

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

SERIE DAL



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 55. 5517.4771 | 55.5739.3423



MODELO DAL-16 Y DAL-20



MANUAL DE USUARIO

- Lea atentamente este manual de usuario antes de utilizar el producto.
- Todos los derechos reservados por la empresa
- La apariencia de este producto está sujeta al producto real.
- Por favor, mantenga el manual de usuario correctamente.
- La tecnología y el software de este producto pueden actualizarse sin previo aviso.

Las imágenes son solo para referencia, sujetas a nuestros productos disponibles.

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo 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 con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- | | |
|---|---|
| • Licuadoras | • Emplayadoras |
| • Wafleras | • Turbolicuadores |
| • Creperas | • Máquina de donas |
| • Paninis | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B |
| • Cocedor de corn dog | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Dispensadores de queso | • Planchas eléctricas y a gas |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Parrillas eléctricas y a gas |
| • Algodoneras | • Freidoras eléctricas y a gas |
| • Fábricas de palomitas | • Cocedor de pastas eléctrico y a gas |
| • Fuentes de chocolate | • Baños maría eléctricos y a gas |
| • Chocolatera eléctrica | • Asador grill eléctrico y a gas |
| • Triturador de hielo | • Calentadores de sopa eléctricos |
| • Despachadores de agua refrigerados | • Tostador de pan modelo CT-120 |
| • Máquinas granita | • Lámparas reflectoras de calor |
| • Cutter de mesa | • Mangueras de prelavado |
| • Embutidoras | |

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

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

GARANTÍA

SERIE DAL

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de 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. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a **servicios@migsa.mx**

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 equipo.

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 equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL
FOTOS DEL PRODUCTO
PANEL DE CONTROL

2. PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

3. PARÁMETROS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO.

PARÁMETROS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4. PRINCIPIOS Y MÉTODOS DE FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

5. PREPROCESAMIENTO Y DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS.

PREPROCESAMIENTO DE FRUTAS
PREPROCESAMIENTO DE VEGETALES
PREPROCESAMIENTO DE CARNES
PREPROCESAMIENTO DE FLORES Y HIERBAS MEDICINALES

6. PRECAUCIONES DE USO E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES DE USO
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL PRODUCTO

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL PRODUCTO

1. INTRODUCCIONES AL DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

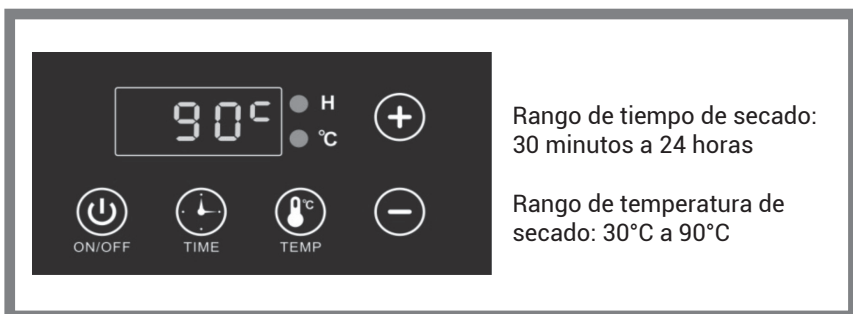
1. Descripción general

Este deshidratador de alimentos es adecuado para secar al aire frutas, verduras, té, carne, camarones y hierbas medicinales.

2. Imágenes del producto



3. Diagrama analítico del producto



7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL PRODUCTO

1. Asegúrese de que el enchufe esté desconectado del tomacorriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

2. Después de secar los alimentos, lave la rejilla con agua tibia con la ayuda de un paño de algodón suave. Si es necesario, use una preparación de grado alimenticio de los utensilios de limpieza para limpiar y secar.

No se permite la limpieza con detergentes corrosivos, limpiadores químicos o depuradores de metales duros.

Esto dañará la superficie de la máquina, afectará la vida útil y podría provocar riesgos de seguridad.

3. Si la máquina no se utilizará durante mucho tiempo en el futuro, límpiela y colóquela en un lugar ventilado y seco para evitar que la humedad disminuya su rendimiento.

4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por una persona profesional del fabricante, su agente de servicio o departamento calificado similar para evitar un peligro.

Para usar la máquina de frutos secos de manera segura, debe leer las instrucciones cuidadosamente antes de usarla.

Este modelo de secadoras de frutas solo se aplica a electrodomésticos y electrodomésticos similares.

Una máquina de frutos secos no puede funcionar bajo el control de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente

Una máquina de frutos secos no puede funcionar bajo el control de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

1. Este deshidratador de alimentos es una máquina de trabajo supervisada por humanos.
2. Coloque los alimentos en el estante limpio y no permita que se pulverice agua sobre el controlador de circuito de la secadora. De lo contrario, podría provocar un cortocircuito.
3. No ponga demasiada comida en el estante, esto puede afectar el efecto de secado.
4. Asegúrese de que la fuente de alimentación conectada sea una conexión a tierra segura, y el voltaje debe ser consistente con el voltaje etiquetado en el producto.
5. Evite compartir enchufes con otros electrodomésticos de alta potencia.
6. Las máquinas de alta potencia sin enchufes deben conectarse a interruptores de protección contra fugas a tierra.
7. La temperatura de este producto es alta en el estado de funcionamiento. Tenga cuidado de abrir la puerta con aire caliente y tocarla puede causar quemaduras.
8. Preste atención al uso y juego por parte de niños y personas que tienen discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carecen de conocimiento experiencial.
9. Durante el proceso de calentamiento, no toque el cuerpo para evitar quemaduras. El cuerpo de la máquina todavía tiene calor residual dentro de los 30 minutos posteriores al secado, no toque el cuerpo para evitar quemaduras.

ACCIONES ESPECÍFICAS PROHIBIDAS

1. No lo opere si el cuerpo de la máquina, el cable de alimentación o el tomacorriente están dañados.
2. No intente resolver problemas ni cambie la estructura de la máquina usted mismo. Cuando el cable de alimentación está dañado, no debe reemplazarlo usted mismo, solo personal calificado y profesional deberá hacerlo.
3. No utilice agentes químicos para limpiar o secar la máquina.
4. Está estrictamente prohibido enjuagar la superficie exterior de la unidad principal de la secadora o ponerla en agua para limpiarla.
5. Está prohibido mover la máquina cuando está encendida.
- 6 Si el impulsor del motor se detiene repentinamente (sin aire) cuando está en uso, la alimentación del deshidratador debe desconectarse inmediatamente para evitar que se seque el tubo de calentamiento.

2. PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

Este deshidratador de alimentos está equipado con un tubo calefactor/motor a nivel de campana/botón de control de temperatura e interruptor de encendido. Utiliza un tubo calefactor tipo aleta y un motor a nivel de campana para expulsar el aire caliente. El aire forma entonces una circulación de aire caliente, que tiene el efecto de secado por aire a baja temperatura. La temperatura y el tiempo se pueden configurar mediante el controlador.

3. PARÁMETROS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

1. Parámetros técnicos del producto

MODELO	VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA
Cheque la placa de identificación			

2. Características del producto

Esta serie de productos es muy popular en el mercado y ahorra energía, es muy bajo el consumo de energía. Este producto puede deshidratar fácil y rápidamente varios vegetales, frutas (cáscara), vainilla, hierbas, frijoles, carne, pescado y camarones, pan, champiñones, té y otros ingredientes, con aire caliente. Los ingredientes nutricionales se bloquearán firmemente sin agregar pigmentos, aditivos o agentes saborizantes. El secado prolonga el tiempo de conservación de los alimentos. Facilita que las personas y las familias preparen deliciosos alimentos nutritivos naturales y hace que los alimentos sean más convenientes para almacenar.

El sabor de la fruta deshidratada es diferente al de la pulpa fresca, ya que la fruta seca se seca al aire y los minerales de los alimentos se concentrarán y conservarán los nutrientes.

La temperatura de secado no supera los 75°C, en comparación con el horno, no daña los nutrientes de los alimentos ni inflama.

La temperatura y el tiempo son ajustables. Puede configurar diferentes temperaturas y tiempos para diferentes alimentos para lograr un mejor efecto. Porta alimentos multicapa. Puedes hacerlo tú mismo libremente según el sabor de la comida que necesites.

4. PRINCIPIOS Y MÉTODOS DE FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

1. Instrucciones de operación

1. Recomendaciones comunes de temperatura de secado de alimentos: hierbas medicinales/flores 35-40 °C, pan 40-50 °C, verduras 50-55 °C, frutas 55-60 °C, carne/pescado 65-68 °C. El tiempo de secado depende de su espesor (la temperatura y la humedad ambiental influirán también en el tiempo, por ejemplo, en invierno....). Cuanto más fino, más rápido es el secado.
2. Extienda los alimentos pre procesados de manera uniforme en cada capa del estante y ajuste la temperatura según sea necesario. La temperatura no debe ser superior a 75 °C para verduras y frutas, para no dañar los nutrientes como las vitaminas en los alimentos. Algunas frutas deben hervirse durante 3 a 10 minutos, enfriarse en agua fría y escurrirse antes de colocarse en la secadora.
3. Cuando el deshidratador está en estado de funcionamiento, el aire sale por la rejilla de ventilación de la puerta principal. Puede escuchar el sonido de soplado de aire cuando la máquina está funcionando.
4. Elija el tiempo de secado (como suave o crujiente) según los diferentes alimentos y gustos personales. La fruta seca se puede poner en una bolsa sellada con cremallera, en una botella sellada y almacenar en el refrigerador.
5. Después de instalar la máquina, conecte la fuente de alimentación y encienda el interruptor de la máquina. Cuando la luz del panel táctil parpadee, presione ligeramente el interruptor en el panel táctil, luego presione el tiempo, seleccione el tiempo establecido, luego presione la temperatura, seleccione la temperatura deseada. La máquina debe funcionar correctamente después de configurar el tiempo y la temperatura. El tiempo debe configurarse en 1 hora o más, la temperatura debe ser superior a 35 °C. La máquina debería funcionar ahora.

5. PREPROCESAMIENTO Y DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Preprocesamiento de frutas

1. Lave la fruta y deseche las partes malas y picadas.
2. Cortar la fruta en rodajas. Para evitar la oxidación y la decoloración, las rodajas de fruta se pueden remojar en jugo de limón o salmuera durante 10 minutos y luego se escurren.
3. Si quieres que la fruta tenga un sabor especial, puedes agregarle canela en polvo, coco en polvo o aceite de coco.
4. Tome 1/4 taza de jugo y agregue 2 tazas de agua (el agua natural es mejor) y remoje las frutas deseadas en especias durante aproximadamente 2 horas. La comida seca puede conservar su color, sabor y natural.

2. Preprocesamiento de vegetales

1. Pre procesar con vapor, agua hirviendo o aceite. Tales como: ejotes, chicharos, coliflor, brócoli, espárragos y papas.
2. Coloque las verduras preparadas en agua hirviendo durante aproximadamente 3 a 10 minutos, escúrralas y póngalas en el estante para que se sequen.
3. Remoje las verduras en jugo de limón durante unos 2 minutos.
4. Elija uno de los tres métodos anteriores.

3. Preprocesamiento de carnes

1. Primero corte la carne en rodajas o tiras. No se recomienda que sea demasiado grande o gruesa.
2. Cocine bien la carne en agua limpia, luego escúrrala y séquela.
3. Marinar la carne con la marinada durante más de 2 horas, luego cocinar al vapor o cocinar la carne, escurrir y secar.

4. Preprocedimiento de flores y hierbas medicinales

1. Se recomienda utilizar hojas frescas.
2. Después de deshidratarlas, coloque las hierbas en bolsas de papel o frascos de vidrio y colóquelas en un lugar fresco y con sombra.

6. PRECAUCIONES DE USO E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Precauciones de uso

1. Antes de operar este deshidratador de alimentos, coloque la máquina secadora sobre una superficie plana o una mesa y siempre mantenga las salidas de aire libres de obstrucciones.
3. No agregue agua ni ningún otro líquido cuando el secador de frutas esté funcionando. Se permite una pequeña cantidad de gotas de agua en el recipiente para alimentos.
4. Cuando la máquina esté funcionando, no coloque ningún elemento inflamable en un radio de 2 metros.
5. Al secar, asegúrese de que la humedad en la unidad de reserva sea clara de forma natural y no coloque alimentos pesados en el estante ni superponga diferentes alimentos. El tiempo de secado de diferentes alimentos es diferente (Nota: cuando la secadora esté funcionando, asegúrese de que el estante esté en la posición correcta. Si no hay tiempo suficiente para secar los alimentos en un día, puede secarlos al día siguiente. En este caso, coloque la comida que no se haya secado en un recipiente o bolsa sellada para evitar la humedad.)
6. Cuanto más cerca esté el estante de la salida de aire, mayor será la temperatura. Para que el secado sea más uniforme, se recomienda cambiar regularmente la posición del estante para lograr un mejor efecto de secado.
7. Después de deshidratar los alimentos, si no se van a comer de inmediato, los alimentos secos deben sellarse en un recipiente o bolsa de plástico de inmediato, y se recomienda guardarlos en el refrigerador.
8. Después de su uso, limpie el estante a tiempo. El estante se puede enjuagar o remojar con agua. Si el estante está atascado con frutas secas o carne y no se puede limpiar, se recomienda remojar el estante con agua durante dos horas antes de limpiarlo.

2. Instrucciones de seguridad



Indica que la parte especificada puede estar caliente. No tocarla.



Un dispositivo u objeto cerca del cual está prohibido tocar.
(Por ejem. piezas móviles, etc.)