



## **MODE D'EMPLOI POMPE MANUELLE DE MISE SOUS VIDE**

Réf : LPF.POMPVIDE

### **Caractéristiques**

**Pompe à vide** : 0,6 bar - 3 litres/min.- batterie 1200 mAh / 3 volts

**Livrée avec un câble USB C** pour la recharge de la batterie.

**IMPORTANT** : Lire attentivement cette notice d'utilisation pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire ultérieurement.

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](http://leparfait.com)

Pour toutes questions, notre service consommateurs reste à disposition sur [leparfait.com](http://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®

## Introduction

La mise sous vide des aliments est une solution efficace pour conserver les aliments plus longtemps et même les cuire. Le vide ralentit l'action des micro-organismes, toutefois il ne peut pas l'empêcher. Pour cette raison, stockez toujours la nourriture et les aliments dans le réfrigérateur.

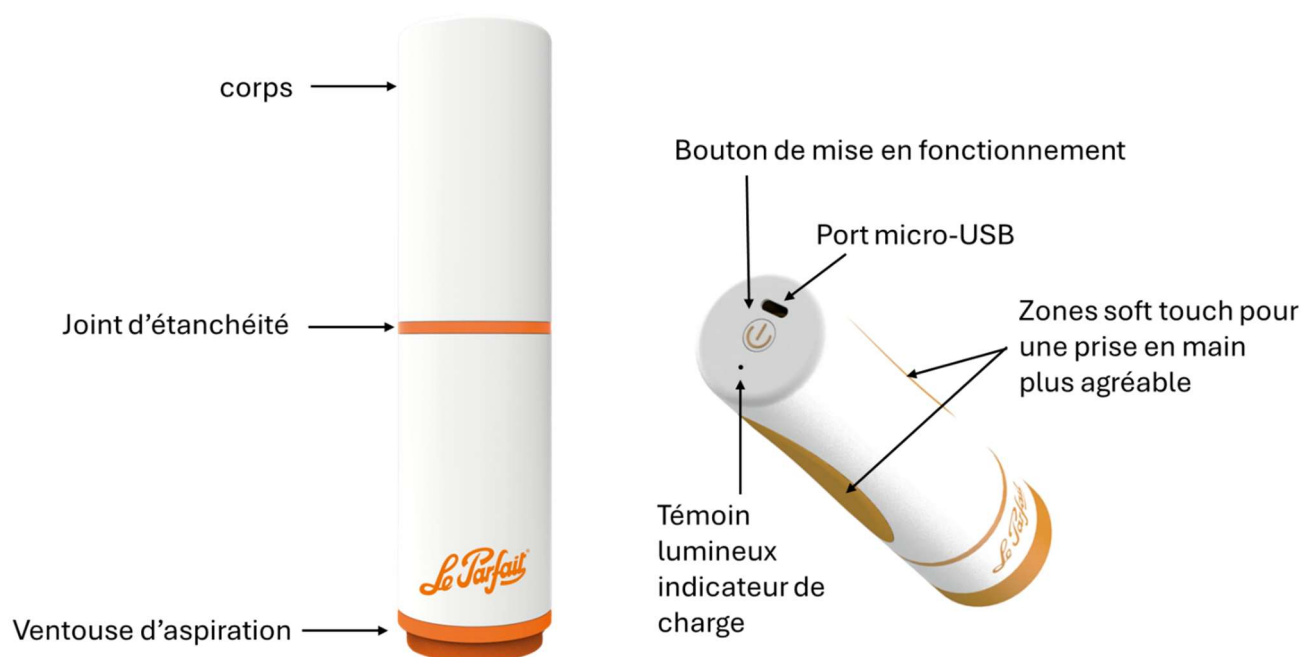
Cette pompe à vide peut être utilisée avec les couvercles avec valve sous-vide pour bocaux et les sacs avec zip et valve de la marque Le Parfait® Les Essentiels.

## Consignes de sécurité

**Certaines consignes de sécurité élémentaires doivent impérativement être respectées lors de l'utilisation de cet appareil.**

- 1.** Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate d'une source de chaleur et ne pas jeter votre appareil dans le feu.
- 2.** Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- 3.** L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie et des blessures.
- 4.** Si l'appareil montre des signes de défectuosité pendant l'utilisation, ne pas l'utiliser. Ne pas tenter de le réparer, il doit être réparé par une personne qualifiée.
- 5.** Si cet appareil tombe dans l'eau ou dans tout autre liquide, contactez le service après-vente.
- 6.** Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu : effectuer la mise sous vide dans des sacs et des bocaux adaptés. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- 7.** Ne pas faire le vide dans les sacs s'ils contiennent un liquide.
- 8.** Ne pas mettre sous vide des aliments en poudre.
- 9.** Si votre bocal ou votre sac s'ouvre facilement cela signifie que le vide n'a pas été effectué.
- 10.** Cet appareil doit être utilisé avec les sacs et les bocaux préconisés par le fabricant.
- 11.** Bien vérifier que les contenants sont correctement fermés avant d'effectuer l'aspiration.
- 12.** Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs sous-vides, risque d'étouffement.
- 13.** Les légumes peuvent être fortement contaminées par des spores bactériennes. Ils sont donc à séparer des autres aliments.
- 14.** Les aliments cuits doivent être séparés des aliments crus.
- 15.** L'appareil doit être sous surveillance lorsqu'il est en charge.

## Description de votre appareil



## Utilisation

- **Avant la première utilisation**, assurez-vous que chaque contenant (bocal, sac ou couvercle) soit bien propre ainsi que la ventouse de cet appareil, afin de garantir une mise sous vide efficace.
- Déposez les **aliments non liquides** dans le bocal ou le sac en laissant une zone de vide d'au moins 2,5 cm sous leur fermeture.
- Déposez sur le bocal le couvercle à valve ou fermez le zip du sac sous-vide.
- Appliquez précisément la pompe sous vide sur la valve du couvercle ou du sac, et assurez-vous que la ventouse de la pompe épouse correctement la forme de la valve (appuyez suffisamment afin d'effectuer une bonne étanchéité lors de l'aspiration).
- Appuyez sur le bouton de mise en fonctionnement de la pompe. Le vide s'effectue. Une fois le vide réalisé, **la pompe s'arrête automatiquement**. Lorsque vous faites le vide dans un bocal, n'hésitez pas à recommencer l'opération 2 ou 3 fois afin de garantir une bonne mise sous vide.
- Pour ouvrir un bocal dans lequel le vide a été effectué, il suffit d'appuyer sur la valve au centre du couvercle. L'air s'en échappe.
- Pour ouvrir le sac mis sous vide, désolidarisez le zip.

**Pour recharger la batterie de l'appareil**, branchez le micro-port USB C sur l'appareil puis l'autre port USB sur un port USB d'ordinateur (ou autre support).

Le voyant rouge s'illumine pour vous indiquer la mise en charge. Il s'éteindra lorsque la charge sera terminée.



## Entretien - Nettoyage - Rangement

1. Le corps de l'appareil se nettoie avec un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau savonneuse. Le rincer avec un chiffon humidifié à l'eau claire puis l'essuyer avec un chiffon doux ou un papier absorbant.
2. Retirez ensuite la ventouse. Lavez la ventouse à l'eau savonneuse, rincez puis l'essuyez. Passez délicatement un chiffon humide dans la zone du corps de l'appareil sous la ventouse.
3. Bien sécher l'ensemble puis remonter la ventouse sur le corps de l'appareil.
4. Ne jamais utiliser de chiffons rugueux, d'ustensiles coupants ou de la poudre à récurer, de la laine d'acier, des accessoires métalliques et des détergents agressifs qui risquent de détériorer le revêtement.
5. Lors du nettoyage, veillez à ne pas gratter ou endommager la ventouse d'aspiration, et surtout, débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
6. Vérifiez régulièrement l'état de la ventouse d'aspiration afin de tirer le meilleur bénéfice de votre appareil en fonctionnement. En cas d'usure, il est impératif de la changer (non couvert par la garantie).
7. Lorsque votre appareil est bien sec, rangez-le dans sa boîte et conservez-le dans un endroit sec et frais.

## Conseils

**Décongélation :** les aliments peuvent être décongelés dans les sacs, en les laissant au réfrigérateur et non à température ambiante car les aliments ne sont pas stériles et sont périssables.

**Peut-on conserver tous les aliments ?** Les aliments qui produisent un gaz naturel ne sont pas compatibles avec la mise sous vide (chou-fleur, chou de Bruxelles, brocolis, les asperges, les haricots, les champignons, l'ail, les oignons, les pommes, les bananes). Au préalable, les faire blanchir brièvement avant de les conserver. Cela prolonge la durée de conservation et préserve aussi la saveur, la texture et la couleur des légumes.

**Vérifiez l'état du joint du couvercle sous-vide pour bocal pour une mise sous vide efficace.** Des morceaux de nourriture collés et coincés sur les joints empêcheront une mise sous vide efficace. Retirez tous les morceaux de nourriture avec une éponge (côté doux) et de l'eau tiède savonneuse, puis rincez abondamment et séchez soigneusement

**Effectuez la mise sous vide à température ambiante.** La condensation peut annuler les effets de la mise sous vide et altérer les aliments.

**Comment éviter d'écraser les aliments à mettre sous vide ?** Avant la mise sous vide, lavez et séchez les produits alimentaires. Placez-les dans un congélateur pendant 2 heures pour les durcir. Ensuite, vous pouvez les mettre sous vide.

**Conseils pour cuire :** utilisez uniquement la fonction micro-ondes de votre four, ne pas utiliser la fonction réchauffage ou four traditionnel, cela endommagerait le contenant (non couvert par la garantie).

**Retrouvez plus de conseils et des recettes de sous vide sur [leparfait.com](http://leparfait.com)**

# 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, 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.

## **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 emballer et arrivant détériorer ne sera pas couvert par la garantie.



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, se 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 ÊTRE JETÉ AVEC LES DÉCHETS MUNICIPAUX NON TRIÉS.**



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



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**GEBRUIKSAANWIJZING  
HANDMATIGE VACUÛMPOMP**

Ref: LPF.POMPVIDE

**Kenmerken**

**VacuÛmpomp:** 0,6 bar - 3 liter/min. - batterij 1200 mAh / 3 volt

**Geleverd met een USB C-kabel** voor het opladen van de batterij.

**BELANGRIJK: lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door om vertrouwd te raken met het apparaat. Bewaar deze handleiding om later opnieuw te kunnen lezen.**

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](http://leparfait.com)

Voor vragen kunt u contact opnemen met onze klantenservice via [leparfait.com](http://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

## Inleiding

Het vacuümverpakken van voedingsmiddelen is een effectieve methode om voedingsmiddelen langer te bewaren en zelfs te bereiden. Het vacuüm vertraagt de werking van micro-organismen, maar kan deze niet voorkomen. Bewaar daarom voedsel en levensmiddelen altijd in de koelkast.

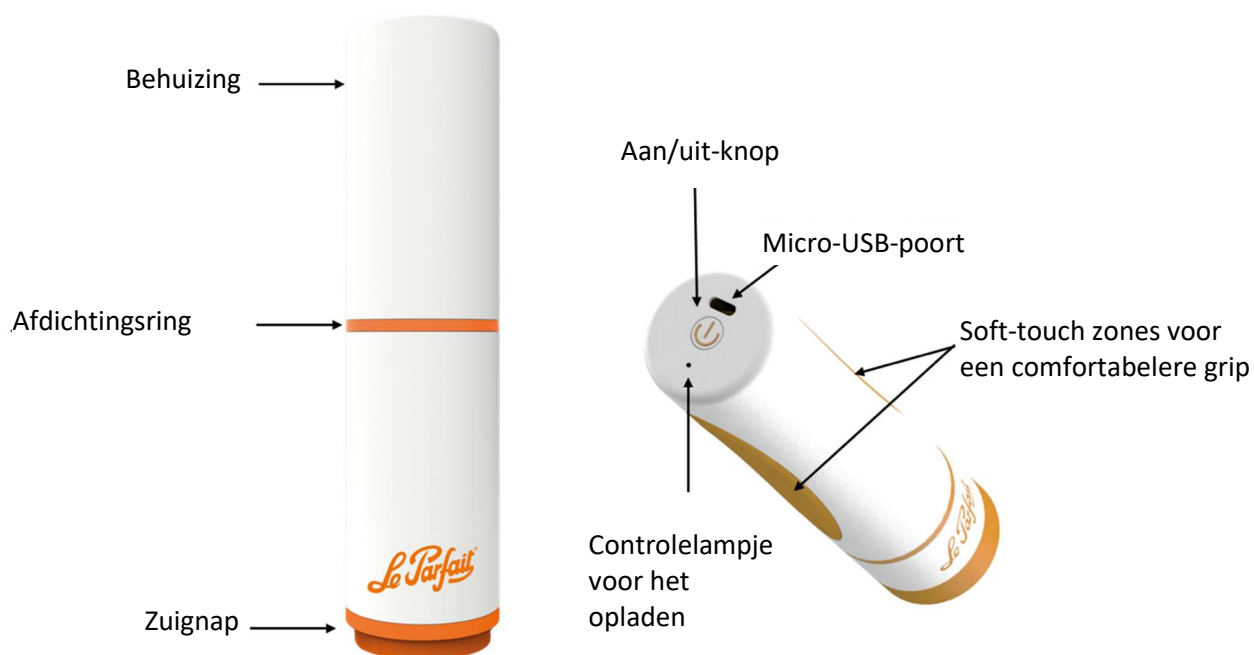
Deze vacuümpomp kan worden gebruikt in combinatie met deksels met vacuümventiel voor potten en zakken met ritssluiting en ventiel van het merk Le Parfait® Les Essentiels.

## Veiligheidsinstructies

**Bij het gebruik van dit apparaat moeten bepaalde elementaire veiligheidsvoorschriften strikt worden nageleefd.**

4. Plaats het apparaat niet in de directe nabijheid van een warmtebron en gooi uw apparaat niet in het vuur.
5. Gebruik het apparaat niet buiten.
6. Het gebruik van apparatuur of accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot brand en letsel.
7. Als het apparaat tijdens het gebruik tekenen van defecten vertoont, gebruik het dan niet. Probeer het niet te repareren, het moet worden gerepareerd door een gekwalificeerd persoon.
8. Als dit apparaat in water of in een andere vloeistof valt, neem dan contact op met de klantenservice.
9. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen: het vacuüm trekken van geschikte zakken en potten. Er bestaat een risico op letsel bij verkeerd gebruik.
10. Trek geen vacuüm in de zakken als ze een vloeistof bevatten.
11. Verpak geen poedervormige voedingsmiddelen vacuüm.
12. Als uw pot of zak gemakkelijk opengaat, betekent dit dat er geen vacuüm is gecreëerd.
13. Dit apparaat moet worden gebruikt met de door de fabrikant aanbevolen zakken en potten.
14. Controleer zorgvuldig of de containers goed zijn afgesloten voordat u begint met het vacuümzuigen.
15. Kinderen mogen niet met vacuümzakken spelen, aangezien er verstikkingsgevaar bestaat.
16. Groenten kunnen ernstig besmet zijn met bacteriële sporen. Ze moeten daarom gescheiden worden van andere voedingsmiddelen.
17. Gekookt voedsel dient gescheiden te worden gehouden van rauw voedsel.
18. Het apparaat moet onder toezicht staan wanneer het wordt opgeladen.

## Beschrijving van uw apparaat



## Gebruik

- Zorg ervoor dat alle containers (pot, zak of deksel) en de zuignap van dit apparaat grondig zijn gereinigd **voor het eerste gebruik**, om een efficiënte vacuümvorming te garanderen.
- Plaats de **niet-vloeibare voedingsmiddelen** in de pot of zak en laat een ruimte van minimaal 2,5 cm vrij onder de sluiting.
- Plaats het deksel met ventiel op de pot of sluit de ritsluiting van de vacuümpomp.
- Plaats de vacuümpomp nauwkeurig op het ventiel van het deksel of de zak en zorg ervoor dat de zuignap van de pomp goed aansluit op het ventiel (druk voldoende aan om een goede afdichting te verkrijgen tijdens het zuigen).
- Druk op de aan/uit-knop van de pomp. Het vacuümproces begint. Zodra het vacuüm is bereikt, **stopt de pomp automatisch**. Wanneer u een vacuüm creëert in een pot, aarzel dan niet om deze handeling twee of drie keer te herhalen om een goed vacuüm te garanderen.
- Om een pot te openen waarin vacuüm is getrokken, drukt u eenvoudig op het ventiel in het midden van het deksel. De lucht ontsnapt.
- Om de vacuümverpakte zak te openen, maakt u de rits los.

**Om de batterij van het apparaat op te laden**, sluit u de micro-USB-C-poort aan op het apparaat en vervolgens de andere USB-poort op een USB-poort van een computer (of ander apparaat). Het rode lampje gaat branden om aan te

geven dat het apparaat wordt opgeladen. Het gaat uit wanneer het opladen is voltooid.



## Onderhoud - Reiniging - Opslag

1. Het lichaam van het apparaat kan worden gereinigd met een licht vochtig doekje met zeepsop. Spoel het af met een doekje dat met schoon water is bevochtigd en droog het vervolgens af met een zachte doek of keukenpapier.
2. Verwijder vervolgens de zuignap. Was de zuignap met zeepsop, spoel af en droog. Veeg voorzichtig met een vochtige doek over het gedeelte van de behuizing onder de zuignap.
3. Droog alles goed af en plaats de zuignap weer op het apparaat.
4. Gebruik nooit ruwe doeken, scherpe voorwerpen of schuurpoeder, staalwol, metalen accessoires en agressieve reinigingsmiddelen die de coating kunnen beschadigen.
5. Let bij het schoonmaken op dat u de zuignap niet krast of beschadigt, en vooral, koppel uw apparaat los voordat u het schoonmaakt.
6. Controleer regelmatig de staat van de zuignap om optimaal gebruik te maken van uw apparaat tijdens het gebruik. In geval van slijtage dient het onderdeel te worden vervangen (dit valt niet onder de garantie).
7. Wanneer uw apparaat volledig droog is, dient u het in de doos op te bergen en op een droge en koele plaats te bewaren.

## Adviezen

**Ontdooien:** voedingsmiddelen kunnen in de zakjes worden ontdooid door ze in de koelkast te bewaren en niet bij kamertemperatuur, aangezien voedingsmiddelen niet steriel en bederfelijk zijn.

**Kunnen alle voedingsmiddelen worden bewaard?** Voedingsmiddelen die een natuurlijk gas produceren, zijn niet compatibel met vacuümverpakking (bloemkool, spruitjes, broccoli, asperges, bonen, champignons, knoflook, uien, appels, bananen). Blancheer ze kort voordat u ze bewaart. Dit verlengt de houdbaarheid en behoudt ook de smaak, textuur en kleur van de groenten.

**Controleer de staat van de afdichting van het vacuümdeksel voor de pot om een efficiënte vacuümverpakking te garanderen.** Voedselresten die aan de afdichtingen vastzitten, verhinderen een efficiënte vacuümvorming. Verwijder alle voedselresten met een spons (zachte kant) en lauw zeepsop, spoel vervolgens grondig af en droog zorgvuldig.

**Voer het vacuümproces uit bij kamertemperatuur.** Condensatie kan de effecten van het vacuümverpakken tenietdoen en het voedsel aantasten.

**Hoe voorkom je dat voedsel wordt geplet bij het vacuüm verpakken?** Was en droog de voedingsmiddelen voordat u ze vacuüm verpakt. Plaats ze gedurende 2 uur in de vriezer om ze harder te maken. Vervolgens kunt u ze vacuüm verpakken.

**Kooktips:** gebruik uitsluitend de magnetronfunctie van uw oven. Gebruik niet de opwarmfunctie of de traditionele ovenfunctie, aangezien dit de verpakking zou kunnen beschadigen (dit valt niet onder de garantie).

**Vind meer tips en recepten voor vacuümverpakken op [leparfait.com](http://leparfait.com)**

# Garantie



Dit apparaat heeft een **garantie van twee jaar vanaf de aankoopdatum** tegen alle defecten of fabricagefouten. 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.

## **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 via de telefoon.
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. Apparaten of accessoires die onvoldoende verpakt zijn en beschadigd aankomen, vallen niet onder de garantie.



Dit symbool op het identificatielabel geeft aan dat dit artikel, wanneer het versleten is, gescheiden moet worden ingezameld (voor de voorwaarden van deze inzameling kunt u contact opnemen 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.