



Dehydrator Instruction Manual



Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:

CD965

Consejos de seguridad

- Situar sobre una superficie plana y estable.
- La instalación y cualquier reparación que pueda ser necesaria deben ser realizadas por un agente de servicio/técnico cualificado. No retire ningún componente de este producto.
- Consulte la normativa nacional o local para cumplir con lo siguiente:
 - Legislación en materia de salud y seguridad laboral
 - Códigos de Prácticas BS EN
 - Precauciones contra incendios
 - Normativas de cableado IEE
 - Normas de construcción
- NO utilice el aparato para ningún uso distinto al previsto.
- Apague y desconecte siempre la alimentación eléctrica del aparato cuando no lo esté utilizando.
- NO permita que el cable cuelgue fuera del borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
- El aparato no es apto para su uso al aire libre.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, un agente de BUFFALO o un técnico cualificado recomendado deberán cambiarlo para evitar riesgos.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) que tengan limitadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- NO lo utilice si está dañado.
- Nunca utilice este aparato para deshidratar alimentos que contengan alcohol o hayan sido marinados en alcohol.

Introducción

Por favor, dedique unos instantes a leer con atención este manual en su totalidad. El correcto mantenimiento y uso de esta máquina le permitirán obtener el mejor rendimiento posible de su producto BUFFALO.

Contenido del paquete

Se incluyen los siguientes elementos:

- Deshidratador BUFFALO
- Manual de instrucciones
- Estanterías ((CD965 x 10)
- Bandeja escurridora

BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicios y garantiza que, en el momento del embalaje, el contenido del paquete es plenamente funcional y no presenta daños.

Si descubriera algún daño como consecuencia del transporte, póngase en contacto con su distribuidor BUFFALO inmediatamente.

Control digital



Funcionamiento

El control digital permite un ajuste sencillo de la temperatura de deshidratación. Además, la función de temporización desconectará automáticamente el deshidratador una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Ajuste de la temperatura

1. Pulse el botón ON/OFF (encendido/apagado) durante 3 segundos para encender la unidad.
2. Pulse el botón TEMP (temperatura), la ventana de visualización parpadeará, a continuación pulse los botones + o – para seleccionar la temperatura deseada. Para cambiar la temperatura rápidamente, mantenga los botones + o – pulsados. El rango de temperatura de este deshidratador es de 35° a 70°C.
3. Puede ajustar la temperatura en cualquier momento usando los botones TEMP, + y -. Puede detener el deshidratador en cualquier momento pulsando el botón ON/OFF durante 2 segundos.

Ajuste del temporizador

1. Pulse el botón TIME (tiempo), el visualizador parpadeará, a continuación pulse los botones + o – hasta que se muestre el tiempo deseado (de 30 minutos a 24 horas). Para cambiar el tiempo rápidamente, mantenga los botones + o – pulsados.
2. El tiempo mostrado en la ventana del visualizador empezará a discurrir hacia atrás.
3. El deshidratador se apagará automáticamente una vez haya transcurrido el tiempo programado. Si la deshidratación está completa, retire los alimentos del deshidratador. Si necesita tiempo de secado adicional, siga los pasos anteriores para continuar deshidratando.
4. Puede ajustar el tiempo en cualquier momento usando los botones TIME, + y -. Puede detener el deshidratador en cualquier momento pulsando el botón ON/OFF durante 2 segundos.

Deshidratación de alimentos

Aunque la mayoría de los alimentos pueden deshidratarse a una temperatura de aproximadamente 55 °C, cuando se deshidraten carnes, aves y pescado (preparando Jerky, Biltong, etc) es necesario elevar la temperatura para prevenir patógenos como la salmonela y el E. Coli.

ADVERTENCIA – Se recomienda que la carne y las aves se deshidraten a una temperatura mínima de 68 grados centígrados; alternativamente, la carne se deberá precalentar a un mínimo de 68 grados centígrados para prevenir patógenos.

El pescado se deberá cocer u hornear a un mínimo de 93 grados centígrados hasta alcanzar una consistencia escamosa antes de ser deshidratado a una temperatura mínima de 68 grados centígrados.

Escoger alimentos para deshidratar

- Para lograr los mejores resultados, utilice únicamente alimentos de la más alta calidad.
- Los productos de temporada alta tiene más sabor y más nutrientes.
- Las carnes, pescados y aves deberán ser magros y frescos.
- No utilice alimentos con magulladuras y manchas. Un mal producto puede estropear el lote entero.
- Elimine de las carnes tanta grasa como sea posible antes de su deshidratación. Cuando deshidrate, puede colocar una toalla de papel debajo de la carne para absorber grasa.

Consejos para el tratamiento previo de los alimentos

En la mayoría de los tipos de cocción, la preparación es importante para lograr los mejores resultados. Los alimentos preparados correctamente antes de su deshidratación sabrán mejor y tendrán mejor aspecto.

- Corte, triture o trocee los alimentos de manera uniforme. Las lonchas deberán tener un grosor de entre 6mm y 20mm. Las carnes no deberán tener un grosor superior a 5mm.
- Para evitar que las frutas se oscurezcan, remoje la fruta cortada en zumo de limón o piña durante 2-3 minutos, después póngala en el deshidratador. Alternativamente, sumérgala en una solución de ácido ascórbico (preparada según las instrucciones del fabricante) durante 2-3 minutos, después introdúzcala en el deshidratador.
- Las frutas cerosas (como los melocotones, uvas, arándanos, etc.) deberán sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto evita que la humedad escape con facilidad durante la deshidratación.
- También se puede usar un proceso de escaldado para tratar los alimentos antes de su deshidratación.

Consejos para la deshidratación

- No superponga alimentos. Asegúrese de que los alimentos estén en posición plana cuando los coloque en las bandejas para la deshidratación. Los alimentos superpuestos pueden aumentar enormemente el tiempo necesario para el secado.
- Asegúrese de que los alimentos están completamente secos antes de retirarlos. Si no está seguro, corte una muestra de su parte media para comprobar el nivel de secado en su interior.
- Asegúrese de etiquetar los contenedores cuando almacene sus alimentos deshidratados.
- Un almacenamiento adecuado ayuda a conservar la calidad de los alimentos. Envase los alimentos cuando estén frescos. Los alimentos pueden conservarse más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16 °C o inferior.
- Coloque los alimentos deshidratados en bolsas de plástico para congelador antes de almacenarlos en contenedores de metal o cristal. Retire tanto aire como sea posible antes de sellarlas.
- El sellado al vacío es la mejor forma de conservar los alimentos deshidratados.
- Los alimentos reducirán aproximadamente entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$ de su tamaño y peso original durante la deshidratación. Asegúrese de no cortar los alimentos a deshidratar en trozos demasiado pequeños.

Temperaturas recomendadas para deshidratar alimentos

Tipo	Temperatura
Vegetales	52°C
Fruta	57°C
Carne / Aves / Pescado	68°C
Pasta fresca	57°C
Nueces	52°C
Hierbas / Especias	46°C

- El tiempo necesario para deshidratar los alimentos dependerá del tamaño, la humedad y el contenido de agua de los mismos.

Cómo hacer rollitos de fruta

1. Precaliente el deshidratador a 57 grados centígrados.
2. Seleccione frutas maduras o ligeramente muy maduras. Lávelas y retire imperfecciones, huesos y piel.
3. Hágalas puré en una batidora. Añada yogur, endulzantes o especias según desee. El puré debe tener una consistencia espesa.
4. Cubra las bandejas del deshidratador con envoltorio plástico.
5. Vierta el puré en las bandejas cubiertas. Los bordes se secarán con mayor rapidez que el centro; de ser posible, haga que el puré sea más delgado en el centro de la bandeja.
6. Coloque cuidadosamente las bandejas en el deshidratador.
7. El tiempo medio de secado de los rollitos de fruta es de entre 4 y 6 horas.
8. Una vez los rollitos estén brillantes y no sean pegajosos al tacto, retírelos del deshidratador y deje que se enfríen.
9. Desprenda los rollitos de fruta del envoltorio y enróllelos en forma de cilindro.

Proceso para el levantamiento del pan

1. Retire las bandejas y coloque un cuenco de agua llano en la parte inferior del deshidratador
2. Coloque una de las bandejas que ha retirado directamente encima del cuenco de agua
3. Precaliente su deshidratador a 46 grados centígrados
4. Deposite la masa en la bandeja y cúbrala con un paño para evitar que se seque completamente
5. Permita que la masa crezca (esto debería ocupar entre 30 minutos y 1 hora dependiendo de la receta)
6. Retire la masa y continúe elaborando la receta

Limpieza, cuidado y mantenimiento

- Desenchufe el cable de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiar con un paño las superficies exteriores y de retirar cualquier resto de suciedad.
- Las bandejas pueden retirarse para su limpieza, y pueden lavarse en el lavavajillas.

Solución de problemas

Síntoma	Causa probable	Solución
La máquina no entra en funcionamiento	El enchufe está orientado de manera incorrecta en la toma eléctrica	Enchúfela de nuevo
	El interruptor del deshidratador no está encendido	Encienda el interruptor
El ventilador funciona, pero no se genera calor	Mal funcionamiento del calentador	Apague el deshidratador. Llame a un agente de Buffalo o a un técnico cualificado
El calentador funciona, pero el ventilador no está funcionando	Compruebe la existencia de materiales extraños atascados en el ventilador	Retire los materiales extraños. Si el ventilador sigue sin funcionar, llame a un agente de BUFFALO o a un técnico cualificado
No deshidrata	Demasiados alimentos en la bandeja	Reduzca la cantidad de alimentos
	Los alimentos se están superponiendo en la bandeja	Distribuya de forma uniforme los alimentos en la bandeja
Gotas de agua en la puerta	Demasiados alimentos en la bandeja	Reduzca la cantidad de alimentos
	Los alimentos contienen demasiada agua	Reduzca la cantidad de alimentos y aumente el tiempo de deshidratación
Calentamiento excesivo o insuficiente	El sistema de control de la temperatura no está funcionando correctamente	Apague la máquina y póngase en contacto con su centro de atención más cercano
Los alimentos no se deshidratan de manera uniforme	El grosor de los alimentos no es regular	Distribuya de forma uniforme los alimentos
	Demasiados alimentos en la bandeja	Reduzca los alimentos en la bandeja
Los alimentos no se deshidratan de manera uniforme	El grosor de los alimentos no es regular	Trocee de forma uniforme los alimentos
	Demasiados alimentos en la bandeja	Reduzca los alimentos en la bandeja
Sonidos anómalos procedentes del ventilador	El protector que hay delante del ventilador está rozando el aspa del ventilador	Apague la máquina y desenchúfela del suministro de corriente. Aleje suavemente el protector de las aspas del ventilador usando unos alicates de punta de aguja.

Especificaciones técnicas

Modelo	Voltaje	Potencia	Corriente	Dimensiones (alto x ancho x fondo) mm	Peso (kg)
CD965	220-240v 50/60Hz	800w	3,5A	415 X 362 X 480	8,5

Cableado eléctrico

El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuada.

El cableado de este aparato es el siguiente:

- Cable activo (color marrón) al terminal con la marca L
- Cable neutro (color azul) al terminal con la marca N
- Cable de tierra (color verde/amarillo) al terminal con la marca E

El aparato debe conectarse a tierra utilizando un circuito de tierra exclusivo.

En caso de duda, consulte con un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de obstrucciones. Si es preciso realizar alguna desconexión de emergencia, es necesario poder acceder a ellos fácilmente.

Cumplimiento con la normativa

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe ser desechado como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños para la salud humana y/o para el medio ambiente, este producto debe desecharse dentro de un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo desechar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor o las autoridades locales responsables de la gestión de los residuos de su zona.

Las piezas de BUFFALO se han sometido a estrictas pruebas para cumplir con las normas y especificaciones de las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos BUFFALO han sido aprobados para llevar este símbolo:

