

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 par exemple), le manque d'entretien ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une surtension ou d'un mauvais emploi**. Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie.

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 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 (nous vous préconisons de conserver votre emballage d'origine et surtout les cales prévues à cet effet). Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.** 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. Votre appareil doit être impérativement nettoyé.**



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 a 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 JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**

KitchenChef
PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE D'AIR

Référence KCPSV60S (usine SV60S)



Certification	CE, EMC, LVD, ErP, RoHS, LFGB
Tension d'utilisation, fréquence, puissance	220 - 240V~, 50/60Hz, 150W
Dépression maximale	0,8 bars
Bruit	68 décibels
Dimensions (cm)	Largeur 35 x profondeur 15 x hauteur 8
Poids (kg)	1,34kg

POUR UN USAGE DOMESTIQUE OU SIMILAIRE (page 11)

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 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. 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

2

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil de la prise murale
2. S'assurer que l'appareil est vide
3. Votre appareil **doit être nettoyé** avant de le ranger
4. Nettoyer le corps de l'appareil à l'aide d'un linge légèrement humide et doux
5. Le joint supérieur et le joint inférieur sont à nettoyer de manière très attentive. Aucun résidu ne doit rester dessus cela endommagerait les joints et ne permettrait plus une bonne étanchéité de la chambre de mise sous vide
6. Bien veiller à ce que la bande de soudure soit également propre
7. Sécher l'appareil
8. Ne pas immerger dans l'eau afin de prévenir tout risque d'électrocution.
9. Ne pas nettoyer l'appareil avec un matériel abrasif ou tranchant
10. Ranger l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit frais et sec
11. **Ne pas verrouiller le couvercle lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et lorsque vous le rangez...cela endommage les joints supérieur et inférieur**

IMPORTANT: Pour éviter tout risque de contamination ou de maladie, ne pas réutiliser un sac dans lequel vous avez stocké de la viande et du poisson non préparés. De même si le sac a été utilisé au micro-ondes ou bouilli

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

11

MISE EN GARDE / CONSEILS

NE JAMAIS VERROUILLER LE COUVERCLE LORSQUE VOUS N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL OU LORSQUE VOUS LE RANGEZ. CELA ENDOMMAGERAIT LES JOINTS SUPERIEUR ET INFERIEUR QUI PERMETTENT D'OBTENIR UNE ETANCHEITE DE LA CHAMBRE DE MISE SOUS VIDE (les joints sont des pièces d'usures non prises sous garantie)

FAIRE BIEN ATTENTION DE NE PAS BOUCHER LE TUBE D'ASPIRATION (N°10) SITUE A GAUCHE DE LA CHAMBRE DE MISE SOUS VIDE

IL EST RECOMMANDE DE CONGELER PENDANT 24 HEURES LES ALIMENTS LIQUIDES DANS UNE BOITE AVANT DE LES METTRE SOUS VIDE

LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR 1 MINUTE ENTRE CHAQUE OPERATION DE SOUDAGE... SINON IL Y A UN RISQUE DE SURCHAUFFE QUI ENDOMAGERAIT L'APPAREIL... SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PLUS SUITE A UNE SURCHAUFFE, LE LAISSER REFROIDIR 15 A 20 MUNITES AVANT REEMPLOI.

UTILISER UNIQUEMENT DES ROULEAUX ET DES SACS ADAPTES A CE TYPE D'APPAREIL (consommables dits "toilés" ou "renforcés"). Vous rapprochez de votre revendeur qui saura vous renseigner ou téléphoner chez Kitchen chef

4. 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
5. Ne pas utiliser à l'extérieur
6. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillés ou humides
7. 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
8. 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
9. 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
10. 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
11. Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
12. L'appareil doit être réparé par une personne qualifiée
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu
14. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 30 centimètres sur le dessus et sur les côtés 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 stable, propre, horizontale (non inclinée), solide (supporte son poids) et qu'elle n'est pas chaude, pour garantir son fonctionnement en toute

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

15. Débrancher l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi
16. Utiliser uniquement les sacs adaptés et préconisés par le fabricant
17. Ne pas tenter de déplacer l'appareil lorsqu'il est plein, il faut le vider complètement avant de le déplacer ou de le ranger
18. Placer l'appareil à l'écart du rayonnement solaire
19. Avant de brancher la prise murale, vérifier que le couvercle de l'appareil n'est pas verrouillé
20. **Attention** : risque de brûlures si vous mettez sous vide et si vous soudez des sacs contenant des aliments chauds ou si vous touchez la bande de soudure après utilisation
21. 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

DESCRIPTION



TABLEAU DE CONSERVATION DES ALIMENTS

mode	Type d'aliment	Temperature	Conservation normale	Conservation sous vide
Réfrigéré	Viande fraîche	5±3°C	2~3 jours	8~9days
	Poisson frais	5±3°C	1~3 jours	4~5days
	Repas préparés	5±3°C	4~6 jours	10~14 jours
	Legumes frais	5±3°C	3~5 jours	15~20 jours
	Fruit frais	5±3°C	3~7 jours	14~20 jours
	oeufs	5±3°C	10~15 jours	30~50 jours
	Volaille fraîche	5±3°C	2 jours	6 jours
	Fromage pâte molle	5±3°C	5~7 jours	13~15 jours
	Fromage pâte dure	5±3°C	12~15 jours	50~55 jours
	désserts	5±3°C	2~5 jours	8~15 jours
	vin	5±3°C	2~3 jours	20~25 jours
Congelé	Viande fraîche	-16 à -20°C	3 à 5 mois	12 à 18 mois
	Poisson frais	-16 à -20°C	3 à 5 mois	12 à 18 mois
	Volaille fraîche	-16 à -20°C	6 mois	18 mois
	pain	-16 à -20°C	6 à 12 mois	18 à 36 mois
	fruits	-16 à -20°C	6 à 10 mois	18 à 30 mois
	champignons	-16 à -20°C	8 mois	24 mois
Condition normale	pain	25±2°C	1~2 jours	6~8 jours
	Biscuits secs	25±2°C	4~6 mois	>1 an
	Riz, pâtes	25±2°C	3~5 mois	>1 an
	Thé	25±2°C	5~6 mois	>1 an

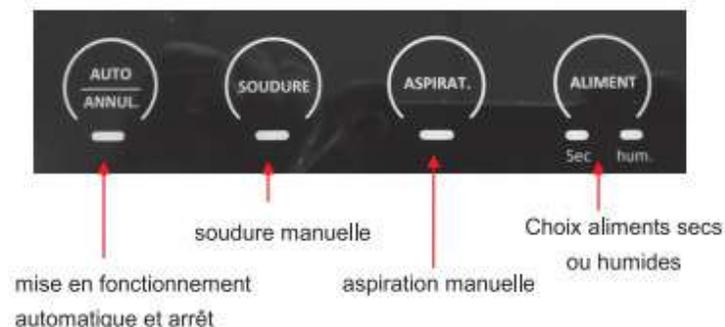
Comment faire le vide dans un sac ?

1. Préalable : Sélectionner le type d'aliment (sec ou humide)
2. Insérer les aliments dans le sac
3. Bien nettoyer et bien tendre l'extrémité du sac afin d'obtenir une surface plane à souder (et sèche)
4. Positionner le sac dans la chambre de mise sous vide en évitant de recouvrir le tube d'aspiration de l'air situé à gauche



5. Le sac doit être centré dans la chambre d'aspiration... et bien "à plat" sur la bande de soudure sans quoi l'aspiration et la soudure ne seront pas réalisés correctement
6. Fermer le couvercle en le verrouillant (bien appuyer à droite et à gauche du couvercle jusqu'à entendre "CLIC")
7. Si les joints sont "usés" et prématurément "aplatis", ou si le sac est très large, **vous pouvez garantir la mise sous vide en appuyant légèrement avec la paume de votre main sur le milieu du couvercle, sinon il faut changer les joints**
8. Appuyer sur la touche désirée en fonction de l'opération attendue (mode automatique ou soudure seule)
9. En fin de cycle, les voyants s'éteignent et votre sac est prêt
10. Appuyer sur les boutons de déverrouillage du couvercle pour ouvrir l'appareil et prendre le sac

Panneau de commandes



Couvercle ouvert



UTILISATION

Panneau de commandes



AUTOMATIQUE (AUTO)

Un bref appui sur cette touche permet à l'appareil de faire le vide et de souder en une seule opération. Dans un 1^{er} temps, l'appareil fait le vide (le témoin lumineux s'illumine), puis dans un 2nd temps la fonction soudure se met en fonctionnement automatiquement (le témoin lumineux s'illumine). Vous pouvez retirer le sac lorsque les 2 témoins lumineux s'éteignent

ANNULATION (ANNUL.)

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

ALIMENT

Cette touche vous permet d'effectuer un choix entre des aliments secs ou humides (opération préalable à la mise sous vide automatique ou à la soudure seule)

Dans le cas d'aliments humides le temps de soudure est plus élevé afin de faciliter le soudage (humide ne veut pas dire liquide)

ASPIRATION (mode manuel)

Cette touche permet de faire le vide dans un sac, à la demande et de manière manuelle. Très pratique dans le cas d'aliments sensibles à "l'écrasement" (gâteaux secs par exemple afin d'éviter de les casser si le vide est trop important)... il faut garder le doigt sur cette touche autant de temps que vous en avez besoin, ensuite il faut appuyer sur soudure

SOUDURE (mode manuel)

Lorsque vous n'avez pas besoin de faire le vide dans un sac, ou lorsque vous souhaitez dimensionner un sac à la demande, vous pouvez souder le sac à l'aide de cette touche)... en cours de soudage, la pompe à vide se mettra en route afin de bien plaquer le sac sur la bande de soudure

Remarques importantes et conseils utiles:

1. Le couvercle ne doit jamais être fermé "cliqué" lorsque l'appareil n'est pas utilisé... cela endommagerait les joints... nous vous conseillons de placer un morceau de carton entre le couvercle et la base lors du rangement de l'appareil
2. Si les joints sont "usés" et prématurément "aplatis", ou si le sac est très large ou trop fin, vous pouvez garantir la mise sous vide en appuyant légèrement avec la paume de votre main sur le milieu du couvercle... la chambre de mise sous vide sera ainsi bien étanche et garantira une bonne aspiration dans le sac

Rouleaux

1. La largeur d'un rouleau ne doit pas excéder 30 cm
2. Utiliser uniquement des rouleaux prévus pour cet appareil ou d'autres appareils équivalents... rouleaux renforcés (nervurés ou "toilés")... que vous trouverez le plus fréquemment chez votre revendeur
3. Attention : des rouleaux trop fins ne conviendront pas

