

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

SERIE FD



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.3423



MODELOS:
FD-6 | FD-12 | FD-16 | FD-32



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes 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 doméstico y similar como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

“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”.

- Por favor lea cuidadosamente este manual antes de usar.
- La empresa se reserva el derecho a interpretar las instrucciones.
- Consulte el producto real para ver la apariencia.
- Guarde este manual con su factura.
- Tenga en cuenta que habrá un aviso previo en caso de actualización de software o tecnología del producto.
- Está sujeto al producto real.

CONTENIDO**1. INTRODUCCIÓN****1.1 VISIÓN GENERAL****1.2 BOSQUEJO DEL PRODUCTO****1.3 ANÁLISIS GRÁFICO DEL PRODUCTO****2. PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO****3. PARÁMETROS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS****3.1 PARÁMETROS TÉCNICOS****3.2 CARACTERÍSTICAS****4. PASOS DE TRABAJO**

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

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 FD

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 por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

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.

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 $\pm 10\%$ máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

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:

5. PRE TRATAMIENTO Y SECADO DE ALIMENTOS

5.1 PRE TRATAMIENTO DE FRUTAS

5.2 PRE TRATAMIENTO DE VERDURAS O VEGETALES

5.3 PRE TRATAMIENTO DE CARNES

5.4 PRE TRATAMIENTO DE HIERBAS

6. PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

6.1 PRECAUCIONES DE USO

6.2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

8. INSTRUCCIONES AMBIENTALES

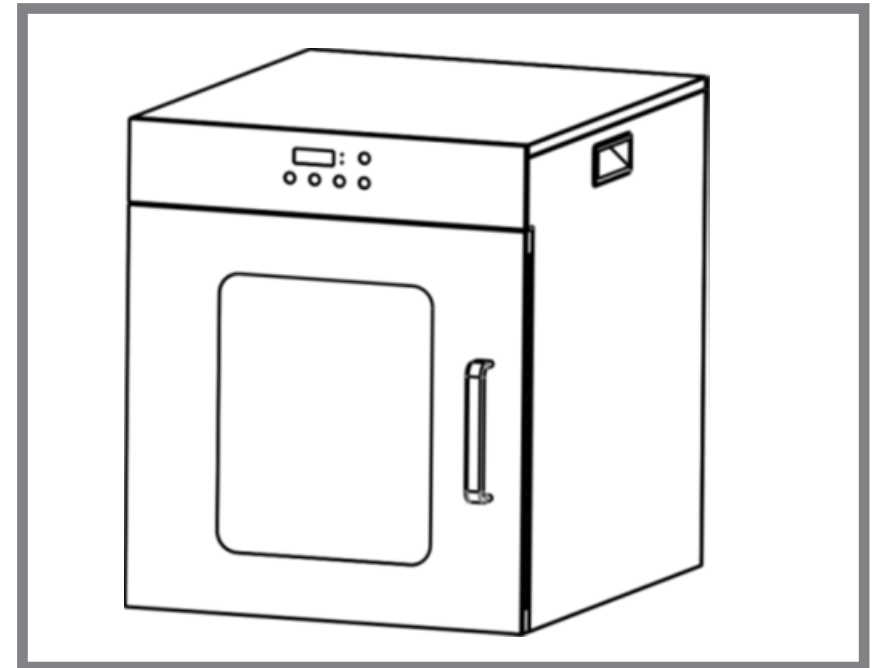
9. SERVICIO POSTVENTA

1. INTRODUCCIÓN

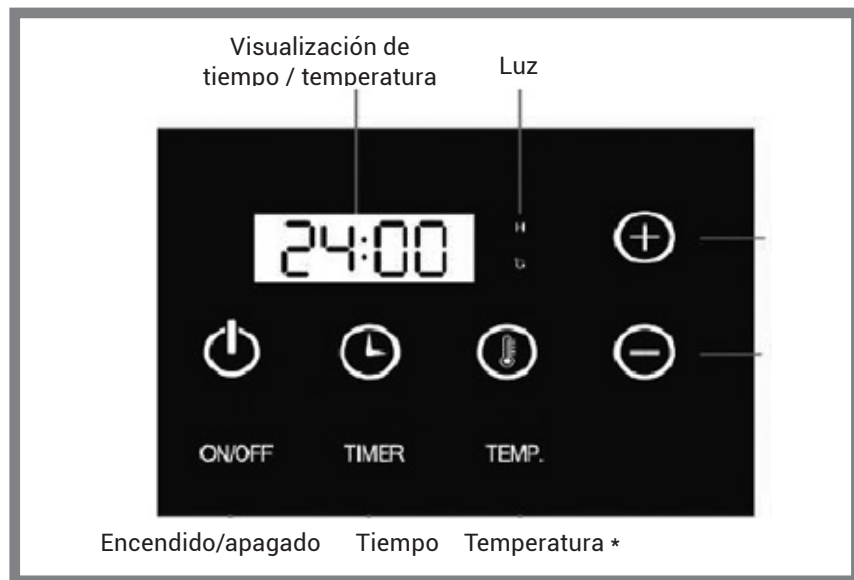
1.1 Visión general

Este deshidratador es adecuado para secar frutas, verduras, carnes, pescados, camarones y hierbas. También es un arma mágica para hacer bocadillos para mascotas.

1.2 BOSQUEJO DEL PRODUCTO



1.3 ANÁLISIS GRAFICO DEL PRODUCTO



* NOTA: Toque durante 5 segundos para entrar en modo de descongelación.

2. PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El deshidratador está equipado con un calentador eléctrico, un control de temperatura y un interruptor de encendido con fusible.

El tubo calefactor tipo aleta está equipado con un motor impulsor para expulsar el aire caliente, y el aire forma un ciclo térmico, que tiene el efecto de secado de aire a baja temperatura, y es ajustado por el controlador para mantener la temperatura y el tiempo establecidos.

3. PARÁMETROS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS

3.1 Parámetros técnicos

MODELO	FD-6	FD-12
Voltaje	110~ / 60 Hz	110~ / 60 Hz
Potencia	400 W	1000 W
Rango de Temperatura	30-90°C	30-90°C
Temporizador	48 H	48 H
Capas	6	12
Medidas del rack	385x285mm	385x285mm
Medidas del producto	400x465x360mm	400x465x480mm
Medidas del empaque	455x520x410mm	455x520x530mm

Para cuidar y proteger mejor la tierra, cuando el usuario ya no necesite este producto o éste llegue al final de su vida útil, cumpla con las leyes y regulaciones nacionales sobre el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos de desecho y entréguelo al fabricante local con calificaciones de reciclaje reconocidas a nivel nacional para el tratamiento de reciclaje.

9. SERVICIO POSTVENTA

Lea este manual detenidamente antes de usarlo. Le ayudará a utilizar el producto de forma segura y correcta, para evitar pérdidas innecesarias.

En caso de problemas bajo estas instrucciones de operación, la compañía le proporcionará un servicio de garantía gratuito dentro de un año. Cuando el funcionamiento de la máquina falla (daño no humano), debe ser reparada por un técnico profesional. Si tiene algún comentario o pregunta, contáctenos después de la venta.

Las siguientes condiciones no están cubiertas por el servicio de garantía o el cambio gratuito.

- Detalles de compra incorrectos, como modelo de producto, tienda de compra y fecha.
- Falla del producto y daños causados por un funcionamiento incorrecto.
- Falla y daño del producto debido a colisión, caída, quemadura de aire, etc.
- Fallas del producto y daños causados por desastres naturales como incendios, terremotos, rayos, tifones, inundaciones, etc.
- Daños causados por auto reparación sin autorización de nuestra empresa.

6.2.7 Los niños y las personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento deben utilizar esta máquina bajo supervisión.

6.2.8. Para evitar quemaduras, no toque el cuerpo de la máquina durante su funcionamiento, podrá hacerlo después de 30 minutos de terminar de trabajar.

LAS OPERACIONES SIGUIENTES ESTÁN PROHIBIDAS

- Usar la máquina cuando tenga daños evidentes, así como el cable de alimentación o el enchufe de la misma.
- Solucionar problemas o cambiar la estructura de la máquina, o pedirle a alguien no profesional que reemplace cualquier parte de la máquina.
- Al terminar el ciclo, el ventilador seguirá trabajando por aproximadamente 5 minutos. No apague el equipo durante ese periodo.
- Utilizar productos químicos que no se puedan utilizar en la limpieza de utensilios de cocina para limpiar la máquina.
- Enjuagar la superficie exterior de la máquina principal con agua.
- Mover la máquina cuando esté encendida.
- Cuando el impulsor del motor se detiene repentinamente (sin aire), la potencia de la máquina todavía está conectada.
- Reparar el cable de alimentación usted mismo.

7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

7.1 Desconecte la máquina de la alimentación eléctrica y deje enfriar antes de comenzar a limpiarla.

7.2 Lave la rejilla con agua tibia y un paño de algodón suave después de usarla. No use detergente corrosivo, limpiador en polvo químicamente abrasivo o cepillo de malla de alambre duro, ya que esto dañará la superficie de la máquina, afectando la vida útil y causando riesgos de seguridad.

7.3 Cuando la máquina no se utilice durante mucho tiempo, límpiela, póngala en la caja y guárdela en un lugar ventilado y seco.

7.4 Solicite a un técnico profesional del fabricante, su departamento de servicio o un departamento similar que reemplace el cable de alimentación si hay algún daño, para evitar peligros.

8. INSTRUCCIONES AMBIENTALES



Período de protección del medio ambiente

La marca en el producto indica que el período de uso de protección ambiental es de 10 años. El período de uso de protección ambiental de productos eléctricos y electrónicos significa que las sustancias o elementos tóxicos y dañinos contenidos no se filtrarán al exterior ni cambiarán repentinamente, y no producirán contaminación ni daños graves a la propiedad humana.

MODELO	FD-16	FD-32
Voltaje	110~ / 60 Hz	110~ / 60 Hz
Potencia	1000W	2000W
Rango de Temperatura	30-90°C	30-90°C
Temporizador	48 H	48 H
Capas	16	32
Medidas del rack	385x285mm	385x285mm
Medidas del producto	400x465x620mm	800x465x620mm
Medidas del empaque	455x520x670mm	855x520x670mm

3.2 CARACTERÍSTICAS

Los productos de esta serie son de bajo consumo y ahorro de energía. Puede secar rápida y fácilmente todo tipo de verduras y frutas (con cáscara), hierbas, carne, pescado, camarones, pan, champiñones y otros ingredientes, secado con aire caliente, sin añadir pigmentos, aditivos, aromatizantes, además de bloquear la nutrición, extender el tiempo de conservación de los alimentos y hacer que sea conveniente para las personas y las familias producir alimentos ricos en nutrientes naturales y con sabor, haciendo más conveniente su almacenamiento. La temperatura no supera los 100°C. En comparación con el horno, no daña los nutrientes de los alimentos y puede diseñarse de acuerdo con diferentes tipos de alimentos. Con la temperatura de los bastidores multicapa se obtienen mejores resultados.

4. PASOS DE TRABAJO

4.1 Temperatura de secado recomendada para alimentos generales: hierbas / flores 35-40°C, pan 40-50°C, vegetales 50-55°C, frutas 55-60°C, carne / pescado 65-68°C. El tiempo de secado del alimento depende de su grosor (la temperatura y la humedad del ambiente también influyen en el resultado, como el encuentro con la temporada de lluvias), cuanto más delgados, será más rápido el secado.

4.2 Acomode los alimentos pre tratados de manera uniforme en cada rejilla y ajuste a la temperatura deseada. La fruta muy delgada no debe superar los 63°C, para no dañar las vitaminas del propio alimento. Algunas frutas se protegerán del secado. En el caso de tales frutas, se pueden cocinar durante 1-2 minutos, luego se colocan en agua fría y se escurren antes de secar.

4.3 Cuando la máquina está funcionando, las rejillas de ventilación de la puerta de entrada tienen un viento evidente y se puede escuchar el sonido del viento.

4.4 Configure el tiempo de secado (como suave o crujiente) de acuerdo con los diferentes alimentos y gustos personales. La fruta deshidratada se puede colocar en la bolsa sellada de la cremallera, en una botella sellada o en el refrigerador.

Conecte a la alimentación eléctrica y presione el interruptor en la parte posterior de la máquina. La luz en el panel táctil parpadea, luego presione en el tablero de control, establezca la hora y la temperatura que necesita. La máquina debe ser de 1 hora o más, y la temperatura debe establecerse por encima de 35°C.

5. PRE TRATAMIENTO Y SECADO DE ALIMENTOS

5.1 Pre tratamiento de frutas

- Lave la fruta y deseche las partes deshuesadas y dañadas.
- Cortar la fruta en trozos y remojarlos en jugo de limón, agua salada o jugo de piña durante 10 minutos para evitar la oxidación y corrosión, luego escurrir y secar los trozos de fruta.
- Agregue canela o coco en polvo. El aceite de coco puede darle a la fruta un aroma especial.
- Sumerja la fruta deseada durante aproximadamente 2 horas con 1/4 de jugo mezclado en 2 tazas de agua antes de secar, esto puede hacer que los alimentos mantengan un color y sabor naturales.

5.2 Pre tratamiento de verduras o vegetales

- Las verduras como: legumbres, ejotes, coliflor, brócoli, espárragos y patatas se pueden tratar previamente al vapor, agua hirviendo o aceite.
- Coloque las verduras preparadas en agua hirviendo durante unos 3-5 minutos, escúrralas y colóquelas en la rejilla para que se sequen.
- Remoje las verduras en jugo de limón durante aproximadamente 2 minutos (cualquiera de los tratamientos previos anteriores está bien).

5.3 Pre tratamiento de carnes

- Rebane o corte la carne en trozos finos.
- Cueza la carne con agua hirviendo, luego escurra y seque.
- Deje marinar la carne durante más de 2 horas, luego cocine al vapor o cocine la carne, escurra y seque.

5.4 Pre tratamiento de hierbas

- Se recomienda secar hojas frescas.
- Después de secar, ponga las hierbas en una bolsa de papel o en un recipiente de cristal para que se enfríen.

6. PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

6.1 Precauciones de uso

- 6.1.1 Coloque la máquina sobre una superficie plana y asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén obstruidas.
- 6.1.2 No utilice la máquina durante más de 48 horas seguidas.
- 6.1.3 La máquina no se puede llenar con agua ni con ningún otro líquido mientras está en funcionamiento. Pero si puede poner una pequeña cantidad de agua en el estante.
- 6.1.4 No coloque artículos inflamables a menos de 2 metros de la máquina, cuando esté funcionando.

6.1.5 No coloque alimentos pesados en la rejilla ni sobreponga los alimentos, esto es para una mejor circulación del aire en el interior. Asegúrese de que la rejilla esté en la posición correcta cuando la máquina esté funcionando. Si no hay tiempo suficiente para secar los alimentos en un día, guárdelos sin terminar en un recipiente o en una bolsa sellada para la próxima operación.

6.1.6 La posición cercana al ventilador es con mayor temperatura, por lo que se recomienda cambiar la posición de la rejilla con regularidad, para lograr un mejor efecto de secado.

6.1.7 Los alimentos secos deben sellarse en un recipiente o bolsa de plástico y almacenarse en el refrigerador.

6.1.8 Limpie la rejilla en tiempo después del uso. La rejilla se puede lavar con agua. Si la rejilla está cubierta con fruta o carne, se recomienda remojarla durante dos horas antes de limpiarla.

6.2 Instrucciones de seguridad



Por motivos de seguridad, lea este manual detenidamente antes de usarlo. Este modelo de máquinas solo es adecuado para hogares y lugares similares. La máquina no se puede operar en forma de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

6.2.1 La máquina debe ser supervisada durante el trabajo.

6.2.2 No derrame agua en el interior de la base del calentador eléctrico, ya que esto puede causar un cortocircuito.

6.2.3 No coloque demasiados alimentos en la rejilla, pues podría afectar el efecto de secado o el tiempo.

6.2.4 Asegúrese de que la fuente de alimentación conectada sea una fuente de alimentación con conexión a tierra segura y que el voltaje local sea consistente con el voltaje identificado por el producto.

6.2.5 Evite compartir enchufes con otros aparatos de alta potencia.

6.2.6 La temperatura de este producto es alta en condiciones de trabajo. Tenga cuidado con la apertura y el contacto con el aire caliente ya que pueden causar quemaduras.