



SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

Ref: DRY-3



MANUAL DE USUARIO

Gracias por adquirir y utilizar la deshidratadora automática de alimentos en acero inoxidable.

Por favor, lea cuidadosamente este manual antes de usar el equipo para asegurar un uso adecuado. Mantenga este manual a la mano para futuras consultas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de operación:

1. Corte los alimentos en piezas. En el caso de los vegetales, es recomendable separar las hojas. Entre más delgados sean los cortes, menor será el tiempo de secado.

Coloque los alimentos en las bandejas de acero inoxidable y deslícela sobre las guías. Si va a deshidratar poca cantidad de alimentos, puede ubicar la bandeja en la posición central para un secado más rápido.

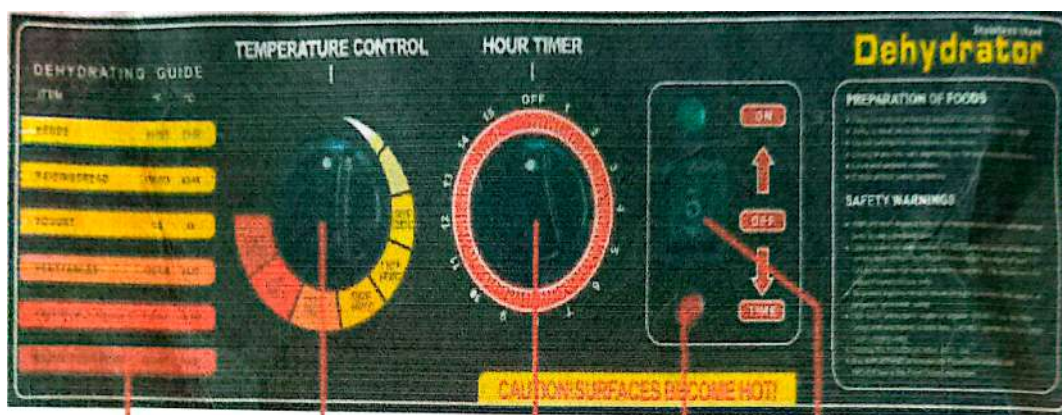
2. Después de colocar los alimentos, cierre la puerta frontal y asegurela. Conecte el equipo a la corriente eléctrica y gire el interruptor a la posición "TIME".

Ajuste la temperatura según el tipo de alimento y luego programe el tiempo de deshidratación (de 1 a 15 horas, regulable). La máquina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo programado.

3. Si desea que la máquina funcione de manera continua (sin temporizador), coloque el interruptor en la posición "ON". En este modo, la máquina seguirá funcionando hasta que se apague manualmente o se desconecte de la corriente.

4. Una vez finalizado el proceso, retire los alimentos y limpie las bandejas de acero inoxidable, dejándolas listas para el siguiente uso.

La máquina está fabricada completamente en acero inoxidable, por lo que no requiere mantenimiento adicional.



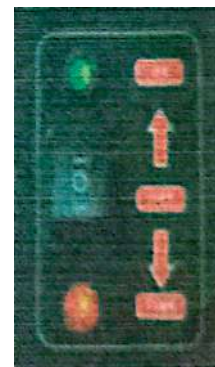
Guía de deshidratación Control de temperatura Temporizador Indicador de alimentación Interruptor de encendido



Al colocar el interruptor en “**TIME**”, la máquina se detendrá automáticamente después del tiempo programado.



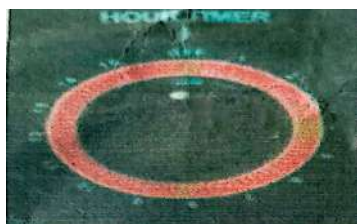
Al colocar el interruptor en posición neutral, la máquina se detiene completamente.



Al colocar el interruptor en “**ON**”, la máquina funcionará de manera continua (trabajo ininterrumpido).

Nota: Si utiliza la máquina en modo “**ON**” (funcionamiento continuo), preste atención para evitar olvidar apagarla y prevenir daños al equipo.

Ajuste de tiempo



Primero, coloque el interruptor en la posición “**TIME**”. Luego, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo requerido. El tiempo de deshidratación varía según el tipo de alimento, por lo que se recomienda realizar pruebas o consultar con el servicio al cliente.

Ajuste de temperatura



Encienda el equipo, configure el tiempo y ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada. No es necesario un ajuste extremadamente preciso para obtener buenos resultados.

Temperaturas recomendadas de deshidratación

DEHYDRATING GUIDE		
ITEM	F	°C
HERBS	95-125	35-52
RAISIN/BREAD	110-115	43-46
YOGURT	118	48
VEGETABLES	120-140	49-57
FRUIT SLICES	130-140	57-63
MEAT/FISH	130-140	63-68

- Medicina herbal: 35 – 52 °C
- Fermentación de masa: 43 – 46 °C
- Queso: 46 °C
- Vegetales: 49 – 57 °C
- Frutas en rodajas: 57 – 63 °C
- Carne / pescado: 63 – 68 °C

Precauciones de uso:

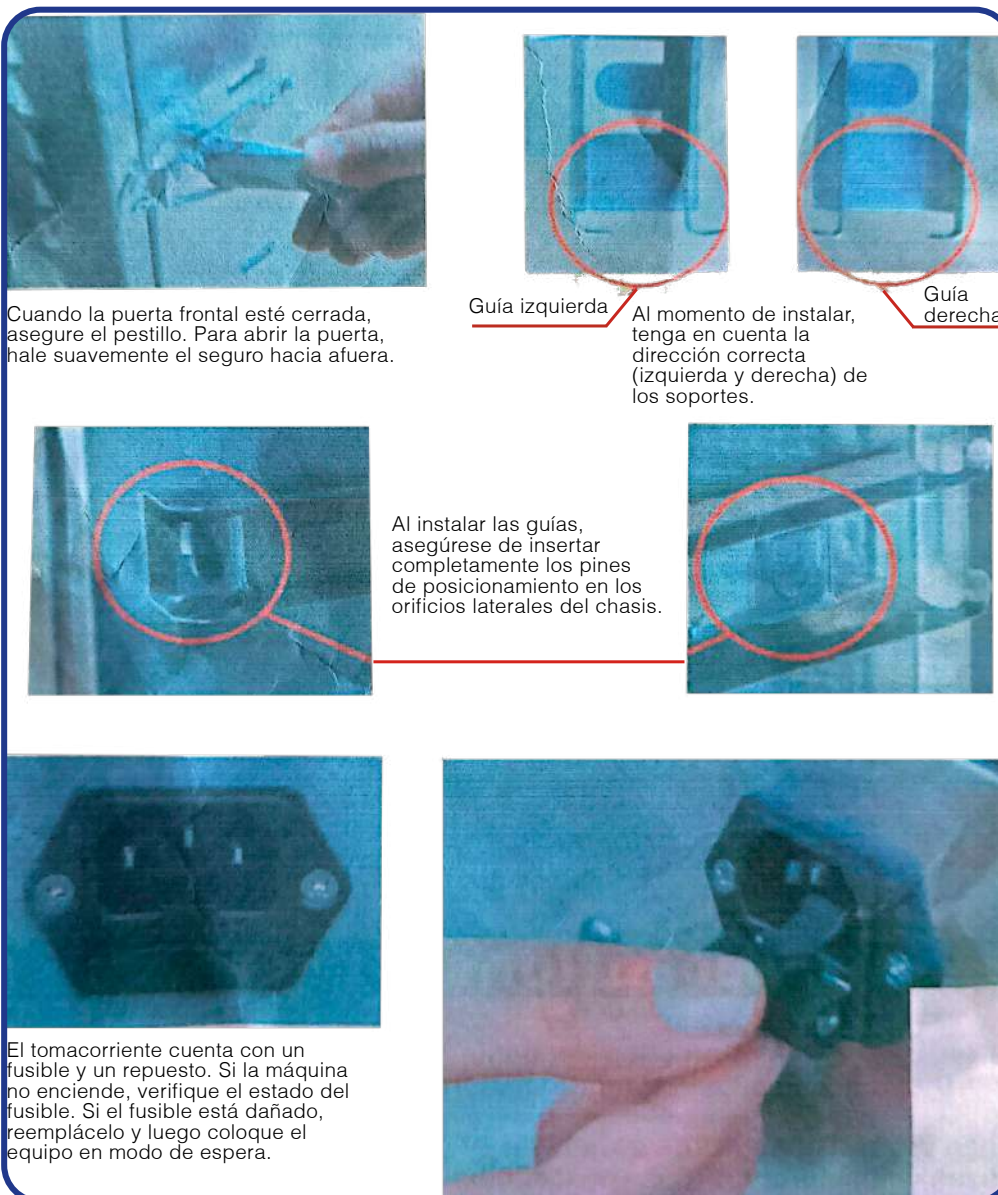
1. Al utilizar la deshidratadora, mantenga la entrada de aire a una distancia mínima de 15 cm de la pared para garantizar una correcta circulación de aire.

Una mejor ventilación permite mayor eficiencia y reduce el tiempo de deshidratación.

2. Durante el uso, especialmente a temperaturas máximas, la superficie del equipo puede calentarse. No coloque objetos sobre la máquina. Se recomienda que el personal no toque la carcasa para evitar quemaduras.

3. No deshidrate diferentes tipos de alimentos juntos (por ejemplo, carne y fruta), para evitar la transferencia de olores y sabores.

Las frutas con alto contenido de agua, como mango y piña, deben cortarse en piezas más gruesas. Si se cortan demasiado delgadas, puede afectarse el sabor después del secado.



GARANTÍA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **DOCE (12) MESES**. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación.

BBG NO SE COMPROMETE: Con la garantía en los siguientes casos:

- . Instalación incorrecta
- . Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- . Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electrónicas.
- . Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- . Las averías producidas por roedores o insectos.
- . Los daños producidos por desaseo.
- . Manipulación indebida por personal no calificado.
- . En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- . Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

