



# Dehydrator

## Instruction manual



<b>(NL)</b> Droogoven	8	<b>(IT)</b> Disidratatore	26
Handleiding		Manuale di istruzioni	
<b>(FR)</b> Déshydrateur	14	<b>(ES)</b> Deshidratador	32
Mode d'emploi		Manual de instrucciones	
<b>(DE)</b> Dörrautomat	20	<b>(PT)</b> Desidratador	38
Bedienungsanleitung		Manual de instruções	

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:**  
**CS950**

## 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 immerse the appliance in water.
- **The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.**
- The appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- DO NOT obstruct or cover the appliance in any way when in use.
- DO NOT leave the appliance unattended during operation.
- The appliance should not come into contact or be covered with easily flammable materials, like curtains, textiles, walls and the like. Always ensure sufficient safety distance to flammable materials.
- Always switch off the appliance, disconnect the power supply and allow to cool before cleaning or carrying out maintenance.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- 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 or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Buffalo recommends that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments
- DO NOT use if damaged.

## 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
- Stainless steel trays (10 x)
- Plastic mesh
- Instruction manual
- Drip Tray

Buffalo prides itself on quality and service, 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.

## Installation

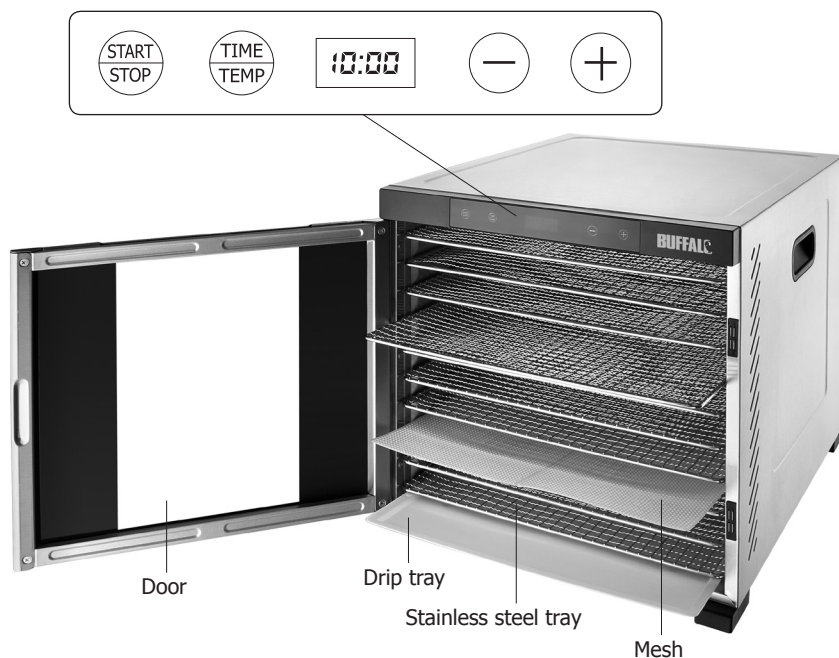
1. Remove the appliance from the packaging. Make sure that all protective plastic film and coatings are thoroughly removed from all surfaces.
2. Maintain a distance of 20cm (7 inches) between the unit and walls or other objects for ventilation.



### Before first time use:

- Let the appliance run at the highest temperature (75°C) for 30 minutes to burn off any manufacturing residues.
- After cooling down, clean the interior and all removable trays with soapy water.

## Operation



1. Push the trays with food into the appliance and close the door. Ensure the drip tray is in place.
2. Connect the appliance to the mains power supply.
3. The appliance beeps once and the display will show "8888" first then "0000". Then TIME/TEMP key will flash, indicating the unit is now in Standby.
4. Press the TIME/TEMP key once. The display will show the default time 10H and default temperature 70°C in turn. The appliance is now in waiting mode.
5. Press the START/STOP key to enter working mode. All the keys will illuminate while the time begins to count down on the display.
6. If to change the time/temperature during working mode:
  - **Adjusting time:** Press the TIME/TEMP key to check the time. Press "+" or "-" key repeatedly to select the desired time (30 minutes to 24 hours). To change the time rapidly, press and hold "+" or "-" key.

- **Adjusting temperature:** Press the TIME/TEMP key again to check the set temperature. Press "+" or "-" key repeatedly to select the desired temperature (35°C to 75°C). To change the temperature rapidly, press and hold "+" or "-" key.
- 7. When the set time expires, the appliance will beep 5 seconds and display will show "End". The fan will continue to run for 10 seconds.
- 8. Press the START/STOP key to revert to waiting mode. If no operation within 60 seconds, the appliance will enter Standby. Disconnect the appliance from the mains to completely turn off the appliance.

### Overheat protection

The appliance is fitted with thermal protection device to protect the unit from damage due to overheating.

1. If the appliance overheats, the thermal fuse will burn down to stop the appliance from working.
2. As a solution, the user will need to call Buffalo agent or qualified technician for maintenance.

## Dehydrating guide

### WARNING!



- **It is recommended that meat and poultry is dehydrated at a temperature of at least 75°C, or alternatively the meat should be preheated to at least 75 °C to guard against pathogens.**
- **Fish should be steamed or baked to at least 93°C until flaky before dehydrating at a temperature of least 75°C.**

### 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 15°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
Herbs and Spices	35°C
Flowers	35°C
Dough	35°C
Yoghurt	40°C
Vegetables	45-50°C
Citrus Peel	55°C
Fruits	60°C
Meat, poultry, fish	75°C

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

## Cleaning, Care & Maintenance

- Switch off and disconnect the appliance from the power supply. Allow to cool down before cleaning.
- Clean the interior of the appliance as often as possible.
- Do not use abrasive cleaning agents. These can leave harmful residues.
- For stains on the interior walls, wipe with a cloth dampened with some mild soapy solution. Ensure no moisture enters the inside of the cabinet.
- Always wipe dry after cleaning.

### Cleaning all removable trays

- After each use, remove the trays from the appliance for cleaning.
- **Note: All the trays are not dishwasher safe!**
- Clean using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry well.
- Re-locate into the appliance.

## Troubleshooting

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug and lead are damaged	Call Buffalo agent or qualified Technician
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Power supply	Check power supply
	Internal wiring fault	Call Buffalo agent or qualified technician
Chamber does not get warm	Heating element, thermostat or fan might be defect.	Call Buffalo agent or qualified technician
Chamber gets too warm	Heating element or thermostat might be defect.	Call Buffalo agent or qualified technician
Drying takes to long	Humid conditions	Move the appliance in a less humid environment
	Heating element, thermostat or fan might be defect	Call Buffalo agent or qualified technician

## Technical Specifications

Model	Voltage	Power	Current	Max. load of each shelf	Dimensions h x w x d mm	Weight
CS950	220-240V 50/60Hz	900- 1100W	4.35A	0.6kg	415 x 430 x 535	21.5kg

## Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin, moulded, BS1363 plug and lead, with a 13 amp fuse as standard.

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.



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.**

## Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur/vakman uitgevoerd te worden. Verwijder geen onderdelen of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
  - Wetgeving inzake gezondheid en veiligheid op het werk
  - NEN-praktijkrichtlijnen
  - Brandpreventie
  - IEE-bedradingsvoorschriften
  - Bouwvoorschriften
- Dompel het toestel NIET onder in water.
- **De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het toestel in werking is.**
- Het toestel mag niet bediend worden met een externe timer of een bedieningsysteem op afstand.
- Blokkeer of bedek het toestel NIET, op geen enkele manier, wanneer het in gebruik is.
- Laat het toestel NIET onbeheerd achter, wanneer het in gebruik is.
- Het toestel mag niet in contact komen met of bedekt worden door makkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, textiel, muren en dergelijke. Zorg steeds voor een voldoende veiligheidsafstand tot de ontvlambare materialen.
- Schakel het toestel altijd uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen, alvorens te reinigen of onderhoud uit te voeren.
- Schakel het toestel altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.



- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een Buffalo-onderhoudsmonteur of aanbevolen vakman te laten vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of door personen met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Buffalo beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegde persoon wordt getest. Tests moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: visuele inspectie, polariteit, aardings continuïteit (klasse I-apparatuur), isolatie continuïteit en functionele test.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
  - kantines in winkels, kantoren en andere werkruimten;
  - boerderijen;
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - bed & breakfasts.
- NIET gebruiken als het beschadigd is.

## Inleiding

Neem de tijd om deze handleiding aandachtig door te lezen. Correct gebruik en onderhoud van dit apparaat waarborgt de beste prestatie van uw Buffalo-product.

## Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

- BUFFALO droogoven
- RVS lades (x10)
- Kunststof gaas
- Handleiding
- Uitlekbak

Buffalo is trots op de haar productkwaliteit en dienstverlening en controleert de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade.

Mocht uw product door transport beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met uw Buffalo-dealer.

## Installatie

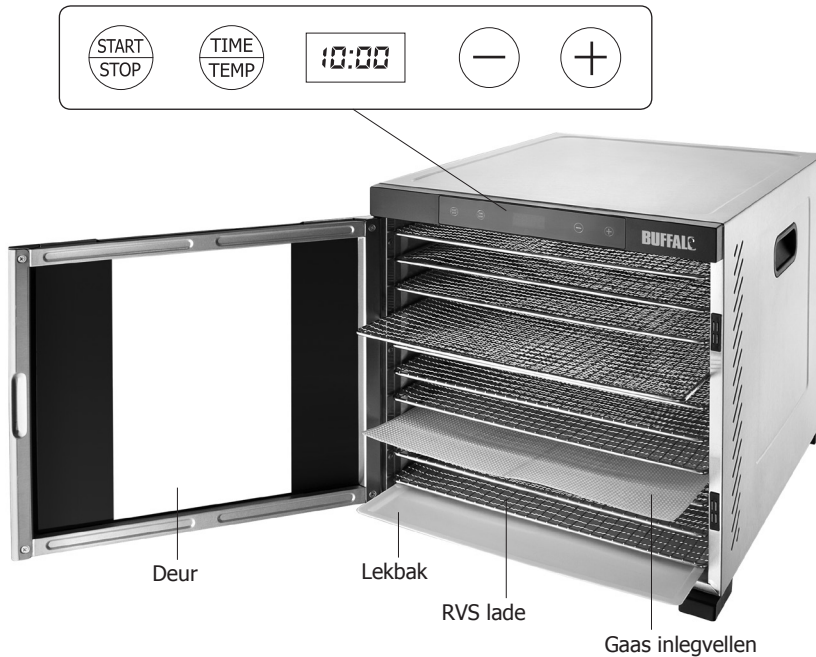
1. Haal het toestel uit de verpakking. Zorg ervoor dat alle beschermende folie en bedekkingen grondig van alle oppervlakken verwijderd worden.
2. Behoud een afstand van 20 cm (7 inch) tussen het toestel en muren of andere voorwerpen, voor de ventilatie.



### Vóór het eerste gebruik:

- Laat het toestel draaien op de hoogste temperatuur (75°C) gedurende 30 minuten om mogelijke productieresidu weg te branden.
- Reinig, na het afkoelen, de binnenkant en alle uitneembare lades met zeepwater.

## Werking



1. Schuif de lades met voedsel in het toestel en sluit de deur. Zorg ervoor dat de lekbak op de juiste plaats staat.
2. Verbind het toestel met het stroomnet.
3. Het toestel biept één keer en het display geeft eerst "8888" weer en nadien "0000". Dan zullen de TIME/TEMP knop knipperen en aangeven dat de eenheid nu op Standby staat.
4. Druk éénmaal op de TIME/TEMP knop. Het display geeft de standaard tijd weer 10H en de standaard temperatuur van 70°C. De applicatie is nu in wacht modus.
5. Druk op de START/STOP knop om de bedieningsmodus aan te zetten. Alle knoppen lichten op wanneer de tijd begint af te tellen op de display.
6. Tijdens de bedieningsmodus de tijd/temperatuur veranderen:
  - Pas de tijd aan: Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd n ate kijken. Druk op "+" of "-" herhaaldelijk om de gewenste tijd te selecteren (30 minuten tot 24 uur). Om de tijd snel te veranderen druk op "+" of "-" sleutel.

- **Pas de temperatuur aan:** Druk opnieuw op de TIME/TEMP knop en kijk de ingestelde temperatuur na. Druk herhaaldelijk op de "+" of "-" knop en selecteer de gewenste temperatuur (35°C tot 75°C). Om de temperatuur snel te veranderen, druk en houdt de "+" of "-" sleutel ingedrukt.
- 7. Wanneer de ingestelde tijd verloopt, zal het toestel voor 5 seconden biepen en de display geeft "Einde" weer. De ventilator blijft nog 10 seconden lopen.
- 8. Druk op de START/STOP knop om terug te keren naar de wachtmodys. Indien er niets gebeurt binnen de 60 seconden, zal het toestel in Standby modus treden. Ontkoppel het toestel en schakel het volledig uit.

### Beveiliging tegen oververhitting

Het toestel is uitgerust met thermische bescherming om het apparaat te beschermen tegen schade door oververhitting.

1. Wanneer het toestel oververhit raakt, zal de thermische zekering doorbranden zodat het toestel niet meer werkt.
2. Als oplossing zal de gebruiker contact op moeten nemen met een Buffalo-vertegenwoordiger of gekwalificeerde technicus voor onderhoud.

## Gids voor uitdroging



#### WAARSCHUWING!

**Wij raden u aan om vlees en gevogelte op een temperatuur van minstens 75 graden Celsius te drogen. Het vlees kan ook vooraf worden verwarmd tot minstens 75 graden Celsius om het tegen pathogenen te beschermen.**

**Vis moet worden gestoomd of gebakken op minstens 93 graden Celsius totdat het vlokkig is en dan moet het op een temperatuur van minstens 75 graden Celsius worden gedroogd.**

### Het selecteren van voedsel om te dehydreren

- Gebruik voor optimale resultaten uitsluitend voedsel van de hoogste kwaliteit.
- Seizoensproducten hebben een betere smaak en meer voedingsstoffen.
- Vlees, vis en gevogelte moeten mager en vers zijn.
- Gebruik uitsluitend voedsel dat geen kneuzingen en andere onvolkomenheden vertoont. Een slecht product kan de hele partij bederven.

- Verwijder zo veel mogelijk vet van vlees voordat het wordt gedroogd. Bij het drogen kan er een vel keukenrol onder het vlees worden gelegd om vet te absorberen.

### Tips voor de voorbehandeling van voedsel

Bij de bereiding van voedsel is de voorbereiding belangrijk om tot de beste resultaten te komen. Voedsel dat op de juiste manier is voorbereid, smaakt beter en ziet er beter uit.

- Snijdt het voedsel in uniforme reepjes, plakjes of blokjes. Deze moeten tussen de 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 droogoven 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 droogoven worden gedaan.
- Wasachtig fruit (zoals perziken, druiven, bosbessen enz.) moet in kokend water worden ondergedompeld om de was te verwijderen. Hierdoor kan het vocht tijdens het drogen makkelijker ontsnappen.
- Voedsel kan ook voor het drogen worden geblancheerd.

### Tips voor het drogen

- Laat het voedsel niet overlappen. Zorg ervoor dat het voedsel plat op de drooglade ligt. Als het voedsel overlapt, zal de droogtijd veel langer zijn.
- Zorg ervoor dat het voedsel helemaal droog is voordat het wordt verwijderd. Als u er niet zeker van bent, snij dan een stuk doormidden 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 15°C of lager.
- Doe gedroogd 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 gedroogd voedsel te bewaren is in een vacuümverpakking.
- Tijdens het drogen krimpt voedsel ongeveer ¼ tot ½ in gewicht en omvang. Zorg ervoor dat het te drogen voedsel niet te klein wordt gesneden.

## Aanbevolen temperaturen voor het dehydreren van voedsel

Type	Temperatuur
Kruiden	35°C
Bloemen	35°C
Deeg	35°C
Yoghurt	40°C
Groenten	45-50°C
Citruschil	55°C
Fruit	60°C
Vlees, gevogelte, vis	75°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.

## Reiniging, zorg & onderhoud

- **Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van het stroomnet. Laat het afkoelen, alvorens het toestel te reinigen.**
- Reinig de binnenkant van het toestel zo vaak mogelijk.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen schadelijke resten achterlaten.
- Gebruik, voor vlekken aan de binnenkant, een vochtige doek en zachte zeepoplossing. Zorg ervoor dat er geen vocht de kast binnendringt.
- Droog het apparaat altijd goed na.

### Het reinigen van alle uitneembare lades

- Verwijder, na elk gebruik, de lades uit het toestel voor reiniging.
- **Opmerking: Niet alle lades zijn vaatwasmachinebestendig!**
- Reinig met warm zeepwater. Grondig spoelen en goed drogen.
- Plaats ze weer in het apparaat.

## Oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker en kabel zijn beschadigd	Laat een Buffalo-monteur of een vakman komen
	De zekering in de stekker is gesprongen	Vervang de zekering in de stekker
	Stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening
	Storing interne bedrading	Laat een Buffalo-monteur of een vakman komen
Kamer warmt niet op	Verwarmingselement, thermostaat of ventilator kunnen defect zijn.	Laat een Buffalo-monteur of een vakman komen
Kamer wordt te warm	Verwarmingselement of thermostaat kunnen defect zijn.	Laat een Buffalo-monteur of een vakman komen
Drogen duurt te lang	Vochtige omstandigheden	Verplaats het apparaat naar een minder vochtige omgeving
	Verwarmingselement, thermostaat of ventilator kunnen defect zijn.	Laat een Buffalo-monteur of een vakman komen

## Technische specificaties

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Max. belasting van elke plank	Afmetingen (l x b x d) mm	Gewicht
CS950	220-240V 50/60Hz	900-1100W	4,35A	0,6kg	415 x 430 x 535	21,5kg

## Elektrische bedrading

De installatie moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde elektricien.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomdraad (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutrale draad (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aarddraad (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.



Raadpleeg bij twijfel een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

## Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en mag ook niet als zodanig mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuvriendelijke recyclingproces als afval te verwerken. Neem contact op met uw productleverancier of uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste verwerking van dit product.



De onderdelen van Buffalo-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.



Buffalo-producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:

**Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Buffalo.**

**Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn. Buffalo behoudt zich echter het recht om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.**

## Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
  - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
  - codes de bonnes pratiques BS EN ;
  - précautions contre le risque d'incendie ;
  - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
  - règlements sur la construction.
- EVITEZ d'immerger l'appareil dans l'eau.
- **La température des surfaces accessibles pourrait être élevée lorsque l'appareil fonctionne.**
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- EVITEZ d'obstruer ou de couvrir l'appareil pendant l'utilisation.
- EVITEZ de laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas entrer en contact ou être recouvert de matériaux facilement inflammables, notamment les rideaux, les textiles, les murs et les éléments similaires. S'assurer que la distance de sécurité par rapport aux matériaux inflammables est suffisante.
- Toujours éteindre l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir avant de nettoyer ou d'effectuer l'entretien.
- Veillez à toujours éteindre l'appareil et à le débrancher de la prise d'alimentation secteur hors service.
- Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.

- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Buffalo ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Buffalo recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Le test devrait inclure, entre autres : inspection visuelle, test de polarité, la continuité de masse (équipement de classe I), test d'isolation et test de fonctionnement.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et d'autres applications similaires. Il peut ainsi être utilisé :
  - dans les espaces cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail ;
  - les fermes-auberges ;
  - dans les hôtels et autres lieux de résidences ;
  - chambres d'hôtes.
- NE PAS utiliser l'appareil s'il est endommagé.

## Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce manuel. L'entretien et l'utilisation appropriés de cet appareil vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Buffalo.

## Contenu de l'emballage

Les éléments suivants vous sont fournis de série :

- Déshydrateur BUFFALO
- Plateaux en acier inoxydable (x10)
- Tapis égouttoir
- Mode d'emploi
- Plateau récepteur

Buffalo attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Buffalo immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

## Installation

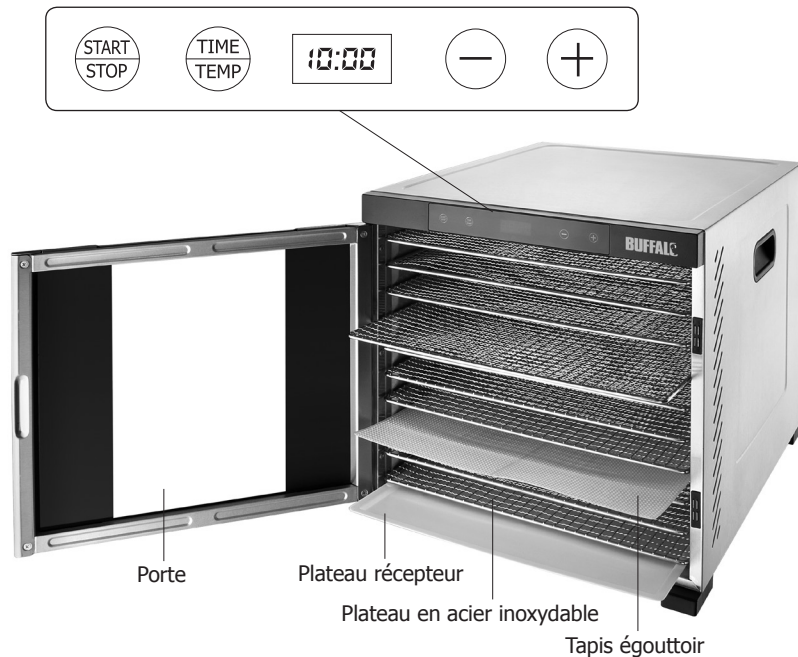
1. Retirer l'appareil de l'emballage. S'assurer que tous les films et revêtements de protection en plastique soient correctement enlevés de toutes les surfaces.
2. Maintenir une distance de 20 cm (7 pouces) entre l'appareil et les murs ou autres objets pour la ventilation.



### Avant la première utilisation:

- Laisser l'appareil fonctionner à la température la plus élevée (75°C) pendant 30 minutes pour éliminer les résidus de fabrication.
- Après le refroidissement, nettoyer l'intérieur et tous les plateaux amovibles avec de l'eau savonneuse.

## Opération



1. Pousser les plateaux avec les aliments dans l'appareil et fermer la porte.
2. Connecter l'appareil à l'alimentation principale.
3. L'appareil émet un bip sonore et l'afficheur indique premièrement « 8888 » puis « 0000 ». La touche TIME/TEMP clignote, indiquant que l'appareil est en veille.
4. Appuyer une fois sur la touche TIME/TEMP. L'afficheur indique à tour de rôle la durée par défaut 10H et la température par défaut 70°C. L'appareil est en mode attente.
5. Appuyez sur la touche START/STOP pour passer en mode de fonctionnement. Toutes les touches s'allument pendant que le compte à rebours commence sur l'écran.
6. Pour changer le temps/température pendant le mode de fonctionnement :
  - **Réglage du temps :** Appuyer sur la touche TIME/TEMP pour vérifier l'heure. Appuyer plusieurs fois sur les touches « + » ou « - » pour sélectionner la durée souhaitée (de 30 minutes à 24 heures). Pour modifier rapidement l'heure, appuyez sur la touche « + » ou « - » et maintenez-la enfoncée.



- **Réglage de la température :** Appuyer à nouveau sur la touche TIME/TEMP pour vérifier la température réglée. Appuyer plusieurs fois sur les touches « + » ou « - » pour sélectionner la température souhaitée (de 35°C à 75°C). Pour modifier rapidement la température, appuyez sur la touche « + » ou « - » et maintenez-la enfoncée.
- 7. A l'expiration du temps réglé, l'appareil émet un bip de 5 secondes et l'affichage indique « Fin ». Le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes.
- 8. Appuyez sur la touche START/STOP pour revenir au mode d'attente. Si aucune opération n'est effectuée au bout de 60 secondes, l'appareil se met en veille. Débranchez l'appareil du secteur pour l'éteindre complètement.

### Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique afin d'empêcher l'endommagement de l'appareil causé par la surchauffe.

1. Si l'appareil chauffe, le fusible arrête le fonctionnement de l'appareil.
2. Comme solution, l'utilisateur doit appeler un agent Buffalo ou un technicien qualifié pour l'entretien.

## Guide de déshydratation



**AVERTISSEMENT :**  
**Il est recommandé de déshydrater les viandes et la volaille à une température de 75°C minimum ou de préchauffer la viande à une température de 75°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 75°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 avariés ou abîmés. Ils pourraient en effet dégrader la qualité de tous les aliments séchés en même temps.
- Retirer un maximum de gras 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 coeur.
- 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 15°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 et épices	35°C
Fleurs	35°C
Blé	35°C
Yaourt	40°C
Légumes	45-50°C
Zeste d'agrumes	55°C
Fruits	60°C
Viande, volaille, poisson	75°C

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

## Nettoyage, entretien et maintenance

- Éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Laisser refroidir avant de nettoyer.
- Nettoyer régulièrement l'intérieur de l'appareil.
- Éviter d'utiliser des agents de nettoyage abrasifs. Ils pourraient laisser des résidus nocifs.
- Pour les taches sur les parois intérieures, essuyer avec un chiffon imbibé d'une solution savonneuse douce. S'assurer qu'aucune moisissure ne pénètre à l'intérieur de l'armoire.
- Toujours sécher après le nettoyage.

### Nettoyage de tous les plateaux amovibles

- Après chaque utilisation, retirer les plateaux de l'appareil pour le nettoyage.
- **Remarque : Tous les plateaux ne sont pas compatibles pour un nettoyage au lave-vaisselle.**
- Nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher correctement.
- Les re-positionner dans l'appareil.

## Dépannage

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Appeler un agent Buffalo ou un technicien qualifié
	Alimentation	Vérifier l'alimentation
	Problème de branchement interne	Appeler un agent Buffalo ou un technicien qualifié
La chambre ne chauffe pas	L'élément de chauffage, le thermostat ou le ventilateur pourraient être endommagés	Appeler un agent Buffalo ou un technicien qualifié
La chambre surchauffe	L'élément de chauffage ou le thermostat pourraient être endommagés	Appeler un agent Buffalo ou un technicien qualifié
Le séchage prend trop de temps	Conditions humides	Déplacer l'appareil dans un environnement moins humide
	L'élément de chauffage, le thermostat ou le ventilateur pourraient être endommagés	Appeler un agent Buffalo ou un technicien qualifié

## Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Charge max de chaque étagère	Dimensions h x w x d mm	Poids
CS950	220-240V 50/60Hz	900-1100W	4,35A	0,6kg	415 x 430 x 535	21,5kg

## Raccordement électrique

La prise doit être reliée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert / jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

## Conformité

Le logo WEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et / ou écologique, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces Buffalo ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.



Les produits Buffalo ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :

**Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, 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 sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par Buffalo.**

**Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Buffalo se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.**

## Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Oberfläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
  - Arbeitsschutzvorschriften
  - BS-EN-Verhaltenspraktiken
  - Brandschutzvorschriften
  - IEE-Anschlussvorschriften
  - Bauvorschriften
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser.
- **Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.**
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeituhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verbauen oder bedecken Sie das Gerät NICHT in irgendeiner Weise, wenn es verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit leicht entflammbaren Materialien wie Vorhängen, Textilien, Wänden und dergleichen in Berührung kommen oder von diesen abgedeckt werden. Achten Sie immer auf einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu brennbaren Materialien.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, das Gerät stets ausschalten bzw. den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Nicht geeignet für den Außenbereich.
- 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.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Buffalo empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Überprüfung sollte beinhalten, ohne darauf beschränkt zu sein: Visuelle Überprüfung, Polaritätstest, Erdungskontinuität (Klasse-1-Geräte), Isolationskontinuität und Funktionalitätsprüfung.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
  - Bed & Breakfast-Umgebungen.
- NICHT benutzen wenn beschädigt.

## 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 erbringen.

## Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten:

- Buffalo Dörrgerät
- Edelstahl-Tablets (10x)
- Dörrgitter
- Bedienungsanleitung
- Tropfschale

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.

## Installation

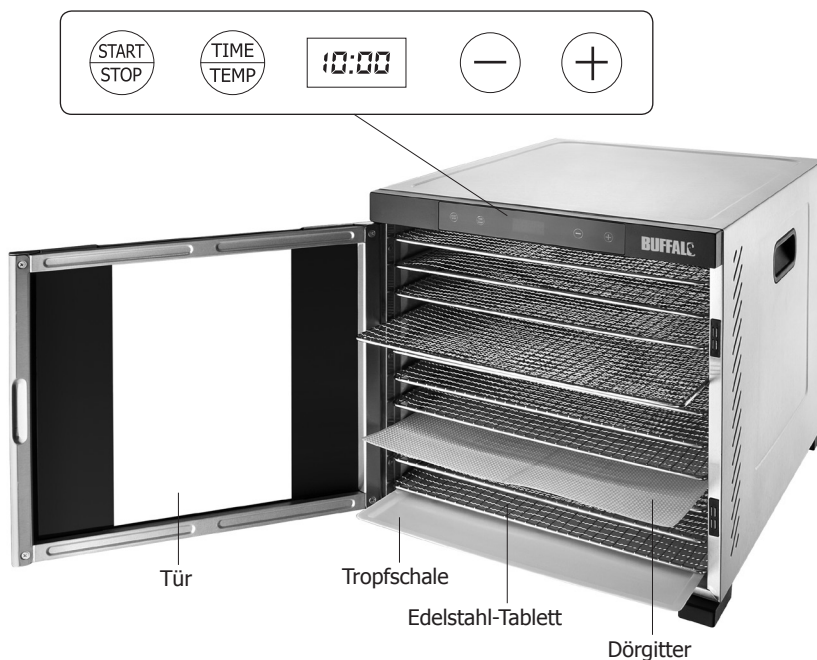
1. Packen Sie das Gerät aus. Stellen Sie sicher, dass alle Plastikfolien und Beschichtungen von allen Oberflächen gründlich entfernt werden.
2. Halten Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen zur Belüftung ein.



### Vor der ersten Verwendung:

- Lassen Sie das Gerät 30 Minuten auf der höchsten Temperaturstufe (75°C) laufen, um eventuelle Produktionsrückstände zu verbrennen.
- Nach dem Abkühlen, reinigen Sie den Innenraum und alle abnehmbaren Schalen mit Seifenwasser.

## Betrieb



1. Schieben Sie die Tablett mit Lebensmitteln in das Gerät und schließen Sie die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Tropfschale vorhanden ist.
2. Schließen Sie das Gerät an die Netzstromversorgung an.
3. Das Gerät piept einmal und auf der Anzeige erscheint zuerst „8888“ und dann „0000“. Dann blinkt die TIME/TEMP-Taste und zeigt damit an, dass sich das Gerät nun im Standby-Modus befindet.
4. Drücken Sie die TIME/TEMP-Taste einmal. Auf der Anzeige werden abwechselnd die Standardzeit 10H und die Standardtemperatur 70°C angezeigt. Das Gerät befindet sich nun im Wartemodus.
5. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um in den Arbeitsmodus zu gelangen. Alle Tasten leuchten auf, während die Zeit auf der Anzeige rückwärts zählt.
6. Wenn Sie die Zeit/Temperatur im Arbeitsmodus ändern möchten:
  - **Die Zeit einstellen:** Drücken Sie die Taste TIME/TEMP-Taste, um die Uhrzeit zu überprüfen. Drücken Sie „+“ oder „-“ wiederholt, um die gewünschte Zeit (30 Minuten bis 24 Stunden) einzustellen. Um die Zeit schnell zu ändern, halten Sie „+“ oder „-“ gedrückt.

- **Temperatur einstellen:** Drücken Sie die TIME/TEMP-Taste erneut, um die eingestellte Temperatur zu überprüfen. Drücken Sie „+“ oder „-“ wiederholt, um die gewünschte Temperatur (35°C bis 75°C) auszuwählen. Um die Temperatur schnell zu ändern, halten Sie „+“ oder „-“ gedrückt.
- 7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 5 Sekunden ein Signalton und auf der Anzeige wird „Ende“ angezeigt. Der Lüfter läuft 10 Sekunden lang weiter.
- 8. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um in den Wartemodus zurückzukehren. Wenn innerhalb von 60 Sekunden kein Betrieb erfolgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Trennen Sie das Gerät vom Netz und trennen Sie es von der Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät vollständig aus.

### Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einer thermischen Schutzeinrichtung ausgestattet, um das Gerät vor Beschädigungen durch Überhitzung zu schützen.

1. Wenn das Gerät überhitzt, wird die thermische Sicherung Abtrennen, damit das Gerät nicht mehr funktioniert.
2. Rufen Sie einen Buffalo-Mitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker zur Wartung an.

## Beratung zum Dörren



**WARNUNG!**  
**Fleisch- und Geflügelprodukte sollten bei einer Temperatur von mindestens 75°C gedörnt oder zunächst auf mindestens 75°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 75°C gedörnt wird.**

### Lebensmittel zum Dörren wählen

- Die besten Ergebnisse werden nur besonders hochwertigen Lebensmitteln erzielt.
- Lebensmittel aus der Hauptsaison haben mehr Geschmack und mehr Nährstoffe.
- Fleisch, Fisch und Geflügel sollten mager und frisch sein.
- Verwenden Sie keine Lebensmittel mit Prellungen oder Flecken. 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 Lebensmitteln

Bei den meisten Zubereitungsarten entscheidet die Vorbereitung über das Ergebnis. Lebensmittel die vor dem Dörren korrekt vorbereitet wurden 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 Dicke von 5 mm haben.
- Um das Bräunen der Früchte zu vermeiden, die Früchte 2-3 Minuten in Zitronen- oder Ananassaft einweichen lassen und dann im Dörrautomaten geben. Alternativ 2-3 Minuten in eine Ascorbinsäurelösung einweichen lassen (nach Anweisung des Herstellers) und dann im Dörrautomaten geben.
- Mit einer wachsartigen Schicht umgebene Obstsorten (wie Pfirsiche, Weintrauben, Heidelbeeren usw.) sollten zum Entfernen des Wachses in kochendes Wasser getaucht werden, damit die Feuchtigkeit beim Dörren mühelos entweichen kann.
- Blanchieren (auch Brühen, Überbrühen) kann auch zur Vorbehandlung von Lebensmitteln zum Dörren verwendet werden.

### Tipps zum Dörren

- Überlappen Sie die Lebensmittel nicht. Lebensmittel flach auf die Edelstahl-Tabletts legen. Überlappte Lebensmittel können die Dörrzeit erheblich verlängern.
- 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.
- Achten Sie darauf, Behälter zu kennzeichnen, wenn Sie Ihre gedörrten Lebensmittel lagern.
- Korrekte Lagerung hilft, die Qualität der Lebensmittel zu erhalten. Die Lebensmittel 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 15°C.
- Legen Sie gedörrte Lebensmittel in Kunststoff-Gefrierbeutel, bevor Sie diese in Metall- oder Glasbehältern lagern. Entfernen Sie so viel Luft wie möglich, bevor dem Versiegeln.
- Eine Vakuumversiegelung ist die beste Option zum Aufbewahren getrockneter und gedörrter Lebensmittel.
- Die Lebensmittel werden während des Dörens um etwa ¼ bis ½ ihrer ursprünglichen Größe und Gewichts schrumpfen. Stellen Sie sicher, dass die Produkte zum Dörren nicht zu klein geschnitten werden.

## Empfohlene Dörrtemperaturen

Typ	Temperatur
Kräuter und Gewürze	35°C
Blumen	35°C
Teig	35°C
Joghurt	40°C
Gemüse	45-50°C
Zitruschalen	55°C
Früchte	60°C
Fleisch, Geflügel, Fisch	75°C

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

## Reinigung, Pflege und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Reinigen Sie das Innere des Gerätes so oft wie möglich.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Wischen Sie Flecken an den Innenwänden mit einem mit milder Seifenlauge angefeuchteten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit in das Innere des Gehäuses eindringt.
- Nach der Reinigung immer trocken wischen.

### Reinigung aller abnehmbaren Tablettts

- Nehmen Sie nach jedem Gebrauch die Tablettts zur Reinigung aus dem Gerät heraus.
- **Hinweis: Die Tablettts sind nicht spülmaschinenfest!**
- Mit warmem Seifenwasser reinigen. Gründlich abspülen und gut trocknen.
- Tablettts wieder in das Gerät zurücklegen.

## Fehlerbehebung

Fehler	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Buffalo-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Sicherung im Stecker ist durchgebrannt	Neue Sicherung in den Stecker einsetzen
	Stromzufuhr	Netzstrom prüfen
	Interner Vernetzungsfehler	Buffalo-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Kammer wird nicht warm	Heizelement, Thermostat oder Lüfter könnte defekt sein	Buffalo-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Kammer wird zu warm	Heizelement oder Thermostat könnte defekt sein	Buffalo-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Dörren dauert zu lange	Feuchte Bedingungen	Stellen Sie das Gerät in eine weniger feuchte Umgebung
	Heizelement, Thermostat oder Lüfter könnte defekt sein	Buffalo-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen



## Technische Spezifikationen

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Max. Belastung jedes Regals	Abmessungen H x B x T mm	Gewicht
CS950	220-240V 50/60Hz	900- 1100W	4,35A	0,6kg	415 x 430 x 535	21,5kg

## Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

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



Dieses Gerät muss geerdet sein.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

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

## Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständigen Behörde.



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 ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Buffalo weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.**

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

## Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- 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 immergere l'apparecchio nell'acqua.
- **La temperatura della superficie accessibile potrebbe essere alta quando l'apparecchio è in funzione.**
- L'apparecchio non è stato concepito per essere azionato mediante un timer esterno ne un sistema di controllo remoto separato.
- NON ostruire ne coprire l'apparecchio in alcun modo quando è in funzione.
- NON l'asciare l'apparecchio incustodito durante le operazioni.
- L'apparecchio non deve entrare in contatto ne essere coperto con materiali infiammabili, come tende, tessuti, pareti e simili. Sempre tenere le giuste distanze dai materiali infiammabili.
- Spegnerne sempre l'apparecchio, disconnettere l'alimentazione elettrica e lasciar raffreddare prima di pulire o eseguire la manutenzione.
- Spegnerne e scollegare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non adatto all'uso esterno.
- 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.
- Questo dispositivo non è destinato all'impiego da parte di persone (anche bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza e di preparazione, a meno che non siano seguiti o istruiti in merito all'uso dell'apparecchio da un responsabile per la loro salute.
- I bambini vanno supervisionati per assicurarsi che non giochino con la presente apparecchiatura.
- Buffalo raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test dovrebbero includere, ma non solo: ispezione visiva, test di polarità, continuità di terra, continuità di isolamento e test funzionale.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico o di tipo simile, ad es.:
  - aree cucina per lo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - cascine;
  - da parte dei clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
  - ambienti tipo bed and breakfast
- Se danneggiato, **NON** utilizzare l'apparecchio.

## 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

L'imballaggio contiene quanto segue:

- Disidratatore BUFFALO
- Vassoi in acciaio inossidabile
- Maglia di plastica
- Manuale di istruzioni
- Vassoio antigoccia

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.

## Installazione

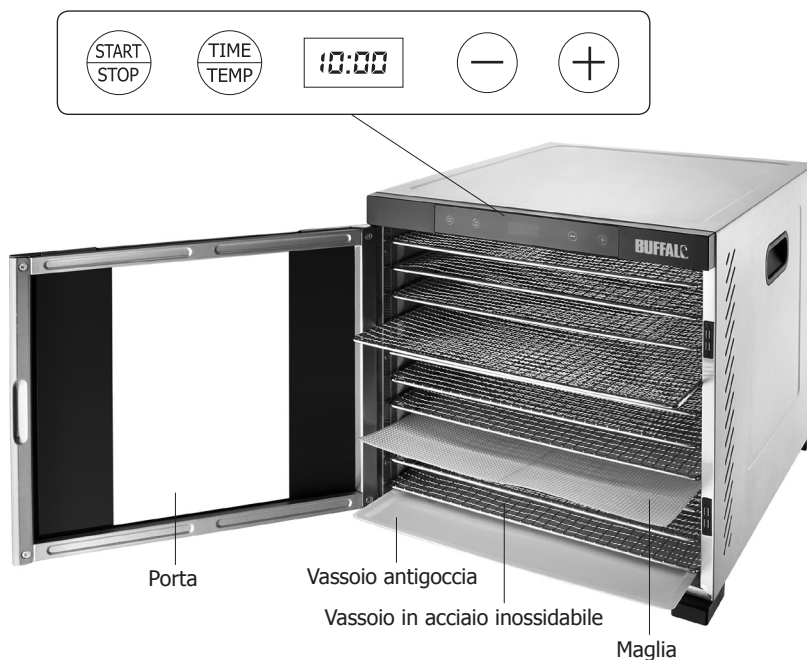
1. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola. Essere certi che tutte le pellicole di plastica protettiva e i rivestimenti sulle superfici siano state rimosse interamente.
2. Per una buona ventilazione, mantenere una distanza di 20 cm (7 pollici) tra l'unità e il muro e/o altri oggetti.



### Prima del primo utilizzo:

- **Lasciar funzionare l'apparecchio alla massima temperatura (75°C) per 30 minuti in modo da bruciare ogni residuo.**
- **Dopo il raffreddamento, pulire l'interno e tutti i vassoi rimovibili con acqua saponata.**

## Funzionamento



1. Spingere i vassoi con del cibo nell'apparecchio e chiudere la porta. Assicurarsi che il vassoio antigoccia sia in posizione.
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. L'apparecchio emette un segnale acustico e il display visualizza prima il numero "8888" e poi il numero "0000". In seguito, il tasto TIME/TEMP lampeggerà, indicando che l'unità è in standby.
4. Premere il tasto TIME/TEMP una volta. Il display mostrerà l'orario predefinito 10H e la temperatura predefinita 70°C. L'apparecchio è adesso in modalità attesa.
5. Premere il tasto START/STOP per accedere alla modalità operativa. Tutti i tasti si illumineranno mentre inizierà il cronometraggio sul display.
6. Per modificare l'orario e la temperatura durante la modalità operativa:
  - **Regolazione dell'orario:** premere il tasto TIME/TEMP per controllare l'orario. Premere il tasto "+" o "-" ripetutamente per selezionare l'orario desiderato (da 30 minuti a 24 ore). Per cambiare l'orario rapidamente, premere e tenere premuto il tasto "+" o il tasto "-".

- **Regolazione della temperatura:** premere il tasto TIME/TEMP per controllare la temperatura. Premere il tasto "+" o "-" ripetutamente per selezionare la temperatura desiderata (da 35 gradi a 75 gradi). Per cambiare l'orario rapidamente, premere e tenere premuto il tasto "+" o il tasto "-".
- 7. Quando scade il tempo impostato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per 5 secondi e il display mostrerà la scritta "End". La ventola continuerà a funzionare per 10 secondi.
- 8. Premere il tasto START/STOP per tornare alla modalità attesa. Se non ci sono altre operazioni entro 60 secondi, l'apparecchio entrerà in standby. Disconnettere l'apparecchio dalla rete per spegnerlo completamente.

### Protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione termica per proteggere l'unità dai danni dovuti al surriscaldamento.

1. Se l'apparecchio si surriscalda, il fusibile termico interverrà per arrestare il funzionamento.
2. Come soluzione, l'utente dovrà chiamare l'agente Buffalo o un tecnico qualificato per la manutenzione.

## Dehydrating guide

### ATTENZIONE!

**Si raccomanda di essiccare carne e pollame a una temperatura di almeno 75 gradi centigradi o in alternativa di preriscaldare la carne ad almeno 75 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 75 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, mirtillo 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 15°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 1/4 a 1/2 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
Erbe e spezie	35°C
Fiori	35°C
Impasti	35°C
Yogurt	40°C
Verdure	45-50°C
Buccia di agrumi	55°C
Frutta	60°C
Carne, pollame, pesce	75°C

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

## Pulizia, cura e manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Lasciare raffreddare prima di pulirlo.
- Pulire la parte interna dell'apparecchio il più possibile.
- Non usare agenti abrasivi. Potrebbero lasciare residui nocivi.
- Per le macchie sulle pareti interne, pulire con un panno inumidito con una delicata soluzione saponata. Assicurarsi che non entri umidità all'interno della cabina.
- Asciugare sempre dopo la pulizia.

### Pulizia di tutti i vassoi rimovibili

- Dopo ogni utilizzo, rimuovere i vassoi dall'apparecchio per la pulizia.
- **Nota: I vassoi non sono lavabili in lavastoviglie!**
- Pulire con acqua calda e saponata. Sciacquare accuratamente e asciugare bene.
- Re-localizzare nell'apparecchio.

## Risoluzione dei problemi

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente Buffalo
	Il fusibile della presa è guasto	Sostituire il fusibile della presa
	Alimentazione	Controllare l'alimentazione
	Guasto dei circuiti interni	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente Buffalo
La camera non si scalda	Elemento riscaldante, termostato o ventola potrebbero essere difettosi.	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente Buffalo
La camera diventa troppo calda	Elemento riscaldante o termostato potrebbero essere difettosi.	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente Buffalo
La disidratazione richiede molto tempo	Condizioni umide	Spostare l'apparecchio in un ambiente meno umido
	Elemento riscaldante, termostato o ventola potrebbero essere difettosi.	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente Buffalo

## Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Alimentazio	Corrente	Carico max. di ogni scaffale	Dimensioni h x l x p mm	Peso
<b>CS950</b>	220-240V 50/60Hz	900-1100W	4,35A	0,6kg	415 x 430 x 535	21,5kg

## 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

Questa apparecchiatura deve essere collegata 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

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
  - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
  - Códigos de Práctica BS EN
  - Precauciones contra Incendios
  - Normativos de Cableado de la IEE
  - Normativas de Construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- **La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.**
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- NO obstruya ni cubra el aparato en modo alguno cuando esté en uso.
- NO deje el aparato sin ser atendido mientras esté funcionando.
- El aparato no debería entrar en contacto con, ni estar cubierto con materiales fácilmente inflamables, como cortinas, textiles, paredes y similares. Asegure siempre una distancia segura con los materiales inflamables.
- Apague siempre el aparato, desconecte el suministro de corriente y permita que se enfríe antes de limpiar o hacer el mantenimiento.
- Desconoce y desenchufe siempre el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Aparato no apto para uso en exteriores.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.



- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de Buffalo para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no cuenten con experiencia y conocimientos a menos que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo instrucciones relativas al uso del aparato a través de una persona responsable de su seguridad.
- Para asegurarse de que los menores no juegan con el aparato, no los deje sin vigilancia.
- Buffalo recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. La prueba debe incluir, pero no debe estar limitado a: Inspección visual, Prueba de polaridad, Toma a tierra (equipo de Clase I), continuidad de aislamiento y prueba Funcional.
- Este aparato está previsto para un uso doméstico o similar, como:
  - áreas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - granjas;
  - por clientes en hoteles, moteles y otro tipo de ambientes residenciales;
  - ambientes de bed and breakfast.
- NO lo utilice si está dañado.

## Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto Buffalo.

## Contenido del Conjunto

Se incluye lo siguiente:

- Deshidratador BUFFALO
- Bandejas de acero inoxidable (10 x)
- Rejilla de plástico
- Manual de instrucciones
- Bandeja recogegotas

Buffalo se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Buffalo.

## Instalación

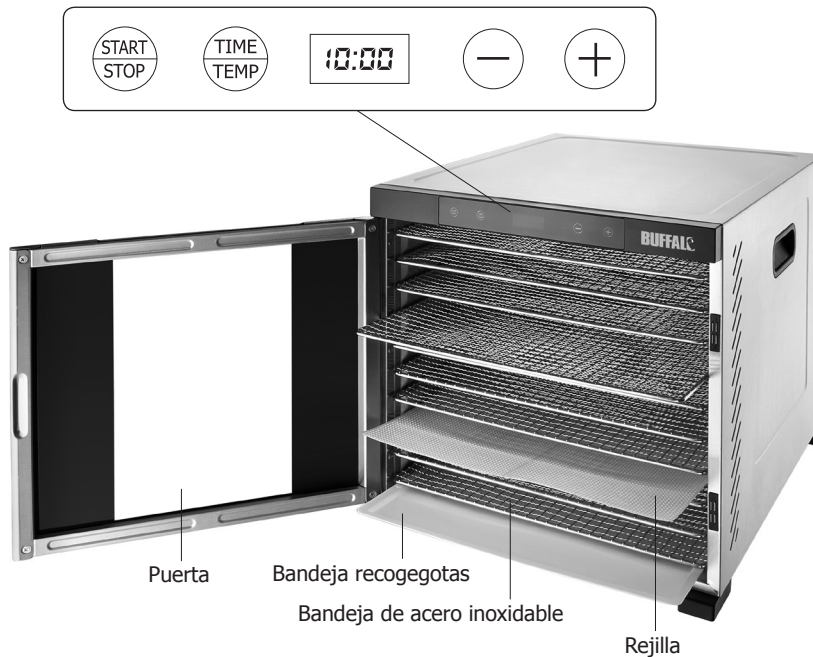
1. Quite el aparato del empaque. Asegúrese de que toda la película protectora y recubrimientos sean completamente removidos de todas las superficies.
2. Mantenga una distancia de 20 cm (7 pulgadas) entre la unidad y las paredes u otros objetos para fines de ventilación.



### Antes de usar por primera vez:

- Permita que el aparato funcione a la temperatura más elevada (75°C) durante 30 minutos para quemar cualquier residuo de fabricación.
- Una vez que el aparato se haya enfriado, limpie el interior y todas las bandejas extraíbles con agua y jabón.

## Funcionamiento



1. Coloque las bandejas con los alimentos en el aparato y, a continuación, cierre la puerta. Asegúrese de que la bandeja recogegotas esté en su lugar.
2. Conecte el aparato a una toma de corriente.
3. El aparato emite un solo sonido como un pitido y la pantalla mostrará primero "8888" y luego "0000". Después, la tecla TIME/TEMP parpadeará, indicando que la unidad se encuentra ahora en Espera.
4. Presione la tecla TIME/TEMP una vez. La pantalla mostrará el tiempo predeterminado 10H y la temperatura predeterminada de 70°C a su vez. El aparato se encuentra ahora en Modo de Espera.
5. Presione la tecla START/STOP para ingresar al Modo de Funcionamiento. Todas las teclas se iluminarán mientras el tiempo comienza a contar en la pantalla.
6. Si desea cambiar el tiempo/temperatura durante el Modo de Funcionamiento.
  - **Ajuste del Horario:** Presione la tecla TIME/TEMP para verificar la hora. Presione la tecla "+" o "-" repetidamente para seleccionar el tiempo deseado (de 30 minutos a 24 horas). Para cambiar la hora rápidamente, mantenga presionada la tecla "+" o "-".

- **Ajuste de la Temperatura:** Presione nuevamente la tecla TIME/TEMP para verificar la temperatura establecida. Presione la tecla "+" o "-" repetidamente para seleccionar la temperatura deseada (de 35°C a 75°C). Para cambiar la temperatura rápidamente, mantenga presionada la tecla "+" o "-".
- 7. Cuando el tiempo establecido expire, el aparato emitirá sonido como un pitido de 5 segundos y la pantalla mostrará "End". El ventilador seguirá funcionando durante 10 segundos.
- 8. Presione la tecla START/STOP para volver al Modo de Espera. Si no funciona en 60 segundos, el aparato entrará en Modo de Espera. Desconecte el aparato de la Red eléctrica para que el aparato se apague por completo.

### Protección contra sobrecalentamiento

El aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica para proteger contra daños por sobrecalentamiento.

1. Cuando el aparato se sobrecalienta, el fusible térmico se quema para hacer que el aparato deje de funcionar.
2. Si esto sucede, llame a un agente de Buffalo o a un técnico cualificado.

## Guía de deshidratación



#### ADVERTENCIA!

**Se recomienda que la carne y las aves se deshidraten a una temperatura mínima de 75 grados centígrados; alternativamente, la carne se deberá precalentar a un mínimo de 75 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 75 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, sumérgala 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 15°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 ¼ y ½ 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
Hierbas y especias	35°C
Flores	35°C
Masa	35°C
Yogur	40°C
Verdura	45-50°C
Cortezas de cítricos	55°C
Fruta	60°C
Carne y pescado	75°C

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

## Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Apague y desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Deje que se enfríe antes de limpiar.
- Limpie el interior del aparato tan frecuentemente como sea posible.
- No use agentes de limpieza abrasivos. Estos pueden dejar residuos dañinos.
- Para manchas en las paredes interiores, limpie con un paño húmedo con solución jabonosa suave. Asegúrese de que no entre humedad dentro del gabinete.
- Limpie siempre y seque después de la limpieza.

### Limpieza de las bandejas extraíbles

- Después de cada uso, retire todas las bandejas del aparato para su limpieza.
- **Nota: las bandejas no son aptas para lavavajillas.**
- Limpie usando agua jabonosa tibia. Enjuague bien y seque bien.
- Reubique dentro del dispositivo.

## Resolución de problemas

Fallo	Probable Causa	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Llame a un técnico cualificado o a un agente de Buffalo
	El fusible del enchufe se ha fundido	Cambie el fusible del enchufe
	Suministro eléctrico	Compruebe el suministro eléctrico
	Fallo del cableado interno	Llame a un técnico cualificado o a un agente de Buffalo
La cámara no se calienta	Puede que el elemento calentador, el termostato o el ventilador esté defectuoso.	Llame a un técnico cualificado o a un agente de Buffalo
La cámara se calienta demasiado	Puede que el elemento calentador o el termostato esté defectuoso.	Llame a un técnico cualificado o a un agente de Buffalo
La deshidratación tarda demasiado	Condiciones de humedad	Mueva el dispositivo a un entorno menos húmedo
	Puede que el elemento calentador, el termostato o el ventilador esté defectuoso.	Llame a un técnico cualificado o a un agente de Buffalo

## Especificaciones Técnicas

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Carga máx. de cada estante	Dimensiones al. x an. x fo. mm	Peso
CS950	220-240V 50/60Hz	900- 1100W	4,35A	0,6kg	415 x 430 x 535	21,5kg

## Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata..

## Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Buffalo han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.



Los productos Buffalo han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:

**Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Buffalo.**

**Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Buffalo se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.**

## Conselhos de segurança

- Colocar numa superfície plana e estável.
- Um agente de serviço/técnico qualificado deverá efectuar a instalação e quaisquer reparações, caso necessário. Não retirar qualquer componente ou painéis de serviço deste produto.
- Consultar e cumprir os regulamentos locais e nacionais no que diz respeito à:
  - Legislação de saúde e segurança no local de trabalho
  - Códigos de trabalho
  - Prevenção de incêndios
  - Normas para sistemas eléctricos IEE
  - Código de construção
- Não mergulhe o aparelho em água.
- **A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.**
- O aparelho não se destina a funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo-remoto separado.
- NÃO OBSTRUA nem cubra o aparelho de forma alguma quando este estiver em funcionamento.
- NÃO DEIXE o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- O aparelho não deve entrar em contacto ou ser coberto com materiais facilmente inflamáveis, como cortinas, têxteis, parede ou objetos semelhantes. Assegure-se sempre de que existe uma distância de segurança suficiente em relação a materiais inflamáveis.
- Desligue sempre o aparelho, desligue a fonte de alimentação e dê tempo para que arrefeça antes de limpar ou efetuar manutenção.
- Apague o aparelho e desligue-o da corrente quando não o estiver a utilizar.
- Não é adequado para ser utilizado no exterior.
- Ao não utilizar o aparelho, deve sempre desligar o mesmo e retirar a ficha da tomada. Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. O material da embalagem é para ser deitado fora respeitando as regras das autoridades locais.

- A fim de evitar situações perigosas, a substituição dos cabos de alimentação danificados deve ser feita por um agente Buffalo ou um técnico qualificado recomendado.
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem sido supervisionadas ou tiverem recebido instruções acerca da utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Buffalo recomenda que esta unidade seja testada periodicamente (mínimo 1 vez por ano) por pessoas qualificadas. O teste deve incluir, porém não está limitado a: Inspeção visual, teste de polaridade, continuidade da terra (equipamento classe 1), continuidade de isolamento e teste funcional.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de campo;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
  - ambientes tipo residencial.
- NÃO utilize o aparelho se estiver danificado.

## Introdução

Por favor utilize o tempo necessário para ler atentamente este manual. Uma manutenção e utilização correcta deste aparelho permitem a melhor capacidade de funcionamento do seu produto Buffalo.

## Conteúdo da embalagem

A embalagem inclui o seguinte:

- Desidratador BUFFALO
- Bandejas de aço inoxidável
- Malha plástica
- Manual de instruções
- Bandeja de gotejamento

A Buffalo orgulha-se pelo serviço e a qualidade dos seus produtos e portanto verifica, durante a fase de embalagem, o estado funcional e o bom estado do conteúdo fornecido.

Quando confrontado com quaisquer danos provocados durante o transporte, contacte imediatamente o seu fornecedor Buffalo.

## Instalação

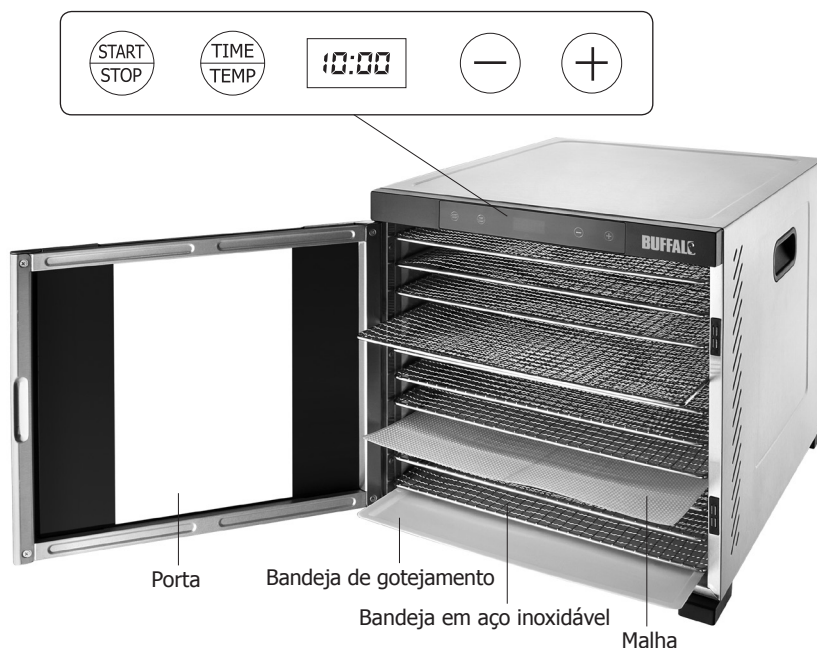
1. Remova o aparelho da embalagem. Assegure-se de que todo o filme plástico de proteção e os revestimentos foram completamente removidos das superfícies.
2. Mantenha uma distância de 20 cm (7 polegadas) entre a unidade e as paredes ou outros objetos para ventilação.



### Antes de utilizar pela primeira vez:

- Deixe o aparelho a funcionar à temperatura mais alta (75°C) durante 30 minutos para deixar queimar quaisquer resíduos do processo de fabricação.
- Depois de arrefecer, limpe o interior e todas as bandejas amovíveis com água e sabão.

## Funcionamento



1. Empurre as bandejas com comida para o interior do aparelho e feche a porta. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está no lugar.
2. Ligue a ficha do aparelho à tomada de corrente.
3. O aparelho emite um aviso sonoro e o mostrador começará por apresentar "8888" e depois "0000". Depois a tecla TIME/TEMP (Tempo/Temperatura) começará a piscar indicando que a unidade está agora em Modo de Suspensão.
4. Prima a tecla TIME/TEMP (Tempo/Temperatura) uma vez. O visor mostrará, um de cada vez, o tempo definido por defeito, que é de 10H, e a temperatura definida por defeito, que é de 70°C. O aparelho está agora em Modo de Espera.
5. Prima a tecla START/STOP (Iniciar/Parar), para entrar no modo de funcionamento. Todas as teclas se iluminarão e o tempo começará a andar para trás no visor.
6. Se pretender alterar o tempo/temperatura durante o funcionamento:
  - **Ajustar o tempo:** prima a tecla TIME/TEMP (Tempo/Temperatura) para verificar o tempo. Prima a tecla "+" ou "-" repetidamente para selecionar o tempo desejado (30 minutos a 24 horas). Para alterar o tempo rapidamente, prima e mantenha em baixo a tecla "+" ou "-".



- **Ajustar a temperatura:** prima a tecla TIME/TEMP (Tempo/Temperatura) de novo, para verificar a temperatura definida. Prima "+" ou "-" repetidamente, para seleccionar a temperatura desejada (35°C a 75°C). Para mudar a temperatura rapidamente, prima e mantenha em baixo a tecla "+" ou "-".
- 7. Quando o tempo definido expirar, o aparelho emitirá um aviso sonoro durante 5 segundos e o visor apresentará "End" (Fim). A ventoinha continuará a funcionar durante 10 segundos.
- 8. Prima a tecla START/STOP (Iniciar/Parar) para reverter para o Modo de Espera. Se não efetuar nenhuma operação durante 60 segundos, o aparelho entrará no Modo de Suspensão. Desligue o aparelho da tomada para o desligar completamente.

### Proteção de sobreaquecimento

O aparelho está equipado com um dispositivo de proteção térmica para proteger a unidade contra danos causados pelo sobreaquecimento.

1. Se o aparelho sobreaquecer, o fusível térmico queimar-se-á para impedir que o aparelho funcione.
2. Como uma solução, o utilizador precisará contactar o agente Buffalo ou um técnico qualificado para a manutenção.

## Guia de desidratação



#### AVISO!

**É recomendado que as carnes e as aves sejam desidratadas a uma temperatura de, pelo menos, 75°C ou, em alternativa, que as carnes sejam preaquecidas a pelo menos 75°C como proteção contra agentes patogéneos. Os peixes devem ser cozidos ao vapor ou cozinhados a pelo menos 93°C até estarem escamados antes de serem desidratados a uma temperatura de, pelo menos, 75°C.**

### Selecionar os alimentos a desidratar

- Para obter os melhores resultados, utilize alimentos da mais elevada qualidade.
- Os produtos sazonais possuem mais sabor e mais nutrientes.
- As carnes, peixes e aves devem ser magros e frescos.
- Não utilize alimentos com marcas e defeitos. Um produto de má qualidade pode danificar um lote completo.
- Retire a maior parte possível de gordura das carnes antes de proceder à desidratação. Pode utilizar uma toalha de papel por baixo das carnes durante a desidratação para absorver a gordura.

### Sugestões para pré-tratamento dos alimentos

Com a maioria das receitas, a preparação é importante para obter os melhores resultados. Os alimentos que são preparados corretamente antes de serem desidratados terão um melhor sabor e um melhor aspeto.

- Corte, desfie ou corte às rodelas os alimentos de forma uniforme. As rodelas devem ter uma espessura entre 6 mm e 20 mm. As carnes não devem ter uma espessura superior a 5 mm.
- Para evitar o escurecimento das frutas, submirja a fruta cortada em sumo de limão ou ananás durante 2-3 minutos, e depois coloque as frutas no desidratador. Em alternativa, submirja a fruta cortada numa solução de ácido ascórbico (preparada de acordo com as instruções dos fabricantes) durante 2-3 minutos, e depois coloque as frutas no desidratador.
- As frutas cerosas, (como pêssegos, uvas, mirtilos, etc.) devem ser submersas em água a ferver para remover a cera. Este procedimento permite o escape da humidade durante a desidratação.
- Também pode ser utilizado o escaldamento para pré-tratamento dos alimentos para desidratação.

### Sugestões de desidratação

- Não sobreponha os alimentos. Certifique-se de que os alimentos estão nivelados quando forem colocados nos tabuleiros de desidratação. A sobreposição de alimentos pode aumentar consideravelmente o tempo de secagem.
- Antes de retirar os alimentos certifique-se de que estão completamente secos. Se não tiver a certeza, corte uma amostra ao meio para verificar a secura interna.
- Certifique-se de identificar os recipientes quando armazenar alimentos desidratados.
- Um armazenamento adequado ajuda a manter a qualidade dos alimentos. Embale os alimentos quando estiverem frios. Os alimentos podem ser conservados durante mais tempo se forem armazenados num local fresco, escuro e seco. A temperatura ideal de armazenamento é igual ou inferior a 15°C.
- Coloque os alimentos desidratados em sacos plásticos de congelação antes de os colocar em recipientes de metal ou vidro. Remova a maior quantidade possível de ar antes de proceder à embalagem.
- A embalagem a vácuo é a melhor forma de manter os alimentos desidratados.
- Os alimentos encolhem aproximadamente 1/4 a 1/2 do respetivo tamanho e peso originais durante a desidratação. Certifique-se de não cortar os alimentos a desidratar em pedaços demasiado pequenos.

## Temperaturas recomendadas para desidratação de alimentos

Tipo	Temperatura
Ervas aromáticas e especiarias	35°C
Flores	35°C
Massa	35°C
Iogurte	40°C
Vegetais	45-50°C
Casca de citrino	55°C
Frutas	60°C
Carne, aves, peixes	75°C

O tempo necessário para concluir a desidratação dos alimentos irá depender do tamanho, humidade e teor de água dos alimentos.

## Limpeza, cuidados e manutenção

- Desligue e desconecte o aparelho da fonte de alimentação. Deixe esfriar antes de limpar.
- Limpe o interior do aparelho com a maior frequência possível.
- Não use agentes de limpeza abrasivos. Estes podem deixar resíduos prejudiciais.
- Para manchas nas paredes interiores, limpe com um pano húmido com uma solução de detergente suave. Certifique-se de que não entra qualquer humidade no armário.
- Seque sempre as várias partes depois da limpeza.

### Limpeza de todas as bandejas amovíveis

- Após cada utilização, retire as bandejas do aparelho para a limpeza.
- **Nota: Nenhuma bandeja pode ser lavada na máquina de lavar loiça!**
- Limpe usando água quente com detergente. Enxague cuidadosamente e seque bem.
- Volte a colocar no aparelho.

## Resolução de problemas

Problema	Causa provável	A fazer
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado	Verifique a ligação correcta dos cabos e ligue o aparelho
	A ficha e o cabo estão danificados	Chame o agente da Buffalo ou um técnico qualificado
	O fusível da ficha disparou	Substitua o fusível da ficha
	Fonte de alimentação	Verifique a fonte de alimentação
	Erro na cablagem interna	Chame o agente da Buffalo ou um técnico qualificado
A câmara não aquece	O elemento de aquecimento, o termostato ou o ventilador podem estar avariados.	Chame o agente da Buffalo ou um técnico qualificado
A câmara fica muito quente	O elemento de aquecimento ou o termostato podem estar avariados.	Chame o agente da Buffalo ou um técnico qualificado
A secagem demora muito tempo	Condições de humidade	Mova o aparelho para um ambiente menos húmido
	O elemento de aquecimento, o termostato ou o ventilador podem estar avariados.	Chame o agente da Buffalo ou um técnico qualificado

## Especificações técnicas

Modelo	Voltagem	Alimentação	Corrente	Carga máxima de cada prateleira	Dimensões l x a x p mm	Peso
CS950	220-240V 50/60Hz	900-1100W	4,35A	0,6kg	415 x 430 x 535	21,5kg

## Cablagem eléctrica

Deve-se utilizar tomadas adequadas para ligar a ficha do aparelho.

O esquema de electricidade deste aparelho é o seguinte:

- Cabo eléctrico (castanho) para o terminal marcado L
- Cabo neutro (azul) para o terminal marcado N
- Cabo terra (verde/amarelo) para o terminal marcado com E

Este aparelho tem de estar ligado à terra.



Consulte um electricista qualificado em caso de dúvidas.

Os pontos eléctricos isolados devem ficar limpos de qualquer obstrução. Estes pontos têm que ser imediatamente acessíveis caso seja necessário desligar a electricidade.

## Conformidade

O logótipo WEEE neste produto ou a sua documentação indicam que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Para ajudar a prevenir possíveis danos para a saúde humana e/ou ambiente, o produto deve ser eliminado de acordo com um processo de reciclagem aprovado e seguro para o ambiente. Para mais informação sobre como eliminar este produto correctamente, contacte o fornecedor do mesmo ou as autoridades locais responsáveis pela eliminação de desperdícios na sua área.



As componentes Buffalo foram submetidas a testes rigorosos a fim de cumprirem as normas e especificações legais determinadas pelas autoridades internacionais, independentes e nacionais.



Os produtos Buffalo foram aprovados e trazem o seguinte símbolo:

**Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução electrónica ou mecânica, ou por qualquer outro meio copiar, guardar em meios digitais ou transmitir a terceiros estas instruções, seja parcialmente ou na sua totalidade, sem a autorização prévia de Buffalo.**

**Nós nos esforçamos para que no dia de publicação deste manual todos os pormenores sejam correctos, no entanto, a Buffalo tem o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.**



<b>UK</b>	<b>0845 146 2887</b>
<b>NL</b>	<b>0800 – 29 1 29</b>
	<b>040 – 2628080</b>
<b>FR</b>	<b>0800 - 29 2 29</b>
	<b>01 60 34 28 80</b>
<b>DE</b>	<b>0800 – 1860806</b>
<b>IT</b>	<b>N/A</b>
<b>ES</b>	<b>901-100 133</b>
<b>PT</b>	<b>vendas@nisbets.pt</b>

# 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

Stainless Steel Dehydrator

**Model** • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli

CS950

**Application of 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

**Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU**

EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A12:2017 +A13:2017  
EN 60335-2-9:2003 +A1:2004 +A2:2006 +A12:2007  
+A13:2010  
EN 62233:2008

**Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive  
2014/30/EU**

EN 55014-1:2017  
EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013

**Restriction of Hazardous Substances Directive  
(RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive  
2011/65/EU**

**Ecodesign  
Commission Regulation (EC) 1275/2008**

**Producer Name** • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des  
Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante • Nome do  
fabricante

Buffalo

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

Fourth Way,  
Avonmouth,  
Bristol,  
BS11 8TB  
United Kingdom

42 North Point Business  
Park  
New Mallow Road  
Cork  
Ireland

**I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above 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.

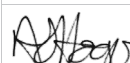
Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.  
El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es)  
arriba mencionadas.

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

18<sup>th</sup> June 2019

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

  
Ashley Hooper

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

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

Technical & Quality Manager







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

CS950\_ML\_A5\_v2\_20190809