

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS



PRODUCTO IMPORTADO POR:
MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, BONDOJITO, DELG. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.34



MODELO
FD-1



MANUAL DE USUARIO

INFORMACION IMPORTANTE DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones cuidadosa y completamente.
2. El deshidratador es sólo para uso comercial.
3. No toque las superficies calientes.
4. Protéjase contra descargas eléctricas manteniendo todos los cables, enchufes y otros componentes eléctricos lejos del agua u otros líquidos.
5. Desenchufe esta unidad cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
6. Deje que la unidad se enfríe antes de poner o quitar partes.
7. No opere este o cualquier otro aparato con un cable o enchufe eléctrico dañado.
8. No opere este o cualquier otro aparato después de un mal funcionamiento o que haya sido dañado de alguna manera.
9. No usarlo al aire libre.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
11. Primero conecte el enchufe al aparato, luego enchufe el cable eléctrico en el tomacorriente de la pared.
12. Desconecte la unidad girando el interruptor de encendido a "OFF", luego quite el enchufe eléctrico de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para ninguna otra aplicación que no sea el uso previsto.
14. No inserte utensilios metálicos ni alimentos demasiado grandes en esta unidad, ya que pueden provocar un incendio y aumentar el riesgo de una descarga eléctrica.
15. No colocar nada en la parte superior de esta unidad cuando esté en funcionamiento.
16. Cuando esté en funcionamiento, no permita que el deshidratador toque o esté cubierto por material inflamable, como cortinas, paneles, paredes, etc.
17. No limpie con estropajos metálicos ya que las piezas se pueden romper y tocar los componentes eléctricos, lo que aumenta el riesgo de una descarga eléctrica.
18. Nunca coloque materiales como papel, cartón, plástico, etc. en este deshidratador.
19. No cubra el interior de este con una lámina metálica, ya que podría sobrecalentarse el deshidratador.
20. Evite rayar la superficie o cortar los bordes de esta unidad. No coloque artículos afilados más allá del interior de la red; puede ahogar el ventilador y causar una falla del producto.
21. Tenga en cuenta que el uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
22. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el deshidratador.
23. Coloque la unidad sobre una superficie plana y que esté bien ventilada.

PÓLIZA DE GARANTÍA

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 MESES este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del producto.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El producto deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo. Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

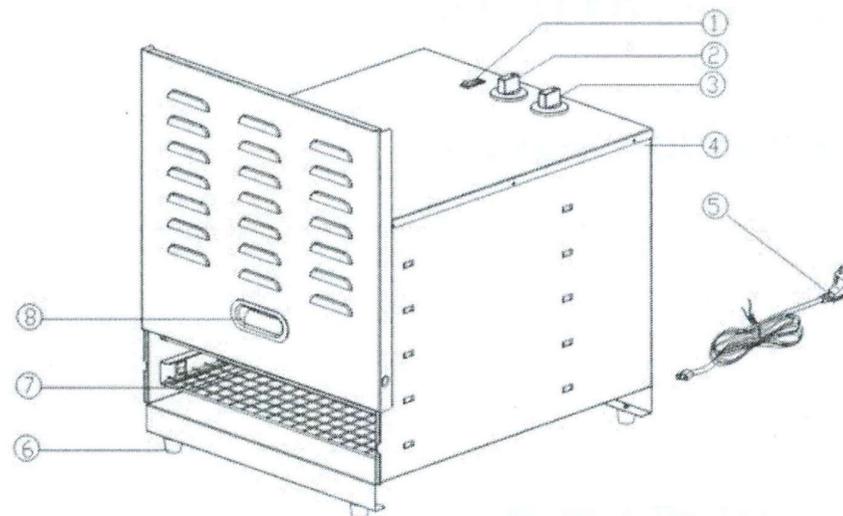
- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____ MARCA: _____ MODELO: _____ SERIE: _____ FECHA DE VENTA: _____
-----------------------------------	--

PARTES DE LA MAQUINA



- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1. Interruptor de alimentación | 5. Cable de alimentación |
| 2. Temporizador | 6. Patas |
| 3. Termostato | 7. Rejilla de alimentos |
| 4. Cuerpo | 8. Manija de la puerta |

ANTES DE USAR SU DESHIDRATADOR

Antes de secar cualquier alimento en su deshidratador por primera vez, siga estas sencillas instrucciones:

1. Sacarlo de la caja.
2. Retire los soportes de la rejilla, la puerta y la rejilla de acero inoxidable (están sujetos con cinta adhesiva).
3. Con una pequeña cantidad de detergente, lave el asa y las rejillas para alimentos con agua jabonosa. (NOTA: No utilice un spray o un agente de pulido abrasivo).
4. Limpie el interior con un paño húmedo. Mientras lava esta unidad, no toque el elemento de calentamiento eléctrico ni el ventilador. No remoje el interior del deshidratador con agua.
5. Después de lavar y secar, vuelva a montar la unidad.
6. Conéctelo y gírelo a su temperatura más alta durante 5 minutos.
7. Apague los elementos calefactores y abra el panel frontal del deshidratador para eliminar cualquier residuo de humo del interior del deshidratador. Los elementos calefactores están bien lubricados y este uso inicial ayudará a quemar la grasa adicional. Una ligera cantidad de humo es normal durante este proceso.

USO DEL DESHIDRATADOR

Para iniciar su deshidratador, encienda el interruptor de encendido. Para programar una hora, encienda el temporizador, y esto hará que el ventilador comience a funcionar. Encienda el selector del termostato para ajustar la temperatura deseada, y el elemento de calentamiento comenzará a calentar.

PRECAUCIÓN: Durante el proceso de deshidratación, asegúrese de que ningún accesorio de metal entre en contacto con el ventilador eléctrico y los elementos de calefacción.

PRECAUCIÓN: Los alimentos deshidratados en esta unidad estarán calientes. Cubrirse la mano con un guante protector al llegar al deshidratador para recuperar los alimentos.

MODO DE OPERACIÓN

1. Conecte el deshidratador a la corriente eléctrica.
2. Ponga el interruptor de encendido en la posición "ON".
3. Cuando la luz se encienda, la unidad estará lista para funcionar.
4. Coloque los alimentos en la rejilla y cierre la puerta.
5. Gire la perilla a la posición "ON". El ventilador de convección comenzará a circular aire. Gire el selector del termostato a "ON". El elemento de calefacción comenzará a calentar la unidad.
6. Cuando el temporizador llegue a cero, indica que los productos han terminado de secarse.
7. Descargar el deshidratador.
8. El producto estará deshidratado y caliente; tenga cuidado al retirarlo del deshidratador.

TEMPORIZADOR

El temporizador tiene un rango de 0 a 12 horas. Si necesita restablecer el tiempo de deshidratación mientras el deshidratador está en funcionamiento, simplemente gire el temporizador a una nueva posición. El deshidratador restablecerá el tiempo de acuerdo con el requisito revisado sin necesidad de apagarlo. Cuando se haya alcanzado el tiempo de deshidratación establecido, la unidad lo alertará y los elementos de calefacción y el ventilador se apagarán.

PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

Este interruptor termostático controla la temperatura dentro del deshidratador y ayuda a mantener la temperatura adecuada durante varias aplicaciones de deshidratación.

CONSEJOS DE HIDRATACIÓN

- Use diferentes temperaturas de acuerdo al tipo de alimentos que deshidratará y use alimentos de la mejor calidad.
- Las frutas y verduras en temporada alta tienen más nutrientes y sabor. No utilice alimentos con moretones o manchas.
- Las carnes deben ser magras y frescas. Retire la mayor cantidad de grasa posible antes de deshidratar.
- No sobreponga los alimentos. Colóquelos sobre las bandejas.
- Verifique la sequedad después de unas pocas horas, y luego revise cada dos horas hasta que se complete la deshidratación. Corte el centro de algunas muestras para verificar la sequedad interna. Si hay humedad, deshidratar más tiempo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague la unidad y espere a que se enfríe.
2. Desenchufe el cable de la pared.
3. Limpie y desinfecte los soportes de la rejilla, la rejilla y la puerta.
4. Enjuague y limpie el interior de la unidad con agua tibia y un paño o esponja húmedos.
5. Vuelva a armar cuando esté seco y almacene.

SOLUCION DE PROBLEMAS

Problema 1: El deshidratador no funciona después de encenderlo.

- Asegúrese de que el deshidratador esté enchufado.
- Asegúrese de que el temporizador está configurado.
- Asegúrese de que la perilla de control de temperatura esté ajustada.
- No intente desmontar el deshidratador.
- Póngase en contacto con su agente de servicio de inmediato para examinar el ventilador.

Problema 2: Los alimentos a menudo se sobre secan o no se secan, incluso cuando se opera de acuerdo con la recomendación.

- Compruebe que el motor del ventilador esté funcionando normalmente.
- Póngase en contacto con su agente de servicio para revisar el botón de control de temperatura.