

MANUAL DE USUARIO
**DESHIDRATADOR DE
ALIMENTOS**



Modelo: BDA020

Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato.
7. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
8. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
12. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
15. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
16. Sólo para uso domestico
17. No deje funcionar el aparato más de 40 horas
18. Después de terminar el uso de su Deshidratador, coloque el interruptor en posición "OFF", desenchufe y deje que se enfríe.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Rango Temperatura
BDA020	220 V	50Hz	250 W	35° - 70°

Antes de usarlo por primera vez

- Desembale cuidadosamente el aparato.
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad. No deje las bolsas de plástico alrededor de los niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Lave las tapas y las secciones del aparato. Lavar las secciones en agua tibia añadiendo una pequeña cantidad de detergentes para lavar platos. Limpie la base de poder con la ayuda de un trapo húmedo (no lo ponga en agua y ni lo lave).
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.
Lave las tapas y las secciones del aparato. Lavar las secciones en agua tibia añadiendo una pequeña cantidad de detergentes para lavar platos.

Puntos de Seguridad

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato 220 V y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

Instrucciones de Uso

1. Coloque el preparado de los productos en algunas secciones extraíbles. La selección de los productos debe ser puesto de tal manera de permitir que el aire circule libremente entre ellas. Es por eso que usted no debe poner demasiados productos a las secciones ni los alimentos muy juntos unos con otros

NOTA: empiece a poner los productos en la sección inferior primero.

2. Coloque las secciones en la base.
3. Ponga la tapa superior en el aparato. Durante el secado la tapa superior debe estar siempre en el aparato.
4. Enchufe y encienda el aparato poniendo el interruptor en la posición "ON", la luz del indicador se encenderá rojo. Ajustar la temperatura del deshidratador.

Consejos Temperatura:

- Hierbas 35-40 °C
- Verdes 40 °C
- Pan 40-45 °C
- Yoghurt 45 °C
- Verduras 50-55 °C

- Frutas 55-60 °C
- Carne, Pescado 65-70 °C

NOTA: Seque los productos siguiendo este manual

5. Cuando termine de usar el aparato, apáguelo colocando el interruptor en la posición "OFF".
- 6.- Deje enfriar los productos.
- 7.- Ponga productos secos en un recipiente o envase para comida y póngala en el refrigerador
8. Desenchufe el aparato.

NOTA: se recomienda poner las 5 secciones en el dispositivo durante su uso, no importa cuántas secciones estén vacíos.

Ejemplos:

1. Los productos se encuentran en la sección superior primero, otras 4 secciones están vacíos. Asegúrese de que la tapa superior esté en el aparato.
2. Los productos están en los primeros 2 secciones, otras 3 secciones están vacíos. Asegúrese de que la tapa superior está en el aparato.

Instrucción Adicional

Lavar y secar los productos antes de ponerlos en el aparato. No coloque productos húmedos.

¡ATENCIÓN! No ponga las secciones del deshidratador con los productos si estos tienen agua.

Cortar las partes malas de los alimentos. Cortar los productos de tal manera de situar libremente entre las secciones. La duración del secado de productos depende del espesor de las piezas en el que se corte, rebane etc.

Se puede cambiar la posición de las secciones si no se secaron bien todos los productos en él. Usted puede poner secciones superiores hacia abajo, más cerca a la base de poder, y las secciones inferiores hacia arriba. Algunas de las frutas pueden estar con cascara, razón por la cual la duración del secado puede aumentar. Para evitar esto es mejor hervir los productos durante aproximadamente 1-2 minutos y poner al agua fría y luego secar, antes de meterlos en la máquina.

DEBE SABER: LA DURACIÓN DE SECADO INDICADO EN ESTE INSTRUCTIVO ES APROXIMADA

La duración del secado depende de la temperatura y la humedad de la habitación, el nivel de humedad de los productos, el grosor de las piezas, etc

Secado de frutas

- * Lave las frutas.
- * Sacar huesco y cortar las partes estropeadas.
- * Cortar en pedazos que se pueden colocar libremente entre las partes.
- * Usted puede poner a los frutos jugo de limón y así no desvanecen.
- * Si desea que sus frutos tengan un olor agradable, puede agregar canela .

Secado de Verduras

- * Lave las verduras.
- * Sacar los tallos y cortar las piezas estropeadas.
- * Cortar en pedazos que se puedan colocar libremente en el aparato.
- * Es mejor hervir las verduras durante unos 1-5 minutos, luego pasar por agua fría y secar.

Secado de Plantas Medicinales

- * Se recomienda secar las hojas nuevas.
- * Después del secado, es mejor poner las plantas medicinales en bolsas de papel o latas de vidrio y colocarlas en un lugar fresco, seco y oscuro.

Almacenamiento de Frutas Deshidratadas

- * Los recipientes para el almacenamiento de los productos secos deben estar limpias y secas.
- * Para un mejor almacenamiento de frutas secas utilizar envases de vidrio con tapas de metal y colocarlas en un lugar oscuro y seco (5-20 °C)
- * Durante la primera semana después del secado es mejor comprobar si el recipiente está húmedo. Si es así, significa que los productos no se secaron bien y se debe secar de nuevo.

¡ATENCIÓN! No coloque productos calientes ni tibios a almacenar, espere siempre que se enfríen.

Preparación Preliminar de Frutas

A continuación puedes ver algunas recomendaciones útiles para el secado de frutas y así conservar su color natural y sabor.

Tome 1/4 de jugo de fruta (natural preferiblemente). Recuerde que el jugo, que se toma, debe corresponder a la fruta que usted prepara. Por ejemplo, para la preparación de las manzanas usted debe usar jugo de manzana.

Mezcle el jugo con 2 vasos de agua. Sumerja las frutas preliminares procesados (ver "Tabla de preparación de las frutas para el secado") en el líquido preparado durante 2 horas.

Tabla de Preparación de Frutas

Nombre	Preparación	Resultado una vez seco	Horas de deshidratado
Durazno	rebane y saque el cuezco	suave	13-28
Cáscara de naranja	corte en tiritas	frágil	8-16
Piña fresca	Pele y rebane o corte en cubitos	duro	6-36
Piña en conserva	Quítele el Jugo y séquelo	suave	6-36
plátano	corte en rebanadas de 3-4 ml	crujiente	8-36
Uva	no es necesario cortarlas	suave	8-36
Guinda	saque el cuezco cuando esté a medio deshidratar	duro	8-26
damasco	saque el cuezco cuando esté a medio deshidratar	suave	10-34
Pera	pele y rebane	suave	10-34
Manzana	Pele saque la coronta y corte a su gusto	suave	10-34

AVISO: El tiempo y las formas de tratamiento preliminar de los frutos que se describen en la tabla son sólo preferencias personales de los clientes y pueden diferir de los descritos en la tabla según su gusto.

Preparación Preliminar de verduras

1. Se recomienda hervir habas, coliflor, brócoli, espárragos y papas.

Poner las verduras preparadas preliminares en una olla con agua y hervir durante unos 3-5 minutos. Vertir el agua y poner las verduras en el aparato.

2. Si desea agregar un golpe de limón para habas, espárragos, etc, sólo hay que ponerles el jugo de un limón durante aproximadamente 2 minutos.

AVISO: Las recomendaciones anteriores son sólo referenciales y no es necesario seguirlas.

Tabla de Preparación de Verduras

Nombre	Preparación	Resultado una vez seco	Horas de deshidratado
berenjenas	pele y rebane en trozos de 6-12 mm	suave	6-18
Brocoli	pele y corte, vaporice 3-5 min	suave	6-18
Champiñones	Pele y rebane o corte en cubitos	duros	6-14
porotos verdes	corte y hierva	suave	8-26
tallos	porte en piezas 6mm	suave	6-18
coliflor	hierva hasta que esté blando	suave	6-16
Papa	corte y hierva 8-10 min	crujiente	8-30
Cebolla	corte en redondelas	crujiente	8-14

AVISO: El tiempo y las formas de tratamiento preliminar de las hortalizas que se describen en la tabla sólo son preferencias personales de los clientes y puede diferir según su gusto.

Pescado

Se recomienda hervir o cocer antes del comienzo del secado (hornear durante unos 20 minutos con una temperatura de 200 grados o hasta que el pescado esté como para freirlo).

Secar durante aproximadamente 2-8 horas y hasta que toda la humedad se ha ido.

Carnes en General

Preparar, cortarlo en trozos pequeños y poner en el aparato durante unas 2-8 horas o hasta que toda la humedad se haya ido.

Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas abrasivas.
- Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Limpie cada parte con agua caliente, un paño húmedo y detergente líquido y luego secalos cuidadosamente.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampollas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl



**NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.
CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS**



Máquina de Granizados



Frozen Fruit Maker



Quesadilla Maker



Macarons Set



Waffle Maker



Fondue Maker



Olla a Presión para Microondas



Sandwich Maker



Yogurt Maker