakken.**



Broodjes, zoete en zoute koekjes en andere gebakjes

Om broodjes, koekjes en ander kwetsbaar gebak vacuüm te bewaren, wordt aanbevolen **om een pot met een vacuümdeksel van Le Parfait® te gebruiken**, zodat ze niet vervormen.

Indien u ervoor kiest om ze in een zak te bewaren, raden wij u aan de **handmatige vacuümmodus** van het apparaat te gebruiken om te voorkomen dat uw producten worden geplet.



Koffie en voedingsmiddelen in poedervorm

Om te voorkomen dat voedsel in de pomp wordt gezogen, **dient u een koffiefilter of keukenpapier bovenop de zak of het bakje te plaatsen voordat u het vacuüm trekt.**

U kunt de voedingsmiddelen ook in hun **originele verpakking** in een vacuümzak of een Le Parfait®-pot plaatsen en deze afsluiten met het **Le Parfait®-vacuümdeksel**.



Vloeistoffen

Voordat u vloeistoffen zoals soep of bouillon vacuüm verpakt, dient u deze in een geschikte bak of ijsblokjesvorm in de vriezer te plaatsen.

Nadat de blokken zijn ingevroren, plaatst u ze in een bewaarzak en kunt u ze vacuüm verpakken.

Belangrijk: er mag geen vloeistof door de machine worden opgezogen.



GARANTIE

Op dit apparaat wordt **vanaf de datum van aankoop 2 jaar** garantie gegeven voor fabricagefouten of defecten. Garantie op onderdelen en arbeid. De garantie dekt de vervanging van defecte onderdelen, maar geldt niet voor **normale slijtage van het apparaat, gebrekkig onderhoud of reiniging, schokken** of beschadigingen die het gevolg zijn van verkeerd gebruik.

Lijst van uitsluitingen:

- gebruik van ongeschikt water of ongeschikte verbruiksartikelen
- schade of storingen die specifiek te wijten zijn aan het gebruik met een spanning of elektrische frequentie die niet overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje van het product of enige andere specificatie
- elk ongeval dat verband houdt met brand, overstroming, blikseminslag enz.
- schade als gevolg van een botsing of val
- mechanische schade, overbelasting
- professioneel of commercieel gebruik
- kalkaanslag (ontkalking moet worden uitgevoerd volgens de instructies in de handleiding)
- brandwonden veroorzaakt door blootstelling aan hitte of vlammen
- vlekken, verkleuring, verkleuring van plastic na verloop van tijd of krassen
- schoonmaken in de vaatwasser (behalve producten die specifiek voor dit doel zijn bedoeld)

Repareer het apparaat niet zelf en laat het niet door een derde repareren, anders verliest u het recht op garantie. Elke ingreep of technische wijziging door de gebruiker aan het apparaat leidt tot het verlies van de garantie. Onjuist gebruik, anders dan beschreven in deze handleiding, leidt tot het vervallen van de garantie. De fabrikant, distributeur en importeur zijn niet verantwoordelijk voor verkeerd gebruik of slecht onderhoud van het apparaat.

Opmerkingen:

De kap mag nooit vergrendeld zijn wanneer het apparaat niet in gebruik is, om schade aan de afdichtingen te voorkomen (niet gedekt door de garantie). Het wordt aangeraden om een stuk karton tussen de kap en de basis te plaatsen bij het opbergen van het apparaat. Slijtage van de compressiebuis en afdichtingen valt niet onder de garantie. Deze onderdelen moeten regelmatig worden vervangen voor een effectieve werking van uw apparaat. Ze zijn verkrijgbaar op leparfait.com.

STORING BIJ INBEDRIJFSTELLING EN STORINGEN DIE ONDER DE GARANTIE VALLEN:

► Neem contact op met de klantenservice op het telefoonnummer 08 05 36 00 01, bereikbaar van 8.15 tot 12.15 uur en van 13.35 tot 16.45 uur (gratis vanaf een vaste lijn in Frankrijk). Er wordt een eerste diagnose gesteld via de telefoon en wij zullen u informeren over de procedure die gevolgd moet worden voor de reparatie van uw apparaat.

Er zijn drie mogelijkheden:

1. Snelle en eenvoudige probleemoplossing, zo mogelijk telefonisch.
2. Verzending van een reserveonderdeel indien nodig, zonder dat er technische interventie aan het apparaat vereist is. Bijvoorbeeld: deksel, kraantje, rooster, knop.
3. Indien oplossingen 1 en 2 niet haalbaar zijn, dient u het apparaat terug te brengen naar de winkel voor een omruiling of terugbetaling. Het apparaat dient in de originele verpakking te worden geretourneerd, inclusief alle accessoires, de aankoopfactuur en/of kassabon en het garantiebewijs. Om u zo goed mogelijk van dienst te kunnen zijn, verzoeken wij u vriendelijk om het referentienummer, de benaming van het artikel en de aard van het vastgestelde defect door te geven. Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat het apparaat goed verpakt is. Elk slecht apparaat of accessoire dat slecht verpakt wordt teruggestuurd en beschadigd aankomt, wordt niet gedekt door de garantie.