



**2 ZONE COMMERCIAL DEHYDRATOR
DÉSHYDRATEUR COMMERCIAL À 2 ZONES
DESHIDRATADOR COMERCIAL DE 2 ZONAS**

**USER MANUAL
MODE D'EMPLOI
MANUAL DEL USUARIO**

Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

IMPORTANT!

The Excalibur® Commercial Dehydrator is an innovative, state-of-the-art dehydration unit.

Please take time to read this user manual before you attempt to use the dehydrator. There are several steps to operating this unit properly and setting the sophisticated controls.



CAUTION OR WARNING

Failure to follow the instructions EXACTLY as outlined in the user manual will cause your unit to not work properly or will cause your unit to not work at all.

Theory of Operation

Unlike an oven which maintains heat at a constant temperature, the Excalibur® Commercial Dehydrator is a state-of-the-art dehydration unit, which utilizes the innovative technology of temperature cycling.

To begin a cycle, set a time/temperature profile on the computer controller. Start the profile. The fans and heating elements are switched on. The fans will continue to run, until the profile is stopped.

The "AIR" temperature rises until the set point (temperature) you entered in the profile is reached. When the set point is reached, the heating elements will switch off. The "AIR" temperature will continue to rise a few degrees due to residual heat in the unit. **This is normal** and there is minimal effect on the internal food temperature by this rise in "AIR" temperature.

The heating elements remain off until the "AIR" temperature drops several degrees below the set point, at which time, the heating element will turn back on. The temperature will again begin to rise to the set point of the profile. This cycling is called Hyperwave® and is an important part of the drying process.

It is important to remember, the temperature shown on the controller is the temperature of the air at the back of the unit. A temperature sensor can be used to check the internal temperature of the food/product being dried if internal temperature is of concern. The food temperature and the controller's set temperature may not match.

Note: The temperature shown on the controller is the temperature of the air in the unit. If the internal temperature of the food/product is of concern, a separate sensor can be used.



CAUTION OR WARNING

All meat and poultry products should be heated to a minimum temperature of 160°-165°F prior to the dehydration process to kill any bacteria that may be present.





WARRANTY INFORMATION COMMERCIAL DEHYDRATORS

1 Year Limited Warranty

Excalibur® Products warrants to the **ORIGINAL RETAIL PURCHASER** of this product that if it is purchased through an **AUTHORIZED Excalibur® RETAILER**, or Directly from the Factory and operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Excalibur® Digital Controller is backed by a one (1) year warranty to the first purchaser for use, providing that the units have not been misapplied. This warranty does not apply to damage resulting from transportation, alteration, misuse or abuse.

Products sold through online auctions, by unauthorized dealers or discount retailers are not eligible for warranty services from Excalibur®. To obtain warranty service, an original or copy of the sales receipt from the original authorized retailer is required.

THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.

If your commercial Dehydrator needs warranty service, please contact our Technical Support Department. In most cases, technical problems can be corrected over the phone.
Technical Support Contact: Tel. 916-381-4254; Fax 916-381-4256.

Terms and Limitations

The company will repair (or at its discretion, replace) the defective parts free of charge if in the judgement of the company, it has been proved to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for ninety (90) days from date of purchase. This warranty does not cover the cost of installing the parts. Replacement parts are warranted for the remaining period of the original warranty.

Limitations

The warranty is void if the product is used for any purpose other than which it is designed and has not been subjected to abuse, negligence, accident, alteration, or failure to follow operating instructions or the product has been exposed to abnormal or extreme conditions. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone other than factory service personnel. The serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, or operated contrary to the instructions contained in the instructions manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of God. This warranty is not transferable.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose shall apply to this product. Under no circumstances shall Excalibur® Products be liable for consequential damaged sustained in connection with said product and Excalibur® Products neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as it expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to ninety-day period of the limited warranty.

This warranty is subject to the Laws of the State of California and covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it.



OPERATION OF THE UNIT

Set Up Instructions

READ THIS FIRST

- 1) Unpack the dehydrator by cutting the steel bands and removing the cardboard, tape and foam padding.
- 2) Open the box containing the stainless steel trays and polyscreens. Remove the back stop.
- 3) Attach the back stop using the 4 - 5/16 X 1 bolts, the smaller flat washers, and lock washers provided.
- 4) Have a qualified electrician connect your dehydrator to your electrical system.

Note: Electrical requirements are the following:

120/208-240V, 60Hz Single Phase 4 Wire, 30 Amp Dedicated Branch Circuit.

You can have the electrician wire the unit to 30 amp 4 prong drier pigtail plug or the unit may be hard wired. 220-240V, 50Hz/60Hz Single Phase 3 Wire, 30 Amp Dedicated Branch Circuit.

- 5) Program your drying profile into the controller exactly as described in the provided quick start procedure.
- 6) Direct all questions or problems to the Excalibur Commercial Service Department at 1.877.368.2797.

The unit is equipped with a computer controller.

Programming

Programming the controller is a systematic procedure. The illustrated programming procedures on the proceeding pages are designed to direct the programmer to the next screen once a step is completed.

If, at any time, the step(s) listed in the programming instructions do not coincide with the illustrated display screen(s), return to the Main Menu Screen by pressing the "X" on the Home Page Screen. Or, for further assistance call (916) 381-4254.

Note: Temperature and time values listed in the illustrated programming procedures on the proceeding pages are for display purposes only. The values may or may not match the values listed on the actual controller.

Programming the Controller

Step 1: Load product into top and/or bottom zones.

Step 2: Turn Power Switch to the **ON** position (after several seconds the Main Menu Screen appears).

Step 3: Program the "Top Zone" by pressing one of the **OFF** buttons from the Main Menu Screen

Press  up or  down icon on the Home Page Screen to set time and temperature.

Press  check mark icon when finished.

MAIN MENU SCREEN



HOME PAGE SCREEN




OPERATION OF THE UNIT

Step 4: Running the Program for the "Top Zone"

There are two choices:




Press the  icon to begin running a **"Single Cycle"** time and temperature. The screen will return to the Main Menu to display the program.

OR

To add a **"Second Cycle"** time and temperature:



Press the  plus icon to program a **"Second Cycle"** time and temperature. Repeat the programming procedures outlined in Step 3.

Press the  icon when finished programming the **"Second Cycle"**.

The program is now running a **"First and Second Cycle"** time and temperature.

NOTE:

When a **"Second Cycle"** time and temperature is running, a **"1"** appears in the furthest box to the right. The **"1"** indicates that the program is running in its first cycle. When the first cycle is complete, the number will change from **"1"** to **"2"**.

When a **Single-Cycle** time and temperature is running, the box will display an **"S"**.
If a program is not entered, the box will display an **"*"**.

ADD/START SCREEN





OPERATION OF THE UNIT

Step 5: Program the "Bottom Zone" by pressing one of the bottom OFF buttons on the main menu screen. Repeat Steps 3-4.



Step 6: Stop running or cancel a current cycle (example)

From the **Main Menu** screen, press the



temperature icon **OR**



time icon.



Choose the stop icon to cancel the current cycle.

Note: If no choice is made within 5 seconds, the screen will revert to the **Main Menu** with no changes.



Saving and Naming a Program

Step 1: Follow Steps 3-4 in the previous programming procedures

After all cycle times and temperatures are set,

press the  diskette icon from the **Start Screen**.



OPERATION OF THE UNIT


Step 2: Type the name of your profile on the keyboard screen.
(For example: TOMATO)

Press the  check mark icon when profile is complete.




Press the  file icon

Notice the profile named (TOMATO) will be saved on the screen as indicated by the arrow. Use the arrow icons to select your programmed profile.

To initiate the selected profile, and begin running the program, press the  check icon.



To delete a profile, press the  recycle icon



IMPORTANT!

Le déshydrateur commercial Excalibur® est un appareil de déshydratation innovant et à la pointe de l'industrie.

Veillez prendre le temps de lire ce mode d'emploi avant de tenter d'utiliser le déshydrateur. Plusieurs étapes sont requises pour l'utiliser correctement et régler ses commandes sophistiquées.

AVERTISSEMENT

Un manque à suivre À LA LETTRE les instructions, telles qu'énoncées dans le mode d'emploi empêchera votre appareil de bien fonctionner ou même de fonctionner.

Principe de fonctionnement

À l'encontre d'un four qui maintient la chaleur à une température constante, le déshydrateur commercial Excalibur® est un appareil de déshydratation à la pointe de l'industrie qui utilise la technologie innovante de cycle thermique.

Pour commencer un cycle, créez un profil de durée/température sur la commande par ordinateur. Commencez le profil. Les ventilateurs et éléments chauffants sont mis en marche. Les ventilateurs continueront à fonctionner jusqu'à ce que le profil soit arrêté.

La température de l'«AIR» augmente jusqu'à ce que la valeur de consigne (température) que vous avez enregistrée dans le profil soit atteinte. Les éléments chauffants éteindront une fois que la température de consigne est atteinte. La température de l'«AIR» continuera de grimper de quelques degrés en raison de la chaleur résiduelle dans l'appareil. **C'est normal** et cette augmentation de la température de l'«AIR» a peu d'effet sur la température interne des aliments.

Les éléments chauffants restent éteints jusqu'à ce que la température de l'«AIR» tombe de plusieurs degrés en-dessous de la température de consigne, à quel point ils se remettront en marche. La température commencera à nouveau à monter jusqu'à atteindre la valeur de consigne du profil. Ce cycle s'appelle Hyperwave® et représente un élément important du processus de déshydratation.

Il est important de noter que la température indiquée sur la commande est celle de l'air au dos de l'appareil. Vous pouvez utiliser un détecteur de température pour vérifier la température interne des aliments/produit au cours de leur déshydratation si vous vous souciez de la température interne. Il se peut que la température des aliments ne corresponde pas à la température réglée par la commande.

Remarque : La température indiquée sur la commande est celle de l'air dans l'appareil. Un détecteur indépendant peut être utilisé pour vérifier la température interne des aliments/produit au cours de leur déshydratation si vous vous souciez de la température interne.

AVERTISSEMENT

Tous les produits à base de viande et de volaille doivent être chauffés à une température minimum de 71 °C à 74 °C (160 °F à 165 °F) avant le processus de déshydratation afin d'éliminer toutes les bactéries pouvant être présentes.





RENSEIGNEMENTS SUR LA GARANTIE DÉSHYDRATEURS COMMERCIAUX

Garantie limitée d'un an

Excalibur® Products garantit à l'**ACHETEUR ORIGINAL** de ce produit qu'il est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, s'il est acheté auprès d'un **DÉTAILLANT Excalibur®AUTORISÉ** ou directement de l'usine et utilisé conformément au mode d'emploi imprimé qui l'accompagne.

La commande numérique Excalibur® est couverte par une garantie d'un (1) an pour l'acheteur original, à condition que les appareils n'aient pas fait l'objet d'un mauvais usage. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant du transport, de toute modification, d'un mauvais usage ou d'un usage abusif.

Les produits vendus par des enchères en ligne par des détaillants non autorisés ou détaillants à marge réduite ne sont pas couverts par les services de garantie d'Excalibur®. Pour obtenir un service de garantie, vous devez présenter l'original ou une copie du reçu de vente original du détaillant autorisé.

C'EST POURQUOI VOUS DEVEZ CONSERVER VOTRE REÇU OU FACTURE DE VENTE.

Si votre déshydrateur commercial a besoin d'un service de garantie, veuillez contacter notre service de soutien technique.

Dans la plupart des cas, les problèmes techniques peuvent être résolus au téléphone.

Coordonnées du soutien technique : Tél. : 916 381-4254; Télécopieur : 916 381-4256.

Modalités et restrictions

La société réparera (ou remplacera, à sa discrétion) gratuitement les pièces défectueuses si, selon l'opinion de la société, ces pièces s'avèrent défectueuses au titre des matériaux et de la fabrication fournis par le vendeur, pendant la période de garantie.

Des pièces de rechange neuves ou remises à neuf pour remplacer les pièces d'usine défectueuses seront fournies pendant quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas le coût d'installation des pièces. Les pièces de rechange sont garanties pendant la période restante de la garantie originale.

Restrictions

La garantie est nulle si le produit est utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu et s'il a fait l'objet d'un usage abusif, de négligence, d'un accident, d'une modification ou d'un manque à suivre le mode d'emploi ou si le produit a été exposé à des conditions anormales ou extrêmes. Le produit ne doit pas avoir été auparavant modifié, réparé ou entretenu par toute personne autre qu'un personnel d'usine qualifié. Le numéro de série ne doit pas avoir été modifié ou retiré. Ce produit ne doit pas avoir fait l'objet d'un accident pendant le transport ou alors qu'il était dans la possession du client, d'un mauvais usage ou d'une utilisation contraire aux instructions contenues dans le mode d'emploi. Sont incluses dans ces exclusions, une défaillance causée par un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, une tension secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie ne peut être transférée.

À l'exception des restrictions interdites par la loi en vigueur, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, ne peut s'appliquer à ce produit. Excalibur® Products ne sera en aucun cas tenue responsable des dommages indirects liés à ce produit et Excalibur® Products n'assume, ni n'autorise qu'un représentant ou autre personne n'assume en son nom, aucune obligation ou responsabilité autre que celles stipulées aux présentes. Les garanties implicites applicables sont également limitées à la période de quatre-vingt-dix jours de la garantie limitée.

Cette garantie est régie par les lois de l'État de Californie et ne couvre que le produit et ses pièces spécifiques, non pas les aliments ou autres produits traités par ce produit.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Instructions d'installation

LISEZ CECI EN PREMIER

- 1) Déballez le déshydrateur en coupant les bandes en acier et en retirant le carton, le ruban adhésif et le rembourrage en mousse.
- 2) Déboulonnez le déshydrateur de la palette. Conservez les boulons, les rondelles plates et les rondelles de blocage dans un endroit sûr.
- 3) Ouvrez la boîte qui contient les plateaux en acier inoxydable et les filets en plastique. Retirez la butée arrière et les roulettes.
- 4) Couchez le déshydrateur sur son côté à charnières. Fixez la butée arrière et les roulettes au moyen des boulons 16 - 5/16 x 1, des rondelles plates plus petites et des rondelles de blocage fournies. **Les roulettes pivotantes doivent être fixées à l'avant du déshydrateur.**
- 5) Dressez le déshydrateur debout sur une surface plane et de niveau.
- 6) Demandez à un électricien qualifié de raccorder votre déshydrateur au système électrique.
Remarque : Les exigences en matière d'alimentation électrique sont les suivantes :
Circuit de dérivation propre de 120/208-240 V, 60 Hz à 4 fils monophasé, 30 ampères.
Vous pouvez demander à l'électricien de câbler l'appareil sur une fiche de spirale de raccord de sècheuse à 4 broches de 30 ampères ou l'appareil peut être câblé sur le circuit. Circuit de dérivation propre de 220-240 V, 50 Hz à 3 fils monophasé, 20 ampères.
- 7) Programmez votre profil de déshydratation dans la commande exactement comme décrit dans la procédure de démarrage rapide.
- 8) Adressez toutes les questions ou problèmes au service à la clientèle commerciale Excalibur au 916 381-4254.

Cet appareil est doté d'une commande par ordinateur.

Programmation

La programmation de la commande est une procédure systématique. Les procédures de programmation illustrées aux pages suivantes sont conçues pour amener le programmeur à l'écran suivant une fois qu'une étape est achevée.

Si, à un moment quelconque, l'étape (les étapes) énoncée(s) dans les instructions de programmation ne correspondent pas à l'écran (aux écrans) d'affichage illustré(s), veuillez retourner à l'écran du Menu principal en cliquant sur le «X» de l'écran de la Page d'accueil. Ou, pour obtenir une assistance supplémentaire, appelez le 916 381-4254.

Remarque : Les valeurs de température et durée indiquées dans les procédures de programmation illustrées aux pages suivantes ne le sont qu'à des fins d'affichage. Les valeurs peuvent correspondre ou non aux valeurs indiquées sur la commande réelle.

Programmation de la commande

Étape 1 : Chargez le produit dans les zones supérieure et/ou inférieure.

Étape 2 : Tournez l'interrupteur d'alimentation en position **ON (MARCHE)** (au bout de quelques secondes, l'écran du Menu principal apparaîtra).

Étape 3 : Programmez la «Zone supérieure» en appuyant sur l'un des boutons **OFF (ARRÊT)** de l'écran du Menu principal.

Appuyez sur l'icône  vers le haut  ou le bas sur l'écran de la Page d'accueil pour régler la durée et la température.

Appuyez sur l'icône  coche lorsque vous avez terminé.

ÉCRAN DU MENU PRINCIPAL

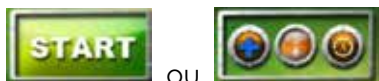


ÉCRAN DE LA PAGE D'ACCUEIL



FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Étape 4 : Exécution du programme pour la «Zone supérieure»
Vous avez deux choix :



Appuyez sur l'icône  pour commencer à exécuter la durée et la température d'un **«Cycle unique»**. L'écran reviendra au Menu principal pour afficher le programme.

OU

Pour ajouter la durée et la température d'un **«Second cycle»** :

Appuyez sur l'icône plus  pour programmer la durée et la température d'un **«Second cycle»**. Répétez les procédures de programmation énoncées à l'étape 3.

Appuyez sur l'icône  lorsque vous avez fini de programmer le **«Second cycle»**.

Le programme exécute maintenant la durée et la température des **«Premier et second cycles»**.

REMARQUE :

Lorsque la durée et température d'un **«Second cycle»** s'exécute, un **«1»** apparaît dans la case la plus à droite. Le **«1»** indique que le programme exécute son premier cycle. Une fois que le premier cycle est terminé, le chiffre changera de **«1»** à **«2»**.

Lorsque la durée et température de **Cycle unique** s'exécute, la case affichera un **«S»**. Si aucun programme n'est enregistré, la case affichera un **«*»**.

ÉCRAN ADD/START (AJOUTER/DÉMARRER)



FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Étape 5 : Programmez la «Zone inférieure» en appuyant sur l'un des boutons OFF (Arrêt) de l'écran du menu principal.
Répétez les étapes 3 et 4.



Étape 6 : Arrêtez ou annulez un cycle en cours (exemple)
À partir de l'écran du **Menu principal**, appuyez sur



l'icône de température **OU**



l'icône de durée.




Choisissez l'icône d'arrêt  pour annuler le cycle en cours.

Remarque : Si aucun choix n'est fait au bout de 5 secondes, l'écran reviendra au **Menu principal** sans modifications.



Enregistrer et nommer un programme

Étape 1 : Suivez les étapes 3 et 4 des procédures de programmation précédentes

Une fois que toutes les durées et températures de cycle sont configurées, appuyez sur l'icône disquette  de l'**Écran Start (Démarrer)**.




FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL


Étape 2 : Tapez le nom de votre profil sur l'écran du clavier.
(Par exemple : TOMATE)

Appuyez sur l'icône coche  une fois que le profil est complet.



Appuyez sur l'icône fichier 

Veillez noter que le profil nommé (TOMATE) sera enregistré sur l'écran tel qu'indiqué par la flèche. Utilisez les icônes de flèches pour sélectionner votre profil programmé.

Afin d'initialiser le profil sélectionné et commencer à exécuter le programme, appuyez sur l'icône coche .



Pour effacer un profil, appuyez sur l'icône recycler 





¡IMPORTANTE!

El deshidratador comercial Excalibur® es una innovadora unidad de deshidratación de vanguardia.

Tómate tiempo para leer este manual del usuario antes de intentar usar el deshidratador. Hay varios pasos para operar la unidad adecuadamente y configurar los sofisticados controles.



ADVERTENCIA

No seguir las instrucciones EXACTAMENTE como se definen en el manual del usuario hará que tu unidad no funcione adecuadamente o en lo absoluto.

Teoría de funcionamiento

A diferencia de un horno, que mantiene el calor a una temperatura constante, el deshidratador comercial Excalibur® es una unidad de deshidratación de vanguardia, que utiliza la tecnología innovadora de ciclos de temperatura.

Para iniciar un ciclo, establece un perfil de tiempo o temperatura en el controlador de la computadora. Inicia el perfil. Los ventiladores y las resistencias se encienden. Los ventiladores continuarán funcionando hasta que se detenga el perfil.

La temperatura del "AIRE" se eleva hasta alcanzar el punto establecido (temperatura) que hayas ingresado en el perfil. Cuando se alcance el punto establecido se apagarán las resistencias. La temperatura del "AIRE" continuará elevándose unos cuantos grados debido al calor residual de la unidad. **Esto es normal** y el aumento en la temperatura del "AIRE" surte efecto mínimo sobre la temperatura interna de los alimentos.

Las resistencias se mantienen apagadas hasta que la temperatura del "AIRE" cae varios grados por debajo del punto establecido; en este momento se volverá a encender la resistencia. La temperatura comenzará a elevarse nuevamente hasta el punto establecido en el perfil. Este ciclo se llama Hyperwave® y es una parte importante del proceso de secado.

Es importante recordar que la temperatura que muestra el controlador es la temperatura del aire en la parte posterior de la unidad. Se puede usar un sensor de temperatura para revisar la temperatura interna del alimento o producto que está siendo secado, si resulta ser de importancia. La temperatura de los alimentos y la temperatura establecida en el controlador pudieran no coincidir.

Nota: La temperatura que muestra el controlador es la temperatura del aire en la unidad. Se puede usar un sensor de temperatura separado si la temperatura interna del alimento o del producto resulta de importancia.



ADVERTENCIA

Todos los productos de carnes y aves deben calentarse a un mínimo de 160°-165°F, antes del proceso de deshidratación, para matar cualquier bacteria que pueda estar presente.





INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA DESHIDRATADORES COMERCIALES

1 año de garantía limitada

Excalibur® Products garantiza al **COMPRADOR MINORISTA ORIGINAL** de este producto que haya sido comprado a través de un **DISTRIBUIDOR AUTORIZADO de Excalibur®**, o directamente de la fábrica, y operado de acuerdo a las instrucciones impresas que lo acompañan, que por un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra, el producto estará libre de defectos en cuanto a materiales y manufactura.

El controlador digital Excalibur® está respaldado por una garantía de un (1) año para el primer comprador usuario, siempre que la unidad no se use de forma inadecuada. La garantía no se aplica a daños que resulten de su traslado, alteración, uso inadecuado o abuso.

Los productos que se venden a través de las subastas en línea, por distribuidores no autorizados o minoristas de descuentos, no son elegibles para servicios de garantía de Excalibur®. Para obtener servicio de garantía se requiere un recibo de ventas original o su copia del minorista originalmente autorizado.

POR TANTO, DEBES CONSERVAR TU RECIBO O FACTURA.

Si tu deshidratador comercial necesita servicio de garantía, por favor comunícate con nuestro Departamento de Soporte Técnico.

En la mayoría de los casos, los problemas técnicos pueden corregirse por teléfono.

Contacto del Soporte Técnico Telf. 916-381-4254; Fax 916-381-4256.

Términos y limitaciones

La compañía reparará (o, a su discreción, reemplazará) las piezas defectuosas sin costo alguno, si a juicio de la compañía se comprueba que, dentro del periodo de garantía, estaba defectuoso por manufactura o materiales del vendedor.

Los reemplazos nuevos o reconstruidos por piezas defectuosas de fábrica serán suministrados por noventa (90) días a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el coste de instalación de las piezas. Las piezas reemplazadas están garantizadas por el periodo restante de la garantía original.

Limitaciones

La garantía es nula si el producto se usa con cualquier objetivo distinto al previsto para diseñarlo o ha estado sometido a abuso, negligencia, accidente o alteración, o no se han seguido las instrucciones de operación o el producto se ha expuesto a condiciones anormales o extremas. El producto no puede haber sido alterado, reparado o recibido mantenimiento previamente por nadie distinto al personal de servicio de la fábrica. El número de serie no puede haber sido alterado ni retirado. El producto no puede haber sido sometido a accidentes durante el traslado ni una vez en posesión del cliente, ni utilizado de manera incorrecta, ni operado de manera contraria a las instrucciones contenidas en el manual correspondiente. Esto incluye fallas causadas por negligencia en el mantenimiento razonable y necesario, líneas de voltaje inadecuado o causas de fuerza mayor. La garantía no es transferible.

A menos que lo prohíban las leyes aplicables, ninguna otra garantía expresa o implícita, incluyendo aquellas de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular, se aplicará a este producto. Bajo ninguna circunstancia, Excalibur® Products será responsable de daños consecuentes ocurridos en conexión con dicho producto y Excalibur® Products no asume ni autoriza a ningún representante u otra persona a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad distinta a las que aquí se establecen expresamente. Cualquier garantía implícita también está limitada al periodo de noventa días de la garantía limitada.

Esta garantía está sujeta a las Leyes del estado de California y cubre únicamente el producto y las piezas específicas, no los alimentos ni otros productos procesados en él.

OPERACIÓN DE LA UNIDAD

Instrucciones de configuración

LEE ESTO PRIMERO

- 1) Desempaca el deshidratador cortando las bandas de acero y retirando el cartón, cinta adhesiva y acolchado de espuma.
- 2) Retira los pernos que aseguran el deshidratador al pallet. Mantén los pernos, arandelas planas y arandelas de seguridad en un lugar seguro.
- 3) Abre la caja que contiene las bandejas de acero inoxidable y las pantallas PolyScreen. Retira el tope trasero y las ruedas.
- 4) Recuesta el deshidratador sobre el lado de las bisagras. Coloca el tope trasero y las ruedas usando los 16 pernos de 5/16 X 1, las arandelas planas más pequeñas y las arandelas de seguridad suministradas. **Las ruedas giratorias deben engancharse al frente del deshidratador.**
- 5) Para el deshidratador en posición vertical sobre una superficie plana y nivelada.
- 6) Pide a un electricista calificado que conecte tu deshidratador a tu sistema eléctrico.

Nota: Los requisitos eléctricos son los siguientes:

Circuito derivado dedicado de 120/208-240V, monofásico de 4 cables de 60Hz, 30 Amp.

Puedes pedirle al electricista que conecte la unidad a un enchufe con bucle de 4 espigas y 30 amperios, o pudiera conectarse la unidad al cableado del local. Circuito derivado dedicado de 120/208-240V, monofásico de 3 cables de 50Hz, 20 Amp.

7) Programa tu perfil de secado en el controlador exactamente como se describe en el procedimiento de inicio rápido proporcionado.

8) Dirige todas las preguntas o problemas al Departamento de Servicio Comercial de Excalibur al (916) 381-4254.

La unidad está equipada con un controlador computarizado.

Programación

Programar el controlador es un procedimiento sistemático. Los procedimientos ilustrados de programación en las páginas correspondientes están diseñados para dirigir al programador a la siguiente pantalla una vez completado cada paso.

Si, en cualquier momento, el (los) paso (s) listado (s) en las instrucciones de programación no coincide(n) con la(s) pantalla(s) ilustradas, regresa a la pantalla del menú principal presionando la "X" en la pantalla de la página de inicio. O, para más asistencia, llama al (916) 381-4254.

Nota: Los valores de temperatura y tiempo indicados en los procedimientos de programación ilustrados en las páginas anteriores tienen únicamente propósito de exhibición. Los valores pueden coincidir o no con los que indica el controlador real.

Programación del controlador

Paso 1: Carga el producto en la zona superior y /o la inferior.

Paso 2: Coloca el interruptor de encendido en la posición **ON (encendido)** (después de varios segundos aparece la pantalla del menú principal).

Paso 3: Programa la "Zona Superior" presionando uno de los botones **OFF** (apagado) de la pantalla de menú principal.

Presiona el ícono hacia arriba  o hacia abajo  en la pantalla de la Página de inicio para establecer el tiempo y la temperatura.

Presiona  el ícono de marca de verificación al terminar.

PANTALLA DEL MENÚ PRINCIPAL



PANTALLA DE LA PÁGINA DE INICIO



OPERACIÓN DE LA UNIDAD

Paso 4: Ejecutar el programa para la "Zona Superior"
Hay dos opciones:




Presiona el ícono  para comenzar a ejecutar un "**Ciclo Único**" de tiempo y temperatura. La pantalla regresará al Menú principal para mostrar el programa.

o

Para agregar un "**Segundo Ciclo**" de tiempo y temperatura:



Presiona el ícono más  para programar un "**Segundo Ciclo**" de tiempo y temperatura. Repite los procedimientos de programación esbozados en el Paso 3.



Presiona el ícono  cuando termines de programar el "**Segundo Ciclo**".

El programa ahora ejecuta un "**primer y segundo ciclos**" de tiempo y temperatura.

NOTA:

Cuando se ejecutan el tiempo y temperatura de un "**Segundo Ciclo**" aparece un "1" en la casilla del extremo derecho. El "1" indica que el programa está ejecutando su primer ciclo. Cuando el primer ciclo se completa, el número cambiará de "1" a "2".

Cuando se ejecuta un **ciclo único** de tiempo y temperatura, la caja mostrará una "S".
Si no se ingresa un programa, la caja mostrará un "*".

PANTALLA AGREGAR/
INICIO



OPERACIÓN DE LA UNIDAD

Paso 5: Programa la "Zona Inferior" presionando uno de los botones OFF (apagado) de la pantalla de menú principal.

Repite los pasos 3 a 4.



Paso 6: Deja de ejecutar o cancela el ciclo actual (ejemplo).

En la pantalla **Main Menu** (menú principal), presiona el



ícono de temperatura **O**



ícono de tiempo.



Elige el ícono  para cancelar el ciclo actual.


Nota: Si no se ha tomado una decisión en 5 segundos, la pantalla regresará al **menú principal** sin cambios.



Ahorrar y nombrar un programa

Paso 1: Sigue los pasos 3 y 4 de los procedimientos de programación anteriores.

Después de que todos los tiempos y temperaturas del ciclo son establecidos, presiona el ícono de

disquete  en la **Pantalla de Inicio**.



OPERACIÓN DE LA UNIDAD


Paso 2: Escribe el nombre de tu perfil en la pantalla de teclado.
(Por ejemplo: TOMATE)

Presiona el  ícono de marca de verificación cuando el perfil esté completo.



Presiona el icono de archivo .

Nota que el perfil nombrado (TOMATE) será guardado en la pantalla como lo indica la flecha. Usa los íconos de flechas para seleccionar tu perfil programado.

Para iniciar el perfil seleccionado y comenzar a ejecutar el programa, presiona el ícono de marca de verificación .



Para borrar un perfil, presiona el ícono de reciclaje .





Excalibur

AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828 | ExcaliburDehydrator.com
Technical Services / Services techniques / Servicios técnicos: 1.877.368.2797
Sales / Ventas / Ventas: 1.800.875.4254