

**COSO**<sup>®</sup>  
D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Mode d'emploi  
Istruzione d'uso | Manual del usuario | Gebruiksaanwijzing  
Руководство по эксплуатации | Bruksanvisning | Manual de instruções

**Dörrgerät DH 450**  
**Food Dehydrator DH 450**  
**Déshydrateur DH 450**  
**Disidratatore DH 450**  
**Deshidratador de Alimentos DH 450**  
**Dehydrator DH 450**  
**Сушильный аппарат DH 450**  
**Torkenhet DH 450**  
**Desidratador de alimentos DH 450**



Artikel-Nr.: 3165

**Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici /  
 Datos técnicos / Technische gegevens / Технические характеристики /  
 Techniska data / Especificações técnicas**

|  |  |
|--|--|
| Gerät / Device / Appareil / Apparecchio / Aparato /<br>Aparaat / Прибор / Apparat / Aparelho   | Dörrgerät / Food Dehydrator / Dés-<br>hydrateur / Disidratatore / Deshidra-<br>tador de Alimentos / Dehydrator /<br>Сушильный аппарат / Torkenhet /<br>Desidratador de alimentos |
| Name / Name / Nom / Nome / Denominación /<br>Name / Наименовани / Namn / Nome  | CASO DH 450  |
| Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N. Articolo /<br>N° de art / Artikelnr. / № артикула / Artikel-nr. /<br>N.º de artigo   | 03165  |
| Anschlussdaten / Mains data / Données de raccor-<br>dement / Dati connessione / Conexión / Aansluitge-<br>gevens / Параметры подключения / Anslutnings-<br>data / Dados de ligação   | 220-240 V ~, 50-60 Hz  |
| Leistungsaufnahme / Power consumption / Puis-<br>sance consommée / Potenza assorbita / Consumo<br>de potencia / Vermogens / Мощность / Effektbe-<br>hov / Consumo de potência  | 370-450 W  |
| Außenabmessungen (B/H/T) /<br>External measurements (W x H x D) /<br>Dimensions externes (l/h/p) /<br>Misure esterne (L/H/P) /<br>Dimensiones exteriores (An/H/P) /<br>Afmetingen (BxHxD) /<br>Габаритные размеры (Ш/В/Г) /<br>Yttermått (BxHxD) /<br>Dimensões externas (L/A/P) | 320 mm x 210 mm x 260 mm   |
| Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso netto<br>/ Peso net / Nettogewicht / Bec / Nettovikt / Peso<br>líquido  | 2,9 kg   |

Garantiegeber: Braukmann GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:  
 www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 03165 05-06-2023

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2023 Braukmann GmbH

# Inhaltsverzeichnis

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeines</b>                     | <b>3</b>  |
| 1.1      | Informationen zu dieser Anleitung      | 3         |
| 1.2      | Warnhinweise                           | 4         |
| 1.3      | Haftungsbeschränkung                   | 4         |
| 1.4      | Urheberschutz                          | 4         |
| <b>2</b> | <b>Sicherheit</b>                      | <b>5</b>  |
| 2.1      | Bestimmungsgemäße Verwendung           | 5         |
| 2.2      | Allgemeine Sicherheitshinweise         | 5         |
| 2.3      | Gefahrenquellen                        | 7         |
| 2.3.1    | Verbrennungsgefahr                     | 7         |
| 2.3.2    | Brandgefahr                            | 7         |
| 2.3.3    | Gefahr durch elektrischen Strom        | 7         |
| <b>3</b> | <b>Inbetriebnahme</b>                  | <b>8</b>  |
| 3.1      | Sicherheitshinweise                    | 8         |
| 3.2      | Lieferumfang und Transportinspektion   | 8         |
| 3.3      | Auspacken                              | 8         |
| 3.4      | Anforderungen an den Aufstellort       | 8         |
| 3.5      | Elektrischer Anschluss                 | 9         |
| <b>4</b> | <b>Aufbau und Funktion</b>             | <b>9</b>  |
| 4.1      | Gesamtübersicht                        | 9         |
| 4.2      | Bedienelemente                         | 10        |
| 4.3      | Typenschild                            | 10        |
| <b>5</b> | <b>Bedienung und Betrieb</b>           | <b>11</b> |
| 5.1      | Zusammenbau                            | 11        |
| 5.2      | Bedienung                              | 11        |
| 5.3      | Hinweise zum Dörren                    | 12        |
| 5.4      | Rezepte                                | 13        |
| 5.4.1    | Apfel-Müsliriegel                      | 13        |
| 5.4.2    | Erdbeer-Bananen-Fruchtleder            | 14        |
| <b>6</b> | <b>Reinigung und Pflege</b>            | <b>14</b> |
| 6.1      | Sicherheitshinweise                    | 14        |
| 6.2      | Reinigung                              | 15        |
| <b>7</b> | <b>Störungsbehebung</b>                | <b>15</b> |
| 7.1      | Sicherheitshinweise                    | 15        |
| 7.2      | Tabelle Störungsursachen und -behebung | 15        |
| <b>8</b> | <b>Entsorgung des Altgerätes</b>       | <b>16</b> |
| 8.1      | Entsorgung der Verpackung              | 16        |
| <b>9</b> | <b>Garantie</b>                        | <b>16</b> |

## 1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können. Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

### 1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Dörrgeräts CASO DH 450 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
  - Bedienung,
  - Störungsbehebung und/oder
  - Reinigung
- des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

## 1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### GEFÄHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

## 1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

## 1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## 2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Dörren von Lebensmitteln
- Herstellen von Fruchtleder und Müsliriegeln bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

#### **WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

### 2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

#### **HINWEIS**

**Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:**

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

**HINWEIS**

- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
  - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
  - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
  - bei Gewitter.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Originalzubehör.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Herdplatten, Heizungsrohren u. ä.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit harten, kratzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln wie Stahlwolle o.Ä.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Fernsteuerung) betrieben zu werden.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät und Oberflächen mit Lebensmittelkontakt nach jedem Gebrauch wie im Kapitel Reinigung und Pflege beschrieben.
- ▶ Bleiben Sie während des Betriebs in Reichweite des Geräts.
- ▶ Lassen Sie den Deckel nicht für längere Zeit offen, wenn das Gerät im Betrieb ist.

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Verbrennungsgefahr

#### WARNUNG

**Die im Gerät hergestellten Lebensmittel, das Gerät und die Oberflächen des Gerätes können sehr heiß werden.** Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu verbrennen:

- ▶ Während des Betriebs heizt das Gerät auf, oben am Deckel tritt heiße Luft aus, es besteht Verbrennungsgefahr.
- ▶ Das Gerät kann heiß werden. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs oder bevor es abgekühlt ist.
- ▶ Fassen Sie den Deckel an den Griffmulden an.
- ▶ Die Oberflächen des Gerätes verfügen nach der Anwendung noch über Restwärme. Berühren Sie es nicht, bevor es vollständig abgekühlt ist.

### 2.3.2 Brandgefahr

#### WARNUNG

**Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.** Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Das Gerät nicht auf Papier/ Zeitung oder auf losem Untergrund stellen, da diese angesaugt werden und die Lüftungsschlitze verstopfen können. Dadurch besteht die Gefahr von Hitzeentwicklung und Brandgefahr!
- ▶ Die Lüftungsschlitze am Gerät und an dem Deckel dürfen nicht abgedeckt werden.

### 2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

#### GEFAHR

**Lebensgefahr durch elektrischen Strom!** Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

**GEFAHR**

- ▶ Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser.
- ▶ **WARNUNG! Stromschlaggefahr! Auf die Gerätesteckverbindung darf keine Flüssigkeit überlaufen.**

## 3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 3.1 Sicherheitshinweise

**WARNUNG**

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

### 3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO DH 450
- 5 höhenverstellbare Dörrebenen
- Deckel mit Lüftungsschlitzen
- 2 Silikonformen für Müsliriegel
- 2 Dörrfolien
- Bedienungsanleitung

**HINWEIS**

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

### 3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

**HINWEIS**

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

### 3.4 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät sollte auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt und vor Spritzwasser und allen möglichen Hitzequellen geschützt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.



- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
- Das Gerät darf nicht in einem Schrank stehend betrieben werden.

**3.5 Elektrischer Anschluss**

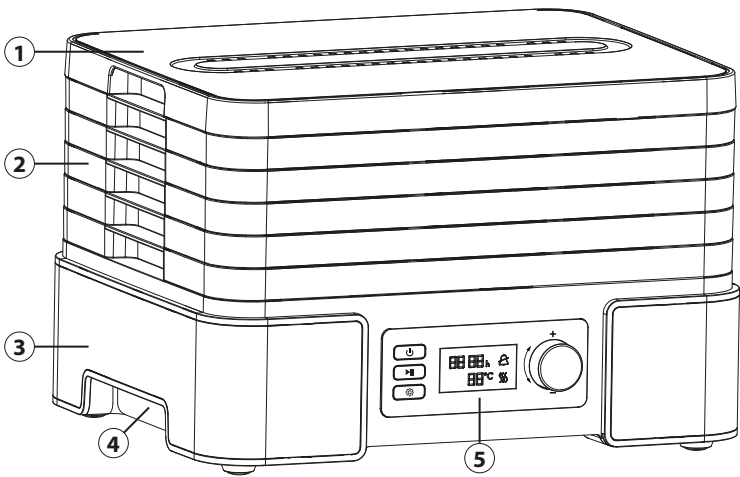
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

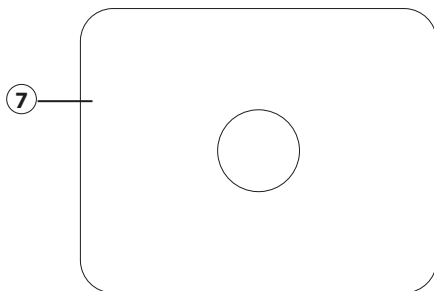
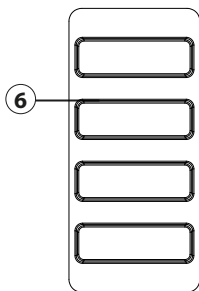
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren elektrische Daten den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewinkeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

**4 Aufbau und Funktion**

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zu Aufbau und Funktion des Gerätes.

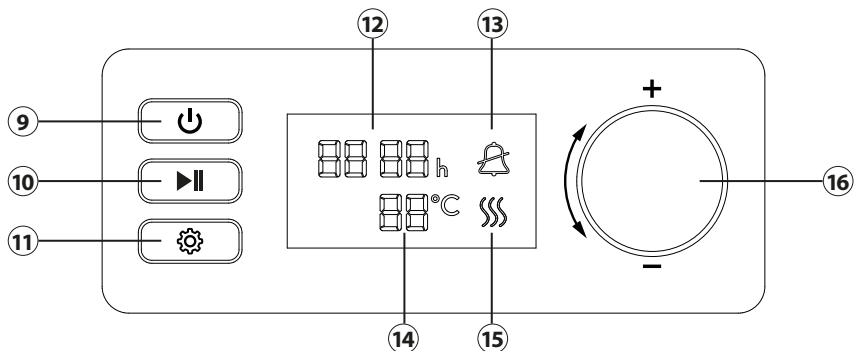
**4.1 Gesamtübersicht**





- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>① Deckel mit Lüftungsschlitzen und Griffmulden</li> <li>② Dörrebenen (5 Stück) mit Griffmulden</li> <li>③ Gerätebasis</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>④ Griffmulden der Gerätebasis</li> <li>⑤ Bedienfeld mit LED-Display</li> <li>⑥ Silikonform für Müsliriegel (2 Stück)</li> <li>⑦ Dörrfolie (2 Stück)</li> </ul> |
|---|---|

## 4.2 Bedienelemente



- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>⑨ An / Aus Taste</li> <li>⑩ Start / Pause Taste</li> <li>⑪ Funktionswahl-Taste: Durch drücken der Taste können Sie zwischen der Zeiteinstellung und der Temperatureinstellung wählen.</li> <li>⑫ Zeitanzeige im Display</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>⑬ Anzeige deaktivierter Signalton: Zum deaktivieren halten Sie die Funktionswahl-Taste (11) gedrückt.</li> <li>⑭ Temperaturanzeige im Display</li> <li>⑮ Anzeige Aufheizen: blinkt während das Gerät aufheizt.</li> <li>⑯ Drehregler: Zum Erhöhen im Uhrzeigersinn drehen, zum Verringern gegen den Uhrzeigersinn drehen.</li> </ul> |
|---|---|

## 4.3 Typenschild

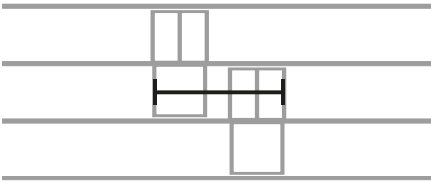
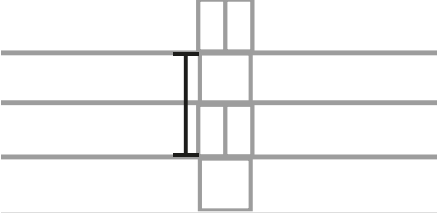
Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

## 5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 5.1 Zusammenbau

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
2. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
3. Bereiten Sie die Lebensmittel für den Dörrvorgang vor. Waschen Sie die Lebensmittel ggf. ab und schneiden Sie sie je nach Größe in kleine Stücke oder dünne Scheiben. Entfernen Sie dabei ggf. die Kerne.
4. Bestücken Sie die Dörrebenen mit den vorbereiteten Lebensmitteln. Achten Sie darauf, dass sich die Lebensmittel nicht überlappen. Bei besonders feuchten oder kleinen Lebensmitteln können Sie die Dörrfolien (7) als Tropfschutz auf die Dörrebenen legen und anschließend die Lebensmittel darauf legen.
5. Setzen Sie die Dörrebenen übereinander auf die Gerätebasis. Die Höhe der Dörrebenen kann in 2 Stufen aufgesetzt werden, indem Sie die Dörrebene horizontal um 180° drehen.

| Dörrebene mit niedrigem Abstand   | Dörrebene mit erhöhtem Abstand  |
|---|---|
| Die Steckverbindung ist nebeneinander - ideal für flache / kleine Lebensmittel.   | Die Steckverbindung ist aufeinander - ideal für hohe / große Lebensmittel und die Verwendung der Silikonform für Müsliriegel. |
|  |   |

6. Das Gerät kann je nach Bedarf mit einer oder bis zu allen fünf Dörrebenen betrieben werden.
7. Platzieren Sie den Deckel über der obersten Dörrebene. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt werden.

#### HINWEIS

- ▶ Achten Sie auf korrekten Sitz der Dörretagen. Falsch gestapelte Dörretagen sind instabil und können herunterfallen!

### 5.2 Bedienung

1. Bauen Sie das Gerät zusammen, wie unter „Zusammenbau“ beschrieben.
2. Stecken Sie den Netzstecker ein.
3. Drücken Sie die An/Aus Taste (9), um das Gerät anzuschalten. Das Display leuchtet auf.
4. Drücken Sie die Funktionswahl-Taste (11). Die Zeitanzeige im Display beginnt zu blinken.
5. Drehen Sie den Drehregler (16), um die gewünschte Zeit einzustellen (zwischen 30 Min. und 48 Std.).
6. Drücken Sie die Funktionswahl-Taste (11) erneut. Die Temperaturanzeige im Display beginnt zu blinken.

7. Drehen Sie den Drehregler (16), um die gewünschte Temperatur einzustellen (zwischen 30 °C und 70 °C).
8. Drücken Sie die Start/Pause Taste um den Dörrvorgang zu starten.
9. Das blinkende Heizsymbol zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Sobald das Symbol kontinuierlich leuchtet, ist die Betriebstemperatur erreicht.
10. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen 3 Signaltöne und das Wort „End“ erscheint im Display.
11. Entnehmen Sie die Lebensmittel und überprüfen Sie die Konsistenz. Je nach Geschmack und gewünschtem Ergebnis können Sie die Dörrzeit verlängern. Wiederholen Sie dafür die beschriebenen Schritte.

### HINWEIS

- ▶ Sie können während des Dörrvorgangs nicht die Zeit oder die Temperatur anpassen. Drücken Sie die Start / Pause Taste um den Vorgang zu pausieren und Änderungen vorzunehmen.
- ▶ Wenn Sie den Dörrvorgang pausieren oder beenden, läuft der Lüfter eine Zeit lang nach.
- ▶ Wir empfehlen, die Dörrebenen während des Dörrvorgangs zu rotieren (oberste Ebene nach Unten etc.), um ein gleichmäßigeres Dörrergebnis aller Lebensmittel zu erzielen.

## 5.3 Hinweise zum Dörren

- Beim Dörren wird den Lebensmitteln durch warme Luft Wasser entzogen. Dies ist ein schonender Prozess, die Lebensmittel länger haltbar zu machen, da Bakterien und Schimmel eine kleinere Angriffsfläche bekommen. Vitamine und Mineralien bleiben dabei größtenteils erhalten.
- Je geringer die Temperatur des Dörrvorgangs, desto mehr Vitamine/Mineralien bleiben erhalten, desto länger dauert jedoch der Dörrvorgang.
- Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt benötigen mehr Zeit für den Dörrvorgang als Lebensmittel mit einem geringeren Flüssigkeitsanteil.
- Je dünner die Lebensmittel geschnitten sind, desto schneller können sie gedörrt werden. Lebensmittel, die einen hohen Flüssigkeitsanteil haben, sollten entsprechend dünner geschnitten werden.
- Für eine möglichst lange Haltbarkeit sollten die gedörrten Lebensmittel luftdicht aufbewahrt werden, ideal eignen sich hierfür Vakuumbehälter.
- Wenn Sie die Lebensmittel mit etwas Zitronensaft bestreichen, bleibt die Farbe der Lebensmittel während des Dörrvorgangs erhalten.

### HINWEIS

- ▶ Die empfohlene Dörrzeit und -temperatur hängt davon ab, welche Lebensmittel verwendet werden, wie viel Flüssigkeit die Lebensmittel haben, wie dick sie geschnitten sind und welches Ergebnis gewünscht wird. Daher können die empfohlenen Zubereitungszeiten schwanken. Die Empfehlungen auf dem Deckel des Geräts und in der Tabelle dienen der Orientierung.

|  |                     |          |            |   |
|--|---------------------|----------|------------|---|
|   | Kräuter             | 30-40 °C | 2-6 Std.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Z. B. Rosmarin, Basilikum, Minze, Kamillenblüten etc.</li> </ul>   |
|   | schonendes Dörren   | 40 °C    | 12-48 Std. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim langsamen Dörren mit Temperaturen unter 42 °C spricht man von Rohkostqualität der Lebensmittel, da die meisten Nährstoffe erhalten bleiben. Sie können alle Obst- und Gemüsesorten bei 40 °C dörren, allerdings verlängert sich dadurch die Dörzeit.</li> </ul>   |
|   | Gemüse              | 50 °C    | 4-12 Std.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Z. B. Pilze, Tomaten, Paprika, Karotten, Zucchini etc.</li> <li>• Halbirt oder in Scheiben / Streifen geschnitten</li> </ul>   |
|   | Früchte             | 50-60 °C | 12-24 Std. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Z. B. Beeren, Aprikosen, Trauben, Feigen, Cherrytomaten etc.</li> <li>• Im Ganzen, halbiert oder geviertelt</li> </ul>   |
|   | Früchte in Scheiben | 50-70 °C | 8-16 Std.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Z. B. Apfel, Banane, große Tomaten, Mango, Kiwi, Birne etc.</li> <li>• In ca 2-10 mm große Scheiben schneiden</li> </ul>   |
|   | Fruchtleider        | 60 °C    | 4-6 Std.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reife Früchte pürieren und ca. 5-10 mm dick auf einer Dörrfolie verteilen</li> <li>• Je nach Geschmack z. B. Honig oder Agavendicksaft, Samen/Körner wie z. B. Chiasamen oder Sonnenblumenkerne, frische Kräuter wie z. B. Minze oder Basilikum, Gewürze wie z. B. Zimt, Gemüse wie z. B. Spinat, uvm. ergänzen</li> </ul> |
|   | Müsliriegel         | 60 °C    | 4-10 Std.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haferflocken mit etwas Öl (z. B. Kokosöl), Mehl, Honig o. Ä. vermischen bis eine leicht klebrige Masse entsteht</li> <li>• Nach Geschmack Samen, Körner, Nüsse, (Trocken-) Obst oder Gewürze ergänzen</li> </ul>   |
|  | Trockenfleisch      | 60-70 °C | 6-15 Std.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mageres Fleisch in ca. 5-10 mm dicke Streifen schneiden, vor dem Dörren für mehrere Stunden in Marinade einlegen</li> </ul>  |

## 5.4 Rezepte

### 5.4.1 Apfel-Müsliriegel

#### Zutaten für 8-12 Riegel:

- 75 g Haferflocken
- 1 geriebener Apfel
- 1 EL Sonnenblumenkerne
- 2 EL Honig oder Agavendicksaft
- Je nach Geschmack Zimt
- 75 g Mandeln, grob zerkleinert
- 2 EL Mehl
- 1 EL Chiasamen
- 1 EL Öl (z. B. Raps oder Kokos)
- 1 Spritzer Zitronensaft

#### Zubereitung:

1. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander, sodass Sie eine bröselige, leicht klebrige Masse erhalten.
2. Füllen Sie die Masse in die Silikonformen und drücken Sie die Oberseite glatt.
3. Geben Sie die Silikonformen auf die Dörrebenen und bauen Sie das Gerät zusammen.

4. Betreiben Sie das Dörrgerät für ca. 5 Stunden auf 60 °C.
  5. Lassen Sie die Müsliriegel abkühlen. Entnehmen Sie die Müsliriegel, indem Sie die Silikonform auf einen Teller umstülpen.
  6. Bewahren Sie die Müsliriegel in einem luftdichten Behälter auf.
- Wenn Sie mehr Müsliriegel herstellen möchten, können Sie die Riegel mit den Silikonformen vorformen und diese direkt auf die Dörrebenen geben. Legen Sie die Dörrebene ggf. vorher mit der Dörrfolie oder alternativ mit Backpapier-Zuschnitten aus.
  - Sie können das Rezept nach Belieben mit Nüssen, Samen, Gewürzen oder (Trocken-)Obst erweitern.

### 5.4.2 Erdbeer-Bananen-Fruchtleder

#### Zutaten:

- 150 g Erdbeeren
- 1 reife Banane
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 El Chiasamen

#### Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und pürieren sie zu einer gleichmäßigen Masse.
  2. Legen Sie eine Dörrfolie auf eine Dörrebene und geben Sie die pürierte Fruchtmasse auf die Dörrfolie. Verteilen Sie die Fruchtmasse auf der Dörrfolie, sodass eine ca. 5-10 mm dicke Schicht entsteht.
  3. Setzen Sie den Deckel auf und betreiben Sie das Gerät für ca. 4 Stunden bei 60 °C.
  4. Wenn sich die Oberfläche des Fruchtleaders nach Ablauf der Zeit noch klebrig anfühlt, verlängern Sie den Dörrvorgang um 30-60 Min. und überprüfen Sie die Konsistenz erneut.
  5. Das fertig Fruchtleader in Streifen schneiden und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.
- Wenn Sie mehr Fruchtleader herstellen möchten, können Sie zusätzlich zu den Dörrfolien auch Backpapier-Zuschnitte verwenden.

## 6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

### 6.1 Sicherheitshinweise

#### VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ▶ Wenn Sie die Reinigungsanweisung nicht befolgen, ist eine einwandfreie Hygiene nicht gewährleistet.
- ▶ Vor und nach einer längeren Lagerung, in der das Gerät nicht benutzt wird, muss es entsprechend der Reinigungsanweisung gesäubert werden.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.

## 6.2 Reinigung

### ◆ Gerät

Wischen Sie die abgekühlte Gerätebasis mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es verstauen.

### ◆ Deckel, Dörretagen, Silikonform und Dörrfolien

Der Deckel, die Dörretagen, die Silikonform für die Müsliriegel und die Dörrfolien können mit normalem Spülmittel gereinigt werden. Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie verstauen.

## 7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 7.1 Sicherheitshinweise

#### VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

### 7.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

| Fehler  | Mögliche Ursache  | Behebung  |
|---|---|---|
| Das Gerät startet nicht.                                    | Der Netzstecker ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. | Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an.        |
|   | Das Gerät ist defekt.                                     | Wenden Sie sich an den Kundendienst.                      |
| Das Display leuchtet nach einschalten des Geräts nicht auf. | Der Netzstecker hat sich vom Stromnetz gelöst.            | Schließen Sie den Netzstecker wieder an das Stromnetz an. |
|   | Das Gerät ist defekt.                                     | Wenden Sie sich an den Kundendienst.                      |
| E1  | Unterbrochener Stromkreis.                                | Wenden Sie sich an den Kundendienst.                      |
| E2  | Kurzschluss.  | Wenden Sie sich an den Kundendienst.                      |

#### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich kostenlos an den Kundendienst.
- ▶ **Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.**

## 8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



### HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

### 8.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



## 9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.



# Table of contents

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>General</b> .....                          | <b>17</b> |
| 1.1      | Information on this manual .....              | 17        |
| 1.2      | Warning notices .....                         | 18        |
| 1.3      | Limitation of liability .....                 | 18        |
| 1.4      | Copyright protection .....                    | 18        |
| <b>2</b> | <b>Safety</b> .....                           | <b>18</b> |
| 2.1      | Intended use .....                            | 19        |
| 2.2      | General Safety information .....              | 19        |
| 2.3      | Sources of danger .....                       | 20        |
| 2.3.1    | Danger of burns .....                         | 20        |
| 2.3.2    | Danger of fire .....                          | 21        |
| 2.3.3    | Dangers due to electrical power .....         | 21        |
| <b>3</b> | <b>Commissioning</b> .....                    | <b>21</b> |
| 3.1      | Packaging safety information .....            | 22        |
| 3.2      | Delivery scope and transport inspection ..... | 22        |
| 3.3      | Unpacking .....                               | 22        |
| 3.4      | Setup location requirements .....             | 22        |
| 3.5      | Electrical connection .....                   | 22        |
| <b>4</b> | <b>Design and Function</b> .....              | <b>23</b> |
| 4.1      | Overview .....                                | 23        |
| 4.2      | Control Panel .....                           | 24        |
| 4.3      | Rating plate .....                            | 24        |
| <b>5</b> | <b>Operation and Handling</b> .....           | <b>24</b> |
| 5.1      | Assembly .....                                | 24        |
| 5.2      | Operation .....                               | 25        |
| 5.3      | Notes on the drying process .....             | 26        |
| 5.4      | Recipes .....                                 | 27        |
| 5.4.1    | Apple muesli bars .....                       | 27        |
| 5.4.2    | Strawberry and banana fruit leather .....     | 27        |
| <b>6</b> | <b>Cleaning and Maintenance</b> .....         | <b>28</b> |
| 6.1      | Safety information .....                      | 28        |
| 6.2      | Cleaning .....                                | 28        |
| <b>7</b> | <b>Troubleshooting</b> .....                  | <b>28</b> |
| 7.1      | Safety notices .....                          | 28        |
| 7.2      | Troubleshooting table .....                   | 29        |
| <b>8</b> | <b>Disposal of the Old Device</b> .....       | <b>29</b> |
| 8.1      | Disposal of the packaging .....               | 29        |
| <b>9</b> | <b>Guarantee</b> .....                        | <b>29</b> |

## 1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions. Your device will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

### 1.1 Information on this manual

This user's guide is part of the Food Dehydrator CASO DH 450 (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning,
- Operation,
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

DE

EN

## 1.2 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

FR

### DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.**

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

### WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.**

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

### ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.**

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

### PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

## 1.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

## 1.4 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

# 2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

## 2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- For dehydration of food products
- Suitable for making fruit leather and muesli bars.

This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

- in kitchens, for employees in shops, offices and other commercial areas,
- in farms,
- by customers in hotels, motels and other similar residential environments,
- in bed and breakfast establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

### **WARNING**

**Danger due to unintended use!** Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

## 2.2 General Safety information

### **PLEASE NOTE**

**Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device:**

- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ Operate the appliance only in dry indoor areas.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
  - if the appliance itself or parts are damaged,
  - if the power cord or plug is damaged,
  - if the appliance has been dropped.

**PLEASE NOTE**

- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
  - when you are not using the appliance,
  - after each use,
  - before cleaning the appliance or putting it away,
  - if there is an obvious malfunction during operation,
  - during a thunderstorm.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Only use the appliance with original accessories.
- ▶ Place the appliance on a stable, level surface. Ensure sufficient distance between the appliance and strong heat sources such as hotplates, heating pipes, etc.
- ▶ Do not clean the appliance with hard, scratchy or abrasive cleaning agents such as steel wool or similar.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ Clean the device and surfaces that come into contact with food after each use as described in the chapter “cleaning and maintenance”.
- ▶ Stay close to the device when it is in operation.
- ▶ Do not remove the lid for a longer period of time when the device is in operation.

**2.3 Sources of danger****2.3.1 Danger of burns**** WARNING**

**Products made using the device, the device itself and the device's surfaces can become very hot.** Please note the following safety instructions to protect yourself and others from burns:

- ▶ During operation the device heats up; hot air escapes from the top of the lid; there is a risk of burns.

**⚠ WARNING**

- ▶ The device can become hot. Do not move the device while in operation or before it has cooled down.
- ▶ Only touch the recessed grips on the lid.
- ▶ The device surfaces will remain hot after use. Do not touch the device until it has cooled down completely.

**2.3.2 Danger of fire****⚠ WARNING**

**There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.** Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Do not place the device on paper/ newspaper or on a loose surface as they can be sucked in and block the ventilation slots. This increases the risk of overheating and fire!
- ▶ Do not cover the ventilation slots on the device and in the lid.

**2.3.3 Dangers due to electrical power****⚠ DANGER****Mortal danger due to electrical power!**

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not immerse the appliance in water for cleaning.
- ▶ **WARNING! Risk of electric shock! Do not allow any liquid to run over the appliance connector.**

### 3 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 3.1 Packaging safety information

#### **WARNING**

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

### 3.2 Delivery scope and transport inspection

The device includes the following components:

- CASO DH 450
- Lid with ventilation slots
- 2 dehydration sheets
- 5 stackable drying racks
- 2 silicone moulds for muesli bars
- Operating manual

#### **PLEASE NOTE**

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

### 3.3 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton.

#### **PLEASE NOTE**

- ▶ If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

### 3.4 Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Only use this device on a flat, stable, heat-resistant surface away from water splashes and any heat sources.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.
- The device shall not be placed in a cabinet while it is in operation.

### 3.5 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

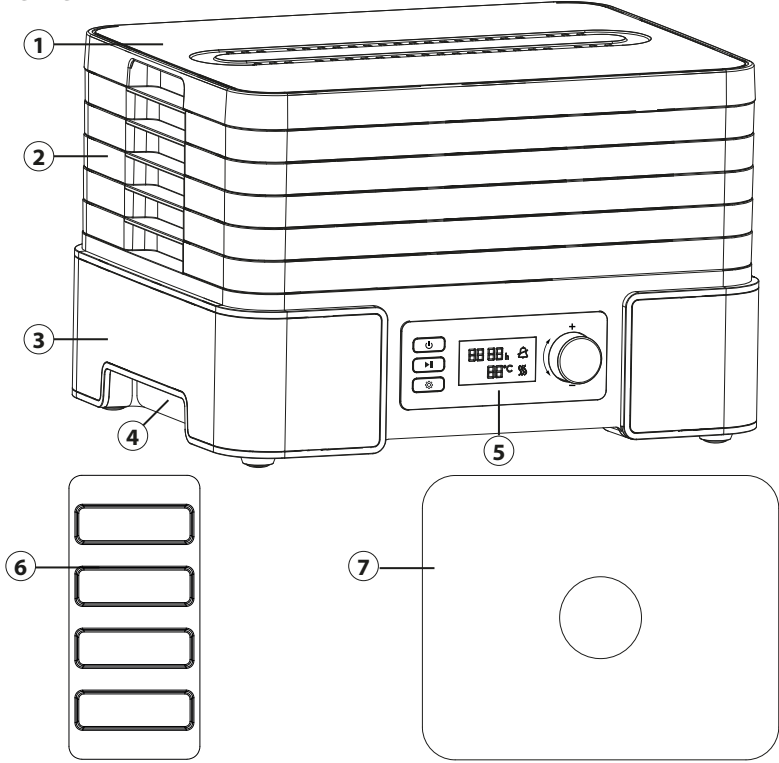
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.

- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm<sup>2</sup>. The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the device or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

## 4 Design and Function

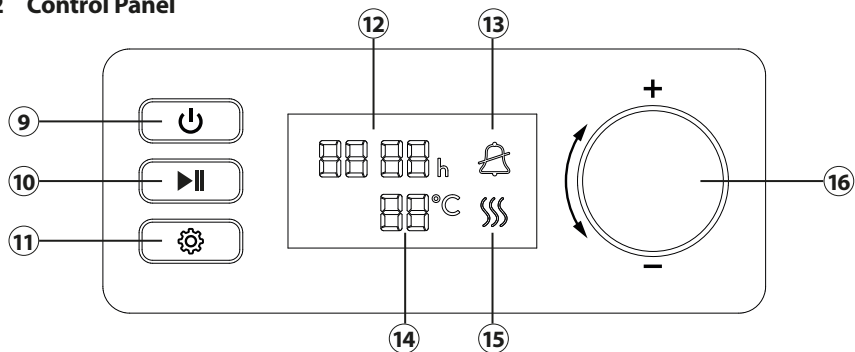
This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

### 4.1 Overview



- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>① Lid with ventilation slots and recessed grips</li> <li>② Drying rack (5 racks) with recessed grips</li> <li>③ Base device</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>④ Recessed grips in the base device</li> <li>⑤ Control panel with LED display</li> <li>⑥ Silicone mould for muesli bars (2 moulds)</li> <li>⑦ Dehydration sheet (2 sheets)</li> </ul> |
|---|--|

## 4.2 Control Panel



- 9** On / Off button
- 10** Start / Pause button
- 11** Setting button: Press the button to select the drying time and temperature.
- 12** Time display on the control panel
- 13** Deactivated mute mode display: To deactivate the mute mode press the setting button (11).
- 14** Temperature display on the control panel
- 15** Heating up display: flashes when the device is heating up.
- 16** Control knob: Turn the knob clockwise to increase the setting; turn the knob anti-clockwise to lower the setting.

## 4.3 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded beneath the device.

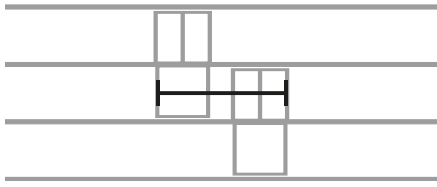
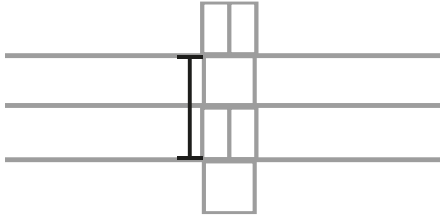
# 5 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages.

## 5.1 Assembly

1. Place the device on a flat surface.
2. Clean the device as described in the "Cleaning and care" section.
3. Prepare the food items which you want to dry. If required, rinse the food items and cut them into small pieces or thin slices, depending on their size. If required, remove any stones.
4. Place the prepared food items on the drying racks. When doing so, make sure that the items do not overlap. If the items are particularly moist or the pieces are very small, you can place the dehydration sheets (7) on the drying racks and the items on the sheets to prevent any drips.
5. Stack the loaded drying racks on top of each other on the base device. The racks can be stacked at two different heights by rotating them horizontally through 180° (the top of the rack will then be at the bottom).



| Drying racks with narrow spacing  | Drying racks with wide spacing  |
|---|---|
| The connectors are next to each other - ideal for flat / small items.             | The connectors are on top of each other - ideal for thicker / larger items and when using the silicone muesli bar moulds. |
|  |   |

6. The device can be operated with one to five drying racks as required.
7. Place the lid on the top rack. Make sure that the ventilation slots are not blocked.

#### PLEASE NOTE

- ▶ Make sure that the racks are correctly stacked. Incorrectly stacked racks are unstable and may fall off the device!

## 5.2 Operation

1. Assemble the appliance as described under „Assembly“.
2. Plug the plug into the power socket.
3. Switch the device on by pressing the On/Off button (7). The control panel will light up.
4. Press the Setting button (9). The time display on the control panel will start to flash.
5. Turn the control knob (14) to set the desired time (from 30 mins to 48 hours).
6. Press the Setting button (9) again. The temperature display on the control panel will start to flash.
7. Turn the control knob (14) to set the desired temperature (from 35 °C to 70 °C).
8. Press the Start/Pause button to start the drying process.
9. The flashing heating up symbol shows that the device is heating up. When the symbol stops flashing and is continuously on the operating temperature has been reached.
10. At the end of the selected drying time the device will beep 3 times and the word “End” will appear on the control panel display.
11. Remove the food items and check their consistency. Depending on your preferred taste and desired consistency you can extend the drying time. To do this, repeat the steps described above.

#### PLEASE NOTE







- ▶ The time or temperature cannot be reset while the device is in operation. To pause the process and make any changes, press the Start / Pause button.
- ▶ The ventilator will continue to run for a short time after you pause or end the drying process.
- ▶ To ensure evening drying of all the food items, we recommend moving the racks around during the drying process (top rack to the bottom, etc.).



### 5.3 Notes on the drying process

- During drying, warm air absorbs moisture from the food items. This is a gentle process which makes it possible to keep food fresh for longer because it reduces the surface area which can be attacked by bacteria and mould. It also preserves the majority of vitamins and minerals.
- The lower the drying temperature, the more vitamins/ minerals will be preserved. The drying process will, however, take longer.
- The drying process for food items with a high moisture content will take longer than for items which have a lower moisture content.
- The thinner food items are sliced, the faster they can be dried. Correspondingly, items with a high moisture level should be cut into thinner slices.
- To keep dried food fresher for longer, it should be stored in airtight containers - vacuum containers are perfect for this purpose.
- Brushing lemon juice onto the food items will help preserve their colour during the drying process.

#### PLEASE NOTE

- ▶ The recommended drying times and temperatures will depend on what food is being used; its moisture content; how thickly it is sliced and what level of drying is desired. As a result, the recommended preparation times may vary. The recommendations given on the device's lid and in the table provide guidelines.

|   |               |          |             |  |
|---|---------------|----------|-------------|--|
|    | Herbs         | 30-40 °C | 2-6 hours   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• E.g. rosemary, basil, mint, chamomile blossoms, etc.</li> </ul>   |
|    | Gentle drying | 40 °C    | 12-48 hours | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Items which are dried slowly at temperatures below 42 °C are referred to as "raw food" because most of the nutrients are preserved. All fruit and vegetables can be dried at 40 °C, however this will lengthen the drying time.</li> </ul>  |
|   | Vegetables    | 50 °C    | 4-12 hours  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• E.g. mushrooms, tomatoes, bell peppers, carrots, courgettes, etc.</li> <li>• Halved or cut into slices / strips</li> </ul>  |
|  | Fruit         | 50-60 °C | 12-24 hours | <ul style="list-style-type: none"> <li>• E.g. berries, apricots, grapes, figs, cherry tomatoes, etc.</li> <li>• Whole, halved or quartered</li> </ul>  |
|  | Sliced fruit  | 50-70 °C | 8-16 hours  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• E.g. apples, bananas, large tomatoes, mangos, kiwis, pears, etc.</li> <li>• Cut into approx. 2-10 mm thick slices</li> </ul>  |
|  | Fruit leather | 60 °C    | 4-6 hours   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Purée ripe fruit and spread an approx. 5-10 mm thick layer onto a dehydration sheet</li> <li>• Depending on your personal taste, you can add honey or agave syrup; seeds/kernels such as chia or sunflower seeds; fresh herbs such as mint or basil; spices such as cinnamon; vegetables such as spinach and much more besides</li> </ul> |

|   |             |          |            |  |
|---|-------------|----------|------------|--|
|  | Muesli bars | 60 °C    | 4-10 hours | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mix oat flakes with a small amount of oil (e.g. coconut oil), flour, honey or similar until you have a slightly sticky mixture</li> <li>• Add seeds, kernels, nuts, (dried) fruit or spices as desired</li> </ul> |
|  | Beef Jerky  | 60-70 °C | 6-15 hours | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cut lean meat into approx. 5-10 mm thick slices and marinate in liquid for several hours before drying.</li> </ul>  |

## 5.4 Recipes

### 5.4.1 Apple muesli bars

#### Ingredients for 8-12 bars:

- 75 g oat flakes
- 1 grated apple
- 1 tbsp sunflower seeds
- 2 tbsp honey or agave syrup
- Cinnamon to personal taste
- 75 g almonds, roughly chopped
- 2 tbsp flour
- 1 tbsp chia seeds
- 1 tbsp oil (e.g. rapeseed or coconut)
- 1 dash of lemon juice

#### Preparation:

1. Mix all the ingredients together until you have a crumbly, slightly sticky mixture.
  2. Fill the mixture into the silicone moulds and pat down until the upper surface is smooth.
  3. Place the silicone moulds onto the drying racks and assemble the device.
  4. Run the dehydrator for approx. 5 hours at 60 °C.
  5. Let the muesli bars cool. Remove the muesli bars from the moulds by turning them out over a plate.
  6. Store the muesli bars in an airtight container.
- If you would like to make more muesli bars, you can use the silicone moulds to preshape the bars and then place them directly on the drying racks. If required, place the dehydration sheets on the racks first or, alternatively, use baking paper.
  - You can modify the recipe by adding nuts, seeds, spices or (dried) fruit.

### 5.4.2 Strawberry and banana fruit leather

#### Ingredients:

- 150 g strawberries
- 1 ripe banana
- 1 dash of lemon
- 1 tbsp chia seeds

#### Preparation:

1. Place all the ingredients in a blender and purée until you have a smooth mixture.
  2. Place a dehydration sheet on a rack and spread the fruit puree over the sheet. Keeping adding fruit puree until you have an approx. 5-10 mm thick layer.
  3. Place the lid on the device and run it for approx. 4 hours at 60 °C.
  4. If the surface of the fruit leather is still sticky when the time ends, then extend the drying process for another 30-60 mins and check the consistency again.
  5. Cut the finished fruit leather into strips and store in an airtight container.
- If you would like to make a larger quantity of fruit leather, you can use baking paper in addition to the dehydration sheets.

## 6 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

### 6.1 Safety information

#### ATTENTION

**Please observe the safety instructions, before cleaning your device**

- ▶ Turn the device off prior to cleaning and remove the plug from the wall socket.
- ▶ Clean the device directly after use. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ▶ Do not immerse the unit into water, do not put it in a dishwasher.

### 6.2 Cleaning

#### ◆ Device

Let the base device cool down, then wipe with a damp cloth. Dry the device thoroughly before you put it away

#### ◆ Lid, drying racks, silicone muesli bar mould and dehydration sheets

The lid, the drying racks, the silicone muesli bar moulds and the dehydration sheets can be cleaned using standard washing-up liquid. Dry all the components thoroughly before you put them away.

## 7 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 7.1 Safety notices

#### ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

## 7.2 Troubleshooting table

The table below will help you to locate and solve small problems.

| Problem  | Possible cause                          | Possible solution                                     |
|--|---|---|
| The device does not operate.   | The plug is not plugged in.             | Plug the plug into mains power.                       |
|  | The device is not working.              | Contact our Customer Service.                         |
| The control panel display does not light up after the device is turned on. | The connection to mains power is loose. | Remove the plug from the socket and plug it in again. |
|  | The device is not working.              | Contact our Customer Service.                         |
| E1   | Interrupted electrical circuit.         | Contact our Customer Service.                         |
| E2   | Short circuit.                          | Contact our Customer Service.                         |

### PLEASE NOTE

- ▶ If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.
- ▶ **Clean the device before you send it to customer service.**

## 8 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



### PLEASE NOTE

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

### 8.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.



## 9 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us. Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us. This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

# Table des matières

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Généralités</b> .....                         | <b>31</b> |
| 1.1      | Informations relatives à ce manuel.....          | 31        |
| 1.2      | Avertissements de danger.....                    | 32        |
| 1.3      | Limite de responsabilités.....                   | 32        |
| 1.4      | Protection intellectuelle .....                  | 32        |
| <b>2</b> | <b>Sécurité</b> .....                            | <b>33</b> |
| 2.1      | Utilisation conforme .....                       | 33        |
| 2.2      | Consignes de sécurités générales.....            | 33        |
| 2.3      | Sources de danger .....                          | 35        |
| 2.3.1    | Danger de brûlures .....                         | 35        |
| 2.3.2    | Danger d'incendie .....                          | 35        |
| 2.3.3    | Dangers du courant électrique.....               | 35        |
| <b>3</b> | <b>Mise en service</b> .....                     | <b>36</b> |
| 3.1      | Consignes de sécurité.....                       | 36        |
| 3.2      | Inventaire et contrôle de transport .....        | 36        |
| 3.3      | Déballage.....                                   | 36        |
| 3.4      | Exigences pour l'emplacement d'utilisation ..... | 36        |
| 3.5      | Raccordement électrique .....                    | 37        |
| <b>4</b> | <b>Structure et fonctionnement</b> .....         | <b>37</b> |
| 4.1      | Vue d'ensemble .....                             | 37        |
| 4.2      | Panneau de commande .....                        | 38        |
| 4.3      | Plaque signalétique .....                        | 39        |
| <b>5</b> | <b>Commande et fonctionnement</b> .....          | <b>39</b> |
| 5.1      | Assemblage .....                                 | 39        |
| 5.2      | Utilisation .....                                | 39        |
| 5.3      | Remarques sur la déshydratation .....            | 40        |
| 5.4      | Recettes.....                                    | 41        |
| 5.4.1    | Barre de céréales aux pommes.....                | 41        |
| 5.4.2    | Cuir de fruits à la fraise et à la banane .....  | 42        |
| <b>6</b> | <b>Nettoyage et entretien</b> .....              | <b>42</b> |
| 6.1      | Consignes de sécurité.....                       | 42        |
| 6.2      | Nettoyage .....                                  | 43        |
| <b>7</b> | <b>Réparation des pannes</b> .....               | <b>43</b> |
| 7.1      | Consignes de sécurité.....                       | 43        |
| 7.2      | Résolution des problèmes.....                    | 43        |
| <b>8</b> | <b>Elimination des appareils usés</b> .....      | <b>44</b> |
| 8.1      | Elimination des emballages .....                 | 44        |
| <b>9</b> | <b>Garantie</b> .....                            | <b>44</b> |

## 1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre l'appareil sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

### 1.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de Déshydrateur CASO DH 450 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,                      • son utilisation,
- sa réparation                                • et/ou son entretien

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

## 1.2 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants:

### DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse. **Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.**

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

### ATTENTION

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger. **Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.**

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

### PRUDENCE

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger. **Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.**

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

### REMARQUE

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

## 1.3 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

## 1.4 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.



## 2 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

### 2.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère en intérieur pour

- destiné à déshydrater des aliments
- à fabriquer des cuirs de fruits et de barres de céréales.

Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des applications similaires, telles que :

- dans les cuisines pour les employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements commerciaux ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires ;
- dans les chambres d'hôtes.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

#### ATTENTION

#### **Danger en cas d'utilisation non conforme !**

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

### 2.2 Consignes de sécurités générales

#### REMARQUE

**Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes:**

- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.

DE  
EN  
FR  
IT  
ES  
NL  
RUS  
SE  
PT

## REMARQUE

- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez l'appareil que dans des intérieurs secs.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
  - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
  - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
  - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
  - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
  - après chaque utilisation,
  - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
  - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
  - en cas d'orage.
- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
- ▶ Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des sources de chaleur importantes telles que les plaques de cuisson, les tuyaux de chauffage, etc.
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage durs, abrasifs ou qui grattent, comme la laine d'acier ou autres.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.
- ▶ Nettoyez l'appareil et les surfaces en contact avec les aliments après chaque utilisation, comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- ▶ Restez à portée de l'appareil pendant son fonctionnement.
- ▶ Ne laissez pas le couvercle ouvert pendant une période prolongée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

## 2.3 Sources de danger

### 2.3.1 Danger de brûlures

#### ATTENTION

**Les aliments préparés dans l'appareil, l'appareil et les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chauds.** Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou de brûler d'autres personnes :

- ▶ Pendant le fonctionnement, l'appareil chauffe, de l'air chaud sort par le haut du couvercle, il y a un risque de brûlure.
- ▶ L'appareil peut devenir chaud. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation ou avant qu'il n'ait refroidi.
- ▶ Saisissez le couvercle par les poignées encastrées.
- ▶ Les surfaces de l'appareil disposent encore d'une chaleur résiduelle après l'utilisation. Ne le touchez pas avant qu'il ne soit complètement refroidi.

### 2.3.2 Danger d'incendie

#### ATTENTION

**En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil, il y a un risque d'incendie par inflammation du contenu.**

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque d'incendie :

- ▶ Ne placez pas l'appareil sur du papier/journal ou sur une surface meuble, car ils peuvent être aspirés et obstruer les fentes d'aération. Il y a alors un risque de dégagement de chaleur et d'incendie !
- ▶ Les fentes d'aération de l'appareil et du couvercle ne doivent pas être recouvertes.

### 2.3.3 Dangers du courant électrique

#### DANGER

**Danger de mort par électrocution !** Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension ! Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.

**⚠ DANGER**

- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- ▶ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Ne faites pas couler de liquide sur le connecteur de l'appareil.

### 3 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

#### 3.1 Consignes de sécurité

**⚠ ATTENTION**

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

#### 3.2 Inventaire et contrôle de transport

L'appareil est livré de façon standard avec les composants suivants:

- CASO DH 450
- Couverture avec fentes d'aération
- 2 moules en silicone pour barres de céréales
- 2 films de déshydratation
- 5 niveaux de déshydratation réglables en hauteur
- Mode d'emploi

**REMARQUE**

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

#### 3.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit : Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

**REMARQUE**

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

#### 3.4 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- Cette l'appareil doit être posée sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et être protégée des éclaboussures et de toutes les sources de chaleur éventuelles.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.

- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire lorsqu'il est en service.

### 3.5 Raccordement électrique

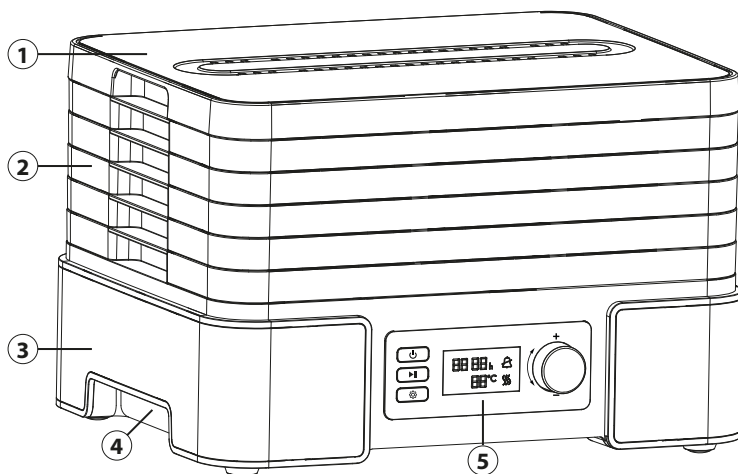
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

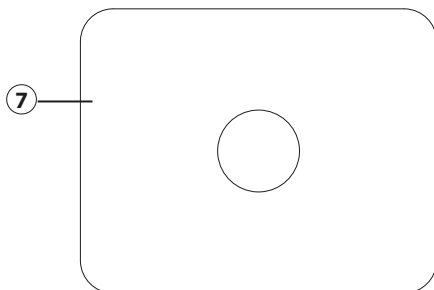
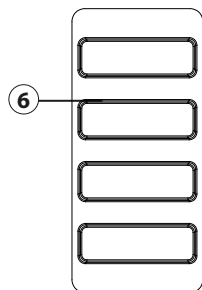
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm<sup>2</sup>. Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

## 4 Structure et fonctionnement

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

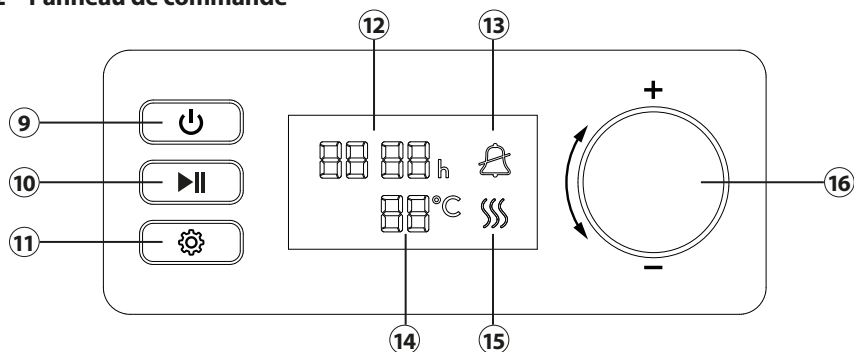
### 4.1 Vue d'ensemble





- ① Couvercle avec fentes d'aération et poignées encastrées
- ② Plateaux de déshydratation (5 pièces) avec poignées encastrées
- ③ Base de l'appareil
- ④ Poignées encastrées dans la base de l'appareil
- ⑤ Panneau de commande avec écran à LED
- ⑥ Moule en silicone pour barres de céréales (2 pièces)
- ⑦ Film de déshydratation (2 pièces)

#### 4.2 Panneau de commande



- ⑨ Touche marche / arrêt
- ⑩ Touche démarrage / pause
- ⑪ Touche de sélection des fonctions : en appuyant sur cette touche, vous pouvez choisir entre le réglage de la durée et le réglage de la température.
- ⑫ Affichage de l'heure sur l'écran
- ⑬ Affichage du signal sonore désactivé : pour le désactiver, maintenez la touche de sélection de fonction (11) enfoncée.
- ⑭ Affichage de la température à l'écran
- ⑮ Affichage Chauffage : clignote pendant que l'appareil chauffe.
- ⑯ Bouton rotatif : tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter, dans le sens inverse pour diminuer.

### 4.3 Plaque signalétique

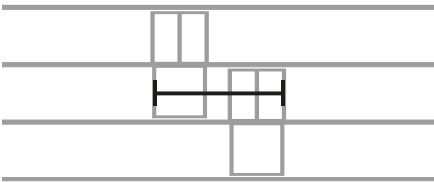
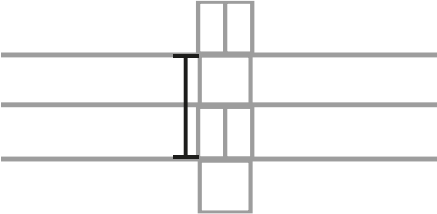
La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

## 5 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

### 5.1 Assemblage

1. Placez l'appareil sur une surface plane.
2. Nettoyez l'appareil comme décrit sous « Nettoyage et entretien ».
3. Préparez les aliments pour le processus de déshydratation. Lavez les aliments si nécessaire et coupez-les en petits morceaux ou en tranches fines selon leur taille. Le cas échéant, retirez les graines.
4. Placez les aliments préparés sur les plateaux de déshydratation. Veillez à ce que les aliments ne se chevauchent pas. Pour les aliments particulièrement humides ou de petite taille, vous pouvez placer les films de déshydratation (7) sur les plateaux de déshydratation comme protection contre les gouttes, puis placer les aliments dessus.
5. Placez les plateaux de déshydratation les uns au-dessus des autres sur la base de l'appareil. La hauteur des plateaux de déshydratation peut être réglée en 2 étapes en tournant le plateau de déshydratation horizontalement de 180°.

| Plateau de séchage peu espacé  | Plateau de déshydratation fortement espacé  |
|--|---|
| Le connecteur est côte à côte - idéal pour les aliments plats / petits.            | Le connecteur est l'une sur l'autre - idéal pour les aliments hauts / grands et l'utilisation du moule en silicone pour les barres de céréales. |
|  |    |

6. L'appareil peut être utilisé avec un seul ou jusqu'à cinq niveaux de déshydratation, selon les besoins.
7. Placez le couvercle sur le niveau supérieur de déshydratation. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas recouvertes.

#### REMARQUE

- Veillez à ce que les plateaux de déshydratation soient correctement placés. Les plateaux de déshydratation mal empilés sont instables et peuvent tomber !

### 5.2 Utilisation

1. Assemblez l'appareil comme décrit sous « Assemblage ».
2. Branchez la fiche d'alimentation.

3. Appuyez sur la touche marche/arrêt (7) pour mettre l'appareil en marche. L'écran s'allume.
4. Appuyez sur la touche de sélection de fonction (9). L'affichage de l'heure sur l'écran commence à clignoter.
5. Tournez le bouton rotatif (14) pour régler l'heure souhaitée (entre 30 min et 48 h).
6. Appuyez à nouveau sur la touche de sélection de fonction (9). L'affichage de la température sur l'écran commence à clignoter.
7. Tournez le bouton rotatif (14) pour régler la température souhaitée (entre 35°C et 70°C).
8. Appuyez sur la touche Start/Pause pour démarrer le processus de déshydratation.
9. Le symbole de chauffage clignotant indique que l'appareil est en train de chauffer. Dès que le symbole s'allume en continu, la température de fonctionnement est atteinte.
10. Lorsque le temps est écoulé, 3 signaux sonores retentissent et le mot « End » s'affiche à l'écran.
11. Retirez les aliments et vérifiez leur consistance. Selon le goût et le résultat souhaité, vous pouvez prolonger le temps de déshydratation. Pour cela, répétez les étapes décrites.

#### REMARQUE

- ▶ Vous ne pouvez pas régler le temps ou la température pendant la déshydratation. Appuyez sur le bouton Start / Pause pour mettre le processus en pause et effectuer des modifications.
- ▶ Lorsque vous mettez en pause ou si vous terminez le processus de déshydratation, le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps.
- ▶ Nous recommandons de faire tourner les niveaux de déshydratation pendant le processus de déshydratation (niveau supérieur vers le bas, etc.) afin d'obtenir un résultat de déshydratation plus homogène de tous les aliments.









### 5.3 Remarques sur la déshydratation

- Lors de la déshydratation, l'air chaud extrait l'eau des aliments. C'est un processus doux qui permet de conserver les aliments plus longtemps, car les bactéries et les moisissures ont une surface d'attaque plus petite. Les vitamines et les minéraux sont en grande partie préservés.
- Plus la température du processus de déshydratation est basse, plus les vitamines/les minéraux sont conservés, mais plus le processus de déshydratation est long. Les aliments à forte teneur en liquide nécessitent plus de temps pour le processus de déshydratation que les aliments à faible teneur en liquide.
- Plus les aliments sont coupés finement, plus ils peuvent être déshydratés rapidement. Les aliments à forte teneur en liquide doivent donc être coupés plus finement.
- Pour une conservation aussi longue que possible, les aliments séchés doivent être conservés hermétiquement, les récipients sous vide sont idéaux à cet effet.
- Enduire les aliments d'un peu de jus de citron permet de conserver la couleur des aliments pendant le processus de déshydratation.

#### REMARQUE

- ▶ Le temps et la température de déshydratation recommandés dépendent du type d'aliments utilisés, de la quantité de liquide contenue dans les aliments, de l'épaisseur des tranches et du résultat souhaité. Par conséquent, les temps de préparation recommandés peuvent varier. Les recommandations inscrites sur le couvercle de l'appareil et dans le tableau sont données à titre indicatif.



|   |                      |            |              |  |
|---|----------------------|------------|--------------|--|
|    | Herbes aromatiques   | 30 à 40 °C | 2-6 heures   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Par ex. romarin, basilic, menthe, fleurs de camomille, etc.</li> </ul>  |
|    | Déshydratation douce | 40 °C      | 12-48 heures | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors d'une déshydratation lente à des températures inférieures à 42 °C, on parle de qualité crudités des aliments, car la plupart des nutriments sont conservés. Vous pouvez déshydrater tous les fruits et légumes à 40 °C, mais le temps de déshydratation est alors plus long.</li> </ul>  |
|    | Légumes              | 50 °C      | 4-12 heures  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Par ex. champignons, tomates, poivrons, carottes, courgettes, etc.</li> <li>• Coupés en deux ou en tranches / en lamelles</li> </ul>  |
|    | Fruits               | 50 à 60 °C | 12-24 heures | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Par ex. baies, abricots, raisins, figes, tomates cerises, etc.</li> <li>• Entiers, coupés en deux ou en quatre</li> </ul>   |
|    | Fruits en tranches   | 50 à 70 °C | 8-16 heures  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Par ex. pomme, banane, grosses tomates, mangue, kiwi, poire, etc.</li> <li>• Couper en tranches d'environ 2 à 10 mm</li> </ul>  |
|    | Cuir de fruit        | 60 °C      | 4-6 heures   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire les fruits mûrs en purée et les répartir sur un film de déshydratation sur une épaisseur d'environ 5 à 10 mm.</li> <li>• Selon les goûts, ajouter par exemple du miel ou du sirop d'agave, des graines/grains comme des graines de chia ou de tournesol, des herbes fraîches comme de la menthe ou du basilic, des épices comme de la cannelle, des légumes comme des épinards, etc.</li> </ul> |
|    | Barre de céréales    | 60 °C      | 4-10 heures  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanger les flocons d'avoine avec un peu d'huile (p. ex. huile de coco), de farine, de miel ou autre jus- qu'à obtention d'une masse légèrement collante.</li> <li>• Ajouter selon le goût des graines, des grains, des noix, des fruits (secs) ou des épices.</li> </ul>  |
|  | Viande séchée        | 60 à 70 °C | 6-15 heures  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couper la viande maigre en lanières d'env. 5 à 10 mm d'épaisseur, les faire mariner plusieurs heures avant de les déshydrater.</li> </ul>   |

## 5.4 Recettes

### 5.4.1 Barre de céréales aux pommes

#### Ingrédients pour 8 à 12 barres :

- 75 g de flocons d'avoine
- 1 pomme râpée
- 1 CS de graines de tournesol
- 2 CS de miel ou de sirop d'agave
- Selon le goût, cannelle
- 75 g d'amandes grossièrement concassées
- 2 CS de farine
- 1 CS de graines de chia
- 1 CS d'huile (p. ex. colza ou coco)
- 1 giclée de jus de citron

**Préparation :**

1. Mélangez tous les ingrédients de manière à obtenir une masse friable et légèrement collante.
  2. Versez la masse dans les moules en silicone et aplatissez le dessus.
  3. Placez les moules en silicone sur les plateaux de déshydratation et assemblez l'appareil.
  4. Faites fonctionner le déshydrateur pendant environ 5 heures à 60°C.
  5. Laissez refroidir les barres de céréales. Retirez les barres de céréales en renversant le moule en silicone sur une assiette.
  6. Conservez les barres de céréales dans un récipient hermétique.
- Si vous souhaitez fabriquer davantage de barres de céréales, vous pouvez préformer les barres avec les moules en silicone et les placer directement sur les plateaux de déshydratation. Le cas échéant, tapissez préalablement le plateau de déshydratation avec le film de déshydratation ou, à défaut, avec des découpes de papier sulfurisé.
  - Vous pouvez compléter la recette à votre guise avec des noix, des graines, des épices ou des fruits (secs).

**5.4.2 Cuir de fruits à la fraise et à la banane****Ingrédients :**

- 150 g de fraises
- 1 giclée de jus de citron
- 1 banane bien mûre
- 1 cuillère à soupe de graines de chia

**Préparation :**

1. Mettez tous les ingrédients dans un mixeur et réduisez-les en purée jusqu'à obtenir une masse homogène.
  2. Placez un film de déshydratation sur un plateau de déshydratation et versez la masse de fruits réduite en purée sur le film de déshydratation. Répartissez la masse de fruits sur le film de déshydratation de manière à obtenir une couche d'environ 5 à 10 mm d'épaisseur.
  3. Mettez le couvercle et faites fonctionner l'appareil à 60°C pendant environ 4 heures.
  4. Si la surface du cuir de fruit est encore collante au bout de ce temps, prolongez le processus de déshydratation de 30 à 60 minutes et vérifiez à nouveau la consistance.
  5. Coupez le cuir de fruit terminé en bandes et conservez-le dans un récipient hermétique.
- Si vous souhaitez fabriquer davantage de cuir de fruit, vous pouvez utiliser des découpes de papier sulfurisé en plus des films de déshydratation.

**6 Nettoyage et entretien**

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

**6.1 Consignes de sécurité**** PRUDENCE****Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant de nettoyer l'appareil:**

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise d'alimentation.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.

**⚠ PRUDENCE**

- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

## 6.2 Nettoyage

◆ **L'appareil**  
 Essayez la base de l'appareil refroidie avec un chiffon humide. Séchez soigneusement l'appareil avant de le ranger.

◆ **Le couvercle, les plateaux de déshydratation, le moule en silicone pour les barres de céréales et les films de déshydratation**  
 Le couvercle, les plateaux de déshydratation, le moule en silicone pour les barres de céréales et les films de déshydratation peuvent être nettoyés avec un produit vaisselle normal. Séchez soigneusement les pièces avant de les ranger.

# 7 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

## 7.1 Consignes de sécurité

**⚠ PRUDENCE**

- ▶ Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- ▶ Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

## 7.2 Résolution des problèmes

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

| Problème   | Cause possible  | Solution possible                                     |
|--|---|---|
| L'appareil ne démarre pas.                                     | La fiche secteur n'est pas branchée sur le réseau électrique. | Branchez la fiche secteur sur le réseau électrique.   |
|  | L'appareil est défectueux.                                    | Adressez-vous au service après-vente.                 |
| L'écran ne s'allume pas après la mise en marche de l'appareil. | La fiche d'alimentation est débranchée du réseau électrique.  | Rebranchez la fiche secteur sur le réseau électrique. |
|  | L'appareil est défectueux.                                    | Adressez-vous au service après-vente.                 |
| E1   | Circuit électrique interrompu.                                | Adressez-vous au service après-vente.                 |
| E2   | Court-circuit   | Adressez-vous au service après-vente.                 |

**REMARQUE**

- ▶ Si les étapes ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter gratuitement le service client.
- ▶ **Nettoyez l'appareil avant de l'envoyer au service clients.**

## 8 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité. Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



### REMARQUE

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

### 8.1 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».



## 9 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter. Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.

Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif. En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues.

Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

# Tabella dei contenuti

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>In generale</b> .....                             | <b>45</b> |
| 1.1      | Informazioni su queste istruzioni d'uso.....         | 45        |
| 1.2      | Indicazioni d'avvertenza.....                        | 46        |
| 1.3      | Limitazione della responsabilità .....               | 46        |
| 1.4      | Tutela dei diritti d'autore .....                    | 46        |
| <b>2</b> | <b>Sicurezza</b> .....                               | <b>47</b> |
| 2.1      | Utilizzo conforme alle disposizioni .....            | 47        |
| 2.2      | Indicazioni generali di sicurezza .....              | 47        |
| 2.3      | Fonti di pericolo.....                               | 49        |
| 2.3.1    | Pericolo a bruciatura .....                          | 49        |
| 2.3.2    | Pericolo d'incendio .....                            | 49        |
| 2.3.3    | Pericolo dovuto a corrente elettrica .....           | 49        |
| <b>3</b> | <b>Messa in funzione</b> .....                       | <b>50</b> |
| 3.1      | Indicazioni di sicurezza .....                       | 50        |
| 3.2      | Insieme della fornitura ed ispezione trasporto ..... | 50        |
| 3.3      | Disimballaggio.....                                  | 50        |
| 3.4      | Requisiti del luogo di posizionamento .....          | 50        |
| 3.5      | Connessione elettrica .....                          | 51        |
| <b>4</b> | <b>Costruzione e funzione</b> .....                  | <b>51</b> |
| 4.1      | Panoramica complessiva .....                         | 51        |
| 4.2      | Elementi di comando.....                             | 52        |
| 4.3      | Targhetta di omologazione .....                      | 52        |
| <b>5</b> | <b>Utilizzo e funzionamento</b> .....                | <b>52</b> |
| 5.1      | Montaggio .....                                      | 52        |
| 5.2      | Uso .....  | 53        |
| 5.3      | Avvertenze per l'essiccamento .....                  | 54        |
| 5.4      | Ricette.....   | 55        |
| 5.4.1    | Barrette di muesli alla mela.....                    | 55        |
| 5.4.2    | Pelle di frutta con fragole e banane .....           | 55        |
| <b>6</b> | <b>Pulizia e cura</b> .....                          | <b>56</b> |
| 6.1      | Indicazioni di sicurezza .....                       | 56        |
| 6.2      | Pulizia .....  | 56        |
| <b>7</b> | <b>Eliminazione malfunzionamenti</b> .....           | <b>56</b> |
| 7.1      | Indicazioni di sicurezza .....                       | 56        |
| 7.2      | Cause malfunzionamenti e risoluzione.....            | 57        |
| <b>8</b> | <b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto</b> .....   | <b>57</b> |
| 8.1      | Smaltimento dell'involucro .....                     | 57        |
| <b>9</b> | <b>Garanzia</b> .....                                | <b>58</b> |

## 1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni. Il Suo l'apparecchio Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

### 1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso fanno parte integrante di Disidratatore CASO DH 450 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- l'utilizzo,
- la pulizia

dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

## 1.2 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

### **PERICOLO**

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.**

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

### **AVVISO**

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.**

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

### **ATTENZIONE**

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.**

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

### **INDICAZIONE**

Un'indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

## 1.3 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza. Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

## 1.4 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

## 2 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

### 2.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico interno per

- Per essiccare alimenti
- Per realizzare pelle di frutta e barrette di muesli. Il presente apparecchio è destinato a essere utilizzato in ambiente domestico e per altri usi, come ad esempio:
  - nelle cucine della zona break dei negozi, negli uffici e altri locali commerciali;
  - in aziende agricole;
  - può essere utilizzato dai clienti, negli hotel, nei motel e in altre strutture ricettive;
  - nella sala colazioni.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

#### AVVISI

#### **Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

### 2.2 Indicazioni generali di sicurezza

#### INDICAZIONE

**Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni d'uso per evitare di ferirsi in seguito a un utilizzo improprio.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.

**INDICAZIONE**

- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni, all'asciutto.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio lasciandolo incustodito.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio:
  - quando l'apparecchio stesso o le parti sono danneggiate,
  - quando il cavo di rete o il connettore sono danneggiati,
  - se è caduto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Attenzione: non far passare il cavo elettrico su spigoli ed evitare il contatto con il calore per evitare di danneggiarlo.
- ▶ Estrarre il connettore dalla presa:
  - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
  - dopo ogni utilizzo,
  - prima di pulire o riporre l'apparecchio,
  - se mentre l'apparecchio viene utilizzato si verifica un malfunzionamento,
  - durante un temporale.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
- ▶ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana. Mantenere una distanza sufficiente da fonti di calore come fornelli, tubature del riscaldamento ecc.
- ▶ Non ripulire l'apparecchio con detersivi aggressivi o abrasivi oppure oggetti che potrebbero graffiare e danneggiare la superficie come una spugna d'acciaio.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Pulire l'apparecchio e le superfici a contatto con gli alimenti dopo ogni utilizzo come descritto nel capitolo Pulizia e manutenzione.
- ▶ Durante il funzionamento rimanere nel raggio d'azione dell'apparecchio.
- ▶ Non lasciare aperto il coperchio per lungo tempo quando l'apparecchio è in funzione.



## 2.3 Fonti di pericolo

### 2.3.1 Pericolo a bruciatura

#### AVVISO

**Gli alimenti, l'apparecchio e la sua superficie possono diventare molto caldi.** Prestare attenzione alle seguenti avvertenze per evitare di scottarsi:

- ▶ Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda e dall'apparecchio fuoriesce aria calda: pericolo di ustione.
- ▶ L'apparecchio potrebbe diventare molto caldo. Non muovere l'apparecchio durante l'uso e finché non si sia raffreddato.
- ▶ Afferrare il coperchio solo con le apposite maniglie.
- ▶ La superficie dell'apparecchio rimane calda per alcuni minuti dopo l'utilizzo. Non tocchi il dispositivo fino a quando non si è raffreddato del tutto.

### 2.3.2 Pericolo d'incendio

#### AVVISO

**In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.**

Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Non collocare l'apparecchio su carta/carta di giornale. Quando l'apparecchio è in funzione, potrebbe sollevarsi ostruendo le aperture di ventilazione. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e prendere fuoco.
- ▶ Non coprire le aperture di ventilazione dell'apparecchio e del coperchio.

### 2.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

#### PERICOLO

**Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!** In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ▶ **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica! Non far entrare liquidi nelle connessioni elettriche.

## 3 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### 3.1 Indicazioni di sicurezza

#### AVVISIO

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

### 3.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

L'unità viene fornita con i seguenti componenti come standard:

- CASO DH 450
- Coperchio con aperture di ventilazione
- 2 pellicole per essiccamento
- 5 piani di essiccamento regolabili
- 2 stampi di silicone per le barrette di muesli
- Istruzioni d'uso

#### INDICAZIONE

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

### 3.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue: Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

#### INDICAZIONE

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

### 3.4 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- Questa caffettiera deve essere messa su una superficie piana, stabile e resistente al calore e protetta da spruzzi d'acqua e possibili fonti di calore.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persona specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.
- L'apparecchio non deve essere lasciato in un armadio mentre è in funzione.

### 3.5 Connessione elettrica

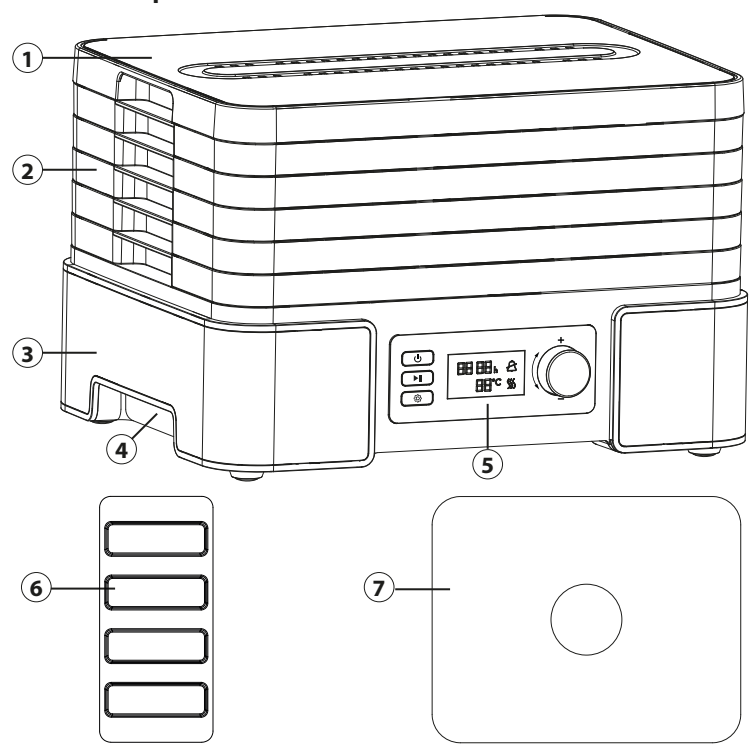
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il apparecchio o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

## 4 Costruzione e funzione

Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

### 4.1 Panoramica complessiva



DE

EN

FR

IT

ES

NL

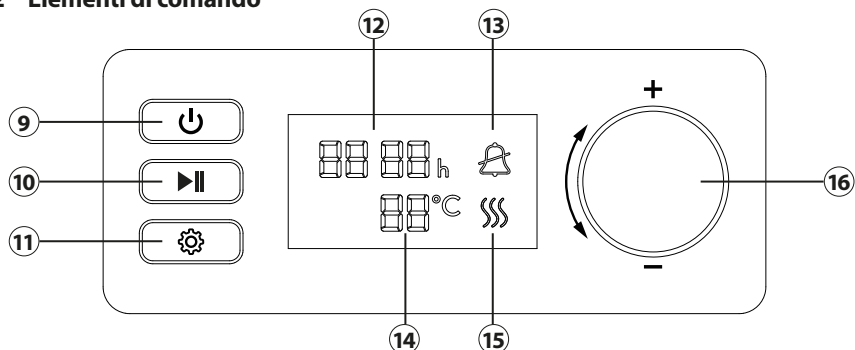
RUS

SE

PT

- ① Coperchio con aperture di ventilazione e maniglie
- ② Piani di essiccamento (5) con maniglie
- ③ Base dell'apparecchio
- ④ Maniglie della base
- ⑤ Display di comando LCD
- ⑥ Stampo di silicone per le barrette di muesli (2)
- ⑦ Pellicola per essiccamento (2)

## 4.2 Elementi di comando



- ⑨ Tasto on/off
- ⑩ Tasto avvio/pausa
- ⑪ Tasto di scelta funzioni: premendo il tasto è possibile impostare i tempi e la temperatura.
- ⑫ Indicazione dei tempi sul display
- ⑬ Spia del segnale acustico disattivato: per disattivare tenere premuto il tasto di scelta funzioni (11).
- ⑭ Indicazione della temperatura sul display
- ⑮ Spia di riscaldamento: lampeggia mentre l'apparecchio si riscalda.
- ⑯ Manopola: per aumentare ruotare in senso orario, per ridurre in senso antiorario.

## 4.3 Targhetta di omologazione

La targhetta con i dati di collegamento e di prestazione si trova sul lato inferiore dell'unità.

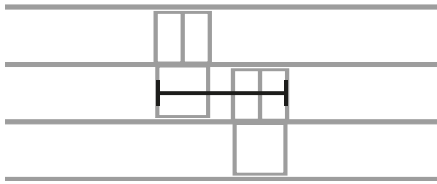
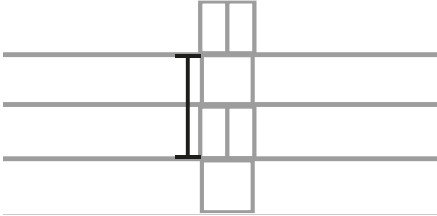
# 5 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

## 5.1 Montaggio

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana.
2. Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
3. Preparare gli alimenti da essiccare. Lavare gli alimenti ed eventualmente tagliarli a seconda della dimensione a pezzetti o fettine. Togliere i noccioli.
4. Sistemare sui piani di essiccamento gli alimenti preparati. Non sovrapporre gli alimenti. Se gli alimenti sono particolarmente umidi o molto piccoli, è possibile disporre sui piani di essiccamento le pellicole (7), che serviranno da protezione contro lo sgocciolamento e poi gli alimenti.

5. Disporre i piani di essiccamento uno sopra l'altro a partire dalla base dell'apparecchio. L'altezza dei piani di essiccamento è regolabile in due livelli, ruotando il piano di essiccamento di 180° in orizzontale.

| Livello di essiccamento con bassa distanza  | Livello di essiccamento con distanza elevata   |
|---|--|
| Ganci tra due piani disposti uno accanto all'altro - Ideale per alimenti piatti/piccoli | Ganci tra due piani disposti uno accanto all'altro - Ideale per alimenti più spessi/grandi e per l'utilizzo di stampi di silicone per le barrette di muesli. |
|        |    |

6. L'apparecchio può essere utilizzato con uno o fino a cinque piani di essiccamento.  
7. Sul piano più alto sistemare il coperchio. Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.

#### INDICAZIONE

- ▶ Accertarsi che i piani di essiccamento siano sistemati correttamente. In caso contrario potrebbero cadere!

## 5.2 Uso

1. Montare l'apparecchio come descritto al capitolo "Montaggio".
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premere il tasto on/off (7) per accendere l'apparecchio. Il display si accende.
4. Premere il tasto di scelta funzione. L'indicazione dei tempi sul display inizia a lampeggiare.
5. Ruotare la manopola (14) per impostare i tempi (tra 30 min. e 48 ore).
6. Premere di nuovo il tasto di scelta funzione (9). L'indicazione dei tempi sul display inizia a lampeggiare.
7. Ruotare la manopola (14) per impostare la temperatura (tra 5 °C e 70 °C).
8. Premere ora il tasto avvio/pausa per iniziare l'operazione di essiccamento.
9. La spia lampeggiante indica che l'apparecchio si riscalda. Non appena la spia rimane accesa, la temperatura di funzionamento è raggiunta.
10. Una volta terminata l'operazione di essiccamento, si avvertono 3 segnali acustici e si visualizza la scritta "End" sul display.
11. Estrarre gli alimenti e verificarne la consistenza. A seconda del risultato, è possibile prolungare l'essiccamento. Ripetere le operazioni descritte.

#### INDICAZIONE







- ▶ Durante l'essiccamento non è possibile modificare i tempi o la temperatura. Premere il tasto avvio/pausa per interrompere l'operazione ed eseguire le modifiche.
- ▶ Una volta arrestata o interrotta temporaneamente l'operazione di essiccamento, la ventola continua a funzionare per qualche minuto.
- ▶ Consigliamo di ruotare i piani di essiccamento durante il funzionamento (piano più alto in basso ecc.) per un risultato uniforme.



### 5.3 Avvertenze per l'essiccamento

- L'essiccamento consente nell'estrarre acqua dagli alimenti tramite aria calda. Si tratta di un processo che rispetta le proprietà degli alimenti, prolungandone la conservazione. Una volta disidratati, gli alimenti sono più resistenti ai batteri e alle muffe. Nell'operazione di essiccamento la maggior parte delle vitamine e dei minerali si conservano.
- Una bassa temperatura durante l'essiccamento consente di conservare più vitamine e minerali. I tempi di essiccamento, tuttavia, si allungano.
- Per gli alimenti con un contenuto di liquidi elevato è necessario un processo di essiccamento più lungo.
- L'essiccamento è più rapido se gli alimenti sono tagliati in modo sottile. È consigliabile tagliare sottilmente gli alimenti che contengono molti liquidi.
- Conservare gli alimenti essiccati in un contenitore a chiusura ermetica o sottovuoto per una durata ancora più elevata.
- Cospargere gli alimenti con succo di limone, per far sì che mantengano il loro colore durante l'essiccamento.

#### INDICAZIONE

- I tempi e la temperatura di essiccamento dipendono da quali alimenti vengono utilizzati, dalla quantità di liquidi contenuta negli alimenti, dal loro spessore e dal risultato desiderato. I tempi di preparazione consigliati possono variare. I consigli sul coperchio dell'apparecchio e nella tabella servono da guida di orientamento.

|   |                       |          |           |  |
|---|-----------------------|----------|-----------|--|
|    | Erbette               | 30-40 °C | 2-6 ore   | • Ad es. rosmarino, basilico, menta, fiori di camomilla ecc.   |
|    | Essiccamento delicato | 40 °C    | 12-48 ore | • L'essiccamento lento con temperature sotto 42 °C consente di mantenere la maggior parte delle sostanze nutritive. La qualità è quella degli alimenti crudi. È possibile essiccare tutti i tipi di frutta e verdura a 40 °C, tuttavia i tempi di essiccamento si prolungano.  |
|   | Verdure               | 50 °C    | 4-12 ore  | • Per es. funghi, pomodori, peperoni, carote, zucchine ecc.<br>• Tagliati a metà o in fette/ a rondelle  |
|  | Frutta                | 50-60 °C | 12-24 ore | • Ad es. frutti di bosco, albicocche, uva, fichi, pomodori ecc.<br>• Interi, dimezzati o tagliati in quattro   |
|  | Frutta a fette        | 50-70 °C | 8-16 ore  | • Ad es. mela, banana, pomodori grandi, mango, kiwi, pera ecc.<br>• Tagliare a fettine di circa 2-10 mm  |
|  | Pelle di frutta       | 60 °C    | 4-6 ore   | • Ridurre a purea la frutta matura e distribuirla su una pellicola per essiccamento mantenendo uno spessore di ca. 5-10 mm<br>• A piacere, aggiungere ad es. miele o sciroppo d'agave, semi/grani come i semi di chia o di girasole, erbe come ad es. la menta o il basilico, le spezie come ad es. la cannella, verdure ad es. gli spinaci. |

|   |                    |          |          |  |
|---|--------------------|----------|----------|--|
|  | Barrette di muesli | 60 °C    | 4-10 ore | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mescolare fiocchi d'avena con olio (ad es. olio di cocco), farina, miele o simili fino a formare una massa leggermente collosa</li> <li>• A seconda dei gusti, aggiungere semi, grani, noci, frutta (secca) o spezie</li> </ul> |
|  | Carne essiccata    | 60-70 °C | 6-15 ore | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tagliare a fette dello spessore di ca 5-10 mm un pezzo di carne magra, prima dell'essiccamento marinarla per diverse ore</li> </ul>   |

## 5.4 Ricette

### 5.4.1 Barrette di muesli alla mela

#### Ingredienti per 8-12 barrette:

- 75 g fiocchi d'avena
- 1 mela grattugiata
- 1 cucchiaio di olio di girasole
- 2 cucchiaini di miele
- A piacere, cannella
- 75 g mandorle, sminuzzate grossolanamente
- 2 cucchiaini di farina
- 1 cucchiaino di semi di chia
- 1 cucchiaio di olio (ad es. colza o cocco)
- 1 spruzzo di succo di limone

#### Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti formando una massa sbriciolata e leggermente collosa.
  2. Riempire la massa negli stampi di silicone e livellare bene la superficie superiore.
  3. Sistemare gli stampi di silicone sui piani di essiccamento e montare l'apparecchio.
  4. Il tempo di preparazione è di 5 ore a 60 °C.
  5. Lasciar raffreddare le barrette di muesli. Estrarre le barrette di muesli dagli stampi, versandole su un piatto.
  6. Conservare le barrette di muesli in un contenitore a chiusura ermetica.
- Se si desidera preparare una barretta di muesli, è possibile darle forma con gli stampi di silicone e poi sistemarla direttamente sui piani di essiccamento. È possibile ricoprire i piani di essiccamento con la pellicola o con carta da forno prima di adagiare gli alimenti.
  - È possibile arricchire la ricetta a piacere con noci, semi, spezie o frutta (secca).

### 5.4.2 Pelle di frutta con fragole e banane

#### Ingredienti:

- 150 g di fragole
- 1 spruzzo di limone
- 1 banana matura
- 1 cucchiaio di semi di chia

#### Preparazione:

1. Introdurre tutti gli ingredienti in un mixer e ridurli in purea.
  2. Sistemare una pellicola su un piano di essiccamento e adagiarvi la purea di frutta. Distribuire la purea su tutta la superficie con un spessore di ca 5-10 mm.
  3. Inserire il coperchio ed essiccare per circa 4 ore a 60 °C.
  4. Se dopo 4 ore, la pelle è ancora collosa, prolungare il processo di essiccamento di 30-60 min e verificare di nuovo la consistenza.
  5. Tagliare la pelle di frutta a fettine e conservarla in un contenitore a chiusura ermetica.
- Se si desidera preparare più pelle di frutta, è possibile servirsi anche di carta da forno in alternativa alle pellicole.

## 6 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

### 6.1 Indicazioni di sicurezza

#### **ATTENZIONE**

**Prima di iniziare la pulizia della macchina, osservare le avvertenze di sicurezza seguenti:**

- ▶ Spegner e l'apparecchio prima di ripulirlo. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente elettrica.
- ▶ Se non si seguono le istruzioni per la pulizia, non è garantita una perfetta igiene.
- ▶ Prima e dopo un lungo periodo di inutilizzo, l'apparecchio deve essere pulito secondo le istruzioni per la pulizia.
- ▶ Non utilizzare detergenti o solventi aggressivi o abrasivi. Non aggiungere decalcificante.
- ▶ Non raschiare lo sporco ostinato con oggetti duri.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua e non metterlo in lavastoviglie.

### 6.2 Pulizia

#### ◆ **Unità**

Strofinare la base con un panno umido, dopo che l'apparecchio si è raffreddato. Asciugare l'apparecchio accuratamente, prima di riporlo.

#### ◆ **Coperchio, i piani di essiccamento, gli stampi di silicone per le barrette di muesli e le pellicole**

Lavare il coperchio, i piani di essiccamento, gli stampi di silicone per le barrette di muesli e le pellicole con normale detersivo per piatti. Asciugare tutte le parti accuratamente, prima di riporle.

## 7 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### 7.1 Indicazioni di sicurezza

#### **ATTENZIONE**

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.



## 7.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

| Problema   | Possibile causa  | Possibile soluzione                            |
|--|--|--|
| L'apparecchio non si avvia.                                    | La spina di alimentazione non è collegata alla rete elettrica. | Colleghi dunque la spina alla rete elettrica.  |
|  | L'apparecchio è difettoso.                                     | Rivolgersi all'Assistenza Clienti.             |
| Il display non si illumina dopo l'accensione dell'apparecchio. | L'apparecchio è scollegato dalla rete elettrica.               | Ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica. |
|  | L'apparecchio è difettoso.                                     | Rivolgersi all'Assistenza Clienti.             |
| E1   | Circuito elettrico interrotto.                                 | Rivolgersi all'Assistenza Clienti.             |
| E2   | Cortocircuito.   | Rivolgersi all'Assistenza Clienti.             |

### INDICAZIONE

- ▶ Se con i suggerimenti sopra indicati non è possibile risolvere il problema, è possibile contattare gratuitamente la nostra Assistenza Clienti.
- ▶ **Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio clienti.**

## 8 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato.

Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.



### INDICAZIONE

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

### 8.1 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondere l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.



DE  
EN  
FR  
IT  
ES  
NL  
RUS  
SE  
PT

## 9 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.

È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate. Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.

Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese. Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedire l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

# Índice de contenidos

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Generalidades .....</b>                            | <b>59</b> |
| 1.1      | Información acerca de este manual.....                | 59        |
| 1.2      | Advertencias .....                                    | 60        |
| 1.3      | Limitación de responsabilidad .....                   | 60        |
| 1.4      | Derechos de autor (copyright).....                    | 60        |
| <b>2</b> | <b>Seguridad.....</b>                                 | <b>61</b> |
| 2.1      | Uso previsto .....                                    | 61        |
| 2.2      | Instrucciones generales de seguridad .....            | 61        |
| 2.3      | Fuentes de peligro .....                              | 63        |
| 2.3.1    | Peligro de quemaduras .....                           | 63        |
| 2.3.2    | Peligro de incendio .....                             | 63        |
| 2.3.3    | Peligro de electrocución .....                        | 63        |
| <b>3</b> | <b>Puesta en marcha .....</b>                         | <b>64</b> |
| 3.1      | Instrucciones de seguridad .....                      | 64        |
| 3.2      | Ámbito de suministro e inspección de transporte ..... | 64        |
| 3.3      | Desembalaje .....                                     | 64        |
| 3.4      | Requisitos que debe reunir el lugar de montaje.....   | 64        |
| 3.5      | Conexión eléctrica .....                              | 65        |
| <b>4</b> | <b>Estructura y funciones .....</b>                   | <b>65</b> |
| 4.1      | Visión general .....                                  | 65        |
| 4.2      | Elementos de operación.....                           | 66        |
| 4.3      | Placa de especificaciones .....                       | 66        |
| <b>5</b> | <b>Operación y funcionamiento.....</b>                | <b>66</b> |
| 5.1      | Montaje.....  | 66        |
| 5.2      | Operación .....                                       | 67        |
| 5.3      | Información sobre la deshidratación .....             | 68        |
| 5.4      | Recetas .....   | 69        |
| 5.4.1    | Barrita de cereales con manzana.....                  | 69        |
| 5.4.2    | Cuero de plátano y fresa .....                        | 70        |
| <b>6</b> | <b>Limpieza y conservación.....</b>                   | <b>70</b> |
| 6.1      | Instrucciones de seguridad .....                      | 70        |
| 6.2      | Limpieza.....   | 70        |
| <b>7</b> | <b>Resolución de fallas.....</b>                      | <b>71</b> |
| 7.1      | Instrucciones de seguridad .....                      | 71        |
| 7.2      | Indicaciones de avería.....                           | 71        |
| <b>8</b> | <b>Eliminación del aparato usado .....</b>            | <b>71</b> |
| 8.1      | Eliminación del embalaje .....                        | 72        |
| <b>9</b> | <b>Garantía .....</b>                                 | <b>72</b> |

## 1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad. Su aparato le servirá durante muchos años si lo trata y lo cuida adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

### 1.1 Información acerca de este manual

Las presentes instrucciones forman parte del Deshidratador de Alimentos CASO DH 450 (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- resolución de fallas y/o
- operación,
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

## 1.2 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

### PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación peligrosa. **Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.**

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

### ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

**Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.**

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

### PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

**Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.**

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

### NOTA

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

## 1.3 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

## 1.4 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor. Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte. Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

## 2 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

### 2.1 Uso previsto

Este aparato está exclusivamente previsto para su uso doméstico en

- Deshidratación de alimentos
- Destinado a la elaboración de cuero de frutas y barritas de cereales. Este dispositivo está destinado a su uso en el domicilio y a aplicaciones similares como, por ejemplo:
- En las cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales
- En explotaciones agrícolas
- Por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos similares
- En pensiones con desayuno

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

#### ADVERTENCIA

**Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.** El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

### 2.2 Instrucciones generales de seguridad

#### NOTA

**Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:**

- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del dispositivo y sean conscientes de los peligros resultantes.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

**NOTA**

- ▶ Utilice el dispositivo únicamente en estancias interiores secas.
- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el dispositivo:
  - Si el dispositivo o elementos del mismo han sufrido desperfectos
  - Si el cable de red o el enchufe han sufrido desperfectos
  - Si el dispositivo se ha caído
- ▶ Desenrolle por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.
- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
  - Cuando deje de utilizar el dispositivo
  - Siempre después del uso
  - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
  - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
  - Cuando haya tormenta
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente con accesorios originales.
- ▶ Coloque el dispositivo sobre una base estable y lisa. Procure que haya una distancia lo suficientemente grande con respecto a fuentes de calor potentes, como placas eléctricas o tubos de calefacción, entre otros.
- ▶ No limpie el aparato con productos de limpieza duros, que arañen o abrasivos, como la lana de acero o similares.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.
- ▶ Limpie el aparato y las superficies en contacto con el alimento después de cada uso, como se explica en el capítulo „Limpieza y conservación„.
- ▶ Permanezca cerca del aparato durante el funcionamiento.
- ▶ No deje la tapa abierta durante mucho tiempo con el aparato en funcionamiento.

## 2.3 Fuentes de peligro

### 2.3.1 Peligro de quemaduras

#### ADVERTENCIA

**Los alimentos elaborados en el aparato, el aparato y las superficies del aparato se pueden calentar mucho.** Observe las siguientes advertencias de seguridad para no quemarse o no quemar a otros:

- ▶ El aparato se calienta durante el funcionamiento, arriba por la tapa sale aire caliente, existe peligro de quemaduras.
- ▶ El aparato se puede calentar. No mueva el aparato durante el uso o antes de que se haya enfriado.
- ▶ Sujete la tapa por las cavidades de agarre.
- ▶ Las superficies del aparato siguen conservando calor residual después del uso. No lo toque antes de que se haya enfriado por completo.

### 2.3.2 Peligro de incendio

#### ADVERTENCIA

**El uso indebido del aparato implica un peligro de inflamación del contenido.** Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- ▶ No colocar el aparato sobre papel / periódico o sobre una superficie suelta, puesto que son aspirados y se pueden obturar las ranuras de ventilación. ¡Existe el peligro de que se genere calor y de quemaduras!
- ▶ No se deben tapar las ranuras de ventilación del aparato ni de la tapa.

### 2.3.3 Peligro de electrocución

#### PELIGRO

**Peligro de muerte por electrocución!** El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de conexión a la red del dispositivo sufre desperfectos, deberán sustituirlo el fabricante, el servicio de Atención al Cliente de este o una persona cualificada debidamente, a fin de evitar riesgos.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No sumerja el dispositivo en agua para limpiarlo.
- ▶ ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica. No puede pasar ningún líquido por encima de la conexión enchufable del dispositivo.

## 3 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 3.1 Instrucciones de seguridad

#### **ADVERTENCIA**

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

### 3.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- CASO DH 450
- 5 bandejas de deshidratación de altura ajustable
- Tapa con ranuras de ventilación
- 2 moldes de silicona para barritas de cereales
- 2 láminas para deshidratador
- Manual de instrucciones

#### **NOTA**

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

### 3.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

#### **NOTA**

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el período de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

### 3.4 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- Este aparato debe colocarse sobre una superficie llana, estable y resistente al calor y mantenerse protegida frente a salpicaduras de agua y cualquier posible fuente de calor.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del aparato.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- El aparato no debe dejarse en un armario mientras esté en funcionamiento.



### 3.5 Conexión eléctrica

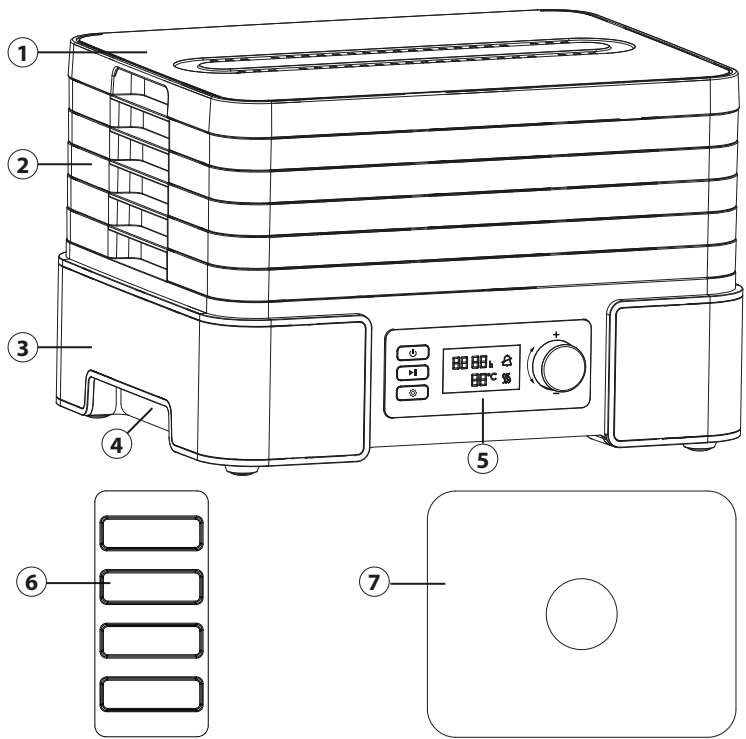
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato. En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm<sup>2</sup>. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

## 4 Estructura y funciones

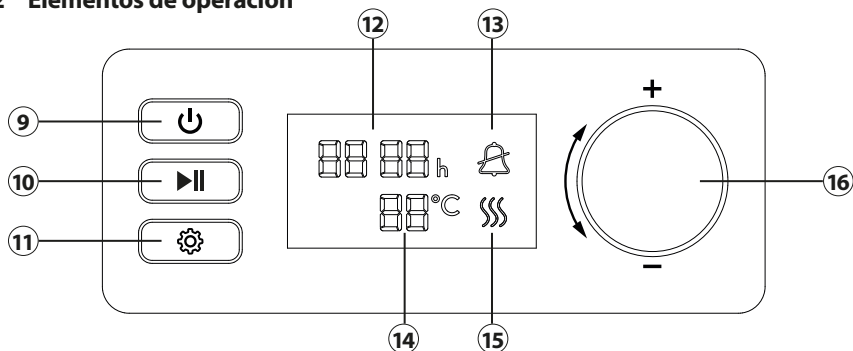
Este capítulo le proporciona información importante sobre el diseño y el funcionamiento de la máquina.

### 4.1 Visión general



- ① Tapa con ranuras de ventilación y cavidades de agarre
- ② Bandejas de deshidratación (5 unidades) con cavidades de agarre
- ③ Base del aparato
- ④ Cavidades de agarre de la base del aparato
- ⑤ Panel de control con pantalla LED
- ⑥ Molde de silicona para barras de cereales (2 unidades)
- ⑦ Lámina para deshidratador (2 unidades)

#### 4.2 Elementos de operación



- ⑨ Botón Encendido / Apagado
- ⑩ Botón Inicio / Pausa
- ⑪ Botón de selección de función: pulsando el botón puede seleccionar entre ajuste de tiempo y ajuste de temperatura.
- ⑫ Indicación de tiempo en la pantalla
- ⑬ Indicación de señal acústica desactivada: Mantenga pulsado el botón de selección de función (11) para desactivar.
- ⑭ Indicación de temperatura en la pantalla
- ⑮ Indicación de calentamiento: parpadea mientras el aparato se calienta.
- ⑯ Mando giratorio: girar en el sentido de las agujas del reloj para aumentar, girar en sentido contrario a las agujas del reloj para reducir.

#### 4.3 Placa de especificaciones

La placa de características con los datos de conexión y rendimiento se encuentra en la parte inferior de la unidad.

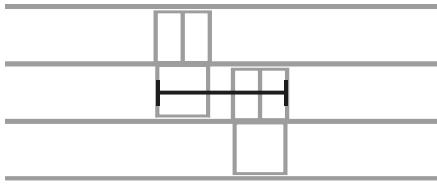
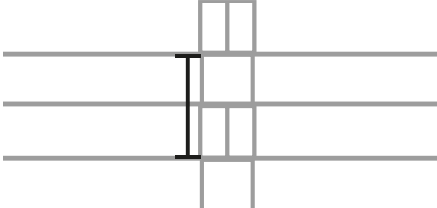
## 5 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 5.1 Montaje

1. Coloque el aparato en una superficie plana.
2. Limpie el aparato en el modo descrito en "Limpieza y cuidados".

3. Prepare los alimentos para el proceso de deshidratación. Lave, cuando proceda, los alimentos y córtelos en función del tamaño en trozos pequeños o en rodajas finas. Elimine las semillas en caso necesario.
4. Disponga los alimentos preparados en las bandejas de deshidratación. Vigile que los alimentos no se superpongan. En el caso de alimentos especialmente húmedos o pequeños puede colocar las láminas (7) como protección antigoteo en las bandejas de deshidratación y colocar seguidamente los alimentos.
5. Coloque las bandejas de deshidratación apiladas en la base del aparato. La altura de las bandejas se puede ajustar en 2 pasos girando horizontalmente en 180° las bandejas.

| Bandeja de deshidratación con poca separación                                     | Bandeja de deshidratación con separación aumentada  |
|---|---|
| La conexión está una junto a otra - ideal para alimentos planos / pequeños.       | La conexión está superpuesta - ideal para alimentos altos / grandes y para usar el molde de silicona para barras de cereales. |
|  |   |

6. El aparato se puede usar con una o las cinco bandejas de deshidratación, según las necesidades.
7. Coloque la tapa sobre la bandeja de deshidratación superior. Cerciórese de que no queden obstruidas las ranuras de ventilación.

**NOTA**

► Observe el correcto asiento de los niveles de deshidratación. ¡Las bandejas de deshidratación mal apiladas son inestables y se pueden caer!

## 5.2 Operación

1. Monte el aparato según se describe en «Montaje».
2. Inserte el enchufe.
3. Pulse el botón Encendido / Apagado (7) para conectar el aparato. La pantalla se ilumina.
4. Pulse el botón de selección de función (9). La indicación de tiempo en la pantalla comienza a parpadear.
5. Gire el mando giratorio (14) para ajustar el tiempo deseado (entre 30 min. y 48 h).
6. Pulse de nuevo el botón de selección de función (9). La indicación de temperatura en la pantalla comienza a parpadear.
7. Gire el mando giratorio (14) para ajustar la temperatura deseada (entre 35 °C y 70 °C).
8. Pulse el botón Inicio / Pausa para iniciar el proceso de deshidratación.
9. El símbolo de calentamiento parpadeante indica que el aparato se está calentando. La temperatura de servicio se habrá alcanzado en cuanto el símbolo se ilumine de forma continua.
10. Cuando ha transcurrido el tiempo suena 3 veces la señal acústica y aparece la palabra "End" en la pantalla.
11. Retire los alimentos y verifique la consistencia. Puede alargar el tiempo de deshidratación, según el gusto y resultado deseado. Repita para ello los pasos descritos.

**NOTA**





- ▶ No puede adaptar el tiempo o la temperatura durante el proceso de deshidratación. Pulse el botón Inicio / Pausa para interrumpir el proceso y realizar cambios.
- ▶ Cuando interrumpa o finalice el proceso de deshidratación, el ventilador seguirá funcionando durante un tiempo.
- ▶ Recomendamos rotar las bandejas de deshidratación durante el proceso de deshidratación (la bandeja superior hacia abajo, etc.), para obtener un resultado de deshidratación homogéneo de todos los alimentos.





RUS **5.3 Información sobre la deshidratación**

- Al deshidratar se extrae mediante aire caliente agua de los alimentos. Este es un proceso delicado de conservación de los alimentos, puesto que las bacterias y el moho tienen una menor superficie de ataque, a la par que se conservan la mayoría de vitaminas y minerales.
- Cuanto menor sea la temperatura del proceso de deshidratación, tanto más vitaminas y minerales se conservarán, pero tanto más prolongado será también el proceso de deshidratación.
- Los alimentos con mayor contenido de líquido requieren más tiempo para el proceso de deshidratación que alimentos con un porcentaje menor de líquido.
- Cuanto más delgados estén cortados los alimentos, tanto más rápido se pueden deshidratar. Los alimentos con un mayor porcentaje de líquido deberían cortarse de forma análogamente delgada.
- Para un tiempo de conservación lo más prolongado posible, los alimentos deshidratados deberían ser conservados de forma hermética, lo ideal para ello es un recipiente al vacío.
- Si unta con un pincel los alimentos con un poco de zumo de limón se conservará el color del alimento durante el proceso de deshidratación.

**NOTA**

- ▶ El tiempo de deshidratación recomendado dependerá de los alimentos empleados, del contenido de líquido de los alimentos, del grosor en que estén cortados y del resultado deseado. Por esta razón los tiempos de deshidratación recomendados pueden variar. Las recomendaciones en la tapa del aparato y en la tabla son orientativas.

|   |                      |          |         |   |
|---|----------------------|----------|---------|---|
|  | Hierbas aromáticas   | 30-40 °C | 2-6 h   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• P. ej., romero, albahaca, menta, flores de manzanilla, etc.</li> </ul>   |
|  | Deshidratación suave | 40 °C    | 12-48 h | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se deshidrata lentamente a temperaturas por debajo de 42 °C se habla de calidad de alimento crudo, puesto que se conserva la mayoría de nutrientes. Puede deshidratar toda clase de frutas y verduras a 40 °C, sin embargo, ello alarga el tiempo de deshidratación.</li> </ul> |
|  | Verduras             | 50 °C    | 4-12 h  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• P. ej., setas, tomates, pimientos, zanahorias, calabacines, etc.</li> <li>• Cortados por la mitad o en rodajas/tiras</li> </ul>  |
|  | Frutas               | 50-60 °C | 12-24 h | <ul style="list-style-type: none"> <li>• P. ej., bayas, albaricoques, uvas, higos, tomates cherry, etc.</li> <li>• Enteros, cortados por la mitad o en cuartos</li> </ul>   |

|   |                      |          |        |  |
|---|----------------------|----------|--------|--|
|  | Frutas en rodajas    | 50-70 °C | 8-16 h | <ul style="list-style-type: none"> <li>• P. ej., manzanas, plátanos, tomates grandes, mango, kiwis, peras, etc.</li> <li>• Cortar en rodajas de 2-10 mm</li> </ul>   |
|  | Cuero de frutas      | 60 °C    | 4-6 h  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Triturar frutas maduras y distribuir sobre una lámina para deshidratador en una capa de aprox. 5-10 mm de grosor</li> <li>• Completar, según el gusto, p. ej., con miel o jarabe de agave, semillas/granos, como, p. ej., semillas de chía o pipas de girasol, hierbas frescas, como, p. ej., menta o albahaca, especias, como, p. ej., canela, verduras, como, p. ej., espinacas, y mucho más</li> </ul> |
|  | Barritas de cereales | 60 °C    | 4-10 h | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezclar copos de avena con algo de aceite (p. ej., aceite de coco), harina, miel o similar, hasta obtener una masa ligeramente pegajosa</li> <li>• Según el gusto, completar con semillas, granos, frutos secos, fruta (seca) o especias</li> </ul>   |
|  | Carne seca           | 60-70 °C | 6-15 h | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar carne magra en tiras de aprox. 5-10 mm, marinar unas horas antes de deshidratar</li> </ul>   |

## 5.4 Recetas

### 5.4.1 Barrita de cereales con manzana

#### Ingredientes para 8-12 barritas:

- 75 g de copos de avena
- 1 manzana rallada
- 1 cucharada de pipas de girasol
- 2 cucharadas de miel o jarabe de agave
- Según el gusto, canela
- 75 g de almendras, troceadas
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de semillas de chía
- 1 cucharada de aceite (p. ej., de colza o de coco)
- 1 chorrito de zumo de limón

#### Preparación:

1. Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa ligeramente pegajosa.
  2. Rellene los moldes de silicona con la masa y alise la superficie.
  3. Introduzca los moldes de silicona en las bandejas de deshidratar y monte el aparato.
  4. Haga funcionar el deshidratador durante aprox. 5 horas a 60 °C.
  5. Deje enfriar las barritas de cereales. Extraiga las barritas de cereales volcando el molde de silicona sobre un plato.
  6. Conserve las barritas de cereales en un recipiente hermético.
- Si desea elaborar más barritas de cereales, puede preformar las barritas con los moldes de silicona e introducirlas directamente en las bandejas de deshidratación. Recubra, dado el caso, previamente las bandejas de deshidratación con la lámina o, alternativamente, con hojas de papel de horno.
  - Puede ampliar la receta al gusto, con frutos secos, semillas, especias o fruta (seca).

## 5.4.2 Cuero de plátano y fresa

### Ingredientes:

- 150 g de fresas
- 1 plátano maduro
- 1 chorrito de zumo de limón
- 1 cucharada de semillas de chía

### Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en una batidora y tritúrelos hasta obtener una masa uniforme.
  2. Coloque una lámina para deshidratador en una bandeja de deshidratar y extienda la masa de fruta sobre la lámina de modo que quede una capa de aprox. 5-10 mm de grosor.
  3. Coloque la tapa y ponga en funcionamiento el aparato durante unas 4 horas a 60 °C.
  4. Si transcurrido ese tiempo la superficie del cuero de frutas sigue teniendo una textura pegajosa al tacto, alargue el proceso de deshidratación unos 30-60 min. y vuelva a comprobar la consistencia.
  5. Cortar en tiras el cuero de frutas y conservar en un recipiente hermético.
- Si desea elaborar más cuero de frutas, puede utilizar hojas de papel de horno en adición a las láminas.

## 6 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

### 6.1 Instrucciones de seguridad



#### PRECAUCIÓN

**Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato.**

- ▶ Desconecte el aparato antes de la limpieza y retire el enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Si no sigue las instrucciones de limpieza, no se garantiza una higiene perfecta.
- ▶ Antes y después de un periodo de almacenamiento prolongado en el que no se utilice el aparato, debe limpiarse de acuerdo con las instrucciones de limpieza.
- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes. No añada desincrustante.
- ▶ No rasque la suciedad persistente con objetos duros.
- ▶ No sumerjas el aparato en agua ni lo metas en el lavavajillas.

### 6.2 Limpieza

#### ◆ Aparato

Limpie la base del aparato con un paño húmedo. Seque cuidadosamente el aparato antes de guardarlo.

#### ◆ Tapa, las bandejas de deshidratación, el molde de silicona para las barritas de cereales y las láminas para deshidratador

La tapa, las bandejas de deshidratación, el molde de silicona para las barritas de cereales y las láminas para deshidratador se pueden limpiar con lavavajillas corriente. Seque cuidadosamente las piezas antes de guardarlas.

## 7 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 7.1 Instrucciones de seguridad

#### PRECAUCIÓN

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

### 7.2 Indicaciones de avería

La siguiente tabla le ayudará a localizar y remediar pequeños problemas.

| Problema  | Posible causa   | Posible solución                                       |
|---|---|--|
| El aparato no se pone en marcha.                          | El enchufe no está conectado a la red eléctrica.        | Conecte el enchufe de alimentación a la red eléctrica. |
|   | El aparato está defectuoso.                             | Diríjase al Servicio de Atención al Cliente.           |
| La pantalla no se ilumina después de conectar el aparato. | El enchufe se ha desprendido de la red de alimentación. | Conecte de nuevo el enchufe a la red de alimentación.  |
|   | El aparato está defectuoso.                             | Diríjase al Servicio de Atención al Cliente.           |
| E1  | El circuito eléctrico se ha interrumpido.               | Diríjase al Servicio de Atención al Cliente.           |
| E2  | Cortocircuito.  | Diríjase al Servicio de Atención al Cliente.           |

#### NOTA

- ▶ Si los pasos anteriores no resuelven el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente gratuito.
- ▶ **Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.**

## 8 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica.



#### NOTA

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

## 8.1 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables. La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida „punto verde“.



## 9 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos. Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros.

En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio. En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.



# Inhoudsopgave

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Algemeen</b> .....                           | <b>73</b> |
| 1.1      | Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....    | 73        |
| 1.2      | Waarschuwingeninstructies.....                  | 74        |
| 1.3      | Aansprakelijkheid.....                          | 74        |
| 1.4      | Auteurswet.....                                 | 74        |
| <b>2</b> | <b>Veiligheid</b> .....                         | <b>75</b> |
| 2.1      | Gebruik volgens de voorschriften.....           | 75        |
| 2.2      | Algemene veiligheidsaanwijzingen.....           | 75        |
| 2.3      | Bronnen van gevaar.....                         | 77        |
| 2.3.1    | Verbrandingsgevaar.....                         | 77        |
| 2.3.2    | Brandgevaar.....                                | 77        |
| 2.3.3    | Gevaar door elektrische stroom.....             | 77        |
| <b>3</b> | <b>Ingebruikname</b> .....                      | <b>78</b> |
| 3.1      | Veiligheidsvoorschriften.....                   | 78        |
| 3.2      | Leveringsomvang en transportinspectie.....      | 78        |
| 3.3      | Uitpakken.....                                  | 78        |
| 3.4      | Eisen aan de plek van plaatsing.....            | 78        |
| 3.5      | Elektrische aansluiting.....                    | 79        |
| <b>4</b> | <b>Opbouw en functie</b> .....                  | <b>79</b> |
| 4.1      | Overzicht.....                                  | 79        |
| 4.2      | Bedieningselementen.....                        | 80        |
| 4.3      | Typeplaatje.....                                | 80        |
| <b>5</b> | <b>Bediening en werking</b> .....               | <b>81</b> |
| 5.1      | Montage.....                                    | 81        |
| 5.3      | Bediening.....                                  | 81        |
| 5.3      | Opmerkingen over het drogen.....                | 82        |
| 5.4      | Recepten.....                                   | 83        |
| 5.4.1    | Appelmueslireep.....                            | 83        |
| 5.4.2    | Aardbei-banaanvruchtenleer.....                 | 84        |
| <b>6</b> | <b>Reiniging en onderhoud</b> .....             | <b>84</b> |
| 6.1      | Veiligheidsvoorschriften.....                   | 84        |
| 6.2      | Reiniging.....                                  | 84        |
| <b>7</b> | <b>Storingen verhelpen</b> .....                | <b>85</b> |
| 7.1      | Veiligheidsvoorschriften.....                   | 85        |
| 7.2      | Oorzaken van de storingen en het verhelpen..... | 85        |
| <b>8</b> | <b>Afvoer van het oude apparaat</b> .....       | <b>85</b> |
| 8.1      | Verwijderen van de verpakking.....              | 86        |
| <b>9</b> | <b>Garantie</b> .....                           | <b>86</b> |

## 1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. Van uw apparaat hebt u vele jaren lang plezier, als u het vakkundig behandelt en verzorgt. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik.

### 1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van de Dehydrator CASO DH 450 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de:

- Ingebruikname,
- bediening,
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

## 1.2 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

### GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.**

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie pvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

### WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

**Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.**

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

### VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.**

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

### TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

## 1.3 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van.

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

## 1.4 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

## 2 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

### 2.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen geschikt voor het bereiden en

- Dehydratie van voedsel
- Het product is bestemd voor de productie van vruchtenleer en mueslirepen. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - in keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere commerciële ruimten;
  - op boerderijen;
  - van klanten in hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen;
  - in bed and breakfasts.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

#### WAARSCHUWING

**Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!** Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan. Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

### 2.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

#### TIP

**Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten.

**TIP**

- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het toestel niet:
  - als het toestel zelf of onderdelen beschadigd zijn,
  - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
  - als het toestel gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
  - als het apparaat niet wordt gebruikt
  - na elk gebruik
  - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
  - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
  - tijdens onweer.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.
- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tot sterke warmtebronnen zoals kookplaten, verwarmingsbuizen, enz.
- ▶ Maak het toestel niet schoon met harde, krassende of schurende reinigingsmiddelen zoals staalwol of iets dergelijks.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ▶ Reinig het apparaat en de oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen na ieder gebruik zoals beschreven in hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
- ▶ Blijf tijdens de werking binnen het bereik van het toestel.
- ▶ Laat het deksel niet te lang open staan wanneer het apparaat in werking is.

## 2.3 Bronnen van gevaar

### 2.3.1 Verbrandingsgevaar

#### WAARSCHUWING

**Het in het apparaat geproduceerde voedsel, het apparaat en de oppervlakken van het apparaat kunnen zeer heet worden.** Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om te voorkomen dat u zich of anderen brandt:

- ▶ Tijdens de werking warmt het apparaat op, ontsnapt er hete lucht uit de bovenkant van het deksel en bestaat er gevaar voor brandwonden.
- ▶ Het apparaat kan heet worden. Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik of voordat het is afgekoeld.
- ▶ Pak het deksel vast bij de verzonken handgrepen.
- ▶ De oppervlakken van het apparaat hebben na gebruik nog restwarmte. Raak het niet aan, voordat het helemaal is afgekoeld.

### 2.3.2 Brandgevaar

#### WAARSCHUWING

**Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brand-gevaar omdat de inhoud kan gaan branden.** Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ Plaats het apparaat niet op papier/krant of op losse oppervlakken, omdat deze kunnen worden opgezogen en de ventilatiesleuven kunnen blokkeren. Hierdoor ontstaat het risico van warmteontwikkeling en brandgevaar!
- ▶ De ventilatiesleuven op het apparaat en op het deksel mogen niet worden afgedekt.

### 2.3.3 Gevaar door elektrische stroom

#### GEVAAR

**Levensgevaar door elektrische spanning!** Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Indien het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens dienst-na-verkoop of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaren te voorkomen.

**⚠ GEVAAR**

- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Dompel het toestel niet onder in water om het te reinigen.
- ▶ **WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken! Laat geen vloeistof over de connector van het toestel lopen.

### 3 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

#### 3.1 Veiligheidsvoorschriften

**⚠ WAARSCHUWING**

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

#### 3.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO DH 450
- Deksel met ventilatiesleuven
- 2 droogfolies
- 5 in hoogte verstelbare droogniveaus
- 2 siliconen vormen voor mueslirepen
- Bedieningshandleiding

**TIP**

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

#### 3.3 Uitpakken

Voor het uitpakken van het apparaat haalt u het apparaat uit de doos en verwijdert u het verpakkingsmateriaal.

**TIP**

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

#### 3.4 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- Dit apparaat moet op een stabiele en hittebestendige ondergrond worden geplaatst en tegen opspattend water en alle mogelijke warmtebronnen worden beschermd.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Plaats u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.

- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet in een kast worden achtergelaten.

### 3.5 Elektrische aansluiting

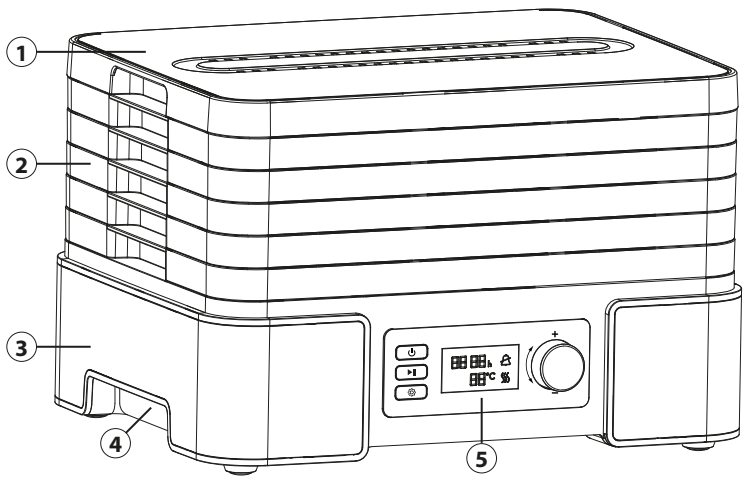
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

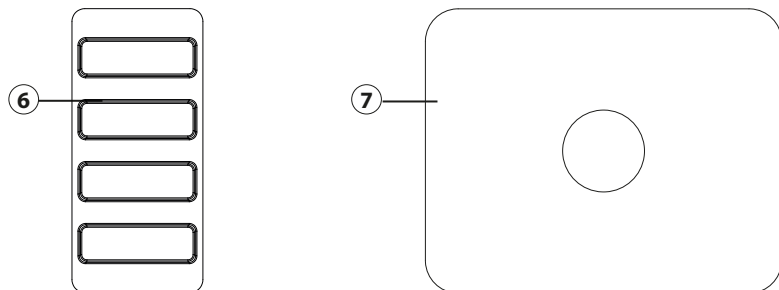
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

## 4 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

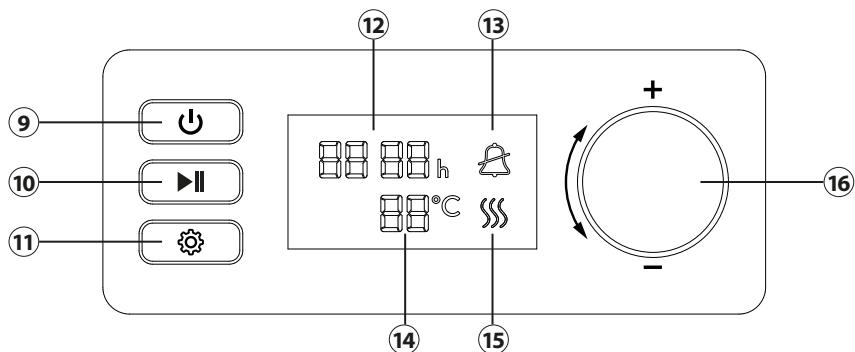
### 4.1 Overzicht





- ① Deksel met ventilatiesleuven en verzonken handgrepen
- ② Droogbakken (5 stuks) met verzonken handgrepen
- ③ Eenheidsbasis
- ④ Verzonken grepen op de basis van het apparaat
- ⑤ Bedieningspaneel met LED-display
- ⑥ Siliconen mal voor mueslirepen (2 stuks)
- ⑦ Gedroogde folie (2 stuks)

## 4.2 Bedieningselementen



- ⑨ Aan/uit-knop
- ⑩ Start / Pauze knop
- ⑪ Functieselectietoets: Door op de toets te drukken kunt u kiezen tussen de tijdstelling en de temperatuurinstelling.
- ⑫ Tijdsaanduiding in het display
- ⑬ Display gedeactiveerde signaaltoon: Om te deactiveren houdt u de functiekeuzetoets (11) ingedrukt.
- ⑭ Temperatuurindicatie in het display
- ⑮ Opwarmingsindicator: knippert tijdens het opwarmen van het apparaat.
- ⑯ Regelknop: rechtson draaien om te verhogen, linkson draaien om te verlagen.

## 4.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluitings- en vermogensgegevens bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

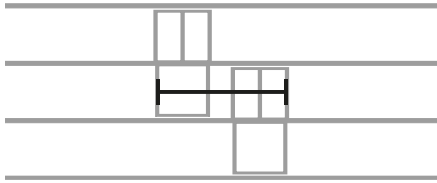
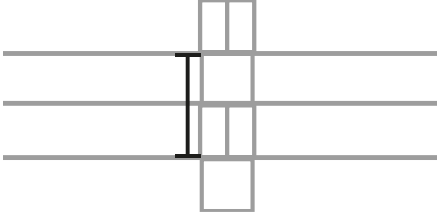


## 5 Bedienung en werking

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bedienung van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 5.1 Montage

1. Zet het apparaat op een egaal oppervlak.
2. Reinig het apparaat zoals beschreven onder „Reiniging en onderhoud“.
3. Bereid het voedsel voor op het droogproces. Was zo nodig het voedsel en snijd het in kleine stukjes of dunne plakjes, afhankelijk van de grootte. Verwijder de zaden indien nodig.
4. Laad de dehydratorplaten met het bereide voedsel. Zorg ervoor dat het eten elkaar niet overlapt. Als het voedsel bijzonder vochtig of klein is, kunt u de droogfolie (7) op de droogplaten leggen om druppelen te voorkomen en vervolgens het voedsel erop leggen.
5. Plaats de droogniveaus op elkaar op de apparaatbasis. De hoogte van de droogniveaus kan in 2 stappen worden ingesteld door het droogniveau horizontaal 180° te draaien.

| Droogniveau met lage speling  | Droogniveau met toenemende afstand   |
|---|--|
| De stekkerverbinding is naast elkaar - ideaal voor plat / klein voedsel.          | De push-fit verbinding zit op elkaar - ideaal voor hoge / grote levensmiddelen en het gebruik van de siliconenfilm voor mueslirepen. |
|  |    |

6. Het apparaat kan naar wens met één of maximaal alle vijf droogniveaus worden gebruikt.
7. Plaats het deksel over het bovenste niveau van de dehydrator. Zorg ervoor dat de ventilatieleuven niet worden afgedekt.

**TIP**

► Zorg ervoor dat de droogbakken correct zijn geplaatst. Verkeerd gestapelde droogbakken zijn instabiel en kunnen omvallen!

### 5.3 Bedienung

1. Zet het toestel in elkaar zoals beschreven onder „Montage“.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Druk op de On/Off knop (7) om het apparaat in te schakelen. Het display licht op.
4. Druk op de functiekeuzetoets (9). De tijdsindicator op het display begint te knipperen.
5. Draai de regelknop (14) om de gewenste tijd in te stellen (tussen 30 min. en 48 uur).
6. Druk nogmaals op de functiekeuzetoets (9). De temperatuurindicator op het display begint te knipperen.
7. Draai de regelknop (14) om de gewenste temperatuur in te stellen (tussen 35 °C en 70 °C).
8. Druk op de toets Start/Pauze om het droogproces te starten.

9. Het knipperende verwarmingssymbool geeft aan dat het toestel aan het opwarmen is. Zodra het symbool continu brandt, is de bedrijfstemperatuur bereikt.
10. Als de tijd om is, klinken er 3 piepjes en verschijnt het woord „End“ op het display.
11. Verwijder het voedsel en controleer de consistentie. Afhankelijk van de smaak en het gewenste resultaat kunt u de droogtijd verlengen. Herhaal hiervoor de beschreven stappen.

**TIP**

- ▶ U kunt de tijd of de temperatuur tijdens het droogproces niet aanpassen. Druk op de toets Start / Pauze om het proces te pauzeren en wijzigingen aan te brengen.
- ▶ Als u het droogproces onderbreekt of beëindigt, blijft de ventilator nog even draaien.
- ▶ Wij raden aan de droogniveaus tijdens het droogproces te roteren (bovenste niveau naar beneden enz.) om een gelijkmatiger droogresultaat van alle levensmiddelen te verkrijgen.






### 5.3 Opmerkingen over het drogen

- Tijdens het uitdrogen wordt water aan het voedsel onttrokken door warme lucht. Dit is een zachttaardig proces om voedsel langer houdbaar te maken, omdat bacteriën en schimmels een kleiner oppervlak hebben om aan te vallen. Vitaminen en mineralen blijven grotendeels behouden.
- Hoe lager de temperatuur van het droogproces, hoe meer vitamines/mineralen behouden blijven, maar hoe langer het droogproces duurt.
- Levensmiddelen met een hoog vochtgehalte vergen meer tijd voor het droogproces dan levensmiddelen met een lager vochtgehalte.
- Hoe dunner het voedsel wordt gesneden, hoe sneller het kan worden gedroogd. Voedsel met een hoog vochtgehalte moet dienovereenkomstig dunner worden gesneden.
- Voor een zo lang mogelijke houdbaarheid moet het gedroogde voedsel worden bewaard in een luchtdichte verpakking, vacuümverpakkingen zijn hiervoor ideaal.
- Als u het voedsel met een beetje citroensap bestrijkt, blijft de kleur van het voedsel tijdens het droogproces behouden.

**TIP**

- ▶ De aanbevolen droogtijd en temperatuur hangt af van het gebruikte voedsel, hoeveel vocht het voedsel bevat, hoe dik het gesneden is en welk resultaat gewenst is. Daarom kunnen de aanbevolen bereidingstijden variëren. De aanbevelingen op het deksel van het apparaat en in de tabel zijn indicatief.

|   |                   |          |           |  |
|---|-------------------|----------|-----------|--|
|  | Kruiden           | 30-40 °C | 2-6 uur   | • Bijv. rozemarijn, basilicum, munt, kamillebloemen enz.   |
|  | zachte uitdroging | 40 °C    | 12-48 uur | • Wanneer het voedsel langzaam wordt gedroogd bij temperaturen van minder dan 42 °C, wordt gezegd dat het van rauwe voedselkwaliteit is, aangezien de meeste voedingsstoffen behouden blijven. U kunt alle soorten groenten en fruit bij 40 °C drogen, maar dit verlengt de droogtijd. |
|  | Groenten          | 50 °C    | 4-12 uur  | • Bijv. champignons, tomaten, paprika's, wortels, courgettes enz.<br>• Gehalveerd of in plakjes/reepjes gesneden   |

|   |                |          |           |   |
|---|----------------|----------|-----------|---|
|  | Fruit          | 50-60 °C | 12-24 uur | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bijv. bessen, abrikozen, druiven, vijgen, kerstomaatjes enz.</li> <li>• Heel, gehalveerd of in vieren</li> </ul>   |
|  | Gesneden fruit | 50-70 °C | 8-16 uur  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bijv. appel, banaan, grote tomaten, mango, kiwi, peer enz.</li> <li>• Snijd in plakjes van ongeveer 2-10 mm</li> </ul>   |
|  | Fruitleer      | 60 °C    | 4-6 uur   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pureer het rijpe fruit en smeer het ca. 5-10 mm dik uit op een droogfolie.</li> <li>• Voeg naar smaak bijvoorbeeld honing of agavesiroop toe, zaden/granen zoals chiazaad of zonnebloempitten, verse kruiden zoals munt of basilicum, specerijen zoals kaneel, groenten zoals spinazie, en nog veel meer.</li> </ul> |
|  | Mueslireep     | 60 °C    | 4-10 uur  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng havervlokken met een beetje olie (bijvoorbeeld kokosolie), bloem, honing of iets dergelijks tot een licht kleverige massa ontstaat.</li> <li>• Voeg naar smaak zaden, granen, noten, (gedroogd) fruit of kruiden toe.</li> </ul>  |
|  | Droog vlees    | 60-70 °C | 6-15 uur  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snij mager vlees in reepjes van ongeveer 5-10 mm dik, marineer enkele uren voor het drogen.</li> </ul>   |

## 5.4 Recepten

### 5.4.1 Appelmueslireep

#### Ingrediënten voor 8-12 repen:

- 75 g havervlokken
- 1 geraspte appel
- 1 el zonnebloempitten
- 2 el honing of agavesiroop
- Kaneel naar smaak
- 75 g amandelen, grof gehakt
- 2 el bloem
- 1 el chiazaad
- 1 eetlepel olie (bijvoorbeeld koolzaad of kokos)
- 1 kneepje citroensap

#### Vorbereiding:

1. Meng alle ingrediënten door elkaar zodat je een kruimelig, licht plakkerig mengsel krijgt.
  2. Vul het mengsel in de siliconenvormpjes en druk de bovenkant glad.
  3. Plaats de siliconenvormen op de droogplaten en zet het apparaat in elkaar.
  4. Laat de dehydrator gedurende ongeveer 5 uur op 60 °C werken.
  5. Laat de mueslirepen afkoelen. Verwijder de mueslirepen door de siliconenvorm om te keren op een bord.
  6. Bewaar de mueslirepen in een luchtdichte verpakking.
- Als u meer mueslirepen wilt maken, kunt u de repen voorvormen met de siliconenvormen en ze direct op de droogniveaus leggen. Bekleed de dehydratieplaat eventueel vooraf met de dehydratiefolie of anders met knipsels van bakpapier.
  - Je kunt het recept naar believen uitbreiden met noten, zaden, kruiden of (gedroogd) fruit.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

## 5.4.2 Aardbei-banaanvruchtenleer

### Ingrediënten:

- 150 g aardbeien
- 1 rijpe banaan
- 1 kneepje citroensap
- 1 el chiazaad

### Vorbereitung:

1. Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een gladde massa.
  2. Leg een droogfolie op een droogplaat en giet het gepureerde fruitmengsel op de droogfolie. Verdeel het fruitmengsel over de droogfolie zodat er een ongeveer 5-10 mm dikke laag ontstaat.
  3. Doe het deksel erop en laat het apparaat ongeveer 4 uur op 60 °C werken.
  4. Als het oppervlak van het fruitleer na het verstrijken van de tijd nog kleverig aanvoelt, verleng dan het droogproces met 30-60 minuten en controleer de consistentie opnieuw.
  5. Snijd de vruchtenleer in repen en bewaar ze in een luchtdichte doos.
- Als u meer fruitleer wilt maken, kunt u naast de droogfolie ook bakpapiersnippers gebruiken.

## 6 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

### 6.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **VOORZICHTIG**

**Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine begint:**

- ▶ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- ▶ Als u de reinigingsinstructies niet opvolgt, is een perfecte hygiëne niet gegarandeerd.
- ▶ Voor en na een langere opslagperiode waarin het apparaat niet wordt gebruikt, moet het volgens de reinigingsvoorschriften worden gereinigd.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen. Voeg geen ontkalker toe.
- ▶ Schraap hardnekkig vuil niet af met harde voorwerpen.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water en stop het niet in de vaatwasser.

### 6.2 Reiniging

#### ◆ **Apparaat**

Veeg de afgekoelde onderkant van het apparaat af met een vochtige doek. Droog het apparaat zorgvuldig af voordat u het opbergt.

#### ◆ **Deksel, de droogbakjes, de siliconenvorm voor de mueslirepen en de droogfolies**

Het deksel, de droogbakjes, de siliconenvorm voor de mueslirepen en de droogfolies kunnen met een normaal afwasmiddel worden gereinigd. Droog de onderdelen zorgvuldig af voordat u ze opbergt.

## 7 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 7.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **VOORZICHTIG**

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

### 7.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen.

| Probleem   | Mogelijke oorzaak                          | Mogelijke oplossing                       |
|--|--|---|
| Het apparaat start niet.                                     | De stekker zit niet in het stopcontact.    | Doe de stekker in het stopcontact.        |
|  | Het toestel is defect.                     | Neem contact op met de klantenservice.    |
| Het display licht niet op nadat het toestel is ingeschakeld. | De stekker is losgekomen van het lichtnet. | Steek de stekker weer in het stopcontact. |
|  | Het toestel is defect.                     | Neem contact op met de klantenservice.    |
| E1   | Onderbroken circuit.                       | Neem contact op met de klantenservice.    |
| E2   | Kortsluiting.                              | Neem contact op met de klantenservice.    |

#### **TIP**

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.
- ▶ **Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.**

## 8 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



#### **TIP**

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophalddienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

DE  
EN  
FR  
IT  
ES

## 8.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



NL

## 9 Garantie

RUS  
SE  
PT

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

# Оглавление

|          |  |            |
|----------|--|------------|
| <b>1</b> | <b>Общие сведения</b> .....                          | <b>87</b>  |
| 1.1      | мация о данном руководстве.....                      | 87         |
| 1.2      | Предупредительные указания.....                      | 88         |
| 1.3      | Ограничение ответственности.....                     | 88         |
| 1.4      | Защита авторского права.....                         | 88         |
| <b>2</b> | <b>Безопасность</b> .....                            | <b>89</b>  |
| 2.1      | Использование по назначению.....                     | 89         |
| 2.2      | Общие требования техники безопасности.....           | 89         |
| 2.3      | Источники опасности.....                             | 91         |
| 2.3.1    | Опасность ожогов.....                                | 91         |
| 2.3.2    | Риск возгорания.....                                 | 91         |
| 2.3.3    | Опасность от электрического тока.....                | 92         |
| <b>3</b> | <b>Ввод в эксплуатацию</b> .....                     | <b>92</b>  |
| 3.1      | Правила техники безопасности.....                    | 92         |
| 3.2      | Объем поставки и проверка после транспортировки..... | 92         |
| 3.3      | Распаковка.....                                      | 93         |
| 3.4      | Требования к месту установки.....                    | 93         |
| 3.5      | Подключение к электросети.....                       | 93         |
| <b>4</b> | <b>Устройство и работа</b> .....                     | <b>94</b>  |
| 4.1      | Общее описание.....                                  | 94         |
| 4.2      | Элементы управления.....                             | 95         |
| 4.3      | Заводская табличка.....                              | 95         |
| <b>5</b> | <b>Эксплуатация и функционирование</b> .....         | <b>95</b>  |
| 5.1      | Монтаж.....  | 95         |
| 5.2      | Эксплуатация.....                                    | 96         |
| 5.3      | Указания по сушке.....                               | 97         |
| 5.4      | Рецепты.....   | 98         |
| 5.4.1    | Яблочный батончик из мюсли.....                      | 98         |
| 5.4.2    | Клубнично-банановая пастила.....                     | 98         |
| <b>6</b> | <b>Чистка и обслуживание</b> .....                   | <b>99</b>  |
| 6.1      | Информация по безопасности.....                      | 99         |
| 6.2      | Очистка.....   | 99         |
| <b>7</b> | <b>Проблемы и способы их решения</b> .....           | <b>100</b> |
| 7.1      | Правила техники безопасности.....                    | 100        |
| 7.2      | Причины неисправностей и их устранение.....          | 100        |
| <b>8</b> | <b>Утилизация отслужившего прибора</b> .....         | <b>100</b> |
| 8.1      | Утилизация упаковки.....                             | 101        |
| <b>9</b> | <b>Гарантия</b> .....                                | <b>101</b> |

## 1 Общие сведения

Пожалуйста, прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции. Ваш прибор прослужит вам долгие годы, если вы будете правильно обращаться с ним и ухаживать за ним.

### 1.1 мация о данном руководстве

Данное руководство по эксплуатации является частью Сушильный аппарат CASO DH 450 (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором.

Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод прибора в эксплуатацию,                      • использование,
- устранение неисправностей и/или                • очистку прибора

Сохраните данное Руководство по эксплуатации, при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

## 1.2 Предупредительные указания

данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

### ОПАСНОСТЬ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

### ВНИМАНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

## 1.3 Ограничение ответственности

Все содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации технические сведения, данные и указания по установке, использованию и уходу за прибором актуальны на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания. Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации,
- использования прибора не по назначению,
- неправильного ремонта,
- технических изменений, модификаций прибора,
- использования неразрешенных запчастей.

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией. Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным немецким текстом.

## 1.4 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом. Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.



## 2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмированию людей и причинению материального ущерба.

### 2.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен для использования в

- Сушка продуктов питания
- Предназначен для изготовления пастилы и батончиков из мясли. Это устройство предназначено для использования в домашних условиях или для аналогичных сфер применения, таких как:
  - на кухне для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
  - на сельскохозяйственных предприятиях;
  - клиентами в отелях, мотелях и других аналогичных жилых помещениях;
  - в гостевых домах во время завтрака.

Другое использование или использование, выходящие за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

#### **⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

**Опасность из-за ненадлежащего использования!** При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по использованию, прибор может являться источником опасностей.

- ▶ Используйте прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдайте принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие использования не по назначению. Все риски несет исключительно пользователь.

### 2.2 Общие требования техники безопасности

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

**В целях обеспечения безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям техники безопасности:**

- ▶ Во избежание возможных травм, вызванных неправильным использованием, используйте данное устройство только в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- ▶ Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими опыта и знаний, если они находятся под присмотром или обучены безопасному использованию устройства и, таким образом, понимают связанные с этим опасности.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Операции по очистке и техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем, детям разрешается выполнять лишь в том случае, если они старше 8 лет и находятся под контролем со стороны взрослых.
- ▶ Прибор и его кабель питания необходимо хранить в месте, недоступным для детей младше 8 лет.
- ▶ Детям запрещается играть с прибором.
- ▶ Устройство можно эксплуатировать только в сухих помещениях.
- ▶ Не оставляйте устройство без присмотра.
- ▶ Не используйте устройство:
  - если само устройство или его детали повреждены,
  - если провод питания или вилка повреждены,
  - если устройство падало.
- ▶ Перед каждым использованием разматывайте провод питания полностью. При этом следите за тем, чтобы не повредить провод питания острыми краями или горячими предметами.
- ▶ Выньте вилку из розетки:
  - когда вы не используете устройство,
  - после каждого использования,
  - перед очисткой или демонтажом устройства,
  - в случае возникновения неисправности в работе устройства,
  - во время грозы.
- ▶ Запрещено вносить изменения в само устройство или провод питания. Ремонт устройства может производиться только в специализированной мастерской, так как не отремонтированное должным образом оборудование представляет опасность для пользователя. Соблюдайте прилагаемые гарантийные условия.
- ▶ Используйте устройство исключительно с оригинальными принадлежностями.
- ▶ Установите устройство на прочную ровную поверхность. При этом расстояние до сильных источников тепла, таких как плиты, трубы отопления и т. д. должно быть достаточно большим.
- ▶ Запрещено чистить устройство твердыми, царапающими или абразивными моющими средствами, такими как металлическая губка и т.п.
- ▶ Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.

## ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Устройство не предназначено для использования с отдельным таймером или системой дистанционного управления (пульт дистанционного управления).
- ▶ Очищайте устройство и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, после каждого использования, как описано в главе "Очистка и уход".
- ▶ Во время эксплуатации оставайтесь в зоне досягаемости устройства.
- ▶ Во время эксплуатации устройства не оставляйте крышку надолго открытой.

## 2.3 Источники опасности

### 2.3.1 Опасность ожогов

#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

**Приготовленные в устройстве продукты питания, само устройство и его поверхности могут быть очень горячими.**

Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы не обжечься или не обжечь других:

- ▶ Во время работы устройство нагревается, сверху на крышке выступает горячий воздух, существует опасность ожога.
- ▶ Устройство может нагреваться. Запрещается перемещать устройство во время работы или до тех пор, пока оно не остыло.
- ▶ Берите крышку за потайные ручки.
- ▶ Поверхности устройства остаются теплыми после применения. запрещается касаться ее, пока она полностью не остынет.

### 2.3.2 Риск возгорания

#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

**При несоответствующем использовании устройства существует риск возникновения пожара вследствие возгорания блюда.**

Соблюдайте нижеуказанные инструкции по безопасности, чтобы избежать риска возгорания:

- ▶ Запрещается устанавливать устройство на бумагу/ газету или непрочное основание, поскольку устройство может их засосать и тем самым закупорить вентиляционные щели. Это создает опасность тепловыделения и пожара!
- ▶ Запрещается закрывать вентиляционные щели на устройстве и на крышке.

### 2.3.3 Опасность от электрического тока

#### **⚠ ОПАСНОСТЬ**

**Опасность для жизни от электрического тока!** Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением. Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Если поврежден провод питания, во избежание опасности его необходимо заменить, обратившись к производителю или в его службу поддержки клиентов или аналогичным квалифицированным лицам.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус устройства. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к разъемам и соединительными элементами прибора, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической или механической конструкции прибора. Это также может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Не погружайте устройство в воду во время очистки.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность поражения электрическим током! Жидкость не должна попадать в разъемы устройства.

## 3 Ввод в эксплуатацию

В данной главе содержатся важные замечания по безопасности во время первоначального ввода прибора в эксплуатацию. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

### 3.1 Правила техники безопасности

#### **⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность удушья.

### 3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- CASO DH 450
- 5 поддонов с регулировкой по высоте
- Крышка с вентиляционными щелями
- 2 силиконовые формы для батончиков из мюсли
- 2 подложки для сушки
- Руководство по эксплуатации

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

### 3.3 Распаковка

Для распаковки прибора извлеките его из коробки и удалите упаковочный материал.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

### 3.4 Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Размещайте прибор только на плоской, устойчивой, жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды и любых источников тепла.
- Выбирайте место размещения прибора таким образом, чтобы дети не могли дотянуться до горячих поверхностей прибора.
- Не размещайте прибор в горячей, сырой или очень влажной среде, а также вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Розетка должна быть легко доступна, чтобы при необходимости можно было легко отсоединить кабель питания.
- Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки (например, кораблях) разрешается выполнять только специализированным предприятиям/ специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.
- Не оставляйте прибор в шкафу во время его работы.

### 3.5 Подключение к электросети

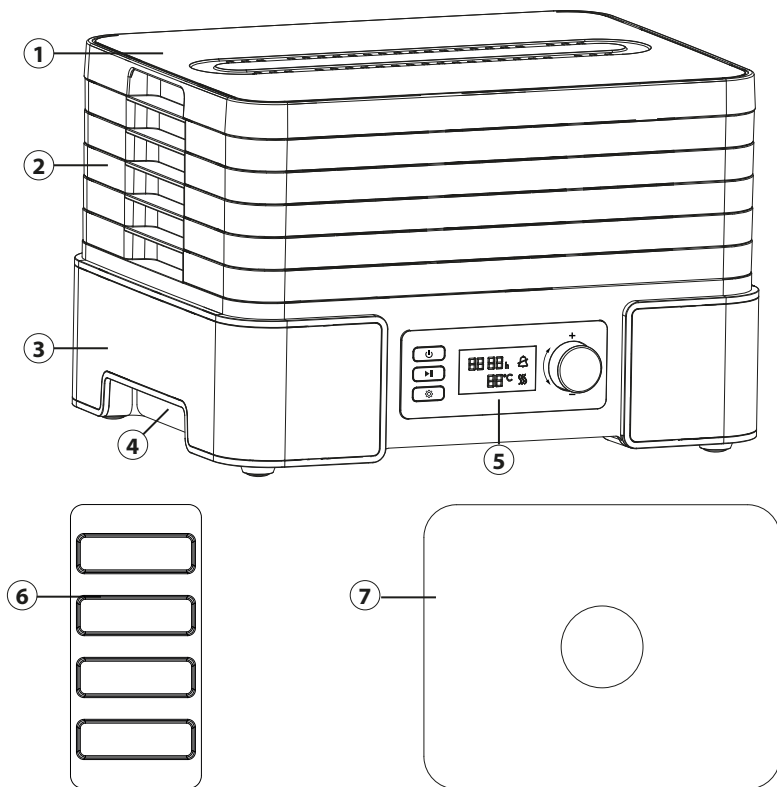
Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- Прежде чем подключить прибор к сети, сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждений прибора эти параметры должны совпадать. При возникновении вопросов следует проконсультироваться с квалифицированным электриком.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью максимум 3-метрового, размотанного удлинительного кабеля с поперечным сечением 1,5 мм<sup>2</sup>. Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности пожара.
- Удостоверьтесь, что кабель питания не поврежден и не переброшен через горячие и/или остроконечные поверхности.
- Розетка должна иметь предохранитель не менее 16А, отдельный от других потребителей тока.
- Электрическая безопасность прибора может быть обеспечена только в том случае, если он подключен к цепи защиты, установленной в соответствии с действующими предписаниями. Питание от розетки без заземления запрещено. В случае сомнений пригласите квалифицированного электрика, который проверит внутреннюю проводку в месте, где вы устанавливаете прибор.

## 4 Устройство и работа

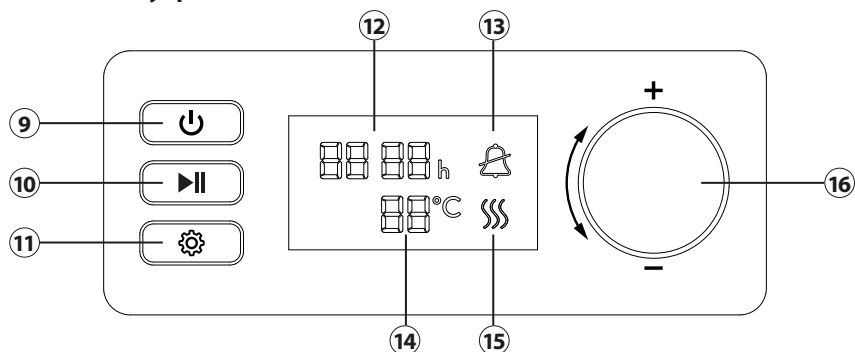
В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

### 4.1 Общее описание



- |  |  |
|--|--|
| <p>① Крышка с вентиляционными щелями и потайными ручками</p> | <p>⑤ Панель управления со светодиодным дисплеем</p>        |
| <p>② Поддоны (5 шт.) с потайными ручками</p>                 | <p>⑥ Силиконовая форма для батончиков из мясли (2 шт.)</p> |
| <p>③ Основание устройства</p>                                | <p>⑦ Подложка для сушки (2 шт.)</p>                        |
| <p>④ Потайные ручки основания устройства</p>                 |  |

## 4.2 Элементы управления



- ⑨ Кнопка Вкл. / Выкл.
- ⑩ Кнопка Пуск / Пауза
- ⑪ Кнопка выбора функции: Нажатием кнопки можно выбрать регулировку времени или температуры.
- ⑫ Индикация времени на дисплее
- ⑬ Индикация деактивированного звукового сигнала: для деактивации нажмите и удерживайте кнопку выбора функции (11).
- ⑭ Индикация температуры на дисплее
- ⑮ Индикация нагрева: мигает, пока устройство нагревается.
- ⑯ Поворотный регулятор: для увеличения вращайте по часовой стрелке, для уменьшения вращайте против часовой стрелки.

## 4.3 Заводская табличка

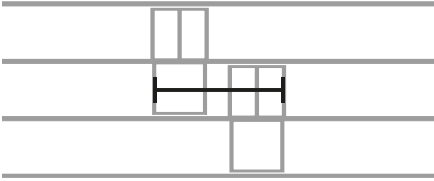
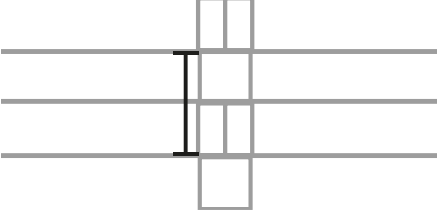
Заводская табличка с информацией о подключении и технических характеристиках находится на нижней стороне прибора.

# 5 Эксплуатация и функционирование

В данной главе приведены важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие их, чтобы избежать опасностей и повреждений:

### 5.1 Монтаж

1. Установите устройство на ровную поверхность.
2. Очистку устройства выполняйте согласно описанию в главе «Очистка и уход».
3. Подготовьте продукты для сушки. При необходимости помойте продукты и нарежьте в зависимости от размера небольшими кусочками или тонкими ломтиками. Для этого при необходимости удалите зерна.
4. Выложите подготовленные продукты на поддоны. Следите за тем, чтобы продукты не накладывались друг на друга. В случае с сильно влажными или небольшими продуктами на поддонах в качестве защиты от капель можно разложить подложку для сушки (7), а затем выложить на нее продукты.
5. Установите поддоны друг над другом на основание устройства. Высота поддонов имеет 2 уровня регулировки, для этого поверните поддон на 180° по горизонтали.

| Поддон с низким зазором   | Поддон с увеличенным зазором  |
|---|---|
| Штекерное соединение расположено рядом друг с другом - идеально подходит для плоских / небольших продуктов. | Штекерное соединение расположено друг над другом - идеально подходит для высоких / крупных продуктов и использования силиконовой формы для батончиков из мясли. |
|                            |   |

- По необходимости устройство может работать с одним или всеми пятью поддонами.
- Установите крышку над самым верхним поддоном. Убедитесь, что вентиляционные щели не закрыты.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Следите за правильным расположением поддонов. Неправильно расположенные поддоны нестабильны и могут упасть!

## 5.2 Эксплуатация

- Соберите устройство, как описано в разделе „Сборка“.
- Вставьте сетевой штекер.
- Нажмите кнопку Вкл./Выкл. (7), чтобы включить устройство. Включается дисплей.
- Нажмите кнопку выбора функции (9). Время на дисплее начинает мигать.
- Переместите поворотный регулятор (14) для установки желаемого времени (от 30 мин до 48 ч).
- Повторно нажмите кнопку выбора функции (9). Температура на дисплее начинает мигать.
- Переместите поворотный регулятор (14) для установки желаемой температуры (от 35 °C до 70 °C).
- Для запуска процесса сушки нажмите кнопку Пуск/Пауза.
- Мигающий символ нагрева показывает, что устройство нагревается. Рабочая температура достигается, как только символ начинает светиться непрерывно.
- После окончания времени звучат 3 звуковых сигнала и на дисплее отображается слово «Конец».
- Достаньте продукты и проверьте консистенцию. По вкусу и в зависимости от желаемого результата время сушки можно увеличить. Для этого повторите описанные шаги.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Во время процесса сушки функция регулировки времени или температуры недоступна. Нажмите кнопку Пуск / Пауза, чтобы остановить процесс и внести изменения.
- ▶ При остановке или окончании процесса сушки вентилятор еще некоторое время продолжает работать.



## ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Рекомендуется менять местами поддоны во время процесса сушки (самый верхний поддон вниз и т.д.), чтобы обеспечить равномерный результат сушки всех продуктов.




### 5.3 Указания по сушке

- При сушке за счет теплого воздуха из продуктов экстрагируется вода. Это бережный процесс, увеличивающий срок хранения продуктов, поскольку уменьшается поверхность, подвергающаяся воздействию бактерий и плесени. При этом сохраняется большая часть витаминов и минералов.
- Чем меньше температура процесса сушки, тем больше витаминов/минералов остается, но тем дольше длится сам процесс.
- Продуктам с высоким содержанием жидкости требуется больше времени для сушки, чем продуктам с более низким содержанием жидкости.
- Чем тоньше нарезаны продукты, тем быстрее их можно высушить. Соответственно продукты с большим содержанием жидкости следует нарезать тоньше.
- Для максимально длительного хранения высушенные продукты следует хранить в герметичном месте, для этого идеально подходят вакуумные контейнеры.
- Смазывание продуктов небольшим количеством лимонного сока сохранит их цвет на протяжении всего процесса сушки.

## ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Рекомендуемое время и температура сушки зависят от того, какие продукты питания используются, сколько в них жидкости, толщины их нарезки и желаемого результата. Поэтому рекомендуемое время приготовления может варьироваться. Рекомендации, указанные на крышке устройства и в таблице, являются ориентировочными.

|   |                  |          |         |   |
|---|------------------|----------|---------|---|
|    | Травы            | 30-40 °C | 2-6 ч   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Например, розмарин, базилик, мята, цветы ромашки и т.д.</li></ul>   |
|   | бережная сушка   | 40 °C    | 12-48 ч | <ul style="list-style-type: none"><li>• При медленном высушивании при температуре ниже 42 °C получаются качественные сырые продукты, поскольку большая часть питательных веществ сохраняется. Можно сушить все фрукты и овощи при температуре 40 °C, но при этом увеличивается время сушки.</li></ul> |
|  | Овощи            | 50 °C    | 4-12 ч  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Например, грибы, помидоры, болгарский перец, морковь, кабачки и т.д.</li><li>• Нарезанные половинками или ломтиками / полосками</li></ul>   |
|  | Фрукты           | 50-60 °C | 12-24 ч | <ul style="list-style-type: none"><li>• Например, ягоды, абрикосы, виноград, инжир, помидоры черри и т.д.</li><li>• Целые, половинками или четвертинками</li></ul>  |
|  | Фрукты ломтиками | 50-70 °C | 8-16 ч  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Например, яблоко, банан, крупные помидоры, манго, киви, груша и т.д.</li><li>• Нарезать ломтиками размером примерно 2-10 мм</li></ul>   |

|   |                    |          |        |   |
|---|--------------------|----------|--------|---|
|  | Пастила            | 60 °С    | 4-6 ч  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Сделайте пюре из спелых фруктов и выложите толщиной примерно 5-10 мм на подложку для сушки</li><li>• Добавьте по вкусу, например, мед или сироп агавы, семена/зерна, такие как семена чиа или подсолнечника, свежие травы, такие как мята или базилик, специи, такие как корица, овощи, такие как шпинат, и мн. др.</li></ul> |
|  | Батончики из мюсли | 60 °С    | 4-10 ч | <ul style="list-style-type: none"><li>• Смешайте овсяные хлопья с небольшим количеством масла (например, кокосовое), мукой, медом и т.п. до образования слегка липкой массы</li><li>• Добавьте по вкусу семена, зерна, орехи, (сухие) фрукты или специи</li></ul>   |
|  | Вяленое мясо       | 60-70 °С | 6-15 ч | <ul style="list-style-type: none"><li>• Нежирное мясо нарезать полосками толщиной примерно 5-10 мм, перед сушкой замариновать в маринаде на несколько часов</li></ul>   |

## 5.4 Рецепты

### 5.4.1 Яблочный батончик из мюсли

#### Ингредиенты на 8-12 батончиков:

- 75 г овсяных хлопьев
- 1 тертое яблоко
- 1 ст. л. семян подсолнечника
- 2 ст. л. меда или сиропа агавы
- По вкусу корицу
- 75 г миндаля, крупно измельченного
- 2 ст. л. муки
- 1 ст. л. семян чиа
- 1 ст. л. масла (например, рапсовое или кокосовое)
- 1 капля лимонного сока

#### Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты, чтобы получилась рассыпчатая, слегка липкая масса.
  2. Вылейте массу в силиконовые формы и разровняйте верхний слой.
  3. Установите силиконовые формы на поддоны и соберите устройство.
  4. Включите устройство при температуре 60 °С примерно на 5 часов.
  5. Дайте батончикам из мюсли остыть. Выньте батончики из мюсли, перевернув силиконовую форму на тарелку.
  6. Храните батончики из мюсли в герметичном контейнере.
- Если необходимо приготовить больше батончиков из мюсли, можно предварительно придать им форму с помощью силиконовых форм и выложить их прямо на поддоны. При необходимости предварительно разместите на поддоне подложку для сушки или в качестве альтернативы кусочки бумаги для выпечки.
  - По вкусу в рецепт можно добавить орехи, семена, специи или (сухие) фрукты.

### 5.4.2 Клубнично-банановая пастила

#### Ингредиенты:

- 150 г клубники
- 1 спелый банан
- 1 капля лимонного сока
- 1 ст. л. семян чиа

### Приготовление:

1. Поместите все ингредиенты в блендер и взбейте до однородной массы.
  2. На поддоне разместите подложку для сушки и выложите на нее пюреобразную фруктовую массу. Распределите фруктовую массу на подложке для сушки таким образом, чтобы получился слой толщиной примерно 5-10 мм.
  3. Установите крышку и включите устройство при температуре 60 °С примерно на 4 часа.
  4. Если по истечении времени поверхность пастилы все еще будет липкой на ощупь, увеличьте процесс сушки на 30-60 мин и еще раз проверьте консистенцию.
  5. Готовую пастилу нарежьте полосками и храните в герметичном контейнере.
- Если необходимо сделать больше пастилы, в дополнение к подложке для сушки можно также использовать кусочки бумаги для выпечки.

## 6 Чистка и обслуживание

В данной главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Пожалуйста, следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

### 6.1 Информация по безопасности

#### ВНИМАНИЕ

**Прежде чем приступить к очистке прибора, примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:**

- ▶ Перед очисткой устройства выключите его и достаньте штекер из стенной розетки.
- ▶ Если вы не следуете инструкциям по очистке, идеальная гигиена не гарантируется.
- ▶ Перед и после длительного хранения, в течение которого прибор не используется, его необходимо очистить в соответствии с инструкциями по очистке.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, а также растворители.
- ▶ Не пытайтесь оттирать стойкие загрязнения твердыми предметами.
- ▶ Не погружайте прибор в воду, не мойте его в посудомоечной машине.

### 6.2 Очистка

#### ◆ Чаша для варки

Протрите остывшее основание устройства влажной тканью. Тщательно высушите устройство, прежде чем убирать его.

#### ◆ крышки, поддонов, силиконовой формы для батончиков из мюсли и подложки для сушки

Для очистки крышки, поддонов, силиконовой формы для батончиков из мюсли и подложки для сушки подходит обычное средство для мытья посуды. Тщательно высушите части, прежде чем убирать их.

## 7 Проблемы и способы их решения

В данной главе содержатся важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

### 7.1 Правила техники безопасности

#### **⚠ ВНИМАНИЕ**

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Ненадлежащий ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя и к повреждениям прибора.

### 7.2 Причины неисправностей и их устранение

Нижеприведенная таблица поможет при выявлении и устранении мелких неисправностей.

| Проблема  | Возможная причина                           | Возможное решение                              |
|---|---|--|
| Устройство не запускается.                        | Сетевой штекер не подключен к электросети.  | Подключите сетевой штекер к электросети.       |
|   | Устройство неисправно.                      | Обратитесь в службу поддержки.                 |
| После включения устройства дисплей не включается. | Сетевой штекер отсоединился от электросети. | Снова подключите сетевой штекер к электросети. |
|   | Устройство неисправно.                      | Обратитесь в службу поддержки.                 |
| E1  | Прерванная цепь тока.                       | Обратитесь в службу поддержки.                 |
| E2  | Короткое замыкание.                         | Обратитесь в службу поддержки.                 |

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.
- ▶ **Очистите машину перед отправкой в сервисную службу.**

## 8 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В бытовых отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в бытовые отходы.



## ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь сборными пунктами, организованными в месте Вашего проживания. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городской администрации, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

### 8.1 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбирают с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому пригодны для переработки. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации „Зеленая точка“.



## 9 Гарантия

Мы предоставляем на данный прибор гарантию сроком 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данная гарантия действительна для таких стран как Германия, Австрия и Нидерланды. Для получения гарантии в других странах, пожалуйста, свяжитесь с нами.

Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того, гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями.

Данный прибор был разработан для некоммерческого (бытового) использования и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантийные обязательства распространяются на коммерческое использование прибора только в том случае, если оно сравнимо с домашним использованием. Данный прибор не предназначен для любого иного коммерческого использования.

В случае возникновения законных жалоб мы можем отремонтировать поврежденный прибор либо заменить его на аналогичный исправный прибор по нашему усмотрению. О явных дефектах и повреждениях следует сообщить нам в течение 14 дней с момента доставки товара. Любые дальнейшие претензии исключены.

При предъявлении претензии по гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нами, прежде чем вернуть товар (наличие чека, подтверждающего факт покупки, обязательно!). Наши контактные данные («Гарант») указаны в начале настоящего Руководства по эксплуатации.

# Innehållsförteckning

|          |  |            |
|----------|--|------------|
| <b>1</b> | <b>Allmänt</b> .....                             | <b>102</b> |
| 1.1      | Information om denna bruksanvisning .....        | 102        |
| 1.2      | Varningstexter .....                             | 103        |
| 1.3      | Ansvarsbegränsning.....                          | 103        |
| 1.4      | Upphovsmannarättsskydd.....                      | 103        |
| <b>2</b> | <b>Säkerhet</b> .....                            | <b>103</b> |
| 2.1      | Avsedd användning .....                          | 104        |
| 2.2      | Allmänna säkerhetsanvisningar.....               | 104        |
| 2.3      | Riskkällor .....                                 | 105        |
| 2.3.1    | Risk för brännskador.....                        | 105        |
| 2.3.2    | Brandfara .....                                  | 106        |
| 2.3.3    | Fara genom elektrisk ström .....                 | 106        |
| <b>3</b> | <b>Ibrugtagning</b> .....                        | <b>106</b> |
| 3.1      | Säkerhetsanvisningar .....                       | 106        |
| 3.2      | Leveransomfattning och transportinspektion ..... | 107        |
| 3.3      | Uppackning.....                                  | 107        |
| 3.4      | Krav på uppställningsplatsen .....               | 107        |
| 3.5      | Elektrisk anslutning .....                       | 107        |
| <b>4</b> | <b>Konstruktion och funktion</b> .....           | <b>108</b> |
| 4.1      | Översikt.....                                    | 108        |
| 4.2      | Kontroller.....                                  | 108        |
| 4.3      | Märkskylt .....                                  | 109        |
| <b>5</b> | <b>Manövrering och drift</b> .....               | <b>109</b> |
| 5.1      | Hopmontering .....                               | 109        |
| 5.3      | Handhavande.....                                 | 110        |
| 5.3      | Information om torkning.....                     | 110        |
| 5.4      | Recept.....                                      | 111        |
| 5.4.1    | Äpple-müslibar.....                              | 111        |
| 5.4.2    | Jordgubbs-banan-fruktläder .....                 | 112        |
| <b>6</b> | <b>Rengöring och skötsel</b> .....               | <b>112</b> |
| 6.1      | Säkerhetsanvisningar.....                        | 112        |
| 6.2      | Rengöring.....                                   | 112        |
| <b>7</b> | <b>Åtgärdande av störningar</b> .....            | <b>113</b> |
| 7.1      | Säkerhetsanvisningar.....                        | 113        |
| 7.2      | Störningsorsaker och åtgärder.....               | 113        |
| <b>8</b> | <b>Avfallshantering av uttjänt apparat</b> ..... | <b>113</b> |
| 8.1      | Avfallshantering av emballaget .....             | 113        |
| <b>9</b> | <b>Garanti</b> .....                             | <b>114</b> |

## 1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

### 1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av Torkenhet CASO DH 450 (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

## 1.2 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

### FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

### VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

### FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

### OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

## 1.3 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper. Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

## 1.4 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna Braukmann GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

## 2 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten. Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

## 2.1 Avsedd användning

Denna apparat är enbart avsedd för hushållsbruk inomhus för

- Torkning av livsmedel
- Tillverkning av fruktläder och müslibars. Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar, exempelvis:
  - i kök för personal i butiker, på kontor och andra yrkesmässiga omgivningar;
  - I jordbruksföretag;
  - för hotell- och motellgäster och boende i snarlika bostandsmiljöer;
  - på frukostpensionat.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

### VARNING

**Fara genom icke avsedd användning!** Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

## 2.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

### OBS

**För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:**

- ▶ Använd apparaten endast enligt beskrivningen i bruksanvisningen för att undvika skador på grund av felaktig användning.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner för att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn. Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Använd enheten endast i torra rum inomhus.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsyn.
- ▶ Använd inte enheten:
  - om själva enheten eller komponenter är skadade,
  - om elkabeln eller stickkontakten är skadade,
  - om enheten har fallit ned.



**OBS**

- ▶ Linda ut elkabeln fullständigt innan du använder enheten. Se då till att elkabeln inte skadas på grund av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut stickkontakten från eluttaget:
  - när du inte använder enheten,
  - efter varje användning,
  - innan du rengör eller ställer undan enheten,
  - om det uppstår en uppenbar störning under pågående drift,
  - vid åskväder.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakkunnigt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.
- ▶ Använd enheten endast med originaltillbehör.
- ▶ Ställ enheten på ett stabilt och plant underlag. Se till att du håller tillräckligt stort avstånd till kraftiga värmekällor som t.ex. spisplattor, värmerör och liknande.
- ▶ Rengör aldrig enheten med hårda, skrapande eller skurande rengöringsmedel som exempelvis stålull eller liknande.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Enheten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem (fjärrkontroll).
- ▶ Rengör enheten och ytorna som kommer i kontakt med livsmedel efter varje användning enligt beskrivningen i kapitel "Rengöring och skötsel".
- ▶ Stanna inom enhetens räckhåll när den är i drift.
- ▶ Låt inte locket vara öppet för länge när enheten är i drift.

## 2.3 Riskkällor

### 2.3.1 Risk för brännskador

** VARNING**

**De i enheten tillverkade livsmedlen, själva enheten och ytorna på enheten kan bli mycket heta.** Beakta följande säkerhetsanvisningar för att undvika förbränningar på dig och andra:

- ▶ Under pågående drift värms enheten upp, det kommer ut het luft från locket och det uppstår förbränningsrisk.
- ▶ Enheten hettas upp. Vidrör inte enheten när den är i drift eller innan den har svalnat.
- ▶ Ta tag i locket via de infällda greppen.

**⚠ VARNING**

- ▶ Efter användning är ytorna på enheten fortfarande varma. Vidrör inte ytorna tills kokaren har svalnat av komplett.

**2.3.2 Brandfara****⚠ VARNING**

**Om apparaten inte används på rätt sätt finns det risk för brand på grund av att innehållet antänds.** Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika risken för brand:

- ▶ Ställ inte enheten på papper/tidningar eller på lösa underlag eftersom vätska kan sugas upp och på så sätt täppa igen ventilationsöppningarna. Då uppstår fara för värmestrålning och brand!
- ▶ Ventilationsöppningarna på enheten och locket får inte täckas över.

**2.3.3 Fara genom elektrisk ström****⚠ FARA**

**Livsfara genom elektrisk ström!** Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Om elanslutningskabeln till denna enhet skadas måste den bytas ut av tillverkaren resp. tillverkarens kundtjänst eller en liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- ▶ Apparatsens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Doppa aldrig enheten i vatten för att rengöra den.
- ▶ **WARNING!** Fara för strömstötar! Det får inte komma någon vätska på enhetens anslutningsdon.

## 3 Ibrugtagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

### 3.1 Säkerhetsanvisningar

**⚠ VARNING**

**I samband med idrifttagning av apparaten kan person- och egendomsskador uppkomma!**

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker:

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

### 3.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- CASO DH 450
- Lock med ventilationsöppningar
- 2 Torkfolier
- 5 höjdjusterbara torknivåer
- 2 Silikonformar för müslibars
- Bruksanvisning

#### OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

### 3.3 Uppackning

För att packa upp apparaten, ska den tas ur kartongen och förpackningsmaterialet avlägsnas.

#### OBS

- ▶ Avlägsna skyddsfolien alldeles innan enheten ställs upp på användningsplatsen, för att undvika repor och smuts.
- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garanterat fall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

### 3.4 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten ska placeras på ett plant, stabilt och värmebeständigt underlag och skyddas från vattenstänk och alla möjliga värmekällor.
- Välj en plats där barn inte kan nå apparatens varma ytor.
- Placera inte apparaten i en varm, våt eller mycket fuktig miljö eller i närheten av brännbart material.
- Strömuttaget måste vara lättåtkomligt så att strömkabeln lätt kan kopplas ur vid behov.
- Installation och montering av denna enhet på icke stationära platser. (t.ex. fartyg) får endast utföras av specialiserade företag/yrkesmän om de säkerställer förutsättningarna för säker användning av denna enhet.
- Enheten får inte användas stående i ett skåp.

### 3.5 Elektrisk anslutning

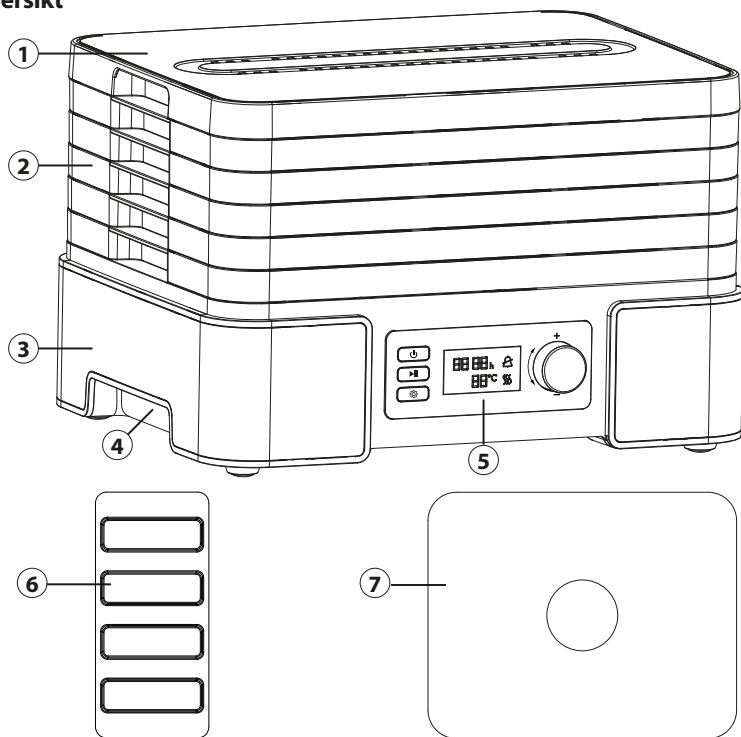
För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Anslut apparaten till ett korrekt installerat uttag vars elektriska data överensstämmer med uppgifterna på typskylten.
- Uttaget måste skyddas av en 16A strömbrytare.
- Apparaten får inte anslutas till elnätet med hjälp av en 3 meter lång, orullad förlängningskabel med ett tvärsnitt på 1,5 mm<sup>2</sup>. Det är förbjudet att använda flera stickproppar eller uttagsremсор på grund av brandrisken.
- Se till att strömkabeln är oskadad och inte ligger under enheten eller över varma eller vassa ytor.
- Apparatus elsäkerhet garanteras endast om den är ansluten till ett korrekt installerat skyddsjordssystem. Det är förbjudet att använda ett uttag utan skyddande jordledare. Om du är osäker bör du låta en kvalificerad elektriker kontrollera installationen i huset. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som orsakas av en saknad eller avbruten skyddsjordledare.

## 4 Konstruktion och funktion

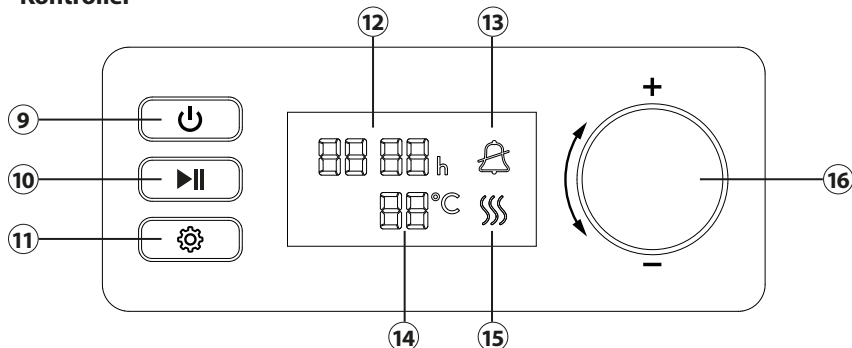
I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

### 4.1 Översikt



- ① Lock med ventilationsöppningar och infällda grepp
- ② Torknivåer (5 st.) med infällda grepp
- ③ Enhetsbas
- ④ Infällda grepp på enhetsbasen
- ⑤ Kontrollpanel med LED-display
- ⑥ Silikonform för müslibars (2 st.)
- ⑦ Torkfolie (2 st.)

### 4.2 Kontroller



- 9 På/Av-knapp
- 10 Start/Paus-knapp
- 11 Funktionsvalknapp: Genom att trycka på denna knapp kan du välja mellan tid-sinställning och temperaturinställning.
- 12 Tidsinformation i displayen
- 13 Indikering avaktiverad signalton: För avaktivering håller du funktionsvalknappen (11) intryckt.
- 14 Temperaturinformation i displayen
- 15 Indikering uppvärmning: Blinkar medan enheten värms upp.
- 16 Vridreglage: För att öka vrid medurs, för att minska vrid moturs.

### 4.3 Märkskylt

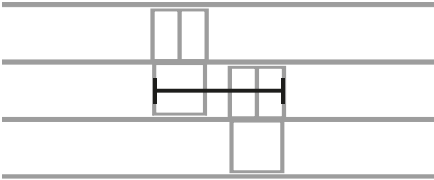
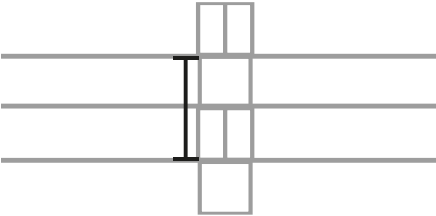
Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

## 5 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

### 5.1 Hopmontering

1. Ställ apparaten på en plan yta.
2. Rengör enheten enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel".
3. Preparera livsmedlen inför torkprocessen. Skölj livsmedlen vid behov och skär dem beroende på storlek i små bitar eller tunna skivor. Ta eventuellt bort kärnor.
4. Lägg de preparerade livsmedlen på de olika nivåerna. Se till att livsmedlen inte överlappar varandra. När det gäller särskilt fuktiga eller små livsmedel kan du lägga torkfolier (7) som droppskydd på torknivåerna och därefter livsmedel på dessa.
5. Sätt torknivåerna ovanpå varandra på enhetsbasen. Torknivåernas höjd kan ställas in i 2 nivåer genom att du vrider torknivån horisontellt med 180°.

| Torknivå med mindre avstånd   | Torknivå med större avstånd  |
|---|--|
| Stickanslutning bredvid varandra - idealisk för platta/små livsmedel.               | Stickanslutning ovanpå varandra - idealisk för skrymmande/stora livsmedel och användning av silikonformen för müslibars. |
|  |                                      |

6. Beroende på behov kan enheten användas med en eller upp till alla fem torknivåer.
7. Placera locket ovanpå den översta torknivån. Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är övertäckta.

#### OBS

- ▶ Se till att torknivåerna sitter korrekt. Felaktigt staplade torknivåer är ostabila och kan falla ner!

### 5.3 Handhavande

1. Montera ihop apparaten enligt beskrivningen i "Hopmontering".
2. Anslut nätkontakten till eluttaget.
3. Tryck på På/Av-knappen (7) för att slå på enheten. Displayen lyser upp.
4. Tryck på funktionsvalknappen (9). Tidsindikeringen på displayen börjar blinka.
5. Vrid på vridreglaget (14) för att ställa in önskad tid (mellan 30 min. och 48 tim.).
6. Tryck en gång till på funktionsvalknappen (9). Temperaturindikeringen på displayen börjar blinka.
7. Vrid på vridreglaget (14) för att ställa in önskad temperatur (mellan 35 °C och 70 °C).
8. Tryck på Start/Paus-knappen för att starta torkprocessen.
9. Den blinkande värmesymbolen visar att enheten värms upp. Så snart symbolen lyser konstant har driftstemperaturen uppnåtts.
10. När tiden har passerat, ljuder 3 signaltoner och ordet "End" visas på displayen.
11. Tau t livsmedlen och kontrollera deras konsistens. Beroende på smak och önskat resultat kan du förlänga torktiden. Upprepa de ovan beskrivna stegen.

#### OBS

- ▶ Du kan inte anpassa tiden eller temperaturen under pågående torkning. Tryck på Start/Paus-knappen för att pausa processen och genomför då eventuella ändringar.
- ▶ Om du pausar eller avslutar torkningen fortsätter ventilatorn att löpa ett tag till.
- ▶ Vi rekommenderar att rotera torknivåerna under torkningen (översta nivå neråt osv.) för att uppnå ett jämnare torkresultat för samtliga livsmedel.

### 5.3 Information om torkning

- Under torkprocessen medför den varma luften en avvattning i livsmedlen. Det är en skonsam process som gör livsmedel längre hållbara, eftersom bakterier och mögel då får en mindre angreppsyta. Vitaminer och mineralämnen bevaras till största del.
- Ju lägre temperaturen är under torkprocessen, desto mer vitaminer/mineralämnen bevaras, dock förlängs då torkprocessen.
- Livsmedel med en hög vätskehalt behöver mer tid för torkprocessen än livsmedel med låg vätskehalt.
- Ju tunnare livsmedel är skivade, desto snabbare kan de torkas. Livsmedel med en hög vätskehalt bör skivas motsvarande tunt.
- För att de torkade livsmedlen ska hålla så länge som möjligt bör de förvaras lufttätt, helst i vakuumbehållare.
- Om du stryker lite citronvätska på livsmedlet bevarar du livsmedlets ursprungliga färg under torkprocessen.

#### OBS

- ▶ Den rekommenderade torktiden och torktemperaturen beror på vilka livsmedel som används, hur mycket vätska de innehåller, hur tjockt de är skivade och vilket resultat som önskas. Därför kan de rekommenderade tillagningstiderna skifta. Rekommendationerna på enhetens lock och i tabellen kan användas som orientering.










Örter

30-40 °C

2-6  
tim

• T. ex. rosmarin, basilika, mynta, kamomillblommor osv.

|   |                  |          |           |  |
|---|------------------|----------|-----------|--|
|  | Skonsam torkning | 40 °C    | 12-48 tim | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vid långsam torkning med temperaturer under 42 °C talar man om livsmedlens råkostkvalitet eftersom de flesta näringsämnen bevaras. Du kan torka alla frukt- och grönsakssorter vid 40 °C, dock förlängs då torktiden.</li> </ul>  |
|  | Grönsaker        | 50 °C    | 4-12 tim  | <ul style="list-style-type: none"> <li>T.ex. svamp, tomater, paprika, morötter, zucchini osv.</li> <li>Halverade eller skurna i skivor/remсор</li> </ul>   |
|  | Frukt            | 50-60 °C | 12-24 tim | <ul style="list-style-type: none"> <li>T.ex. bär, aprikoser, druvor, fikon, körsbärstomater osv.</li> <li>Hela, halverade eller i fjärdedelar</li> </ul>   |
|  | Skivad frukt     | 50-70 °C | 8-16 tim  | <ul style="list-style-type: none"> <li>T.ex. äpplen, bananer, stora tomater, mango, kiwi, päron osv.</li> <li>Skär i ca 2-10 mm tjocka skivor</li> </ul>   |
|  | Fruktläder       | 60 °C    | 4-6 tim   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mosa mogen frukt och fördela moset ca 5-10 mm tjockt på en torkfolie</li> <li>Komplettera enligt önskemål med t.ex. honung eller agavesirap, frön/korn som t.ex. chiafrön eller solrosfrön, färska örter som t.ex. mynta eller basilika, kryddor som t.ex. kanel, grönsaker som t.ex. spenat, m.m.</li> </ul> |
|  | Müslibar         | 60 °C    | 4-10 tim  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Blanda havregryn med lite olja (t.ex. kokosolja), mjöl, honung eller liknande tills du får en klibbig smet</li> <li>Tillsätt enligt önskemål frön, korn, nötter, (torkad) frukt eller kryddor</li> </ul>  |
|  | Torkat kött      | 60-70 °C | 6-15 tim  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Skär magert kött i ca 5-10 mm tjocka remsor och lägg dem flera timmar i en marinad innan de torkas</li> </ul>   |

## 5.4 Recept

### 5.4.1 Äpple-müslibar

#### Ingredienser för 8-12 müslibars:

- 75 g havregryn
- 1 rivet äpple
- 1 msk solrosfrön
- 2 msk honung eller agavesirap
- kanel efter smak
- 75 g mandlar, grovt hackade
- 2 msk mjöl
- 1 msk chiafrön
- 1 msk olja (t.ex. raps eller kokos)
- 1 skvätt saft från citron

#### Tillagning:

1. Blanda ner alla ingredienser och rör om tills du får en något klibbig smet.
2. Fyll smeten i silikonformarna och tryck på ovansidan tills den blir glatt.
3. Lägg silikonformarna på torknivåerna och montera ihop enheten.
4. Kör torkenheten nu i ca 5 timmar på 60 °C.
5. Låt formarna med müslibars svalna. Ta ut dem sedan genom att vända formarna upp och ner på en tallrik.
6. Förvara dina müslibars i en lufttät behållare.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

RUS

SE

PT

- Om du vill tillverka ännu flera müslibars kan du förforma dessa med silikonformarna och lägga dem direkt på torknivåerna. Läggs dessförinnan torkfolien eller alternativt bakpapper på torknivån om så behövs.
- Du kann valfritt utöka receptet med nötter, frön, kryddor eller (torkad) frukt.

### 5.4.2 Jordgubbs-banan-fruktläder

#### Ingredienser:

- 150 g jordgubbar
- 1 skvätt saft från citron
- 1 mogen banan
- 1 msk chiafrön

#### Tillagning:

1. Tillsätt alla ingredienser i en blandare och mixa dem tills du får en jämn puré.
  2. Läggs en torkfolie på en torknivå och stryk den mixade fruktpurén på folien. Fördela fruktpurén på torkfolien så att det uppstår en ca 5-10 mm tjock beläggning.
  3. Sätt på locket och kör enheten i ca 4 timmar på 60 °C.
  4. Om ovanytan på fruktlädet efter denna tid fortfarande känns klibbig kan du förlänga torkprocessen 30-60 min. och därefter kontrollera konsistensen igen.
  5. Skär det färdiga fruktlädet i remsor och förvara dem i en lufttät behållare.
- Om du vill tillverka mer fruktläder kan du utöver torkfolien även använda bakpapper.

## 6 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

### 6.1 Säkerhetsanvisningar

#### FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Stäng av enheten innan du rengör den och dra ut kontakten från vägguttaget.
- ▶ Om du inte följer rengöringsanvisningarna, kan en problemfri hygien inte säkerställas.
- ▶ Före och efter en längre period under vilken apparaten inte används, måste den rengöras i enlighet med rengöringsanvisningarna.
- ▶ Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel. Tillsätt inget avkalkningsmedel.
- ▶ Skrapa inte bort hårt sittande föroreningar med hårda föremål.
- ▶ Apparat, kabel och kontakt får inte doppas i vatten och inte sättas in i diskmaskin.

### 6.2 Rengöring

#### ◆ Apparat

Torka av den svalnade enhetsbasen med en fuktig trasa. Låt enheten torka ordentligt innan du stugar undan den.

#### ◆ Locket, torknivåerna, silikonformen för müslibars och torkfolierna

Locket, torknivåerna, silikonformen för müslibars och torkfolierna kan rengöras med normalt diskmedel. Torka av delarna grundligt innan du förvarar dem.



## 7 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

### 7.1 Säkerhetsanvisningar

#### FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

### 7.2 Störningsorsaker och åtgärder

| Fel   | Möjlig orsak                               | Åtgärd                                 |
|---|--|--|
| Apparaten startar inte.                               | Elkontakten är inte ansluten till elnätet. | Anslut elkontakten till elnätet.       |
|   | Enheten är defekt.                         | Kontakta kundtjänsten.                 |
| Efter påslagning av enheten lyser displayen inte upp. | Nätkontakten har lossat från elnätet.      | Anslut nätkontakten igen till elnätet. |
|   | Enheten är defekt.                         | Kontakta kundtjänsten.                 |
| E1  | Avbruten strömkrets.                       | Kontakta kundtjänsten.                 |
| E2  | Kortslutning.                              | Kontakta kundtjänsten.                 |

#### OBS

- ▶ Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.

## 8 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



#### OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att er gamla utrustning förvaras barnsäkert tills den transporteras bort.

### 8.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.



## 9 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Ianspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transport-skador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

# Índice

|          |  |            |
|----------|--|------------|
| <b>1</b> | <b>Informações gerais</b> .....                          | <b>115</b> |
| 1.1      | Informações sobre este manual .....                      | 115        |
| 1.2      | Advertências .....                                       | 116        |
| 1.3      | Limitação de responsabilidade .....                      | 116        |
| 1.4      | Direitos de autor (Copyright) .....                      | 116        |
| <b>2</b> | <b>Segurança</b> .....                                   | <b>117</b> |
| 2.1      | Utilização prevista .....                                | 117        |
| 2.2      | Informações gerais de segurança .....                    | 117        |
| 2.3      | Fontes de perigo.....                                    | 119        |
| 2.3.1    | Risco de queimaduras .....                               | 119        |
| 2.3.2    | Perigo de incêndio .....                                 | 119        |
| 2.3.3    | Perigos de choque elétrico .....                         | 119        |
| <b>3</b> | <b>Instalação</b> .....                                  | <b>120</b> |
| 3.1      | Informação de segurança .....                            | 120        |
| 3.2      | Material fornecido .....                                 | 120        |
| 3.3      | Desembalar .....   | 120        |
| 3.4      | Exigências que devem respeitar o local de montagem ..... | 120        |
| 3.5      | Conexão elétrica .....                                   | 121        |
| <b>4</b> | <b>Design e funções</b> .....                            | <b>121</b> |
| 4.1      | Visão geral .....  | 121        |
| 4.2      | Elementos de control.....                                | 122        |
| 4.3      | Placa de identificação .....                             | 122        |
| <b>5</b> | <b>Controle e operação</b> .....                         | <b>122</b> |
| 5.1      | Montagem .....   | 122        |
| 5.2      | Funcionamento .....                                      | 123        |
| 5.3      | Informações sobre a desidratação .....                   | 124        |
| 5.4      | Receitas .....   | 125        |
| 5.4.1    | Barras de cereais e maçã .....                           | 125        |
| 5.4.2    | Couro de fruta de morango e banana .....                 | 125        |
| <b>6</b> | <b>Limpeza e manutenção</b> .....                        | <b>126</b> |
| 6.1      | Informação de segurança .....                            | 126        |
| 6.2      | Limpeza.....   | 126        |
| <b>7</b> | <b>Resolução de avarias</b> .....                        | <b>126</b> |
| 7.1      | Instruções de segurança.....                             | 127        |
| 7.2      | Causas e possíveis soluções de avarias .....             | 127        |
| <b>8</b> | <b>Eliminação do aparelho usado</b> .....                | <b>127</b> |
| 8.1      | Eliminação da embalagem .....                            | 127        |
| <b>9</b> | <b>Garantia</b> .....                                    | <b>128</b> |

## 1 Informações gerais

Por favor, ler atentamente as informações contidas neste manual de modo a se familiarizar com o seu aparelho e poder desfrutar de todas as suas funções. Seu aparelho irá servi-lo por muitos anos se você conservar e cuidar dele adequadamente. Esperamos que goste de usá-lo.

### 1.1 Informações sobre este manual

Este manual de instruções faz parte do Desidratador de alimentos CASO DH 450 (adiante designado por aparelho) e fornece instruções importantes de instalação, segurança, utilização e manutenção do aparelho. O manual de instruções deve ser mantido sempre junto do aparelho. Este manual deve ser lido e usado por todas as pessoas que irão manusear o aparelho durante a sua:

- Instalação,
- Resolução de avarias
- Utilização,
- Limpeza e manutenção.

Guardar este manual de instruções em lugar seguro, de modo a poder entregar junto com o aparelho em caso de revenda.

## 1.2 Advertências

Os seguintes sinais de aviso de perigo são utilizados neste manual de instruções:

### PERIGO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar na morte ou em ferimentos graves.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves.

### AVISO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

**Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

### ATENÇÃO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

**Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

### NOTA

Um aviso deste tipo indica informação adicional, que irá facilitar a utilização deste aparelho.

## 1.3 Limitação de responsabilidade

Todas as informações técnicas, dados e informações contidas neste manual para se proceder a instalação, operação e manutenção encontram-se atualizados á data de impressão, e foram compilados de acordo com toda a nossa experiência e conhecimento adquiridos previamente.

A informação, ilustrações e descrições contidas neste manual do usuário, não podem servir de fundamento para posteriores diligencias legais. O fabricante não assume responsabilidades por danos decorrentes do:

- Não cumprimento das instruções contidas neste manual
- Outros usos além dos previstos neste manual de instruções
- Reparações não autorizadas
- Uso de peças de reparação não autorizadas
- Quaisquer alterações técnicas e/ou modificações não autorizadas
- Uso de acessórios não aprovados

Não é recomendado que se proceda a quaisquer modificações no aparelho pois as mesmas irão invalidar a garantia do seu aparelho. Todas as traduções foram corretamente efetuadas de acordo com o nosso melhor know-how e compreensão. Pelo que não assumimos responsabilidade por quaisquer erros de tradução, mesmo que a tradução tenha sido realizada por nós ou por nossa indicação. Somente o texto original em alemão será vinculativo.

## 1.4 Direitos de autor (Copyright)

Este documento encontra-se abrangido por direitos de autor (copyright). A Braukmann GmbH reserva-se todos os direitos, incluindo os de reprodução fotomecânica, duplicação e distribuição por qualquer outro meio (por exemplo: digitais, suporte papel, etc.), no seu todo ou em parte. Sujeito a alterações de conteúdo e técnicas.

## 2 Segurança

Neste capítulo encontrará informações de segurança importantes sobre a utilização deste aparelho. Este aparelho encontra-se em conformidade com normas de segurança em vigor. No entanto, o seu uso indevido pode resultar em ferimentos pessoais e danos.

### 2.1 Utilização prevista

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico em espaços fechados para

- Secar alimentos
- Confeção de couro de fruta e barras de cereais. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - em cozinhas para empregados em lojas, escritórios e outras áreas comerciais;
  - em explorações agrícolas;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais similares;
  - em pensões com pequeno-almoço.

Qualquer outra utilização ou uma utilização que exceda esta é considerada imprópria.

#### AVISO

**Aviso de perigo devido a um uso diferente do previsto!** Diferentes tipos de perigo podem resultar de uma utilização diferente da qual foi prevista para este aparelho.

- ▶ Usar este aparelho exclusivamente para a sua utilização prevista.
- ▶ Respeitar as instruções descritas neste manual de instruções.

Quaisquer danos resultantes de um uso diferente do previsto, não serão abrangidos pela garantia. O utilizador será o responsável exclusivo por qualquer risco/dano que daí possa ocorrer.

### 2.2 Informações gerais de segurança

#### NOTA

**Por favor, respeite as seguintes indicações de segurança geral no que diz respeito a segurança da manipulação do dispositivo.**

- ▶ Use o aparelho apenas como descrito no manual de instruções para evitar possíveis ferimentos por utilização indevida.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionados ou lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- ▶ A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser efectuada por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
- ▶ O aparelho e o seu chumbo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.
- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ Opere o aparelho apenas em espaços interiores secos.

**NOTA**

- ▶ Não opere o aparelho sem vigilância.
- ▶ Não utilize o aparelho:
  - se o próprio aparelho ou quaisquer peças estiverem danificadas,
  - se o cabo de alimentação e/ou a ficha estiverem danificados,
  - se o aparelho tiver caído.
- ▶ Desenrole sempre completamente o cabo de alimentação antes de cada utilização. Ao fazê-lo, certifique-se de que o cabo de alimentação não é danificado por arestas afiadas ou objetos quentes.
- ▶ Tire a ficha da tomada:
  - se não usar o aparelho,
  - após cada utilização,
  - antes de limpar ou arrumar o aparelho,
  - se houver evidentemente uma anomalia durante o funcionamento,
  - se houver trovoadas.
- ▶ Não proceda a quaisquer alterações no aparelho ou no cabo de alimentação. Solicite reparações apenas a uma oficina especializada, porque aparelhos mal reparados põem em perigo o utilizador. Observe também as condições de garantia anexadas.
- ▶ Utilize o aparelho apenas com acessórios originais.
- ▶ Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e nivelada. Certifique-se de que a distância de fontes de calor fortes, tais como placas de fogão, tubos de aquecimento, etc., é suficientemente grande.
- ▶ Não limpe o aparelho com produtos de limpeza duros, ásperos ou abrasivos, tais como palha de aço ou similares.
- ▶ Componentes defeituosos sempre devem ser substituídos com peças de reposição originais. Somente essas peças vão garantir a segurança.
- ▶ A unidade não se destina a ser operada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado (controlo remoto).
- ▶ Limpe o aparelho e as superfícies de contacto com alimentos após cada utilização, tal como descrito no capítulo sobre limpeza e conservação.
- ▶ Fique perto do aparelho durante o funcionamento.
- ▶ Não deixe a tampa aberta durante muito tempo quando o aparelho estiver em funcionamento.

## 2.3 Fontes de perigo

### 2.3.1 Risco de queimaduras

#### AVISO

**Os alimentos confecionados no aparelho, o aparelho e as superfícies do aparelho podem ficar muito quentes.** Observe as instruções de segurança seguintes para evitar queimar-se a si próprio ou queimar outros:

- ▶ Durante o funcionamento, o aparelho aquece, no topo da tampa sai vapor quente, existindo por isso um risco de queimaduras.
- ▶ O aparelho pode ficar muito quente. Não movimente o aparelho durante a utilização ou antes de ter arrefecido.
- ▶ Segure na tampa pelas pegas encastradas.
- ▶ As superfícies do aparelho ainda têm calor residual após a utilização. Não toque nelas até que tenham arrefecido completamente.

### 2.3.2 Perigo de incêndio

#### AVISO

**Se o aparelho não for utilizado correctamente, há um risco de incêndio devido à ignição do conteúdo.** Observar as seguintes instruções de segurança para evitar o risco de incêndio:

- ▶ Não coloque o aparelho sobre papel/jornal ou superfícies soltas, pois estas podem ser absorvidas e bloquear as ranhuras de ventilação. Isso provoca risco de geração de calor e risco de incêndio!
- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação no aparelho e na tampa.

### 2.3.3 Perigos de choque eléctrico

#### PERIGO

**Perigo de vida devido à corrente eléctrica!** Existe o perigo mortal quando entra em contacto com fios eléctricos! Observe as seguintes indicações de segurança para evitar perigos devido à energia eléctrica:

- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, precisa de ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de apoio ao cliente ou por uma pessoa com qualificações similares, a fim de evitar riscos.
- ▶ Não abrir a carcaça do dispositivo sob quaisquer circunstâncias. Há um perigo de choque eléctrico se conexões são tocadas e/ou é alterada a estrutura eléctrica ou mecânica. Além disso, falhas funcionais no dispositivo também podem ocorrer.
- ▶ Não imerja o aparelho em água para limpeza.
- ▶ AVISO! Risco de choque eléctrico! Não permita que qualquer líquido passe por cima do conector do aparelho.

## 3 Instalação

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre o arranque do aparelho. Siga estas dicas para evitar danos e perigos:

### 3.1 Informação de segurança

#### **AVISO**

- ▶ O material de embalagem não pode ser usado para brincar, risco de asfixia.

### 3.2 Material fornecido

O aparelho vem de fábrica com os seguintes componentes:

- CASO DH 450
- 5 níveis de secagem empilháveis
- Tampa com ranhuras de ventilação
- 2 formas de silicone para barras de cereais
- 2 folhas de secagem
- Manual de instruções

#### **NOTA**

- ▶ Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.
- ▶ Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalagem inadequado ou com o transporte.

### 3.3 Desembalar

Para desembalar o aparelho, retire-o da caixa e remova o material de embalagem.

#### **NOTA**

- ▶ Se possível, guardar a embalagem original durante o período de garantia para poder embalar o aparelho corretamente se for necessário fazer uso da garantia.

### 3.4 Exigências que devem respeitar o local de montagem

Para garantir a operação segura e correta do aparelho, o local de colocação deve atender aos seguintes requisitos:

- Aparelho deve ser colocado sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor e protegido contra salpicos de água e todas as fontes possíveis de calor.
- Selecionar o local de instalação de modo a que as crianças não possam alcançar superfícies quentes do aparelho.
- Não colocar o aparelho num ambiente quente, húmido ou muito húmido ou perto de material combustível.
- A tomada deve ser facilmente acessível para que o cabo de alimentação possa ser facilmente desligado, se necessário.
- A instalação e montagem do aparelho em locais não-estacionárias instalação (por exemplo, em navios) devem ser realizadas por empresas especializadas / eletricitistas, desde que eles garantem os pré-requisitos para a utilização segura deste dispositivo.
- O aparelho não deve ser deixado num armário enquanto estiver a ser operado.



### 3.5 Conexão elétrica

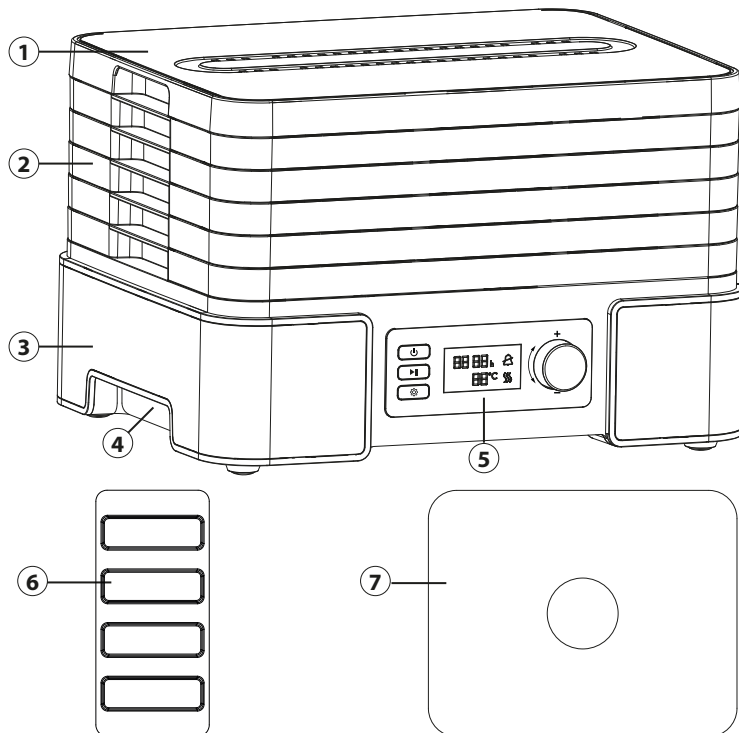
Para o aparelho funcionar corretamente e com segurança deve observar as seguintes instruções para ligar a conexão elétrica:

- Antes de ligar o dispositivo, comparar os dados de conexão (tensão e frequência) da placa de identificação com da fonte de eletricidade doméstica. Esses dados devem corresponder para evitar danificar o dispositivo. Em caso de dúvida, consulte um eletricista de serviço técnico.
- A ligação do aparelho à rede elétrica deve ser através de um cabo de extensão enrolada, de 3 metros de comprimento como máxima e uma seção reta de 1,5 mm<sup>2</sup>. Os adaptadores ou extensões é proibida, pelo risco de incêndio.
- Certifique-se que o cabo não está danificado e que não há tenções sob o aparelho, sobre superfícies quentes ou bordas afiadas.
- A tomada deve ser equipada com um fusível de proteção 16A.
- A segurança elétrica da unidade somente se assegura se estiver ligado em um sistema de supressão de sobrecargas. É proibido ligar o dispositivo a uma tomada sem protecção. Em caso de dúvida, chamar o eletricista e verifique a instalação em casa. O fabricante não é responsável por danos causados pela falta de proteção ou proteção interrompida.

## 4 Design e funções

Este capítulo fornece-lhe informações importantes sobre a estrutura e a função da unidade.

### 4.1 Visão geral



DE

EN

FR

IT

ES

NL

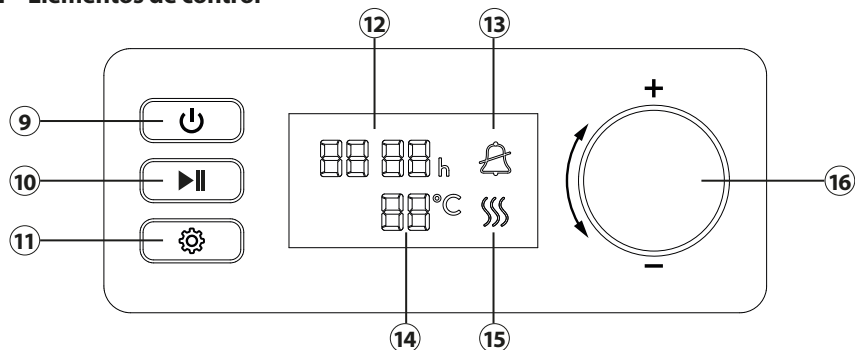
RUS

SE

PT

- ① Tampa com ranhuras de ventilação e pegas encastradas
- ② Níveis de secagem (5 unidades) com pegas encastradas
- ③ Base do aparelho
- ④ Pegas encastradas da base do aparelho
- ⑤ Painel de comando com display LED
- ⑥ Forma de silicone para barras de cereais (2 unidades)
- ⑦ Folha de secagem (2 unidades)

## 4.2 Elementos de control



- ⑨ Botão ON/OFF
- ⑩ Botão Início/Pausa
- ⑪ Botão de seleção da função: ao pressionar o botão pode selecionar entre o ajuste de tempo e o ajuste de temperatura.
- ⑫ Indicação de tempo no display
- ⑬ Indicação de sinal acústico desativado: mantenha o botão de seleção da função (11) premido para desativar.
- ⑭ Indicação de temperatura no display
- ⑮ Indicação de aquecimento: pisca enquanto o aparelho aquece.
- ⑯ Regulador rotativo: rode no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar, rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir.

## 4.3 Placa de identificação

A placa de identificação com os dados de ligação e desempenho está localizada na parte inferior da unidade.

# 5 Controle e operação

Este capítulo contém informações importantes sobre o controle do aparelho. Siga as instruções para evitar perigos e danos.

## 5.1 Montagem

1. Coloque o aparelho numa superfície plana.
2. Limpe o aparelho como descrito em "Limpeza e conservação".
3. Prepare os alimentos para o processo de secagem. Se for necessário, lave os alimentos e corte-os, conforme o tamanho, em pedaços pequenos ou rodela finas. Se for o caso, retire sementes/caroços.

- Coloque os alimentos preparados nos níveis de secagem. Certifique-se de que os alimentos não se sobrepõem. No caso de alimentos particularmente húmidos ou pequenos, pode colocar as folhas de secagem (7) como proteção contra pingos sobre os níveis de secagem e, a seguir, colocar os alimentos sobre as folhas.
- Coloque os níveis de secagem, uns em cima dos outros, na base do aparelho. A altura dos níveis de secagem pode ser regulada em 2 passos, rodando o nível de secagem 180° na horizontal.

| Nível de secagem com distância reduzida   | Nível de secagem com distância aumentada  |
|---|---|
| A ligação de encaixe está lado a lado - ideal para alimentos baixos / pequenos. | A ligação de encaixe está sobreposta - ideal para alimentos altos / grandes e a utilização da forma de silicone para barras de cereais. |
|   |   |

- Conforme necessário, o aparelho pode ser operado com um ou até os cinco níveis de secagem totais.
- Coloque a tampa acima do nível de secagem superior. Certifique-se de que as ranhuras de ventilação não são tapadas.

### NOTA

- ▶ Assegure-se de que os níveis de secagem estão corretamente posicionados. Níveis de secagem empilhados incorretamente são instáveis e podem cair!

## 5.2 Funcionamento

- Monte o dispositivo de acordo com a descrição em „Montagem“.
- Insira a ficha de alimentação na tomada.
- Prima o botão ON/OFF (7) para ligar o aparelho. O display acende.
- Prima o botão de seleção da função (9). A indicação de tempo no display começa a piscar.
- Rode o regulador rotativo (14) para ajustar o tempo desejado (entre 30 minutos e 48 horas).
- Prima novamente o botão de seleção da função (9). A indicação de temperatura no display começa a piscar.
- Rode o regulador rotativo (14) para ajustar a temperatura desejada (entre 35 °C minutos e 70 °C).
- Pressione o botão ON/OFF para iniciar o processo de secagem.
- O símbolo de aquecimento a piscar indica que o aparelho está a ser aquecido. Logo que o símbolo esteja permanentemente aceso, a temperatura de funcionamento está alcançada.
- Quando o tempo tiver decorrido soam 3 sinais acústicos e a palavra “End” aparece no display.
- Retire os alimentos e verifique a consistência. Conforme o gosto e o resultado desejado, pode prolongar o tempo de secagem. Repita os passos descritos para isso.

### NOTA

- ▶ Durante o processo de secagem não pode ajustar o tempo ou a temperatura. Prima o botão Início/Pausa para interromper o processo e proceder a alterações.

**NOTA**






- ▶ Ao fazer uma pausa ou terminar o processo de secagem, o ventilador funciona durante algum tempo.
- ▶ Recomendamos a rotação dos níveis de secagem durante o processo de secagem (nível superior para baixo, etc.) para alcançar um resultado de secagem mais uniforme de todos os alimentos.




**5.3 Informações sobre a desidratação**

- Durante a desidratação, a água é extraída aos alimentos através do ar quente. Este é um processo suave para conservar os alimentos durante mais tempo, uma vez que as bactérias e os bolores têm uma área de ataque menor. Vitaminas e minerais são em grande parte preservados no processo.
- Quanto mais baixa for a temperatura do processo de secagem, tanto mais vitaminas/minerais são preservados, mas também tanto mais demorado é o processo de secagem.
- Alimentos com um alto teor de líquido requerem mais tempo para o processo de secagem do que alimentos com um teor de líquido mais baixo.
- Quanto mais fino for o corte dos alimentos, tanto mais rapidamente os alimentos podem ser desidratados. Os alimentos que tenham um alto teor de líquido devem ser cortados correspondentemente mais finos.
- Para um tempo de conservação o mais longo possível, os alimentos secos devem ser guardados num recipiente hermético; os recipientes de vácuo são ideais para isso.
- Se revestir os alimentos com um pouco de sumo de limão, a cor dos alimentos será preservada durante o processo de secagem.

**NOTA**

- ▶ O tempo e a temperatura de desidratação recomendados dependem dos alimentos utilizados, da quantidade de líquido que os alimentos têm, da sua espessura e do resultado desejado. Por isso, os tempos de preparação recomendados podem variar. As recomendações na tampa do aparelho e na tabela servem de orientação.

|   |                  |          |             |   |
|---|------------------|----------|-------------|---|
|   | Ervas aromáticas | 30-40 °C | 2-6 horas   | • P.ex. alecrim, manjeriço, hortelã, flores de camomila, etc.   |
|  | Secagem suave    | 40 °C    | 12-48 horas | • A secagem lenta com temperaturas abaixo dos 42 °C é referida como qualidade de alimentos crus, uma vez que a maioria dos nutrientes é preservada. Pode secar todos os tipos de fruta e vegetais a 40 °C, mas isso aumenta o tempo de secagem. |
|  | Vegetais         | 50 °C    | 4-12 horas  | • P.ex. cogumelos, tomates, pimentos, cenouras, curgetes, etc.<br>• Cortados a meio ou em fatias / tiras  |
|  | Fruta            | 50-60 °C | 12-24 horas | • P.ex. bagas, damascos, uvas, figos, tomates cereja, etc.<br>• Inteira, cortada a meio ou em quartos   |
|  | Fruta fatiada    | 50-70 °C | 8-16 horas  | • P.ex. maçã, banana, tomates grandes, manga, kiwi, pera, etc.<br>• Cortada em fatias com cerca de 2-10 mm de tamanho   |

|   |                   |          |            |  |
|---|-------------------|----------|------------|--|
|  | Couro de fruta    | 60 °C    | 4-6 horas  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passe a fruta madura e espalhe-a com cerca de 5-10 mm de espessura sobre uma folha de secagem</li> <li>• Conforme o gosto, adicione p. ex. mel ou concentrado de agave, sementes/grãos, como p. ex. sementes de chia ou sementes de girassol, ervas aromáticas frescas, como p. ex. hortelã ou manjeriço, especiarias, como p. ex. canela, vegetais, como p. ex. espinafre, e muito mais</li> </ul> |
|  | Barras de cereais | 60 °C    | 4-10 horas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Misture flocos de aveia com um pouco de óleo (p. ex. óleo de coco), farinha, mel ou similar até obter uma mistura ligeiramente pegajosa</li> <li>• Conforme o gosto, adicione sementes, grãos, frutos secos de casca rija, fruta (seca) ou especiarias</li> </ul>   |
|  | Carne seca        | 60-70 °C | 6-15 horas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte carne magra em tiras com cerca de 5-10 mm de espessura e marine durante várias horas antes de desidratar</li> </ul>   |

## 5.4 Receitas

### 5.4.1 Barras de cereais e maçã

#### Ingredientes para 8-12 barras:

- 75 g de flocos de aveia
- 1 maçã ralada
- 1 colher de sopa de sementes de girassol
- 2 colheres de sopa de mel ou concentrado de agave
- Conforme o gosto, canela
- 75 g de amêndoa, picada grosseiramente
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de sementes de chia
- 1 colher de sopa de óleo (p. ex. colza ou coco)
- 1 pouco de sumo de limão

#### Preparação:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura solta, ligeiramente pegajosa.
  2. Encha as formas de silicone com a mistura, pressione e alise a parte superior.
  3. Coloque as formas de silicone nos níveis de secagem e monte o aparelho.
  4. Opere o desidratador durante cerca de 5 horas a 60 °C.
  5. Deixe as barras de cereais arrefecer. Retire as barras de cereais, invertendo a forma de silicone sobre um prato.
  6. Guarde as barras de cereais num recipiente hermético.
- Se quiser confeccionar mais barras de cereais, pode moldar previamente as barras com as formas de silicone e colocá-las diretamente, sem as formas, nos níveis de secagem. Se necessário, revista antes o nível de secagem com a folha de secagem ou, alternativamente, com papel vegetal cortado à medida.
  - A receita pode ser completada, como desejar, com frutos secos de casca rija, sementes, especiarias ou fruta (seca).

### 5.4.2 Couro de fruta de morango e banana

#### Ingredientes:

- 150 g de morangos
- 1 pouco de sumo de limão
- 1 banana madura
- 1 colher de sopa de sementes de chia

**Preparação:**

1. Processe todos os ingredientes num liquidificador até obter uma mistura uniforme.
  2. Coloque uma folha de secagem num nível de secagem e deite a mistura de fruta passada na folha de secagem. Espalhe a massa de fruta pela folha de secagem de modo a obter uma camada de aproximadamente 5-10 mm de espessura.
  3. Coloque a tampa e opere o aparelho durante cerca de 4 horas a 60 °C.
  4. Se a superfície do couro de fruta ainda estiver pegajosa depois de decorrido o tempo, prolongue o processo de secagem por 30-60 minutos e verifique novamente a consistência.
  5. Corte o couro de fruta concluído em tiras e guarde-as num recipiente hermético.
- Se quiser confeccionar mais couro de fruta, adicionalmente às folhas de secagem também pode usar papel vegetal cortado à medida.

## 6 Limpeza e manutenção

Este capítulo inclui importantes sobre as dicas limpeza e a conservação do aparelho. Ter em mente as instruções e danos por limpeza inadequada do dispositivo e certifique-se de que o dispositivo funciona sem erros.

### 6.1 Informação de segurança

** ATENÇÃO**

Por favor, observe as instruções de segurança, antes de limpar o seu dispositivo:

- ▶ Antes de limpar, desligue o aparelho e tire a ficha da tomada de parede.
- ▶ Se não seguir as instruções de limpeza não é possível garantir uma higiene perfeita.
- ▶ Antes e depois de um longo período de armazenamento, durante o qual o aparelho não seja utilizado, deve ser limpo de acordo com as instruções de limpeza.
- ▶ Não use produtos de limpeza agressivos ou abrasivos nem solventes. Não adicione descalcificador.
- ▶ Não raspe sujidades persistentes com objetos duros.
- ▶ Não mergulhe o aparelho em água e não o coloque na máquina de lavar louça.

### 6.2 Limpeza

**◆ Aparelho**

Limpe a base do aparelho arrefecida com um pano húmido. Seque bem o aparelho antes de o guardar.

**◆ Tampa, os níveis de secagem, a forma de silicone para as barras de cereais e as folhas de secagem**

A tampa, os níveis de secagem, a forma de silicone para as barras de cereais e as folhas de secagem podem ser limpos com detergente normal. Seque bem as peças antes de as guardar.

## 7 Resolução de avarias

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre as falhas do aparelho a solução de problemas de. Siga estas dicas para evitar danos e perigos:

## 7.1 Instruções de segurança

### ⚠ ATENÇÃO

- ▶ Reparação de equipamentos eléctricos e electrónicos deve ocorrer somente por pessoal autorizado e treinado pelo fabricante.
- ▶ Reparação inadequada poderia pôr em perigo o usuário e causar danos ao dispositivo.

## 7.2 Causas e possíveis soluções de avarias

Na tabela seguinte pode identificar as diferentes avarias e suas possíveis soluções:

| Falha  | Causa possível  | Solução   |
|--|---|---|
| O aparelho não arranca.                          | A ficha de alimentação não está ligada à rede elétrica. | Ligue a ficha de alimentação à rede elétrica.           |
|  | O aparelho está avariado.                               | Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.               |
| O display não acende depois de ligar o aparelho. | A ficha de alimentação soltou-se da rede elétrica.      | Ligue novamente a ficha de alimentação à rede elétrica. |
|  | O aparelho está avariado.                               | Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.               |
| E1   | Circuito interrompido.                                  | Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.               |
| E2   | Curto-circuito.   | Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.               |

### NOTA

- ▶ Se for incapaz de resolver o problema seguindo os passos descritos mais acima, por favor contactar um serviço de assistência técnica autorizada.
- ▶ **Limpar o dispositivo antes de enviá-la a assistência.**

## 8 Eliminação do aparelho usado

Os produtos eléctricos e electrónicos usados contêm materiais reutilizáveis. No entanto, eles também contêm materiais nocivos necessários para sua operação e segurança. No lixo doméstico, ou antes a manipulação imprópria, coloca em perigo a saúde humana e o ambiente. Portanto, não coloque seu aparelho usado em qualquer lixo doméstico.



### NOTA

- ▶ Use os pontos de recolha de aparelhos eletricos e eletronicos – Eletrão. Contate as autoridades locais afim de saber quando e onde deve entregar o seu aparelho.
- ▶ Armazenamento e eliminação de seu aparelho usado, protegendo contra o acesso de crianças.

### 8.1 Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos causados pelo transporte. Os materiais da embalagem foram selecionados de acordo com uma filosofia ecologicamente sustentada, respeitando o meio ambiente e portanto são recicláveis.

O retorno do material de embalagem ao ciclo matéria-prima economiza e reduz a geração de resíduos. Portanto, deposite os materiais de embalagem que não necessita nos pontos de recolha „ponto verde“



## 9 Garantia

No caso deste produto, concedemos uma garantia de 24 meses a partir da data de venda por defeitos que estejam relacionados com defeitos de produção ou de material. A nossa garantia é válida para a Alemanha, a Áustria e os Países Baixos. Por favor entre em contacto connosco para o caso de todos os outros países.

As suas reclamações de garantia legal nos termos do § 437 e seguintes do Código Civil alemão não são afetadas por isso. A reivindicação dos seus direitos legais em matéria de defeitos é gratuita para si. Na garantia não estão englobados danos que tenham sido originados por um manuseio incorreto ou uma utilização incorreta, assim como por defeitos que apenas afetem ligeiramente a função ou o valor do aparelho. Além disso, excluídas da garantia estão peças de desgaste, danos de transporte, desde que não sejamos responsáveis por eles, e danos que tenham sido originados por reparações que não tenham sido realizadas por nós. Este aparelho foi construído para a utilização no âmbito privado (uso doméstico) e corresponde ao desempenho especificado. Uma eventual utilização no uso comercial só é coberta pela garantia se na sua extensão puder ser comparada com o desgaste de uma utilização privada. O aparelho não está determinado para um uso comercial mais extenso. No caso de reclamações justificadas, iremos optar por reparar o aparelho defeituoso ou por substituir o aparelho defeituoso por um aparelho sem defeitos. Defeitos evidentes têm de ser participados dentro de 14 dias após o fornecimento. Outras reivindicações estão excluídas.

Para reivindicar um direito de garantia, por favor entre em contacto connosco antes de enviar o aparelho (sempre com prova de compra!). Os nossos dados de contacto (“concessor de garantia”) podem ser consultados no início deste manual de instruções.









**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de) | Internet: [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)