

MANUEL D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS



STÉRILISATEURS INOX AUTOMATIQUES

Modèle	Puissance	Contenance	Dimensions de l'appareil	Capacité maximale
LPF.STV23 INA couvercle verre	2500W	23 Litres	H45 cm x L42 cm x P39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 6 bocaux de 1L Le Parfait Familia Wiss • 5 bocaux de 1L Le Parfait Super • 5 bocaux de 1,5L Le Parfait Super • 5 bocaux de 1L Le Parfait Super + 1 bocal de 1L ou 1,5L Familia Wiss
LPF.STIX23 INA couvercle inox	2500W	23 Litres	H46 cm x L42cm x P39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 12 bocaux de 0,5L Le Parfait Familia Wiss • 10 bocaux de 0,5L Le Parfait Super + 2 bocaux de 0,5L Le Parfait Familia Wiss
LPF.STCPL 45INA couvercle plastique	2500W	45 Litres	H61,5 cm x L38 cm x P39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 16 bocaux de 1L Le Parfait Super • 16 bocaux de 1L Le Parfait Familia Wiss • 8 bocaux 1,5L Le Parfait Super • 32 bocaux 0,5L Le Parfait Super • 32 bocaux 0,5L Le Parfait Familia Wiss



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 400 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), 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, se renseigner auprès de votre commune) où 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.**

Lire attentivement les instructions avant utilisation et conserver le manuel. Le mode d'emploi est disponible en ligne sur leparfait.com



**LE TRI
+ FACILE**



FR
Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



DESCRIPTION DE VOTRE STÉRILISATEUR



Appuyez pour
mettre en
marche/arrêt

Température de
cuisson choisie

Durée restante



Tournez pour régler
la température

Température de l'eau
dans la cuve

Tournez pour régler
la minuterie

Grille fournie à placer dans le fond de l'appareil



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter.

Veillez lire avec soin le mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Il s'agit d'un document important à ranger pour consultation ultérieure.

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes à conditions qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.

2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

3. Cordon d'alimentation : la longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Conseil : avant la mise sous tension de l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas arraché de l'appareil et seulement ensuite branchez-le 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 de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide.

4. 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.

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

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

7. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures.

8. Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB.
9. Ne pas utiliser et ne pas installer l'appareil dans un endroit où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé. Ne pas utiliser votre appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.



CONSIGNES ADDITIONNELLES DE SECURITÉ

1. 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.
2. Si l'appareil montre des signes de défectuosité pendant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux, ne pas tenter de le réparer, il doit être réparé par une personne qualifiée.
3. Si cet appareil tombe dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau et ne plus l'utiliser. Contactez immédiatement le service après-vente.
4. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu : stériliser des bouchons dans de l'eau et bouillir de l'eau. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
5. Positionnement de l'appareil : Laisser un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté et sur le dessus de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne (uniquement son couvercle). S'assurer que la surface sur laquelle est posé l'appareil est stable, pas chaude, propre, plane, non inclinée et qu'elle supporte le poids de l'appareil lorsqu'il est rempli. L'appareil doit être installé uniquement dans des emplacements où il peut être surveillé par des personnes les connaissances pré requises d'utilisation.
6. Veillez à ce que le câble de raccordement de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil.
7. **AVERTISSEMENT ! L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Dans l'état chaud et rempli, l'appareil ne doit pas être déplacé. L'appareil ne doit être transporté dans un état chaud. Attention ! Lorsque vous retirez le couvercle du danger de brûlure par la vapeur qui s'échappe.**
8. Ne jamais transporter ou vider l'appareil quand il est chaud, attendre son refroidissement complet.

9. En fin d'utilisation, débranchez la prise du secteur et laissez l'eau tiédir avant de retirer les bocaux.
10. Débranchez l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi.
11. Toujours garder l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
12. Ne jamais verser de liquide froid lorsque la cuve est chaude !
13. Le stérilisateur présente une chaleur résiduelle après utilisation.
14. Ne pas faire chauffer à vide votre stérilisateur, risque de détérioration. Si cela devait malencontreusement arriver, laissez-le refroidir avant de le remplir pour éviter le danger de brûlure dû à la projection de liquide chaud ou de vapeur.
15. Utilisez uniquement la grille et le couvercle fournis avec votre appareil.

Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe

Cette sécurité se déclenche lorsque l'appareil surchauffe notamment lorsque le niveau d'eau est trop bas ou inexistant.

Conséquence : l'appareil ne sera plus alimenté électriquement et ne fonctionnera plus.

Pour le réarmer :

- Attendez que la cuve refroidisse complètement
- Videz l'appareil
- Débranchez la prise murale
- Retournez l'appareil
- Appuyez fermement sur la tige au centre sous l'appareil. La tige s'enfonce de quelques millimètres seulement. Ne cherchez pas à l'enfoncer davantage, cela endommagerait l'appareil. Ce dommage n'est pas couvert par la garantie.
- Repositionnez l'appareil correctement puis remettez quelques litres d'eau dans la cuve afin de vérifier son bon fonctionnement.

Ne pas laisser votre appareil sans surveillance.

En fonction du mode d'utilisation il peut y avoir une forte évaporation d'eau. Pour éviter l'évaporation, maintenez le couvercle sur l'appareil, évitez l'ouverture. Si nécessaire, ajoutez de l'eau bouillante pour éviter un choc thermique et rallongez le temps de cuisson.

Cet appareil n'est pas 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 et utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.



UTILISATION

Première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'intérieur de la cuve.
2. Verser toujours de l'eau dans la cuve avant de mettre l'appareil en marche.
3. Ne pas remplir excessivement la cuve en eau, au maximum jusqu'à 4 cm en dessous du bord ou jusqu'au trait MAX. Si elle est entièrement remplie, il peut se produire des projections d'eau chaude.

Attention ! Risques d'ébouillantage par échappement de vapeur !

Lors de la première utilisation, une légère fumée et odeur peut se dégager de l'appareil. Elles ne sont pas anormales et disparaîtront rapidement.

Utilisation

1. Posez la grille dans le fond de l'appareil. Ne mettez pas en fonctionnement l'appareil sans que la grille ne soit recouverte d'eau, au risque de la faire fondre. Risque non couvert par la garantie.
 2. Placez les bocaux fermés sur la grille pour favoriser la circulation de l'eau. Pour éviter l'entrechoquement des bocaux à ébullition, nous vous conseillons de placer des rondelles Le Parfait usagers autour des bocaux.
 3. Remplissez la cuve d'eau potable jusqu'à ce que le pot le plus haut soit recouvert au minimum au $\frac{3}{4}$ ou complètement recouvert si la place le permet, sans jamais dépasser le niveau maximum indiqué dans la cuve.
 4. Positionnez le couvercle.
 5. Branchez la prise électrique, l'écran s'illumine pendant un court instant et indique 30 minutes par défaut et 80°C.
 6. En tournant le bouton de droite, réglez la minuterie sur la durée souhaitée (180 minutes maximum).
 7. Choisissez la température souhaitée en tournant le bouton de gauche.
 8. Après réglage de la température, appuyez sur le bouton de gauche (Marche/Arrêt) afin de démarrer le processus de cuisson. La température réelle de l'eau va s'afficher en bas à gauche de l'écran.
- NB : la minuterie se déclenche automatiquement dès que la température de l'eau réglée est atteinte. Un sablier s'affiche alors en-dessous de la durée.

9. Les barres au-dessus de la minuterie sont en mouvement ce qui indique que l'appareil débute le processus de cuisson. Pendant le fonctionnement de l'appareil, l'écran s'éteint (non lumineux) mais le processus de cuisson se poursuit bien.

10. En cours de cuisson, l'appareil s'autorégule. Il n'est pas anormale d'observer une légère variation de la température.

IMPORTANT : Compte tenu du volume d'eau important dans la cuve, la durée de montée en température de l'eau peut être assez longue pouvant parfois aller jusqu'à 1 heure 45 minutes en fonction du remplissage. Nous vous conseillons de bien maintenir en place le couvercle sur votre appareil et ce jusqu'à la fin de la cuisson.

À titre d'information, la température d'ébullition peut varier en fonction de la pression atmosphérique et donc de l'altitude à laquelle le process est réalisé.

11. Lorsque la minuterie arrive à 0, l'appareil sonne, la cuisson est terminée. Arrêtez-le en appuyant sur le bouton de gauche Marche/Arrêt.

12. Débranchez la fiche du secteur.

13. Attendez que l'eau refroidisse pour déplacer le stérilisateur par ses poignées.

14. Retirez le couvercle puis sortez les bocaux à l'aide d'un gant isotherme ou d'un ustensile adapté comme la pince à bocal Le Parfait®.

15. Videz l'eau en utilisant le robinet de vidange.

Nettoyage

1. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

2. L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau pour le nettoyer.

3. Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de faire bouillir dans l'appareil environ 10 litres d'eau avant sa première utilisation – réglez le thermostat au maximum.

4. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger. Enlevez la grille et la nettoyer séparément. Nettoyer après chaque utilisation. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide.

5. Démontez le robinet pour le nettoyer (eau savonneuse + rinçage deux fois à l'eau claire). Revissez fermement la tête du robinet sans forcer sur le filetage. Remplacez le robinet après nettoyage en vous assurant de la présence des 2 joints d'étanchéité (pièces d'usure – pensez à changer les joints régulièrement).

6. Périodiquement, dissoudre les dépôts de calcaire en utilisant un détartrant (respectez la dose préconisée par le fabricant).

Cela est nécessaire car une couche de calcaire peut influencer sur le contrôle de température ou la puissance du chauffage. Rincez 2 fois l'appareil à l'eau claire après détartrage.

7. Ne jamais utiliser de la poudre à récuser, de la laine d'acier ou des accessoires métalliques risquant de détériorer le revêtement.

Rangement

Bien essuyer votre appareil avant rangement, le ranger dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais. Votre appareil doit être utilisé et stocké à une température ambiante de 10°C minimum et 35°C maximum permettant un fonctionnement correct et ne présentant aucun risque sécuritaire.



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** (joints d'étanchéité par exemple), **le manque d'entretien** (notamment dû au calcaire), **les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une surtension ou d'un mauvais emploi. **Ne réparez pas l'appareil vous-même**, vous perdriez le bénéfice de la garantie. Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine 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.

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).

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 envisageables, il convient alors de ramener l'appareil au magasin pour échange ou remboursement avec la facture de l'appareil.

PANNE HORS 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).

1. Dépannage simple et rapide par téléphone si possible.
2. Si la panne nécessite l'envoi d'une pièce, celle-ci sera envoyée et facturée.
3. Si les solutions 1 et 2 ne sont pas envisageables pour cette panne, l'appareil est à retourner à l'atelier pour établir un devis de réparation. La réparation sera effectuée qu'après l'obtention de votre accord écrit du devis soumis. Un numéro de retour du colis vous sera communiqué. Il doit être indiqué en gros, de manière très lisible, sur le carton de retour. Sans ce numéro, le colis sera refusé.

Prenez toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé, et placez dans votre colis une copie de votre facture d'achat ainsi qu'un descriptif précis de la panne. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Votre appareil doit être nettoyé et propre avant l'envoi.

L'emballage d'origine est tout particulièrement conçu pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de le conserver et de l'utiliser pour expédier votre appareil.

Le délai d'intervention sur votre appareil sera de 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils reçus seront réexpédiés port payé.

Réussissez vos conserves avec Le Parfait® !



LA CONSERVE EN 8 ÉTAPES

1/8 PRÉPAREZ VOS BOCAUX ET TERRINES LE PARFAIT®

Assurez-vous que toutes les surfaces de vos bocaux ne présentent pas d'ébréchures, de traces d'abrasion ou de résidus collés. **Nettoyez bocaux, terrines et couvercles à l'eau chaude savonneuse. Évitez tout choc entre les bocaux ou les terrines.** N'utilisez pas d'éponge métallique ou abrasive pour nettoyer vos bocaux et terrines.

Après le nettoyage, rincez abondamment vos bocaux et terrines à l'eau bien chaude, puis laissez sécher à l'air libre.

2/8 CHOISISSEZ DES ALIMENTS SAINS ET FRAIS

Les produits et denrées alimentaires que vous avez choisis de conserver doivent être parfaitement frais, sains et adaptés à la mise en conserve. N'utilisez jamais de produits ou ingrédients congelés ou qui ont été décongelés.

Il est primordial de respecter des conditions d'hygiène propres à la préparation de recettes à mettre en conserves :

- Vos légumes ou fruits doivent impérativement être lavés, sans terre.
- Au moment de leur préparation, veillez à ne pas mettre en contact vos aliments épluchés avec les déchets (épluchures, feuilles).
- Veillez à bien cuisiner sur un plan de travail propre.
- N'utilisez aucun ustensile en bois car ces derniers ne sont pas stériles et peuvent contenir des germes et bactéries qui risqueraient de contaminer vos conserves.
- Dans le cadre de soupes, de purées ou de toutes autres recettes dans lesquelles les aliments sont mixés, enchaînez rapidement les différentes étapes de la recette. En mixant vos aliments, vous augmentez la surface de contamination. Il est donc important de réduire au maximum le temps de manipulation passé précédant le traitement thermique.

3/8 CUISINEZ VOS ALIMENTS

Les légumes doivent être blanchis si besoin. Les volailles doivent être entièrement évidées et l'intérieur soigneusement lavé à l'eau courante. Respectez les indications de votre recette.

4/8 REMPLISSEZ VOS BOCAUX OU TERRINES LE PARFAIT

Chaque fois que le produit et son procédé de préparation le permettent, remplissez les bocaux ou terrines avec une préparation la plus chaude possible, même bouillante. Remplissez vos bocaux ou terrines jusqu'au niveau de remplissage gravé sur le corps du bocal ou jusqu'à 2 cm du rebord. Ensuite, attendez quelques minutes afin de vérifier que votre préparation soit répartie correctement dans la masse, de manière à supprimer les poches d'air. Complétez si nécessaire.

Attention : Dans le cas de terrines Le Parfait® Familia Wiss, n'utilisez pas de saumure, sauce ou jus de couverture trop acide (alcool pur, vinaigre, etc.). En contact avec les parties métalliques, l'acide favorise la corrosion des capsules et des couvercles.

5/8 FERMEZ VOS BOCAUX OU TERRINES LE PARFAIT®

Avant de fermer vos bocaux et terrines, **prenez soin d'utiliser une nouvelle rondelle en caoutchouc universelle Le Parfait® Super** adaptée au format de votre bocal ou terrine.

Ebouillantez les rondelles avant de les ajuster sur les couvercles. Vérifiez que le bord de votre bocal ou terrine est bien propre avant de fermer. En effet, une particule coincée entre la rondelle et le verre ferait échouer votre fabrication de conserves.

Pour finir, enclenchez à fond le système de fermeture et procédez immédiatement au traitement thermique quand la recette en nécessite un.

Les procédés de conservation diffèrent selon les recettes. Certaines peuvent utiliser le vinaigre, l'huile ou le sel comme conservateurs, un traitement thermique n'étant alors pas forcément nécessaire.

Dans le cas des terrines Le Parfait® Familia Wiss, **utilisez toujours les capsules Le Parfait® Familia Wiss neuves** spécialement étudiées pour s'adapter à vos terrines. Assurez-vous que les capsules ne sont pas déformées, que le joint est en bon état, puis vissez le couvercle sans forcer avant de procéder au traitement thermique.

6/8 TRAITEMENT THERMIQUE

Afin de limiter le refroidissement du contenu de vos bocaux, il est nécessaire que l'eau de votre stérilisateur soit déjà chaude. Plus l'eau contenue dans votre stérilisateur sera chaude, plus le temps que mettront vos conserves à atteindre les 100° sera court ; et moins vos conserves risqueront de se contaminer durant ce temps de latence.

Pour réaliser le traitement thermique de vos bocaux, deux options s'offrent à vous :

- Pasteuriser (traitement inférieur à 100°C) : vous pouvez utiliser un stérilisateur électrique comme celui-ci ou une grande marmite en y ajoutant un thermomètre pour mesurer la température cible.
- Stériliser (traitement supérieur à 100°C avec ustensile sous pression, recommandé pour les aliments acides) : vous pouvez utiliser un autocuiseur ou une cocotte-minute. Dans ce cas, mettez un torchon au fond de votre récipient pour empêcher tout contact direct entre le verre et le métal, placez les bocaux à l'intérieur en prenant soin de bien les caler pour qu'ils ne s'entrechoquent pas et ne se retournent pas pendant le traitement thermique.

Recouvrez entièrement les bocaux d'eau chaude jusqu'au niveau MAX de votre stérilisateur électrique et fermez. Dans le cas d'un autocuiseur, remplissez d'eau chaude en respectant les instructions de remplissage de l'autocuiseur et portez à 100°C (température d'ébullition, ou quand la soupape de l'autocuiseur ou de la cocotte-minute frémit). À partir de ce moment, vous pouvez activer votre minuteur.

Un refroidissement rapide après le passage en stérilisateur est recommandable dans la mesure où le temps de stérilisation est respecté et suffisant.

Le refroidissement rapide permet deux actions :

- Il stoppe rapidement la cuisson,
- Il permet aussi de condenser rapidement la vapeur présente dans le bocal et le rendre plus rapidement étanche.

Pour refroidir les bocaux, deux solutions : soit les sortir de l'eau à la fin du temps de stérilisation soit pouvoir les refroidir directement dans le stérilisateur avec de l'eau froide mais après les avoir laissés refroidir au moins 30 minutes pour éviter un choc thermique supérieur à 65 degrés.

7/8 VÉRIFIEZ ET STOCKEZ VOS CONSERVES

Lorsque les bocaux ou terrines sont totalement refroidis, vérifiez que le vide à l'intérieur est correct en débloquant le système de fermeture. Le couvercle doit rester collé au bocal et résister à la traction.

Pour les bocaux ou terrines Le Parfait® Super, si le couvercle ne reste pas collé une fois le système de fermeture débloqué, cela peut-être dû à :

- Un remplissage incorrect : trop faible ou trop important.
- Un traitement thermique incomplet : temps trop court et/ou température trop basse.
- Un défaut d'étanchéité : ébréchure ou souillure sur le bord ou sur le couvercle.
- L'utilisation d'une rondelle trop ancienne, usagée, détériorée ou d'un modèle inadapté au format.

Remédiez à l'anomalie constatée et recommencez le traitement thermique en utilisant impérativement une rondelle neuve.

Dans le cas des terrines Le Parfait® Familia Wiss, procédez de même en dévissant le couvercle. La capsule doit être collée à la terrine et résister à la traction. Si la capsule n'est pas maintenue sur la terrine par le vide, recommencez le traitement thermique en utilisant impérativement une capsule neuve.

Pour conserver vos préparations pendant plusieurs mois, ne remettez pas les couvercles sur les terrines Le Parfait® Familia Wiss ou ne rebloquez pas le mécanisme des bocaux ou terrines Le Parfait® Super pour constater facilement une éventuelle ouverture. Stockez-les dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe. Dans le cas de la pasteurisation de produits peu acides (pH > 4.5), il est recommandé de stocker à 5°. Pensez aussi à les étiqueter en indiquant le contenu et la date de fabrication.

8/8 OUVREZ VOS BOCAUX

Avant d'ouvrir vos bocaux ou terrines, vérifiez qu'il y a toujours le vide en procédant comme à l'étape 7.

Ne consommez pas les aliments, même pour les goûter, dans les cas suivants :

- Le couvercle des bocaux ou terrines Le Parfait® Super ne reste pas collé une fois le système de fermeture débloqué
- La capsule des terrines Le Parfait® Familia Wiss ne reste pas collée à la terrine
- Vous avez tout simplement un doute sur le bon état de conservation

L'ouverture doit être effectuée par un adulte. Tirez sur la languette de la rondelle de manière à faire pénétrer l'air dans le bocal ou la terrine Le Parfait® Super, le couvercle se décollera.

Pour une ouverture plus aisée, il est recommandé d'utiliser l'ouvre-bocal Le Parfait conçu spécialement pour cet usage. Dans le cas des terrines Le Parfait® Familia Wiss, il suffit de percer la capsule.

Si vous choisissez de réchauffer votre bocal ou terrine au four, pensez à retirer préalablement la rondelle.

NOS RECETTES SIMPLES ET DÉLICIEUSES

Découvrez et testez quatre recettes simples et délicieuses sélectionnées par l'équipe Le Parfait®, puis consultez nos nombreuses autres recettes sur le site leparfait.com

SAUCE TOMATE MAISON



TEMPS DE PRÉPARATION 40 mn

TEMPS DU TRAITEMENT THERMIQUE 45 min

DIFFICULTÉ

NOTE DE LA COMMUNAUTÉ



INGRÉDIENTS

Nombre de personnes : 6 à 8

- 2,5 kg de tomates bien mûres
- 2 oignons
- 2 ou 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 petit bouquet de thym
- Sel, poivre
- 1 bouquet de persil
- Feuilles de basilic ou d'estragon
- 1 cuil. à café de sucre selon les goûts
- Quatre épices
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive

PRODUIT RECOMMANDÉ : le bocal Le Parfait® Super 1 l (Diamètre : 85)



PRÉPARATION

1. Commencer cette sauce tomate maison en conserve en rinçant les tomates. Puis épépinier et monder les tomates (enlever la peau).
2. Tailler les tomates en dés.
3. Émincer l'oignon et le faire revenir à l'huile d'olive dans une sauteuse avec les gousses d'ail épiluchées. Ajouter les morceaux de tomates pelées, les herbes aromatiques, du quatre-épices, le sucre. Saler et poivrer. Faire cuire doucement pendant une trentaine de minutes.
4. Réduire en purée en passant le tout au mixer.

5. Terminer cette recette de sauce tomates en remplissant les bocaux Le Parfait® Super jusqu'à 2 cm du rebord, bien fermer, puis procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 min à 100°C.

TARTINADE DE LENTILLE CORAIL



TEMPS DE PRÉPARATION 30 min

TEMPS DU TRAITEMENT THERMIQUE 1h30

DIFFICULTÉ



NOTE DE LA COMMUNAUTÉ



INGRÉDIENTS

- 120g de lentilles corail
- 60g de tomates séchées
- 30g d'huile
- Curry
- Cumin en poudre
- Curcuma
- Sel
- Poivre

PRODUIT RECOMMANDÉ : la terrine Le Parfait® Super 200 ml (Diamètre : 70)



PRÉPARATION

1. Faire cuire les lentilles corail en suivant les indications (20 min dans de l'eau bouillante) puis les égoutter.
2. Hydrater les tomates séchées si besoin dans un petit bol d'eau chaude pendant 5 minutes.
3. Dans un récipient à mixer, ajouter les lentilles corail, les tomates séchées, l'huile, le sel et les épices. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Rajouter un peu d'eau si la texture est trop dense.
4. Remplir vos terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Les fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 1h30 à 100°C.

Recette proposée par Appetia pour Le Parfait®

GRATIN DAUPHINOIS POMMES DE TERRE ET TOPINAMBOURS



TEMPS DE PRÉPARATION 25 min
TEMPS DE TRAITEMENT THERMIQUE 2h

DIFFICULTÉ



NOTE DE LA COMMUNAUTÉ



INGRÉDIENTS

Nombre de personnes : portion pour 1 personne

- 150 g de pomme de terre
- 100 g de topinambour
- 10 g de farine
- 100 g de lait
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade en poudre

PRODUIT RECOMMANDÉ : la terrine Le Parfait® Super 350 ml (Diamètre : 8!



PRÉPARATION

1. Eplucher et couper en lamelles fines les pommes de terre et les topinambours. Les blanchir dans une eau non salée pendant minimum 3 minutes. Egoutter. Réserver.
2. Dans un bol, ajouter la farine puis délayer petit à petit avec du lait, en mélangeant bien. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.
3. Disposer les lamelles dans les terrines, en veillant à bien les serrer, jusqu'à 2cm du bord. Recouvrir du mélange lait/farine jusqu'à 2cm.
4. Fermer les terrines avec leurs rondelles et procéder au traitement thermique, 2h à 100°C.

Recette proposée par Appetia pour Le Parfait®

COMPOTE DE POMMES



TEMPS DE PRÉPARATION	30 min
TEMPS DU TRAITEMENT THERMIQUE	40 min
TEMPS DE CONSERVATION	12 mois

DIFFICULTÉ



NOTE DE LA COMMUNAUTÉ



INGRÉDIENTS

Nombre de personnes : 4 à 6

- 10 pommes
- 1 cuil. à soupe de jus de citron frais
- 150 g de cassonade
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre

PRODUIT RECOMMANDÉ : la terrine Le Parfait® Super 350 ml (Diamètre : 85



PRÉPARATION

1. Laver et éplucher les pommes. Ôter le cœur et les pépins, puis couper les pommes en morceaux. Pour une recette de compote de pommes suave et peu acide, utiliser de préférence la rainette, la Canada ou la boskoop.
2. Mettre les morceaux de pommes dans une casserole et chauffer à feu moyen.
3. Ajouter la cassonade, le citron et la cannelle. Durant la cuisson de votre dessert aux pommes, mélanger et réduire l'ensemble en purée.
4. Quand votre compote de pommes maison est prête, remplir vos bocaux Le Parfait Super et procéder immédiatement au traitement thermique, 40 minutes à 100°C.

À noter : La durée de traitement thermique indiquée pour chaque recette est valable pour la taille de bocal stipulée. Cette durée devant être augmentée pour l'utilisation de plus grands formats jusqu'à 60 minutes de plus.

GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTRUCTIES



AUTOMATISCHE RVS STERILISATOREN

Model	Vermogen	Inhoud	Afmetingen van het apparaat	Maximale inhoud
LPF.STV231NA glazen deksel	2500 watt	23 liter	H45 cm x B42 cm x D39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 6 weckpotten van 1 liter Le Parfait Familia Wiss • 5 weckpotten van 1 liter Le Parfait Super • 5 weckpotten van 1,5 liter Le Parfait Super
LPF.STIX231NA rvs deksel	2500 watt	23 liter	H46 cm x B42 cm x D39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 5 weckpotten van 1 liter Le Parfait Super + 1 weckpot van 1 of 1,5 liter Familia Wiss • 12 weckpotten van 0,5 liter Le Parfait Familia Wiss • 10 weckpotten van 0,5 liter Le Parfait Super + 2 weckpotten van 0,5 liter Le Parfait Familia Wiss
LPF.STCPL451NA plastic deksel	2500 watt	45 liter	H61,5 cm x B38 cm x D39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 16 weckpotten van 1 liter Le Parfait Super • 16 weckpotten van 1 liter Le Parfait Familia Wiss • 8 weckpotten van 1,5 liter Le Parfait Super

Beste klant,

Hartelijk dank voor je aankoop en het vertrouwen dat je in ons stelt.

Bekijk de meertalige handleiding die je kunt vinden op de pagina van de sterilisator op Leparfait.com. Deze bevat de informatie die je nodig hebt om het apparaat op de juiste manier te gebruiken en te onderhouden. Wij adviseren je om deze handleiding aandachtig door te lezen, de instructies op te volgen en aan toekomstige gebruikers door te geven.

Met meer dan 90 jaar ervaring op het gebied van conservering geeft Le Parfait® je op Leparfait.com meer dan 400 recepten en bereidingstips.

Voor eventuele vragen kun je contact opnemen met onze klantenservice op Leparfait.com en per telefoon op nummer +33 8 05 36 00 01. Telefonisch zijn wij bereikbaar van maandag tot en met vrijdag van 8.15 tot 12.15 uur en van 13.35 tot 16.45 uur.

We hopen dat je veel plezier zult beleven aan het gebruik van dit apparaat.

Met vriendelijke groet,

Het team van Le Parfait®



Dit symbool op het etiket betekent dat dit artikel, als het niet meer wordt gebruikt, gescheiden moet worden ingezameld en afgevoerd (neem contact op met de gemeente voor meer informatie over deze inzameling) of gratis kan worden teruggebracht naar de distributeur bij aankoop van een soortgelijk artikel (vervoer voor je eigen rekening). **DIT ARTIKEL MAG NIET SAMEN MET ONGESORTEERD HUISHOUELIJK AFVAL WORDEN WEGGEGOOID**, in verband met de schadelijke effecten die de aanwezige gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kunnen hebben op het milieu en de menselijke gezondheid.

Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze. De gebruikershandleiding is online beschikbaar op leparfait.com



**LE TRI
+ FACILE**



FR
Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



BESCHRIJVING VAN JE STERILISATOR



Indrukken om
aan/uit te
zetten

Gekozen
kooktemperatuur

Resterende tijd



Draaien om de
temperatuur in te
stellen

Watertemperatuur in
het vat

Draaien om de
timer in te stellen

Meegeleverd rooster voor op de bodem van het apparaat



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er een aantal basisveiligheidsinstructies in acht worden genomen.

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 mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Personen met fysieke, sensorische of mentale beperkingen of met onvoldoende ervaring en kennis mogen dit apparaat alleen gebruiken onder toezicht of nadat ze zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en hebben begrepen wat de mogelijke gevaren zijn.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Netsnoer: de lengte van het netsnoer is zo gekozen dat er geen risico op ongelukken bestaat. Als het te kort is, moet er een verlengsnoer worden gebruikt, dat niet over de rand van het werkblad mag hangen. Neem alle voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat niemand over het snoer kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken. 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. Advies: controleer vóór het inschakelen van het apparaat eerst of het netsnoer niet uit het apparaat is getrokken en steek daarna pas de stekker in het stopcontact. 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.
4. Het apparaat mag niet met een timer of met een andere afstandsbediening worden bediend.
5. Plaats het apparaat niet in de onmiddellijke nabijheid van een warmtebron.
6. Gebruik het apparaat niet buiten.
7. Het gebruik van apparaten of accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.

8. Het A-gewogen geluidsniveau is minder dan 70 dB.
9. Gebruik of installeer het apparaat niet op een plaats waar waarschijnlijk waterstralen zullen worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet als je handen of voeten nat of vochtig zijn.



AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. 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 je elektrische systeem. De stekker moet in een geaard stopcontact van 220-240 volt worden gestoken. Voorkom dat er vloeistof op de connector terechtkomt.
2. Als het apparaat tijdens het gebruik tekenen van defecten vertoont, moet onmiddellijk de stekker uit het stopcontact worden getrokken. Gebruik onder geen beding een defect apparaat en probeer het nooit zelf te repareren; het moet door iemand die gekwalificeerd is.
3. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als dit apparaat in water of in een andere vloeistof valt. Probeer het apparaat niet uit het water te halen en gebruik het niet meer. Neem onmiddellijk contact op met de klantenservice.
4. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen is: het steriliseren van weckpotten in water en het koken van water. Risico op letsel bij verkeerd gebruik.
5. Plaatsing van het apparaat: Laat aan alle kanten en aan de bovenkant van het apparaat minstens 30 cm ruimte vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat als het in werking is (alleen het deksel). Zorg ervoor dat het oppervlak waarop het apparaat staat stabiel, niet warm, schoon, vlak en niet schuin is, en dat het in staat is om het gewicht van het gevulde apparaat te dragen. Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd op plaatsen waar het door personen met de nodige bedieningskennis in de gaten kan worden gehouden.
6. Kijk uit dat het aansluitsnoer en eventuele snoeren van apparatuur dat in de buurt staat niet in contact komen met de hete delen van het apparaat.
- 7. WAARSCHUWING! Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als het apparaat heet en vol is, mag het niet worden verplaatst. Het apparaat mag niet worden vervoerd als het heet is.**
Let op! Bij het verwijderen van het deksel bestaat het risico op verbranding door ontsnappende stoom.
8. Vervoer of leeg het apparaat nooit als het heet is; wacht tot het volledig is afgekoeld.

9. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het water afkoelen voordat u de potten verwijdert.
10. Haal de stekker bij een storting tijdens het gebruik, bij het schoonmaken en na elk gebruik uit het stopcontact.
11. Houd het apparaat als het in gebruik is altijd in de gaten.
12. Giet nooit koude vloeistof in een heet vat!
13. De sterilisator geeft na het gebruik restwarmte af.
14. Verwarm de sterilisator nooit als hij leeg is, want dan bestaat het risico op beschadiging. Mocht dit toch gebeuren, laat het apparaat dan afkoelen voordat u het opnieuw vult, zodat u zich niet kunt verbranden aan de hete vloeistof of de stoom.
15. Gebruik alleen het rooster en het deksel die bij het apparaat zijn geleverd.

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging.

Deze beveiliging treedt in werking als het apparaat oververhit raakt, in het bijzonder als het waterpeil te laag of er helemaal geen water aanwezig is.

Gevolg: het apparaat wordt niet meer van stroom voorzien en werkt niet meer.

Resetten:

- wacht tot het vat volledig is afgekoeld
- leeg het apparaat
- haal de stekker uit het stopcontact
- draai het apparaat ondersteboven
- druk stevig op de pin in het midden van de onderkant van het apparaat. De pin gaat maar een paar millimeter naar binnen. Probeer hem er niet verder in te duwen, want dan kan het apparaat beschadigen. Deze schade valt niet onder de garantie.
- Keer het apparaat weer om en zet hem op de juiste manier neer. Doe vervolgens een paar liter water in de tank om te controleren of het goed werkt.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter.

Afhankelijk van de wijze waarop het apparaat wordt gebruikt, kan er veel water verdampen. Houdt het deksel op het apparaat en open het niet, zodat er geen verdamping kan optreden. Voeg indien nodig kokend water toe om een thermische schok te vermijden en de kooktijd te verlengen.

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

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen

- op boerderijen
- in B&B's en gastenkamers in hotels, motels en andere accommodaties.



GEBRUIK

Eerste gebruik

1. Reinig vóór het eerste gebruik grondig de binnenkant van het vat.
2. Giet vóór het inschakelen van het apparaat altijd water in het vat.
3. Doe niet te veel water in het vat, maar vult het tot maximaal 4 cm onder de rand of tot de MAX-markering. Als het helemaal vol is, kan er heet water gaan spetteren.

Let op! Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom!

Bij het eerste gebruik kan er een beetje rook en een luchtje uit het apparaat komen. Dit is niet abnormaal en zal snel verdwijnen.

Gebruik

1. Plaats het rooster op de bodem van het apparaat. Gebruik het apparaat alleen als het rooster bedekt is met water, anders kan het rooster smelten. Dit risico valt niet onder de garantie.
2. Plaats de gesloten weckpotten op het rooster om de watercirculatie te bevorderen. Breng de sluitringen aan op de weckpotten, zodat de potten tijdens het koken niet tegen elkaar kunnen stoten.
3. Vul het vat met drinkwater en zorg dat de potten ten minste voor $\frac{3}{4}$ bedekt zijn, of helemaal als de ruimte het toelaat, zonder ooit het maximumpeil in het vat te overschrijden.
4. Doe het deksel erop.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Het display licht kort op en toont standaard 30 minuten en 80 °C.
6. Draai aan de rechterknop om de timer op de gewenste tijdsduur in te stellen (maximaal 180 minuten).
7. Selecteer met de linker draaiknop de gewenste temperatuur.
8. Druk na het instellen van de temperatuur op de linkerknop (aan/uit) om het kookproces te starten. De feitelijke watertemperatuur wordt linksonder in het scherm weergegeven.

Let op: zodra de ingestelde watertemperatuur is bereikt, wordt automatisch de timer geactiveerd. Onder de tijdsduur wordt dan een zandloper weergegeven.

9. De balkjes boven de timer bewegen om aan te geven dat het kookproces van het apparaat in gang wordt gezet. Tijdens de werking van het apparaat gaat het scherm uit (licht brandt niet), maar het kookproces gaat gewoon door.
 10. Het apparaat regelt zichzelf tijdens het koken. Een lichte temperatuurschommeling is heel normaal.
- BELANGRIJK: Gezien de grote hoeveelheid water in het vat kan de tijd die het water nodig heeft om de juiste temperatuur te bereiken nogal lang duren, soms wel 1 uur en 45 minuten, afhankelijk van hoe vol het is. Het is aan te bevelen om het deksel van het apparaat goed op zijn plaats te houden tot het kookproces is voltooid.**
- Ter informatie: de kooktemperatuur, dus de hoogte waarop het proces wordt uitgevoerd, kan variëren op basis van de atmosferische druk.**
11. Als de timer op 0 staat, laat het apparaat een pieptoon horen en is het kookproces voltooid. Schakel het apparaat uit door op de aan/uit-knop aan de linkerkant te drukken.
 12. Trek de stekker uit het stopcontact.
 13. **Wacht tot het water is afgekoeld en verplaats dan de sterilisator aan de handgrepen.**
 14. Haal het deksel eraf en pak de potten er met een geïsoleerde handschoen uit. Je kunt ook een Le Parfait® weckpottentang of een vergelijkbaar hulpmiddel gebruiken.
 15. Open de aftapkraan en laat het water weglopen.

Reiniging

1. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
2. Het apparaat mag niet met water worden schoongespoten. Het apparaat mag niet worden gereinigd door het in water onder te dompelen.
3. Om hygiënische redenen adviseren wij om vóór het eerste gebruik ongeveer 10 liter water in het apparaat te koken. Zet de thermostaat hierbij op maximaal.
4. Droog het apparaat vóór het opbergen en bewaar het in de doos op een koele en droge plaats. Verwijder het rooster en maak dit apart schoon. Reinig na elk gebruik. Maak de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek.
5. Verwijder de kraan om hem schoon te maken (zeepsop + tweemaal spoelen met schoon water). Schroef de kraankop stevig vast zonder de schroefdraad te forceren. Bevestig de kraan weer nadat je hem hebt schoongemaakt en zorg ervoor dat de 2 afdichtingen nog op hun plaats zitten (de afdichtingen zijn onderhevig aan slijtage - vervang ze regelmatig).
6. Los regelmatig de kalkaanslag op met een ontkalker (neem de door de fabrikant aanbevolen dosering in acht).

Dit is noodzakelijk omdat een kalklaag de temperatuurregeling of het verhittingsvermogen kan beïnvloeden. Spoel het apparaat na het ontkalken twee keer na met schoon water.

7. Gebruik nooit schuurpoeder, staalwol of metalen accessoires die de coating kunnen beschadigen.

Opslag

Droog het apparaat vóór het opbergen en bewaar het in de doos op een koele en droge plaats. Voor een goede werking en om veiligheidsrisico's te voorkomen, moet het apparaat worden gebruikt en opgeslagen bij een omgevingstemperatuur van minimaal 10 °C en maximaal 35 °C.



GARANTIE

Op dit apparaat wordt vanaf de datum van aankoop 2 jaar garantie gegeven voor fabricagefouten of defecten. Onderdelengarantie en arbeidsloon. De garantie dekt de vervanging van defecte onderdelen, maar niet **de normale slijtage van het apparaat** (bijv. Afdichtingen), **gebrek aan onderhoud** (bijv. Kalkaanslag), **schokken** of schade veroorzaakt door stroompieken of verkeerd gebruik. **Repareer het apparaat nooit zelf**, want dan vervalt de garantie. Elke ingreep door de gebruiker op het apparaat of elke wijziging die de gebruiker aan het apparaat of aan de originele accessoires aanbrengt, maakt de garantie ongeldig. Onjuist gebruik, anders dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing, doet de garantie teniet. De fabrikant, distributeur en importeur zijn niet verantwoordelijk voor verkeerd gebruik of slecht onderhoud van het apparaat.

STORING BIJ INBEDRIJF EN STORINGEN DIE ONDER DE GARANTIE VALLEN:

► Neem contact op met onze klantenservice op telefoonnummer +33 8 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).

1. Snelle en eenvoudige probleemoplossing, zo mogelijk telefonisch.
2. Als het niet nodig is om technische werkzaamheden aan het apparaat uit te voeren, wordt er een reserveonderdeel opgestuurd. Bijvoorbeeld: deksel, kraantje, rooster, knop.
3. Als oplossing 1 en 2 niet mogelijk zijn, moet het apparaat samen met de factuur ervan worden teruggebracht naar de winkel om te worden omgeruild of te laten terugbetalen.

STORING OF DEFECTEN DIE NIET ONDER DE GARANTIE VALLEN:

► Neem contact op met onze klantenservice op telefoonnummer +33 8 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).

1. Snelle en eenvoudige probleemoplossing, zo mogelijk telefonisch.
2. Als er voor de storing of het defect een onderdeel nodig is, wordt dit opgestuurd en gefactureerd.
3. Als oplossing 1 en 2 niet mogelijk zijn, moet het apparaat voor reparatie naar de werkplaats worden gestuurd. De reparatie wordt uitgevoerd als je schriftelijk akkoord bent gegaan met de prijsopgave. Je krijgt referentienummer voor de retourzending. Dit nummer moet duidelijk op de retourdoos worden vermeld. Zonder dit nummer wordt het pakket geweigerd.

Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat het apparaat goed is verpakt en voeg een kopie van je aankoopfactuur en een nauwkeurige beschrijving van het defect bij. Elk slecht apparaat of accessoire dat slecht verpakt wordt teruggestuurd en beschadigd aankomt, wordt niet gedekt door de garantie. Het apparaat moet schoon en netjes worden verzonden.

De originele verpakking is speciaal ontworpen voor het transport van dit apparaat. We raden je ten zeerste aan om het te bewaren en te gebruiken om je apparaat te verzenden.

Het duurt ongeveer 3 weken vanaf de ontvangst van uw pakket om uw apparaat te repareren. Ontvangen apparaten worden gefrankeerd opnieuw verzonden.

Maak met Le Parfait® een succes van je conserven!



CONSERVEREN IN 8 STAPPEN

1/8 JE LE PARFAIT WECKPOTTEN EN TERRINES VOORBEREIDEN

Controleer of er zich aan de binnen- en buitenkant geen barstjes, slijtageplekjes of aangekoekte resten bevinden. **Was de weckpotten, de terrines en de deksels af met warm zeepsop. Zorg ervoor dat de potten niet tegen elkaar aan stoten.** Gebruik geen metalen sponsjes of schuursponsjes om je weckpotten en terrines af te wassen.

Spoel je weckpotten en terrines na het afwassen goed af met heet water en laat ze aan de lucht drogen.

2/8 GEBRUIK GEZONDE EN VERSE LEVENSMIDDELEN

Gebruik voor je conserveren zeer verse en gezonde producten en levensmiddelen, die geschikt zijn om te worden ingemaakt. Gebruik nooit bevroren of ontdooide producten of ingrediënten.

Het is van essentieel belang om de specifieke hygiënevoorschriften voor het bereiden van recepten voor conservering in acht te nemen:

- Je groente en fruit moeten gewassen zijn en er mag geen aarde in zitten
- Let er bij het bereiden op dat je geschilde of gepelde levensmiddelen niet in contact komen met afval (schillen, blad).
- Werk altijd op een schoon werkblad
- Gebruik geen houten keukengerei, want dat is niet steriel en kan ziektekiemen en bacteriën bevatten die je conserveren kunnen besmetten
- Bij het maken van soepen, puree of andere recepten waarbij meerdere levensmiddelen door elkaar worden gemengd, dienen de verschillende stappen van het recept snel achter elkaar te worden uitgevoerd. Door levensmiddelen te mengen, wordt het oppervlak voor besmetting groter. De verwerkingstijd vóór de hittebehandeling moet daarom tot een minimum worden beperkt.

3/8 JE LEVENSMIDDELEN BEREIDEN

Groenten moeten zo nodig worden geblancheerd. Gevogelte moet helemaal worden ontdaan van de ingewanden en de binnenkant moet grondig onder stromend water worden schoongemaakt. Volg de aanwijzingen in je recept.

4/8 JE LE PARFAIT WECKPOTTEN OF TERRINES VULLEN

Als het product en het bereidingsproces het toelaten, moet je het bereide voedsel zo heet mogelijk, zelfs kokend, in de weckpotten of terrines te doen. Vul ze tot het vulniveau dat op de pot is aangegeven of tot 2 cm onder de rand. Wacht vervolgens enkele minuten om te controleren of de inhoud goed is verdeeld en of er geen luchtballen aanwezig zijn.

Vul indien nodig bij.

Let op! Bedek het voedsel in de terrines Le Parfait Familia Wiss niet met te zure pekel, saus of sap (pure alcohol, azijn, enz.). Het zuur kan bij contact met metalen delen corrosie van de capsules en de deksels veroorzaken.

5/8 JE LE PARFAIT WECKPOTTEN OF TERRINES SLUITEN

Zorg er vóór het sluiten van je weckpotten en terrines **voor dat je een nieuwe universele rubberen sluitring van Le Parfait Super gebruikt**, afgestemd op de maat van je pot.

Giet kokend water over de sluitringen voordat je ze op de deksels aanbrengt. Controleer of de rand van de pot schoon is voordat je hem sluit. Het allerkleinste deeltje dat tussen de sluitring en het glas blijft zitten, kan er namelijk voor zorgen dat je conserven mislukken.

Bevestig het sluitsysteem stevig en voer onmiddellijk de hittebehandeling uit, als dat in het recept staat.

Elk recept heeft zijn eigen conserveringsproces. Sommige recepten vereisen azijn, olie of zout als conserveermiddel. In dit geval is een warmtebehandeling niet per se nodig.

Gebruik bij de terrines Le Parfait Familia Wiss altijd **nieuwe capsules Familia Wiss**, die speciaal voor terrines zijn ontworpen. Controleer of de capsules niet zijn vervormd en of de afdichting in goede staat is. Schroef het deksel daarna zonder te forceren vast en voer vervolgens de hittebehandeling uit.

6/8 HITTEBEHANDELING

Om ervoor te zorgen dat de inhoud van je weckpotten niet te snel afkoelt, moet het water in je sterilisator al heet zijn. Hoe heter het water in de sterilisator is, des te sneller zullen de conserven een temperatuur van 100 °C bereiken en des te kleiner is de kans dat ze in de tussentijd besmet raken.

Je kunt de hittebehandeling op twee manieren uitvoeren:

- Pasteuriseren (hittebehandeling onder 100 °C): je kunt een elektrische sterilisator zoals deze gebruiken, maar ook een grote pan waaraan je een thermometer toevoegt om de gewenste temperatuur te meten.
- Steriliseren (behandeling boven 100 °C met een drukinstrument, aanbevolen voor zure levensmiddelen): je kunt hiervoor een snelkookpan of een multicooker gebruiken. Leg in dit geval een theedoek op de bodem om direct contact tussen het glas en het metaal te voorkomen. Zet de weckpotten erin en zorg ervoor dat ze goed vastzitten, zodat ze tijdens de hittebehandeling niet tegen elkaar kunnen stoten of omvallen.

Bedek de potten helemaal met heet water tot aan het MAX-niveau van je elektrische sterilisator en sluit ze. Als je een snelkookpan gebruikt, vul deze dan volgens de vulinstructies van de pan met heet water en verhit tot een temperatuur van 100 °C (kooktemperatuur, of als het ventiel van de snelkookpan of de multicooker 'plopt'). Vanaf dit moment kun je je timer aanzetten.

Een snelle afkoeling na sterilisatie wordt aanbevolen, mits de sterilisatietijd in acht is genomen en lang genoeg heeft geduurd.

Snel afkoelen zorgt voor twee dingen:

- het kookproces wordt snel gestopt,
- de stoom in de weckpot kan snel condenseren, wat zorgt voor een sneller vacuüm.

Er zijn twee manieren om de weckpotten af te koelen: haal ze aan het einde van de sterilisatietijd uit het water, of koel ze gewoon met koud water in de sterilisator af. haal ze aan het einde van de sterilisatietijd uit het water, of koel ze gewoon met koud water af in de sterilisator. Wacht hier minimaal 30 minuten mee om een thermische schok van meer dan 65 graden te voorkomen.

7/8 JE CONSERVEN CONTROLEREN EN BEWAREN

Open het sluitsysteem zodra de weckpotten of terrines helemaal zijn afgekoeld en controleer of het vacuüm binnenin correct is. Het DEKSEL moet aan de terrine blijven 'kleven' en mag niet meegeven als je eraan trekt.

Als de deksels van de weckpotten of terrines Le Parfait Super na het openen van het sluitsysteem niet blijven kleven, kan dit te wijten zijn aan:

- verkeerd vullen: te weinig of te veel.
- onvoldoende hittebehandeling: niet lang genoeg en/of te lage temperatuur.
- slechte afdichting: slijtage of vlekken op de rand of op het deksel.
- gebruik van een te oude, versleten of beschadigde sluitring, of van een model dat niet geschikt is voor de maat.

Los het probleem op en herhaal de hittebehandeling met een andere sluitring.

Doe dit bij de terrines Le Parfait Familia Wiss door het deksel los te draaien. De capsule moet aan de terrine blijven 'kleven' en mag niet meegeven als je eraan trekt. Als het vacuüm er niet voor zorgt dat de capsule op de terrine blijft zitten, moet de hittebehandeling met een nieuwe capsule worden herhaald.

Als je jouw maaksels enkele maanden wilt bewaren, mag je de schroefdeksels van de terrines Le Parfait Familia Wiss en het sluitmechanisme van de weckpotten en terrines Le Parfait Super niet opnieuw gebruiken. Bewaar ze op een droge, koele en donkere plaats. Bewaar gepasteuriseerde producten met een laag zuurgehalte (pH > 4,5) bij 5 °C. Vergeet niet om er een etiket op te plakken met de inhoud en de datum waarop je ze hebt gemaakt.

8/8 JE WECKPOTTEN OPENEN

Controleer vóór het openen van je weckpotten of terrines of ze nog vacuüm zijn, zoals beschreven in stap 7

In de volgende gevallen mag je het voedsel niet eten, zelfs niet om te proeven:

- het deksel van de weckpot of terrine Le Parfait Super blijft niet 'kleven' als het sluitsysteem is geopend
- de capsule van de terrine Le Parfait Familia Wiss blijft niet aan de pot 'kleven'
- je twijfelt simpelweg over de staat van de conserven.

De pot moet altijd door een volwassene worden geopend. Trek aan het lipje van de sluitring zodat er wat lucht in de weckpot of terrine Le Parfait Super komt en het deksel los gaat.

Gebruik eventueel de speciaal voor dit doel ontworpen sluitringtrekker Le Parfait, zodat dit makkelijker gaat. De capsules van de terrines Le Parfait Familia kun je gewoon doorprikken.

Als je jouw weckpot of terrine in de oven wilt opwarmen, vergeet dan niet om eerst de sluitring te verwijderen.

ONZE EENVOUDIGE EN HEERLIJKE RECEPTEN

Ontdek en probeer vier eenvoudige en heerlijke recepten die het Le Parfait® team heeft geselecteerd en bekijk daarna al onze andere recepten op leparfait.com

ZELFGEMAAKTE TOMATENSAUS



VOORREIDINGSTIJD

40 mn

TIJD VOOR DE HITTEBEHANDELING

45 min

MOEILIKHEIDSGRAAD

KLANTWAARDERING




INGREDIËNTEN

Aantal personen: 6 tot 8

- 2,5 kilo rijpe tomaten
- 2 uien
- 2-3 knoflookteentjes
- 1 laurierblaadje
- 1 klein bosje tijm
- Zout, peper
- 1 bosje peterselie
- Basilicum- of dragonblaadjes
- 1 theelepel suiker naar keuze
- Vierkruidenpoeder
- 1 eetlepel 1 eetlepel olijfolie

AANBEVOLEN PRODUCT: weckpot Le Parfait® Super 1 liter (Diameter : 85)

BEREIDING

1. Begin voor deze zelf ingemaakte tomatensaus met het wassen van de tomaten.  ontpit vervolgens de tomaten.
2. Snijd de tomaten in blokjes.
3. Snijd de ui in ringen en fruit deze in een sauteerpan met de gepelde knoflookteentjes in olijfolie. Voeg de ontvelde stukjes tomaat, de aromatische kruiden, het 4-kruidenpoeder en de suiker toe. Voeg peper en zout toe. Laat ongeveer dertig minuten zachtjes koken.
4. Pureer het geheel in een blender.
5. Vul de weckpotten Le Parfait Super tot 2 cm onder de rand met deze tomatensaus en sluit ze goed af. Voer vervolgens onmiddellijk een hittebehandeling uit van 45 minuten op 100 °C.

KORAALLINZENSPREAD



VOOREREIDINGSTIJD

30 min

TIJD VOOR DE HITTEBEHANDELING

1h30

MOEILIKHEIDSGRAAD



KLANTWAARDERING



INGREDIËNTEN

- 120 gram koraallinzen
- 60 gram gedroogde tomaten
- 30 gram olie
- Kerrie
- Komijnpoeder
- Kurkuma
- Zout
- Peper

AANBEVOLEN PRODUCT: terrine Le Parfait® Super 200 ml (Diameter : 70)



BEREIDING

1. Kook de koraallinzen volgens de gebruiksaanwijzing (20 min in kokend water) en giet ze af.
2. Laat de gedroogde tomaten 5 minuten in een schaalje warm water weken.
3. Doe de koraallinzen, de gedroogde tomaten, de olie, het zout en de specerijen in een blender. Pureer tot een glad geheel. Voeg een beetje water toe als het te dik is.
4. Vul je terrines tot de aangegeven vullijn (ongeveer 2 cm onder de rand). Sluit ze en voer onmiddellijk een hittebehandeling uit van 1 uur en 30 minuten op 100 °C.

Recept naar een idee van Appetia voor Le Parfait®

GRATIN-DAUPHINOIS VAN- AARDAPPEL-EN-AARDPEER



VOOREREIDINGSTIJD 25 min
TIJD VOOR DE HITTEBEHANDELING 2h

MOEILIKHEIDSGRAAD
KLANTWAARDERING



INGREDIËNTEN

Aantal personen: portie voor 1 persoon

- 150 gram aardappelen
- 100 gram aardperen
- 10 gram bloem
- 100 gram melk
- Zout
- Peper
- Nootmuskaatpoeder

AANBEVOLEN PRODUCT: terrine Le Parfait® Super 350 ml (Diameter : 85)



BEREIDING

1. Schil de aardappelen en de aardperen en snijd ze in dunne plakjes. Blancheer ze minstens 3 minuten in niet-gezouten water. Giet af. Zet opzij.
2. Doe de bloem in een kom, giet er geleidelijk de melk bij en meng dit goed. Voeg peper, zout en nootmuskaat toe.
3. Leg de plakjes vast op elkaar in de terrines tot 2 cm onder de rand. Bedek met het mengsel van melk en bloem tot 2 cm onder de rand.
4. Sluit de terrines met de sluitringen en voer een hittebehandeling uit van 2 uur op 100 °C.

Recept naar een idee van Appetia voor Le Parfait®

APPELCOMPOTE



VOOREREIDINGSTIJD	30 min
TIJD VOOR DE HITTEBEHANDELING	40 min
HOUDBAARHEIDSTIJD	12 mois

MOEILIKHEIDSGRAAD
KLANTWAARDERING



INGREDIËNTEN

Aantal personen: 4 tot 6

- 10 appels
- 1 eetlepel vers geperst citroensap
- 150 gram bruine basterdsuiker
- 1 eetlepel kaneelpoeder

AANBEVOLEN PRODUCT: terrine Le Parfait® Super 350 ml (Diameter : 85)



BEREIDING

1. Was de appels en schil ze. Verwijder het klokhuis en de pitjes en snijd vervolgens in stukken. Voor een zachte, enigszins zure appelcompote kun je het best reinettes of goudreinetten gebruiken.
2. Doe de appelstukjes in een pan en warm ze op een halfhoog vuur op.
3. Voeg de bruine basterdsuiker, de citroen en de kaneel toe. Roer je appeldessert tijdens het koken goed door en maak er een puree van.
4. Begin als je zelfgemaakte compote klaar is met het vullen van je weckpotten Le Parfait Super en voer onmiddellijk een hittebehandeling uit van 40 minuten op 100 °C.

Opmerking: de hittebehandelingstijd die in de verschillende recepten wordt aangegeven, is van toepassing op de maat van de gebruikte weckpot. Bij het gebruik van grotere maten moet deze tijd met maximaal 60 minuten worden verlengd.

USER MANUAL AND INSTRUCTIONS



AUTOMATIC STAINLESS STEEL STERILISERS

Model	Power	Capacity	Appliance dimensions	Maximum capacity
LPF.STV23INA glass lid	2,500W	23 Litres	H45 cm x L42 cm x D39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 6 x 1L Le Parfait Familia Wiss jars • 5 x 1L Le Parfait Super jars • 5 x 1.5L Le Parfait Super jars • 5 x 1L Le Parfait Super jars + 1 x 1L or 1.5L Familia Wiss jar • 12 x 0.5L Le Parfait Familia Wiss jars • 10 x 0.5L Le Parfait Super jars + 2 x 0.5L Le Parfait Familia Wiss jars
LPF.STIX23INA stainless steel lid	2,500W	23 Litres	H46 cm x L42cm x D39 cm	
LPF.STCPL45INA plastic lid	2,500W	45 Litres	H61 cm x L38 cm x D39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 16 x 1L Le Parfait Super jars • 16 x 1L Le Parfait Familia Wiss jars • 8 x 1.5L Le Parfait Super jars • 32 x 0.5L Le Parfait Super jars • 32 x 0.5L Le Parfait Familia Wiss jars

Dear Customer,

Thank you for your purchase and your trust.

Please consult the multi-language manual available on the steriliser page on Leparfait.com. This manual contains all the information you need for proper use and maintenance of your appliance. We recommend that you read it carefully, follow the instructions and share it with future users.

With more than 90 years' experience in food preservation, Le Parfait offers over 400 recipes and tips on food preparation at Leparfait.com.

If you have any questions, our customer service team is available via Leparfait.com and by phone on +33 (0)8 05 36 00 01, Monday to Friday from 8:15am to 12:15pm and from 1.35pm to 4.45pm.

We hope that you will be fully satisfied with your appliance.

Sincerely,

Le Parfait® Team



This symbol, displayed on the product label, indicates that at end of life, this appliance is subject to selective collection requirements (for more information on this collection, please contact your local authority) or may be collected free of charge by the distributor with the purchase of a similar item (shipping costs are borne by the customer). In light of the effects on the environment and human health due to the presence of hazardous substances in electrical and electronic equipment, **THIS ITEM MUST NOT BE DISPOSED OF WITH GENERAL HOUSEHOLD WASTE.**

Read the instructions carefully before use and keep the manual for future reference. The instructions for use are available online at leparfait.com



**LE TRI
+ FACILE**



FR
Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



DESCRIPTION OF YOUR STERILISER



Press to
switch on/off

Selected cooking
temperature

Time remaining



Turn to set the
temperature

Water temperature in
tank

Turn to set the
timer

Rack provided, to be placed at the bottom of the appliance



SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical equipment, it is essential that you follow certain basic safety precautions.

Please read these operating instructions carefully before using the appliance. This is an important document which should be kept for future reference.

1. This appliance must not be used by children. Keep the appliance and power cord out of the reach of children. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with limited experience and knowledge, provided that they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have a full understanding of any potential hazards.
2. Children must not be allowed to play with the appliance.
3. Power cord: the length of the cord for this appliance has been defined to prevent the risk of accidents. If the cord is too short, an extension cord should be used. However, you must make sure that it does not dangle over the work surface and take every precaution to ensure that no one can trip over or accidentally pull on the cord. Never pull on the power cord of the appliance. When unplugging or moving the appliance, carefully take out the plug from the wall socket before disconnecting the appliance. Tip: before switching on the appliance, check that the power cord has not been pulled out of the unit, and only then plug it into the wall socket. Do not use an electrical appliance with a damaged power cord or plug, or an appliance that is defective or damaged in any way. The appliance must be checked, repaired or mechanically or electrically adjusted by a qualified technician to avoid any danger. Regularly check that the power cord is in good condition. If the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, their after-sales service or a similarly qualified person to avoid any danger. To prevent any risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or any other liquid.
4. The appliance is not designed for operation using a timer or separate remote control.
5. Do not place the appliance in the immediate vicinity of a heat source.
6. Do not use the appliance outdoors.
7. Using the appliance or accessories in a way that is not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.

8. The A-weighted sound pressure level is less than 70 dB.
9. Do not use or install the appliance in a place where a jet of water is likely to be used. Do not use the appliance with wet or damp hands or feet.



ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

1. Power supply: When using an extension cord, the electrical rating of the cord must be at least equal to that of the appliance. If the electrical circuit is overloaded because it has to supply other devices in addition to the new appliance, the appliance will not function properly. Using the appliance on a separate electrical circuit is recommended. The cable must be fully unwound during use. Check that the voltage of your appliance is compliant with that of your electrical wiring system. The plug on the power cord is designed to be plugged into a 220-240 volt earthed wall socket. Do not allow any spillage on the connector.
2. If the appliance shows any signs of malfunction during use, unplug it immediately. Do not use or try to repair a faulty appliance; it must be repaired by a qualified person.
3. If this appliance falls into water or any other liquid, unplug it immediately. Do not try to remove the appliance from the water and do not use it again. Contact the customer service department immediately.
4. Do not use the appliance for any other purpose than those for which it was designed: sterilising jars in water and boiling water. Improper use may result in injury.
5. Positioning the appliance: Leave a gap of at least 30 cm on each side and above the appliance. Do not place any other objects on top of the appliance during operation (only the lid). Ensure that the appliance is placed on a stable, flat, clean surface that will not get hot and is not slanted, and which can support the weight of the appliance when full. The appliance should only be placed in locations where it can be supervised by persons with the knowledge required to use it.
6. Ensure that the connection cable and any other cables from nearby devices are not in contact with the hot parts of the appliance.
- 7. WARNING! The appliance gets hot while in operation. The appliance must not be moved when hot and full. The appliance must not be carried while hot.**
- Caution! There is a risk of burns from the steam that escapes when the lid is removed.**
8. Never move or empty the appliance when it is hot, wait until the unit has cooled down completely.

9. Once you have finished using the appliance, unplug it from the mains and leave the water to cool before removing the jars.
10. Unplug the appliance in the event of an error during use, before cleaning it and after each use.
11. Always ensure the appliance is supervised when in operation.
12. Never pour cold liquid into the appliance when the tank is hot!
13. The steriliser produces residual heat after use.
14. Do not heat the steriliser when empty, as this may cause damage. If this should occur unintentionally, leave the steriliser to cool down before refilling it to prevent the risk of burns from hot liquid or steam.
15. Only use the rack and lid supplied with your appliance.

This appliance is equipped with an overheating protection device.

This safety device is triggered when the appliance overheats, particularly if the water level is too low or the appliance is empty.

As a result, it will cut the electricity supply to the appliance and the unit will stop functioning.

To reset the appliance:

- Wait until the tank is completely cooled down
- Empty the appliance
- Unplug the cord from the wall socket
- Turn the appliance upside down
- Press firmly on the pin in the centre on the bottom of the appliance. The pin should only be pushed in by a few millimetres. Do not try to push it in further, as this will damage the appliance. This type of damage is not covered by the warranty.
- Put the appliance back in the correct position, then add a few litres of water to the tank to check that it is working properly.

Do not leave your appliance unattended.

Depending on the mode of use, a large amount of water may evaporate. To prevent evaporation, keep the lid on the appliance and avoid opening it. If necessary, add boiling water to avoid thermal shock and extend the cooking time.

This appliance is not designed for domestic and similar uses such as:

- In kitchen areas reserved for staff in stores, offices and other professional environments.

- On farms
- In guest house-type environments or for use by guests in hotels, motels and other residential environments.



USE

First time use

1. Before using the appliance for the first time, thoroughly clean the inside of the tank.
2. Always pour water into the tank before switching on the appliance.
3. Do not overfill the tank with water. Fill it to a maximum of 4 cm below the rim or up to the MAX mark. If the appliance is filled to the top, hot water may splash out.

Caution! Risk of scalding from escaping steam!

When used for the first time, the appliance may emit a light smoke or slight odour. These effects are not unusual and will quickly disappear.

Use

1. Place the rack at the bottom of the appliance. Do not switch the appliance on unless the rack is covered with water, as this may cause it to melt. This risk is not covered by the warranty.
 2. Place the closed jars on the rack to make it easier for water to circulate. To stop the jars knocking against each other when the water is boiling, we recommend putting Le Parfait seals around the jars.
 3. Fill up the tank with drinking water until the topmost jar is at least $\frac{3}{4}$ covered, or completely covered if there is enough space, without ever exceeding the maximum level indicated inside the tank.
 4. Put the lid on.
 5. Insert the plug into the electrical socket. The display will light up for a brief moment, indicating 30 minutes by default and 80°C.
 6. Set the timer to the required time (180 minutes maximum) by turning the right-hand button.
 7. Select the required temperature by turning the left-hand button.
 8. After setting the temperature, press the left-hand button (ON/OFF) to start the cooking process. The actual water temperature will be displayed in the bottom left-hand corner of the screen.
- NB: the timer will start automatically once the set water temperature has been reached. An hourglass will be displayed below the time.

9. The bars above the timer will move to indicate that the appliance has started the cooking process. While the appliance is in operation, the screen will switch off (will not be lit up), but the cooking process will continue.

10. During cooking, the appliance is self-regulating. It is not unusual for the temperature to vary slightly.

IMPORTANT: Given the large volume of water in the tank, the water may take quite a long time to reach the right temperature, and sometimes as long as 1 hour 45 minutes, depending on how full it is. We recommend that you keep the lid on your appliance until the end of cooking.

For your information, the boiling temperature may vary according to the surrounding air pressure, and, therefore, the altitude at which the process is carried out.

11. When the timer reaches 0, the appliance will beep indicating that the cooking time is complete. Switch the appliance off by pressing the ON/OFF button on the left-hand side.

12. Remove the plug from the mains.

13. Wait for the water to cool down before moving the steriliser and carry it by the handles.

14. Remove the lid, then take out the jars using an oven glove or a suitable kitchen utensil such as Le Parfait® jar tongs.

15. Empty out the water using the drain tap.

Cleaning

1. Cleaning and maintenance of the appliance must not be performed by children.

2. Do not clean the appliance with a jet washer. The appliance must not be immersed in water when being cleaned.

3. For the purposes of hygiene, we recommend boiling approximately 10 litres of water in the appliance before using it for the first time, with the thermostat set to maximum.

4. Always unplug the appliance from the wall socket before cleaning, moving or storing it away. Remove the rack and clean it separately. Clean it after each use. Clean both the inside and outside using a damp cloth.

5. Remove the tap to clean it (wash with soapy water and rinse twice in clean water). Screw the tap head back on firmly, without forcing the screw threads. Put the tap back in position after cleaning, ensuring that the 2 seals are in place (parts subject to wear - remember to change the seals regularly).

6. Regularly dissolve limescale deposits using a descaling agent (follow the manufacturer's recommended dosage instructions).

This step is important because a layer of limescale can affect the temperature control or heating power. Rinse the appliance twice in clean water after descaling.

7. Never use scouring powder, steel wool or metal accessories that could damage the coating.

Storage

Thoroughly wipe your appliance dry before storing it away, and keep it in its box in a cool, dry place. Your appliance should be used and stored at an ambient temperature between 10°C minimum and 35°C maximum, to ensure it functions properly and to prevent any safety risk.



WARRANTY

This appliance is guaranteed for two years from the date of purchase, against any manufacturing defect or fault. Parts and labour warranty. The warranty covers the replacement of any defective parts, but does not cover **normal wear and tear of the appliance** (seals, for example), **lack of maintenance** (particularly due to limescale), **damage from impacts** or damage that may be caused by power surges or improper use. **Do not attempt to repair the appliance yourself**, as this will invalidate your warranty. Any repair work by the user on the appliance, or any modification made by the user to the appliance or its original accessories will invalidate the warranty. Any inappropriate use, other than that described in this manual, will result in a loss of warranty. The manufacturer, distributor or importer are not responsible for improper use or poor maintenance of the appliance.

FAULT DURING INITIAL OPERATION AND FAULT UNDER WARRANTY:

► Contact the consumer service department on +33 (0)8 05 36 00 01 from 8:15am to 12:15pm and from 1:35pm to 4:45pm (calls free from a landline).

1. Quick and easy troubleshooting of the issue by phone if possible.
2. A spare part will be sent to the customer if the appliance does not require technical repair. For example: lid, tap, rack, button.
3. If solutions 1 and 2 are not feasible, please return the appliance to the store for an exchange or refund, together with the invoice for the appliance.

FAULT UNDER WARRANTY:

► Contact the consumer service department on +33 (0)8 05 36 00 01 from 8:15am to 12:15pm and from 1:35pm to 4:45pm (calls free from a landline).

1. Quick and easy troubleshooting of the issue by phone if possible.
2. If a part needs to be sent to resolve the fault, this part will be dispatched and invoiced to the customer.
3. If solutions 1 and 2 cannot resolve the fault, the appliance must be returned to the workshop for a repair quote. The repair will only be carried out once we have received your written acceptance of the quote. You will be issued with a parcel return number. This number must be clearly marked on the return packaging. Without this number, the parcel will be refused.

You must take all necessary steps to ensure that the appliance is correctly packaged, and include a copy of your purchase invoice and a precise description of the fault in your package. Any appliance or accessory that is returned badly packaged and arrives damaged will not be covered by the warranty. Your appliance must be cleaned before shipping.

The original packaging has been specially designed to transport this appliance. We strongly recommend that you keep this packaging and use it when shipping your appliance.

Please allow a maximum of three weeks from the date of receipt of your parcel for any repair work to be carried out on your appliance. All appliances received will be returned carriage paid.

Become a home canning pro with Le Parfait®!



CANNING IN 8 STEPS

1/8 PREPARE YOUR LE PARFAIT® JARS AND TERRINE JARS

Check that there are no chips, abrasions or sticky residue on the surface of the jars. **Clean the jars, terrine jars and lids with hot, soapy water. Do not allow the jars or terrine jars to knock against each other.** Do not use metal or abrasive sponges to clean your jars and terrine jars.

After cleaning, rinse your jars and terrine jars thoroughly with hot water, then leave to air dry.

2/8 SELECT HEALTHY, FRESH INGREDIENTS

The products and foodstuffs you choose to preserve must be completely fresh, healthy and suitable for canning. Never use products or ingredients that are frozen or have been defrosted.

It is essential to follow the specific hygiene guidelines relating to the recipes of the food you are canning:

- Fruit and vegetables must be washed and free of soil.
- When preparing these ingredients, ensure that peeled food does not come into contact with the waste (peelings, leaves).
- Make sure that your work surface is clean.
- Do not use wooden utensils, as they are not sterile and may harbour germs and bacteria that could contaminate your canned food.
- When making soups, purées or any other recipe which involves blending food, follow the different steps of the recipe in quick succession. By blending your food, you increase the surface area for potential contamination. It is therefore important to minimise the time spent handling food before the heating process.

3/8 COOK YOUR FOOD

Vegetables should be blanched if necessary. Poultry innards should be completely emptied out and the inside thoroughly washed under running water. Follow the recipe instructions.

4/8 FILL YOUR LE PARFAIT® JARS AND TERRINE JARS

Whenever the product and preparation process allow, fill the jars or terrine jars with the prepared food at the hottest possible temperature, even if boiling hot. Fill your jars or terrine jars up to the fill level engraved on the body of the jar, or up to 2 cm from the rim. Then, wait a few minutes to check that your prepared food is distributed evenly throughout the jar, to get rid of any air pockets. Top up if necessary.

Caution: In the case of Le Parfait® Familia Wiss terrine jars, do not use brine, sauce or covering juice that is too acidic (pure alcohol, vinegar, etc.). When acid comes into contact with metal parts, such as lids, it can cause corrosion.

5/8 CLOSE YOUR LE PARFAIT® JARS AND TERRINE JARS

Before closing your jars and terrine jars, **make sure that you use a new Le Parfait® Super universal rubber seal**, that is the right size for your jar or terrine jar.

Boil the seals in water before fitting them to the lids. Check that the rim of your jar or terrine jar is completely clean before closing it. If particles are trapped between the seal and the glass, the canning process will not work.

Finally, fully shut the closing system and immediately start the heat treatment phase if the recipe so requires.

The preservation process may vary depending on the recipe. Some recipes use vinegar, oil or salt as preservatives, in which case heat treatment may not be needed.

In the case of Le Parfait® Familia Wiss terrine jars, **always use new Le Parfait® Familia Wiss lids**, which are specially designed to fit your terrine jars. Make sure the lids are not deformed and that the seals are in good condition, then screw on the lids without applying too much force, before moving on to the heat treatment stage.

6/8 HEAT TREATMENT

To prevent the contents of your jars from cooling down too much, it is essential that the water in your steriliser is already hot. The hotter the water in your steriliser, the less time it will take for your preserved food to reach 100°C, and the lower the risk of contamination during this time.

There are two different options for heat-treating your jars:

- Pasteurisation (treatment below 100°C): you can use an electric steriliser like this one, or a large pot with a thermometer to measure the target temperature.
- Sterilisation (treatment above 100°C with a pressurised appliance, recommended for acidic food): you can use a new- or old-style pressure cooker. In this case, place a cloth on the bottom of your container to prevent any direct contact between the glass and the metal, and place the jars inside, taking care to wedge them in place so that they don't knock against each other or tip over during the heating process.

Completely cover the jars with hot water up to the MAX level of your electric steriliser and close it with the lid. If using a new-style pressure cooker, fill it with hot water according to the filling instructions and heat to 100°C (boiling temperature, or when the valve of the new- or old-style pressure cooker starts to rattle). At this point, you can start your timer.

Rapid cooling after sterilisation is recommended, provided that you have kept to the sterilisation time and it is sufficiently long.

Rapid cooling has two effects:

- It rapidly stops the cooking process,
- It also rapidly condenses the steam in the jar, making it airtight more quickly.

There are two options for cooling the jars: either remove them from the water at the end of the sterilisation time, or cool them directly in the steriliser with cold water, but this should only be done after leaving them to cool for at least 30 minutes to avoid thermal shock if over 65 degrees.

7/8 CHECK AND STORE YOUR PRESERVED FOOD

When the jars or terrine jars have cooled down completely, check that the vacuum inside is intact by releasing the closing system. The lid should stick to the jar and be resistant to pulling.

For Le Parfait® Super jars or terrine jars, if the lid doesn't stick to the jar once the closing system has been released, this may be caused by:

- Filling the jars incorrectly: too little or too much mixture.
- Not performing the heat treatment correctly: cooking time too short and/or temperature too low.
- Sealing defect: chips or dirt on the rim or lid.
- Using a seal that is too old, worn, damaged or a model not suited to the size of the jar.

Resolve the problem and then repeat the heat treatment using a new seal.

If using Le Parfait® Familia Wiss terrine jars, complete this same step by unscrewing the lid. The lid should stick to the terrine jar and be resistant to pulling. If the lid is not held on the terrine jar by the vacuum, repeat the heat treatment using a new lid.

To preserve your prepared food for several months, do not put the lids back on Le Parfait® Familia Wiss terrine jars, or re-lock the mechanism on Le Parfait® Super jars or terrine jars, so that it is easy to see if they have been opened. Store the jars in a cool, dry place, away from direct light. For pasteurised products with a low acid content (pH > 4.5), we recommend storing them at 5°. Don't forget to label the jars, indicating the contents and date of production.

8/8 OPEN YOUR JARS

Before opening your jars or terrine jars, check that the vacuum is intact, as in step 7.

Do not eat food, even just to taste it, in the following cases:

- The lid of Le Parfait® Super jars or terrine jars does not remain stuck to the jar after the closing system has been released.
- The Le Parfait® Familia Wiss terrine lid doesn't stick to the terrine jar.
- If you have any doubts about the condition of the preserved food.

The jars must be opened by an adult. Pull the tab on the seal so that air can enter the Le Parfait® Super jar or terrine jar, and the lid will come off.

For easier opening, we recommend using the Le Parfait jar opener, specially designed for this purpose. If using Le Parfait® Familia Wiss terrine jars, simply pierce the lid.

If you decide to reheat your jar or terrine jar in the oven, remember to remove the seal beforehand.

OUR SIMPLE AND DELICIOUS RECIPES

Below are four simple and delicious recipes selected by the Le Parfait® team for you to discover and try. Check out our many other recipes on the leparfait.com website.

HOMEMADE TOMATO SAUCE



PREPARATION TIME 40 mn

HEAT TREATMENT TIME 45 min

DIFFICULTY

COMMUNITY RATING



INGREDIENTS

Number of people: 6 to 8

- 2.5 kg very ripe tomatoes
- 2 onions
- 2 or 3 garlic cloves
- 1 bay leaf
- 1 small bunch of thyme
- Salt and pepper
- 1 bunch of parsley
- Basil or tarragon leaves
- 1 teaspoon of sugar to taste
- Allspice
- 1 tablespoon of olive oil

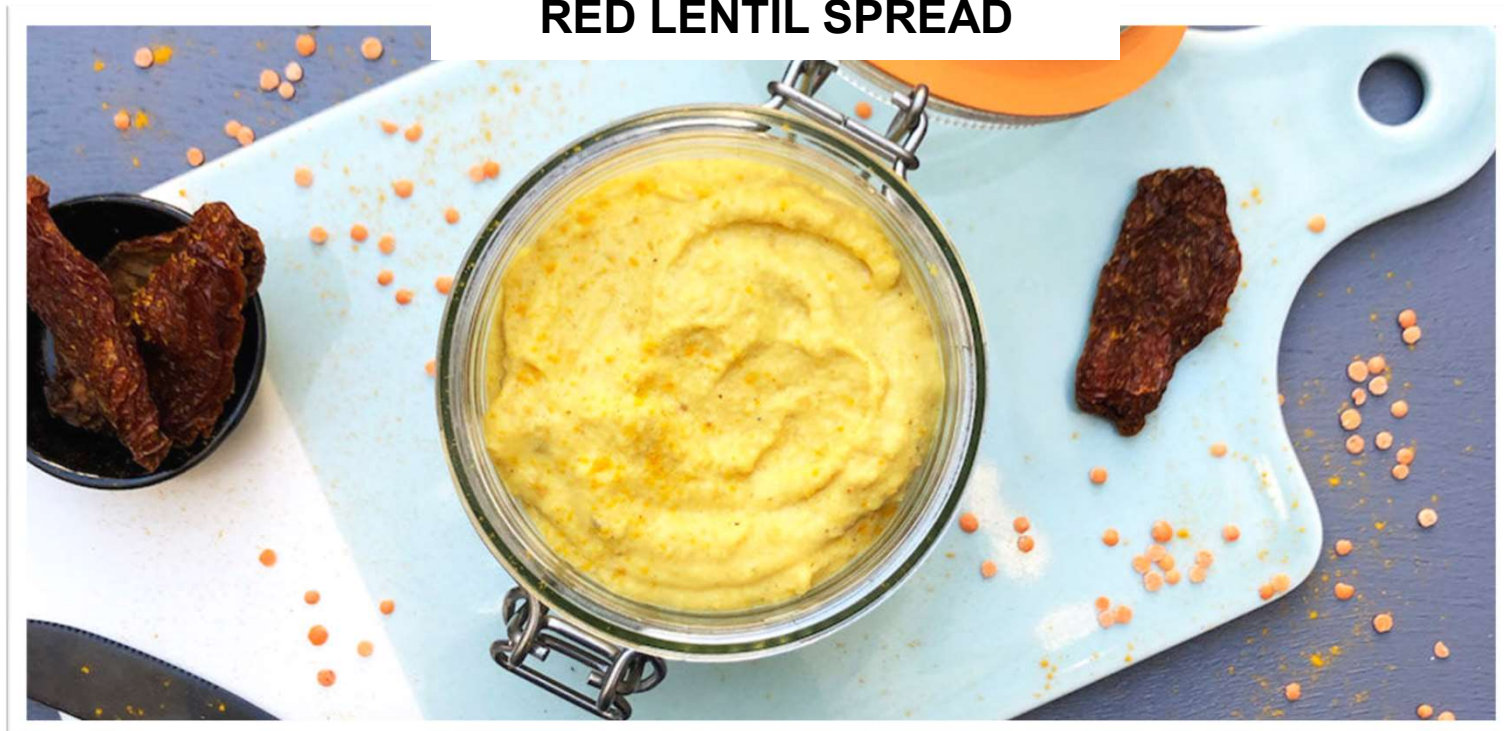
RECOMMENDED PRODUCT: Le Parfait® Super 1-litre jar (Diameter: 85)



PREPARATION

1. Start this homemade canned tomato sauce by rinsing the tomatoes. Next, remove the seeds and peel (remove the skin from) the tomatoes.
2. Dice the tomatoes.
3. Finely slice the onion and fry in olive oil in a frying pan along with the peeled garlic cloves. Add the diced and peeled tomatoes, aromatic herbs, allspice and sugar. Season with salt and pepper. Cook on a low heat for around 30 minutes.
4. Purée the entire mixture in a blender.
5. Finish off this tomato sauce recipe by filling the Le Parfait® Super jars to within 2 cm of the rim, sealing tightly, then immediately start the heating process for 45 minutes at 100°C.

RED LENTIL SPREAD



PREPARATION TIME

30 min

DIFFICULTY



HEAT TREATMENT TIME

1h30

COMMUNITY RATING



INGREDIENTS

- 120 g red lentils
- 60 g sun-dried tomatoes
- 30 g oil
- Curry powder
- Cumin powder
- Turmeric
- Salt
- Pepper

RECOMMENDED PRODUCT: Le Parfait® Super 200-ml terrine (Diameter: 70)



PREPARATION

1. Cook the red lentils according to the instructions (20 mins in boiling water), then drain.
2. Soak the sun-dried tomatoes in a small bowl of hot water for 5 minutes.
3. Put the red lentils, sun-dried tomatoes, oil, salt and spices into a blender. Blend until the mixture is smooth. Add a little water if the texture is too thick.
4. Fill your terrine jars to the level indicated by the line (approx. 2 cm from the rim). Close the terrine jars and immediately start the heating process at 100°C for 1h30.

Recipe suggested by Appetia for Le Parfait®.

GRATIN DAUPHINOIS WITH POTATOES AND JERUSALEM ARTICHOKE



PREPARATION TIME 25 min

HEAT TREATMENT TIME 2h

DIFFICULTY

COMMUNITY RATING



INGREDIENTS

Number of people: portion for 1 person

- 150 g potatoes
- 100 g Jerusalem artichokes
- 10 g flour
- 100 g milk
- Salt
- Pepper
- Nutmeg powder



RECOMMENDED PRODUCT: Le Parfait® Super 350-ml terrine jar (Diameter: 85)

PREPARATION

1. Peel and thinly slice the potatoes and Jerusalem artichokes. Blanch them in unsalted water for at least 3 minutes. Drain off the water. Set aside.
2. Put the flour in a bowl and gradually add the milk, mixing well. Season with salt, pepper and nutmeg.
3. Arrange the slices in the terrine jars, making sure they are pressed together tightly, to within 2cm of the rim. Cover with the milk/flour mixture up to 2cm.
4. Close the terrine jars using the seals and heat them for 2 hours at 100°C.

Recipe suggested by Appetia for Le Parfait®.

APPLE COMPOTE



PREPARATION TIME	30 min
HEAT TREATMENT TIME	40 min
STORAGE TIME	12 mois

DIFFICULTY
COMMUNITY RATING



INGREDIENTS

Number of people: 4 to 6

- 10 apples
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- 150 g brown sugar
- 1 teaspoon cinnamon powder



RECOMMENDED PRODUCT: Le Parfait® Super 350-ml terrine jar (Diameter: 85)

PREPARATION

1. Wash and peel the apples. Remove the cores and seeds, then cut into chunks. For a mellow apple compote recipe that is not too acidic, use Reinette, Canada or Boskoop apples
2. Put the apple chunks into a saucepan and cook over a medium heat.
3. Add the brown sugar, lemon and cinnamon. While your apple dessert is cooking, blend and purée the apple mixture.
4. When your homemade apple compote is ready, fill up your Le Parfait Super jars and immediately start the heating process, for 40 minutes at 100°C.

Please note: The heat treatment time indicated for each recipe applies to the stipulated jar size. This time may need to be increased by up to 60 minutes for larger jars.

BENUTZERHANDBUCH UND BENUTZERHINWEISE



AUTOMATISCHE STERILISATOREN AUS EDELSTAHL

Modell	Leistung	Fassungsvermögen	Maße des Geräts	Maximale Kapazität
LPF.STV23INA Glasdeckel	2500 W	23 Liter	45 cm (H) x 42 cm (B) x 39 cm (T)	<ul style="list-style-type: none"> • 6 Le Parfait Familia Wiss Einmachgläser à 1 l • 5 Le Parfait Super Einmachgläser à 1 l • 5 Le Parfait Super Einmachgläser à 1,5 l • 5 Le Parfait Super Einmachgläser à 1 l und ein Familia Wiss Einmachglas à 1 l oder 1,5 l
LPF.STIX23INA Edelstahldeckel	2500 W	23 Liter	46 cm (H) x 42 cm (B) x 39 cm (T)	<ul style="list-style-type: none"> • 12 Le Parfait Familia Wiss Einmachgläser à 0,5 l • 10 Le Parfait Super Einmachgläser à 0,5 l und 2 Le Parfait Familia Wiss Einmachgläser à 0,5 l
LPF.STCPL45INA Plastikdeckel	2500 W	45 Liter	61,5 cm (H) x 38 cm (B) x 39 cm (T)	<ul style="list-style-type: none"> • 16 Le Parfait Super Einmachgläser à 1 l • 16 Le Parfait Familia Wiss Einmachgläser à 1 l • 8 Le Parfait Super Einmachgläser à 1,5 l • 32 Le Parfait Super Einmachgläser à 0,5 l • 32 Le Parfait Familia Wiss Einmachgläser 0,5 l

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für Ihren Einkauf und Ihr Vertrauen.

Bitte beachten Sie das mehrsprachige Handbuch auf der Sterilisator-Seite auf der Website Leparfait.com. Es enthält die Informationen, die für die ordnungsgemäße Verwendung und Wartung der Maschine erforderlich sind. Wir empfehlen Ihnen, es sorgfältig zu lesen, den Anweisungen zu folgen und es zukünftigen Benutzern mitzuteilen.

Mit über 90 Jahren Erfahrung in der Konservierung bietet Ihnen Le Parfait® über 400 Rezepte und Zubereitungstipps Leparfait.com

Bei Fragen steht Ihnen unser Kundendienst unter der Rufnummer +33 8 05 36 00 01 von Montag bis Freitag von 8.15 bis 12.15 Uhr und von 13.35 bis 16.45 Uhr zur Verfügung.

Wir hoffen, dass Sie mit der Verwendung Ihres Geräts zufrieden sind.

Mit freundlichen Grüßen,

Das Team Le Parfait®



Dieses Symbol auf dem Typenschild bedeutet, dass dieser Artikel, wenn er gebraucht ist, getrennt zu entsorgen ist (die Einzelheiten der Entsorgungsmodalitäten erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde). Er kann auch vom Händler kostenlos gegen den Kauf eines ähnlichen Artikels zurückgenommen werden (Sie zahlen die Versandkosten). **DIESER ARTIKEL DARF NICHT ÜBER DEN HAUSMÜLL ENTSORGT WERDEN**, da elektrische und elektronische Geräte gefährliche Substanzen enthalten, die sich schädlich auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit auswirken können.

Vor dem Gebrauch die Benutzerhinweise sorgfältig lesen und das Handbuch aufbewahren. Die Gebrauchsanweisung ist online auf leparfait.com verfügbar.



**LE TRI
+ FACILE**



FR
Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



BESCHREIBUNG IHRES STERILISATORS



Drücken der Ein-/Auschalttaste

Ausgewählte Kochtemperatur

Verbleibende Dauer



Drehen, um die Temperatur einzustellen

Wassertemperatur im Behälter

Drehen, um den Timer einzustellen

Mitgeliefertes Gitter zum Einsetzen in den Boden des Geräts



SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind unbedingt einige grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Dies ist ein wichtiges Dokument, das Sie zur späteren Einsichtnahme aufbewahren sollten.

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden. Es wird allerdings vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Netzkabel: Die Länge des Netzkabels dieses Geräts wurde so gewählt, dass Unfälle vermieden werden können. Sollte es zu kurz sein, muss ein Verlängerungskabel verwendet werden. Dieses sollte allerdings nicht von der Arbeitsfläche herabhängen. Es müssen außerdem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, damit sich niemand darin verfangen oder es versehentlich herausziehen kann. Ziehen Sie niemals am Netzkabel des Geräts. Wenn das Gerät an einen anderen Ort gestellt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker vorsichtig am Stecker aus der Steckdose, um das Gerät abzutrennen. Tipp: Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass das Netzkabel noch mit dem Gerät verbunden ist, und stecken Sie es erst dann in die Steckdose. Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Kabel oder Stecker beschädigt ist. Benutzen Sie kein Gerät, das defekt oder anderweitig beschädigt ist. Um Gefahren zu vermeiden, sollte es von einem qualifizierten Techniker überprüft, repariert oder mechanisch oder elektrisch eingestellt werden. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mithilfe einer Zeitschaltuhr oder durch ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
5. Positionieren Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
7. Die Verwendung von Geräten oder Zubehör, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

8. Der mit A bewertete Schalldruckpegel liegt unter 70 dB.
9. Verwenden oder installieren Sie das Gerät nur an Orten, die nicht von einem Wasserstrahl getroffen werden können. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen.



ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

1. Stromversorgung: Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die elektrische Leistung des Kabels mindestens der des Geräts entsprechen. Sollte der Stromkreis überlastet sein, weil er neben dem neuen Gerät noch andere Geräte versorgen muss, wird das neue Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es wird empfohlen, das Gerät an einem separaten Stromkreis zu betreiben. Das Kabel muss während des Gebrauchs vollständig ausgerollt sein. Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Geräts mit der Spannung der Stromversorgung übereinstimmt. Stecken Sie den Stecker des Kabels in eine Wandsteckdose, die mit 220–240 Volt gespeist wird und geerdet ist. Vermeiden Sie jegliche Überladung am Stecker.
2. Ziehen Sie den Stecker sofort aus der Steckdose, wenn das Gerät während des Gebrauchs Anzeichen eines Defekts zeigt. Verwenden Sie kein defektes Gerät. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren, es muss von einer qualifizierten Person repariert werden.
3. Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit fällt. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu holen, und verwenden Sie es nicht mehr. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
4. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke: Das Sterilisieren von Einmachgläsern in Wasser und das Kochen von Wasser. Bei falscher Verwendung besteht Verletzungsgefahr.
5. Positionierung des Geräts: Halten Sie auf jeder Seite und der Oberseite des Geräts einen Mindestabstand von 30 cm ein. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist (mit Ausnahme des Deckels). Stellen Sie sicher, dass die Fläche, auf der das Gerät steht, stabil, sauber und eben ist. Sie darf nicht heiß oder geneigt sein und muss das Gewicht des Geräts tragen können, wenn es befüllt wird. Das Gerät darf nur an Orten aufgestellt werden, an denen es von Personen mit entsprechenden Kenntnissen beaufsichtigt werden kann.
6. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel sowie die Kabel von benachbarten Geräten keine heißen Teile des Geräts berühren.
7. **WARNUNG! Das Gerät erhitzt sich während des Betriebs. Das Gerät darf im warmen und gefüllten Zustand nicht bewegt werden. Das Gerät darf in einem warmen Zustand nicht transportiert werden.**
Achtung! Durch den austretenden Dampf besteht bei der Öffnung des Deckels möglicherweise Verbrennungsgefahr.
8. Niemals das Gerät transportieren oder leeren, wenn es heiß ist. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.

9. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Wasser abkühlen, bevor Sie die Gläser entnehmen.
10. Bei Fehlern während des Gebrauchs, vor jeder Reinigung und nach jedem Gebrauch das Gerät vom Stromnetz trennen.
11. Beaufsichtigen Sie das Gerät immer, wenn es in Betrieb ist.
12. Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeit ein, wenn der Behälter heiß ist!
13. Nach der Verwendung verfügt der Sterilisator noch über Restwärme.
14. Wenn Sie Ihren Sterilisator leer erhitzen, kann er möglicherweise beschädigt werden. Lassen Sie ihn in diesem Fall vor dem Befüllen abkühlen. So vermeiden Sie die Gefahr von Verbrennungen durch spritzende heiße Flüssigkeit oder Dampf.
15. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Gitter und den Deckel.

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Dieser wird ausgelöst, wenn das Gerät überhitzt, insbesondere wenn der Wasserstand zu niedrig oder gar kein Wasser vorhanden ist.

Folge: Das Gerät wird nicht mehr mit Strom versorgt und funktioniert nicht mehr.

Zur erneuten Inbetriebnahme:

- Warten Sie, bis der Behälter vollständig abgekühlt ist.
- Entleeren Sie den Behälter.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drehen Sie das Gerät um.
- Drücken Sie fest auf den Stift in der Mitte unterhalb des Geräts. Der Stift gibt nur wenige Millimeter nach. Versuchen Sie nicht, ihn weiter hineinzudrücken. Dies würde das Gerät beschädigen. Dieser Schaden wird nicht von der Garantie abgedeckt.
- Drehen Sie das Gerät wieder um und füllen Sie anschließend einige Liter Wasser in den Behälter, um die Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Es kann, je nach Art der Nutzung, zu einer hohen Wasserverdunstung kommen. Lassen Sie den Deckel auf dem Gerät und öffnen Sie es nicht, um Verdunstung zu verhindern. Gegebenenfalls müssen Sie kochendes Wasser hinzufügen und die Kochzeit verlängern, um einen Kälteschock zu vermeiden.

Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz in häuslichen und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z. B.:

– Küchenzeilen, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorbehalten sind

- auf Bauernhöfen
- in Umgebungen wie Gästezimmern sowie in anderen Wohnumgebungen, wie von Gästen genutzten Zimmern in Hotels, Motels usw.



GEBRAUCH

Erster Gebrauch

1. Das Innere des Behälters sollte vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden.
2. Füllen Sie immer Wasser in den Behälter, bevor Sie das Gerät einschalten.
3. Füllen Sie den Behälter nicht übermäßig mit Wasser, höchstens bis 4 cm unterhalb des Randes oder bis zur MAX-Markierung. Wenn er bis oben gefüllt wird, kann heißes Wasser herausspritzen.

Achtung! Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf!

Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal und gibt sich schnell wieder.

Gebrauch

1. Legen Sie das Gitter in den Boden des Geräts ein. Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn das Gitter mit Wasser bedeckt ist, da es sonst schmelzen kann. Dieses Risiko wird nicht durch die Garantie abgedeckt.
2. Stellen Sie die geschlossenen Gläser auf das Gitter, damit das Wasser besser zirkulieren kann. Wir empfehlen Ihnen, Le Parfait Gummiringe um die Gläser zu legen, damit die Gläser beim Kochen nicht aneinanderstoßen.
3. Füllen Sie den Behälter mit Trinkwasser, bis das höchste Glas mindestens zu $\frac{3}{4}$ bedeckt ist oder vollständig bedeckt ist, wenn genügend Platz vorhanden ist. Überschreiten Sie dabei aber nie den im Behälter markierten maximalen Füllstand.
4. Legen Sie den Deckel auf.
5. Stecken Sie den Netzstecker ein. Das Display leuchtet kurz auf und zeigt standardmäßig 30 Minuten und 80° C an.
6. Durch Drehen des rechten Knopfes können Sie den Timer auf die gewünschte Dauer einstellen (maximal 180 Minuten).
7. Durch Drehen des linken Knopfes können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.
8. Wenn Sie die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die linke Taste (Ein/Aus), um den Kochvorgang zu starten. Die tatsächliche Wassertemperatur wird in der unteren linken Ecke des Bildschirms angezeigt.
Hinweis: Sobald die eingestellte Wassertemperatur erreicht ist, startet der Timer automatisch. Unter der Zeit wird dann eine Sanduhr angezeigt.

9. Die Balken über dem Timer bewegen sich und zeigen damit an, dass das Gerät mit dem Kochvorgang beginnt. Während das Gerät in Betrieb ist, erlischt der Bildschirm (leuchtet nicht mehr), aber der Kochvorgang wird ordnungsgemäß fortgesetzt.

10. Während des Kochvorgangs reguliert sich das Gerät selbst. Eine leichte Schwankung der Temperatur ist dabei nicht ungewöhnlich.

WICHTIG: Aufgrund des großen Wasservolumens im Behälter kann es recht lange dauern, bis das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht, je nach Füllstand bis zu 1 Stunde und 45 Minuten. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel auf dem Gerät bis zum Ende des Kochvorgangs zu fixieren.

Hinweis: Die Siedetemperatur kann je nach Luftdruck und damit der Höhe, in der der Kochvorgang durchgeführt wird, variieren.

11. Wenn der Timer abgelaufen ist, piept das Gerät und der Kochvorgang ist beendet. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die linke Ein/Aus-Taste drücken.

12. Ziehen Sie den Netzstecker.

13. Lassen Sie erst das Wasser abkühlen, bevor Sie den Sterilisator an den Griffen tragen..

14. Nehmen Sie den Deckel ab und entnehmen Sie dann die Gläser mithilfe eines Ofenhandschuhs oder eines geeigneten Hilfsmittels wie der Le Parfait® Gläserzange.

15. Lassen Sie das Wasser über den Ablasshahn ab.

Reinigung

1. Die vom Nutzer vorgenommene Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden.

2. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Gerät darf zur Reinigung nicht in Wasser getaucht werden.

3. Wir empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch aus hygienischen Gründen mit etwa 10 Litern Wasser auszukochen. Stellen Sie das Thermostat auf die höchste Stufe.

4. Ziehen Sie vor der Reinigung, dem Transport oder der Lagerung des Geräts immer den Stecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie das Gitter und reinigen Sie es separat. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie es außen und innen mit einem feuchten Tuch.

5. Demontieren Sie den Ablasshahn zur Reinigung (Seifenwasser und zweimal mit klarem Wasser durchspülen). Schrauben Sie den Kopf des Ablasshahns fest auf, ohne das Gewinde zu überdrehen. Befestigen Sie den Ablasshahn nach der Reinigung wieder und achten Sie darauf, dass beide Dichtungen angebracht sind (Verschleißteile: Wechseln Sie die Dichtungen regelmäßig aus).

6. Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen etwaige Kalkablagerungen mithilfe eines Entkalkungsmittels (befolgen Sie dabei die Dosierungsempfehlung des Herstellers).

Das Entkalken ist notwendig, da eine Kalkschicht die Temperaturregelung oder die Erhitzungsleistung beeinträchtigen kann. Spülen Sie das Gerät nach dem Entkalken zweimal mit klarem Wasser aus.

7. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder Reinigungsmaterial mit Metall, andernfalls könnte die Beschichtung beschädigt werden.

Aufbewahrung

Trocknen Sie Ihr Gerät zunächst gut ab, verstauen Sie es im Karton und bewahren Sie es an einem trockenen und kühlen Ort auf. Ihr Gerät sollte bei einer Umgebungstemperatur von mindestens 10 °C und höchstens 35 °C verwendet und aufbewahrt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten und Sicherheitsrisiken zu vermeiden.



GARANTIE

Dieses Gerät hat eine Garantie von 2 Jahren ab dem Kaufdatum auf Herstellungsfehler und -mängel. Garantie auf Bauteile und Leistung Die Garantie umfasst nicht **den gewöhnlichen Verschleiß des Geräts** (z. B. Dichtungen), **ungenügende Wartung** (insbesondere durch Kalkablagerungen), **Stöße** oder Beschädigungen, die durch Überspannung oder unsachgemäßer Verwendung verursacht werden können. **Reparieren Sie das Gerät nicht selbst**, da sonst der Garantieanspruch erlischt. Jeder Eingriff oder jede Veränderung, die der Benutzer am Gerät oder dem Originalzubehör vornimmt, führt zum Erlöschen des Garantieanspruchs. Bei unsachgemäßer Verwendung, die nicht in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt ist, erlischt die Garantie. Weder der Hersteller, noch der Händler oder Importeur haften für eine unsachgemäße Verwendung oder Wartung des Geräts.

STÖRUNG BEI DER INBETRIEBNAHME UND DEFECT WÄHREND DER GARANTIEZEIT:

► Kontaktieren Sie den Kundenservice unter +33 (0)8 05 36 00 01 von 8:15 bis 12:15 Uhr und von 13:35 bis 16:45 Uhr (kostenlos aus dem französischen Festnetz).

1. Nach Möglichkeit erhalten Sie eine einfache und schnelle Fehlerbehebung über das Telefon.
2. Bei Bedarf wird Ihnen ein Ersatzteil zugesandt, wenn dies keinen technischen Eingriff am Gerät erfordert. Beispiele: Deckel, Ablasshahn, Gitter, Knopf.
3. Wenn die ersten beiden Lösungen nicht infrage kommen, sollten Sie das Gerät zum Umtausch oder zur Rückerstattung zusammen mit dem Kaufbeleg in das entsprechende Geschäft zurückbringen.

DEFEKTE AUSSERHALB DER GARANTIEZEIT:

► Kontaktieren Sie den Kundenservice unter +33 (0)8 05 36 00 01 von 8:15 bis 12:15 Uhr und von 13:35 bis 16:45 Uhr (kostenlos aus dem französischen Festnetz).

1. Nach Möglichkeit erhalten Sie eine einfache und schnelle Fehlerbehebung über das Telefon.
2. Wenn zur Behebung der Störung ein Ersatzteil benötigt wird, wird Ihnen dieses zugesendet und in Rechnung gestellt.
3. Wenn die ersten beiden Lösung zur Behebung der Störung nicht infrage kommen, muss das Gerät an die Werkstatt geschickt werden, damit ein Kostenvoranschlag für die Reparatur erstellt werden kann. Die Reparatur wird nur nach Ihrem schriftlichen Einverständnis mit dem vorgelegten Kostenvoranschlag durchgeführt. Sie erhalten dann eine Rücksendenummer für das Paket. Diese muss groß und deutlich lesbar auf dem Rücksendepaket vermerkt werden. Ohne diese Nummer wird das Paket nicht angenommen.

Packen Sie das Gerät sorgfältig in das Paket ein und legen Sie eine Kopie Ihres Kaufbelegs sowie eine genaue Beschreibung des Defekts bei. Alle Geräte oder Zubehörteile, die unsachgemäß verpackt werden und beschädigt ankommen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Ihr Gerät muss vor dem Versand gereinigt werden und sauber sein.

Die Originalverpackung ist speziell für den Transport dieses Geräts entworfen worden. Wir empfehlen Ihnen deshalb ausdrücklich, die Verpackung aufzubewahren, um sie für den Versand Ihres Geräts zu verwenden.

Die Reparatur Ihres Geräts dauert maximal 3 Wochen, nachdem wir Ihr Paket erhalten haben. Empfangene Geräte werden kostenfrei an Sie zurückgesandt.

Mit Le Parfait® wird Einmachen ganz leicht!



EINMACHEN IN 8 SCHRITTEN

1/8 VORBEREITUNG IHRER LE PARFAIT® EINMACHGLÄSER UND STURZGLÄSER

Achten Sie darauf, dass alle Glasoberflächen frei von Kratzern, Abriebstellen oder verklebten Rückständen sind. **Reinigen Sie Gläser und die Deckel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser nicht aneinanderstoßen.** Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Stahlwolle zur Reinigung Ihrer Gläser.

Spülen Sie Ihre Gläser nach der Reinigung gründlich mit heißem Wasser aus und lassen Sie sie anschließend an der Luft trocknen.

2/8 GESUNDE UND FRISCHE LEBENSMITTEL AUSWÄHLEN

Die ausgewählten Produkte und Lebensmittel müssen absolut frisch, gesund und für das Einmachen geeignet sein. Verwenden Sie niemals gefrorene oder aufgetaute Produkte oder Zutaten.

Bei der Zubereitung von Einmachrezepten ist es besonders wichtig, bestimmte Hygienestandards einzuhalten:

- Ihr Gemüse oder Obst muss unbedingt gewaschen und frei von Erde sein.
- Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass geschälte Lebensmittel nicht mit Abfällen (Schalen, Blätter) in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Arbeitsfläche sauber ist.
- Verwenden Sie keine Utensilien aus Holz, da diese nicht steril sind und Keime und Bakterien enthalten können, die Ihre Einmachgläser verunreinigen könnten.
- Bei Suppen, Pürees oder anderen Rezepten, bei denen die Lebensmittel püriert werden, sollten Sie die einzelnen Schritte des Rezepts schnell hintereinander ausführen. Wenn Sie Lebensmittel pürieren, wird die Kontaminationsfläche vergrößert. Daher ist es wichtig, die Zubereitungszeit vor der Wärmebehandlung so kurz wie möglich zu halten.

3/8 KOCHEN DER LEBENSMITTEL

Gemüse muss bei Bedarf blanchiert werden. Geflügel muss komplett ausgenommen und das Innere gründlich unter fließendem Wasser gewaschen werden. Halten Sie sich genau an das Rezept.

4/8 BEFÜLLUNG DER LE PARFAIT EINMACHGLÄSER ODER STURZGLÄSER

Wenn es das Produkt und seine Zubereitung zulassen, füllen Sie die Zubereitung in möglichst warmen, auch kochendem Zustand in die Gläser. Füllen Sie Ihre Gläser bis zu der auf dem Gefäß eingravierten Füllhöhe oder bis zu 2 cm unter den Rand. Warten Sie anschließend einige Minuten, um sicherzustellen, dass Ihre Zubereitung gleichmäßig und ohne Lufteinschlüsse verteilt ist. Füllen Sie bei Bedarf noch ein wenig nach.

Achtung: Verwenden Sie bei Le Parfait® Familia Wiss Sturzgläsern keine Laken, Saucen oder Decksäfte, die zu sauer sind (reiner Alkohol, Essig usw.). Denn wenn die Säure mit Metallteilen in Berührung kommt, wird die Korrosion von Kapseln und Deckeln begünstigt.

5/8 SCHLIESSEN DER LE PARFAIT® EINMACHGLÄSER ODER STURZGLÄSER

Achten Sie vor dem Verschließen Ihrer Gläser **darauf, einen neuen Le Parfait® Super Universal-Gummiring zu verwenden**, der auf das Format des Einmachglases oder des Sturzglases abgestimmt ist.

Kochen Sie die Gummiringe ab, bevor Sie sie in die Deckel einlegen. Achten Sie darauf, dass der Rand des Glases sauber ist, bevor Sie es verschließen. Wenn ein Partikel zwischen dem Gummiring und dem Glas eingeschlossen wird, misslingt das Einmachen höchstwahrscheinlich.

Schließen Sie zum Schluss das Verschlusssystem vollständig und führen Sie sofort die Wärmebehandlung durch, falls im Rezept angegeben.

Die Verfahren zu Einmachen unterscheiden sich je nach Rezept. Bei einigen kommen Essig, Öl oder Salz als Konservierungsmittel zum Einsatz, sodass eine Wärmebehandlung nicht unbedingt erforderlich ist.

Bei Le Parfait® Familia Wiss Sturzgläsern sollten Sie **immer neue Le Parfait® Familia Wiss Kapseln verwenden**, die sich speziell an Ihre Sturzgläser anpassen. Achten Sie darauf, dass die Kapseln nicht verformt sind, dass die Dichtung intakt ist und schrauben Sie den Deckel dann locker auf, bevor Sie mit der Wärmebehandlung beginnen.

6/8 WÄRMEBEHANDLUNG

Damit der Inhalt Ihrer Gläser nicht zu stark abkühlt, sollte das Wasser im Sterilisator bereits vorgewärmt sein. Je heißer das Wasser in Ihrem Sterilisator ist, desto schneller erhitzen sich die Gläser auf 100 °C und desto geringer ist die Gefahr, dass die Gläser während des Erhitzens verunreinigt werden.

Für die Wärmebehandlung Ihrer Gläser stehen Ihnen zwei Möglichkeiten zur Verfügung:

- Pasteurisieren (Wärmebehandlung unter 100 °C): Sie können einen elektrischen Sterilisator wie diesen verwenden, oder einen großen Topf mit einem Thermometer, um die erforderliche Temperatur zu messen.
- Sterilisieren (Wärmebehandlung über 100 °C unter Druck, empfohlen für säurehaltige Lebensmittel): Sie können einen Schnellkochtopf oder einen Dampfkochtopf verwenden. Legen Sie dazu ein Geschirrtuch auf den Boden des Topfes, damit die Gläser nicht an die Topfwand stoßen. Stellen Sie die Gläser hinein und achten Sie darauf, dass sie fest stehen, damit sie während der Wärmebehandlung nicht aneinander stoßen oder umkippen.

Bedecken Sie die Gläser vollständig mit heißem Wasser bis zur MAX-Markierung Ihres elektrischen Sterilisators und verschließen Sie diesen. Wenn Sie einen Schnellkochtopf oder Dampfkochtopf verwenden, füllen Sie heißes Wasser gemäß der Füllanleitung des Schnellkochtopfs ein und erhitzen Sie es auf 100 °C (Siedetemperatur, oder wenn das Ventil des Topfs vibriert). Ab diesem Moment können Sie den Timer starten.

Nach dem Durchlauf des Sterilisators ist es empfehlenswert, ihn schnell abzukühlen, sofern die Sterilisationszeit eingehalten wird und ausreicht. Die schnelle Abkühlung hat zwei Effekte:

- der Kochvorgang wird schnell gestoppt
- der im Glas vorhandene Dampf kann dadurch schnell kondensieren, wodurch das Glas schneller abgedichtet wird.

Zum Abkühlen der Gläser gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder Sie nehmen sie am Ende der Sterilisationszeit aus dem Wasser oder Sie können sie direkt im Sterilisator mit kaltem Wasser abkühlen. Dazu müssen Sie sie aber mindestens 30 Minuten abkühlen lassen, um einen Temperaturschock von mehr als 65 °C zu vermeiden.

7/8 ÜBERPRÜFUNG UND LAGERUNG DER EINMACHGLÄSER

Wenn die Gläser vollständig abgekühlt sind, überprüfen Sie, ob im Inneren das richtige Vakuum herrscht, indem Sie das Verschlusssystem lösen. Der Deckel muss am Glas haften bleiben und zugfest sein.

Wenn bei den Le Parfait® Super Einmachgläsern oder Sturzgläsern nach dem Lösen des Verschlusses der Deckel nicht haften bleibt, kann dies folgende Ursachen haben:

- falsche Füllung: zu wenig oder zu viel
- nicht abgeschlossene Wärmebehandlung: zu kurze Zeit und/oder zu niedrige Temperatur
- mangelnde Dichtigkeit: Schrammen oder Verschmutzungen am Rand oder am Deckel
- Verwendung eines zu alten, abgenutzten, beschädigten Gummiringes oder eines für das Glasformat ungeeigneten Modells.

Beheben Sie den festgestellten Fehler und wiederholen Sie die Wärmebehandlung, wobei Sie unbedingt einen neuen Gummiring verwenden sollten.

Bei den Le Parfait® Familia Wiss Sturzgläsern gehen Sie genauso vor, indem Sie den Deckel abschrauben. Die Kapsel muss am Sturzglas haften bleiben und zugfest sein. Wenn die Kapsel durch das Vakuum nicht am Sturzglas haften bleibt, wiederholen Sie die Wärmebehandlung und verwenden Sie dann unbedingt eine neue Kapsel.

Wenn Sie Ihre Zubereitungen mehrere Monate lang aufbewahren möchten, setzen Sie die Deckel der Le Parfait® Familia Wiss Sturzgläser nicht wieder auf bzw. schließen Sie das Le Parfait® Super Einmach- oder Sturzglas nicht wieder mit dem Mechanismus, damit Sie leichter feststellen können, ob es sich eventuell geöffnet hat. Lagern Sie die Gläser an einem trockenen, kühlen Ort, der vor direktem Licht geschützt ist. Bei der Pasteurisierung von schwach sauren Produkten (pH-Wert > 4,5) empfiehlt sich eine Lagerung bei 5 °C. Denken Sie auch daran, sie mit einem Etikett zu versehen, auf dem der Inhalt und das Herstellungsdatum angegeben sind.

8/8 ÖFFNUNG DER GLÄSER

Überprüfen Sie vor dem Öffnen der Gläser, ob das Vakuum noch intakt ist, indem Sie wie in Schritt 7 vorgehen.

Verzehren Sie die Lebensmittel in folgenden Fällen NICHT, auch nicht zum Probieren:

- wenn der Deckel der Le Parfait® Super Einmachgläser oder Sturzgläser nach dem Öffnen des Verschlusses nicht mehr haften bleibt
- wenn die Kapsel der Le Parfait® Familia Wiss Sturzgläser nicht am Glas haften bleibt
- wenn Sie Zweifel daran haben, dass der Inhalt des Glases noch gut ist.

Die Gläser sollten immer von einem Erwachsenen geöffnet werden. Ziehen Sie an der Öse des Gummiringes, damit Luft in das Le Parfait® Super Einmachglas oder Sturzglas gelangt und sich der Deckel löst.

Zum leichteren Öffnen empfiehlt sich der speziell für diesen Zweck entwickelte Le Parfait Glasöffner. Bei den Le Parfait® Familia Wiss Sturzgläsern reicht es, die Kapsel zu durchstechen.

Wenn Sie Ihr Einmachglas im Ofen aufwärmen möchten, entfernen Sie vorher unbedingt den Gummiring.

UNSERE EINFACHEN UND KÖSTLICHEN REZEPTE

Entdecken Sie vier einfache und köstliche Rezepte, die das Le Parfait® Team ausgewählt hat. Viele weitere Rezepte finden Sie auf unserer Website leparfait.com.

HAUSGEMACHTE TOMATENSOSSE



ZUBEREITUNGSZEIT 40 mn
DAUER DER WÄRMEBEHANDLUNG 45 min

SCHWIERIGKEITSGRAD
BEWERTUNG DER COMMUNITY



ZUTATEN

Für 6 bis 8 Personen

- 2,5 kg sehr reife Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 oder 3 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleiner Bund Thymian
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- Basilikum- oder Estragonblätter
- 1 TL Zucker nach Belieben
- Gewürzmischung
- 1 EL Olivenöl



EMPFOHLENES PRODUKT: Le Parfait® Super Einmachglas 1 l (Durchmesser: 85 mm)

ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Tomaten abspülen. Dann die Kerne der Tomaten entfernen und die Tomaten häuten.
2. Tomaten in Würfel schneiden.
3. Die Zwiebel klein schneiden und zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Die Stücke der geschälten Tomaten, die Kräuter, die Gewürzmischung und den Zucker hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 30 Minuten lang köcheln lassen.
4. Mit einem Stabmixer pürieren.

5. Füllen Sie schließlich die Le Parfait® Super Einmachgläser bis 2 cm unter den Rand, verschließen Sie sie fest und beginnen Sie sofort 45 Minuten bei 100 °C wärmebehandeln.

AUFSTRICH AUS KORALLENLINSEN



ZUBEREITUNGSZEIT 30 min

DAUER DER WÄRMEBEHANDLUNG 1h30

SCHWIERIGKEITSGRAD



BEWERTUNG DER COMMUNITY



ZUTATEN

- 120 g Korallenlinsen
- 60 g getrocknete Tomaten
- 30 g Öl
- Curry
- Kreuzkümmelpulver
- Kurkuma
- Salz
- Pfeffer



EMPFOHLENES PRODUKT: Le Parfait® Super Sturzglas 200 ml (Durchmesser 70 mm)

ZUBEREITUNG

1. Korallenlinsen nach Packungsanweisung kochen (20 Min. in kochendem Wasser) und abgießen.
2. Die getrockneten Tomaten bei Bedarf 5 Minuten lang in einer kleinen Schüssel in heißem Wasser einweichen.
3. Korallenlinsen, getrocknete Tomaten, Öl, Salz und Gewürze in eine Schüssel zum Mixen geben. Zu einer homogenen Masse pürieren. Wenn die Textur zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen.
4. Die Sturzgläser bis zur Markierung füllen (bis ca. 2 cm unter den Rand). Gläser verschließen und sofort 1,5 Stunden bei 100 °C wärmebehandeln.

Rezept von Appetia für Le Parfait®

LEICHTES KARTOFFELGRATIN UND TOPINAMBUR



ZUBEREITUNGSZEIT 25 min
DAUER DER WÄRMEBEHANDLUNG 2h

SCHWIERIGKEITSGRAD



BEWERTUNG DER COMMUNITY



ZUTATEN

Portion für 1 Person

- 150 g Kartoffeln
- 100 g Topinambur
- 10 g Mehl
- 100 g Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnusspulver



EMPFOHLENES PRODUKT: Le Parfait® Super Sturzglas 350 ml (Durchmesser 85 mm)

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Topinambur schälen und in dünne Streifen schneiden. In ungesalzenem Wasser mindestens 3 Minuten blanchieren. Abgießen. Beiseitestellen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben und nach und nach mit der Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Die Gemüsestreifen bis 2 cm unter den Rand in die Sturzgläser legen, dabei darauf achten, dass sie dicht an dicht liegen. Bis maximal 2 cm unter den Rand mit der Milch-Mehl-Mischung bedecken.
4. Die Sturzgläser mit den Gummiringen verschließen und sofort 2 Stunden bei 100 °C wärmebehandeln.

APFELKOMPOTT



ZUBEREITUNGSZEIT	30 min
DAUER DER WÄRMEBEHANDLUNG	40 min
MAXIMALE LAGERUNGSZEIT	12 mois

SCHWIERIGKEITSGRAD



BEWERTUNG DER COMMUNITY



ZUTATEN

Für 4 bis 6 Personen

- 10 Äpfel
- 1 TL frischer Zitronensaft
- 150 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt



EMPFOHLENES PRODUKT: Le Parfait® Super Sturzglas 350 ml (Durchmesser 85 mm)

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel waschen und schälen. Das Kerngehäuse und die Kerne entfernen und die Äpfel in Stücke schneiden. Für ein süßeres, säurearmes Apfelkompott verwenden Sie am besten die Sorten Rainette, Canada oder Boskoop.
2. Die geschnittenen Äpfel in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen.
3. Den braunen Zucker, die Zitrone und den Zimt hinzufügen. Während das Apfeldessert kocht, alles verrühren und pürieren.
4. Wenn das selbstgemachte Apfelkompott fertig ist, in die Le Parfait Super Einmachgläser füllen und sofort 40 Minuten bei 100 °C wärmebehandeln.

Hinweis: Die für jedes Rezept angegebene Dauer der Wärmebehandlung bezieht sich auf die angegebene Glasgröße. Wenn Sie größere Gläser verwenden, verlängert sich die Dauer um bis zu 60 Minuten.

MANUALE D'USO E ISTRUZIONI



STERILIZZATORI AUTOMATICI IN ACCIAIO INOX

Modello	Potenza	Capacità	Dimensioni dell'apparecchio	Capienza massima
LPF.STV23INA coperchio in vetro	2500W	23 Litri	H45 cm x L42 cm x P39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 6 barattoli da 1L Le Parfait Familia Wiss • 5 barattoli da 1L Le Parfait Super • 5 barattoli da 1,5L Le Parfait Super • 5 barattoli da 1L Le Parfait Super + 1 barattolo da 1L o 1,5L Familia Wiss • 12 barattoli da 0,5L Le Parfait Familia Wiss • 10 barattoli da 0,5L Le Parfait Super + 2 barattoli da 0,5L Le Parfait Familia Wiss
LPF.STIX23INA coperchio in acciaio inox	2500W	23 Litri	H46 cm x L42cm x P39 cm	
LPF.STCPL45INA coperchio in plastica	2500W	45 Litri	H61,5 cm x L38 cm x P39 cm	<ul style="list-style-type: none"> • 16 barattoli da 1L Le Parfait Super • 16 barattoli da 1L Le Parfait Familia Wiss • 8 barattoli da 1,5L Le Parfait Super • 32 barattoli da 0,5L Le Parfait Super • 32 barattoli da 0,5L Le Parfait Familia Wiss

Caro cliente,

Grazie per l'acquisto e la fiducia.

Ti preghiamo di leggere il manuale multilingue disponibile sulla pagina dello sterilizzatore sul sito Leparfait.com. Contiene le informazioni necessarie per il corretto uso dell'apparecchio e la sua manutenzione. Si consiglia di leggerlo attentamente, seguire le istruzioni e condividerlo con gli utenti futuri.

Con oltre 90 anni di esperienza nel settore della conservazione, Le Parfait® propone oltre 400 ricette e consigli di preparazione su Leparfait.com

Per qualsiasi domanda, il nostro servizio clienti rimane a disposizione su Leparfait.com e telefonicamente al +33.8.05.36.00.01 dal lunedì al venerdì dalle 8.15 alle 12.15 e dalle 13.35 alle 16.45.

Ci auguriamo che sarai completamente soddisfatto dal tuo apparecchio.

Cordialmente,

Il team Le Parfait®



Questo simbolo, che si trova sull'etichetta di identificazione, significa che questo articolo, quando viene utilizzato, è soggetto a raccolta differenziata (per i dettagli di questa raccolta, rivolgersi al proprio comune) o viene ritirato gratuitamente dal distributore per l'acquisto di un articolo simile (trasporto a carico dell'utente). Dati gli effetti sull'ambiente e sulla salute umana, dovuti alla presenza di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, **QUESTO ARTICOLO NON DEVE ESSERE GETTATO CON I RIFIUTI MUNICIPALI NON SMALTITI.**

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservare il manuale. Le istruzioni sono disponibili online su leparfait.com



DESCRIZIONE DELLO STERILIZZATORE



Premere per
accendere/spe
gnere

Temperatura di
cottura selezionata

Tempo rimanente



Ruotare per
regolare la
temperatura

Temperatura
dell'acqua nel
serbatoio

Ruotare per
impostare il timer

Griglia in dotazione da posizionare sul fondo dell'apparecchio



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Nell'utilizzare gli apparecchi elettrici, è fondamentale seguire alcune istruzioni di base per la sicurezza.

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Il presente documento è importante e va conservato per una futura consultazione.

1. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o che abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzarlo in modo sicuro e che comprendano appieno i potenziali pericoli.
2. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
3. Cavo di alimentazione: la lunghezza del cavo di alimentazione di questo apparecchio è stata definita per evitare il rischio di incidenti. Se è troppo corto, è opportuno utilizzare una prolunga, facendo attenzione che non penda dal piano di lavoro e prendendo tutte le precauzioni necessarie per evitare inciampi o che venga tirato accidentalmente. Non tirare mai il cavo di alimentazione dell'apparecchio. Per spegnere l'apparecchio o spostarlo, scollegarlo con cautela dalla presa di corrente prima di spegnerlo. Suggerimento: prima di accendere l'apparecchio, verificare che il cavo di alimentazione non sia stato staccato dall'apparecchio e solo allora collegarlo alla presa di corrente. Non utilizzare un apparecchio elettrico con un cavo o una spina danneggiati, o che sia difettoso o danneggiato in qualche modo. Per evitare qualsiasi pericolo, deve essere esaminato, riparato o regolato meccanicamente o elettricamente da un tecnico qualificato. Controllare regolarmente le condizioni del cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da una persona adeguatamente qualificata, al fine di evitare qualsiasi pericolo. Per evitare il rischio di folgorazione, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido.
4. L'apparecchio non è concepito per essere azionato tramite un timer o un sistema di controllo remoto separato.
5. Non posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di una fonte di calore.
6. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
7. L'uso di apparecchiature o accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, folgorazioni o lesioni.

8. Il livello di pressione acustica ponderata A è inferiore a 70 dB.
9. Non utilizzare o installare l'apparecchio in luoghi in cui è possibile che sia presente un getto d'acqua. Non utilizzare l'apparecchio con mani o piedi umidi o bagnati.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA SUPPLEMENTARI

1. Alimentazione: se si utilizza una prolunga, la potenza elettrica del cavo deve essere almeno pari a quella dell'apparecchio. Se il circuito elettrico è sovraccarico perché deve alimentare altri elettrodomestici oltre al nuovo apparecchio, quest'ultimo non funzionerà correttamente. Si consiglia di far funzionare l'apparecchio su un circuito separato. Durante l'utilizzo, il cavo deve essere completamente srotolato. Verificare che il voltaggio dell'elettrodomestico corrisponda a quello dell'impianto elettrico. La spina deve essere inserita in una presa a muro con messa a terra da 220-240 volt. Evitare qualunque fuoriuscita di liquidi sul connettore.
2. Se l'apparecchio mostra segni di anomalia durante l'uso, scollegare immediatamente la spina. Non utilizzare un apparecchio difettoso e non tentare di ripararlo; è necessario affidarlo a una persona qualificata.
3. Se l'apparecchio cade in acqua o in qualsiasi altro liquido, staccare immediatamente la spina. Non cercare di estrarre l'apparecchio dall'acqua e non utilizzarlo più. Contattare subito il servizio di assistenza post-vendita.
4. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato concepito: per sterilizzare i barattoli in acqua e per far bollire l'acqua. In caso di utilizzo improprio, si rischiano lesioni.
5. Posizionamento dell'apparecchio: lasciare uno spazio di almeno 30 cm su ogni lato e sulla parte superiore dell'apparecchio. Non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio mentre è in funzione (solo il coperchio). Assicurarsi che la superficie su cui viene posizionato l'apparecchio sia stabile, non calda, pulita, piana, non inclinata e che possa sostenere il peso dell'apparecchio una volta riempito. L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi in cui possa essere sorvegliato da persone con le necessarie conoscenze operative.
6. Assicurarsi che il cavo di collegamento e i cavi degli apparecchi vicini non tocchino le parti calde dell'apparecchio.
7. **AVVERTENZE! L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Quando è caldo e pieno, l'apparecchio non deve essere spostato. L'apparecchio non deve essere trasportato quando è caldo. Attenzione! Quando si rimuove il coperchio, si rischia di scottarsi a causa del vapore che fuoriesce.**
8. Non trasportare o svuotare mai l'apparecchio quando è caldo; attendere che si raffreddi completamente.

9. Al termine dell'utilizzo, staccare la spina e lasciare raffreddare l'acqua prima di rimuovere i barattoli.
10. Staccare la spina dell'apparecchio in caso di errore durante l'uso, prima della pulizia e dopo ogni utilizzo.
11. Sorvegliare sempre l'apparecchio quando è in funzione.
12. Non versare mai liquidi freddi quando il serbatoio è caldo!
13. Lo sterilizzatore produce calore residuo dopo l'uso.
14. Non riscaldare lo sterilizzatore quando è vuoto, perché si rischia di danneggiarlo. Se ciò dovesse accadere, lasciare raffreddare lo sterilizzatore prima di riempirlo di nuovo per evitare il rischio di ustioni da liquido caldo o vapore.
15. Utilizzare solo la griglia e il coperchio forniti con l'apparecchio.

Questo apparecchio è dotato di un sistema di protezione dal surriscaldamento.

Tale protezione si attiva quando l'apparecchio si surriscalda, in particolare quando il livello dell'acqua è troppo basso o inesistente.

In questo caso, l'apparecchio non riceverà più energia elettrica e non funzionerà più.

Per ripristinare:

- Attendere che il serbatoio si raffreddi completamente
- Svuotare l'apparecchio
- Staccare la spina dalla presa di corrente
- Capovolgere l'apparecchio
- Premere con forza sul perno al centro che si trova sotto l'apparecchio. Il perno entra solo per pochi millimetri. Non cercare di spingerlo oltre per non danneggiare l'apparecchio. Questo danno non è coperto dalla garanzia.
- Riposizionare l'apparecchio in modo corretto, quindi aggiungere qualche litro d'acqua nel serbatoio per verificare che funzioni correttamente.

Non lasciare l'apparecchio incustodito.

In base all'uso previsto, è possibile che molta acqua evapori. Per evitare l'evaporazione, mantenere il coperchio sull'apparecchio ed evitare di aprirlo. Se necessario, aggiungere acqua bollente per evitare uno shock termico e prolungare il tempo di cottura.

Questo apparecchio non è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, come ad esempio:

- Aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali.

- Aziende agricole
- Ambienti di tipo bed and breakfast e utilizzo da parte di ospiti di hotel, motel e altri locali ad uso abitativo.



UTILIZZO

Primo utilizzo

1. Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente l'interno del serbatoio.
2. Prima di avviare l'apparecchio, versare sempre l'acqua nel serbatoio.
3. Non riempire troppo il serbatoio, al massimo fino a 4 cm sotto il bordo o fino al segno MAX. Se è completamente pieno, l'acqua calda potrebbe fuoriuscire.

Attenzione! Rischio di scottature a causa del vapore che fuoriesce!

Al primo utilizzo, è possibile che l'apparecchio emetta un leggero fumo e odore. Non è un fenomeno anomalo e scomparirà rapidamente.

Utilizzo

1. Collocare la griglia nella parte inferiore dell'apparecchio. Non accendere l'apparecchio se la griglia non è coperta d'acqua, perché potrebbe fondersi. Rischio non coperto dalla garanzia.
 2. Appoggiare i barattoli chiusi sulla griglia per favorire la circolazione dell'acqua. Per evitare che i barattoli si tocchino durante l'ebollizione, consigliamo di posizionare gli anelli di Le Parfait attorno ai barattoli.
 3. Riempire il serbatoio con acqua potabile fino a coprire per almeno $\frac{3}{4}$ il vasetto più alto o a coprirlo completamente se lo spazio lo consente, senza mai superare il livello massimo indicato nel serbatoio.
 4. Posizionare il coperchio.
 5. Collegare la spina alla rete elettrica, il display si accenderà brevemente e mostrerà per default 30 minuti e 80°C.
 6. Ruotando la manopola di destra, si imposta il timer sulla durata desiderata (massimo 180 minuti).
 7. Selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola di sinistra.
 8. Una volta impostata la temperatura, premere il pulsante sinistro (On/Off) per avviare il processo di cottura. La temperatura effettiva dell'acqua verrà visualizzata in basso a sinistra sullo schermo.
- NB: il timer si avvia automaticamente non appena viene raggiunta la temperatura dell'acqua desiderata. Sotto la durata appare una clessidra.

9. Le barre sopra il timer si muovono, indicando che l'apparecchio sta iniziando il processo di cottura. Mentre l'apparecchio è in funzione, il display si spegne (non è illuminato) ma il processo di cottura continua.
10. Durante la cottura, l'apparecchio si regola da solo. È normale che si verifichi una leggera variazione della temperatura.
IMPORTANTE: dato il grande volume d'acqua presente nel serbatoio, il tempo necessario affinché l'acqua raggiunga la temperatura corretta può essere piuttosto lungo, a volte fino a 1 ora e 45 minuti, a seconda della quantità di acqua presente. Si consiglia di tenere il coperchio dell'elettrodomestico ben chiuso fino alla fine del tempo di cottura. Per informazione, la temperatura di ebollizione può variare in base alla pressione atmosferica e quindi all'altitudine a cui si svolge il processo.
11. Quando il timer raggiunge lo 0, l'apparecchio emette un segnale acustico e la cottura è terminata. Spegnerne l'apparecchio premendo il pulsante sinistro On/Off.
12. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
13. **Prima di spostare lo sterilizzatore tenendolo per le maniglie, attendere che l'acqua si raffreddi.**
14. Rimuovere il coperchio ed estrarre i barattoli utilizzando un guanto isolato o un utensile adatto come le pinze per barattoli Le Parfait®.
15. Scaricare l'acqua utilizzando il rubinetto di scarico.

Pulizia

1. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini.
2. L'apparecchio non deve essere lavato sotto un getto d'acqua. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua per la pulizia.
3. Per motivi di igiene, si consiglia di far bollire circa 10 litri di acqua nell'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta, impostando il termostato al massimo.
4. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire, spostare o riporre l'elettrodomestico. Rimuovere la griglia e pulirla separatamente. Effettuare la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'esterno e l'interno con un panno umido.
5. Smontare il rubinetto per pulirlo (acqua saponata + risciacquo due volte con acqua pulita). Riavvitare la testa del rubinetto senza forzare sulla filettatura. Riposizionare il rubinetto dopo la pulizia, assicurandosi che le 2 guarnizioni siano ancora al loro posto (parti soggette a usura - ricordarsi di sostituirle regolarmente).
6. Periodicamente, sciogliere i depositi di calcare utilizzando un decalcificante (seguire le dosi consigliate dal produttore).

Questa operazione è necessaria perché uno strato di calcare può compromettere il controllo della temperatura o la potenza di riscaldamento. Dopo la decalcificazione, sciacquare l'apparecchio due volte con acqua pulita.

7. Non utilizzare mai polvere abrasiva, lana d'acciaio o accessori metallici che potrebbero danneggiare il rivestimento.

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, asciugarlo, riporlo nella sua scatola e conservarlo in un luogo fresco e asciutto. L'apparecchio deve essere utilizzato e conservato a una temperatura ambiente di almeno 10°C e non superiore a 35°C per garantirne il corretto funzionamento ed evitare qualsiasi rischio per la sicurezza.



GARANZIA

Questo apparecchio è garantito per 2 anni dalla data di acquisto contro qualsiasi difetto di fabbricazione o guasto. Garanzia sui pezzi e sulla manodopera. La garanzia copre la sostituzione di qualsiasi componente difettoso, ma non copre **la normale usura dell'apparecchio** (ad esempio le guarnizioni), **la mancanza di manutenzione** (ad esempio a causa del calcare), **gli urti** o i danni causati da sbalzi di corrente o da un uso improprio. **Non riparare l'apparecchio da soli** per non invalidare la garanzia. Qualsiasi intervento effettuato dall'utente sull'apparecchio o qualsiasi modifica apportata dall'utente all'apparecchio o ai suoi accessori originali invaliderà la garanzia. Un uso improprio, diverso da quello descritto nelle presenti istruzioni per l'uso, comporterà la perdita della garanzia. Il produttore, il distributore e l'importatore non sono responsabili dell'uso improprio o della scarsa manutenzione dell'apparecchio.

GUASTO AL MOMENTO DELLA MESSA IN FUNZIONE E GUASTO IN GARANZIA:

► Contattare il servizio consumatori al numero +33.8.05.36.00.01 dalle 8:15 alle 12:15 e dalle 13:35 alle 16:45 (chiamata gratuita da rete fissa).

1. Se possibile, è possibile una risoluzione dei problemi rapida e semplice per telefono.
2. Se necessario, invieremo un pezzo di ricambio che non richieda un intervento tecnico sull'apparecchio. Ad esempio: coperchio, rubinetto, griglia, manopola.
3. Se le soluzioni 1 e 2 non sono possibili, l'apparecchio deve essere restituito al negozio per la sostituzione o il rimborso, insieme alla fattura dell'apparecchio.

GUASTO FUORI GARANZIA:

► Contattare il servizio consumatori al numero +33.8.05.36.00.01 dalle 8:15 alle 12:15 e dalle 13:35 alle 16:45 (chiamata gratuita da rete fissa).

1. Se possibile, è possibile una risoluzione dei problemi rapida e semplice per telefono.

2. Se il guasto richiede l'invio di un pezzo di ricambio, questo verrà inviato e fatturato.

3. Se le soluzioni 1 e 2 non sono possibili per questo guasto, l'apparecchio deve essere riportato in officina per un preventivo di riparazione. La riparazione verrà effettuata solo dopo aver ricevuto il tuo consenso scritto al preventivo presentato. Ti sarà assegnato un numero di reso. Il numero deve essere riportato a caratteri grandi e ben leggibili sulla confezione del reso. Senza questo numero, il pacco verrà rifiutato.

Adottare tutte le precauzioni necessarie per assicurarsi che l'apparecchio sia ben imballato e includere nel pacco una copia della fattura d'acquisto e una descrizione precisa del guasto. Qualsiasi apparecchio o accessorio restituito mal imballato e che arrivi danneggiato non sarà coperto dalla garanzia. Prima di spedirlo, l'apparecchio deve essere pulito e in ordine.

L'imballaggio originale è stato appositamente progettato per il trasporto di questo apparecchio. Si consiglia vivamente di conservarlo e di utilizzarlo per spedire l'elettrodomestico.

L'apparecchio verrà riparato entro un massimo di 3 settimane dal ricevimento del pacco. Gli apparecchi ricevuti saranno restituiti in contrassegno.

Preparazioni perfette con Le Parfait®!



LA PREPARAZIONE IN 8 FASI

1/8 PREPARAZIONE DEI BARATTOLI E DEI VASETTI LE PARFAIT®

Assicurarsi che tutte le superfici dei barattoli siano prive di scheggiature, abrasioni o residui incollati. **Lavare i barattoli, le terrine e i coperchi con acqua calda e sapone. Evitare di sbattere i barattoli o vasetti tra loro.** Non utilizzare spugne metalliche o abrasive per pulire i vasetti e i barattoli.

Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente i barattoli e i vasetti in acqua calda, quindi lasciarli asciugare all'aria.

2/8 SCEGLIERE ALIMENTI SANI E FRESCI

I prodotti e gli alimenti scelti per la conservazione devono essere perfettamente freschi, sani e adatti alla conservazione. Non utilizzare mai prodotti o ingredienti congelati o scongelati.

È essenziale rispettare le condizioni igieniche specifiche per la preparazione delle ricette per la messa in conserva:

- Le verdure e la frutta devono essere lavate e prive di terra.
- Durante la preparazione, fare attenzione a non far entrare in contatto gli alimenti sbucciati con i rifiuti (bucce, foglie).
- Assicurarsi di cucinare su una superficie di lavoro pulita.
- Non usare utensili di legno, perché non sono sterili e possono contenere germi e batteri che potrebbero contaminare le tue conserve.
- Quando si preparano zuppe, purè o qualsiasi altra ricetta in cui gli alimenti vengono frullati, seguire rapidamente le varie fasi della ricetta. Mescolando gli alimenti, aumenta la superficie di contaminazione. È quindi importante ridurre al minimo il tempo trascorso a manipolare gli alimenti prima del trattamento termico.

3/8 CUOCERE GLI ALIMENTI

Se necessario, le verdure devono essere sbollentate. Il pollame deve essere completamente eviscerato e l'interno deve essere lavato accuratamente sotto l'acqua corrente. Seguire le istruzioni della propria ricetta.

4/8 RIEMPIRE I BARATTOLI O VASETTI LE PARFAIT

Quando il prodotto e il processo di preparazione lo consentono, riempire i vasetti o i barattoli con la preparazione più calda possibile, anche bollente. Riempire i vasetti o i barattoli fino al livello di riempimento inciso sul corpo del vasetto o fino a 2 cm dal bordo. Poi attendere qualche minuto per verificare che il composto sia distribuito correttamente nella massa, in modo da eliminare eventuali bolle d'aria. Aggiungere composto se necessario.

Attenzione: per i vasetti Le Parfait® Familia Wiss, non utilizzare salamoia, salse o succhi di copertura troppo acidi (alcool puro, aceto, ecc.). A contatto con le parti metalliche, l'acido provoca la corrosione di capsule e coperchi.

5/8 CHIUSURA DEI BARATTOLI O VASETTI LE PARFAIT®

Prima di chiudere i vasetti e i barattoli, **assicurarsi di utilizzare una nuova guarnizione di gomma Le Parfait® Super universal** adatta alle dimensioni del vasetto o del barattolo.

Sbollentare le guarnizioni prima di inserirle nei coperchi. Controllare che il bordo del barattolo o del vasetto sia pulito prima di chiuderlo. Eventuali frammenti intrappolati tra la guarnizione e il vetro possono causare l'insuccesso del processo di conservazione.

Infine, attivare completamente il sistema di chiusura e procedere subito al trattamento termico quando la ricetta lo richiede.

I processi di conservazione variano da ricetta a ricetta. Alcune utilizzano aceto, olio o sale come conservanti, nel qual caso il trattamento termico non è sempre necessario.

Nel caso dei vasetti Le Parfait® Familia Wiss, **utilizzare sempre capsule Le Parfait® Familia Wiss nuove**, appositamente studiate per i vasetti. Assicurarsi che le capsule non siano deformate e che la guarnizione sia in buone condizioni, quindi avvitare il coperchio senza forzare prima di procedere con il trattamento termico.

6/8 TRATTAMENTO TERMICO

Per limitare il raffreddamento del contenuto dei vasetti, l'acqua dello sterilizzatore deve essere già calda. Più calda è l'acqua dello sterilizzatore, più breve sarà il tempo necessario affinché le conserve raggiungano i 100°C e minore sarà la probabilità che le conserve si contaminino durante questo periodo.

Per il trattamento termico dei vasetti esistono due opzioni:

- Pastorizzare (trattamento al di sotto dei 100°C): è possibile utilizzare uno sterilizzatore elettrico come questo o una pentola grande, aggiungendo un termometro per misurare la temperatura target.
- Sterilizzare (trattamento sopra i 100°C con un utensile a pressione, consigliato per gli alimenti acidi): è possibile utilizzare una pentola a pressione. In questo caso, posizionare un panno sul fondo del contenitore per evitare il contatto diretto tra il vetro e il metallo e inserire i vasetti all'interno, assicurandosi che siano ben incastrati in modo che non urtino l'uno contro l'altro o si rovescino durante il trattamento termico.

Coprire completamente i barattoli con acqua calda fino al livello MAX dello sterilizzatore elettrico e chiudere. Nel caso di una pentola a pressione, riempirla con acqua calda secondo le istruzioni di riempimento della pentola stessa e riscaldarla a 100°C (temperatura di ebollizione o quando la valvola della pentola a pressione inizia a fremere). A questo punto è possibile attivare il timer.

Si consiglia un raffreddamento rapido dopo la sterilizzazione, a patto che il tempo di sterilizzazione sia rispettato e sufficiente.

Il raffreddamento rapido ha due funzioni:

- Interrompe rapidamente il processo di cottura,
- Inoltre, permette al vapore presente nel barattolo di condensarsi rapidamente, rendendo il barattolo ermetico più velocemente.

Per raffreddare i vasetti ci sono due soluzioni: toglierli dall'acqua al termine del tempo di sterilizzazione oppure raffreddarli direttamente nello sterilizzatore con acqua fredda, ma dopo averli lasciati raffreddare per almeno 30 minuti per evitare uno shock termico di oltre 65 gradi.

7/8 CONTROLLARE E STOCCARE LE CONSERVE

Una volta che i barattoli o i vasetti si sono raffreddati completamente, verificare che il sottovuoto all'interno sia corretto rilasciando il sistema di chiusura. Il coperchio deve aderire al barattolo e resistere alla trazione.

Per i barattoli o i vasetti Le Parfait® Super, se il coperchio non aderisce una volta sbloccato il sistema di chiusura, ciò può essere dovuto a:

- Riempimento errato: eccessivo o insufficiente.
- Trattamento termico incompleto: tempo troppo breve e/o temperatura troppo bassa.
- Difetto di tenuta: scheggiature o residui sul bordo o sul coperchio.
- Utilizzo di una guarnizione troppo vecchia, usurata, danneggiata o di un modello non adatto al formato.

Risolvere l'anomalia e ripetere il trattamento termico con una nuova guarnizione.

Nel caso dei vasetti Le Parfait® Familia Wiss, procedere allo stesso modo svitando il coperchio. La capsula deve aderire al vasetto e resistere alla trazione. Se la capsula non è mantenuta sul vasetto grazie al vuoto, ripetere il trattamento termico utilizzando una nuova capsula.

Per conservare le preparazioni per diversi mesi, non sostituire i coperchi dei vasetti Le Parfait® Familia Wiss e non bloccare il meccanismo dei barattoli o dei vasetti Le Parfait® Super in modo da poter verificare facilmente eventuali aperture. Conservarli in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta. Se si pastorizzano prodotti a bassa acidità (pH > 4,5), si consiglia di conservarli a 5°C. Non dimenticare di etichettarli con il contenuto e la data di produzione.

8/8 APERTURA DEI BARATTOLI

Prima di aprire i barattoli o i vasetti, verificare che vi sia ancora il vuoto, procedendo come al punto 7.

Non consumare gli alimenti, nemmeno per assaggiarli, nei seguenti casi:

- Il coperchio dei barattoli o dei vasetti Le Parfait® Super non rimane attaccato una volta che il sistema di chiusura è stato sbloccato
- La capsula dei barattoli Parfait® Familia Wiss non rimane attaccata al barattolo
- Hai qualche dubbio sullo stato di conservazione del prodotto

L'apertura deve essere effettuata da un adulto. Tirare la linguetta della guarnizione per far entrare l'aria nel vasetto o nel barattolo Le Parfait® Super e il coperchio si staccherà.

Per facilitare l'apertura, consigliamo di utilizzare un apribarattoli Le Parfait appositamente progettato per questo scopo. Per i vasetti Le Parfait® Familia Wiss è sufficiente forare la capsula.

Se si decide di riscaldare il vasetto in forno, assicurarsi di rimuovere prima la guarnizione.

LE NOSTRE RICETTE SEMPLICI E DELIZIOSE

Scopri e prova quattro ricette semplici e deliziose selezionate dal team di Le Parfait®, poi scopri le tante altre ricette sul sito leparfait.com

SALSA DI POMODORO FATTA IN CASA



TEMPO DI PREPARAZIONE 40 mn

TEMPO DI TRATTAMENTO TERMICO 45 min

DIFFICOLTÀ

VOTO DELLA COMMUNITY



INGREDIENTI

Per 6-8 persone

- 2,5 kg di pomodori maturi
- 2 cipolle
- 2 o 3 spicchi d'aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 mazzetto di timo
- Sale, pepe
- 1 mazzo di prezzemolo
- Foglie di basilico o dragoncello
- 1 cucchiaino di zucchero a piacere
- Quattro spezie
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

PRODOTTO CONSIGLIATO: Vasetto Le Parfait® Super da 1 l (Diametro: 85)



PREPARAZIONE

1. Inizia questa salsa di pomodoro fatta in casa sciacquando i pomodori. Rimuovi i semi e sbuccia i pomodori.
2. Taglia i pomodori a dadini.
3. Trita la cipolla e soffriggila in una padella con l'olio d'oliva e gli spicchi d'aglio sbucciati. Aggiungi i pezzetti di pomodoro, le erbe aromatiche, le quattro spezie e lo zucchero. Aggiungi sale e pepe. Cuoci a fuoco lento per mezz'ora circa.
4. Frulla il tutto con un frullatore.

5. Termina questa ricetta di salsa di pomodoro riempiendo i vasetti Le Parfait® Super fino a 2 cm dall'orlo, chiudi ermeticamente e poi procedi immediatamente al trattamento termico per 45 minuti a 100°C.

CREMA DI LENTICCHIE CORALLO



TEMPO DI PREPARAZIONE 30 min

TEMPO DI TRATTAMENTO TERMICO 1h30

DIFFICOLTÀ



VOTO DELLA COMMUNITY



INGREDIENTI

- 120 g di lenticchie corallo
- 60 g di pomodori secchi
- 30 g di olio
- Curry
- Cumino in polvere
- Curcuma
- Sale
- Pepe

PRODOTTO CONSIGLIATO: Vasetto Le Parfait® Super 200 ml (Diametro: 70)



PREPARAZIONE

1. Cuoci le lenticchie corallo secondo le istruzioni (20 minuti in acqua bollente), poi scolale.
2. Idrata i pomodori secchi, se necessario, in una piccola ciotola di acqua calda per 5 minuti.
3. In un frullatore, aggiungi le lenticchie corallo, i pomodori secchi, l'olio, il sale e le spezie. Frulla fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungi un po' d'acqua se la consistenza è troppo densa.
4. Riempi le terrine fino al livello indicato dalla linea (circa 2 cm dal bordo). Chiudi e procedi immediatamente al trattamento termico per 1 ora a 100°C.

Ricetta suggerita da Appetia per Le Parfait®.

GRATIN DAUPHINOIS CON PATATE E TOPINAMBUR



TEMPO DI PREPARAZIONE 25 min
TEMPO DI TRATTAMENTO TERMICO 2h

DIFFICOLTÀ
VOTO DELLA COMMUNITY



INGREDIENTI

Porzione per 1 persona

- 150 g di patate
- 100 g di topinambour
- 10 g di farina
- 100 g di latte
- Sale
- Pepe
- Noce moscata in polvere

PRODOTTO CONSIGLIATO: Vasetto Le Parfait® Super 350 ml (Diametro: 85)



PREPARAZIONE

1. Sbuccia e taglia a fette sottili le patate e i topinambur. Sbollentali in acqua non salata per almeno 3 minuti. Scolali. Mettili da parte.
2. In una ciotola, aggiungi la farina e diluiscila gradualmente con il latte, mescolando bene. Insaporisci con sale, pepe e noce moscata.
3. Disponi le fette nei vasetti, facendo attenzione che siano ben compatte, fino a 2 cm dal bordo. Ricopri con il composto di latte e farina fino a 2 cm dal bordo.
4. Chiudi i vasetti con le loro guarnizioni e procedi al trattamento termico per 2 ore a 100°C.

Ricetta suggerita da Appetia per Le Parfait®.

COMPOSTA DI MELE



TEMPO DI PREPARAZIONE	30 min
TEMPO DI TRATTAMENTO TERMICO	40 min
TEMPO DI CONSERVAZIONE	12 mois

DIFFICOLTÀ
VOTO DELLA COMMUNITY



INGREDIENTI

Per 4-6 persone

- 10 mele
- 1 cucchiaio di succo di limone fresco
- 150 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

PRODOTTO CONSIGLIATO: Vasetto Le Parfait® Super 350 ml (Diametro: 85)



PREPARAZIONE

1. Lava e sbuccia le mele. Rimuovi il torsolo e i semi, quindi taglia le mele a pezzi. Per una ricetta di composta di mele morbida e poco acida, è meglio utilizzare le varietà Renetta, Canada o Boskoop.
2. Metti i pezzi di mela in una casseruola e scalda a fuoco medio.
3. Aggiungi lo zucchero di canna, il limone e la cannella. Mentre la tua salsa di mele sta cuocendo, mescola e riduci in purea il composto.
4. Quando la tua salsa di mele fatta in casa è pronta, riempi i vasetti Le Parfait Super e procedi immediatamente al trattamento termico, 40 minuti a 100°C.

Nota bene: Il tempo di trattamento termico indicato per ogni ricetta è valido per la dimensione del vasetto indicato. Questo tempo può essere aumentato fino a 60 minuti per i vasetti più grandi.

MANUAL DEL USUARIO E INSTRUCCIONES



ESTERILIZADORES AUTOMÁTICOS DE ACERO INOXIDABLE

Modelo	Potencia	Capacidad	Dimensiones del dispositivo	Capacidad máxima
LPF.STV23INA tapa de vidrio	2500 W	23 L	45 cm x 42 cm x 39 cm (alto x ancho x largo)	<ul style="list-style-type: none"> • 6 tarros de 1 L Le Parfait Familia Wiss • 5 tarros de 1 L Le Parfait Super • 5 tarros de 1,5 L Le Parfait Super • 5 tarros de 1 L Le Parfait Super + 1 tarro de 1 L o 1,5 L Familia Wiss • 12 tarros de 0,5 L Le Parfait Familia Wiss • 10 tarros de 0,5 L Le Parfait Super + 2 tarros de 0,5 L Le Parfait Familia Wiss
LPF.STIX23INA tapa de acero inoxidable	2500 W	23 L	46 cm x 42 cm x 39 cm (alto x ancho x largo)	
LPF.STCPL45IN A tapa de plástico	2500 W	45 L	61,5 cm x 38 cm x 39 cm (alto x ancho x largo)	<ul style="list-style-type: none"> • 16 tarros de 1 L Le Parfait Super • 16 tarros de 1 L Le Parfait Familia Wiss • 8 tarros de 1,5 L Le Parfait Super • 32 tarros de 0,5 L Le Parfait Super • 32 tarros de 0,5 L Le Parfait Familia Wiss

Estimado cliente,

Le agradecemos su compra y su confianza.

Por favor, consulte el manual multilinguaje disponible en la página del esterilizador en el sitio web Leparfait.com. Contiene la información necesaria para el buen uso de la máquina y su mantenimiento. Le recomendamos que lo lea atentamente, siga las instrucciones y lo comparta con los posibles usuarios.

Con más de 90 años de experiencia en la conservación, Le Parfait® ofrece más de 400 recetas y consejos de preparación en Leparfait.com

Para cualquier consulta, nuestro servicio de atención al cliente está disponible en Leparfait.com y, por teléfono, en el +33 8 05 36 00 01 de lunes a viernes de 8:15 a 12:15 y de 13:35 a 16:45.

Esperamos que esté completamente satisfecho con el funcionamiento de su dispositivo.

Cordialmente,

El equipo Le Parfait®



Este símbolo que figura en la etiqueta descriptiva implica que este artículo, una vez desgastado, deberá ser objeto de una recogida selectiva (para las modalidades de esta recogida, consulta a tu ayuntamiento) o de una recogida gratuita por parte del distribuidor para la adquisición de un artículo similar (gastos de envío a tu cargo). Habida cuenta de los efectos sobre el medioambiente y la salud humana y de la presencia de sustancias peligrosas en los equipamientos eléctricos y electrónicos, **ESTE ARTÍCULO NO DEBERÁ DEPOSITARSE JUNTO CON LOS RESIDUOS MUNICIPALES NO SEPARADOS.**

Leer atentamente las instrucciones antes de utilizar y conservar el manual. El manual de instrucciones está disponible en línea en leparfait.com



DESCRIPCIÓN DEL ESTERILIZADOR



Apretar para encender/apagar

Temperatura de cocción elegida

Tiempo restante



Girar para ajustar la temperatura

Temperatura del agua en el depósito

Girar para ajustar el temporizador

La rejilla incluida deberá situarse en el fondo del dispositivo.



INDICACIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan dispositivos electrónicos, hay que respetar ciertas indicaciones de seguridad elementales.

Leer atentamente las instrucciones de uso antes de poner en marcha este dispositivo. Se trata de un documento importante que debe conservarse para poder volver a consultarlo más adelante.

1. Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantener el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños. Este dispositivo podrá ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o cuya experiencia y conocimientos no sean suficientes siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido indicaciones en cuanto al uso seguro de este dispositivo y sean conscientes de los posibles riesgos.
2. Los niños no deben jugar con este dispositivo.
3. Cable de alimentación: la longitud del cable de este dispositivo se ha determinado para evitar accidentes. En caso de resultar demasiado corto, se deberá utilizar una alargadera procurando que esta no cuelgue por fuera de la encimera y tomando las precauciones necesarias para que no se enrede accidentalmente entre los pies. No tirar del cable de alimentación del dispositivo nunca. Para desenchufar o mover el dispositivo, se deberá desenchufar la toma de corriente cuidadosamente. Recomendación: antes de enchufar el dispositivo, verificar que el cable de alimentación esté firmemente conectado al dispositivo y, solo entonces, enchufarlo a la toma de corriente. No utilizar un dispositivo electrónico si el cable o el enchufe están dañados o si el dispositivo está defectuoso o ha sufrido daños de cualquier tipo. Un técnico cualificado deberá examinarlo, repararlo o ajustarlo mecánica o eléctricamente para evitar cualquier peligro. Verificar regularmente el estado del cable de alimentación. Si el cable de alimentación estuviese dañado, este deberá ser reemplazado por parte del fabricante, de su servicio posventa o de una persona con una cualificación similar para evitar riesgos. Para prevenir el riesgo de electrocución, no sumergir el cable, el enchufe o el dispositivo en agua o en cualquier otro líquido.
4. Este dispositivo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador o un sistema de control a distancia independientes.
5. No colocar el dispositivo en las inmediaciones de una fuente de calor.
6. No utilizar este dispositivo en exteriores.
7. El uso de equipamientos o accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una electrocución o lesiones.

8. El nivel de presión acústica ponderado A es inferior a 70 dB.
9. No utilizar ni instalar este dispositivo en un lugar en el que exista la posibilidad de usar un chorro de agua. No utilizar este dispositivo con las manos o los pies húmedos o mojados.



INDICACIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

1. Alimentación eléctrica: En caso de usar una alargadera, la potencia eléctrica de esta deberá ser al menos la misma que la del dispositivo. Si el circuito eléctrico se sobrecarga por tener que alimentar también otros aparatos, este dispositivo no funcionará correctamente. Se recomienda enchufar este dispositivo a un circuito distinto. El cable deberá estar completamente desenrollado durante el uso. Verificar que el voltaje de este dispositivo se corresponde con el de la instalación eléctrica. El enchufe del cable deberá conectarse a una toma de corriente con una alimentación de 220-240 V con toma a tierra. Evitar los desbordamientos sobre el conector.
2. Si el dispositivo muestra algún defecto durante el uso, desenchufarlo inmediatamente. No utilizar un dispositivo defectuoso y no intentar repararlo. Una persona cualificada deberá realizar la reparación.
3. Si el dispositivo se cae al agua o en cualquier otro líquido, desenchufarlo inmediatamente. No intentar sacar el dispositivo del agua y no volver a utilizarlo. Contactar inmediatamente con el servicio posventa.
4. No utilizar el dispositivo para otros fines que para aquellos para el que ha sido diseñado: esterilizar tarros en agua y hervir agua. Riesgo de lesiones en caso de uso inadecuado.
5. Colocación del dispositivo: Dejar un espacio libre de al menos 30 cm a cada lado y por encima del dispositivo. No colocar ningún objeto sobre el dispositivo mientras esté en funcionamiento (únicamente su tapa). Asegurarse de que la superficie sobre la que esté apoyada sea estable, no esté caliente, esté limpia, sea plana, no tenga inclinación y soporte el peso del dispositivo una vez esté lleno. Este dispositivo solo debe instalarse en lugares en los que pueda ser supervisado por personas que tengan los conocimientos necesarios para su uso.
6. Vigilar que el cable de alimentación, así como los cables de los dispositivos cercanos, no toquen las partes calientes del dispositivo.
7. **¡AVISO! El dispositivo se calienta durante su funcionamiento. Cuando está caliente y lleno, no se deberá mover el dispositivo. El dispositivo no debe transportarse cuando esté caliente.**
¡Atención! Cuando se quita la tapa, existe el riesgo de sufrir quemaduras por el vapor de agua.
8. No transportar o vaciar nunca el dispositivo cuando esté caliente. Esperar a que se enfríe por completo.

9. Cuando se termine de usarlo, desenchufar la toma de corriente y dejar que el agua se temple antes de sacar los tarros.
10. Desenchufar el dispositivo en caso de error durante el uso, antes de lavarlo y después de cada uso.
11. Cuando esté en funcionamiento, mantener vigilado el dispositivo en todo momento.
12. ¡No verter líquidos fríos en el depósito cuando esté caliente!
13. Este esterilizador presenta calor residual tras el uso.
14. No calentar el esterilizar cuando esté vacío. Existe riesgo de deterioro. Si, por desgracia, esto ocurriese, dejar que se enfríe antes de llenarlo para evitar el riesgo de sufrir quemaduras causadas por las proyecciones de líquido caliente o de vapor.
15. Utilizar únicamente la rejilla y la tapa incluidos junto con el dispositivo.

Este dispositivo está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento.

Este sistema de seguridad se activa cuando el dispositivo se sobrecalienta, especialmente cuando el nivel de agua es demasiado bajo o no contiene agua. Consecuencia: se cortará la alimentación eléctrica del dispositivo y este dejará de funcionar.

Para rearmarlo:

- Esperar a que el depósito se enfríe por completo.
- Vaciar el dispositivo.
- Desenchufar la toma de corriente.
- Poner bocabajo el dispositivo.
- Apretar con fuerza la pestaña situada bajo el dispositivo, en el centro. La pestaña cederá apenas unos pocos milímetros. No intentar hundirla aún más, ya que se dañaría el dispositivo. Este desperfecto no está cubierto por la garantía.
- Volver a poner el dispositivo bocarriba y, después, verter algunos litros de agua en el depósito para verificar que este funcione correctamente.

No dejar el dispositivo sin supervisión.

En función del modo de uso, puede producirse una gran evaporación de agua. Para evitar la evaporación, poner la tapa sobre el dispositivo y no quitarla. En caso necesario, añadir agua hirviendo para evitar el choque térmico y aumentar el tiempo de cocción.

Este dispositivo no está diseñado para los usos domésticos siguientes (o que sean análogos):

- Zonas de cocina reservadas al personal de una tienda, oficina u otros entornos profesionales.

- Granjas.
- Espacios como habitaciones de huéspedes o para uso de clientes de hoteles, moteles u otros entornos de carácter residencial.



USO

Primer uso

1. Antes de usarlo por primera vez, limpiar cuidadosamente el interior del depósito.
2. Verter siempre agua en el depósito antes de poner el dispositivo en marcha.
3. No llenar en exceso del depósito de agua y respetar el máximo, hasta 4 cm por debajo del borde o hasta la marca "MAX". Si está completamente lleno, pueden producirse proyecciones de agua caliente.

¡Atención! ¡Riesgo de quemaduras por emisiones de vapor!

Durante el primer uso, el dispositivo puede desprender un humo ligero y olor. Es un fenómeno normal que desaparecerá rápidamente.

Uso

1. Colocar la rejilla en el fondo del dispositivo. No poner en marcha el dispositivo si la rejilla no está cubierta de agua. En caso contrario, esta puede fundirse. Posibilidad no cubierta por la garantía.
 2. Colocar los tarros cerrados sobre la rejilla para favorecer la circulación del agua. Para evitar que los tarros choquen entre sí durante la ebullición, recomendamos colocar juntas Le Parfait ya desgastadas alrededor de los tarros.
 3. Llenar el depósito con agua potable hasta que esta cubra al menos las 3/4 partes del tarro más alto o lo cubra por completo, en caso de que sea posible, sin superar nunca el nivel máximo indicado en el depósito.
 4. Poner la tapa.
 5. Enchufar la toma de corriente. La pantalla se iluminará un momento e indicará, por defecto, 30 min y 80 °C.
 6. Girar el botón de la derecha para ajustar el temporizador hasta el tiempo deseado (máximo de 180 min).
 7. Escoger la temperatura deseada girando el botón de la izquierda.
 8. Después de ajustar la temperatura, apretar el botón de la izquierda (Encender/Apagar) para que se inicie el proceso de cocción. La temperatura actual del agua se mostrará en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- N. B.: El temporizador se iniciará automáticamente en cuanto se alcance la temperatura del agua introducida. Aparecerá un reloj de arena debajo del tiempo.

9. Las barras situadas sobre el temporizador comenzarán a moverse para indicar que el dispositivo ha iniciado el proceso de cocción. Mientras el dispositivo esté en funcionamiento, la pantalla se apagará (sin retroiluminación), pero el proceso de cocción continuará normalmente.

10. Durante la cocción, el dispositivo se autorregula. Es normal observar una ligera variación de la temperatura.

IMPORTANTE: Teniendo en cuenta la gran cantidad de agua que contiene el depósito, el tiempo necesario para que aumente la temperatura del agua puede ser alto, llegando incluso a alcanzar 1 h 45 min en función del llenado. Recomendamos dejar puesta la tapa sobre el dispositivo hasta que termine la cocción.

Debemos apuntar que la temperatura de ebullición puede variar en función de la presión atmosférica, es decir, de la altura a la que se realice el proceso.

11. Cuando el temporizador llegue a 0, el dispositivo sonará y la cocción habrá terminado. Apagarlo apretando el botón de la izquierda "Encender/Apagar".

12. Desenchufar el enchufe de la corriente.

13. Esperar a que el agua se enfríe antes de mover el esterilizador utilizando sus asas.

14. Quitar la tapa y extraer los tarros usando un guante isotérmico o un utensilio adaptado, como las pinzas para tarros Le Parfait®.

15. Vaciar el agua utilizando el grifo de vaciado.

Limpeza

1. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser realizados por niños.

2. El dispositivo no debe limpiarse bajo un chorro de agua. El dispositivo no deberá sumergirse en agua para la limpieza.

3. Por cuestiones de higiene, se recomienda hervir unos 10 L de agua en el dispositivo antes de su primer uso ajustando el termostato al máximo.

4. Desenchufar siempre el dispositivo de la toma de corriente antes de limpiarlo, moverlo o almacenarlo. Quitar la rejilla y lavarla por separado. Limpiar después de cada uso. Limpiar el exterior y el interior con un paño húmedo.

5. Desmontar el grifo para limpiarlo (agua con jabón + aclarar dos veces con agua limpia). Revisar bien la cabeza del grifo sin forzar la rosca. Volver a colocar el grifo tras la limpieza asegurándose de que las dos juntas estancas estén en su sitio (piezas de desgaste: cambiar las juntas regularmente).

6. Disolver los depósitos de cal regularmente utilizando un desincrustante (respetar las dosis recomendadas por el fabricante).

Es un proceso necesario, ya que la presencia de una capa de cal puede influir en el control de la temperatura o en la potencia de calentado. Enjuagar el dispositivo dos veces con agua limpia tras el desincrustado.

7. No utilizar nunca limpiadores en polvo, lana de acero o accesorios metálicos que puedan dañar el revestimiento.

Almacenamiento

Secar bien el dispositivo antes de almacenarlo. Guardarlo en su caja y almacenarlo en un lugar fresco y seco. El dispositivo se deberá utilizar y almacenar a una temperatura ambiente de entre 10 °C como mínimo y 35 °C como máximo para que este funcione correctamente y no presente ningún riesgo para la seguridad.



GARANTÍA

Este dispositivo tiene una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra frente a cualquier fallo o defecto de fabricación. Garantía de piezas y mano de obra. La garantía cubre el reemplazo de cualquier pieza defectuosa, pero no cubre **el desgaste normal de dispositivo** (juntas estancas, por ejemplo), **la falta de mantenimiento** (especialmente en el caso de la cal), **los golpes** o los posibles deterioros producidos a raíz de una sobretensión o de un uso inadecuado. **No realizar una reparación casera del dispositivo:** se perderían los beneficios propios de la garantía. Cualquier intervención en el dispositivo por parte del usuario o cualquier modificación realizada por el usuario en el dispositivo o en sus accesorios originales provocará la pérdida de todos los beneficios de la garantía. Un uso inadecuado, es decir, cualquier uso que no esté descrito en las presentes instrucciones de uso, conllevará la pérdida de la garantía. El fabricante, el distribuidor y el importador no serán responsables de un uso inadecuado o de un mal mantenimiento del dispositivo.

AVERÍA DURANTE LA PUESTA EN MARCHA Y AVERÍA DURANTE EL PERIODO DE GARANTÍA:

► Contactar con el servicio de atención al consumidor en el +33 8 05 36 00 01 de 8:15 a 12:15 y de 13:35 a 16:45 (llamada gratuita desde un teléfono fijo en Francia).

1. Reparación sencilla y rápida por teléfono, si es posible.
2. Envío de piezas sueltas si la intervención de un técnico no es necesaria. Ejemplos: tapa, grifo, rejilla, botón.
3. Si las soluciones 1 y 2 no son posibles, se deberá llevar el dispositivo a la tienda para cambiarlo o solicitar el reembolso aportando la factura de compra del dispositivo.

AVERÍA FUERA DEL PERIODO DE GARANTÍA:

► Contactar con el servicio de atención al consumidor en el +33 8 05 36 00 01 de 8:15 a 12:15 y de 13:35 a 16:45 (llamada gratuita desde un teléfono fijo en Francia).

1. Reparación sencilla y rápida por teléfono, si es posible.
2. Si la avería requiere del envío de una pieza, esta se enviará y se facturará.
3. Si las soluciones 1 y 2 no son posibles para la avería en cuestión, se deberá devolver el dispositivo al taller para establecer un presupuesto de reparación. La reparación se realizará tras la aprobación por escrito del presupuesto. Se enviará un número de devolución para el paquete. Este deberá figurar en letra grande y en un lugar visible en el paquete de devolución. Si no figura dicho número, se rechazará el paquete.

Se deberán tomar todas las precauciones necesarias para garantizar el correcto empaquetado del dispositivo y se deberá incluir una copia de la factura de compra y una descripción precisa de la avería dentro del paquete. Todo dispositivo o accesorio que se devuelva mal empaquetado y llegue en mal estado no estará cubierto por la garantía. El dispositivo deberá limpiarse antes del envío.

El embalaje original está diseñado específicamente para el transporte del dispositivo. Recomendamos encarecidamente conservarlo y utilizarlo para enviar el dispositivo.

El plazo de intervención en el dispositivo será de un máximo de 3 semanas a contar a partir de la recepción del paquete. Los dispositivos recibidos se enviarán de vuelta con los gastos de envío pagados.

¡Ten éxito al hacer conservas con Le Parfait®!



HACER CONSERVAS EN 8 PASOS

1/8 PREPARAR LOS TARROS Y TARRINAS LE PARFAIT®

Asegúrate de que todas las superficies de los tarros estén libres de muescas, abrasiones o residuos pegados. **Limpia los tarros, las tarrinas y las tapas con agua caliente con jabón. Evita que los tarros y las tarrinas choquen entre sí.** No utilices esponjas metálicas o abrasivas cuando limpies tus tarros y tarrinas.

Después de limpiarlos, aclara tus tarros y tarrinas con agua caliente y déjalos secar al aire.

2/8 ELEGIR ALIMENTOS SALUDABLES Y FRESCOS

Los productos y alimentos a granel que quieras conservar deberán ser frescos y saludables y estar adaptados para el proceso de conservación. No utilices nunca productos o ingredientes congelados o que se hayan descongelado.

Es primordial respetar unas condiciones higiénicas adecuadas para la preparación de las recetas que vamos a hacer en conserva:

- Las verduras y frutas deben estar lavadas y no tener tierra;
- Durante la elaboración, procura que los alimentos pelados no entren en contacto con los posibles residuos (mondaduras, hojas);
- Asegúrate de cocinar sobre una superficie de trabajo limpia;
- No utilices utensilios de madera, ya que estos no están esterilizados y pueden contener gérmenes y bacterias que podrían contaminar las conservas;
- Para sopas, purés o cualquier otra receta en la que se trituren alimentos, encadena rápidamente las distintas fases de la receta. Cuando trituras alimentos, estás aumentando la superficie de contaminación. Por tanto, es importante reducir al mínimo el tiempo de manipulación previo al tratamiento térmico.

3/8 COCINAR LOS ALIMENTOS

Debes escaldar las verduras en caso necesario. Hay que eviscerar por completo y limpiar cuidadosamente con agua corriente las aves de corral. Respeta las indicaciones de las recetas.

4/8 LLENAR LOS TARROS O TARRINAS LE PARFAIT

Siempre que un producto y su proceso de preparación lo permitan, llena los tarros o tarrinas cuando el preparado esté lo más caliente posible, incluso si está hirviendo. Llena los tarros o tarrinas hasta el nivel de llenado grabado en el cuerpo del tarro o hasta 2 cm del borde. Después, espera unos minutos para verificar que el preparado se haya repartido correctamente en su interior y no queden bolsas de aire. Vierte más en caso necesario.

Atención: En el caso de las tarrinas Le Parfait® Familia Wiss, no utilices salmuera, salsas o líquidos de cobertura demasiado ácidos (alcohol puro, vinagre...). El ácido favorece la corrosión de las cápsulas y las tapas al entrar en contacto con las partes metálicas.

5/8 CERRAR LOS TARROS O TARRINAS LE PARFAIT®

Cuando vayas a cerrar tus tarros y tarrinas, **usa juntas de goma universales nuevas Le Parfait® Super** adaptadas al formato de tus tarros o tarrinas.

Hierve las juntas antes de ajustarlas a las tapas. Comprueba que el borde del tarro o tarrina esté limpio antes de cerrarlo. En efecto, una partícula atrapada entre la junta y el vidrio echaría a perder la elaboración de tu conserva.

Para terminar, fija por completo el sistema de cierre y procede inmediatamente a realizar un tratamiento térmico, siempre que la receta lo requiera.

Los procesos de conservación difieren en función de las recetas. Algunas utilizan vinagre, aceite o sal como conservantes, por lo que no requieren necesariamente de un tratamiento térmico.

En el caso de las tarrinas Le Parfait® Familia Wiss, **utiliza siempre cápsulas Le Parfait® Familia Wiss nuevas**, especialmente diseñadas para adaptarse a tus tarrinas. Asegúrate de que las cápsulas no estén deformadas y que las juntas estén en buen estado y, después, enrosca las tapas sin forzarlas y realiza el tratamiento térmico.

6/8 TRATAMIENTO TÉRMICO

Para limitar el enfriamiento del contenido de los tarros, el agua del esterilizador debe estar ya caliente. Cuanto más caliente esté el agua del esterilizador, menos tardarán las conservas en alcanzar los 100 °C y menos riesgo habrá de que las conservas se contaminen durante este periodo de espera.

Para realizar el tratamiento térmico a tus tarros, tienes dos opciones:

- Pasteurizar (tratamiento a menos de 100 °C): puedes utilizar un esterilizador eléctrico como este o una olla grande y utilizar un termómetro para medir la temperatura objetivo.
- Esterilizar (tratamiento por encima de 100 °C con un utensilio a presión; recomendado para alimentos ácidos): puedes utilizar una olla a presión. En ese caso, coloca un paño en el fondo del recipiente para evitar cualquier contacto directo entre el vidrio y el metal y coloca los tarros dentro asegurándote de que estén bien encajados para que no se golpeen entre sí ni vuelquen durante el tratamiento térmico.

Cubre por completo los tarros con agua caliente hasta el nivel "MAX" del esterilizador eléctrico y ciérralo. En el caso de una olla a presión, llénala de agua caliente siguiendo las instrucciones de llenado de la olla a presión y caliéntala hasta 100 °C (la temperatura de ebullición, o cuando la válvula de la olla a presión se mueva). A partir de ese momento, puedes poner en marcha el temporizador.

El enfriamiento rápido tras el tratamiento en el esterilizador es recomendable siempre y cuando el tiempo de esterilización se haya respetado y sea suficiente. El enfriamiento rápido permite dos acciones:

- que la cocción se detenga rápidamente;
- que el vapor presente dentro del tarro se condense rápidamente y este sea estanco más deprisa.

Para enfriar los tarros, hay dos opciones: sacarlos del agua cuando termine el tiempo de esterilización o enfriarlos directamente en el esterilizador con agua fría, pero dejándolos enfriar durante al menos 30 min para evitar un choque térmico de más de 65 °C.

7/8 COMPROBAR Y ALMACENAR LAS CONSERVAS

Cuando los tarros o tarrinas se hayan enfriado completamente, comprueba que se haya echo el vacío correctamente liberando el sistema de cierre. La tapa debe permanecer pegada al tarro y resistir la tracción.

En cuanto a los tarros y tarrinas Le Parfait® Super, el hecho de que la tapa no se quede pegada cuando se desbloquea el sistema de cierre puede deberse a:

un llenado incorrecto: por defecto o por exceso;

un tratamiento térmico incompleto: tiempo demasiado corto y/o temperatura demasiado baja;

una falta de estanqueidad: muescas o suciedad en el borde o en la tapa;

uso de una junta demasiado vieja, desgastada o deteriorada o de un modelo no adecuado para el formato.

Remedia la anomalía detectada y realiza de nuevo el tratamiento térmico utilizando obligatoriamente una junta nueva.

En el caso de las tarrinas Le Parfait® Familia Wiss, procede del mismo modo desenroscando la tapa. La cápsula debe estar pegada a la tarrina y resistir la tracción. Si el vacío no mantiene la cápsula sobre la tarrina, vuelve a realizar el tratamiento térmico usando obligatoriamente una cápsula nueva.

Para conservar tus preparados varios meses, no vuelvas a poner las tapas en las tarrinas Le Parfait® Familia Wiss ni vuelvas a bloquear el mecanismo de los tarros y tarrinas Le Parfait® Super: así podrás detectar fácilmente una posible apertura. Almacénalos en un lugar fresco y seco y protegidos de la luz directa. Cuando se pasteurizan productos poco ácidos (pH > 4,5), se recomienda conservarlos a 5 °C. No olvides etiquetarlos e indicar tanto su contenido como la fecha de elaboración.

8/8 ABRIR LOS TARROS

Antes de abrir los tarros y tarrinas, verifica que se siga conservando el vacío procediendo como en el paso 7.

No consumas los alimentos, ni siquiera para probarlos, en los casos siguientes:

la tapa de los tarros o tarrinas Le Parfait® Super no se queda pegada después de desbloquear el sistema de cierre;

la cápsula de las tarrinas Le Parfait® Familia Wiss no se queda pegada a la tarrina;

sencillamente, tienes dudas sobre su estado de conservación.

Un adulto deberá realizar la apertura. Tira de la lengüeta de la junta para que el aire entre en el tarro o la tarrina Le Parfait® Super y la tapa se despegará.

Para que la apertura resulte más sencilla, recomendamos utilizar el abridor de tarros Le Parfait, diseñado específicamente para ello. En el caso de las tarrinas Le Parfait® Familia Wiss, solo hay que perforar la cápsula.

Si decides recalentar un tarro o tarrina en el horno, retira previamente la junta.

NUESTRAS RECETAS SENCILLAS Y DELICIOSAS

Descubre y prueba cuatro recetas sencillas y deliciosas seleccionadas por el equipo Le Parfait® y consulta muchas otras recetas en la web leparfait.com

SALSA DE TOMATE CASERA



TIEMPO DE ELABORACIÓN 40 mn

TIEMPO DE TRATAMIENTO TÉRMICO 45 min

DIFICULTAD

NOTA DE LA COMUNIDAD



INGREDIENTES

Número de personas: 6 a 8

- 2,5 kg de tomates maduros
- 2 cebollas
- 2 o 3 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramillete pequeño de tomillo
- Sal y pimienta
- 1 ramillete de perejil
- Hojas de albahaca o de estragón
- 1 cucharadita de café de azúcar dependiendo de tu gusto
- Quatre-épices
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva

PRODUCTO RECOMENDADO: tarro Le Parfait® Super 1 L (Diámetro: 85)



PREPARACIÓN

1. Para empezar esta salsa de tomate casera en conserva, enjuagar los tomates. A continuación, retirar las pepitas y pelar los tomates.
2. Cortar los tomates en dados.
3. Picar la cebolla y rehogarla en aceite de oliva en una sartén junto con los dientes de ajo pelados. Añadir los trozos de tomate pelados, las hierbas aromáticas, quatre-épices y el azúcar. Salpimentar. Cocer a fuego lento durante unos 30 min.
4. Triturar con una batidora hasta formar un puré.

5. Para terminar esta receta de salsa de tomate, llenar los tarros Le Parfait® Super hasta 2 cm del borde, cerrarlos bien y, a continuación, realizar un tratamiento térmico durante 45 min a 100 °C.

CREMA DE UNTAR DE LENTEJAS CORAL



TIEMPO DE ELABORACIÓN 30 min

TIEMPO DE TRATAMIENTO TÉRMICO 1h30

DIFICULTAD



NOTA DE LA COMUNIDAD



INGREDIENTES

- 120 g de lentejas coral
- 60 g de tomates secos
- 30 g de aceite
- Curry
- Comino en polvo
- Cúrcuma
- Sal
- Pimienta

PRODUCTO RECOMENDADO: tarrina Le Parfait® Super 200 ml (Diámetro: 70)



PREPARACIÓN

1. Cocer las lentejas coral según las instrucciones (20 min en agua hirviendo) y escurrirlas.
2. Hidratar los tomates secos en un recipiente pequeño con agua caliente durante 5 min.
3. En una batidora, añadir las lentejas coral, los tomates secos, el aceite, la sal y las especias. Licuar hasta que quede una textura homogénea. Añadir un poco más de agua si la textura es demasiado densa.
4. Llenar las tarrinas hasta el nivel indicado por la línea (aprox. a 2 cm del borde). Cerrarlas y proceder inmediatamente al tratamiento térmico durante 1 h 30 min a 100 °C.

Receta propuesta por Appetia para Le Parfait®

GRATIN DAUPHINOIS DE PATATAS Y TUPINAMBO



TIEMPO DE ELABORACIÓN 25 min

TIEMPO DE TRATAMIENTO TÉRMICO 2h

DIFICULTAD



NOTA DE LA COMUNIDAD



INGREDIENTES

Número de personas: ración para 1 persona

- 150 g de patatas
- 100 g de tupinambos
- 10 g de harina
- 100 g de leche
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada en polvo



PRODUCTO RECOMENDADO: tarrina Le Parfait® Super 350 ml (Diámetro: 85)

PREPARACIÓN

1. Pelar y cortar en rodajas finas las patatas y los tupinambos. Blanquear en agua sin sal durante al menos 3 min. Escurrir. Reservar.
2. En un bol, añadir la harina y diluirla poco a poco en la leche mezclando bien. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.
3. Colocar las rodajas en las tarrinas, procurando que queden bien apretadas, hasta llegar a 2 cm del borde. Cubrir con la mezcla de leche y harina hasta llegar a 2 cm del borde.
4. Cerrar las tarrinas con las juntas y proceder al tratamiento térmico durante 2 h a 100 °C.

Receta propuesta por Appetia para Le Parfait®

COMPOTA DE MANZANA



TIEMPO DE ELABORACIÓN 30 min

DURACIÓN DEL TRATAMIENTO TÉRMICO 40 min

TIEMPO DE CONSERVACIÓN 12 mois

DIFICULTAD

NOTA DE LA COMUNIDAD



INGREDIENTES

Número de personas: 4 a 6

- 10 manzanas
- 1 cucharada sopera de zumo de limón fresco
- 150 g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de café de canela en polvo

PRODUCTO RECOMENDADO:

tarrina Le Parfait® Super 350 ml (Diámetro: 85)



PREPARACIÓN

1. Lavar y pelar las manzanas. Quitar el corazón y las pepitas y cortar las manzanas en trozos. Para conseguir una receta de compota de manzana suave y poco ácida, utilizar las variedades rainette, canada o boskoop.
2. Poner los trozos de manzana en un cazo y calentar a fuego medio.
3. Añadir el azúcar moreno, el limón y la canela. Durante la cocción de este postre de manzana, remover y reducir hasta que el preparado tenga la consistencia de un puré.
4. Cuando esta compota de manzana casera esté lista, rellenar los tarros Le Parfait Super y realizar inmediatamente un tratamiento térmico durante 40 min a 100 °C.

Atención: La duración del tratamiento térmico indicada para cada receta solo es válida para el tamaño de tarro indicado. Esta duración deberá aumentar si se usan formatos más grandes hasta llegar a los 60 min adicionales.