



Dehydrator Instruction Manual



Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:

CD965

Safety Tips

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- DO NOT use the appliance for anything other than its intended use.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Not suitable for outdoor use.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- DO NOT use if damaged
- Never use this appliance to dehydrate foods that contain alcohol or have been marinated in alcohol.
- BUFFALO recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your BUFFALO product.

Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO Dehydrator
- Instruction Manual
- Shelves (CD965 x 10)
- Drip Tray

BUFFALO prides itself on quality and services, ensuring that at the time of packaging the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately

Digital Control



Operation

The digital control allows for easy adjustment of dehydration temperature. In addition, the timer function will automatically turn off the dehydrator when the selected time has elapsed.

Adjusting Temperature

1. Press the ON/OFF button for 3 seconds to turn on the unit;
2. Press the TEMP button, the display window will flash, and then press + or – buttons to select the desired temperature. To change the temperature rapidly, hold down the + or – buttons. The temperature range for this dehydrator is 35° to 70°C.
3. At any time you can adjust the temperature by using the TEMP, + and – buttons. You can stop the dehydrator at any time by pressing the ON/OFF button for 2 seconds.

Setting Timer

1. Press the TIME button the display will flash, and then press the + or – buttons until the desired time is displayed (30 minutes to 24 hours). To change the time rapidly, hold down the + or – buttons.
2. The time in the display window will begin to countdown.
3. The dehydrator will automatically shut off after the set time has expired. If dehydration is completed, remove food from dehydrator. If additional drying time is needed, follow the preceding steps to continue dehydrating.
4. At any time, you can adjust the time by using the TIME, + and – buttons. You can stop the dehydrator at any time by pressing the ON/OFF button for 2 seconds.

Dehydrating Food

While most food types can be dehydrated at a temperature of approximately 55 °C, when dehydrating meats, poultry and fish (making Jerky, Biltong etc) the temperature needs to be raised to guard against pathogens such as Salmonella and E. Coli.

WARNING – It is recommended that meat and poultry is dehydrated at a temperature of at least 68 degrees centigrade, or alternatively the meat should be preheated to at least 68 degrees centigrade to guard against pathogens.

Fish should be steamed or baked to at least 93 degrees centigrade until flaky before dehydrating at a temperature of at least 68 degrees centigrade.

Choosing Food to Dehydrate

- For best results only use highest quality foods.
- Produce in peak season has more flavour and more nutrients.
- Meats, fish and poultry should be lean and fresh.
- Do not use food with bruises and blemishes. Bad produce can spoil the entire batch.
- Remove as much fat as possible from meats prior to dehydrating. You can use a paper towel under meat when dehydrating to absorb fat.

Tips for Pre-Treatment of Foods

With most types of cooking, preparation is important for the best results. Foods that are prepared correctly prior to dehydration will taste better and have a better appearance.

- Cut, shred or dice the food uniformly. Slices should be between 6mm and 20mm thick. Meats should not be thicker than 5mm.
- To avoid browning of fruits soak cut fruit in lemon or pineapple juice for 2-3 minutes, then place in the dehydrator. Alternatively soak in an ascorbic acid solution (made as per manufacturers instruction) for 2-3 minutes, then place in the dehydrator.
- Waxy fruits, (such as peaches, grapes, blueberries, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to escape easily during dehydration.
- Blanching can also be used to pre-treat foods for dehydration.

Dehydrating Tips

- Do not overlap foods. Make sure foods are flat when placing on dehydrating trays. Overlapped foods can greatly increase drying time.
- Make sure foods are completely dry before removing. If you are not sure, cut a sample down the middle to check for internal dryness.
- Make sure to label containers when you store your dehydrated food.
- Proper storage helps maintain quality food. Package the food when cool. Foods can be kept longer if stored in a cool, dark and dry place. The ideal storage temperature is 16°C or lower.
- Place dehydrated foods in plastic freezer bags before storing in metal or glass containers. Remove as much air as possible before sealing.
- Vacuum sealing is the best way to keep dehydrated foods.
- Food will shrink approximately ¼ to ½ their original size and weight during dehydration. Make sure not to cut pieces of food to be dehydrated too small.

Recommended Temperatures for Dehydrating Food

Type	Temperature
Vegetables	52°C
Fruits	57°C
Meat / Poultry / Fish	68°C
Fresh Pasta	57°C
Nuts	52°C
Herbs / Spices	46°C

- Time required to completely dehydrate the food will depend on size of food, humidity and water content.

Making Fruit Roll-Ups

1. Preheat dehydrator to 57 degrees centigrade.
2. Select ripe or slightly over-ripe fruits. Wash and remove blemishes, pits and skin.
3. Puree in a blender. Add yogurt, sweeteners or spices as desired. The puree should be thick in consistency.
4. Cover the dehydrator trays with plastic wrap.
5. Pour puree onto the covered trays. The edges will dry quicker than the centre so if possible make the puree thinner at the centre of the tray.
6. Carefully place the Trays in the Dehydrator.
7. The average dry time for fruit roll-ups is 4 to 6 hours.
8. Once the fruit roll-ups are shiny and non-sticky to the touch, remove them from the dehydrator and allow them to cool.
9. Peel the fruit roll-up from the plastic wrap and roll into cylinders.

Proofing Bread

1. Remove trays and place a shallow bowl of water on the floor of the dehydrator
2. Place one of the removed trays directly above the bowl of water
3. Preheat your dehydrator to 46 degrees centigrade.
4. Place dough on tray and cover with cloth to prevent drying out.
5. Allow dough to rise (this should take between 30minutes to 1 hour depending on recipe)
6. Remove Dough and proceed with recipe

Cleaning, Care & Maintenance

- Disconnect from power by removing the plug, allow to cool before wiping exterior surfaces and removing any loose debris.
- Trays can be removed for cleaning and are dishwasher safe.

Trouble Shooting

Symptom	Probable Cause	Remedy
Machine does not turn on	The plug is incorrectly positioned in the electrical outlet	Plug in again
	The dehydrator switch is not on	Turn the switch on
Fan is working but there is no heat	Heater malfunction	Turn the dehydrator off. Call BUFFALO agent or qualified engineer
Heater is working but the fan is not working	Check for foreign material stuck in fan	Remove foreign material If fan still does not work Call BUFFALO agent or qualified engineer
Not dehydrating	Too much food on the tray	Reduce the food quantity
	Food is overlapping on the tray	Evenly space food on the tray
Water drops on the door	Too much food on the tray	Reduce the food quantity
	Food contains too much water	Reduce the food quantity and increase dehydrating time
Over heating or little heating	Temperature control system is not working properly	Turn the machine OFF and contact the nearest service centre
Foods are not evenly dehydrated	The thickness of the food is not even	Evenly space the food
	Too much food on the tray	Reduce the food on the tray
Foods are not evenly dehydrated	The thickness of the food is not even	Evenly slice the food
	Too much food on the tray	Reduce the food on the tray
Abnormal sound from the fan	Screen cover in front of fan is rubbing the fan blade	Turn off the machine and unplug from power source. Gently pull screen away from fan blades by using needle nose pliers.

Technical Specification

Model	Voltage	Power	Current	Dimensions h x w x d mm	Weight (kg)
CD965	220-240V 50/60Hz	800w	3.5A	415 X 362 X 480	8.5

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin,BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed, using a dedicated earthing circuit.

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.

BUFFALO parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserve the right to change specifications without notice

Consignes de sécurité

- Poser sur une surface plate et stable.
- Un agent de service / technicien qualifié doit effectuer toute installation et réparation, le cas échéant. Ne retirer aucun des composants du produit.
- Consulter les normes nationales et locales afin de garantir la conformité aux normes suivantes :
 - Législation de santé et sécurité au travail
 - Codes de pratique BS EN
 - Mesures anti-incendie
 - Réglementation IEE sur le câblage
 - Réglementation en matière de construction
- NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il a été conçu.
- Veiller à toujours bien éteindre l'appareil et à couper l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.
- NE PAS laisser le cordon sur le coin d'une table ou d'un comptoir ou sur des surfaces chaudes.
- Non adapté à l'usage en extérieur.
- Conserver tous les emballages hors de la portée des enfants. Jeter les emballages conformément aux réglementations émises par les autorités locales.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, le faire remplacer par un représentant BUFFALO ou par un technicien qualifié agréé afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf sous la supervision ou les instructions relatives à son utilisation par la personne responsable de leur sécurité.
- NE PAS utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Ne jamais utiliser cet appareil pour déshydrater des aliments contenant de l'alcool ou marinés dans l'alcool.

Introduction

Veillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous obtiendrez des performances optimales de votre produit BUFFALO en l'entretenant et en l'utilisant correctement.

Contenu de l'emballage

L'emballage contient les éléments suivants :

- | | |
|------------------------|---------------|
| • Déshydrateur BUFFALO | Mode d'emploi |
| • Plateaux (10 CD965) | Bac récepteur |

BUFFALO s'enorgueillit de sa qualité et de ses services, et s'assure lors de l'emballage de l'appareil que tous les composants sont fournis en bon état de fonctionnement et intacts.

Si vous venez à trouver des dommages résultat du transport, veuillez immédiatement contacter votre revendeur BUFFALO.

Contrôle numérique



Fonctionnement

Le contrôle numérique permet un réglage aisé de la température de déshydratation. De plus, la fonction de minuterie arrêtera automatiquement le déshydrateur lorsque la durée programmée est écoulée.

Réglage de la température

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF pendant 3 secondes pour mettre l'appareil sous tension.
2. Appuyer sur le bouton TEMP. L'écran d'affichage clignote. Appuyer ensuite sur les boutons + ou - pour sélectionner la température désirée. Pour changer rapidement la température, maintenir les boutons + ou - enfoncés. La plage de températures pour ce déshydrateur est comprise entre 35 et 70°C.
3. La température peut être réglée à tout moment à l'aide des boutons TEMP, + et -. L'appareil peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton ON/OFF pendant 2 secondes.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur le bouton TIME. L'écran d'affichage clignote. Appuyer ensuite sur les boutons + ou - pour sélectionner la durée désirée (de 30 minutes à 24 heures). Pour changer rapidement la durée, maintenir les boutons + ou - enfoncés.
2. Le compte à rebours commence à l'écran.
3. Le déshydrateur s'arrête automatiquement lorsque la durée programmée est écoulée. Si la déshydratation est terminée, retirer les aliments du déshydrateur. Si un séchage supplémentaire est nécessaire, répéter les étapes ci-dessus.
4. La durée peut être réglée à tout moment à l'aide des boutons TIME, + et -. L'appareil peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton ON/OFF pendant 2 secondes.

Déshydrater des aliments

La plupart des types d'aliments peut être déshydratée à une température d'environ 55°C. Pour déshydrater des viandes, volailles et poissons (pour faire du bœuf séché Jerky, Biltong, etc.), la température doit cependant être augmentée afin de garantir la destruction de pathogènes, tels que la salmonelle et l'E.coli.

AVERTISSEMENT - Il est recommandé de déshydrater les viandes et la volaille à une température de 68°C minimum ou de préchauffer la viande à une température de 68°C minimum afin de détruire les pathogènes.

Le poisson doit être cuit à la vapeur ou au four à 93°C minimum jusqu'à ce que la chair se détache avant d'être déshydraté à une température de 68°C minimum.

Choix des aliments à déshydrater

- Pour des résultats optimaux, utiliser uniquement des aliments de la plus haute qualité.
- Les fruits et légumes de saison sont plus goûteux et contiennent davantage de nutriments.
- Les viandes, volailles et poissons doivent être maigres et frais.
- Ne pas utiliser d'aliments tapés ou abîmés. Ils pourraient en effet dégrader la qualité de tous les aliments séchés en même temps.
- Retirer le plus de graisses possible des viandes avant la déshydratation. Du papier absorbant peut être placé sous la viande lors de la déshydratation pour absorber les graisses.

Conseils pour préparer les aliments

La préparation est importante pour obtenir des résultats optimaux avec la plupart des types de cuisson. Les aliments préparés correctement avant la déshydratation auront un meilleur goût et un meilleur aspect.

- Découper, émincer ou couper les aliments en dés uniformes. Les tranches doivent faire entre 6 et 20 mm d'épaisseur. Les viandes ne doivent pas faire plus de 5 mm d'épaisseur.
- Afin d'éviter que les fruits ne brunissent, les faire tremper dans du jus de citron ou d'ananas pendant 2 à 3 minutes avant de les placer dans le déshydrateur. Il est aussi possible de les tremper dans une solution d'acide ascorbique (préparée selon les instructions du fabricant) pendant 2 à 3 minutes avant de les placer dans le déshydrateur.
- Les fruits cireux, comme les pêches, les raisins, les myrtilles, etc., doivent être plongés dans de l'eau bouillante afin d'éliminer cette couche cireuse. Cela permet à l'humidité de s'échapper facilement lors de la déshydratation.
- Il est aussi possible de blanchir les aliments avant la déshydratation.

Conseils pour la déshydratation

- Ne pas superposer les aliments. Veiller à ce que les aliments soient posés à plat sur les plateaux de déshydratation. Si les aliments sont superposés, la durée de déshydratation pourra être beaucoup plus longue.
- Vérifier que les aliments sont complètement secs avant de les retirer de l'appareil. En cas de doute, couper un échantillon en deux pour vérifier s'il est bien sec à cœur.
- Veiller à étiqueter les conteneurs utilisés pour les aliments déshydratés.
- Une conservation appropriée aide à préserver la qualité des aliments. Conditionner les aliments lorsqu'ils ont refroidi. Ils se conserveront plus longtemps dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. La température de conservation idéale est de 16°C maximum.
- Placer les aliments déshydratés dans des sacs de congélation en plastique avant de les mettre dans des conteneurs en métal ou en verre. Éliminer le plus d'air possible avant de fermer le sac.
- La mise sous vide est la meilleure méthode de conservation des aliments déshydratés.
- Les aliments rétrécissent d'environ un quart à la moitié de leur taille et poids d'origine au cours de la déshydratation. Veiller à ne pas couper les aliments à déshydrater en de trop petits morceaux.

Températures recommandées pour déshydrater des aliments

Type	Température
Légumes	52°C
Fruits	57°C
Viande / volaille / Poisson	68°C
Pâtes fraîches	57°C
Fruits à coque	52°C
Herbes / épices	46°C

- La durée requise pour déshydrater complètement les aliments dépendra de leur taille, de l'humidité et de leur teneur en eau.

Faire des rouleaux de fruits

1. Préchauffer le déshydrateur à 57°C.
2. Choisir des fruits mûrs, voire un peu trop mûrs. Laver et retirer toute imperfection, noyau et peau.
3. Réduire en purée dans un mixeur. Ajouter du yaourt, des édulcorants ou des épices, selon les goûts. La purée doit être de consistance épaisse.
4. Recouvrir les plateaux du déshydrateur de film plastique.
5. Verser la purée dans les plateaux. Les bords sécheront plus vite que le centre. Si possible, étaler la purée en une couche moins épaisse au centre du plateau.
6. Placer les plateaux dans le déshydrateur.
7. La durée de séchage moyenne pour les rouleaux de fruits est de 4 à 6 heures.
8. Une fois que les rouleaux brillent et ne collent plus au toucher, les retirer du déshydrateur et les laisser refroidir.
9. Détacher les rouleaux de fruits du film plastique et les rouler en forme de cylindre.

Faire lever du pain

1. Retirer les plateaux et placer un bol d'eau peu profond dans le fonds du déshydrateur.
2. Placer l'un des plateaux directement au-dessus du bol d'eau.
3. Préchauffer le déshydrateur à 46°C.
4. Placer la pâte sur le plateau et la couvrir avec un torchon pour éviter qu'elle ne se dessèche.
5. Laisser la pâte lever (entre 30 minutes et 1 heure en fonction de la recette).
6. Retirer la pâte et continuer la recette.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Débrancher la prise de la source d'alimentation, laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer les surfaces extérieures et de retirer tout débris.
- Les plateaux amovibles peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Dépannage

Symptôme	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	La prise n'est pas bien enfoncée.	La rebrancher correctement.
	L'interrupteur du déshydrateur n'est pas sur la position allumée.	Placer l'interrupteur sur ON.
Le ventilateur fonctionne, mais l'appareil ne chauffe pas.	L'élément de chauffe est défectueux.	Éteindre le déshydrateur. Appeler l'agent ou l'ingénieur qualifié BUFFALO.
L'élément de chauffe fonctionne, mais le ventilateur ne tourne pas.	Vérifier qu'aucun corps étranger n'est coincé dans le ventilateur.	Retirer tout corps étranger, le cas échéant. Si le ventilateur ne fonctionne toujours pas, appeler l'agent ou l'ingénieur qualifié BUFFALO.
Ne déshydrate pas.	Trop d'aliments sur le plateau.	Réduire la quantité d'aliments
	Les aliments sont superposés sur le plateau.	Espacer uniformément les aliments sur le plateau.
De l'eau coule sur la porte.	Trop d'aliments sur le plateau.	Réduire la quantité d'aliments
	Les aliments contiennent trop d'eau.	Réduire la quantité d'aliments et augmenter la durée de déshydratation.
Surchauffe ou chauffe insuffisante	Le système de contrôle de la température ne fonctionne pas correctement.	Éteindre l'appareil et contacter le centre de services le plus proche.
Les aliments ne sont pas déshydratés de manière uniforme.	Les aliments sont de différentes épaisseurs.	Espacer les aliments de manière uniforme.
	Trop d'aliments sur le plateau.	Réduire la quantité d'aliments sur le plateau.
Les aliments ne sont pas déshydratés de manière uniforme.	Les aliments sont de différentes épaisseurs.	Couper les aliments en tranches de même épaisseur.
	Trop d'aliments sur le plateau.	Réduire la quantité d'aliments sur le plateau.
Bruit anormal du ventilateur	La protection située devant le ventilateur touche les pales du ventilateur.	Mettre l'appareil hors tension et le débrancher de la source d'alimentation. Tirer doucement sur la protection pour l'écartier des pales du ventilateur à l'aide d'une pince.

Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Dimensions h x l x p mm	Poids (en kg)
CD965	220-240V 50/60Hz	800 W	3,5 A	415 x 362 x 480	8,5

Câblage électrique

La prise doit être branchée dans une prise secteur appropriée.

L'appareil est câblé comme suit :

- Câble sous tension (de couleur marron) relié à la borne qui porte la lettre L
- Câble neutre (de couleur bleue) relié à la borne qui porte la lettre N
- Câble de mise à la terre (de couleur verte/jaune) relié à la borne qui porte la lettre E

Cet appareil doit être mis à la terre au moyen d'un circuit de mise à la terre spécifique.

En cas de doute, merci de consulter un électricien qualifié.

Les points d'isolement électrique ne doivent pas être obstrués. Ils doivent en effet être accessibles si l'on doit débrancher l'appareil en toute urgence.

Conformité

Le logo DEEE figurant sur ce produit ou cette documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour éviter qu'il ne nuise à la santé humaine et/ou à l'environnement, il doit être éliminé dans le cadre d'un processus de recyclage agréé et sans danger pour l'environnement. Pour plus de renseignements sur la mise au rebut correcte de ce produit, merci de contacter le fournisseur de l'appareil ou les autorités locales responsables de l'élimination des déchets dans votre région.

Les pièces BUFFALO ont fait l'objet de tests rigoureux afin d'assurer leur conformité aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits BUFFALO ont été approuvés pour porter le symbole suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre, de ce mode d'emploi est interdite sans l'autorisation préalable de BUFFALO.

Tous les efforts ont été faits pour que ces informations soient correctes au moment de l'impression, toutefois, BUFFALO se réserve le droit de modifier les spécifications sans avertissement préalable.

Veiligheidstips

- Op een platte, stabiele ondergrond plaatsen.
- De installatie en eventuele reparaties moeten worden uitgevoerd door een onderhoudsmonteur of een bevoegde technicus. Geen componenten van dit product verwijderen.
- Raadpleeg de plaatselijke en landelijke normen om te voldoen aan:
 - Wetgeving inzake gezondheid en veiligheid op het werk
 - BS/EN-werkcodes
 - Voorzorgsmaatregelen inzake brand
 - IEE-voorschriften inzake bedrading
 - Voorschriften inzake gebouwen
- Het toestel niet gebruiken voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Het toestel altijd uitschakelen en van het lichtnet loskoppelen indien het niet in gebruik is.
- VOORKOM dat het snoer over de rand van de tafel of toonbank hangt of hete oppervlakken raakt.
- Niet geschikt voor gebruik buiten.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Verwijder de verpakking in overeenstemming met de voorschriften van de plaatselijke instanties.
- Als het stroomsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door een monteur van BUFFALO of een aanbevolen, bevoegde technicus, om gevaar te vermijden.
- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze toezicht of instructies in verband met het gebruik van het toestel hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- NIET gebruiken als het beschadigd is.
- Dit toestel nooit gebruiken voor het dehydreren van voedsel dat alcohol bevat of in alcohol is gemarineerd.

Inleiding

Neem er a.u.b. even de tijd voor om deze handleiding goed door te lezen. Met het juiste onderhoud en de juiste bediening van deze BUFFALO machine krijgt u de beste resultaten.

Inhoud van de verpakking

Het volgende is inbegrepen:

- BUFFALO Dehydrator
- Instructiehandleiding
- Laden (CD965 x 10)
- Afdruipbak

BUFFALO is trots op haar uitstekende kwaliteit en service en zorgt ervoor dat de inhoud ten tijde van de verpakking volledig functioneel en schadevrij is.

Mocht er tijdens het vervoer iets zijn beschadigd, wordt u verzocht onmiddellijk contact op te nemen met uw BUFFALO dealer.

Digitale regeling



Bediening

Met de digitale regeling kan gemakkelijk de uitdroogtemperatuur worden bijgesteld. Bovendien wordt de dehydrator automatisch uitgeschakeld als de ingestelde tijd om is.

Instelling van temperatuur

1. Druk 3 seconden lang op de ON/OFF-knop om het toestel aan te zetten;
2. Druk op de TEMP-knop, waarna het scherm begint te knipperen, en druk vervolgens op de + of – knoppen om de gewenste temperatuur in te stellen. Om de temperatuur snel te wijzigen, kunt u de + of – knop ingedrukt houden. Het temperatuurbereik van deze dehydrator is 35° tot 70°C.
3. U kunt de temperatuur op elk moment bijstellen met de TEMP, + en – knoppen. U kunt de dehydrator stopzetten door de ON/OFF-knop 2 seconden ingedrukt te houden.

De timer instellen

1. Druk op de TIME-knop waarna het scherm begint te knipperen en druk vervolgens op de + of – knop tot de gewenste tijd wordt weergegeven (30 minuten tot 24 uur). Om de tijd snel te wijzigen, kunt u de + of – knop ingedrukt houden.
2. De tijd wordt nu afgeteld op het venster.
3. De dehydrator wordt automatisch uitgeschakeld als de ingestelde tijd om is. Als het voedsel helemaal is uitgedroogd, kan het uit de dehydrator worden gehaald. Als het nog langer moet worden uitgedroogd, kunt u de volgende stappen volgen om door te gaan met dehydreren.
4. U kunt de tijd op elk moment bijstellen met de TIME, + en – knoppen. U kunt de dehydrator stopzetten door de ON/OFF-knop 2 seconden ingedrukt te houden.

Uitdrogen van voedsel

De meeste soorten voedsel kunnen worden uitgedroogd met een temperatuur van ongeveer 55 °C. Voor het dehydreren van vlees, gevogelte en vis (voor het maken van jerky, biltong enz.) moet de temperatuur echter hoger worden ingesteld om te beschermen tegen pathogenen zoals Salmonella and E. Coli.

WAARSCHUWING – Wij raden u aan om vlees en gevogelte op een temperatuur van minstens 68 graden Celsius uit te drogen. Als alternatief kan het vlees vooraf worden verwarmd tot minstens 68 graden Celsius om tegen pathogenen te beschermen.

Vis moet worden gestoomd of gebakken op minstens 93 graden Celcius totdat het schilferig is en dan moet het op een temperatuur van minstens 68 graden Celsius worden uitgedroogd.

Het selecteren van voedsel om te dehydreren

- Gebruik voor optimale resultaten uitsluitend voedsel van de hoogste kwaliteit.
- Producten uit het hoogseizoen hebben een betere smaak en meer voedingsstoffen.
- Vlees, vis en gevogelte moeten mager en vers zijn.
- Gebruik uitsluitend voedsel dat ongeblutst en smetteloos is. Met een slecht product kan de hele partij bederven.
- Verwijder zo veel mogelijk vet van vlees voordat het wordt uitgedroogd. Bij het dehydreren kan een vel keukenrol onder het vlees worden gedaan om vet te absorberen.

Tips voor de voorbehandeling van voedsel

Bij de bereiding van voedsel is voorbereiding meestal belangrijk om de beste resultaten te krijgen. Voedsel dat op de juiste manier is voorbereid voor dehydreren smaakt beter en ziet er beter uit.

- Maak het voedsel gelijkmatig op maat. Lapjes moeten tussen 6 mm en 20 mm dik zijn. Vlees mag niet dikker zijn dan 5 mm.
- Om te voorkomen dat fruit bruin wordt, kan het 2 tot 3 minuten in citroen- of ananassap worden geweekt en vervolgens in de dehydrator worden gedaan. Als alternatief kan het 2 tot 3 minuten in een oplossing van ascorbinezuur worden geweekt (gemaakt volgens de instructies van de fabrikant) en vervolgens in de dehydrator worden gedaan.
- Wasachtig fruit (zoals perziken, druiven, bosbessen enz.) moet in kokend water worden ondergedompeld om de was te verwijderen. Daarmee kan het vocht tijdens het dehydreren makkelijker ontsnappen.
- Voedsel kan ook worden gebleekt om het te prepareren voor dehydreren.

Tips bij het dehydreren

- Laat het voedsel niet overlappen. Zorg ervoor dat het voedsel plat op de uitdrooglade ligt. Als het voedsel overlapt, zal de uitdroogtijd veel langer zijn.
- Zorg ervoor dat het voedsel helemaal droog is voordat het wordt verwijderd. Als u er niet zeker van bent, maak dan een doorsnede om te kijken of het van binnen droog is.
- Zorg ervoor dat u het voedsel van een etiket voorziet als u het bewaart.
- Als voedsel goed wordt bewaard, wordt de kwaliteit behouden. Verpak het voedsel als het koel is. Voedsel blijft langer goed als het op een koele, donkere en droge plaats wordt bewaard. De ideale opslagtemperatuur is 16°C of lager.
- Doe uitgedroogd voedsel in plastic vrieszakjes en bewaar het in metalen of glazen bakjes. Verwijder zo veel mogelijk lucht voordat het wordt verzegeld.
- De beste manier om uitgedroogd voedsel te bewaren is in vacuümverpakking.
- Voedsel krimpt bij het uitdrogen qua omvang en gewicht ongeveer ¼ tot ½. Zorg ervoor dat het voedsel dat wordt uitgedroogd niet te klein wordt gesneden.

Aanbevolen temperaturen voor het dehydreren van voedsel

Type	Temperatuur
Groente	52°C
Fruit	57°C
Vlees/gevogelte/vis	68°C
Verse pasta	57°C
Noten	52°C
Kruiden/specerijen	46°C

- De tijd die nodig is om het voedsel helemaal uit te drogen hangt af van het formaat, de vochtigheid en het watergehalte van het voedsel.

Het maken van fruitrollen

1. Breng de dehydrator op 57 graden Celsius.
2. Selecteer fruit dat rijp of een beetje overrijp is. Was het en verwijder blutsen, pitjes en de schil.
3. Maak er puree van in een blender. Voeg naar wens yoghurt, zoetmiddelen en specerijen toe. De puree moet dik zijn.
4. Dek de lade van de dehydrator af met plastic.
5. Giet de puree op de bedekte lade. Het zal aan de rand sneller uitdrogen dan in het midden dus probeer de puree in het midden van de lade dunner te houden.
6. Plaats de lade voorzichtig in de dehydrator.
7. De gemiddelde uitdroogtijd voor fruitrollen is 4 tot 6 uur.
8. Zodra de fruitrollen glanzend zijn en niet meer klevend aanvoelen, kunnen ze uit de dehydrator worden gehaald om ze te laten afkoelen.
9. Trek de fruitstroken van het plastic en rol ze op.

Het rijzen van deeg

1. Verwijder de laden en plaats een ondiepe kom met water op de bodem van de dehydrator.
2. Plaats één van de verwijderde laden direct boven de kom water.
3. Breng de dehydrator op 46 graden Celsius.
4. Breng deeg aan op de lade en bedek het met een doek om te voorkomen dat het uitdroogt.
5. Laat het deeg rijzen (afhankelijk van het recept duurt dit meestal tussen 30 minuten en 1 uur)
6. Verwijder het deeg en volg het recept

Reiniging, verzorging en onderhoud

- Ontkoppel hem van het lichtnet door de stekker uit het stopcontact te halen. Laat hem afkoelen en neem de buitenkant af om los vuil te verwijderen.
- De laden kunnen worden verwijderd om ze schoon te maken en ze kunnen in de vaatwasmachine.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Machine gaat niet aan	De stekker zit niet goed in het stopcontact	Stop hem er nogmaals in
	De schakelaar van de dehydrator staat niet op aan	Zet de schakelaar op aan
Ventilator werkt maar er is geen warmte	Verwarming werkt niet	Schakel de dehydrator uit. Bel een vertegenwoordiger van BUFFALO of een bevoegde monteur
Verwarming werkt maar de ventilator werkt niet	Controleer of er iets in de ventilator vast zit	Verwijder het obstakel. Als ventilator nog niet werkt, bel dan een vertegenwoordiger van BUFFALO of een bevoegde monteur
Dehydreert niet	Te veel voedsel op de lade	Verminder de hoeveelheid voedsel
	Het voedsel overlapt op de lade	Verspreid het voedsel gelijkmatig over de lade
Waterdruppels op de deur	Te veel voedsel op de lade	Verminder de hoeveelheid voedsel
	Voedsel bevat te veel water	Verminder de hoeveelheid voedsel en maak de uitdroogtijd langer
Verwarming te hoog of te laag	De temperatuurregeling werkt niet goed	Zet de machine op OFF en neem contact op met de dichtstbijzijnde onderhoudsafdeling.
Voedsel is niet gelijkmatig uitgedroogd	Het voedsel is niet overal even dik	Verspreid het voedsel gelijkmatig
	Te veel voedsel op de lade	Verminder het voedsel op de lade
Voedsel is niet gelijkmatig uitgedroogd	Het voedsel is niet overal even dik	Snijd het voedsel gelijkmatig
	Te veel voedsel op de lade	Verminder het voedsel op de lade
Abnormaal geluid van de ventilator	Het scherm voor de ventilator raakt de schoepen	Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact Trek voorzichtig het scherm van de schoepen af met behulp van een punttang.

Technische specificatie

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)
CD965	220-240V 50/60Hz	800W	3,5A	415 X 362 X 480	8,5kg

Elektrische verbinding

De stekker moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact.

De aansluitingen zijn als volgt:

- Plus (bruin) naar de klem die met L is aangeduid.
- Nul (blauw) naar de klem die met N is aangeduid
- Aarde (groengeel) naar de klem die met E is aangeduid

Dit toestel dient te zijn geaard, met behulp van een speciale aardverbinding.

Raadpleeg in geval van twijfel een bevoegd elektricien.

De elektrische isolatiepunten moeten onbelemmerd worden gehouden. In geval van nood moet het toestel gemakkelijk kunnen worden uitgeschakeld.

Naleving

Het WEEE-logo op dit product en de documenten geeft aan dat dit product niet mag worden weggedaan bij het huisvuil. Om mogelijke schade aan de gezondheid van mensen en/of het milieu te helpen voorkomen, moet het product volgens een goedgekeurd en milieuvriendelijk recycleerproces worden weggedaan. Voor nadere informatie over de correcte afvalverwerking van dit product kunt u contact opnemen met de leverancier of de plaatselijke instantie die verantwoordelijk is voor de afvalverwerking in uw gebied.

Onderdelen van producten van BUFFALO worden onderworpen aan strenge testprocedures om te voldoen aan de normen en technische gegevens van internationale, onafhankelijke en federale instanties.

De BUFFALO producten zijn goedgekeurd voor vermelding van het volgende symbool:



Alle rechten voorbehouden. Delen van deze instructies mogen uitsluitend worden geproduceerd of verzonden in welke vorm of via welke manier dan ook, inclusief o.a. elektronisch, mechanisch, door fotokopiëren, opnemen, met voorafgaande schriftelijke toestemming van BUFFALO.

Er is alles aan gedaan om ervoor te zorgen dat de gegevens ten tijde van het afdrucken correct waren. BUFFALO behoudt zich echter het recht voor om de technische gegevens zonder mededeling te wijzigen

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Aspekte sind die lokalen und nationalen Normen und Vorschriften heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltensrichtlinien
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- Das Gerät NUR für den beabsichtigten Zweck verwenden.
- Das Gerät stets ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Kabel NICHT über die Kante des Arbeitstischs oder der Theke hängen lassen und das Kabel NICHT in Berührung mit heißen Oberflächen gelangen lassen.
- Nicht zum Gebrauch im Freien geeignet.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- KEIN beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät niemals zum Dörren von Nahrungsmitteln verwenden, die Alkohol enthalten oder die in Alkohol mariniert wurden.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr BUFFALO-Produkt optimale Leistung erzielen.

Lieferumfang

Folgende Teile befinden sich in der Verpackung:

- BUFFALO-Dehydrator
- Bedienungsanleitung
- Ablagen (CD965 x 10)
- Abtropfschale

BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler..

Digitale Steuerung



Betrieb

Die digitale Steuerung erlaubt die mühelose Regulierung der Entfeuchtungstemperatur. Außerdem schaltet die Timerfunktion den Dehydrator nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

Temperaturregelung

1. Die Ein-/Austaste am Gerät 3 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Die TEMP-Taste drücken. Wenn das Displayfenster aufblinkt, + oder – drücken, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Zum schnellen Temperaturwechsel die Taste + oder – gedrückt halten. Der Temperaturbereich für den Dehydrator liegt zwischen 25° und 70°C.
3. Sie können die Temperatur jederzeit mit den Tasten TEMP, + und – regulieren. Sie können den Dehydrator jederzeit stoppen, indem Sie die Ein-/Austaste 2 Sekunden lang drücken.

Einstellen des Timers

1. Die TIME-Taste (Zeit) drücken. Wenn das Display blinkt, + oder – drücken, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird (zwischen 30 Minuten und 24 Stunden). Zum schnellen Wechsel der Zeit die Taste + oder – gedrückt halten.
2. Für die Zeit im Display-Fenster beginnt ein Countdown.
3. Der Dehydrator schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Nach dem Dörren die Nahrungsmittel aus dem Dehydrator nehmen. Wenn die Nahrungsmittel länger gedörrt werden müssen, die Schritte oben wiederholen, um die Entfeuchtung zu verlängern.
4. Sie können die Zeit jederzeit mit den Tasten TIME, + und – regulieren. Sie können den Dehydrator jederzeit stoppen, indem Sie die Ein-/Austaste 2 Sekunden lang drücken.

Dörren von Nahrungsmitteln

Die meisten Nahrungsmittel können bei einer Temperatur von rund 55°C gedörrt werden. Für Fleisch, Geflügel und Fisch (für Dörrfleisch, Biltong usw.) ist eine höhere Temperatur erforderlich, um die Nahrungsmittel vor Krankheitserregern wie Salmonellen und Kolibakterien zu schützen.

VORSICHT – Fleisch- und Geflügelprodukte sollten bei einer Temperatur von mindestens 68°C gedörrt oder zunächst auf mindestens 68°C vorgewärmt werden, um sie vor Krankheitserregern zu schützen. Fisch sollte bei mindestens 93°C gedämpft oder gebacken werden, bis er zart ist, bevor er bei einer Temperatur von mindestens 68°C gedörrt wird.

Wahl der zu dörrenden Nahrungsmittel

- Die besten Ergebnisse werden nur mit besonders hochwertigen Nahrungsmitteln erzielt.
- In der Hochsaison geerntete Nahrungsmittel sind geschmacksintensiver und besitzen mehr Nährstoffe.
- Fleisch, Fisch und Geflügel sollten mager und frisch sein.
- Keine Nahrungsmittel mit Flecken oder Makeln verwenden. Mangelhafte oder verdorbene Produkte können die gesamte Ladung verderben.
- Vor dem Dörren möglichst viel Fett vom Fleisch entfernen. Ein Papiertuch unter dem Fleisch kann beim Dörren Fett absorbieren.

Tipps zur Vorbehandlung von Nahrungsmitteln

Bei den meisten Zubereitungsarten entscheidet die Vorbereitung über das Ergebnis. Vor dem Dörren korrekt zubereitete Nahrungsmittel schmecken besser und sehen ansprechender aus.

- Produkte gleichmäßig schneiden oder zerkleinern. Die Scheiben sollten zwischen 6 mm und 20 mm dick sein. Fleisch sollte eine maximale Stärke von 5 mm haben.
- Damit sich Obst nicht braun verfärbt, die geschnittenen Früchte 2-3 Minuten lang in Zitronen- oder Ananassaft ziehen lassen und erst dann in den Dehydrator geben. Alternativ 2-3 Minuten lang in einer Ascorbinsäurelösung (nach Herstelleranweisungen hergestellt) ziehen lassen und dann in den Dehydrator geben.
- Mit einer wachsartigen Schicht umgebene Obstsorten (wie Pfirsiche, Weintrauben, Blaubeeren usw.) sollten zum Entfernen des Wachses in kochendes Wasser getaucht werden, damit die Feuchtigkeit beim Dörren mühelos entweichen kann.
- Auch Blanchieren ist eine geeignete Vorbereitung von Nahrungsmitteln vor dem Dehydrieren.

Dörr-Tipps

- Nahrungsmittel nicht überlappend in das Gerät legen. Darauf achten, dass die Nahrungsmittel flach in die Dörrschalen gelegt werden. Überlappende Nahrungsmittel können die Dörrzeit erheblich erhöhen.
- Vor dem Herausnehmen darauf achten, dass das Obst vollständig trocken ist. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ein Stück in der Mitte durchschneiden und prüfen, ob es auch innen trocken ist.
- Behälter vor dem Befüllen mit und Lagern von Nahrungsmitteln unbedingt kennzeichnen.
- Korrekte Lagerung hilft, die Qualität der Lebensmittel zu erhalten. Die Nahrungsmittel erst nach dem Abkühlen in Behälter zur Lagerung geben. Lebensmittel halten sich länger, wenn sie kühl, dunkel und trocken gelagert werden. Die ideale Lagertemperatur beträgt 16°C.
- Gedörnte und getrocknete Nahrungsmittel vor dem Aufbewahren in Metall- oder Glasbehältern in Plastiktüten abfüllen. Vor dem Versiegeln möglichst viel Luft entfernen.
- Eine Vakuumversiegelung ist die beste Option zum Aufbewahren getrockneter und gedörrter Nahrungsmittel.
- Nahrungsmittel schrumpfen durch das Trocknen/Dörren um ca. $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ ihrer ursprünglichen Größe und ihres Gewichts. Darauf achten, dass die Produkte vor dem Dörren nicht in zu kleine Stücke geschnitten werden.

Empfohlene Dörrtemperaturen

Art	Temperatur
Gemüse	52°C
Obst	57°C
Fleisch/Geflügel/Fisch	68°C
Frische Pasta	57°C
Nüsse	52°C
Kräuter/Gewürze	46°C

- Die gesamte Dörrzeit hängt von der Größe der Nahrungsmittel, ihrer Feuchtigkeit und dem Wassergehalt ab.

Fruchttrollen

1. Dehydrator auf 7°C vorheizen.
2. Reife oder leicht überreife Früchte auswählen. Weiche Stellen, Flecken und Haut entfernen.
3. Mit einem Pürierstab pürieren. Joghurt, Süßstoffe oder Gewürze nach Bedarf hinzufügen. Das Püree sollte eine dickflüssige/feste Konsistenz haben.
4. Die Ablagen des Dehydrators mit Plastikfolie abdecken.
5. Das Püree auf den mit Folie bedeckten Ablagen verteilen. Die Ränder trocknen schneller als die Mitte, daher nach Möglichkeit darauf achten, dass das Püree in der Mitte der Ablage dünner verteilt ist.
6. Die Ablagen vorsichtig in den Dehydrator stellen.
7. Die durchschnittliche Trockenzeit für Fruchttrollen beträgt 4-6 Stunden.
8. Wenn die Fruchttrollen glänzen und bei der Berührung nicht mehr an den Fingern kleben, die Ablagen aus dem Dehydrator nehmen und die Fruchttrollen abkühlen lassen.
9. Die Fruchttrollen vorsichtig von der Plastikfolie lösen und zu Rollen formen.

Brot gehen lassen

1. Ablagen aus dem Dehydrator nehmen und eine flache Schüssel Wasser unten in den Dehydrator stellen.
2. Eine der entfernten Ablagen direkt über die Schüssel Wasser stellen.
3. Den Dehydrator auf 46°C vorheizen.
4. Den Teig in die Ablage stellen und mit einem Tuch abdecken, damit er nicht austrocknet.
5. Den Teig gehen lassen (i. d. R. 30-60 Minuten, je nach Rezept).
6. Teig herausnehmen und mit dem Rezept fortfahren.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Vor dem Abwischen von Außenflächen und Entfernen von losen Teilen den Netzstecker ziehen und abkühlen lassen.
- Die Ablagen können zur Reinigung herausgenommen werden. Sie sind spülmaschinenfest.

Störungssuche

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Netzstecker falsch eingesteckt	Erneut einstecken
	Der Dehydratorschalter ist nicht eingeschaltet	Einschalten
Lüfter funktioniert, aber wird nicht warm	Heizelement defekt	Dehydrator abschalten Einen BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker kontaktieren
Heizelement funktioniert, Lüfter aber nicht	Prüfen, ob der Lüfter durch Fremdstoffe blockiert ist	Fremdstoffe entfernen Sollte der Lüfter immer noch nicht funktionieren, Ihren Ansprechpartner bei BUFFALO oder einen qualifizierten Techniker kontaktieren
Entfeuchtung läuft nicht	Zu viele oder zu schwere Nahrungsmittel auf der Ablage	Einige Nahrungsmittel herunternehmen
	Nahrungsmittel ragen über die Ablage hinaus	Nahrungsmittel gleichmäßig auf der Ablage verteilen
Wasser tropft aus der Tür	Zu viele oder zu schwere Nahrungsmittel auf der Ablage	Einige Nahrungsmittel herunternehmen
	Nahrungsmittel enthalten zu viel Wasser	Einige Nahrungsmittel herunternehmen und Entfeuchtungszeit erhöhen
Nahrungsmittel werden zu stark oder zu wenig erhitzt	Temperaturregulierung funktioniert nicht richtig	Gerät AUSschalten und das zuständige Wartungszentrum kontaktieren
Nahrungsmittel werden nicht gleichmäßig entfeuchtet	Die Nahrungsmittel sind nicht gleichmäßig dick	Nahrungsmittel gleichmäßig auf der Ablage verteilen
	Zu viele oder zu schwere Nahrungsmittel auf der Ablage	Weniger Nahrungsmittel auf die Ablage legen
Nahrungsmittel werden nicht gleichmäßig entfeuchtet	Die Nahrungsmittel sind nicht gleichmäßig dick	Nahrungsmittel gleichmäßig schneiden
	Zu viele oder zu schwere Nahrungsmittel auf der Ablage	Weniger Nahrungsmittel auf die Ablage legen
Merkwürdiges Geräusch vom Lüfter	Schutzschirm vorne am Lüfter stößt gegen das Lüfterblatt	Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen Schirm sanft mit einer Nadelzange vom Lüfterblatt ziehen

Technische Daten

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Abmessungen H x B x D mm	Gewicht (kg)
CD965	220-240V 50/60Hz	800 W	3,5 A	415 X 362 X 480	8,5 kg

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E

Das Gerät muss über eine spezielle Erdleitung geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem erforderlichen Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation deuten darauf hin, dass das Produkt nicht im normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Gesundheits- bzw. Umweltschäden zu vermeiden, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recycling-Prozess entsorgt werden. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an den Lieferanten oder die für Müllentsorgung zuständige Behörde in Ihrer Nähe..

Alle BUFFALO-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

BUFFALO-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf weder ganz noch auszugsweise ohne vorherige schriftliche Erlaubnis von BUFFALO in irgendeiner Form und auf irgendeinem Wege – ob elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren oder anderweitig – vervielfältigt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei Drucklegung korrekt sind. BUFFALO behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Suggerimenti per un utilizzo sicuro

- Posizionare su una superficie in piano e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente di questo prodotto.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
 - Normativa antinfortunistica sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- NON utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati.
- Spegnerne e scollegare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- NON lasciare il cavo sospeso dal bordo del tavolo o del banco o in contatto con superfici calde.
- Non idoneo per l'utilizzo all'aperto.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili della loro sicurezza.
- Se danneggiato, NON utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per disidratare alimenti che contengono alcool o che sono stati marinati in alcool.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto BUFFALO.

Contenuto della confezione

La confezione contiene:

- Essiccatore BUFFALO
- Manuale di istruzioni
- Ripiani (CD965 x 10)
- Vaschetta di raccolta dell'acqua

BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

Comandi digitali



Funzionamento

I comandi digitali consentono di regolare con facilità la temperatura di essiccazione. Inoltre, la funzione timer spegne automaticamente l'essiccatore quando è trascorso il tempo selezionato.

Regolazione della temperatura

1. Premere il tasto ON/OFF per 3 secondi per accendere l'unità.
2. Premere il tasto TEMP; il display lampeggia quindi premere i tasti + o – per selezionare la temperatura desiderata. Per modificare rapidamente la temperatura, tenere premuto il tasto + o –. L'intervallo di temperatura dell'essiccatore è di 35°-70°C.
3. È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento utilizzando i tasti TEMP, + e –. Per arrestare l'essiccatore in qualsiasi momento, premere il tasto ON/OFF per 2 secondi.

Impostazione del timer

1. Premere il tasto TIME; il display lampeggia, quindi premere i tasti + o – fino a visualizzare il periodo di tempo desiderato (da 30 minuti a 24 ore). Per modificare rapidamente il tempo, tenere premuto il tasto + o –.
2. Il conto alla rovescia ha inizio nel display.
3. L'essiccatore si arresta automaticamente dopo che è trascorso il tempo impostato. Se l'essiccazione è completata, rimuovere gli alimenti dall'essiccatore. Se è necessario più tempo, seguire i passaggi sopraindicati per continuare l'essiccazione.
4. È possibile modificare il tempo in qualsiasi momento utilizzando i tasti TIME, + e –. Per arrestare l'essiccatore in qualsiasi momento, premere il tasto ON/OFF per 2 secondi.

Essiccazione di alimenti

Sebbene sia possibile essiccare la maggior parte degli alimenti a una temperatura di circa 55 °C, l'essiccazione di carni, pollame e pesce richiede una temperatura più elevata per salvaguardarsi da agenti patogeni quali Salmonella e E. Coli.

ATTENZIONE: si raccomanda di essiccare carne e pollame a una temperatura di almeno 68 gradi centigradi o in alternativa di preriscaldare la carne ad almeno 68 gradi centigradi per salvaguardarsi dagli agenti patogeni.

Il pesce deve essere cotto a vapore o al forno ad almeno 93 gradi centigradi fino a sfaldarsi prima di essiccarlo a una temperatura di almeno 68 gradi centigradi.

Scelta degli alimenti da essiccare

- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare solo alimenti di qualità.
- La frutta e verdura di stagione ha più sapore e più sostanze nutritive.
- Le carni, il pesce e il pollame devono essere magri e freschi.
- Utilizzare solo alimenti integri e non macchiati. La frutta e verdura avariata può rovinare gli alimenti sottoposti a essiccazione.
- Prima di essiccare la carne, rimuovere la maggior quantità di grasso possibile. Durante l'essiccazione, è possibile utilizzare un tovagliolo di carta da collocare sotto la carne per assorbirne il grasso.

Suggerimenti per il pretrattamento degli alimenti

Come per la maggior parte delle cotture, la preparazione degli alimenti è importante per ottenere i migliori risultati. Gli alimenti preparati correttamente prima dell'essiccazione avranno un gusto migliore e un aspetto migliore.

- Tagliare gli alimenti in maniera uniforme. Le fette devono avere uno spessore compreso tra 6 mm e 20 mm. Le fette di carne non devono superare uno spessore di 5 mm.
- Per evitare l'ossidazione della frutta, immergerla tagliata a fette in succo di limone o ananas per 2-3 minuti e poi collocarla nell'essiccatore. In alternativa, immergere in una soluzione di acido ascorbico (seguire le istruzioni del produttore) per 2-3 minuti e poi collocare nell'essiccatore.
- La frutta cerosa (come pesche, uva, mirtilli etc.) deve venire immersa in acqua bollente per rimuoverne il rivestimento ceroso. In questo modo l'umidità viene eliminata più facilmente durante l'essiccazione.
- Per pretrattare gli alimenti per l'essiccazione, è inoltre possibile sbollentarli.

Suggerimenti per l'essiccazione

- Non sovrapporre gli alimenti. Assicurarsi di collocare gli alimenti in posizione orizzontale sui ripiani. Gli alimenti sovrapposti prolungano i tempi di essiccazione.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente asciutti prima di rimuoverli. Se non si è sicuri, tagliare gli alimenti al centro per controllare che siano essiccati all'interno.
- Assicurarsi di etichettare i contenitori in cui conservare gli alimenti essiccati.
- Una corretta conservazione consente di preservare la qualità degli alimenti. Confezionare gli alimenti quando sono raffreddati. Gli alimenti possono durare più a lungo se conservati al buio, in un luogo fresco e asciutto. La temperatura ideale di conservazione è di 16°C o inferiore.
- Collocare gli alimenti essiccati in buste da freezer in plastica prima di conservarli in contenitori di metallo di vetro. Rimuovere la maggiore quantità di aria possibile prima di sigillare sottovuoto.
- Il confezionamento sottovuoto è il modo migliore per conservare i cibi essiccati.
- Gli alimenti si riducono approssimativamente da ¼ a ½ delle dimensioni e del peso originali durante l'essiccazione. Assicurarsi di non tagliare in maniera eccessivamente minuta gli alimenti da essiccare.

Temperature consigliate per l'essiccazione degli alimenti

Tipo	Temperatura
Verdure	52°C
Frutta	57°C
Carne/pollame/pesce	68°C
Pasta fresca	57°C
Nocciole	52°C
Erbe/spezie	46°C

- Il tempo richiesto per la completa essiccazione degli alimenti dipende dalle dimensioni, dall'umidità e dal contenuto in acqua degli alimenti.

Preparazione dei roll-up (cilindri) alla frutta

1. Preriscaldare l'essiccatore a 57 gradi centigradi.
2. Scegliere frutta matura o leggermente più che matura. Lavare e rimuovere macchie, noccioli e buccia.
3. Ridurre la frutta in purea utilizzando un frullatore. Aggiungere yogurt, dolcificanti o spezie come desiderato. La purea di frutta deve risultare consistente.
4. Coprire i ripiani dell'essiccatore con pellicola trasparente.
5. Versare la purea sui ripiani rivestiti di pellicola trasparente. I bordi si essiccheranno più rapidamente del centro, quindi se possibile la purea deve essere più sottile al centro del ripiano.
6. Inserire con attenzione i ripiani all'interno dell'essiccatore.
7. Il tempo medio di essiccazione dei roll-up alla frutta va da 4 a 6 ore.
8. Una volta che i roll-up alla frutta si presentino lucidi e non appiccicosi al tatto, rimuoverli dall'essiccatore e lasciarli raffreddare.
9. Rimuovere la pellicola trasparente e arrotolare in cilindri.

Lievitazione del pane

1. Rimuovere i ripiani e collocare un contenitore raso d'acqua sul fondo dell'essiccatore.
2. Collocare uno dei ripiani direttamente sopra il contenitore dell'acqua.
3. Preriscaldare l'essiccatore a 46 gradi centigradi.
4. Collocare l'impasto sul ripiano e coprire con un panno per impedire che si asciughi.
5. Lasciare lievitare l'impasto (la lievitazione richiede da 30 minuti a 1 ora a seconda della ricetta).
6. Rimuovere l'impasto e continuare seguendo la ricetta.

Pulizia e manutenzione

- Disinserire l'alimentazione e togliere la spina e lasciare raffreddare prima di pulire le superfici esterne e rimuovere i detriti.
- I ripiani sono rimovibili e sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Risoluzione dei problemi

Sintomo	Probabile causa	Rimedio
L'apparecchio non si accende	La spina non è correttamente inserita nella presa elettrica	Reinserire la spina
	L'interruttore dell'essiccatore non è acceso	Accendere l'interruttore
La ventola funziona ma non c'è calore	Malfunzionamento del riscaldatore	Spegnere l'essiccatore. Rivolgersi a un agente BUFFALO o a un tecnico qualificato.
Il riscaldatore funziona ma la ventola non funziona	Controllare la presenza di ostruzioni nella ventola	Rimuovere i corpi estranei. Se la ventola ancora non funziona, rivolgersi a un agente BUFFALO o a un tecnico qualificato.
Nessuna essiccazione	Quantità eccessiva di alimenti sul ripiano	Ridurre la quantità di alimenti
	Gli alimenti sono sovrapposti sul ripiano	Collocare gli alimenti sul ripiano in maniera regolare
L'acqua gocciola sullo sportello	Quantità eccessiva di alimenti sul ripiano	Ridurre la quantità di alimenti
	Gli alimenti contengono troppa acqua	Ridurre la quantità di alimenti e aumentare il tempo di essiccazione
Riscaldamento eccessivo o insufficiente	Il sistema di controllo della temperatura non funziona in maniera corretta	Spegnere l'apparecchio e contattare il centro di assistenza più vicino
Gli alimenti non vengono essiccati in maniera uniforme	Lo spessore degli alimenti è irregolare	Disporre gli alimenti in maniera regolare
	Quantità eccessiva di alimenti sul ripiano	Ridurre la quantità di alimenti sul ripiano
Gli alimenti non vengono essiccati in maniera uniforme	Lo spessore degli alimenti è irregolare	Tagliare gli alimenti in maniera regolare
	Quantità eccessiva di alimenti sul ripiano	Ridurre la quantità di alimenti sul ripiano
Suono anomalo della ventola	La protezione davanti alla ventola urta contro le pale della ventola	Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione. Allontanare delicatamente la protezione dalle pale della ventola usando delle pinzette.

Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Alimentazione	Corrente	Dimensioni (h x l x p) mm	Peso (kg)
CD965	220-240v 50/60Hz	800 w	3,5 A	415 X 362 X 480	8,5 kg

Cablaggi elettrici

La spina deve venire collegata a una presa di rete appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

L'apparecchio deve avere un circuito dedicato di messa a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di isolamento elettrico devono essere liberi da ostruzioni. In caso di emergenza, i punti devono essere facilmente raggiungibili qualora sia necessario scollegarli.

Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.

I componenti BUFFALO sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di BUFFALO.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia BUFFALO si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de seguridad

- Situar sobre una superficie plana y estable.
- La instalación y cualquier reparación que pueda ser necesaria deben ser realizadas por un agente de servicio/técnico cualificado. No retire ningún componente de este producto.
- Consulte la normativa nacional o local para cumplir con lo siguiente:
 - Legislación en materia de salud y seguridad laboral
 - Códigos de Prácticas BS EN
 - Precauciones contra incendios
 - Normativas de cableado IEE
 - Normas de construcción
- NO utilice el aparato para ningún uso distinto al previsto.
- Apague y desconecte siempre la alimentación eléctrica del aparato cuando no lo esté utilizando.
- NO permita que el cable cuelgue fuera del borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
- El aparato no es apto para su uso al aire libre.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, un agente de BUFFALO o un técnico cualificado recomendado deberán cambiarlo para evitar riesgos.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) que tengan limitadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- NO lo utilice si está dañado.
- Nunca utilice este aparato para deshidratar alimentos que contengan alcohol o hayan sido marinados en alcohol.

Introducción

Por favor, dedique unos instantes a leer con atención este manual en su totalidad. El correcto mantenimiento y uso de esta máquina le permitirán obtener el mejor rendimiento posible de su producto BUFFALO.

Contenido del paquete

Se incluyen los siguientes elementos:

- Deshidratador BUFFALO
- Manual de instrucciones
- Estanterías ((CD965 x 10)
- Bandeja escurridora

BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicios y garantiza que, en el momento del embalaje, el contenido del paquete es plenamente funcional y no presenta daños.

Si descubriera algún daño como consecuencia del transporte, póngase en contacto con su distribuidor BUFFALO inmediatamente.

Control digital



Funcionamiento

El control digital permite un ajuste sencillo de la temperatura de deshidratación. Además, la función de temporización desconectará automáticamente el deshidratador una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Ajuste de la temperatura

1. Pulse el botón ON/OFF (encendido/apagado) durante 3 segundos para encender la unidad.
2. Pulse el botón TEMP (temperatura), la ventana de visualización parpadeará, a continuación pulse los botones + o – para seleccionar la temperatura deseada. Para cambiar la temperatura rápidamente, mantenga los botones + o – pulsados. El rango de temperatura de este deshidratador es de 35° a 70°C.
3. Puede ajustar la temperatura en cualquier momento usando los botones TEMP, + y -. Puede detener el deshidratador en cualquier momento pulsando el botón ON/OFF durante 2 segundos.

Ajuste del temporizador

1. Pulse el botón TIME (tiempo), el visualizador parpadeará, a continuación pulse los botones + o – hasta que se muestre el tiempo deseado (de 30 minutos a 24 horas). Para cambiar el tiempo rápidamente, mantenga los botones + o – pulsados.
2. El tiempo mostrado en la ventana del visualizador empezará a discurrir hacia atrás.
3. El deshidratador se apagará automáticamente una vez haya transcurrido el tiempo programado. Si la deshidratación está completa, retire los alimentos del deshidratador. Si necesita tiempo de secado adicional, siga los pasos anteriores para continuar deshidratando.
4. Puede ajustar el tiempo en cualquier momento usando los botones TIME, + y -. Puede detener el deshidratador en cualquier momento pulsando el botón ON/OFF durante 2 segundos.

Deshidratación de alimentos

Aunque la mayoría de los alimentos pueden deshidratarse a una temperatura de aproximadamente 55 °C, cuando se deshidraten carnes, aves y pescado (preparando Jerky, Biltong, etc) es necesario elevar la temperatura para prevenir patógenos como la salmonela y el E. Coli.

ADVERTENCIA – Se recomienda que la carne y las aves se deshidraten a una temperatura mínima de 68 grados centígrados; alternativamente, la carne se deberá precalentar a un mínimo de 68 grados centígrados para prevenir patógenos.

El pescado se deberá cocer u hornear a un mínimo de 93 grados centígrados hasta alcanzar una consistencia escamosa antes de ser deshidratado a una temperatura mínima de 68 grados centígrados.

Escoger alimentos para deshidratar

- Para lograr los mejores resultados, utilice únicamente alimentos de la más alta calidad.
- Los productos de temporada alta tiene más sabor y más nutrientes.
- Las carnes, pescados y aves deberán ser magros y frescos.
- No utilice alimentos con magulladuras y manchas. Un mal producto puede estropear el lote entero.
- Elimine de las carnes tanta grasa como sea posible antes de su deshidratación. Cuando deshidrate, puede colocar una toalla de papel debajo de la carne para absorber grasa.

Consejos para el tratamiento previo de los alimentos

En la mayoría de los tipos de cocción, la preparación es importante para lograr los mejores resultados. Los alimentos preparados correctamente antes de su deshidratación sabrán mejor y tendrán mejor aspecto.

- Corte, triture o trocee los alimentos de manera uniforme. Las lonchas deberán tener un grosor de entre 6mm y 20mm. Las carnes no deberán tener un grosor superior a 5mm.
- Para evitar que las frutas se oscurezcan, remoje la fruta cortada en zumo de limón o piña durante 2-3 minutos, después póngala en el deshidratador. Alternativamente, sumérgjala en una solución de ácido ascórbico (preparada según las instrucciones del fabricante) durante 2-3 minutos, después introdúzcala en el deshidratador.
- Las frutas cerosas (como los melocotones, uvas, arándanos, etc.) deberán sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto evita que la humedad escape con facilidad durante la deshidratación.
- También se puede usar un proceso de escaldado para tratar los alimentos antes de su deshidratación.

Consejos para la deshidratación

- No superponga alimentos. Asegúrese de que los alimentos estén en posición plana cuando los coloque en las bandejas para la deshidratación. Los alimentos superpuestos pueden aumentar enormemente el tiempo necesario para el secado.
- Asegúrese de que los alimentos están completamente secos antes de retirarlos. Si no está seguro, corte una muestra de su parte media para comprobar el nivel de secado en su interior.
- Asegúrese de etiquetar los contenedores cuando almacene sus alimentos deshidratados.
- Un almacenamiento adecuado ayuda a conservar la calidad de los alimentos. Envase los alimentos cuando estén frescos. Los alimentos pueden conservarse más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16 °C o inferior.
- Coloque los alimentos deshidratados en bolsas de plástico para congelador antes de almacenarlos en contenedores de metal o cristal. Retire tanto aire como sea posible antes de sellarlas.
- El sellado al vacío es la mejor forma de conservar los alimentos deshidratados.
- Los alimentos reducirán aproximadamente entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$ de su tamaño y peso original durante la deshidratación. Asegúrese de no cortar los alimentos a deshidratar en trozos demasiado pequeños.

Temperaturas recomendadas para deshidratar alimentos

Tipo	Temperatura
Vegetales	52°C
Fruta	57°C
Carne / Aves / Pescado	68°C
Pasta fresca	57°C
Nueces	52°C
Hierbas / Especias	46°C

- El tiempo necesario para deshidratar los alimentos dependerá del tamaño, la humedad y el contenido de agua de los mismos.

Cómo hacer rollitos de fruta

1. Precaliente el deshidratador a 57 grados centígrados.
2. Seleccione frutas maduras o ligeramente muy maduras. Lávelas y retire imperfecciones, huesos y piel.
3. Hágalas puré en una batidora. Añada yogur, endulzantes o especias según desee. El puré debe tener una consistencia espesa.
4. Cubra las bandejas del deshidratador con envoltorio plástico.
5. Vierta el puré en las bandejas cubiertas. Los bordes se secarán con mayor rapidez que el centro; de ser posible, haga que el puré sea más delgado en el centro de la bandeja.
6. Coloque cuidadosamente las bandejas en el deshidratador.
7. El tiempo medio de secado de los rollitos de fruta es de entre 4 y 6 horas.
8. Una vez los rollitos estén brillantes y no sean pegajosos al tacto, retírelos del deshidratador y deje que se enfríen.
9. Desprenda los rollitos de fruta del envoltorio y enróllelos en forma de cilindro.

Proceso para el levantamiento del pan

1. Retire las bandejas y coloque un cuenco de agua llano en la parte inferior del deshidratador
2. Coloque una de las bandejas que ha retirado directamente encima del cuenco de agua
3. Precaliente su deshidratador a 46 grados centígrados
4. Deposite la masa en la bandeja y cúbrala con un paño para evitar que se seque completamente
5. Permita que la masa crezca (esto debería ocupar entre 30 minutos y 1 hora dependiendo de la receta)
6. Retire la masa y continúe elaborando la receta

Limpieza, cuidado y mantenimiento

- Desenchufe el cable de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiar con un paño las superficies exteriores y de retirar cualquier resto de suciedad.
- Las bandejas pueden retirarse para su limpieza, y pueden lavarse en el lavavajillas.

Solución de problemas

Síntoma	Causa probable	Solución
La máquina no entra en funcionamiento	El enchufe está orientado de manera incorrecta en la toma eléctrica	Enchúfela de nuevo
	El interruptor del deshidratador no está encendido	Encienda el interruptor
El ventilador funciona, pero no se genera calor	Mal funcionamiento del calentador	Apague el deshidratador. Llame a un agente de Buffalo o a un técnico cualificado
El calentador funciona, pero el ventilador no está funcionando	Compruebe la existencia de materiales extraños atascados en el ventilador	Retire los materiales extraños. Si el ventilador sigue sin funcionar, llame a un agente de BUFFALO o a un técnico cualificado
No deshidrata	Demasiados alimentos en la bandeja	Reduzca la cantidad de alimentos
	Los alimentos se están superponiendo en la bandeja	Distribuya de forma uniforme los alimentos en la bandeja
Gotas de agua en la puerta	Demasiados alimentos en la bandeja	Reduzca la cantidad de alimentos
	Los alimentos contienen demasiada agua	Reduzca la cantidad de alimentos y aumente el tiempo de deshidratación
Calentamiento excesivo o insuficiente	El sistema de control de la temperatura no está funcionando correctamente	Apague la máquina y póngase en contacto con su centro de atención más cercano
Los alimentos no se deshidratan de manera uniforme	El grosor de los alimentos no es regular	Distribuya de forma uniforme los alimentos
	Demasiados alimentos en la bandeja	Reduzca los alimentos en la bandeja
Los alimentos no se deshidratan de manera uniforme	El grosor de los alimentos no es regular	Trocee de forma uniforme los alimentos
	Demasiados alimentos en la bandeja	Reduzca los alimentos en la bandeja
Sonidos anómalos procedentes del ventilador	El protector que hay delante del ventilador está rozando el aspa del ventilador	Apague la máquina y desenchúfela del suministro de corriente. Aleje suavemente el protector de las aspas del ventilador usando unos alicates de punta de aguja.

Especificaciones técnicas

Modelo	Voltaje	Potencia	Corriente	Dimensiones (alto x ancho x fondo) mm	Peso (kg)
CD965	220-240v 50/60Hz	800w	3,5A	415 X 362 X 480	8,5

Cableado eléctrico

El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuada.

El cableado de este aparato es el siguiente:

- Cable activo (color marrón) al terminal con la marca L
- Cable neutro (color azul) al terminal con la marca N
- Cable de tierra (color verde/amarillo) al terminal con la marca E

El aparato debe conectarse a tierra utilizando un circuito de tierra exclusivo.

En caso de duda, consulte con un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de obstrucciones. Si es preciso realizar alguna desconexión de emergencia, es necesario poder acceder a ellos fácilmente.

Cumplimiento con la normativa

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe ser desechado como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños para la salud humana y/o para el medio ambiente, este producto debe desecharse dentro de un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo desechar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor o las autoridades locales responsables de la gestión de los residuos de su zona.

Las piezas de BUFFALO se han sometido a estrictas pruebas para cumplir con las normas y especificaciones de las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos BUFFALO han sido aprobados para llevar este símbolo:



Reservados todos los derechos. Prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, tanto electrónico como mecánico, de fotocopia, grabación o de otro tipo, de ninguna parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de BUFFALO.

Se han realizado los máximos esfuerzos para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su impresión; sin embargo, BUFFALO se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin previo aviso.

DECLARATION OF CONFORMITY

- Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad • Declaração de conformidade

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Tipo de equipamento	Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli
Dehydrator 10 tray with timer with door	CD965 (& -E)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo • Aplicação de directiva(s) do Conselho	<p>Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A2:2019 +A14:2019 EN 60335-2-9:2003+ A1:2004 +A2:2006 +A12:2007 +A13:2010 EN 62233:2008</p> <p>Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3: 2013</p> <p>Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)</p>
Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante • Nome do fabricante	Buffalo

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Eu, o abaixo-assinado, declaro que o equipamento anteriormente especificado está em conformidade com a(s) anterior(es) Directiva(s) e Norma(s)

Date • Data • Date • Datum • Data •
Fecha • Data

Signature • Handtekening • Signature
• Unterschrift Firma • Firma •
Assinatura

Full Name • Volledige naam • Nom et
prénom • Vollständiger Name • Nome
completo • Nombre completo • Nome
por extenso

Position • Functie • Fonction • Position
• Qualifica • Posición • Função

Producer Address • Adres fabrikant •
Adresse du producteur • Anschrift des
Herstellers • Indirizzo del produttore •
Dirección del fabricante • Morada do
fabricante

23rd August 2021

DocuSigned by: <i>Ashley Hooper</i> B39382C9FD9C478...	DocuSigned by: <i>Eoghan Donnellan</i> D352874F7FAB460...
Ashley Hooper	Eoghan Donnellan
Technical & Quality Manager	Commercial Manager/ Importer
Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom	42 North Point Business Park New Mallow Road Cork Ireland





UK	+44 (0)845 146 2887
Eire	
NL	040 – 2628080
FR	01 60 34 28 80
BE-NL	0800-29129
BE-FR	0800-29229
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133



<http://www.buffalo-appliances.com/> 

CD965_ML_v4_20220307