



Dehydrator

Instruction manual



(EN)	Dehydrator	2
	<u>Instruction manual</u>	
(NL)	Droogoven	8
	<u>Handleiding</u>	
(FR)	Déshydrateur	14
	<u>Mode d'emploi</u>	

(DE)	Dörrautomat	20
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
(IT)	Disidratatore	26
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
(ES)	Deshidratador	32
	<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
CS950/DB234

Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- **La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.**
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- NO obstruya ni cubra el aparato en modo alguno cuando esté en uso.
- NO deje el aparato sin ser atendido mientras esté funcionando.
- El aparato no debería entrar en contacto con, ni estar cubierto con materiales fácilmente inflamables, como cortinas, textiles, paredes y similares. Asegure siempre una distancia segura con los materiales inflamables.
- Apague siempre el aparato, desconecte el suministro de corriente y permita que se enfríe antes de limpiar o hacer el mantenimiento.
- Desconoce y desenchufe siempre el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Aparato no apto para uso en exteriores.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- NO lo utilice si está dañado.

- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de Buffalo para evitar cualquier riesgo.
- Este producto puede ser usado por niños mayores de 8 años solo si lo hacen bajo supervisión o instrucción acerca del uso del producto de manera segura, comprendiendo los riesgos involucrados. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños de menos de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Buffalo recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. La prueba debe incluir, pero no debe estar limitado a: Inspección visual, Prueba de polaridad, Toma a tierra (equipo de Clase I), continuidad de aislamiento y prueba Funcional.
- Este aparato está previsto para un uso doméstico o similar, como:
 - áreas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otro tipo de ambientes residenciales;
 - ambientes de bed and breakfast.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto Buffalo.

Contenido del Conjunto

Se incluye lo siguiente:

Deshidratador BUFFALO	Bandejas de acero inoxidable (CS950 x 10 / DB234 x 6)	Rejilla de plástico
Manual de instrucciones	Bandeja recogegotas	

Buffalo se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto. Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Buffalo.

Instalación

1. Quite el aparato del empaque. Asegúrese de que toda la película protectora y recubrimientos sean completamente removidos de todas las superficies.
2. Mantenga una distancia de 20 cm (7 pulgadas) entre la unidad y las paredes u otros objetos para fines de ventilación.



Antes de usar por primera vez:

- Permita que el aparato funcione a la temperatura más elevada (75°C) durante 30 minutos para quemar cualquier residuo de fabricación.
- Una vez que el aparato se haya enfriado, limpie el interior y todas las bandejas extraíbles con agua y jabón.

Funcionamiento



Modelo mostrado: CS950

1. Coloque las bandejas con los alimentos en el aparato y, a continuación, cierre la puerta. Asegúrese de que la bandeja recogegotas esté en su lugar.
2. Conecte el aparato a una toma de corriente.
3. El aparato emite un solo sonido como un pitido y la pantalla mostrará primero "8888" y luego "0000". Después, la tecla TIME/TEMP parpadeará, indicando que la unidad se encuentra ahora en Espera.
4. Presione la tecla TIME/TEMP una vez. La pantalla mostrará el tiempo predeterminado 10H y la temperatura predeterminada de 70°C a su vez. El aparato se encuentra ahora en Modo de Espera.
5. Presione la tecla START/STOP para ingresar al Modo de Funcionamiento. Todas las teclas se iluminarán mientras el tiempo comienza a contar en la pantalla.
6. Si desea cambiar el tiempo/temperatura durante el Modo de Funcionamiento.
 - **Ajuste del Horario:** Presione la tecla TIME/TEMP para verificar la hora. Presione la tecla "+" o "-" repetidamente para seleccionar el tiempo deseado (de 30 minutos a 24 horas). Para cambiar la hora rápidamente, mantenga presionada la tecla "+" o "-".

- **Ajuste de la Temperatura:** Presione nuevamente la tecla TIME/TEMP para verificar la temperatura establecida. Presione la tecla "+" o "-" repetidamente para seleccionar la temperatura deseada (de 35°C a 75°C). Para cambiar la temperatura rápidamente, mantenga presionada la tecla "+" o "-".
- 7. Cuando el tiempo establecido expire, el aparato emitirá sonido como un pitido de 5 segundos y la pantalla mostrará "End". El ventilador seguirá funcionando durante 10 segundos.
- 8. Presione la tecla START/STOP para volver al Modo de Espera. Si no funciona en 60 segundos, el aparato entrará en Modo de Espera. Desconecte el aparato de la Red eléctrica para que el aparato se apague por completo.

Protección contra sobrecalentamiento

El aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica para proteger contra daños por sobrecalentamiento.

1. Cuando el aparato se sobrecalienta, el fusible térmico se quema para hacer que el aparato deje de funcionar.
2. Si esto sucede, llame a un agente de Buffalo o a un técnico cualificado.

No haga funcionar el aparato durante más de 24 horas seguidas. Después de 24 horas, desenchufe y deje que se enfríe durante al menos 2 horas antes de volver a usar.

Guía de deshidratación

ADVERTENCIA! Se recomienda que la carne y las aves se deshidraten a una temperatura mínima de 75 grados centígrados; alternativamente, la carne se deberá precalentar a un mínimo de 75 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 75 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, suméjala 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 15°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
Hierbas y especias	35°C
Flores	35°C
Masa	35°C
Yogur	40°C
Verdura	45-50°C
Cortezas de cítricos	55°C
Fruta	60°C
Carne y pescado	75°C

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

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Apague y desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Deje que se enfríe antes de limpiar.
- Limpie el interior del aparato tan frecuentemente como sea posible.
- No use agentes de limpieza abrasivos. Estos pueden dejar residuos dañinos.
- Para manchas en las paredes interiores, limpie con un paño húmedo con solución jabonosa suave. Asegúrese de que no entre humedad dentro del gabinete.
- Limpie siempre y seque después de la limpieza.

Limpieza de las bandejas extraíbles

- Después de cada uso, retire todas las bandejas del aparato para su limpieza.
- **Nota: las bandejas no son aptas para lavavajillas.**
- Limpie usando agua jabonosa tibia. Enjuague bien y seque bien.
- Reubique dentro del dispositivo.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Probable Causa	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
La cámara no se calienta	Puede que el elemento calentador, el termostato o el ventilador esté defectuoso.	Consulte a un técnico cualificado
La cámara se calienta demasiado	Puede que el elemento calentador o el termostato esté defectuoso.	Consulte a un técnico cualificado
La deshidratación tarda demasiado	Condiciones de humedad	Mueva el dispositivo a un entorno menos húmedo
	Puede que el elemento calentador, el termostato o el ventilador esté defectuoso	Consulte a un técnico cualificado