



Dehydrator

Instruction manual



Caution: Read the instructions before using the appliance

(EN)	Dehydrator	2	(DE)	Dörrgerät	20
	<u>Instruction manual</u>			<u>Bedienungsanleitung</u>	
(NL)	Droogoven	8	(IT)	Essiccatore	26
	<u>Gebruikershandleiding</u>			<u>Manuale di istruzioni</u>	
(FR)	Déshydrateur	14	(ES)	Deshidratador	32
	<u>Mode d'emploi</u>			<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
JK755 / JK756

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- **Caution! Hot surface!** 
- **Caution!** This is an attended appliance and must be supervised when in use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance must only be used in accordance with these instructions and by persons competent to do so.
- DO NOT use if damaged.
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- DO NOT move or carry the appliance when it is switched on.
- DO NOT obstruct or cover the appliance in any way when in use. The appliance should not come into contact or be covered with easily flammable materials, like curtains, textiles, walls and the like. Always ensure sufficient safety distance to flammable materials.
- NOT suitable for outdoor use.
- NOT intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- Always switch off the appliance, disconnect the power supply and allow to cool when not in use, before cleaning or carrying out maintenance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Buffalo agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- BUFFALO recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.

- BUFFALO recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

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

Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO Dehydrator
- Stainless steel trays (JK755 x 6, JK756 x 10)
- Drip Tray
- Instruction manual

Buffalo prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

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

Installation

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

Before first time use:

Let the appliance run at the highest temperature (75°C) for 30 minutes to burn off any manufacturing residues.

After cooling down, clean the interior and all removable trays with soapy water.

Operation



1. Push the trays with food into the appliance and close the door. Ensure the drip tray is in place.
2. Connect the appliance to the mains power supply. The appliance beeps once, then shows "8888" and "OFF" consecutively.
3. Press the START/STOP key to enter Standby. The previously set time and temperature (or the default time 10H / temperature 70°C) will be shown in turn.

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 4. Set time/temperature as below, then press the START/STOP key to start. <ul style="list-style-type: none"> • Press the TIME/TEMP key once and the hour digits start to flash. Press "+" or "-" key repeatedly to set the hour. Press the TIME/TEMP key again and the minute digits start to flash. Press "+" or "-" key repeatedly to set the minutes. • Press the TIME/TEMP key again to switch to temperature setting. Press "+" or "-" key repeatedly to set (25°C to 75°C). • Tip: To change the settings rapidly, just press and hold "+" or "-" key. | <ol style="list-style-type: none"> 4. Press the START/STOP key to start. The time begins to count down on the display. |
|---|---|

5. During working, press the TIME/TEMP key to pause. Press the TIME/TEMP key again to continue.
6. When the set time expires, the appliance will beep 5 seconds then show "END". The fan will continue to run for 10 seconds.
7. Press and hold the START/STOP key to return to standby mode and the display will keep flashing "OFF".
8. If no operation within 60 seconds, the appliance will shut down. Disconnect the appliance from the mains to completely turn off the appliance.

Note: To modify the time or temperature during Working Mode, press and hold the START/STOP key to return to standby then repeat step 4 as above.

Overheating protection

This appliance is featured with an overheat protection. Should the temperature exceed safe levels the appliance will automatically cut off power. The thermal Cut-out switch is located on the rear of the appliance. To reset the appliance after a sufficient cool-down period:

1. Unscrew the reset switch cap.
2. Press the small reset switch down until it clicks.
3. The appliance is now reset and can be used as normal.

Dehydrating guide

Warning!

It is recommended that meat and poultry is dehydrated at a temperature of at least 75°C, or alternatively the meat should be preheated to at least 75 °C to guard against pathogens.

Fish should be steamed or baked to at least 93°C until flaky before dehydrating at a temperature of at least 75°C.

Choosing food to dehydrate

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

Tips for pre-treatment of foods

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

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

Dehydrating tips

- Do not overlap foods. Make sure foods are flat when placing on dehydrating trays. Overlapped foods can greatly increase drying time.
- Make sure foods are completely dry before removing. If you are not sure, cut a sample down the middle to check for internal dryness.
- Make sure to label containers when you store your dehydrated food.
- Proper storage helps maintain quality food. Package the food when cool. Foods can be kept longer if stored in a cool, dark and dry place. The ideal storage temperature is 15°C or lower.
- Place dehydrated foods in plastic freezer bags before storing in metal or glass containers. Remove as much air as possible before sealing.
- Vacuum sealing is the best way to keep dehydrated foods.
- Food will shrink approximately ¼ to ½ their original size and weight during dehydration. Make sure not to cut pieces of food to be dehydrated too small.

Recommended Temperatures for Dehydrating Food

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

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

Cleaning, Care & Maintenance

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

Cleaning all removable trays

- After each use, remove the trays from the appliance for cleaning.
- Note: All the trays are dishwasher safe.
- Clean using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry well.
- Re-locate into the appliance.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug and lead are damaged	Replace Plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Chamber does not get warm, or gets too warm	Heating element, thermostat or fan faulty	Consult a qualified technician
Drying takes to long	Humid conditions	Move the appliance to a less humid environment
	Heating element, thermostat or fan might be defect	Consult a qualified technician
Error code "E1"	Ultra high temperature thus overheating protection is activated	Wait until the unit cools down. Please check your machine is safe with no obvious damage and then press the RESET switch
Error code "E2"	Temperature probe is open circuited	Probe wiring disconnected or damaged. Have it checked or replaced by a qualified technician
Error code "E3"	Temperature probe is short circuited	
Error code "E4"	Long time heating without temperature change	Heating tube disconnected or damaged. Have it checked or replaced by a qualified technician
Error code "E5"	Fan fault	Fan disconnected or damaged. Have it checked or replaced by a qualified technician
Appliance shuts down suddenly	When power is restored after a power outage, the appliance will enter standby mode then automatically shut down after 60 seconds of inactivity	

Technical Specifications

Note: Due to our continuous improvement process, the product specifications are subject to change without notice.

Model	Voltage	Power	Capacity	Max. load of each shelf	Dimensions h x w x d mm	Net Weight
JK755	220-240V~ 50-60Hz	600W	6 trays	1kg	400 x 400 x 526	15.9kg
JK756		1000W	10 trays	1kg	520 x 400 x 526	19.7kg

Power supply management	Power consumption
Standby mode	Press the START/STOP key after powered on, or during Working Mode press and hold the START/STOP key to return to standby mode. Power consumption during Standby mode will not exceed 0.50 W

Electrical Wiring

The appliance is supplied with a plug as per the below table (the correct current to be selected depending on the appliance).

Region	Plug standard	Current rating(s)
UK	BS 1363	13A
Europe	CEE 7/7	16A

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

This appliance must be earthed.

If in doubt consult a qualified electrician.

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



Compliance

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



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

Buffalo products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Buffalo.

Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Buffalo reserve the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-gedragcodes
 - Voorzorgsmaatregelen tegen brand
 - IEE-bedradingsvoorschriften
 - Bouwverordeningen
- **Waarschuwing! Heet oppervlak!** 
- **Waarschuwing!** Dit apparaat moet tijdens gebruik in de gaten worden gehouden.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere woonomgevingen;
 - omgevingen van het type bed & breakfast.
- Dit apparaat moet uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met deze instructies en door daartoe bevoegde personen.
- Gebruik NOOIT een beschadigd apparaat.
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- Maak het NIET schoon met hogedrukreinigers.
- Verplaats of draag het apparaat NIET wanneer deze is ingeschakeld.
- Zorg dat u het apparaat NIET hindert of afdekt tijdens het gebruik. Het apparaat mag niet in contact komen met of worden afgedekt door licht ontvlambare materialen, zoals gordijnen, textiel, wanden en dergelijke. Houd het apparaat altijd op voldoende en veilige afstand van brandbare materialen.
- NIET geschikt voor gebruik buitenshuis.

- NIET bedoeld om te worden gebruikt via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.
- Schakel het apparaat altijd uit, koppel het los van de voeding en laat het afkoelen wanneer het niet in gebruik is, voordat u het reinigt of onderhoudt.
- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, dient men deze door een Buffalo-technicus of een aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- BUFFALO beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

- BUFFALO adviseert om dit product aan te sluiten op een circuit dat beveiligd is met een geschikte aardlekschakelaar (RCD).

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestaties voor uw Buffalo-product.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- BUFFALO droogoven
- Laden in roestvrij staal (JK755 x 6, JK756 x 10)
- Lekbak
- Gebruikershandleiding

Buffalo is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd. Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw Buffalo-dealer.

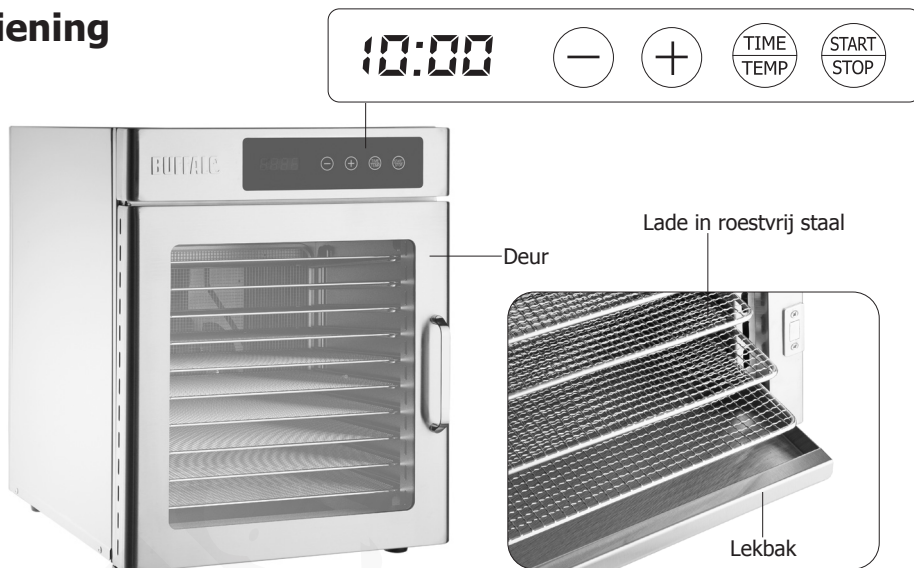
Installatie

1. Haal het apparaat uit de verpakking. Zorg ervoor dat alle plastic bescherm laagjes en coatings goed verwijderd zijn van alle oppervlakken.
2. Behoud een afstand van 20 cm tussen het apparaat en wanden of andere voorwerpen voor voldoende ventilatie.

Vóór het eerste gebruik:

Laat het apparaat 30 minuten op de hoogste temperatuur (75 °C) draaien om eventuele productieresten te verbranden. Reinig de binnenkant en alle verwijderbare laden na het afkoelen met zeepwater.

Bediening



1. Duw de laden met voedsel in het apparaat en sluit de deur. Close the door. Zorg dat de lekbak op zijn plaats zit.
2. Sluit het apparaat aan op het stroomnet. Het apparaat piept één keer en toont dan achtereenvolgens "8888" en "OFF" (UIT).
3. Druk op de START/STOP-toets om naar Stand-by te gaan. De eerder ingestelde tijd en temperatuur (of de standaardtijd 10 u / temperatuur 70 °C) worden afwisselend weergegeven.
4. Stel de tijd/temperatuur in zoals hieronder en druk dan op de START/STOP-toets om te starten.
 - Druk één keer op de toets TIME/TEMP (TIJD/TEMPERATUUR) en de cijfers voor het uur beginnen te knipperen. Druk herhaaldelijk op de toets "+" of "-" om het uur in te stellen. Druk opnieuw op de toets TIME/TEMP (TIJD/TEMPERATUUR) en de cijfers voor de minuten beginnen te knipperen. Druk herhaaldelijk op de toets "+" of "-" om de minuten in te stellen.
 - Druk opnieuw op de toets TIME/TEMP (TIJD/TEMPERATUUR) om te schakelen naar de temperatuurinstelling. Druk herhaaldelijk op de toets "+" of "-" om (25 °C tot 75 °C) in te stellen.
 - **Tip:** Om de instellingen snel te wijzigen, hoeft u alleen de toets "+" of "-" ingedrukt te houden.
4. Druk op de toets START/STOP om te starten. De tijd begint af te tellen op het display.
5. Druk tijdens de werking op de toets TIME/TEMP (TIJD/TEMPERATUUR) om te pauzeren. Druk opnieuw op de toets TIME/TEMP (TIJD/TEMPERATUUR) om door te gaan.
6. Wanneer de ingestelde tijd verloopt, zal het apparaat 5 seconden piepen en dan "END" (EINDE) weergeven. De ventilator zal nog 10 seconden blijven werken.
7. Houd de toets START/STOP ingedrukt om terug te keren naar de stand-bymodus en op het display blijft "OFF" (UIT) knipperen.
8. Als het apparaat niet wordt gebruikt binnen de 60 seconden, schakelt het uit. Koppel het apparaat los van de netstroom om het volledig uit te schakelen.

Opmerking: Om de tijd of temperatuur tijdens de werkmodus te wijzigen, houdt u de START/STOP-toets ingedrukt om terug te keren naar de stand-bymodus en herhaalt u stap 4 zoals hierboven beschreven.

Beveiliging tegen oververhitting

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Het apparaat onderbreekt automatisch de voeding als de temperatuur de veiligheidslimieten overschrijdt.

De thermische beveiligingsschakelaar bevindt zich op de achterkant van het apparaat. Om het apparaat te resetten nadat deze lang genoeg heeft afgekoeld:

1. Schroef het deksel van de resetschakelaar los.
2. Duw de kleine resetschakelaar in tot deze klikt.
3. Het apparaat is nu gereset en kan normaal worden gebruikt.

Handleiding voor het drogen

Waarschuwing!

Het is aanbevolen vlees en gevogelte te drogen bij een temperatuur van minstens 75 °C, of als alternatief, het vlees voor te verwarmen tot ten minste 75 °C om het te beschermen tegen ziektekiemen.

Vis moet worden gestoomd of gebakken tot minstens 93 °C tot de vis vlokkelig wordt voordat het drogen wordt uitgevoerd bij een temperatuur van minstens 75 °C.

Het voedsel dat u wilt drogen, kiezen

- Gebruik alleen de hoogste kwaliteit van voeding voor de beste resultaten.
- Producten in het hoogseizoen hebben meer smaak en meer voedingsstoffen.
- Vleessoorten, vis en gevogelte moeten mals en vers zijn.
- Gebruik geen voedsel met kneuzingen en vlekken. Slechte producten kunnen de volledige partij bederven.
- Verwijder vóór het drogen zoveel mogelijk vetten van het vlees. U kunt tijdens het drogen een papieren doek onder het vlees leggen om het vet te absorberen.

Tips voor de voorbehandeling van voedingsmiddelen

Bij de meeste bereidingswijzen is de voorbereiding belangrijk voor de beste resultaten. Voedingsmiddelen die vóór het drogen op de juiste manier worden bereid, zullen beter smaken en er beter uitzien.

- Snijd, versnipper of snijd het voedsel in gelijke stukjes. Sneden moeten tussen 6 mm en 20 mm dik zijn. Vlees mag niet dikker zijn dan 5 mm.
- Wasachtige vruchten (zoals perziken, druiven, bosbessen, enz.) moeten in koken water worden ondergedompeld om de was te verwijderen. Hierdoor kan het vocht gemakkelijk ontsnappen tijdens het drogen.

- Om te voorkomen dat fruit bruin wordt, weekt u het gesneden fruit 2-3 minuten in citroen- of ananassap en legt u het vervolgens in de droogoven. U kunt het ook gedurende 2-3 minuten laten weken in een ascorbinezuuroplossing (gemaakt volgens de instructies van de fabrikant) en daarna in de droogoven.
- Blancheren kan ook worden gebruikt om de voedingsmiddelen vóór het drogen te behandelen.

Tips voor het drogen

- Zorg dat de voedingsmiddelen niet op elkaar liggen. Zorg dat voedingsmiddelen plat liggen wanneer u ze op de droogladen legt. Als voedingsmiddelen op elkaar liggen, neemt de droogtijd aanzienlijk toe.
- Controleer of de voedingsmiddelen volledig droog zijn voordat u ze verwijdert. Als u niet zeker bent, snijdt u een stukje in het midden door om te controleren of het droog is binnenin.
- Zorg dat u de houders labelt wanneer u uw gedroogde voedingsmiddelen opslaat.
- Een correcte opslag helpt om de kwaliteit van het voedsel te behouden. Verpak het voedsel wanneer het afgekoeld is. Voedingsmiddelen kunnen langer bewaard blijven als u ze opslaat op een koele, donkere en droge plek. De ideale opslagtemperatuur is 15 °C of lager.
- Plaats gedroogde voedingsmiddelen in plastic vrieszakken voordat u ze opbergt in metalen of glazen houders. Verwijder zoveel mogelijk lucht vóór de verzegeling.
- Vacuüm afsluiting is de beste manier om de voeding gedroogd te houden.
- De voedingsmiddelen zullen tijdens het drogen ongeveer met ¼ tot ½ van hun originele grootte en gewicht krimpen. Zorg dat u de stukken voedsel die moeten worden gedroogd, niet te klein snijdt.

Aanbevolen temperaturen voor het drogen van voedsel

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

De tijd die vereist is om het voedsel volledig te drogen, is afhankelijk van de grootte van het voedsel, de vochtigheid en het watergehalte.

Reiniging, zorg & onderhoud

- Schakel het apparaat uit en koppel deze los van de stroomvoorziening. Laten afkoelen vóór het reinigen.
- Maak het interieur van het apparaat zo vaak mogelijk schoon.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen schadelijke restjes achterlaten.
- Als er vlekken zijn op de binnenwanden, veegt u deze schoon met een doek, bevochtigd met een zachte zeepoplossing. Zorg dat er geen vocht in de behuizing terechtkomt.
- Veeg altijd droog na het schoonmaken.

Alle verwijderbare laden reinigen

- Verwijder de laden na elk gebruik uit het apparaat om ze te reinigen.
- Opmerking: Alle laden zijn vaatwasmachinebestendig.
- Reinigen met warm zeepwater. Grondig spoelen en drogen.
- Plaats het terug in het apparaat.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker en kabel zijn beschadigd	Vervang stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
Kamer wordt niet warm of wordt te lang	Verwarmingselement, thermostaat of ventilator defect	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Het drogen duurt te lang	Vochtige omstandigheden	Verplaats het apparaat naar een minder vochtige omgeving
	Verwarmingselement, thermostaat of ventilator is mogelijk defect	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Foutcode "E1"	Ultrahoge temperatuur, waardoor de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd	Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Controleer of uw machine veilig is zonder zichtbare schade en druk dan op de RESET-schakelaar
Foutcode "E2"	Temperatuursensor heeft een open circuit	Sensorbedrading is losgekoppeld of beschadigd. Laat dit controleren of vervangen door een gekwalificeerde technicus
Foutcode "E3"	Temperatuursonde is kortgesloten	
Foutcode "E4"	Langdurige verwarming zonder temperatuurwijziging	Verwarmingsbuis is losgekoppeld of beschadigd. Laat dit controleren of vervangen door een gekwalificeerde technicus
Foutcode "E5"	Ventilatorfout	Ventilator is losgekoppeld of beschadigd. Laat dit controleren of vervangen door een gekwalificeerde technicus
Het apparaat wordt plots uitgeschakeld	Wanneer de stroom na een stroomuitval wordt hersteld, gaat het apparaat in de stand-bymodus en wordt het automatisch uitgeschakeld na 60 seconden inactiviteit	

Technische specificaties

Opmerking: Aangezien we onze producten voortdurend verbeteren, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen	Capaciteit	Max. belasting van elke plank	Afmetingen h x b x d mm	Netto gewicht
JK755	220-240 V~	600W	6 laden	1 kg	400 x 400 x 526	15,9 kg
JK756	50-60 Hz	1000 W	10 laden	1 kg	520 x 400 x 526	19,7 kg

Energiebeheer	Stroomverbruik
Stand-bymodus	Druk na het inschakelen op de START/STOP-toets, of houd tijdens de werkmodus de START/STOP-toets ingedrukt om terug te keren naar de stand-bymodus. Het stroomverbruik in de stand-bymodus bedraagt maximaal 0,50 W

Elektrische bedrading

Het apparaat is geleverd met een stekker zoals in de onderstaande tabel (de correcte stroom die moet worden geselecteerd, is afhankelijk van het apparaat).

Regio	Standaardstekker	Huidige stroomsterkte(n)
UK	BS 1363	13A
Europa	CEE 7/7	16A

De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.

Dit apparaat moet worden geaard.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

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



Productconformiteit

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



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

Producten van Buffalo zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:



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

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

Consignes de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail
 - codes de bonnes pratiques BS EN
 - précautions contre le risque d'incendie
 - réglementations sur les branchements électriques IEE
 - règlements sur la construction
- **Attention ! Surface chaude !**
- **Attention !** Il s'agit d'un appareil qui doit être surveillé lorsqu'il est utilisé.
- Cette machine est destinée à être utilisée dans des applications domestiques et autres applications similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit être utilisé que conformément à ces instructions et par des personnes compétentes pour le faire.
- N'utilisez PAS l'appareil s'il est endommagé.
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
- NE déplacez ou ne portez PAS l'appareil quand il est allumé.
- N'obstruez ou ne couvrez PAS l'appareil de quelque manière que ce soit lorsqu'il est utilisé. L'appareil ne doit pas entrer en contact ou être recouvert de matériaux facilement inflammables, comme des rideaux, des textiles, des murs, etc. Veillez à toujours respecter une distance de sécurité suffisante par rapport aux matériaux inflammables.
- Il ne convient pas à une utilisation en extérieur.



- Cet appareil N'est PAS conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, veuillez toujours à l'éteindre, à le débrancher et à le laisser refroidir lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Buffalo ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- BUFFALO recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.
- BUFFALO recommande de brancher ce produit sur un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (RCD) adapté.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Buffalo.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Déshydrateur BUFFALO
- Bacs en acier inoxydable (JK755 x 6, JK756 x 10)
- Bac de récupération
- Mode d'emploi

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

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

Installation

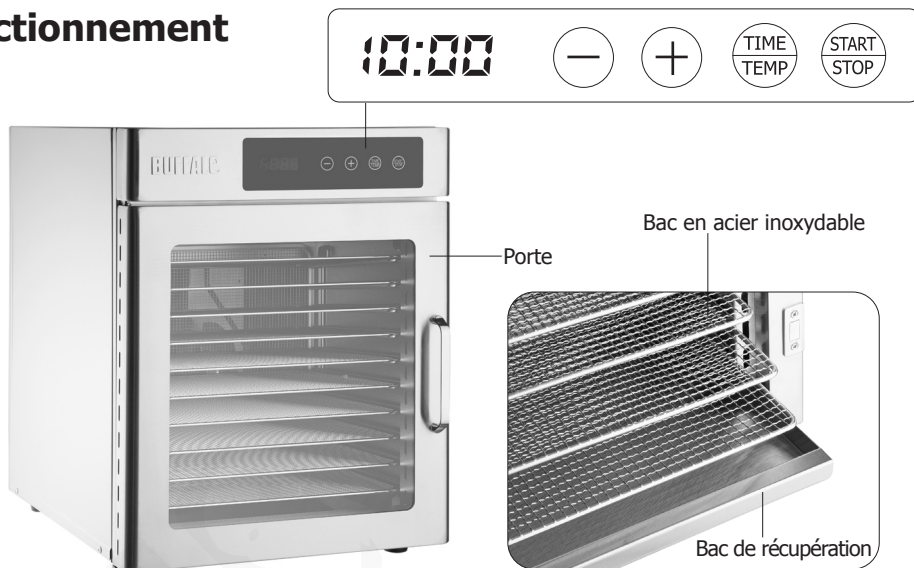
1. Retirez l'appareil de son emballage. Veillez à ce que tous les films plastiques et revêtements de protection soient soigneusement retirés de toutes les surfaces.
2. Maintenez une distance de 20 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets pour assurer la ventilation.

Avant la première utilisation :

Laissez l'appareil fonctionner à la température maximale (75 °C) pendant 30 minutes afin d'éliminer tout résidu de fabrication.

Une fois l'appareil refroidi, nettoyez l'intérieur et tous les plateaux amovibles à l'eau savonneuse.

Fonctionnement



1. Insérez les plateaux contenant les aliments dans l'appareil et fermez la porte. Assurez-vous que le bac de récupération est bien positionné.
2. Branchez l'appareil sur le secteur. L'appareil émet un bip, puis affiche successivement « 8888 » et « OFF » (ARRÊT).
3. Appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRER/ARRÊTER) pour passer en mode Veille. L'heure et la température précédemment réglées (ou l'heure par défaut 10 H/température 70 °C) s'affichent tour à tour.
4. Réglez l'heure/la température comme indiqué ci-dessous, puis appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRER/ARRÊTER) pour démarrer.
 - Appuyez une fois sur la touche TIME/TEMP (HEURE/TEMPÉRATURE) et les chiffres des heures commencent à clignoter. Appuyez plusieurs fois sur la touche « + » ou « - » pour définir l'heure. Appuyez à nouveau sur la touche TIME/TEMP (HEURE/TEMPÉRATURE) et les chiffres des minutes commenceront à clignoter. Appuyez plusieurs fois sur la touche « + » ou « - » pour définir les minutes.
 - Appuyez à nouveau sur la touche TIME/TEMP (HEURE/TEMPÉRATURE) pour passer au réglage de la température. Appuyez plusieurs fois sur la touche « + » ou « - » pour définir la température (entre 25 °C et 75 °C).
 - **Conseil :** Pour modifier rapidement les réglages, appuyez simplement sur la touche « + » ou « - » et maintenez-la enfoncée.
4. Appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRER/ARRÊTER) pour démarrer. Le compte à rebours commence à s'afficher à l'écran.
5. Pendant que l'appareil fonctionne, appuyez sur la touche TIME/TEMP (HEURE/TEMPÉRATURE) pour le mettre en pause. Appuyez à nouveau sur la touche TIME/TEMP (HEURE/TEMPÉRATURE) pour le redémarrer.
6. Lorsque le temps réglé est écoulé, l'appareil émet un bip pendant 5 secondes, puis affiche « END » (FIN). Le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes.
7. Appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRER/ARRÊTER) et maintenez-la enfoncée pour revenir au mode Veille. L'écran continuera à clignoter en indiquant « OFF » (ARRÊT).
8. Si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes qui suivent, l'appareil s'éteindra. Débranchez l'appareil de la prise secteur pour l'éteindre complètement.

Remarque : pour modifier l'heure ou la température en mode de fonctionnement, appuyez sur la touche START/STOP et maintenez-la enfoncée pour revenir en mode veille, puis répétez l'étape 4 ci-dessus.

Protection contre la surchauffe

Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la température dépasse les niveaux de sécurité, l'appareil coupe automatiquement le courant. Le coupe-circuit thermique est situé à l'arrière de l'appareil. Pour réinitialiser l'appareil après une période de refroidissement suffisante :

1. Dévissez le couvercle de l'interrupteur de réinitialisation.
2. Appuyez sur le petit interrupteur de réinitialisation jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. L'appareil est maintenant réinitialisé et peut être utilisé normalement.

Guide de déshydratation

Avertissement !

Afin d'éliminer les agents pathogènes, il est recommandé de déshydrater la viande et la volaille à une température minimale de 75 °C, ou bien de préchauffer la viande à au moins 75 °C.

Le poisson doit être cuit à la vapeur ou au four à une température minimale de 93 °C jusqu'à ce qu'il se défasse en lamelles, avant d'être déshydraté à une température minimale de 75 °C.

Choisir les aliments à déshydrater

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez uniquement des aliments de la plus haute qualité.
- Les produits en pleine saison ont plus de saveur et plus de nutriments.
- La viande, le poisson et la volaille doivent être maigres et frais.
- Évitez les aliments présentant des meurtrissures ou des imperfections. Les produits de mauvaise qualité peuvent altérer toute la préparation.
- Retirez autant de graisse que possible de la viande avant de la déshydrater. Vous pouvez placer une serviette en papier sous la viande pendant la déshydratation afin d'absorber la graisse.

Conseils pour le prétraitement des aliments

Dans la plupart des types de cuisson, la préparation est essentielle pour obtenir les meilleurs résultats. Les aliments correctement préparés avant la déshydratation auront un meilleur goût et une meilleure apparence.

- Coupez, râpez ou émincez les aliments de manière uniforme. Les tranches doivent avoir une épaisseur comprise entre 6 mm et 20 mm. Les viandes ne doivent pas dépasser 5 mm d'épaisseur.
- Les fruits cireux (tels que les pêches, les raisins, les myrtilles, etc.) doivent être plongés dans de l'eau bouillante afin d'éliminer la cire. Cela permet d'évacuer facilement l'humidité pendant la déshydratation.

- Pour éviter que les fruits ne brunissent, trempez les fruits coupés dans du jus de citron ou d'ananas pendant 2 à 3 minutes, puis mettez-les dans le déshydrateur. Vous pouvez également les tremper dans une solution d'acide ascorbique (préparée selon les instructions du fabricant) pendant 2 à 3 minutes, puis les mettre dans le déshydrateur.
- Le blanchiment peut également être utilisé pour prétraiter les aliments avant de les déshydrater.

Conseils pour la déshydratation

- Évitez de superposer les aliments. Assurez-vous que les aliments sont bien à plat lorsque vous les placez sur les bacs de déshydratation. Les aliments superposés peuvent considérablement augmenter le temps de séchage.
- Assurez-vous que les aliments sont complètement secs avant de les retirer. En cas de doutes, coupez un échantillon en deux pour vérifier qu'il est bien sec à l'intérieur.
- Pensez à étiqueter les récipients lorsque vous conservez vos aliments déshydratés.
- Un stockage adéquat contribue à préserver la qualité des aliments. Emballez les aliments lorsqu'ils sont refroidis. Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sombre et sec. La température de stockage idéale est de 15 °C ou moins.
- Placez les aliments déshydratés dans des sacs de congélation en plastique avant de les stocker, dans des récipients en métal ou en verre. Éliminez autant d'air que possible avant de sceller les aliments.
- La mise sous vide est la meilleure méthode pour conserver les aliments déshydratés.
- Les aliments rétrécissent d'environ ¼ à ½ de leur taille et de leur poids d'origine pendant la déshydratation. Évitez de couper les aliments à déshydrater en morceaux trop petits.

Températures recommandées pour déshydrater les aliments

Type	Température
Herbes aromatiques et épices	35 °C
Fleurs	35 °C
Pâte	35 °C
Yaourt	40 °C
Légumes	45 à 50 °C
Zeste d'agrumes	55 °C
Fruits	60 °C
Viande, volaille, poisson	75 °C

Le temps requis pour déshydrater complètement les aliments dépendra de leur taille, de leur humidité et de leur teneur en eau.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Laissez-le ensuite refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil aussi souvent que possible.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs. Ceux-ci peuvent laisser des résidus nocifs.
- Pour les taches sur les murs intérieurs, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'une solution savonneuse douce. Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur du boîtier.
- Essuyez toujours le congélateur après l'avoir nettoyé.

Nettoyage de tous les bacs amovibles

- Après chaque utilisation, retirez les bacs de l'appareil pour les nettoyer.
- Remarque : Tous les bacs peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Rincez abondamment et séchez bien.
- Remettez-la en place dans l'appareil.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche et le câble sont endommagés	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
La chambre ne chauffe pas ou chauffe excessivement	Problème au niveau de l'élément chauffant, du thermostat ou du ventilateur	Consultez un technicien qualifié
Le séchage prend trop de temps	Conditions humides	Déplacer l'appareil dans un environnement moins humide
	L'élément chauffant, le thermostat ou le ventilateur sont peut-être défectueux	Consultez un technicien qualifié
Code d'erreur « E1 »	La protection contre la surchauffe à très haute température est activée	Attendez que l'appareil refroidisse. Assurez-vous que votre machine est en bon état et ne présente aucun dommage apparent, puis appuyez sur le bouton RESET (REINITIALISATION)
Code d'erreur « E2 »	La sonde de température est en circuit ouvert	Le câblage de la sonde est débranché ou endommagé. Demander à un technicien qualifié de la vérifier ou de la remplacer
Code d'erreur « E3 »	La sonde de température est en court-circuit	
Code d'erreur « E4 »	Chauffage prolongé sans changement de température	Le tube chauffant est débranché ou endommagé. Demander à un technicien qualifié de la vérifier ou de la remplacer
Code d'erreur « E5 »	Défaillance du ventilateur	Ventilateur débranché ou endommagé. Demander à un technicien qualifié de la vérifier ou de la remplacer
L'appareil s'éteint soudainement	Lorsque le courant est rétabli après une coupure de courant, l'appareil passe en mode veille, puis s'éteint automatiquement après 60 secondes d'inactivité	

Spécifications techniques

Remarque : En raison de notre processus d'amélioration continue, les spécifications des produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance	Capacité	Charge maximale de chaque étagère	Dimensions h x l x p mm	Poids net
JK755	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz	600 W	6 bacs	1 kg	400 x 400 x 526	15,9 kg
JK756		1 000 W	10 bacs	1 kg	520 x 400 x 526	19,7 kg

Gestion de l'alimentation	Consommation électrique
Mode veille	Appuyez sur la touche START/STOP après la mise sous tension, ou en mode de fonctionnement, maintenez la touche START/STOP enfoncée pour revenir en mode veille. La consommation électrique en mode veille ne dépassera pas 0,50 W

Raccordement électrique

Cet appareil est fourni avec une prise conforme au tableau ci-dessous (le courant approprié doit être sélectionné en fonction de l'appareil).

Région	Norme de prise	Intensité(s) nominale(s)
UK	BS 1363	13 A
Europe	CEE 7/7	16 A

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil doit être mis à la terre.

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

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



Conformité

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



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

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



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

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

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorkehrungen
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- **Achtung! Heiße Oberfläche!** 
- **Achtung!** Dieses Gerät muss während der Benutzung beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
- Bed-and-Breakfast-Hotels und -Pensionen.
- Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit dieser Anleitung und ausschließlich von sachkundigen Personen benutzt werden.
- NICHT verwenden, wenn es beschädigt ist.
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Wasserstrahl/Hochdruckreiniger reinigen.
- Gerät NICHT bewegen oder tragen, wenn es eingeschaltet ist.
- Das Gerät darf während des Betriebs NICHT verdeckt oder behindert werden. Das Gerät darf nicht mit leicht entflammbaren Materialien wie Vorhängen, Textilien, Wänden und dergleichen in Berührung kommen oder abgedeckt werden. Sorgen Sie immer für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu brennbaren Materialien.
- NICHT geeignet zur Verwendung im Außenbereich.
- NICHT für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.

- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem Buffalo-Vertreter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- BUFFALO empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.
- Laut Empfehlungen von BUFFALO sollte dieses Produkt an einen durch einen geeigneten Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter, RCD) geschützten Schaltkreis angeschlossen werden.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Augenblicke Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Eine korrekte Wartung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet die bestmögliche Leistung Ihres Buffalo-Produkts.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- BUFFALO Dörrgerät
- Edelstahlschalen (JK755 x 6, JK756 x 10)
- Abtropfschale
- Bedienungsanleitung

Buffalo ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden. Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Buffalo-Händler.

Montage

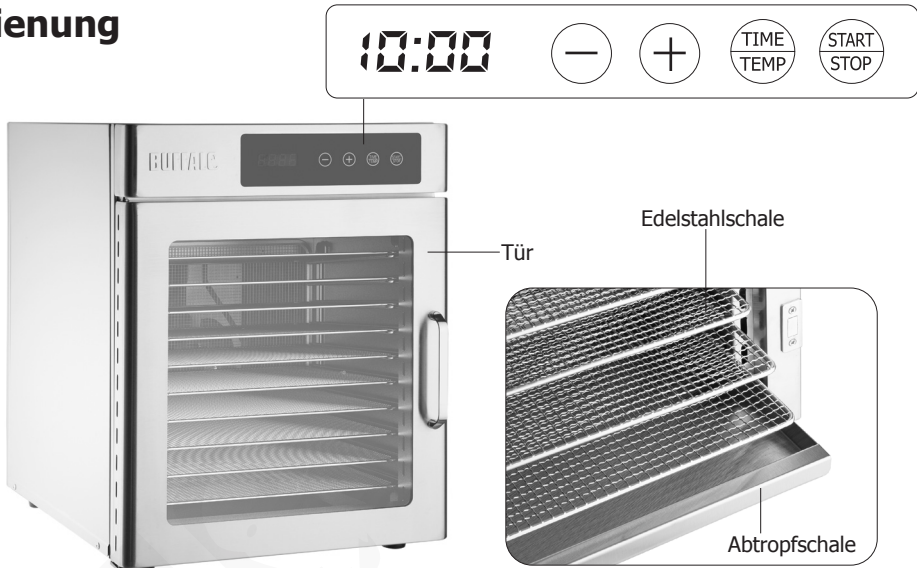
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien und Beschichtungen gründlich von allen Oberflächen entfernt wurden.
2. Halten Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein, um die Belüftung zu gewährleisten.

Vor der ersten Benutzung:

Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang bei der Höchsttemperatur (75 °C) laufen, um eventuelle Herstellungsrückstände abzubrennen.

Reinigen Sie nach dem Abkühlen den Innenraum und alle herausnehmbaren Schalen mit Spülmittelwasser.

Bedienung



1. Schieben Sie die Schalen mit den Lebensmitteln in das Gerät und schließen Sie die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale eingesetzt ist.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät piept einmal und zeigt anschließend nacheinander „8888“ und „OFF“ (AUS) an.
3. Drücken Sie die Taste START/STOP (START/STOPP), um in den Standby-Modus zu wechseln. Die zuvor eingestellte Zeit und Temperatur (oder die Standard-Zeit 10 Stunden/Temperatur 70 °C) werden nacheinander angezeigt.
4. Stellen Sie Zeit und Temperatur wie unten beschrieben ein und drücken Sie dann die Taste START/STOP (START/STOPP) zum Starten.
 - Drücken Sie die Taste TIME/TEMP (ZEIT/TEMPERATUR) einmal. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“ wiederholt, um die Stunde einzustellen. Drücken Sie die Taste TIME/TEMP (ZEIT/TEMPERATUR) erneut. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“ wiederholt, um die Minuten einzustellen.
 - Drücken Sie die Taste TIME/TEMP (ZEIT/TEMPERATUR) erneut, um zur Temperatureinstellung zu wechseln. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“ wiederholt, um (25 °C bis 75 °C) einzustellen.
 - **Tipp:** Um die Einstellungen schnell zu ändern, halten Sie die Taste „+“ oder „-“ einfach gedrückt.
4. Drücken Sie die Taste START/STOP (START/STOPP) zum Starten. Die Zeit beginnt auf dem Display herunterzuzählen.
5. Drücken Sie während des Betriebs die Taste TIME/TEMP (ZEIT/TEMPERATUR), um den Vorgang anzuhalten. Drücken Sie die Taste TIME/TEMP (ZEIT/TEMPERATUR) erneut, um fortzufahren.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 5-sekündiger Signalton. Anschließend wird „END“ (ENDE) angezeigt. Der Lüfter läuft weiter 10 Sekunden lang.
7. Halten Sie die Taste START/STOP (START/STOPP) gedrückt, um in den Standby-Modus zurückzukehren. Auf dem Display blinkt weiterhin „OFF“ (AUS).
8. Wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät ab. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um es komplett abzuschalten.

Hinweis: Um die Zeit oder Temperatur im Arbeitsmodus zu ändern, halten Sie die START/STOP-Taste gedrückt, um zum Standby-Modus zurückzukehren, und wiederholen Sie dann Schritt 4 wie oben beschrieben.

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte die Temperatur einen sicheren Wert überschreiten, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Der Schalter für den Überhitzungsschutz befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Um das Gerät nach einer ausreichenden Abkühlungszeit zurückzusetzen:

1. Die Abdeckung des Schalters Zurücksetzen abschrauben.
2. Drücken Sie den kleinen Reset-Schalter nach unten, bis er einrastet.
3. Das Gerät ist nun zurückgesetzt und kann wie gewohnt verwendet werden.

Anleitung zum Dörren

Warnung!

Es wird empfohlen, Fleisch und Geflügel bei einer Temperatur von mindestens 75 °C zu dörren. Alternativ sollte das Fleisch auf mindestens 75 °C vorgewärmt werden, um Krankheitserreger abzutöten. Fisch sollte bei mindestens 93 °C gedämpft oder gebacken werden, bis er leicht zerfällt, bevor Sie ihn bei einer Temperatur von mindestens 75 °C dörren.

Auswahl der zu dörrenden Lebensmittel

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie nur Lebensmittel der höchsten Qualität.
- Saisongemüse hat mehr Aroma und ist nährstoffreicher.
- Fleisch, Fisch und Geflügel sollten mager und frisch sein.
- Verwenden Sie keine Lebensmittel mit Druckstellen oder Flecken. Verdorbene Lebensmittel können die gesamte Charge verderben.
- Entfernen Sie vor dem Dörren so viel Fett wie möglich vom Fleisch. Sie können beim Dörren von Fleisch ein Papiertuch unterlegen, um überschüssiges Fett aufzusaugen.

Tipps zur Vorbereitung von Lebensmitteln

Bei den meisten Kocharten ist die richtige Vorbereitung entscheidend für optimale Ergebnisse. Richtig vorbereitete Lebensmittel schmecken besser und sehen ansprechender aus.

- Schneiden, raspeln oder würfeln Sie die Lebensmittel gleichmäßig. Scheiben sollten zwischen 6 mm und 20 mm dick sein. Fleisch sollte nicht dicker als 5 mm sein.
- Früchte mit Wachshaut (wie Pfirsiche, Weintrauben, Blaubeeren usw.) sollten kurz in kochendes Wasser getaucht werden, um das Wachs zu entfernen. Dies erleichtert das Entweichen der Feuchtigkeit beim Dörren.

- Damit die Früchte nicht braun werden, tauchen Sie geschnittene Früchte 2–3 Minuten in Zitronen- oder Ananassaft ein und legen Sie sie anschließend in das Dörngerät. Alternativ können Sie die Früchte 2–3 Minuten in eine Ascorbinsäurelösung (nach Herstellerangaben zubereitet) eintauchen und anschließend in das Dörngerät legen.
- Blanchieren eignet sich ebenfalls zur Vorbereitung von Lebensmitteln.

Tipps zum Dörren

- Überlagern Sie die Lebensmittel nicht. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel flach auf den Dörrblechen liegen. Wenn sich die Lebensmittel überlagern, kann sich die Trocknungszeit erheblich verlängern.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vollständig trocken sind, bevor Sie sie entnehmen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, schneiden Sie eine Probe in der Mitte aus, um den Trockenheitsgrad im Inneren zu prüfen.
- Beschriften Sie die Behälter beim Aufbewahren Ihrer getrockneten Lebensmittel.
- Die richtige Aufbewahrung hilft, die Lebensmittelqualität beizubehalten. Verpacken Sie die Lebensmittel, wenn sie abgekühlt sind. Lebensmittel sind länger haltbar, wenn sie kühl, dunkel und trocken aufbewahrt werden. Die ideale Aufbewahrungstemperatur beträgt 15 °C oder weniger.
- Legen Sie getrocknete Lebensmittel in Kunststoffgefrierbeutel, bevor Sie sie in Metall- oder Glasbehälter füllen. Entfernen Sie vor dem Verschließen so viel Luft wie möglich.
- Durch Vakuumieren lassen sich getrocknete Lebensmittel am besten aufbewahren.
- Lebensmittel schrumpfen beim Dörren auf etwa ¼ bis ½ ihrer ursprünglichen Größe und ihres Gewichts. Achten Sie darauf, die zu dörrenden Lebensmittel nicht zu klein zu schneiden.

Empfohlene Temperaturen zum Dörren von Lebensmitteln

Typ	Temperatur
Kräuter und Gewürze	35 °C
Blumen	35 °C
Teig	35 °C
Joghurt	40 °C
Gemüse	45–50 °C
Zitronenschale	55 °C
Obst	60 °C
Fleisch, Geflügel, Fisch	75 °C

Die Zeit zum vollständigen Dörren der Lebensmittel hängt von der Größe der Lebensmittel, der Luftfeuchtigkeit und dem Wassergehalt ab.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
- Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes so häufig wie möglich.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Diese können schädliche Reste hinterlassen.
- Verschmutzungen an den Innenwänden können Sie mit einem in einer milden Seifenlösung angefeuchteten Tuch abwischen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in den Innenraum des Geräts gelangt.
- Wischen Sie das Gerät nach dem Reinigen immer trocken.

Reinigung aller herausnehmbaren Schalen

- Entnehmen Sie die Schalen nach jedem Gebrauch zum Reinigen aus dem Gerät.
- Hinweis: Alle Schalen sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge. Gründlich abspülen und gut abtrocknen.
- Setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und/oder Kabel sind beschädigt	Stecker oder Leitung ersetzen
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
Die Kammer wird nicht warm oder erhitzt sich zu stark	Heizelement, Thermostat oder Lüfter defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Dörren dauert zu lange	Hohe Luftfeuchtigkeit	Stellen Sie das Gerät an einen weniger feuchten Ort
	Heizelement, Thermostat oder Lüfter sind möglicherweise defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Fehlercode „E1“	Aufgrund der extrem hohen Temperatur wurde der Überhitzungsschutz aktiviert	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Bitte überprüfen Sie, ob Ihr Gerät sicher ist und keine offensichtlichen Schäden aufweist, und drücken Sie anschließend den RESET (ZURÜCKSETZEN)-Schalter
Fehlercode „E2“	Beim Temperaturfühler liegt ein offener Stromkreis vor	Die Verkabelung des Fühlers ist getrennt oder beschädigt. Von einem qualifizierten Techniker überprüfen oder austauschen lassen
Fehlercode „E3“	Beim Temperaturfühler liegt ein Kurzschluss vor	
Fehlercode „E4“	Langes Aufheizen ohne Temperaturänderung	Das Heizrohr ist getrennt oder beschädigt. Von einem qualifizierten Techniker überprüfen oder austauschen lassen
Fehlercode „E5“	Lüfterfehler	Der Lüfter ist getrennt oder beschädigt. Von einem qualifizierten Techniker überprüfen oder austauschen lassen
Das Gerät schaltet sich plötzlich ab	Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wiederhergestellt wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und schaltet sich nach 60 Sekunden Inaktivität automatisch ab	

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses können sich die Produktspezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung	Fassungsvermögen	Max. Last pro Ablage	Abmessungen H x B x T mm	Nettogewicht
JK755	220-240 V~ 50 - 60 Hz	600 W	6 Schalen	1 kg	400 x 400 x 526	15,9 kg
JK756		1000 W	10 Schalen	1 kg	520 x 400 x 526	19,7 kg

Energieverwaltung	Stromverbrauch
Standby-Modus	Drücken Sie nach dem Einschalten die START/STOP-Taste oder halten Sie im Betriebsmodus die START/STOP-Taste gedrückt, um in den Standby-Modus zurückzukehren. Der Stromverbrauch im Standby-Modus beträgt maximal 0,50 W

Elektroanschlüsse

Dem Gerät liegt ein Stecker gemäß der nachfolgenden Tabelle bei (die richtige Stromstärke muss je nach Gerät ausgewählt werden).

Region	Steckerstandard	Strombelastung(en)
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Dieses Gerät muss geerdet sein.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

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



Konformität

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



Buffalo-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Buffalo-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Buffalo in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. Buffalo behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un operatore/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme relative agli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- **Attenzione! Superficie rovente!** 
- **Attenzione!** Questo apparecchio non può essere lasciato incustodito e deve essere sempre supervisionato durante l'uso.
- Questo apparecchio è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio:
 - area cucina per i dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismo;
 - da clienti di alberghi, motel ed simili strutture residenziali;
 - attrezzature bed and breakfast.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in conformità con le presenti istruzioni e da persone competenti.
- NON utilizzarlo se presenta danni.
- NON immergere il prodotto in acqua.
- NON pulire con dispositivi a getto o a pressione.
- NON spostare o trasportare l'apparecchio mentre è acceso.
- NON ostruire o coprire in alcun modo l'apparecchio mentre è in funzione. Evitare che l'apparecchio entri in contatto con materiali facilmente infiammabili, come tende, tessuti, pareti e simili, e non coprirlo con essi. Lasciare sempre una distanza di sicurezza sufficiente dai materiali infiammabili.
- NON è adatto per l'uso all'aperto.

- NON è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Spegnerne sempre l'apparecchio, scollegarlo dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare quando non è in uso, prima della pulizia o prima della manutenzione.
- Se è danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un agente di Buffalo o da un tecnico qualificato per evitare possibili rischi.
- BUFFALO consiglia di sottoporre questo apparecchio a test periodici (almeno una volta all'anno) a cura di una persona qualificata. I test devono comprendere, tra gli altri: Ispezione visiva, controllo della polarità, della continuità del conduttore di terra, della continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.
- BUFFALO consiglia di collegare questo prodotto a un circuito protetto da un interruttore differenziale adeguato.

Introduzione

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

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Essiccatore BUFFALO
- Vassoi in acciaio inox (JK755 x 6, JK756 x 10)
- Vaschetta raccogliogocce
- Manuale di istruzioni

Buffalo garantisce qualità e servizio eccellenti e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti sono perfettamente funzionanti e privi di difetti.

Se si rilevano danni causati durante il trasporto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Buffalo locale.

Installazione

1. Estrarre l'apparecchio dalla confezione. Rimuovere accuratamente tutte le pellicole e tutti i rivestimenti protettivi di plastica da tutte le superfici.
2. Lasciare uno spazio di 20 cm tra l'unità e le pareti o altri oggetti per garantire un'adeguata ventilazione.

Prima del primo utilizzo:

Tenere in funzione l'apparecchio alla massima temperatura (75 °C) per 30 minuti, per bruciare eventuali residui di produzione.

Una volta raffreddato, pulire l'interno e tutti i vassoi rimovibili con acqua e sapone.

Funzionamento



1. Spingere nell'apparecchio i vassoi con gli alimenti e chiudere lo sportello. Verificare che la vaschetta raccogliogocce sia in posizione.
2. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. L'apparecchio emette un segnale acustico, quindi visualizza le indicazioni "8888" e "OFF" (SPENTO) in sequenza.
3. Premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per passare alla modalità Standby. Il tempo e la temperatura impostati, o i valori predefiniti di tempo e temperatura (10 ore e 70 °C) verranno visualizzati alternativamente.
4. Impostare il tempo e la temperatura come indicato di seguito, quindi premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare l'apparecchio.
 - Premere una volta il pulsante TIME/TEMP (TEMPO/TEMPERATURA): le cifre delle ore iniziano a lampeggiare. Premere ripetutamente il pulsante "+" o "-" per regolare l'ora. Premere nuovamente il pulsante TIME/TEMP (TEMPO/TEMPERATURA): le cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Premere ripetutamente il pulsante "+" o "-" per regolare i minuti.
 - Premere nuovamente il pulsante TIME/TEMP (TEMPO/TEMPERATURA) per passare alla regolazione della temperatura. Premere ripetutamente il pulsante "+" o "-" per impostare il valore (da 25 °C a 75 °C).
 - **Suggerimento:** Per modificare i valori rapidamente, tenere premuto il pulsante "+" o "-".
4. Premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare l'apparecchio. Sul display inizia il conto alla rovescia.
5. Durante il funzionamento, premendo il pulsante TIME/TEMP (TEMPO/TEMPERATURA) si mette in pausa l'apparecchio. Per continuare, premere nuovamente il pulsante TIME/TEMP (TEMPO/TEMPERATURA).
6. Alla fine del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico di 5 secondi, quindi viene visualizzata l'indicazione "END" (FINE). La ventola continuerà a funzionare per 10 secondi.
7. Tenere premuto il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per tornare alla modalità Standby; sul display continuerà a lampeggiare l'indicazione "OFF" (SPENTO).
8. Se non si interviene entro 60 secondi, l'apparecchio si spegne. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per spegnerlo completamente.

Nota: per modificare l'ora o la temperatura durante la modalità di funzionamento, tenere premuto il tasto START/STOP per tornare alla modalità standby, quindi ripetere il passaggio 4 come sopra.

Protezione contro il surriscaldamento

Questo apparecchio è dotato di protezione contro il surriscaldamento. Se la temperatura supera i livelli di sicurezza, l'apparecchio interrompe automaticamente l'alimentazione. L'interruttore termico si trova sul retro dell'apparecchio. Per ripristinare l'apparecchio dopo un periodo di raffreddamento adeguato:

1. Svitare il coperchio dell'interruttore di ripristino.
2. Premere il piccolo interruttore di ripristino verso il basso finché emette un "clic".
3. A questo punto, il dispositivo è ripristinato e può essere usato normalmente.

Guida all'essiccazione

Avvertenza!

Si consiglia di essiccare la carne e il pollame a una temperatura di almeno 75 °C o, in alternativa, di preriscaldare la carne ad almeno 75 °C per eliminare gli agenti patogeni. Il pesce deve essere cotto al vapore o al forno ad almeno 93 °C fino a quando si sfalda, prima dell'essiccazione. Essiccare a una temperatura di almeno 75 °C.

Scelta degli alimenti da essiccare

- Per ottenere i risultati migliori, utilizzare solo alimenti di ottima qualità.
- I prodotti di stagione hanno più sapore e contengono più sostanze nutritive.
- Carne, pesce e pollame devono essere magri e freschi.
- Non utilizzare alimenti con ammaccature o imperfezioni. I prodotti scadenti possono rovinare l'intero lotto.
- Rimuovere la maggior quantità possibile di grasso dalla carne prima di essicarla. Durante l'essiccazione si può posizionare un tovagliolo di carta sotto la carne per assorbire il grasso.

Suggerimenti per il pre-trattamento degli alimenti

Come per la maggior parte dei tipi di cottura, la preparazione è importante per ottenere i migliori risultati. Preparando correttamente gli alimenti prima dell'essiccazione, il sapore e l'aspetto risulteranno migliori.

- Tagliare, sminuzzare o tagliare a dadini gli alimenti in modo uniforme. Lo spessore delle fette deve essere compreso tra 6 e 20 mm. La carne non deve essere più spessa di 5 mm.
- I frutti con buccia cerosa (come pesche, uva, mirtilli ecc.) devono essere immersi in acqua bollente per rimuovere la patina di cera. In questo modo l'umidità fuoriesce più facilmente durante l'essiccazione.

- Per evitare che si scurisca, immergere la frutta tagliata in succo di limone o di ananas per 2-3 minuti, quindi introdurla nell'essiccatore. In alternativa, immergerla in una soluzione di acido ascorbico (seguendo le istruzioni del produttore) per 2-3 minuti, quindi introdurla nell'essiccatore.
- Gli alimenti si possono anche sbollentare, come pre-trattamento per l'essiccazione.

Suggerimenti per l'essiccazione

- Non sovrapporre gli alimenti. Posizionare gli alimenti in piano sui vassoi di essiccazione. Se gli alimenti si sovrappongono, il tempo di essiccazione può aumentare notevolmente.
- Prima di rimuovere gli alimenti, verificare che siano completamente essiccati. In caso di dubbi, tagliare un campione per verificare che sia essiccato anche all'interno.
- Se si conserva il cibo essiccato, etichettare i contenitori.
- Una corretta conservazione aiuta a garantire la qualità degli alimenti. Confezionare gli alimenti solo quando sono freddi. Gli alimenti si conservano più a lungo se tenuti in un luogo fresco, buio e asciutto. La temperatura di conservazione ideale è di 15 °C o inferiore.
- Introdurre gli alimenti essiccati in sacchetti di plastica prima di riporli in contenitori di metallo o di vetro. Rimuovere la maggior quantità possibile di aria prima di sigillare.
- La sigillatura sottovuoto è il metodo migliore per conservare gli alimenti essiccati.
- Il volume e il peso degli alimenti diminuiranno di una proporzione compresa tra ¼ e ½, durante l'essiccazione. Non tagliare gli alimenti da essiccare in pezzi troppo piccoli.

Temperature consigliate per l'essiccazione degli alimenti

Tipo	Temperatura
Erbe e spezie	35 °C
Fiori	35 °C
Impasto	35 °C
Yogurt	40 °C
Verdure	45-50 °C
Buccia di agrumi	55 °C
Frutta	60 °C
Carne, pollame, pesce	75 °C

Il tempo necessario per essiccare completamente gli alimenti dipende dalle dimensioni, dall'umidità e dal contenuto di acqua dell'alimento.

Pulizia, cura e manutenzione

- Spegner l'apparecchio e scollegare la spina. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.
- Pulire spesso l'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, perché possono lasciare residui dannosi.
- Per rimuovere le macchie sulle pareti interne, strofinare con un panno inumidito con una soluzione di acqua e sapone delicato. Evitare che l'umidità entri nell'involucro.
- Asciugare sempre il dispositivo dopo la pulizia.

Pulizia di tutti i vassoi rimovibili

- Dopo ogni utilizzo rimuovere i vassoi dall'apparecchio, per la pulizia.
- Nota: Tutti i vassoi sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire con acqua calda e sapone. Sciacquare con cura e asciugare completamente.
- Riposizionare nell'apparecchio.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	Il dispositivo non è acceso	Controllare che il dispositivo sia collegato correttamente e che sia acceso
	La spina e il cavo sono danneggiati	Sostituire la spina o il cavo
	Problema con l'alimentazione elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
La camera non si riscalda o si scalda troppo	Malfunzionamento della resistenza, del termostato o della ventola	Rivolgersi a un tecnico qualificato
L'essiccazione richiede troppo tempo	Condizioni di umidità	Spostare l'apparecchio in un ambiente meno umido
	La resistenza, il termostato o la ventola potrebbero essere difettosi	Rivolgersi a un tecnico qualificato
Codice di errore "E1"	Temperatura eccessiva con conseguente attivazione della protezione da surriscaldamento	Attendere il raffreddamento dell'unità. Verificare che l'apparecchio sia in condizioni di sicurezza e privo di danni evidenti, quindi premere l'interruttore RESET (RIPRISTINO)
Codice di errore "E2"	Il circuito della sonda di temperatura è interrotto	Cablaggio della sonda interrotto o danneggiato. Far controllare o sostituire da un tecnico qualificato
Codice di errore "E3"	La sonda di temperatura è in cortocircuito	
Codice di errore "E4"	Lungo riscaldamento senza variazioni di temperatura	Resistenza scollegata o danneggiata. Far controllare o sostituire da un tecnico qualificato
Codice di errore "E5"	Malfunzionamento della ventola	Ventola scollegata o danneggiata. Far controllare o sostituire da un tecnico qualificato
L'apparecchio si spegne improvvisamente	Quando l'alimentazione viene ripristinata dopo un'interruzione, l'apparecchio passa alla modalità Standby e si spegne automaticamente dopo 60 secondi di inattività	

Specifiche tecniche

Nota: come conseguenza del processo di miglioramento continuo, le specifiche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza	Capacità	Portata massima di ciascun ripiano	Dimensioni A x L x P mm	Peso netto
JK755	220-240 V~ 50-60 Hz	600 W	6 vassoi	1 kg	400 x 400 x 526	15,9 kg
JK756		1.000 W	10 vassoi	1 kg	520 x 400 x 526	19,7 kg

Gestione dell'alimentazione	Consumo energetico
Modalità standby	Premere il tasto START/STOP dopo l'accensione oppure, durante la modalità di funzionamento, tenere premuto il tasto START/STOP per tornare alla modalità standby. Il consumo energetico in modalità standby non supererà 0,50 W

Cablaggio elettrico

L'apparecchio è dotato di una spina conforme alla tabella sottostante (la corrente corretta deve essere selezionata in base all'apparecchio).

Regione	Standard spina	Valore nominale della corrente
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

Questo dispositivo deve essere collegato a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.



Conformità

Il logo RAEE su questo prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/ o all'ambiente, il prodotto deve essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.

I componenti Buffalo sono sottoposti a un rigoroso collaudo per verificarne la conformità alle condizioni e alle specifiche di legge previste dalle autorità internazionali, indipendenti e locali.

I prodotti Buffalo sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



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

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

Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativas de cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- **¡Precaución!**
- **¡Superficie caliente!** 
- **¡Precaución!** Este aparato debe estar supervisado mientras está en funcionamiento.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como las siguientes:
 - cocinas de los empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - casas rústicas;
 - por clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
 - alojamientos de tipo cama y desayuno.
- Este aparato solamente debe ser utilizado en conformidad con estas instrucciones y por personas competentes.
- NO lo use si está dañado.
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- NO mueva ni transporte el aparato mientras esté encendido.
- NO obstruya ni tape el aparato cuando esté en uso. El aparato no puede entrar en contacto ni quedar cubierto por materiales fácilmente inflamables, como por ejemplo cortinas, tejidos, paredes, etc. Garantice siempre la debida distancia de seguridad con respecto a materiales inflamables.
- NO es adecuado para el uso en exteriores.

- NO ha sido diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni con sistemas de control remoto independientes.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.
- Apague siempre el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y permita que se enfríe cuando no lo utilice, antes de limpiarlo y antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Buffalo o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- BUFFALO recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

- BUFFALO recomienda conectar este producto a un circuito protegido por un dispositivo de corriente residual (RCD) adecuado.

Introducción

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

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Deshidratador de BUFFALO
- Bandejas de acero inoxidable (JK755 x 6, JK756 x 10)
- Bandeja de goteo
- Manual de instrucciones

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

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

Instalación

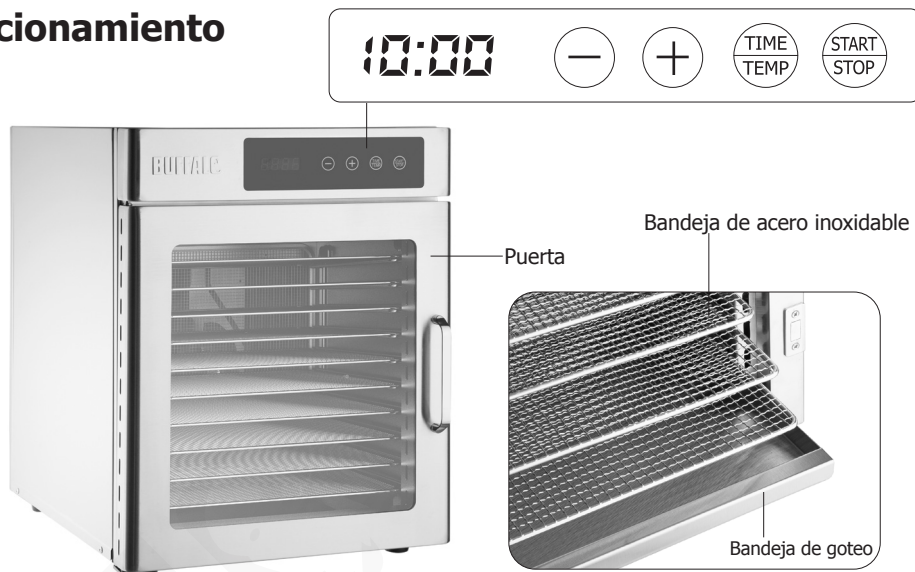
1. Extraiga el aparato del embalaje. Asegúrese de eliminar todos los plásticos protectores y los revestimientos de todas las superficies.
2. Para que la ventilación sea adecuada, la unidad debe estar a una distancia mínima de 20 cm (7 pulgadas) de la pared o de cualquier otro objeto.

Antes del primero uso:

Permita que el aparato opere a la temperatura más elevada (75 °C) durante 30 minutos para quemar cualquier residuo de fabricación.

Una vez se enfríe, limpie el interior y todas las bandejas extraíbles con agua jabonosa.

Funcionamiento



1. Presione las bandejas con alimentos en el aparato y cierre la puerta. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté colocada en posición.
2. Conecte el aparato al suministro eléctrico. El aparato emitirá un pitido y, a continuación, mostrará "8888" y "OFF" (DESACTIVADO) de modo consecutivo.
3. Presione la tecla START/STOP (INICIO/PARADA) para acceder al modo de espera. Se mostrará la hora y la temperatura previamente ajustadas (o la hora 10 h/temperatura 70 °C predeterminadas).
4. Ajuste la hora/temperatura como si indica a continuación y, a continuación, pulse la tecla START/STOP (INICIO/PARADA) para comenzar.
 - Pulse una vez la tecla TIME/TEMP (HORA/TEMPERATURA) y los dígitos de la hora comenzarán a parpadear. Pulse repetidamente la tecla "+" o "-" para ajustar la hora. Vuelva a pulsar la tecla TIME/TEMP (HORA/TEMPERATURA) y los dígitos de los minutos comenzarán a parpadear. Pulse repetidamente la tecla "+" o "-" para ajustar los minutos.
 - Vuelva a pulsar la tecla TIME/TEMP (HORA/TEMPERATURA) para acceder al ajuste de la temperatura. Pulse repetidamente la tecla "+" o "-" para ajustar (de 25 °C a 75 °C).
 - **Sugerencia:** Para cambiar los ajustes rápidamente, simplemente mantenga pulsada la tecla "+" o "-".
4. Pulse la tecla START/STOP (INICIO/PARADA) para comenzar. El tiempo comenzará a disminuir en la pantalla.
5. Durante el uso, pulse la tecla TIME/TEMP (HORA/TEMPERATURA) para realizar una pausa. Vuelva a pulsar la tecla TIME/TEMP (HORA/TEMPERATURA) para continuar.
6. Cuando espire el tiempo establecido, el aparato pitará durante 5 segundos y mostrará "END" (FIN). El ventilador continuará operando durante 10 segundos.
7. Mantenga pulsada la tecla START/STOP (INICIO/PARADA) para regresar al modo de espera y la pantalla mostrará "OFF" (DESACTIVADO) parpadeando.
8. Si no realiza ninguna operación durante 60 segundos, el aparato se apagará. Desconecte el aparato de la toma de corriente para apagarlo completamente.

Nota: Para modificar la hora o la temperatura durante el modo de funcionamiento, mantenga pulsada la tecla START/STOP (INICIO/PARADA) para volver al modo de espera y repita el paso 4 como se ha indicado anteriormente.

Protección contra sobrecalentamiento

Este aparato cuenta con protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura excede los niveles de seguridad, el aparato cortará automáticamente la corriente.

El interruptor de corte térmico se encuentra en la parte trasera del aparato. Para restablecer el aparato después de un período de enfriamiento suficiente:

1. Desatornille la tapa del interruptor de reinicio.
2. Pulse el interruptor de restablecimiento pequeño hasta que haga clic.
3. El dispositivo se reinicia y se puede usar con normalidad.

Guía de deshidratación

¡Advertencia!

Se recomienda que la carne y el pollo se deshidraten a una temperatura mínima de 75 °C, o alternativamente la carne debe precalentarse a un mínimo de 75 °C para evitar la aparición de patógenos. El pescado debe cocinarse al vapor u hornearse a al menos 93 °C hasta que comience a escamarse antes de deshidratarlo a una temperatura de al menos 75 °C.

Selección de los alimentos a deshidratar

- Para obtener los mejores resultados, use solamente alimentos de buena calidad.
- El producto de temporada contiene más nutrientes y sabe mejor.
- La carne, el pescado y el pollo debe ser frescos y magros.
- No use alimentos que presenten contusiones o defectos. Un producto de mala calidad puede echar a perder todo el lote.
- Retire tanta grasa de la carne como sea posible antes de deshidratarla. Puede usar una toallita de papel debajo de la carne al deshidratarla para que absorba la grasa.

Sugerencias de pretratamiento de los alimentos

Con la mayoría de tipos de cocción, la preparación es vital a la hora de obtener buenos resultados. Los alimentos que se preparan correctamente antes de la deshidratación tendrán mejor sabor y aspecto.

- Corte, desmenuce o pique los alimentos uniformemente. Las rodajas deben tener un grosor de 6 mm y 20 mm. El grosor de la carne no debe superar los 5 mm.
- La fruta con cera (como el melocotón, las uvas, los arándanos, etc.) debe sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad se libere fácilmente durante la deshidratación.

- Para evitar el oscurecimiento de la fruta, sumerja la fruta cortada en zumo de limón o piña durante 2-3 minutos y, a continuación, introdúzcala en el deshidratador. Alternativamente, sumerja el producto en solución de ácido ascórbico (elaborado en conformidad con las instrucciones del fabricante) durante 2-3 minutos y, a continuación, colóquelo en el deshidratador.
- También puede escaldar los alimentos como método de pretratamiento.

Sugerencias para la deshidratación

- No superponga los alimentos. Asegúrese de que los alimentos estén en posición horizontal al colocarlos en las bandejas de deshidratación. La elaboración de alimentos deshidratados requerirá mucho más tiempo.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente secos antes de extraerlos. Si no está seguro, corte una muestra en el medio y compruebe si está seca en el centro.
- Asegúrese de etiquetar los contenedores cuando almacene alimentos deshidratados.
- Un almacenamiento correcto ayuda a mantener la calidad de los alimentos. Envase los alimentos cuando se enfrien. Los alimentos podrán conservarse durante más tiempo si se guardan en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura de almacenamiento ideal es de 15 °C o inferior.
- Guarde los alimentos deshidratados en bolsas de plástico antes de guardarlos en contenedores de metal o cristal. Elimine tanto aire como sea posible antes de cerrar la bolsa.
- El mejor modo de conservar alimentos deshidratados es mediante el sellado al vacío.
- El tamaño de los alimentos disminuirá de ¼ a ½ de su tamaño y peso originales durante la deshidratación. Asegúrese de no cortar las piezas a deshidratar demasiado pequeñas.

Temperaturas recomendadas para la deshidratación de alimentos

Tipo	Temperatura
Hierbas y especias	35 °C
Flores	35 °C
Masa	35 °C
Yogur	40 °C
Verduras	45-50 °C
Piel de cítricos	55 °C
Fruta	60 °C
Carne, pollo, pescado	75 °C

El tiempo necesario para deshidratar el alimento completamente dependerá del tamaño, humedad y contenido en agua.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Apague y desconecte el aparato de la corriente. Deje que se enfríe antes de realizar la limpieza.
- Limpie el interior del aparato siempre que pueda.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos. Pueden dejar residuos perjudiciales.
- Para las manchas de las paredes interiores, limpie con un paño humedecido con un poco de solución jabonosa suave. Asegúrese de que no penetre humedad dentro del gabinete.
- Siempre seque el producto después de limpiarlo.

Limpieza de las bandejas extraíbles

- Después de cada uso, extraiga las bandejas del aparato para su limpieza.
- Nota: Las bandejas pueden limpiarse en el lavaplatos.
- Limpie usando agua tibia y jabonosa. Aclare y seque completamente.
- Vuelva a colocarlas en el aparato.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
La cámara no se calienta o se calienta excesivamente.	Elemento calefactor, termostato o ventilador defectuosos	Consulte con un técnico cualificado
La deshidratación tarda demasiado	Condiciones húmedas	Mueva el aparato a un entorno con menor humedad
	Es posible que el elemento calefactor, el termostato o el ventilador estén defectuosos	Consulte con un técnico cualificado
Código de error "E1"	La temperatura es excesivamente alta y se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Espere hasta que la unidad se enfríe. Verifique la seguridad de su máquina comprobando que o presenta daños obvios y, a continuación, pulse el botón RESET (REINICIAR)
Código de error "E2"	La sonda de temperatura se encuentra en estado de circuito abierto	Cableado de sonda desconectado o dañado. Solicite a un técnico cualificado que lo compruebe o sustituya
Código de error "E3"	La sonda de temperatura se encuentra en estado de cortocircuito	
Código de error "E4"	A pesar de que ha transcurrido mucho tiempo, la temperatura no cambia	Tubo calefactor desconectado o dañado. Solicite a un técnico cualificado que lo compruebe o sustituya
Código de error "E5"	Ventilador averiado	Ventilador desconectado o dañado. Solicite a un técnico cualificado que lo compruebe o sustituya
El aparato se apaga repentinamente	Cuando la alimentación se restablece después de un corte de corriente, el aparato entra en el modo de espera y se apaga automáticamente después de 60 segundos de inactividad	

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro proceso de mejora continua, las especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia	Capacidad	Carga máx. por estante	Dimensiones al. x al. x p. mm	Peso neto
JK755	220-240 V~	600 W	6 bandejas	1 kg	400 x 400 x 526	15,9 kg
JK756	50-60 Hz	1000 W	10 bandejas	1 kg	520 x 400 x 526	19,7 kg

Gestión del suministro eléctrico	Consumo de energía
Modo de espera	Pulse la tecla START/STOP (INICIO/PARADA) después de encender el dispositivo o, mientras se encuentra en modo de funcionamiento, mantenga pulsada la tecla START/STOP (INICIO/PARADA) para volver al modo de espera. El consumo de energía en modo de espera no superará los 0,50 W

Cableado Eléctrico

El aparato se suministra con un enchufe tal y como se indica en la tabla siguiente (la corriente correcta que debe seleccionarse varía en función del aparato).

Región	Enchufe estándar	Capacidad(es) de corriente
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

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



Cumplimiento

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



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

Los productos Buffalo han sido aprobados para exhibir el siguiente símbolo:



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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad • Erklæring om samsvar

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Utstyrstype	Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Modell
6 Tray Dehydrator 10 Tray Dehydrator	JK755 (&-E) JK756 (&-E)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toeassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo • Anvendelse av territoriell lovgivning og rådsdirektiv(er)	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 IEC 60335-1:2010+A1:2013+A2:2016 IEC 60335-2-9:2019 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021+A2:2024 EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032) Regulation (EC) No 1935/2004- Food Contact Materials (FCM) Regulation (EC) No 1935/2004 on Materials and Articles intended to Come into Contact with Food
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante • Produsentens navn	Buffalo

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

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

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

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

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

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

Undertegnede erklærer herved at utstyret som er spesifisert ovenfor, er i samsvar med ovennevnte territoriell lovgivning, direktiv(er) og standard(er).

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

Signature • Handtekening •
Signature • Unterschrift Firma •
Firma • Signatur

Full Name • Volledige naam • Nom et
prénom • Vollständiger Name • Nome
completo • Nombre completo
• Fullt navn

Position • Functie • Fonction •
Position • Qualifica • Posición •
Posisjon

Manufacturer Address • Adres
fabrikant • Adresse du fabricant •
Adresse des Herstellers • Indirizzo del
fabbricante • Dirección del fabricante •
Produsentens adresse

30thApr 2026

Signed by:

Ashley Hooper

AB6DB7656FFB441...

Ashley Hooper

Group Head of Product Quality & Compliance

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

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney, Co. Cork
Ireland





UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie
NL	040 2628080	service@nisbets.nl
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be
DE	0800 1860806	service@nisbets.de
ES	901 100133	
AU	1300 225 960	
NZ	0800 222 700	

Please click on the URL below or scan the QR code to access more information for your product:

JK755:

<https://catering-brands-directory.com/product-passport/JK755/>



JK756:

<https://catering-brands-directory.com/product-passport/JK756/>



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



JK755-JK756_ML_A5_v2_2026/06/10