

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^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut 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 et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.**

L'emballage et le calage d'origine sont tout particulièrement conçus 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®5.IX édition aout.22



LE TRI
+ FACILE

Emballages
carton



Séparez les éléments avant de trier



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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

Caractéristiques techniques :

- 220-240 volts ~ 50/60 Hz / - Puissance 420 - 500 watts
- 5 plateaux / poids 2,6 kg / H 25cm x Lg 34 cm x P 31 cm

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 environnements 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. Videz l'appareil et le laisser refroidir
3. Les plateaux et le couvercle doivent être lavés manuellement (à nettoyer avec une eau savonneuse puis rincer abondamment)
4. Bien vérifier que l'ensemble des composants est bien sec avant de ranger l'appareil
5. Ne pas immerger l'appareil et son cordon d'alimentation dans l'eau afin de prévenir tout risque d'électrocution.
6. Nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon sec et doux.
7. Ne pas nettoyer l'appareil avec un matériel abrasif ou tranchant
8. Essuyer l'appareil

Rangement

- Videz l'appareil et laissez refroidir puis le nettoyer comme décrit ci-dessus
- L'appareil doit être sec avant rangement
- 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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

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 70°C	-----Viandes, poissons, volailles

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. Enlevez les noyaux, les queues et les trognons
4. Couper en tranches ou morceaux de même dimension (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.

Ne pas utiliser l'appareil plus de 19 heures 30 minutes en continu sinon cela l'endommagerait... il est nécessaire de le laisser refroidir au moins 2 heures

6. Ne pas utiliser à l'extérieur

7. ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillées ou humides
8. Vérifiez 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.

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.

15. **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. 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 utiliser 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



FONCTIONNEMENT et UTILISATION

1. Avant la 1^{ère} utilisation il est impératif d'enlever tous les emballages (cartons et plastiques) et de vérifier que rien ne soit coincé à l'intérieur de l'appareil
2. Avant la 1^{ère} utilisation, il convient de faire fonctionner l'appareil à vide pendant environ 30 minutes... pendant ce temps, il est normal de sentir une odeur de "brûlé" ainsi que de constater un léger dégagement de fumée
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale, l'affichage LED indique 10.00 par défaut
4. Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer le temps de fonctionnement par tranche de 30 minutes (maximum 19 heures 30 minutes)
5. Appuyer sur la touche de droite pour régler la température... par défaut l'écran affiche 70°C... vous avez quelques secondes pour effectuer votre réglage sinon, l'affichage revient sur le temps sélectionné préalablement. La température se règle par tranche de 5°C en partant de 35°C jusqu'à 70°C maximum. Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer la température
6. Quand l'ensemble des réglages est effectué, il convient d'appuyer sur le bouton situé à gauche pour mettre en fonctionnement l'appareil
7. Un appui long sur ce même bouton vous permet d'arrêter l'appareil

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil est fourni avec 5 plateaux. Il est indispensable, sous peine de détériorer l'appareil, d'utiliser tous les plateaux même si certains sont vides.

La hauteur des plateaux est réglable. Pour cela il faut effectuer une rotation (droite ou gauche au choix) à 180° (un ½ tour)