

## 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, **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer 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 KITCHEN CHEF ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

### COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au N° **04.42.63.15.33. entre 9 et 12 heures**

Un 1<sup>er</sup> diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut pas nous être retourné sans notre accord préalable.**

**Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé. Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné **mal emballé, non nettoyé** et arrivant détérioré **ne sera pas couvert par la garantie.****

**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**

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



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

**KitchenChef**  
PROFESSIONAL

## MODE D'EMPLOI DESHYDRATEUR modèle **SECCO.6.PRO**

Révision aout 2022

(mode d'emploi disponible également [sur www.kitchenchef.fr](http://www.kitchenchef.fr))



### Caractéristiques techniques :

- 220-240 volts ~ 50/60 Hz / - Puissance 550-650W
- 6 plateaux 33 x 30 cm en inox (surface totale 5940 cm<sup>2</sup>)

**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT ou similaire**

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

## **CONSIGNES DE SECURITE**

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

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
2. **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 le 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. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecté à l'appareil et seulement ensuite le brancher 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. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. 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
3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé
4. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate de source de chaleur
5. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation

## **UTILISATION DOMESTIQUE et SIMILAIRE**

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

- Des coins cuisines réservés au personnel? dans des magasins, bureaux et autres environnement professionnels
- Dans des fermes
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Des environnements du type chambres d'hôtes

## **ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT**

**Il convient de le nettoyer après chaque utilisation, il est important de garder propre tout matériel en contact avec la nourriture**

1. Débranchez l'appareil de la prise murale après arrêt automatique
2. Les plateaux peuvent être lavés manuellement ou au lave-vaisselle (nettoyez avec une eau savonneuse puis rincer abondamment)
3. Bien vérifier que l'ensemble des composants est bien sec avant de ranger l'appareil
4. Ne pas immerger l'appareil et son cordon d'alimentation dans l'eau afin de prévenir tout risque d'électrocution. / ne pas nettoyer au jet d'eau
5. Nettoyez le corps de l'appareil et la porte avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle puis bien les rincer à l'eau claire et les essuyer.
6. Dépoussiérez l'arrière de l'appareil après chaque utilisation

### **Rangement**

- Videz l'appareil et laissez refroidir puis le nettoyer comme décrit ci-dessus
- L'appareil doit être rangé et stocké dans un endroit sec et propre
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine afin d'éviter la détérioration de l'appareil lors de son rangement ou de son transport

**L'humidité, la taille, l'épaisseur et la quantité d'aliments sont autant de facteurs qui influent sur le temps de séchage et la qualité du produit fini. Il n'y a pas de règle absolue.**

(La température affichée correspond à la température relevée en sortie ventilation. En fonction du type de remplissage effectué et du positionnement des aliments sur les grilles de séchage, la température pourra être variable d'environ 5°C).

**Nous vous conseillons, en fonction de vos habitudes et de votre propre expérience, de réaliser votre propre tableau d'utilisation qui correspondra le mieux à vos attentes et besoins. NOTEZ VOS OBSERVATIONS**

Programmation de 35° à 45°C	- ----Herbes aromatiques
Programmation de 45° à 60°C	-----semences, graines
Programmation de 50° à 60°C	-----Fleurs et plantes
Programmation de 55° à 65°C	-----Fruits et légumes
Programmation de 65° à 75°C	-----Viandes, poissons, volailles

Lors de la 1<sup>ère</sup> utilisation, et avant de mettre en fonctionnement votre appareil, il est impératif d'enlever tous les emballages (cartons et plastiques) et de vérifier que rien ne soit coincé à l'intérieur de votre appareil, il est indispensable de nettoyer votre appareil

### Préparation des aliments

1. Ne choisir que des aliments à pleine maturité (à leur plus haut niveau de sucre et de valeur nutritive) – frais et croquants pour les légumes
2. Enlevez les parties abimées (gâtées) et laver à fond
3. Enlever les noyaux, les queues et les trognons
4. Coupez en tranches ou morceaux de même dimensions (épaisseur 4 à 6 mm)
5. Faire sécher selon le programme le plus adapté au besoin.

### Remarques

1. Il vous appartient de décider d'éplucher ou non les aliments. Si la peau contient beaucoup d'éléments nutritifs, elle prolonge le temps de séchage.
2. Un temps de séchage réduit, amoindri la perte d'éléments nutritifs.

### Mise en place des plateaux

1. Après avoir positionné les aliments à sécher, faire coulisser les plateaux sur les glissières (400 g à 850 g de produits par plateau)
2. Vous pouvez choisir de ne positionner qu'un plateau sur deux en fonction de l'épaisseur des aliments.

**Ne pas utiliser l'appareil plus de 24 heures en continu sinon cela l'endommagerait... il est nécessaire de le laisser refroidir au moins 2 heures**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

6. Ne pas utiliser à l'extérieur
7. ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillées ou humides
8. Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts, avec connexion à la terre.
9. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
10. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau ! Et ne plus l'utiliser...contacter le service après-vente.
11. **Alimentation électrique** : 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 électrique distinct. 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.
12. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
13. L'appareil doit être réparé par une personne qualifiée.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu... déshydrater des aliments
15. **Positionnement de l'appareil** : Laissez un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté et sur le dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, stable, propre, horizontale (non inclinée), solide (supporte le poids) et qu'elle n'est pas chaude, pour garantir son fonctionnement en toute sécurité
16. Gardez toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
17. Débranchez l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi
18. Utilisez uniquement des aliments dans l'appareil et utilisez uniquement les plateaux fournis avec l'appareil

19. Ne pas tenter de déplacer l'appareil lorsqu'il est plein, il faut le vider complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
20. Pour éteindre l'appareil il faut appuyer sur le bouton d'arrêt et attendre qu'il s'arrête seul avant de le débrancher de la prise murale. Le temps d'attente avant l'arrêt correspond au temps nécessaire au refroidissement de l'appareil. **Il est impératif d'attendre ce temps minimum avant de débrancher l'appareil sinon vous risquez de causer des dommages à votre appareil**
21. Placez l'appareil à l'écart du rayonnement solaire

## DESCRIPTION

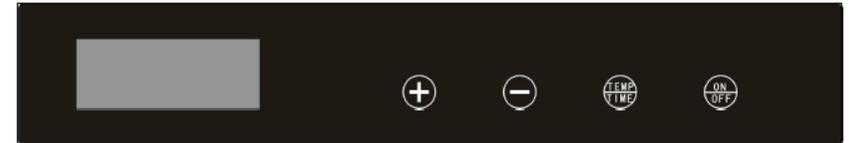


1. Porte
2. Corps de l'appareil
3. Panneau de commandes
4. 6 grilles de séchage inox
5. Poignée de transport (une de chaque côté)

**L'appareil est livré avec un bac de fond pour récupérer les déchets secs et une grille fine pour les petits aliments**

## Panneau de commandes

- Bouton marche / arrêt pour l'arrêt et la mise en fonctionnement de l'appareil (ON / OFF)
- Bouton TEMP/TIME pour la sélection de la température ou du temps d'utilisation
- Boutons "+" et "-" pour augmenter ou diminuer la température (TEMP) ou la minuterie (TIME)



**Ensemble protégeons la planète !**

## FONCTIONNEMENT et UTILISATION

1. Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation, il faut de faire fonctionner l'appareil à vide pendant environ 30 minutes... il est normal de sentir une odeur de "brulé" ainsi que de constater un léger dégagement de fumée
2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale, un "BIP" sonore retentit, puis appuyez sur le bouton de mise en fonctionnement, l'affichage indique 10.00 par défaut ou 70°C (le ventilateur démarrera quelques secondes après)
3. Appuyez sur le sélecteur de la durée de séchage **TIME** puis sur les boutons de réglage "-" ou "+" en fonction de votre choix, à chaque impulsion vous diminuez ou vous augmentez de 30 minutes avec un maximum de 24 H
4. Appuyez sur le sélecteur de température **TEMP** la température 70°C s'affiche par défaut. Appuyez sur les boutons de réglage "-" ou "+" en fonction de votre choix. La température est réglable par tranche de 5°C, de 35°C à 75°C