

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

DÖRRAUTOMAT
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhalt

| | Seite |
|------------|-------|
| Deutsch | 4-12 |
| English | 13-24 |
| Français | 25-36 |
| Italiano | 37-48 |
| Español | 49-60 |
| Nederlands | 61-72 |

| | | |
|-----|----------------------------------|----|
| 1. | Einleitung | 4 |
| 2. | Das Gerät | 4 |
| 2.1 | Bestandteile | 4 |
| 2.2 | Kurzanleitung | 5 |
| 3. | Bestimmungsgemäße Verwendung | 5 |
| 3.1 | Haftungsausschluss | 5 |
| 3.2 | Verwendungszweck | 5 |
| 4. | Sicherheitshinweise | 6 |
| 5. | Inbetriebnahme | 7 |
| 5.1 | Anforderungen an den Aufstellort | 7 |
| 5.2 | Vor dem ersten Gebrauch | 8 |
| 5.3 | Gebrauch | 8 |
| 5.4 | Tipps und Tricks | 9 |
| 5.5 | Tabelle der Dörrzeiten | 9 |
| 6. | Reinigung | 10 |
| 7. | Lieferumfang | 11 |
| 7.1 | Optionales Zubehör | 11 |
| 8. | Wartung / Instandhaltung | 11 |
| 9. | Reparaturen | 11 |
| 10. | Fehlerbehebung | 12 |
| 11. | Lagerung | 12 |
| 12. | Entsorgung | 12 |
| 13. | Technische Daten | 12 |

1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des Dörrautomaten BASIC besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:



Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen den Dörrautomaten BASIC nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

2.1 Bestandteile

1. Tür mit Sichtfenster
2. Bedienfeld
 - 2.1 Display mit Zeit-/Temperaturanzeige
 - 2.2 Einstelltasten +/-
 - 2.3 Auswahltaste für Zeit/Temperatur
 - 2.4 START/STOP-Taste
3. Abluftöffnungen
4. Dörrgitter
5. Tablett für Fruchtleider



2.2 Kurzanleitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.).
2. Verteilen Sie die vorbereiteten Lebensmittel gleichmäßig auf die Dörrgitter. Achten Sie dabei darauf, dass die einzelnen Stücke sich nicht berühren. Schieben Sie die Dörrgitter in den Dörrautomaten und schließen Sie die Tür.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
4. Drücken Sie die Taste TIME/TEMP. Das Display zeigt die Standard-Einstellungen 70 °C und 10 Stunden an. Bei Bedarf können Sie diese Voreinstellung anpassen.
5. Durch Drücken der START/STOP-Taste beginnt der Dörrvorgang. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Dörrvorgang wird beendet. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Dörrgitter.
6. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten und lassen es abkühlen.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

3.2 Verwendungszweck

Dörren von Lebensmitteln.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

4 Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Gerät durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie in **Kapitel 3.2 Verwendungszweck** beschrieben.

Vorsicht!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren durchgeführt werden, wenn sie beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme.

- Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Ziehen Sie nicht am Kabel, um es zu verschieben, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder Reinigung

Ziehen Sie hierfür niemals am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker selbst.

Gefahr!



Tauchen Sie weder das Gerät, den Netzstecker noch das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

Gefahr!



Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

Gefahr!



Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einen ähnlich qualifizierten und autorisierten Fachmann ersetzt werden.

- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

5 Inbetriebnahme



Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen **Anforderungen an den Aufstellort**.



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Gerätes.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen.



Vorsicht!

Decken Sie das Gerät nicht ab (keine Tücher, Folien etc.).

5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Betreiben Sie das Gerät nur auf ausreichend wasser- und hitzebeständigen, ebenen und stabilen Oberflächen. Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen. Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- **Achtung:** Das Gerät muss einen sicheren Stand haben. Achten Sie darauf, dass es plan auf allen vier Füßen aufsteht.
- Halten Sie gegenüber leicht brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken, etc. einen ausreichenden Sicherheitsabstand.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß **Kapitel 7 Lieferumfang** enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Säubern Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes vollständig mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie diese sorgfältig ab.
- Reinigen Sie die Dörrgitter sowie das Tablett für Fruchtleder mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab und schieben Sie diese in das Gerät.
- Heizen Sie das Gerät leer bei 70 °C ca. 30 Minuten auf; der vermutlich dabei auftretende leichte Geruch ist völlig harmlos. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

5.3 Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.).
- Bereiten Sie die Lebensmittel vor. Verteilen Sie diese gleichmäßig auf die benötigte Menge an Dörrgitter. Achten Sie dabei darauf, dass die einzelnen Stücke sich nicht berühren. Zum Herstellen von Fruchtleder verwenden Sie das Tablett. Das Tablett legen Sie dann auf ein Dörrgitter.
- Schieben Sie die Dörrgitter in den Dörrautomaten und schließen Sie die Tür.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige zeigt 0 an.
- Drücken Sie die Taste TIME/TEMP. Das Display zeigt die Standard-Einstellungen 70 °C und 10 Stunden an. Bei Bedarf können Sie diese Voreinstellung anpassen.
- Solange die Temperaturanzeige im Display blinkt, können Sie die gewünschte Temperatur durch Drücken der + oder - Taste in 5 °C Schritten von 35 °C bis maximal 70 °C einstellen.
- Drücken Sie die Taste TIME/TEMP erneut, blinkt die Anzeige für die Zeit. Durch Drücken der + oder - Taste können Sie die gewünschte Zeit von mindestens 1 Stunde bis maximal 24 Stunden in Stundenschritten einstellen.
- Durch Drücken der START/STOP-Taste beginnt der Dörrvorgang.
- Um während des Dörrvorgangs die eingestellte Zeit bzw. Temperatur zu ändern, drücken Sie die Taste TIME/TEMP und anschließend die + oder - Taste.
- Um den Dörrvorgang zu unterbrechen oder vorzeitig zu beenden, drücken Sie die START/STOP Taste.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Dörrvorgang automatisch beendet und ein akustisches Signal ertönt. Der Ventilator läuft kurze Zeit nach.
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Dörrgitter.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten, und lassen es abkühlen.

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei zu hohen Temperaturen für eine automatische Abschaltung sorgt. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für einige Minuten abkühlen, bevor Sie den Dörrvorgang erneut starten.

5.4 Tipps und Tricks

- Verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel; schneiden Sie eventuelle Schadstellen großzügig heraus.
- Obst sollte reif, jedoch nicht überreif sein. Entfernen Sie Kerngehäuse, Stiele und Steine (ausgenommen Kirschen).
- Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßig große Stücke bzw. gleichmäßig dicke Scheiben, um sicherzustellen, dass sie zum gleichen Zeitpunkt fertig gedörrt sind.
- Bestreichen Sie Früchte vor dem Dörren mit Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.
- Kleine Stücke bzw. dünne Scheiben dörren schneller als große, beachten Sie jedoch, dass die Lebensmittel während des Dörrrens stark schrumpfen.
- Stellen Sie den Dörrautomaten so auf, dass er während des Gebrauchs nicht stört.
- Das Tablett für Fruchtleder können Sie als Tropfschutz auf den Boden im Inneren des Gerätes legen.
- Füllen Sie die Gitter nicht zu sehr, um eine ungehinderte Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Kontrollieren Sie die Beschaffenheit der Lebensmittel kurz vor Ende des Dörrvorgangs. Abhängig vom Wassergehalt kann es ggf. nötig sein, die Dörrzeit zu verlängern.
- Tupfen Sie Marinade, z.B. bei Beef Jerky, vor dem Dörrvorgang gründlich mit einem Papiertuch ab.
- Lassen Sie die gedörrten Lebensmittel vor dem Verpacken und Einlagern vollständig auf den Dörrgittern abkühlen; dies erleichtert auch die Entnahme. Zur Aufbewahrung eignen sich verschleißbare Gläser, vakuumversiegelte Portionspackungen oder luftdurchlässige Leinensäckchen. Plastiktüten sind nicht geeignet.
- Eine Lagerung in trockenen, kühlen und dunklen Räumen verlängert die Haltbarkeit.

5.5 Tabelle der Dörrzeiten

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte, da die Dörrzeiten von vielen verschiedenen Faktoren wie z. B. Menge, Größe und Wassergehalt der Lebensmittel abhängen. Wählen Sie im Zweifelsfall eine kürzere Dörrzeit, die Sie nach Bedarf verlängern.

| Obst | Temperatur | Zeit |
|---|------------|-----------------|
| Ananas, ca. 5 mm dicke Scheiben | 70 °C | 10 – 12 Stunden |
| Äpfel, ca. 5 mm dicke Scheiben | 70 °C | 6 – 10 Stunden |
| Aprikosen, halbiert, Schnittfläche nach oben | 70 °C | 10 – 14 Stunden |
| Bananen, längs geviertelt | 70 °C | 8 – 12 Stunden |
| Bananen, ca. 6 mm dicke Scheiben | 70 °C | 6 – 8 Stunden |
| Birnen, ca. 5 mm dicke Scheiben | 70 °C | 6 – 10 Stunden |
| Erdbeeren, je nach Größe ganz oder halbiert | 70 °C | 9 – 15 Stunden |
| Kirschen, ganz mit Stein | 70 °C | 10 – 14 Stunden |
| Melone, geschält, entkernt, ca. 5 mm dicke Scheiben | 70 °C | 8 – 12 Stunden |
| Weintrauben, halbiert, Schnittfläche nach oben | 70 °C | 12 – 15 Stunden |
| Zitrusfrüchte, ca. 5 mm dicke Scheiben | 70 °C | 8 – 10 Stunden |
| Zitrusfrüchte, Schale in Streifen | 70 °C | 6 – 8 Stunden |
| Zwetschgen, halbiert, Schnittfläche nach oben | 70 °C | 10 – 18 Stunden |

| Gemüse | Temperatur | Zeit |
|---|------------|----------------|
| Bohnen, ganz, blanchiert | 70 °C | 6 – 10 Stunden |
| Blumenkohl, in Röschen, blanchiert | 70 °C | 6 – 8 Stunden |
| Erbsen, ohne Schote, blanchiert | 70 °C | 6 – 8 Stunden |
| Karotten, ca. 5 mm dicke Scheiben, blanchiert | 70 °C | 6 – 8 Stunden |
| Kohlrabi, in Stiften oder Scheiben, blanchiert | 70 °C | 3 – 5 Stunden |
| Paprika, in Streifen | 70 °C | 4 – 6 Stunden |
| Pilze, je nach Größe ganz, halbiert oder Scheiben | 50 °C | 4 – 6 Stunden |
| Spargel, geschält, blanchiert | 70 °C | 4 – 8 Stunden |
| Tomaten, gehäutet, ca. 5 mm dicke Scheiben | 65 °C | 7 – 10 Stunden |
| Zucchini, ca. 5 mm dicke Scheiben | 70 °C | 7 – 8 Stunden |

| Sonstiges | Temperatur | Zeit |
|---|------------|----------------|
| Kräuter, vom Stängel befreit | 40 °C | 2 – 6 Stunden |
| Beef Jerky, ca. 5 mm und 4 cm breite Stücke | 40 °C | 6 – 8 Stunden |
| Walnüsse, frisch | 35 °C | 8 – 10 Stunden |
| Haselnüsse, frisch | 35 °C | 7 – 9 Stunden |

6 Reinigung



Gefahr!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahr!

Tauchen Sie niemals das Gerät, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen ggf. leicht angefeuchteten Tuch.
- Reinigen Sie die Dörrgitter sowie das Tablett für Fruchtleider mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einer Spülbürste. Trocknen Sie anschließend alles vollständig ab. Alternativ können Sie diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes oder der Komponenten keine kratzenden Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

7 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Dörrautomat
- 4 x Dörrgitter
- 1 x Tablett für Fruchtleder
- 1 x Gebrauchsanweisung

7.1 Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Dörrgitter | Art.-Nr. 99 1240 70 03 |
| Tablett für Fruchtleder | Art.-Nr. 99 1240 70 02 |

8 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die **Reinigung** gemäß **Kapitel 6**.

9 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

10 Fehlerbehebung

| Störung | Mögliche Ursache | Störungsbehebung |
|------------------------------------|--|--|
| Das Gerät heizt nicht. | 1. Keine / keine ausreichende Speisespannung 2. Interner Defekt | 1. Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle. |
| Das Gerät unterbricht den Betrieb. | 1. Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert 2. Interner Defekt | 1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle. |

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Lagerung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort sowie außer Reichweite von Kindern auf.

12 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

13 Technische Daten

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Bezeichnung | DÖRRAUTOMAT BASIC |
| | Art.- Nr. 38 1240 70 01 |
| Stecker | Eurostecker (Typ C) |
| Spannung | 220-240 V |
| Frequenz | 50-60 Hz |
| Stromaufnahme | 1,73 A |
| Nennleistung | 320-380 W |
| Abmessungen L x B x H | 300 mm x 255 mm x 210 mm |
| Länge des Netzkabels | 0,75 Meter |



Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt alleine der deutsche Text.

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

FOOD
DEHYDRATOR
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Contents

| | Page |
|-------------------------------------|-----------|
| 1. Introduction | 16 |
| 2. The appliance | 16 |
| 2.1 Components | 16 |
| 2.2 Brief instructions | 17 |
| 3. Proper use | 17 |
| 3.1 Liability exclusion | 17 |
| 3.2 Intended use | 17 |
| 4. Safety instructions | 18 |
| 5. Initial operation | 19 |
| 5.1. Installation site requirements | 19 |
| 5.2 Before the first use | 20 |
| 5.3 Use | 20 |
| 5.4 Tips and tricks | 21 |
| 5.5 Table of dehydrating times | 21 |
| 6. Cleaning | 22 |
| 7. Scope of delivery | 23 |
| 7.1 Optional accessories | 23 |
| 8. Servicing/Maintenance | 23 |
| 9. Repairs | 23 |
| 10. Troubleshooting | 24 |
| 11. Storage | 24 |
| 12. Disposal | 24 |
| 13. Technical specifications | 24 |

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the food dehydrator BASIC must be operated with care.

For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:



Persons who have not read and understood the instructions should not use the food dehydrator BASIC. Make sure that all persons who use the appliance have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

2 The appliance

2.1 Components

1. Door with window
2. Control panel
 - 2.1 Display with time/temperature indicator
 - 2.2 Set button +/-
 - 2.3 Select button for time/temperature
 - 2.4 START/STOP button
3. Exhaust air holes
4. Dehydration tray
5. Fruit leather tray



2.2 Brief instructions

1. Place the appliance on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.).
2. Prepare the pieces of food and distribute them evenly on the trays, taking care that they do not touch each other. Slide the trays into the food dehydrator and close the door.
3. Insert the power plug into a suitable socket.
4. Press the button TIME/TEMP. The display shows the preset temperature and time of 70 °C and 10 hours. If needed you can adjust the preset temperature and time.
5. By pressing the START/STOP button, the device starts operating. After the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the drying process is ended. Open the door and remove the trays.
6. After use, unplug the power cord from the wall outlet to turn off the unit completely and allow it to cool.

3 Proper use

3.1 Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

3.2 Intended use

Dehydration of food.

Do not use the appliance outdoors.

4 Safety instructions

Although the appliance features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Therefore, please note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent personal injuries and/or major property damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.



Risk of burns or injury!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.

- Read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, ensure that the instructions are also included.
- First, check whether the type of current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the appliance or the power cord with wet or damp hands.
- Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and power cord must be dry. The protective effect must not be deactivated by an extension cable without a protective conductor.
- Operate the device under direct supervision and for the intended purpose only, as described in **chapter 3.2 Intended use**.

Caution!

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.



- Children are not allowed to play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.



Risk of burns or injury!

Using the appliance results in high temperatures. Even after use, there is residual heat.

- Do not move the appliance as long as it is still hot. Do not pull on the cable to move the device. Lift the appliance and place it on the desired location.
- Pull the power plug after each use and:
 - when the device is not under your direct supervision
 - in case of faults during operation
 - each time you clean the device

Always pull on the plug and not on the cord.



Danger!

Do not immerse the appliance, the power cord or plug in water or any other liquids and never spray water directly onto them. Do not clean it in the dishwasher.



Danger!

Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has dropped. If you notice damage during use, unplug it from the power supply immediately.



Danger!

Check the power cord for damage before every use. If the power cord is damaged, it must be replaced immediately. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.

- Use original accessories only.

5 Initial operation



Danger!

Observe the **Installation site requirements** described in **chapter 5.1**.



Caution!

Do not leave children unattended in the vicinity of the hot device.



Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the device.



Caution!

Do not cover the appliance (clothes, foils, etc.).

5.1 Installation site requirements

- Only operate the appliance on a sufficiently water and heat resistant, level and stable surface. Keep the device out of the reach of children.
- Place the appliance not in the vicinity of hot stoves, gas flames or other sources of heat. Make sure that there is enough space next to and above the appliance and assure a sufficient air ventilation.
- **Attention:** The appliance has to be placed firmly on the surface. Make sure that it stands level on all four feet.
- Keep a safe distance from easy flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- Ensure that the power cord and/or any extension cord does not have any contact to hot surfaces at the device or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord and/or any extension cord used does not hang down from the table or counter so that no one can trip over it, is caught or cause the appliance to be pulled down.

5.2 Before the first use

- Read the instructions and safety guidelines carefully before using the device.
- Remove all packing material and make sure that all parts as in **chapter 7 Scope of delivery** are present and in proper condition.
- Wipe the inside and the outside of the device with a soft cloth, slightly moistened if necessary, and dry it off thoroughly.
- Clean the dehydration trays and the fruit leather tray with warm water and a mild detergent. Dry all parts thoroughly and place them in the appliance.
- Heat the empty device at 70 °C for approx. 30 minutes; the slight odour that will probably be produced is completely harmless. Ensure good ventilation of the room during this period!

5.3 Use

- Place the appliance on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.).
- Prepare the pieces of food. Distribute them evenly on the required amount of trays, taking care that they do not touch each other. To prepare fruit leather use the fruit leather tray. Place the fruit leather tray on a dehydration tray.
- Put the trays in the food dehydrator and close the door.
- Insert the power plug into a suitable socket. An acoustic signal sounds and the display shows 0.
- Press the button TIME/TEMP. The display shows the preset temperature and time of 70 °C and 10 hours. If needed you can adjust the preset temperature and time.
- As long as the temperature indicator flashes in the display, you can adjust the desired temperature by pressing the buttons +/- in steps of 5 °C from 35 °C to a maximum of 70 °C.
- Press the button TIME/TEMP again, the display for the time flashes. Pressing the buttons +/- you can select from 1 hour to a maximum of 24 hours in steps of 1 hour.
- By pressing the START/STOP button, the device starts operating.
- To change the set time or temperature while the appliance is operating, press the button TIME/TEMP and then the + or – button.
- To interrupt or prematurely stop the drying process, press the START/STOP button.
- After the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the drying process is stopped automatically. The fan keeps running for short time.
- Open the door and remove the trays.
- After use, unplug the power cord from the socket to turn off the unit completely and allow it to cool.

Overheat protection

This unit is equipped with an overheat protection, which provides automatic shutdown at high temperatures. In this case, unplug the power cord and allow the unit to cool for a few minutes before restarting the drying process.

5.4 Tips and tricks

- Use flawless food only; cut out any damaged areas generously.
- Fruit should be ripe but not overripe. Remove core housing, stems and stones (except cherries).
- Cut the food into evenly sized pieces or slices to make sure they are completely dry at the same time.
- Sprinkle fruits with lemon juice before drying to avoid oxidation.
- Small pieces or thin slices are quicker to dehydrate than large ones, but keep in mind that the food will shrink very much during drying.
- Place the food dehydrator so that it does not disturb during use.
- You can place the tray for fruit leather on the bottom inside the appliance as a drip guard.
- Do not overfill the trays to ensure free air circulation.
- Check the condition of the food shortly before the end of the drying process. Depending on the water content, it may be necessary to extend the drying time.
- Dab marinade, e.g. by Beef Jerky, before the drying process thoroughly with a paper towel.
- Allow the dried food to cool completely on the trays before packing and storing, this facilitates picking them up. Lockable glasses, vacuum-sealed portion packs or air-permeable linen bags are ideal for storage. Plastic bags are not suitable.
- A storage in dry, cool and dark locations extends shelf life.

5.5 Table of drying times

The figures in the table are guidelines, as the drying times depend on many different factors such as amount, size and water content of the food. In case of doubts, choose a shorter dehydration time, which you can extend as needed.

| Fruits | Temperature | Time |
|--|-------------|---------------|
| Pineapple, about 5 mm thick slices | 70 °C | 10 – 12 hours |
| Apples, about 5 mm thick slices | 70 °C | 6 – 10 hours |
| Apricots, halved, cut surface upwards | 70 °C | 10 – 14 hours |
| Bananas, quartered lengthwise | 70 °C | 8 – 12 hours |
| Bananas, about 6 mm thick slices | 70 °C | 6 – 8 hours |
| Pears, about 5 mm thick slices | 70 °C | 6 – 10 hours |
| Strawberries, whole or halved, depending on size | 70 °C | 9 – 15 hours |
| Cherries, whole with stone | 70 °C | 10 – 14 hours |
| Melon, peeled, seeded, about 5 mm thick slices | 70 °C | 8 – 12 hours |
| Grapes, halved, cut surface upwards | 70 °C | 12 – 15 hours |
| Citrus fruits, in 5 mm thick slices | 70 °C | 8 – 10 hours |
| Citrus fruits, peel in strips | 70 °C | 6 – 8 hours |
| Plum, halved, cut surface upwards | 70 °C | 10 – 18 hours |

| Vegetables | Temperature | Time |
|--|-------------|--------------|
| Beans, whole, blanched | 70 °C | 6 – 10 hours |
| Cauliflower, in florets, blanched | 70 °C | 6 – 8 hours |
| Peas, without pods, blanched | 70 °C | 6 – 8 hours |
| Carrots, about 5 mm thick slices, blanched | 70 °C | 6 – 8 hours |
| Kohlrabi, in sticks or slices, blanched | 70 °C | 3 – 5 hours |
| Pepper, in strips | 70 °C | 4 – 6 hours |
| Mushrooms, depending on size whole, halved or slices | 50 °C | 4 – 6 hours |
| Asparagus, peeled, blanched | 70 °C | 4 – 8 hours |
| Tomatoes, skinned, about 5 mm thick slices | 65 °C | 7 – 10 hours |
| Zucchini, about 5 mm thick slices | 70 °C | 7 – 8 hours |

| Others | Temperature | Time |
|---|-------------|--------------|
| Herbs, detached from the stalk | 40 °C | 2 – 6 hours |
| Beef Jerky, about 5 mm and 4 cm wide pieces | 40 °C | 6 – 8 hours |
| Walnuts, fresh | 35 °C | 8 – 10 hours |
| Hazelnuts, fresh | 35 °C | 7 – 9 hours |

6 Cleaning



Danger!

Always pull the plug out of the socket before each cleaning.



Danger!

Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.



Risk of burns or injury!

Let the appliance cool down completely before cleaning it.

- Wipe the housing with a soft cloth only, slightly moistened if necessary.
- Clean the trays with warm water and a mild detergent. Use a dish brush to remove stubborn residues. Dry all parts thoroughly. Optionally these parts can be also cleaned in the dishwasher.
- Do not use any abrasive utensils and materials or aggressive cleaning products to clean the appliance or its components.
- Ensure that the appliance and all parts are completely dry before using them again or storing them.

7 Scope of delivery

The scope of delivery contains:

- 1 x Food dehydrator
- 4 x Dehydration trays
- 1 x Fruit leather tray
- 1 x Operating instructions

7.1 Optional accessories

The following optional accessories are available from your dealer:

| | |
|--------------------|------------------------|
| Dehydration tray | Item no. 99 1240 70 03 |
| Fruit leather tray | Item no. 99 1240 70 02 |

8 Servicing/Maintenance

The service and maintenance is limited to the **Cleaning** as described in **Chapter 6**.

9 Repairs

Repairs may be made by the manufacturer or an authorized technician only. If you have any questions, contact your dealer or our customer service

10 Troubleshooting

| Disorder | Possible Cause | Troubleshooting |
|---|---|--|
| The appliance does not heat. | 1. No / insufficient supply voltage 2. Internal defect | 1. Insert the mains plug of the device into a suitable socket. Make sure that the power outlet carries the required voltage. 2. Contact your sales or service center. |
| The appliance suddenly stops operation. | 1. The overheat protection is activated 2. Internal defect | 1. Pull the plug out of the socket and allow the appliance to cool down. Ensure unobstructed air circulation. 2. Contact your sales or service center. |

If you have any problems or questions, please contact your local point of sale or directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Storage

Store the appliance in a dry location as well as out of reach of children.

12 Disposal

At the end of its usable life, the device must be disposed of properly. The device contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the device cannot be operated again by third parties.

13 Technical specifications

| Description | FOOD DEHYDRATOR BASIC |
|------------------------|--------------------------|
| | Item no. 38 1240 70 01 |
| Plug | Europlug (type C) |
| Voltage | 220-240 V |
| Frequency | 50-60 Hz |
| Current consumption | 1,73 A |
| Power output | 320-380 W |
| Measurements L x W x H | 300 mm x 255 mm x 210 mm |
| Length of lead | 0.75 metres |



Translation are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

DÉSHYDRATEUR
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Contenu

| | Page |
|---|-----------|
| 1. Introduction | 28 |
| 2. L'appareil | 28 |
| 2.1 Composants | 28 |
| 2.2 Notice condensée | 29 |
| 3. Utilisation conforme à la destination | 29 |
| 3.1 Exclusion de responsabilité | 29 |
| 3.2 Usage prévu | 29 |
| 4. Consignes de sécurité | 30 |
| 5. Mise en service | 31 |
| 5.1 Exigences au lieu d'installation | 31 |
| 5.2 Avant la première utilisation | 32 |
| 5.3 Utilisation | 32 |
| 5.4 Conseils et astuces | 33 |
| 5.5 Tableau des durées de déshydratation | 33 |
| 6. Nettoyage | 34 |
| 7. Contenu de livraison | 35 |
| 7.1 Accessoires en option | 35 |
| 8. Entretien/Maintenance | 35 |
| 9. Réparations | 35 |
| 10. Élimination de défauts | 36 |
| 11. Rangement | 36 |
| 12. Mise au rebut | 36 |
| 13. Données techniques | 36 |

1 Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Cependant, comme pour tous les appareils électriques, des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation du déshydrateur BASIC.

C'est pourquoi nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi et de le respecter. Celui-ci contient les informations indispensables pour utiliser l'appareil en toute sécurité. C'est pourquoi :



Des personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser le déshydrateur BASIC. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil, ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement et doit également être mis à disposition en cas de transmission de l'appareil à des tiers.

2 L'appareil

2.1 Composant

1. Porte avec fenêtre de vue
2. Panneau de commande
 - 2.1 Affichage avec indication temps/température
 - 2.2 Touche de réglage +/-
 - 2.3 Touche de sélection temps/température
 - 2.4 Touche START/STOP
3. Orifices d'évacuation d'air
4. Grille de déshydratation
5. Plateau pour cuir de fruit



2.2 Notice condensée

1. Placez l'appareil sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.).
2. Préparez les aliments et répartissez-les régulièrement sur les grilles de déshydratation, tout en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Mettez les grilles dans le déshydrateur et fermez la porte.
3. Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.
4. Pressez la touche TIME/TEMP. L'écran indique la température et le temps présélectionnés de 70 °C et 10 heures. Si nécessaire vous pouvez ajuster ces données.
5. Pressez la touche START/STOP pour mettre l'appareil en marche. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et la déshydratation prend fin. Ouvrez la porte et retirez les grilles de déshydratation.
6. Après l'utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant pour éteindre l'appareil complètement et laissez-le refroidir.

3 Utilisation conforme à la destination

3.1 Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

3.2 Usage prévu

Déshydratation d'aliments.

N'utilisez pas l'appareil en plein air.

4 Consignes de sécurité

Même si l'appareil se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



Danger !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



Attention !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.
- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne touchez jamais l'appareil ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs. L'effet protecteur ne doit pas être supprimé par l'utilisation d'un câble de rallonge sans conducteur de protection.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination, comme décrit dans le chapitre 3.2 **Usage prévu**.

Attention !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut en aucun cas fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.



Risque de blessures resp. brûlures !

Des températures élevées se produisent lors du fonctionnement. Il y a de la chaleur résiduelle même après avoir éteint l'appareil.

- Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
 - pannes pendant l'utilisation
 - à chaque nettoyage

Pour ce faire, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais uniquement sur la fiche même !



Danger !

Ne plongez pas l'appareil, ni la fiche ni le câble électrique dans de l'eau et ne jamais placez-le sous un jet d'eau. Ne le nettoyez pas dans le lave-vaisselle.



Danger !

N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez des dégâts, si de l'eau s'est infiltrée ou est entrée en contact avec le boîtier. Retirez immédiatement la fiche de secteur si vous remarquez une détérioration alors que l'appareil est en fonctionnement.



Danger !

Avant chaque utilisation, vérifiez la présence d'éventuels dégâts sur le cordon d'alimentation. Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé immédiatement ! Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes autorisés.

- N'utilisez que des accessoires d'origine.

5 Mise en service



Danger!

Respectez les Exigences au lieu d'installation décrites dans le chapitre 5.1.



Attention !

Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil chaud.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.



Attention !

Ne couvrez pas l'appareil (pas de torchons, films, etc.).

5.1 Exigences au lieu d'installation

- Faites fonctionner l'appareil sur un plan de travail plan, stable et résistant à la chaleur et à l'eau. Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Placez l'appareil jamais à proximité de plaques électriques chaudes, de flammes nues ni de toute autre source de chaleur. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre à côté et en dessus de l'appareil et assurez une aération suffisante.
- **Attention** : L'appareil doit être posé stablement et bien en équilibre. Veillez à ce que l'appareil soit bien posé sur ses quatre pieds.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante aux matériaux inflammables tels que serviettes, nappes, etc.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge est connecté à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

5.2 Avant la première utilisation

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 7 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Nettoyez complètement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec soin.
- Nettoyez les grilles de déshydratation et le plateau pour cuir de fruit avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez ces parties entièrement et placez-les dans l'appareil.
- Préchauffez l'appareil à vide à 70 °C pendant 30 minutes environ; les légères odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Veillez à bien aérer la pièce pendant cette opération !

5.3 Utilisation

- Placez l'appareil sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.).
- Préparez les aliments. Répartissez-les régulièrement sur la quantité nécessaire de grilles de déshydratation, tout en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Pour faire le cuir de fruit utilisez le plateau. Placez-le ensuite sur une grille de déshydratation.
- Mettez les grilles dans le déshydrateur et fermez la porte.
- Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée. Un signal sonore retentit et l'écran affiche 0.
- Pressez la touche TIME/TEMP. L'écran indique la température et le temps présélectionnés de 70 °C et 10 heures. Si nécessaire vous pouvez ajuster ces données préréglées.
- Tant que l'indicateur de température clignote à l'écran, vous pouvez régler la température souhaitée en pressant la touche + ou - par étapes de 5 °C de 35 °C jusqu'au maximum de 70 °C.
- Pressez la touche TIME/TEMP de nouveau, l'indicateur de temps clignote. En pressant la touche + ou - vous pouvez régler le temps par étapes de 1 heure de 1 heure jusqu'au maximum de 24 heures.
- Pressez la touche START/STOP pour mettre l'appareil en marche.
- Pour changer le temps où la température pendant le processus, pressez la touche TIME/TEMP et le touche + ou -.
- Pour interrompre la déshydratation ou pour la terminer de manière anticipée, pressez la touche START/STOP.
- Une fois le temps réglé écoulé, la déshydratation prend fin automatiquement, un signal sonore retentit. Le ventilateur arrête de fonctionner après un court moment.
- Ouvrez la porte et retirez les grilles de déshydratation.
- Après l'utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant pour éteindre l'appareil et laissez-le refroidir.

Protection contre la surchauffe

Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe, qui assure un arrêt automatique en présence de températures trop élevées. Dans ce cas, débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes avant de redémarrer la déshydratation.

5.4 Conseils et astuces

- Utilisez uniquement des aliments en parfait état ; découpez les éventuelles zones abîmées largement.
- Les fruits doivent être mûrs, mais pas trop mûrs. Retirez le trognon, la queue et les pépins (à l'exception de cerises).
- Coupez les aliments en morceaux de taille régulière ou en rondelles d'épaisseur régulière, afin de vous assurer qu'ils seront déshydratés à point au même moment.
- Badigeonnez des fruits avec du jus de citron avant de les sécher pour éviter l'oxydation.
- Les petits morceaux ou fines rondelles sèchent plus rapidement que les gros morceaux ou rondelles épaisses ; tenez compte toutefois que les aliments se ratatinent fortement durant la déshydratation.
- Installez le déshydrateur de manière à ce qu'il ne gêne pas durant l'utilisation.
- Vous pouvez placer le plateau pour cuir de fruits sur le fond à l'intérieur de l'appareil comme protection contre l'égouttement.
- Ne remplissez pas trop les grilles afin de garantir une circulation de l'air sans entrave.
- Contrôlez la texture des aliments juste avant la fin de la déshydratation. En fonction de leur teneur en eau, il peut s'avérer éventuellement nécessaire de prolonger la durée de déshydratation.
- Tamponnez soigneusement la marinade (par ex. bœuf séché) à l'aide de papier absorbant avant la déshydratation.
- Laissez les aliments séchés refroidir complètement sur les grilles avant de les emballer et de les stocker, ceci facilite de les retirer. Pour la conservation, il est possible d'utiliser des bocaux qui ferment, des emballages en portions sous vide ou des sachets en toile hermétiques. Des sacs en plastique ne sont pas adaptés.
- Un stockage dans des pièces sèches, fraîches et obscures prolonge la durée de conservation.

5.5 Tableau des durées de déshydratation

Les indications fournies dans le tableau sont des valeurs indicatives, les durées de déshydratation variant en fonction d'une multitude de facteurs, comme par ex. la quantité, la taille et la teneur en eau des aliments. En cas de doute, optez pour une durée de déshydratation plus courte que vous prolongerez en fonction des besoins.

| Fruits | Température | Durée |
|--|-------------|----------------|
| Ananas, tranches de 5 mm d'épaisseur env. | 70 °C | 10 – 12 heures |
| Pommes, tranches de 5 mm d'épaisseur env. | 70 °C | 6 – 10 heures |
| Abricots, coupés en deux, face coupée vers le haut | 70 °C | 10 – 14 heures |
| Bananes, coupées en quatre dans le sens de la longueur | 70 °C | 8 – 12 heures |
| Bananes, tranches de 6 mm d'épaisseur env. | 70 °C | 6 – 8 heures |
| Poires, tranches de 5 mm d'épaisseur env. | 70 °C | 6 – 10 heures |
| Fraises, entières ou coupées en deux selon la taille | 70 °C | 9 – 15 heures |
| Cerises, entières avec les noyaux | 70 °C | 10 – 14 heures |
| Melons, sans peau, épépinés, tranches de 5 mm d'épaisseur env. | 70 °C | 8 – 12 heures |
| Raisins, coupés en deux, face coupée vers le haut | 70 °C | 12 – 15 heures |
| Agrumes, tranches de 5 mm d'épaisseur env. | 70 °C | 8 – 10 heures |
| Agrumes, écorce en lanières | 70 °C | 6 – 8 heures |
| Quetsches, coupées en deux, face coupée vers le haut | 70 °C | 10 – 18 heures |

| Légumes | Température | Durée |
|---|-------------|---------------|
| Haricots, entiers, blanchis | 70 °C | 6 – 10 heures |
| Chou-fleur, en bouquets, blanchi | 70 °C | 6 – 8 heures |
| Petit-pois, sans cosse, blanchis | 70 °C | 6 – 8 heures |
| Carottes, rondelles de 5 mm d'épaisseur env., blanchies | 70 °C | 6 – 8 heures |
| Chou-rave, en bâtonnets ou en tranches, blanchi | 70 °C | 3 – 5 heures |
| Poivrons, en lanières | 70 °C | 4 – 6 heures |
| Champignons, entiers, coupés en deux ou en rondelles en fonction de la taille | 50 °C | 4 – 6 heures |
| Asperges, pelées, blanchies | 70 °C | 4 – 8 heures |
| Tomates, pelées, tranches de 5 mm d'épaisseur env. | 65 °C | 7 – 10 heures |
| Courgettes, rondelles de 5 mm d'épaisseur env. | 70 °C | 7 – 8 heures |

| Autres | Température | Durée |
|--|-------------|---------------|
| Herbes, sans les tiges | 40 °C | 2 – 6 heures |
| Bœuf séché, morceaux de 5 mm et 4 cm de large env. | 40 °C | 6 – 8 heures |
| Noix, fraîches | 35 °C | 8 – 10 heures |
| Noisettes, fraîches | 35 °C | 7 – 9 heures |

6 Nettoyage



Danger !

Retirez impérativement la fiche de secteur de la prise avant le nettoyage.



Danger !

Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de secteur ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.



Risque de blessures resp. brûlures !

Avant le nettoyage laissez refroidir l'appareil complètement.

- Nettoyez uniquement le boîtier avec un chiffon doux, légèrement humidifié en cas de besoin.
- Nettoyez les grilles et le plateau avec de l'eau chaude et un détergent doux. Pour enlever les restes alimentaires attachés, servez-vous d'une brosse. Séchez-les soigneusement. Alternativement ces parties peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage de l'appareil ou ses composants n'utilisez jamais de racleurs, ni de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Vérifiez que l'appareil et toutes les pièces sont parfaitement sec avant de les ranger ou de les réutiliser.

7 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x Déshydrateur
- 4 x Grilles de déshydratation
- 1 x Plateau pour cuir de fruit
- 1 x Mode d'emploi

7.1 Accessoires en option

Les pièces suivantes sont disponibles en option dans votre point de vente :

- Grille de déshydratation
- Plateau pour cuir de fruit

- No. d'article 99 1240 70 03
- No. d'article 99 1240 70 02

8 Entretien/Maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au processus de **Nettoyage** décrit dans le **chapitre 6**.

9 Réparations

Les réparations ne peuvent être réalisées que par le fabricant ou par des spécialistes autorisés. En cas de doutes, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service clientèle.

10 Élimination de défauts

| Dysfonctionnement | Causes possibles | Élimination de la panne |
|--|--|---|
| L'appareil ne chauffe pas. | 1. Absence / insuffisance de tension d'alimentation 2. Défaut interne | 1. Branchez la fiche de contact de l'appareil dans une prise de courant appropriée. Vérifiez que la prise électrique délivre la tension requise. 2. Contactez le point de vente ou le service clientèle. |
| L'appareil interrompt le fonctionnement. | 1. La protection contre la surchauffe a été activée 2. Défaut interne | 1. Retirez la fiche de secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil. Assurez une bonne circulation d'air. 2. Contactez le point de vente ou le service clientèle. |

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, veuillez contactez le point de vente, le service clientèle, ou directement :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Allemagne
www.spring.ch
E-Mail : info@spring.ch

11 Rangement

Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

12 Mise au rebut

Après écoulement de la durée de vie de l'appareil, il doit être mis au rebut selon les normes. L'appareil contient des composants électriques et électromécaniques. Tenez compte notamment des stipulations nationales. Lors de la mise au rebut, assurez-vous que le l'appareil ne peut pas être remis en fonctionnement pas des tiers.

13 Données techniques

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Désignation | DÉSHYDRATEUR BASIC |
| | No. d'article 38 1240 70 01 |
| Connecteur | Prise euro/Europlug (type C) |
| Tension | 220-240 V |
| Fréquence | 50-60 Hz |
| Intensité de courant absorbée | 1,73 A |
| Puissance nominale | 320-380 W |
| Dimensions L x l x h | 300 mm x 255 mm x 210 mm |
| Longueur du cordon d'alimentation | 0,75 mètre |



Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

ESSICCATORE
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Indice

| | Pagina |
|--|-----------|
| 1. Introduzione | 40 |
| 2. L'apparecchio | 40 |
| 2.1 Componenti | 40 |
| 2.2 Guida rapida | 41 |
| 3. Uso conforme | 41 |
| 3.1 Esclusione di responsabilità | 41 |
| 3.2 Uso previsto | 41 |
| 4. Istruzioni di sicurezza | 42 |
| 5. Messa in funzione | 43 |
| 5.1 Requisiti del luogo di installazione | 43 |
| 5.2 Prima dell'uso iniziale | 44 |
| 5.3 Uso | 44 |
| 5.4 Consigli e trucchi | 45 |
| 5.5 Tabella dei tempi di essiccazione | 45 |
| 6. Pulizia | 46 |
| 7. Dotazione della fornitura | 47 |
| 7.1 Accessori opzionali | 47 |
| 8. Manutenzione | 47 |
| 9. Riparazioni | 47 |
| 10. Risoluzione degli errori | 48 |
| 11. Conservazione | 48 |
| 12. Smaltimento | 48 |
| 13. Dati tecnici | 48 |

1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro apparecchio elettrico, anche per quello essiccatore BASIC occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente e a rispettare le istruzioni per l'uso, contenente tutte le informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza l'apparecchio. Vale pertanto quanto segue:

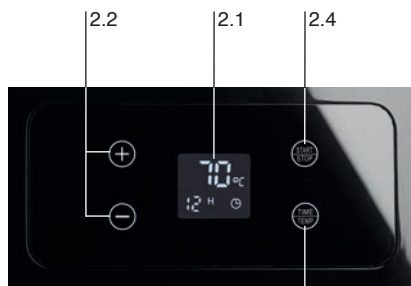


Le persone che non hanno letto e compreso le istruzioni per l'uso non devono utilizzare l'essiccatore BASIC. Assicurarsi che tutte le persone che usano il apparecchio siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

2 L'apparecchio

2.1 Componenti

1. Porta con finestra
2. Pannello di comando
 - 2.1 Display con indicazione di tempo/temperatura
 - 2.2 Tasto di regolare +/-
 - 2.3 Tasto di selezione per tempo/temperatura
 - 2.4 Tasto START/STOP
3. Aperture di sfiato
4. Vassoio da essiccazione
5. Vassoio per cuoio della frutta



2.2 Guida rapida

1. Mettere l'apparecchio su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessuti ecc.).
2. Preparare gli alimenti e distribuirli uniformemente sui vassoi da essiccazione facendo attenzione che non si tocchino. Mettere i vassoi da essiccazione nell'apparecchio e chiudere la porta.
3. Inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea.
4. Premere il tasto di selezione TIME/TEMP. Il display indica la temperatura e il tempo predefinite di 70 °C e 10 ore. Se necessario, è possibile aggiustare queste impostazioni.
5. Premere il tasto START/STOP per iniziare il processo di essiccazione. Una volta trascorso il tempo impostato è inviato un segnale acustico e il processo di essiccazione è terminato. Aprire la porta e estrarre i vassoi da essiccazione.
6. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio completamente disconnettendo la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare.

3 Uso conforme

3.1 Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

3.2 Uso previsto

Essiccazione di alimenti.

Non utilizzarlo all'aperto.

4 Istruzioni di sicurezza

Nonostante l'apparecchio sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- Non afferrare l'apparecchio o la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti. L'effetto protettivo non deve essere annullato da una prolunga senza conduttore di protezione.
- Utilizzare il dispositivo solo sotto supervisione diretta e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 3.2 Uso previsto**.

Cautela!

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando separato.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature. C'è del calore residuo anche dopo lo spegnimento.

- Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e porlo alla posizione desiderata.
- Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - se l'apparecchio non è sotto la sua diretta supervisione
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - pulizia ciascuna

Non tirare mai il cavo di alimentazione, ma sempre la spina di alimentazione stessa.

**Rischio!**

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di rete in acqua o in altro liquido e non dirigerli mai contro un getto d'acqua. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

**Rischio!**

Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nel corpo dell'apparecchio è penetrata dell'acqua o se l'apparecchio è caduto. Estrarre immediatamente la spina di rete se è stato riscontrato un danneggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.

**Rischio!**

Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo di rete danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, su servizio di assistenza oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

- Utilizzare solamente accessori originali.

5 Messa in funzione

**Rischio!**

Rispettare i **Requisiti al luogo di installazione** descritti al **capitolo 5.1**.

**Cautela!**

Non lasciare i bambini senza sorveglianza vicino all'apparecchio caldo.

**Pericolo di lesione o ustioni!**

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature.

**Cautela!**

Non coprire l'apparecchio (con panni, pellicole, ecc.).

5.1 Requisiti al luogo di installazione

- Far funzionare l'apparecchio esclusivamente su superfici resistenti all'acqua e al calore, piane e stabili. Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non collocare l'apparecchio nelle vicinanze di fornelli caldi, fiamme a gas o altre fonti di calore. Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra al apparecchio e garantire una aerazione sufficiente.
- **Attenzione:** L'apparecchio deve avere una posizione sicura. Assicuratevi che si sia trovato piano su tutti i quattro i piedini.
- Mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili come tovaglioli, tovaglie, ecc.
- Prestare attenzione che il cavo di rete e/o l'eventuale prolunga utilizzata siano posati in modo che non tocchino le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non siano posati su spigoli taglienti e che non siano schiacciati o piegati.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga utilizzata per l'apparecchio siano posati di modo che non pendano verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato stratonando così l'apparecchio.

5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al **capitolo 7 Dotazione della fornitura**.
- Pulire completamente l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno inumidito e asciugarlo accuratamente.
- Pulire tutti i vassoi e il vassoio per cuoio della frutta con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarli completamente e metterli nell'apparecchio.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto a 70 °C per ca. 30 minuti. L'odore che si origina probabilmente in questo modo è assolutamente innocuo. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

5.3 Uso

- Mettere l'apparecchio su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessuti ecc.).
- Preparare gli alimenti. Distribuirli uniformemente sul numero di vassoi da essiccazione necessari facendo attenzione che non si tocchino. Per preparare cuoio di frutta si prega di usare il vassoio adatto. Quindi appoggiare il vassoio per cuoio di frutta su un vassoio da essiccazione.
- Mettere i vassoi da essiccazione nell'apparecchio e chiudere la porta.
- Inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea. Viene emesso un segnale acustico e il display indica 0.
- Premere il tasto TIME/TEMP. Il display indica la temperatura e il tempo preimpostati di 70 °C e 10 ore. Se necessario è possibile regolare questi dati preimpostati.
- Finché l'indicazione della temperatura lampeggia sul display è possibile impostare la temperatura desiderata premendo il tasto + o - a intervalli di 5 °C, tra 35 °C fino ad un massimo di 70 °C.
- Premere nuovamente il tasto TIME/TEMP, l'indicazione del tempo lampeggia. Premendo ora i tasti +/- per impostare il tempo desiderato a intervalli di 1 ora da un minimo di 1 ora fino ad un massimo di 24 ore.
- Premere il tasto START/STOP per iniziare il processo di essiccazione.
- Per cambiare il tempo o la temperatura durante il processo di essiccazione, premere il tasto di selezione TIME/TEMP e poi il tasto + o -.
- Per interrompere o terminare anzitempo il processo di essiccazione premere il tasto START/STOP.
- Una volta trascorso il tempo impostato è inviato un segnale acustico ed il processo di essiccazione è terminato automaticamente. Il ventilatore continua a funzionare per un breve periodo di tempo.
- Aprire la porta e estrarre i vassoi da essiccazione.
- Dopo l'uso per spegnere l'apparecchio completamente disconnettendo la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare.

Protezione dai surriscaldamenti

Questo apparecchio è dotato di una protezione dai surriscaldamenti che provvede a spegnerlo automaticamente in presenza di temperature eccessivamente elevate. In questo caso staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare l'apparecchio per qualche minuto prima di riavviare il processo di essiccazione.

5.4 Consigli e trucchi

- Utilizzare soltanto prodotti perfettamente sani eliminando le eventuali parti con imperfezioni.
- La frutta deve essere matura, ma non eccessivamente. Rimuovere torsoli, cauli, semi e noccioli (escluse le ciliegie).
- Tagliare gli alimenti in pezzi di uguale grandezza o a fette di uguale spessore, in modo da far sì che finiscano di seccarsi allo stesso momento.
- Pennellare frutti con succo di limone prima di asciugarle per evitare l'ossidazione.
- Pezzi piccoli e fette sottili si seccano più velocemente di quelli grandi. Tuttavia occorre tener presente che durante l'essiccazione i prodotti si restringono fortemente.
- Posizionare l'essiccatore in modo che durante l'uso non dia fastidio.
- È possibile posizionare il vassoio per cuoio di frutta sul fondo all'interno dell'essiccatore come protezione dalle gocce.
- Non riempire eccessivamente i vassoi in modo da garantire una circolazione dell'aria senza impedimenti.
- Poco prima della fine del processo di essiccazione controllare le condizioni degli alimenti. A seconda del contenuto d'acqua può eventualmente essere necessario allungare il tempo di essiccazione.
- Prima del processo di essiccazione tamponare accuratamente la marinatura, ad es. per il Beef Jerky, con carta da cucina.
- Prima di confezionare e di immagazzinare gli alimenti lasciarli raffreddare completamente sui vassoi, questo facilita prelevargli. Per la conservazione sono adatti barattoli con coperchi, confezioni da porzione sotto vuoto e sigillate o sacchetti di lino permeabili all'aria. I sacchetti di plastica non sono adatti.
- La conservazione in ambienti asciutti, freschi e bui allunga la conservabilità.

5.5 Tabella di tempi di essiccazione

I valori nella tabella sono da intendersi come orientativi in quanto i tempi di essiccazione dipendono da diversi fattori, come ad es. la quantità, le dimensioni e il contenuto d'acqua degli alimenti. Nei casi dubbi scegliere tempi di essiccazione più brevi, che eventualmente potranno poi essere allungati.

| Frutta | Temperatura | Tempo |
|---|-------------|-------------|
| Ananas, fette spesse circa 5 mm | 70 °C | 10 – 12 ore |
| Mele, fette spesse circa 5 mm | 70 °C | 6 – 10 ore |
| Albicocche, tagliate a metà, superficie tagliata verso l'alto | 70 °C | 10 – 14 ore |
| Banane, tagliate a quarti in lunghezza | 70 °C | 8 – 12 ore |
| Banane, fette spesse circa 6 cm | 70 °C | 6 – 8 ore |
| Pere, fette spesse circa 5 mm | 70 °C | 6 – 10 ore |
| Fragole, a seconda della dimensioni intere o tagliate a metà | 70 °C | 9 – 15 ore |
| Ciliege, intere con nocciolo | 70 °C | 10 – 14 ore |
| Meloni, sbucciati, senza semi, fette spesse circa 5 mm | 70 °C | 8 – 12 ore |
| Uva, acini tagliati a metà, superficie tagliata verso l'alto | 70 °C | 12 – 15 ore |
| Agrumi, a fette spesse 5 mm | 70 °C | 8 – 10 ore |
| Agrumi, buccia a striscioline | 70 °C | 6 – 8 ore |
| Prugne, tagliate a metà, superficie tagliata verso l'alto | 70 °C | 10 – 18 ore |

| Verdura | Temperatura | Tempo |
|---|-------------|------------|
| Fagioli, interi, sbollentati | 70 °C | 6 – 10 ore |
| Cavolfiore, a rosette, sbollentato | 70 °C | 6 – 8 ore |
| Piselli, senza baccello, sbollentati | 70 °C | 6 – 8 ore |
| Carote, fette spesse circa 5 mm, sbollentate | 70 °C | 6 – 8 ore |
| Cavolo rapa, a fette o bastoncini, sbollentato | 70 °C | 3 – 5 ore |
| Peperoni, a strisce | 70 °C | 4 – 6 ore |
| Funghi, interi, a seconda delle dimensioni, tagliati a metà o a fette | 50 °C | 4 – 6 ore |
| Asparagi, sbucciati, sbollentati | 70 °C | 4 – 8 ore |
| Pomodori, spellati, fette spesse circa 5 mm | 65 °C | 7 – 10 ore |
| Zucchine, fette spesse circa 5 mm | 70 °C | 7 – 8 ore |

| Altre | Temperatura | Tempo |
|--|-------------|------------|
| Erbe aromatiche, senza gambi | 40 °C | 2 – 6 ore |
| Beef Jerky, pezzi larghi circa 5 mm e 4 cm | 40 °C | 6 – 8 ore |
| Noce, fresca | 35 °C | 8 – 10 ore |
| Nocciola, fresca | 35 °C | 7 – 9 ore |

6 Pulizia



Rischio!

Prima di ogni operazione di pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete dalla presa.



Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di rete in acqua o in altro liquido. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Pericolo di lesione o ustioni!

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di ogni pulizia.

- Pulire la scocca solamente con un panno morbido e, se necessario, leggermente inumidito.
- Pulire i vassoi e il vassoio per cuoio della frutta con acqua calda e un detersivo delicato. Per i residui più ostinati usare uno spazzolino. Quindi asciugare tutto completamente. Questi parti possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Per pulire l'apparecchio o le componenti non utilizzare mai oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi.
- Accertarsi che l'apparecchio e tutti i suoi accessori siano completamente asciutti prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

7 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Essiccatore
- 4 x Vassoi di essiccazione
- 1 x Vassoio per cuoio della frutta
- 1 x Istruzioni per l'uso

7.1 Accessori opzionali

Le seguenti parti sono disponibili come opzioni presso il tuo punto vendita:

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Vassoio di essiccazione | Art.-Nr. 99 1240 70 03 |
| Vassoio per cuoio della frutta | Art.-Nr. 99 1240 70 02 |

8 Manutenzione

La manutenzione ordinaria e straordinaria si limita alle operazioni di **Pulizia** riportate al **capitolo 6**.

9 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

10 Risoluzione degli error

| Guasto | Causa possibile | Risoluzione del guasto |
|--|---|--|
| L'apparecchio non riscalda. | 1. Tensione di alimentazione assente / insufficiente 2. Guasto interno | 1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa elettrica idonea. Accertarsi che la tensione della presa elettrica sia quella richiesta. 2. Contattare il punto vendita o il centro assistenza di fiducia. |
| L'apparecchio interrompe il funzionamento. | 1. La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata 2. Guasto interno | 1. Staccare la spina di rete dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio. Assicurare una circolazione dell'aria senza ostacoli. 2. Contattare il punto vendita o il centro assistenza di fiducia. |

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo, contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza o rivolgersi direttamente a:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Conservazione

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

12 Smaltimento

Alla fine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente in quanto contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

13 Dati tecnici

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Designazione | ESSICCATORE BASIC |
| | No. di articolo 38 1240 70 01 |
| Spina | Spina a norma CEE/Eurospina (tipo C) |
| Tensione | 220-240 V |
| Frequenza | 50-60 Hz |
| Corrente assorbita | 1,73 A |
| Potenza nominale | 320-380 W |
| Dimensioni L x L x A | 300 mm x 255 mm x 210 mm |
| Lunghezza del cordone | 0,75 metro |



Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

DESHIDRATADOR
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Índice

| | Página |
|--|-----------|
| 1. Introducción | 52 |
| 2. El aparato | 52 |
| 2.1 Componentes | 52 |
| 2.2 Guía rápida | 53 |
| 3. Uso conforme a lo previsto | 53 |
| 3.1 Exoneración de responsabilidad | 53 |
| 3.2 Uso previsto | 53 |
| 4. Indicaciones de seguridad | 54 |
| 5. Puesta en marcha | 55 |
| 5.1 Exigencias al sitio de instalación | 55 |
| 5.2 Antes del primer uso | 56 |
| 5.3 Uso | 56 |
| 5.4 Consejos y trucos | 56 |
| 5.5 Tabla de tiempos de deshidratación | 57 |
| 6. Limpieza | 58 |
| 7. Volumen de entrega | 59 |
| 7.1 Accesorios opcionales | 59 |
| 8. Mantenimiento | 59 |
| 9. Reparaciones | 59 |
| 10. Corrección de averías | 60 |
| 11. Almacenamiento | 60 |
| 12. Eliminación | 60 |
| 13. Datos técnicos | 60 |

1 Introducción

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING.

Este aparato cumple con los más altos requisitos de seguridad. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, se requiere un cuidado especial al operar el deshidratador BASIC.

Por este motivo, le pedimos que lea atentamente y siga las instrucciones de uso. Estas contienen la información requerida para un uso seguro. Por lo tanto:



Las personas que no hayan leído y comprendido las instrucciones de uso no deben usar el deshidratador BASIC. Asegúrese de que todas las personas que usan el aparato hayan sido instruidas profesionalmente. Estas instrucciones siempre deben estar disponibles como referencia y también deben entregarse cuando se entrega el aparato.

2 El aparato

2.1 Componentes

1. Puerta con ventana
2. Panel de control
 - 2.1 Pantalla con indicación de tiempo/temperatura
 - 2.2 Tecla de ajuste +/-
 - 2.3 Tecla de selección de tiempo/temperatura
 - 2.4 Tecla START/STOP
3. Aberturas de aire de escape
4. Rejilla de secado
5. Bandeja de cuero de frutas



2.2 Guía rápida

1. Coloque el aparato sobre una base apropiada (evitar superficies metálicas, textiles, etc.).
2. Prepare los alimentos. Distribúyalos uniformemente por las rejillas de secado necesarias asegurándose de no tocarlas. Introduzca las rejillas de secado en el deshidratador y cierre la puerta.
3. Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada.
4. Pulse la tecla TIME/TEMP. La pantalla indicará la temperatura y el tiempo preestablecidos de 70 °C y 10 horas. Si es necesario, puede ajustar esta configuración predeterminada.
5. Pulse la tecla START/STOP para iniciar el proceso de deshidratación. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emitirá una señal acústica y el proceso de deshidratación llegará a su fin.
6. Después del uso, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

3 Uso conforme a lo previsto

3.1 Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

3.2 Uso previsto

Secado de alimentos.

No use el aparato al aire libre.

4 Indicaciones de seguridad

Si bien el aparato se caracteriza por un alto estándar de calidad y seguridad, no se pueden descartar lesiones o daños materiales en caso de errores de funcionamiento o uso inadecuado. Por lo tanto, observe las instrucciones de seguridad marcadas con los siguientes símbolos:



¡Peligro!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales permanentes y / o daños materiales importantes.



¡Precaución!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y / o daños materiales leves o moderadas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y / o daños materiales leves o moderadas.

- Antes del primer uso, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos. El efecto protector no debe ser removido por un cable de extensión sin conductor protector.
- Utilice el aparato únicamente bajo supervisión directa y para el propósito previsto, como se describe en el **capítulo 3.2 Uso previsto**.

¡Precaución!

Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento solo deben ser realizados por niños mayores de 8 años, cuando estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso del aparato se generan altas temperaturas. Incluso después del apagado permanece calor residual.

- No transporte el aparato mientras que es caliente todavía. Para desplazarlo no tire del cable; leve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.
- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - cuando el aparato no está bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - durante cada limpieza

Para ello, tire solo del propio enchufe.



¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de alimentación o el cable de conexión en agua o en otros líquidos y nunca rocíe agua directamente sobre él. No lo lave en el lavavajillas.



¡Peligro!

No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato. Desconecte inmediatamente el enchufe de alimentación si observa algún daño durante la operación.



¡Peligro!

Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado para evitar peligros.

- Utilice solo accesorios originales.

5 Puesta en marcha



¡Peligro!

Observe las **Exigencias al sitio de instalación** descritas en el **capítulo 5.1**.



¡Precaución!

No deje los niños sin supervisión cerca del aparato caliente.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan altas temperaturas.



¡Precaución!

No cubra el aparato (ningún paño, láminas, etc.).

5.1 Exigencias al sitio de instalación

- Coloque el aparato únicamente sobre superficies resistentes al calor y agua, estables y niveladas. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el aparato cerca de placas de cocina, llamas de gas ni otras fuentes de calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y encima del aparato, así como una aeración suficiente.
- **Atención:** El aparato debe tener una posición segura. Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma plana sobre las cuatro patas.
- Mantenga el aparato a una distancia segura de materiales inflamables como servilletas, manteles, etc.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Asegúrese también de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado queden guiados hacia el aparato de modo que no cuelguen y que nadie pueda tropezar con ellos ni engancharse accidentalmente o tirar el aparato.

5.2 Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de que todas las partes según el **capítulo 7 Volumen de entrega** están incluidas y en buen estado.
- Limpie completamente el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo y séquelo después.
- Limpie las rejillas de secado como la bandeja de cuero de frutas con agua caliente y un detergente suave. Seque estas partes completamente y deslizarlas en el aparato.
- Caliente el aparato vacío durante aprox. 30 minutos a 70 °C; el ligero olor que puede producirse está totalmente inocuo. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

5.3 Uso

- Coloque el aparato sobre una base apropiada (evitar superficies metálicas, textiles, etc.).
- Prepare los alimentos. Distribúyalos uniformemente por las rejillas de secado necesarias asegurándose de no tocarlas. Para hacer cuero de frutas, utilice la bandeja. A continuación, coloque la bandeja en una rejilla de secado.
- Introduzca las rejillas de secado en el deshidratador y cerrar la puerta.
- Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada. Se emitirá una señal acústica y la pantalla marcará 0.
- Pulse la tecla TIME/TEMP. La pantalla indicará la temperatura y el tiempo preestablecidos de 70 °C y 10 horas. Si es necesario, puede ajustar esta configuración predeterminada.
- Mientras el indicador de temperatura parpadee en la pantalla, pueden ajustar temperatura deseado pulsando la tecla + o - en tramos de 5 °C, de 35 °C a 70 °C como máximo.
- Pulse de nuevo la tecla TIME/TEMP, el indicador de tiempo parpadee. Pulsando la tecla + o - puede ajustar el tiempo deseado en tramos de 1 hora, desde 1 hora hasta 24 horas como máximo.
- Pulse después la tecla START/STOP para iniciar el proceso de deshidratación.
- Para modificar el tiempo o la temperatura ajustados durante el proceso de secado, pulse la tecla TIME/TEMP y después la tecla + o -.
- Para interrumpir el proceso o terminarlo antes del tiempo previsto, pulse la tecla START/STOP.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emitirá una señal acústica y el proceso de deshidratación llegará a su fin. El ventilador sigue funcionando por poco tiempo.
- Abrir la puerta y retire las rejillas de secado.
- Después del uso, retire el enchufe de la toma de corriente para desconectar el aparato y deje que se enfríe.

Protección contra sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección contra sobrecalentamiento que se encarga de desconectarlo automáticamente si la temperatura es demasiado alta. Si se da el caso, retire el enchufe y deje que el aparato se enfríe unos minutos antes de reiniciar el proceso de deshidratación.

5.4 Consejos y trucos

- Utilice exclusivamente alimentos en perfecto estado; corte generosamente los trozos dañados si los hubiera.
- Se recomienda que la fruta esté madura, pero no pasada. Retire el corazón, el rabillo y las pepitas (excepto cereza).
- Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño o en rodajas del mismo grosor para asegurarse de que estén listos al mismo tiempo.

- Bañe frutas con jugo de limón antes de secarlas para evitar la oxidación.
- Los trozos pequeños y las rodajas finas se deshidratan más rápido que los grandes; tenga en cuenta, no obstante, que los alimentos encogen mucho durante el proceso de deshidratación.
- Coloque el deshidratador en un sitio en el que no moleste durante su uso.
- Puede colocar la bandeja de cuero de frutas en el fondo dentro del aparato como protección contra el goteo.
- No llene las rejillas demasiado, así garantizará la correcta circulación del aire.
- Compruebe el estado de los alimentos poco antes de que termine el proceso de deshidratación. En función del contenido de agua, puede ser necesario prolongar el tiempo de deshidratación.
- Antes del proceso de deshidratación, secar cuidadosamente la marinada con papel de cocina, por ejemplo, al preparar beef jerky.
- Espere a que los alimentos deshidratados se enfríen completamente en las rejillas antes de envasarlos y almacenarlos, esto facilita sacarlos. Para almacenar los alimentos, puede utilizar botes de cristal con cierre hermético, envases individuales sellados al vacío o saquitos de lino transpirables. Las bolsas de plástico no son adecuadas.
- El almacenamiento en un lugar fresco, seco y protegido de la radiación solar hará que los alimentos se conserven durante más tiempo.

5.5 Tabla de tiempos de deshidratación

Los valores de la tabla son meramente orientativos, pues los tiempos de deshidratación dependen de muy diversos factores, como la cantidad, el tamaño o el contenido de agua de los alimentos. En caso de duda, seleccione un tiempo de deshidratación más corto, que podrá prolongar en caso necesario.

| Fruta | Temperatura | Tiempo |
|--|-------------|-------------|
| Piña, rodajas de 5 mm de grosor aprox. | 70 °C | 10 – 12 ore |
| Manzanas, rodajas de 5 mm de grosor aprox. | 70 °C | 6 – 10 ore |
| Albaricoques, cortados por la mitad, superficie cortada hacia | 70 °C | 10 – 14 ore |
| Plátanos, corte longitudinal en cuatro trozos | 70 °C | 8 – 12 ore |
| Plátanos, rodajas de 6 mm de grosor aprox. | 70 °C | 6 – 8 ore |
| Peras, rodajas de 5 mm de grosor aprox. | 70 °C | 6 – 10 ore |
| Fresas, enteras o cortadas por la mitad dependiendo del tamaño | 70 °C | 9 – 15 ore |
| Cerezas, enteras, con hueso | 70 °C | 10 – 14 ore |
| Melón, pelado, sin pepitas, rodajas de 5 mm de grosor aprox. | 70 °C | 8 – 12 ore |
| Uvas, cortadas por la mitad, superficie cortada hacia arriba | 70 °C | 12 – 15 ore |
| Cítricos, rodajas de 5 mm de grosor | 70 °C | 8 – 10 ore |
| Cítricos, cáscara en tiras | 70 °C | 6 – 8 ore |
| Ciruelas, cortadas por la mitad, superficie cortada hacia arriba | 70 °C | 10 – 18 ore |

| Verduras | Temperatura | Tiempo |
|--|-------------|--------------|
| Habas, enteras, escaldadas | 70 °C | 6 – 10 horas |
| Coliflor, en cogollos, escaldada | 70 °C | 6 – 8 horas |
| Guisantes, sin vaina, escaldados | 70 °C | 6 – 8 horas |
| Zanahorias, rodajas de 5 mm de grosor aprox., escaldadas | 70 °C | 6 – 8 horas |
| Colinabo, en bastones o rodajas, escaldado | 70 °C | 3 – 5 horas |
| Pimiento, en tiras | 70 °C | 4 – 6 horas |
| Setas, cortadas por la mitad o en rodajas dependiendo del tamaño | 50 °C | 4 – 6 horas |
| Espárragos, pelados, escaldados | 70 °C | 4 – 8 horas |
| Tomates, sin piel, rodajas de 5 mm de grosor aprox. | 65 °C | 7 – 10 horas |
| Calabacines, rodajas de 5 mm de grosor aprox. | 70 °C | 7 – 8 horas |

| Otros | Temperatura | Tiempo |
|---|-------------|--------------|
| Hierbas aromáticas, sin tallo | 40 °C | 2 – 6 horas |
| Beef jerky, trozos de 5 mm de grosor y 4 cm de ancho aprox. | 40 °C | 6 – 8 horas |
| Nueces frescas | 35 °C | 8 – 10 horas |
| Avellanas frescas | 35 °C | 7 – 9 horas |

6 Limpieza



¡Peligro!

Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red.



¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de red o el cable de conexión en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Antes de la limpieza deje enfriar el aparato completamente.

- Limpie la carcasa únicamente con un paño suave, ligeramente humedecido en caso necesario.
- Limpie las rejillas, así como la bandeja para cuero de frutas con agua caliente y un detergente suave. Para retirar los residuos sólidos utilice un cepillo de fregar. Seque todo completamente. Estas partes se pueden también lavar en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos ni detergentes abrasivos o agresivos.
- Asegúrese de que el aparato y sus partes están completamente secos antes de reutilizarlo o de guardarlo.

7 Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Deshidratador
- 4 x Rejillas de secado
- 1 x Bandeja de cuero de frutas
- 1 x Instrucciones de uso

7.1 Accesorios opcionales

Como opción, las siguientes piezas están disponibles en su punto de venta:

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Rejilla de secado | No. de artículo 99 1240 70 03 |
| Bandeja de cuero de frutas | No. de artículo 99 1240 70 02 |

8 Mantenimiento

El mantenimiento se limite a la **Limpieza** según el **capítulo 6**.

9 Reparaciones

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante o por personal especializado autorizado. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro servicio de atención al cliente.

10 Corrección de averías

| Disfunción | Causa posible | Corrección |
|--|---|---|
| El aparato no caliente. | 1. No / insuficiente tensión de alimentación | 1. Inserte el enchufe de alimentación del aparato en una toma adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente lleve el voltaje requerido. |
| | 2. Defecto interno | 2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio. |
| El aparato interrumpe el funcionamiento. | 1. Se ha activado la protección de sobrecalentamiento | 1. Retire el enchufe de red y deje que el dispositivo se enfríe. Asegure una circulación de aire sin obstáculos. |
| | 2. Defecto interno | 2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio. |

En caso de fallas o preguntas de cualquier tipo, contacte su centro de ventas / servicio o directamente:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Alemania
www.spring.ch
E-mail: info@spring.ch

11 Almacenamiento

Guarde el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

12 Eliminación

Una vez que haya expirado la vida útil del aparato, debe desecharse de manera adecuada. El aparato contiene componentes eléctricos y electromecánicos. Tenga en cuenta las normativas nacionales. Al desechar el aparato, asegúrese de que terceros no puedan volver a ponerlo en funcionamiento.

13 Datos técnicos

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Designación | DESHIDRATADOR BASIC |
| | No. de artículo 38 1240 70 01 |
| Clavija de enchufe | Euroenchufe / Europlug (tipo C) |
| Tensión | 220-240 V |
| Frecuencia | 50-60 Hz |
| Intensidad de corriente absorbida | 1,73 A |
| Potencia nominal | 320-380 W |
| Dimensiones L x L x A | 300 mm x 255 mm x 210 mm |
| Longitud del cable | 0,75 Meter |



No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

PROFESSIONELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

VOEDSELDROGER
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhoud

| | Pagina |
|------------------------------------|-----------|
| 1. Inleiding | 64 |
| 2. Het apparaat | 64 |
| 2.1 Onderdelen | 64 |
| 2.2 Korte gebruiksaanwijzing | 65 |
| 3. Gebruiksvoorschriften | 65 |
| 3.1 Disclaimer | 65 |
| 3.2 Gebruiksdoel | 65 |
| 4. Veiligheidsinstructies | 66 |
| 5. Ingebruikname | 67 |
| 5.1 Voorwaarden voor het opstellen | 67 |
| 5.2 Voor het eerste gebruik | 68 |
| 5.3 Gebruik | 68 |
| 5.4 Tips en trucs | 69 |
| 5.5 Tabel met droogtijden | 69 |
| 6. Reiniging | 70 |
| 7. Leveringsomvang | 71 |
| 7.1 Optionele accessoires | 71 |
| 8. Onderhoud/Service | 71 |
| 9. Reparaties | 71 |
| 10. Oplossen van storingen | 72 |
| 11. Opbergen | 72 |
| 12. Recycling | 72 |
| 13. Technische gegevens | 72 |

1 Inleiding

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

Dit apparaat voldoet aan de hoogste veiligheidseisen. Echter, zoals bij elk elektrisch apparaat, is speciale aandacht vereist bij het bedienen van de voedseldroger BASIC.

Om deze reden is het belangrijk om de gebruiksinstructies zorgvuldig te lezen en op te volgen. Deze bevat informatie die noodzakelijk is voor een veilig gebruik, dus:



Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen mogen de voedseldroger BASIC niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit apparaat gebruiken deskundig zijn geïnstrueerd. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn als referentie en ook worden afgegeven wanneer het apparaat wordt doorgegeven.

2 Het apparaat

2.1 Onderdelen

1. Deur met kijkvenster
2. Controlepaneel
 - 2.1 Display met tijd-/temperatuurweergave
 - 2.2 Instelknoppen +/-
 - 2.3 Selectie knop voor tijd/temperatuur
 - 2.4 START/STOP-knop
3. Luchtafvoeropeningen
4. Droogrooster
5. Fruitler dienblad



2.2 Korte gebruiksaanwijzing

1. Plaats het apparaat op een geschikt oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.).
2. Bereid de voedingsproducten voor. Verdeel ze gelijkmatig over het droogroosters, waarbij u ervoor zorgt dat ze elkaar niet kunnen aanraken. Schuif de droogroosters in de voedseldroger en sluit de deur.
3. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact.
 4. Druk op de knop TIME/TEMP. Het display geeft het standaardinstelling 70 °C en 10 uur aan. Indien nodig, kunt u deze standaardinstelling aanpassen.
5. Druk op de START/STOP-knop om het droogproces te starten. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en eindigt het droogproces. Open de deur en verwijder de droogroosters.
6. Trek na gebruik de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

3 Gebruiksvoorschriften

3.1 Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

3.2 Gebruiksdoel

Drogen van voedsel.

Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

4 Veiligheidsinstructies

Hoewel het apparaat wordt gekenmerkt door een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard, kunnen verwondingen of materiële schade niet worden uitgesloten in geval van bedieningsfouten of onjuist gebruik. Neem daarom altijd de veiligheidsinstructies in acht die met de volgende symbolen zijn gemarkeerd:



Gevaar!

Het niet naleven kan leiden tot blijvend persoonlijk letsel en/of grote materiële schade.



Let op!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Controleer eerst de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Raak het apparaat of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen meervoudig stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn. De beschermende werking mag niet worden opgeheven door een verlengkabel zonder randaarde.
- Gebruik het apparaat alleen onder direct toezicht en voor het beoogde doel, zoals beschreven in **hoofdstuk 3.2 Gebruiksdoel**.

Let op!

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud niet door kinderen zonder toezicht laten doen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar.



- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Sluit dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte.

- Verplaats het apparaat niet zolang het nog heet is. Om het apparaat te verplaatsen tilt u het apparaat op en zet het op de gewenste plaats, trek niet aan de stroomkabel.
- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, en doe dit ook:
 - wanneer het apparaat niet onder direct toezicht staat
 - bij storingen tijdens het bedrijf
 - bij iedere reiniging

Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.



Gevaar!

Dompel het apparaat, de netstekker of de stroomkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en richt er nooit een open waterstraal op. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



Gevaar!

Gebruik het apparaat niet wanneer er een beschadiging wordt geconstateerd, indien er water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik schade wordt opmerkt.



Gevaar!

Controleer de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een gekwalificeerd en geautoriseerd specialist.

- Gebruik alleen originele accessoires.

5 Ingebruikname



Gevaar!

Neem de **Voorwaarden voor het opstellen** die worden beschreven in **hoofdstuk 5.1** in acht.



Let op!

Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het hete apparaat.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan er hoge temperaturen.



Let op!

Bedek de apparaat niet (geen doeken, folies, enz.).

5.1 Voorwaarden voor het opstellen

- Plaats het apparaat alleen op water- en hittebestendige, vlakke en stabiele oppervlakken. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat niet naast of op radiatoren, kookplaten of andere warmtebronnen. Zorg voor voldoende vrije ruimte naast en boven het toestel en zorg voor voldoende ventilatie.
- **Let op:** Het apparaat moet stabiel staan. Let erop dat het apparaat vlak op alle 4 voetjes staat.
- Bewaar een veilige afstand tot brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden, enz.
- Let erop dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel(s) niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg er tevens voor dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo naar het apparaat wordt geleid dat het niet omlaag hangt en niemand hierover kan struikelen resp. per ongeluk hierin kan blijven hangen of het apparaat omlaag kan trekken.

5.2 Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen zoals beschreven in **hoofdstuk 7 Leveringsomvang** zijn inbegrepen en in goede staat zijn.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigt en droog het aansluitend goed af.
- Reinig de droogroosters evenals de fruitleer dienblad met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen vervolgens goed af en schuif ze in het apparaat.
- Verwarm het apparaat in lege toestand bij 70 °C voor ca. 30 minuten; de lichte geur dat daarbij kunt ontstaan is ongevaarlijk. Ventileer tijdens het voorverwarmen de ruimte goed.

5.3 Gebruik

- Plaats het apparaat op een geschikt oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.).
- Bereid het levensmiddelen voor. Verdeel ze gelijkmatig over het benodigde aantal droogroosters, waarbij u ervoor zorgt dat ze elkaar niet kunnen aanraken. Om fruitleer te maken, gebruik het dienblad. Plaats het dienblad vervolgens op een droogrooster.
- Schuif de droogroosters in de voedseldroger en sluit de deur.
- Steek de stekker in een hiervoor geschikt stopcontact. U hoort daarna een geluidssignaal en de display geeft 0 aan.
- Druk op de knop TIME/TEMP. Het display geeft de standaardinstellingen 70 °C en 10 uur aan. Indien nodig, kunt u deze standaardinstelling aanpassen.
- Zolang de temperatuurindicator op het display knippert, kunt u de gewenste temperatuur instellen door op de + of - knop te drukken in stappen van 5 °C, van 35 °C tot maximaal 70 °C.
- Als u nogmaals op de knop TIME/TEMP drukt, knippert de tijdindicator. Door op de + of - knop te drukken, kunt u de gewenste tijd instellen van minimaal 1 uur tot maximaal 24 uur in stappen van een uur.
- Om het drogen te starten druk op de START/STOP-knop.
- Om de ingestelde tijd of temperatuur tijdens het droogproces te veranderen, drukt u op de knop TIME/TEMP en vervolgens de + of - knop.
- Om het droogproces te onderbreken of voortijdig te stoppen, druk de START/STOP-knop.
- Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt het droogproces beëindigd. De ventilator loopt nog een korte tijd achter.
- Open de deur en verwijder de droogroosters.
- Na gebruik, trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen en laat hem afkoelen.

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging, die zorgt voor automatische uitschakeling bij te hoge temperaturen. Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat een paar minuten afkoelen voordat u het droogproces opnieuw start.

5.4 Tips en trucs

- Gebruik alleen levensmiddelen van goede kwaliteit. Verwijder eventuele beschadigde delen royaal.
- Fruit moet rijp zijn, maar niet overrijp. Verwijder de klokhuizen, het steeltje en pitten (behalve kersen).
- Snijd het voedsel in gelijke stukken of plakken om ervoor te zorgen dat ze tegelijkertijd volledig droog zijn.
- Bestrijk vruchten met citroensap voor het drogen om bruin worden te voorkomen.
- Kleine stukjes of dunne plakjes drogen sneller dan grote, maar houd er rekening mee dat voedingsproducten tijdens het droogproces sterk inkrimpen.
- Plaats de voedseldroger zodanig dat hij tijdens het gebruik niet in de weg staat.
- U kunt de fruitleer dienblad op de bodem in het apparaat plaatsen als druppelbescherming.
- Vul de droogroosters niet overvol om een vrije luchtcirculatie te kunnen garanderen.
- Controleer de toestand van het voedingsproduct kort voor het einde van het droogproces. Afhankelijk van het watergehalte kan het eventueel nodig zijn om de droogtijd te verlengen.
- Dep marinade, bijv. bij Beef Jerky, voor het droogproces grondig met een papieren tissue.
- Laat het gedroogde voedsel volledig op de droogroosters afkoelen voordat het wordt verpakt en opgeslagen, dit vergemakkelijkt ook het uitnemen. Afsluitbare glazen potten, vacuüm verzegelde portieverpakkingen of luchtdoorlatende linnen zakken zijn geschikt voor de opslag. Plastic zakken zijn hiervoor niet geschikt.
- Opslag in droge, koele en donkere ruimtes verlengt de houdbaarheid.

5.5 Tabel met droogtijden

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, omdat de droogtijden afhangen van veel verschillende factoren, zoals bijv. Hoeveelheid, grootte en watergehalte van de voedingsproducten. Kies bij twijfel een kortere droogtijd, die u indien nodig kunt verlengen.

| Fruit | Temperatuur | Tijd |
|---|-------------|-------------|
| Ananas, ca. 5 mm dikke plakken | 70 °C | 10 – 12 uur |
| Appel, ca. 5 mm dikke plakken | 70 °C | 6 – 10 uur |
| Abrikozen, gehalveerd, snijvlak naar boven gericht | 70 °C | 10 – 14 uur |
| Bananen, langs in vieren | 70 °C | 8 – 12 uur |
| Bananen, ca. 6 mm dikke plakken | 70 °C | 6 – 8 uur |
| Peren, ca. 5 mm dikke plakken | 70 °C | 6 – 10 uur |
| Aardbeien, geheel of gehalveerd, afhankelijk van de grootte | 70 °C | 9 – 15 uur |
| Kersen, geheel met pit | 70 °C | 10 – 14 uur |
| Meloen, geschild zonder kern, ca. 5 mm dikke plakken | 70 °C | 8 – 12 uur |
| Druiven, gehalveerd, snijvlak naar boven gericht | 70 °C | 12 – 15 uur |
| Citrusvruchten, ca. 5 mm dikke plakken | 70 °C | 8 – 10 uur |
| Citrusvruchten, schillen in repen | 70 °C | 6 – 8 uur |
| Pruimen, gehalveerd, snijvlak naar boven gericht | 70 °C | 10 – 18 uur |

| Groenten | Temperatura | Tiempo |
|---|-------------|------------|
| Bonen, geheel, geblancheerd | 70 °C | 6 – 10 uur |
| Bloemkool, in roosjes, geblancheerd | 70 °C | 6 – 8 uur |
| Erwten, zonder peul, geblancheerd | 70 °C | 6 – 8 uur |
| Wortels, ca. 5 mm dikke plakken, geblancheerd | 70 °C | 6 – 8 uur |
| Koolrabi, in frietjes of plakken, geblancheerd | 70 °C | 3 – 5 uur |
| Paprika, in repen | 70 °C | 4 – 6 uur |
| Paddenstoelen, heel, gehalveerd of in plakjes, afhankelijk van de grootte | 50 °C | 4 – 6 uur |
| Asperges, geschild, geblancheerd | 70 °C | 4 – 8 uur |
| Tomaten, zonder schil, ca. 5 mm dikke plakken | 65 °C | 7 – 10 uur |
| Courgette, ca. 5 mm dikke plakken | 70 °C | 7 – 8 uur |

| Andere | Temperatura | Tiempo |
|-----------------------------------|-------------|------------|
| Kruiden, zonder stengels | 40 °C | 2 – 6 uur |
| Beef Jerky, repen van 5 mm x 4 cm | 40 °C | 6 – 8 uur |
| Walnoten, vers | 35 °C | 8 – 10 uur |
| Hazelnoten, vers | 35 °C | 7 – 9 uur |

6 Reiniging



Gevaar!

Trek vóór de reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact.



Gevaar!

Dompel het apparaat, de kabel of de netstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen.

- Veeg de behuizing alleen af met een zachte, eventueel licht bevochtigde doek.
- Reinig de droogroosters evenals de fruitleer dienblad met warm water en een mild afwasmiddel. Voor vastzittende resten gebruikt u een afwasborstel. Droog de onderdelen vervolgens goed. Deze delen kunt u ook in de vaatwasser reinigen.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen of schurende of agressieve reinigingsmiddelen voor de reiniging van het toestel of de losse onderdelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en alle delen volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

7 Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Voedseldroger
- 4 x Droogroosters
- 1 x Fruitleer dienblad
- 1 x Gebruiksaanwijzing

7.1 Optionele accessoires

Als optionele accessoires zijn de volgende artikelen los verkrijgbaar bij uw verkooppunt:

| | |
|--------------------|------------------------------|
| Droogrooster | Artikel nummer 99 1240 70 03 |
| Fruitleer dienblad | Artikel nummer 99 1240 70 02 |

8 Onderhoud/Service

Onderhoud en service zijn beperkt tot de **Reiniging** zoals omschreven in **hoofdstuk 6**.

9 Reparaties

Reparaties mogen alleen door de fabrikant of door een geautoriseerde vakman worden uitgevoerd. Neem bij vragen contact op met uw dealer of onze klantenservice.

10 Oplossen van storingen

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossen van de storing |
|--------------------------------------|---|---|
| Het apparaat wordt niet heet. | 1. Geen / onjuiste netspanning 2. Intern defect | 1. Steek de netstekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat het stopcontact de vereiste spanning heeft. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicekantoor. |
| Het apparaat onderbreekt de werking. | 1. De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd 2. Intern defect | 1. Trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicekantoor. |

Neem in geval van storing of vragen van welke aard dan ook contact op met uw verkoop- of servicecentrum of direct met:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Duitsland
www.spring.ch
E-mail: info@spring.ch

11 Opbergen

Het apparaat moet op een droge plaats en buiten bereik van kinderen worden opgeborgen.

12 Recycling

Het apparaat bevat elektrische en elektromechanische componenten. Daarom moet het apparaat op de juiste manier worden gerecycled. Neem hierbij de nationale voorschriften in acht. Zorg er bij de afvoer voor dat het apparaat niet opnieuw in gebruik kan worden genomen.

13 Technische gegevens

| | |
|----------------------|------------------------------|
| Omschrijving | VOESELDRÖGER BASIC |
| | Artikel nummer 38 1240 70 01 |
| Netstekker | Eurostekker (type C) |
| Voltage | 220-240 V |
| Frequentie | 50-60 Hz |
| Stroom afname | 1,73 A |
| Nominaal vermogen | 320-380 W |
| Afmetingen L x B x H | 300 mm x 255 mm x 210 mm |
| Kabellengte | 0,75 meter |



Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.



Spring
SWISS DESIGN

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
info@spring.ch · www.spring.ch