



ES ■ Deshidratador de alimentos

Traducción del manual original

LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA SU POSTERIOR USO.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas o intelectuales, o carentes de experiencia, siempre y cuando se las supervise adecuadamente o se las instruya acerca del uso seguro del producto y comprendan los posibles peligros.
- No se debe permitir que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento que son responsabilidad del usuario no deben ser realizadas por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo vigilancia.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, se debe reparar en un centro de servicio profesional para evitar que pueda provocar una situación peligrosa. Se prohíbe el uso del aparato si el cable de alimentación está dañado.
- El aparato y el cable de alimentación se deben mantener fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Antes de conectar este aparato a una toma de corriente, compruebe que la tensión que aparece en la etiqueta del aparato coincida con la tensión eléctrica de la toma de corriente.
- El agua y la corriente eléctrica son una combinación peligrosa. No utilice nunca el aparato cerca de una bañera, una ducha o una piscina.
- Nunca utilice accesorios que no hayan sido diseñados para este aparato ni suministrados con él.
- No coloque el aparato en repisas de ventana.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y el enchufe no entren en contacto con agua ni humedad.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y estable.
- No rocíe el aparato con agua o cualquier otro líquido. No sumerja nunca la base del aparato, por donde entra el cable de alimentación, en agua ni en ningún otro líquido. No vierta agua o cualquier otro líquido en el aparato.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico. No debe utilizarse en entornos industriales ni en exteriores.
- No utilice aerosoles cerca del aparato.
- Si el aparato se utiliza cerca de niños, extreme las precauciones e instálelo en un lugar que esté fuera de su alcance.
- Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo de la corriente eléctrica. Proceda de la misma manera antes de limpiarlo o cambiarlo de lugar. Antes de desmontar alguna pieza, deje que se enfríe.
- No conecte el cable de alimentación a una toma de corriente si alguna de las bandejas está girada boca abajo (en la posición de almacenamiento); asimismo, antes de colocar una bandeja en la posición de almacenamiento, asegúrese de que se haya enfriado por completo.
- No coloque el aparato encima o cerca de una encimera eléctrica o de gas, ni tampoco cerca de llamas abiertas o de otros equipos o aparatos que generen calor.

- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- No intente reparar o modificar el producto por su cuenta bajo ningún concepto, ya que podría sufrir una descarga eléctrica. Confíe todas las reparaciones y ajustes a una empresa o servicio especializados. Si no lo hace, se expone al riesgo de que se invalide la política de garantía.
- No coloque el cable de alimentación del aparato cerca de superficies calientes ni sobre objetos afilados. No coloque objetos pesados encima del cable de alimentación, y coloque el cable de forma que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue fuera del borde de una mesa ni toque una superficie caliente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable alimentación, ya que podrían producirse daños en el propio cable o en la toma de corriente. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente tirando suavemente del enchufe del cable.
- No utilice el aparato para otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado.
- No utilice este aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, y tampoco si el aparato no funciona correctamente, está dañado o se ha caído al suelo.



Atención:

Este aparato no está diseñado para ser controlado mediante un dispositivo programado, un interruptor con temporizador externo o con un mando a distancia.

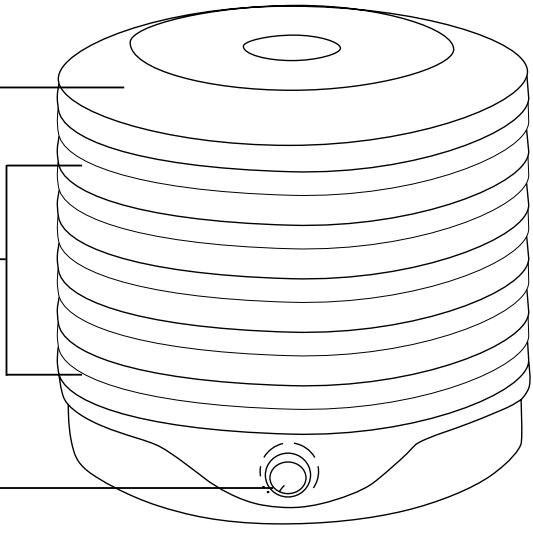
- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No se debe lavar en un lavavajillas.

A

1 —————

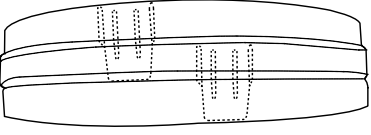
2 —————

3 —————

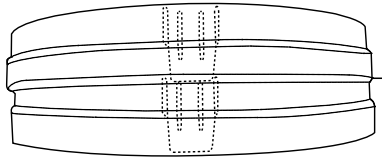


B

1 —————



2 —————



Deshidratador de alimentos

Manual de uso

- Antes de utilizar este aparato, lea detenidamente el manual de uso, aunque previamente ya se haya familiarizado con el funcionamiento de otros aparatos similares. Utilice el aparato solamente de la forma descrita en este manual de uso. Conserve este manual de uso en un lugar seguro, donde pueda recuperarse fácilmente para consultarlo de nuevo en el futuro.
- Le recomendamos que conserve la caja de cartón, los materiales de embalaje, el recibo de compra, la declaración de responsabilidad del vendedor y la tarjeta de garantía originales durante, al menos, la duración de la responsabilidad legal por calidad o rendimiento insatisfactorios. Si lo va a transportar, le recomendamos que guarde el aparato en la caja original del fabricante.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A1** Tapa
A2 Bandejas
A3 Interruptor de encendido/apagado y de control de la temperatura

AJUSTE DE LA ALTURA ENTRE LAS BANDEJAS

- El deshidratador de alimentos permite ajustar la altura de las bandejas de dos maneras. Para seleccionar la altura más baja (ajuste predeterminado), coloque las bandejas la una sobre la otra tal como se muestra en **B1**. Gire las bandejas de forma que las pestañas que tienen en la parte inferior queden junto a las ranuras que hay en la parte superior de cada bandeja.
- Para dejar más separación, gire las bandejas y colóquelas de forma que las pestañas se alojen exactamente en las ranuras, tal como se muestra en **B2**.

ENCENDIDO DEL APARATO

- Conecte el aparato a una toma de corriente y, a continuación, gire el botón **A3** para encenderlo y seleccionar la temperatura de deshidratación deseada.

ROTACIÓN DE LAS BANDEJAS

- El deshidratador de alimentos está diseñado para extraer la humedad de los alimentos por medio de la convección de aire caliente. Para asegurarse de que el contenido de las bandejas se deshidrate de forma homogénea, las bandejas deben girarse durante el proceso de deshidratación. Las bandejas situadas más cerca de la parte inferior están expuestas a una mayor cantidad de calor, por lo que el proceso de deshidratación es más rápido.
- Por consiguiente, debe extraerlas y colocarlas más arriba, y hacer bajar las bandejas de arriba para que estén más cerca de la parte inferior del deshidratador.

RECUERDE:

- Para lograr los mejores resultados deben utilizarse alimentos de calidad. Deshidrate siempre alimentos frescos y de buena calidad, ya que incluso una pieza de mala calidad puede afectar a todo el contenido del deshidratador.
- Es importante que los alimentos estén limpios; límpielos bien y deseche las piezas que estén demasiado blandas o sucias.
Asegúrese de trabajar siempre con las manos limpias, tanto al manipular los utensilios de cocina como las bandejas de deshidratación.
- La duración del proceso de deshidratación depende de la cantidad de alimentos, el grosor y el tamaño de las piezas utilizadas, la humedad ambiente y el grado de humedad de los propios alimentos.
- Deje enfriar los alimentos antes de comprobar si se han deshidratado suficientemente.
- En caso necesario, las bandejas se pueden llenar al máximo y las piezas se pueden colocar de forma que casi se toquen, pero no se deben solapar.
- Los alimentos deshidratados pueden conservar alrededor del 6 - 10 % de la humedad original sin riesgo de que se deterioren. Muchos alimentos deshidratados tienen una consistencia seca, parecida a la del regaliz.
- Gire las bandejas siempre que le parezca que la deshidratación no es homogénea o si el deshidratador está lleno al máximo.
- Para quitar los huesos, las semillas y los tallos de ciruelas, uvas o cerezas, deshidratelas un 50 % y entonces retire los huesos, semillas, etc. De esta forma evitará que los alimentos pierdan jugo.

TABLA DE TIEMPOS DE DESHIDRATACIÓN RECOMENDADOS PARA FRUTAS

- Los tiempos especificados son solo aproximaciones y dependen de la temperatura ambiente, la humedad ambiente, el grado de humedad de los alimentos y el grosor de los trozos de alimentos. La jugosidad natural de los alimentos puede variar. La fructosa que contienen determinados tipos de fruta alarga el tiempo de deshidratación necesario.

Fruta	Preparación	Prueba de deshidratación	Tiempo de deshidratación
Manzanas	Quitar la piel y las semillas, y cortar en lonchas o en rodajas. Poner en remojo durante 2 minutos antes de colocarlas en el deshidratador. A continuación, secar y colocar en una bandeja de deshidratación.	Están blandas	4-15 horas
Albaricoques	Deshidratar cortados por la mitad o en cuartos. Antes de deshidratar, preparar para que se conserve el color y para que no se deteriore la piel.	Están blandos	8-36 horas
Plátanos	Quitar la piel y cortar en rodajas de 0,3 cm de grosor.	Están blandos	5-24 horas
Bayas	Las fresas deben cortarse en rodajas de 0,9 cm de grosor. El resto de bayas deben dejarse enteras. Las bayas encerradas deben lavarse en agua hirviendo.	No se aprecia humedad	5-24 horas

Cerezas	No quitar el rabo hasta justo antes de procesar. Opcionalmente, se pueden cortar por la mitad, pero debe hacerse cuando se hayan deshidratado al 50 %.	Secas pero blandas	6-36 horas
Arándanos	Lavar bien y cortar o dejar enteros.	No se aprecia humedad	4-20 horas
Uvas (negras)	Lavar, quitar el rabo y dejar enteras.	Blandas, secas	6-36 horas
Nectarinas	No es necesario quitar la piel, pueden cortarse en lonchas o rodajas de 0,9 cm de grosor.	Están blandas	6-24 horas
Piel de naranja	Cortar en tiras largas y deshidratar. Machacar cuando estén deshidratadas.	Están blandas	6-15 horas
Melocotones	Se puede quitar la piel durante el proceso de deshidratación. Quitar los huesos cuando se hayan deshidratado al 50 %. Cortar por la mitad o en cuartos antes de deshidratar.	Están blandos y secos	5-24 horas
Peras	Pelar y quitar las semillas y las fibras duras Cortar en lonchas, rodajas, por la mitad, en cuartos o en octavos.	Están blandas y secas	5-24 horas
Caquis	Utilizar únicamente frutos maduros. Lavar, quitar la cabeza y cortar en lonchas o rodajas de 0,9 cm de grosor.	Están blandos	5-20 horas
Piña (fresca)	Quitar el corazón y la piel, y cortar en lonchas, rodajas o triángulos.	Están blandos	6-36 horas
Piña (envasada)	Secar y golpear suavemente. Colocar en las bandejas.	Está seca	6-36 horas
Ciruelas	Lavar, dejar enteras o cortar por la mitad, quitar el rabo y, si se van a deshidratar cortadas por la mitad, quitar también el hueso.	Están blandas	5-24 horas
Ciruelas pasas	Proceder como con las ciruelas normales, pero poner en remojo en agua hirviendo durante aproximadamente 2 minutos antes de deshidratar.	Están secas	8-36 horas
Ruibarbo	Utilizar solo tallos delgados. Lavar y cortar en piezas de 2,5 cm.	No se aprecia humedad	4-16 horas

TABLA DE TIEMPOS DE DESHIDRATACIÓN RECOMENDADOS PARA VERDURAS

Verduras	Preparación	Prueba de deshidratación	Tiempo de deshidratación
Alcachofas	Cortar las alcachofas en rodajas de aproximadamente 0,3 cm de grosor. Hervir durante 5 - 8 minutos con 3/4 de taza de agua y 1 cucharada sopera de zumo de limón.	Están frágiles	4-12 horas
Espárragos	Limpia y cortar en piezas de 2,5 cm. La punta proporciona productos de mayor calidad. La parte posterior, si se aplasta antes de deshidratarla, constituye un condimento excelente para diferentes platos.	Están frágiles	4-10 horas
Judías (verdes y amarillas)	Cortar en piezas de 2,5 cm o usando el método francés. Cocer al vapor hasta que estén translúcidas. Cuando se hayan deshidratado parcialmente, mezclar de forma que las judías que estaban en el centro de la bandeja se sitúen en la zona exterior y viceversa.	Están frágiles	4-14 horas
Remolacha	Cortar la raíz y 2,5 cm de los extremos superior e inferior, lavar, cocer, dejar enfriar y quitar la piel. Cortar en dados o rodajas.	Está frágil y de color rojo oscuro	4-12 horas
Coles de bruselas	Quitar el rabo de las coles de bruselas y cortar por la mitad.	Están frágiles	5-15 horas
Brócoli	Cortar las puntas, cortar de la misma manera que para consumir, lavar bien y cocer al vapor durante 3 - 5 minutos.	Está frágil	5-15 horas
Col	Retirar la cabeza y cortar en tiras de 0,3 cm de grosor. Cortar el centro en rodajas de 0,6 cm de grosor. Utilizar la bandeja inferior del deshidratador de alimentos.	Está seca	4-12 horas
Zanahoria	Seleccionar zanahorias tiernas con raíces finas. Cocer al vapor hasta que estén blandas y cortar en rodajas, trozos, dados o tiras finas.	Está seca	4-12 horas
Coliflor	Poner la coliflor en remojo durante 2 minutos en una solución de 2,2 litros de agua caliente con 3 cucharadas soperas de sal. Cocer al vapor hasta que esté blanda.	Está seca	5-15 horas
Apio	Separar la hoja del tallo. Lavar minuciosamente ambas partes. Cortar el tallo en rodajas de aproximadamente 0,6 cm de grosor. Primero deshidratar las hojas.	Está frágil	4-12 horas

Maíz	Antes de cocer al vapor, quitar las cáscaras y las partes deterioradas. Cocer la mazorca de maíz entera. Quitar los granos de maíz de la mazorca y distribuirlos por la bandeja. Mezclar varias veces durante el proceso de deshidratación.	Está frágil	4-15 horas
Pepino	Pelar, cortar en trozos de 0,3 cm de grosor y deshidratar.	Está seca	4-14 horas
Berenjena	Cortar las puntas, lavar, cortar en rodajas de 0,6 a 1,2 cm de grosor y distribuir por las bandejas.	Está frágil	4-14 horas
Cebolla y puerro	Quitar la piel, cortar en trozos de 1,2 cm de grosor y mezclar varias veces durante el proceso de deshidratación.	Está seco	4-10 horas
Quimbombó	Utilizar vainas tiernas y pequeñas. Lavar, cortar las puntas y cortar en rodajas de 0,6 cm de grosor.	Está seco	3-10 horas
Cebolletas	Cortar y distribuir por la superficie de la bandeja.	Está frágil	4-10 horas
Perejil	Separar en trozos pequeños, deshidratar y luego acortar si es necesario.		2-10 horas
Chirivía	Proceder igual que con las zanahorias.		
Guisantes	Utilizar granos pequeños y tiernos. Vaciar completamente las vainas y cocer ligeramente (3 - 5 minutos).	Está frágil	4-10 horas
Pimiento (verde y jamaicano)	Cortar en lonchas o rodajas de aproximadamente 0,6 cm de grosor, quitar las semillas, lavar y deshidratar.	Está de crujiente a seco	4-10 horas
Patatas	Quitar la piel (opcional). Cortar en rodajas de 0,4 - 0,6 cm de grosor, en dados o a la francesa. Cocinar en vapor igual que la remolacha.	Están frágiles	5-12 horas
Calabaza	Cortar en trozos pequeños. Cocinar al horno o al vapor hasta que esté blanda. Cortar en rodajas de 2,5 - 7,6 cm, pelar y quitar la pulpa. Cortar en rodajas de 1,2 cm de grosor y colocar en una batidora. Deshidratar con papel de horno.	Está seca	5-15 horas
Tomates	Lavar y quitar los tallos. Poner en remojo en agua hirviendo hasta que se ablande la piel. Cortar por la mitad o en rodajas.	Están secos	6-24 horas
Colinabo	Proceder de la misma manera que con las zanahorias, pero cortar más fino.		
Calabacín	Consultar las indicaciones para berenjenas		
Ajo	Separar los gajos de la cabeza, quitar la piel exterior, cortar en rodajas y deshidratar en las bandejas. Una vez deshidratado, se puede moler para utilizarlo como especia.	Muy frágil	4-15 horas
Verduras de hojas (espinacas, col de Milán, mostaza, colinabo)	Lavar bien y quitar los tallos duros. Cocinar al vapor hasta que las verduras estén blandas, pero no saturadas.	Muy frágiles	4-10 horas
Hongos	Seleccionar hongos tiernos y frescos y quitar la suciedad con un cepillo o un paño húmedo. Cortar en trozos, cortar las puntas o deshidratar en seco, según el tamaño	De secos a frágiles, dependiendo del tamaño y la edad	3-10 horas

Explicación de la terminología técnica

Clase de seguridad para protección frente a descargas eléctricas:
La Clase II de protección frente a descargas eléctricas se obtiene por un aislamiento doble o de alta resistencia.

Debido al perfeccionamiento continuo del aparato, el fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones en el texto, el diseño o las especificaciones técnicas sin previo aviso.

INSTRUCCIONES E INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE USADOS

Elimine el material de embalaje usado en un emplazamiento de su municipio designado para el depósito de residuos.

ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS USADOS



Este símbolo que aparece en productos o documentos originales significa que los productos eléctricos o electrónicos usados no se deben depositar junto con los residuos municipales. Para una eliminación, regeneración y reciclaje correctos, deposite estos aparatos en puntos de recolección determinados. Alternativamente, en algunos estados de la Unión Europea u otros países europeos, puede devolver sus aparatos a minoristas locales si adquiere un aparato nuevo equivalente.

La correcta eliminación de este producto ayuda a ahorrar valiosos recursos naturales y evita los posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían resultar de una incorrecta eliminación de los residuos. Diríjase a las autoridades locales o los lugares de recogida para obtener más detalles.

De acuerdo con la normativa nacional, se podrán imponer sanciones por la eliminación incorrecta de este tipo de residuos.

Para entidades empresariales de los estados de la Unión Europea

Si desea eliminar aparatos eléctricos o electrónicos, pida a su minorista o proveedor la información necesaria.

Eliminación en países fuera de la Unión Europea.

Este símbolo es válido en la Unión Europea. Si desea eliminar este producto, solicite a su ayuntamiento o minorista la información necesaria sobre el método de eliminación correcto.



Este producto satisface todos los requisitos básicos de las Directivas de la UE aplicables.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconéctelo siempre de la corriente eléctrica.
- Para limpiar las bandejas del deshidratador de alimentos, utilice únicamente un paño humedecido con una solución débil de detergente. Si hay mucha suciedad, puede limpiar las bandejas con agua corriente tibia.
- No utilice disolventes, diluyentes u otros productos de limpieza abrasivos para limpiar el aparato, ya que las superficies podrían resultar dañadas.
- Cuando no utilice el aparato, guárdelo en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Puede guardar el aparato en la caja de cartón original (primero deberá desmontarlo).
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie a fondo todos los accesorios (las bandejas y la tapa) con agua caliente y detergente de cocina, y luego enjuáguelos con agua potable.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, se recomienda hacerlo funcionar en vacío durante 4 horas como mínimo. Cuando apague el aparato, deje que se enfríe, junto con todos los accesorios, y que se ventile para eliminar posibles olores.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal	220-230 V
Frecuencia nominal	50 Hz
Potencia de entrada nominal	250 W
Clase de protección frente a descargas eléctricas.....	II
Nivel de ruido	20 dB(A)

El nivel declarado de emisión de ruido del aparato es de 20 dB(A), lo que representa el nivel A de energía acústica respecto de una energía acústica de referencia de 1 pW.