

PROGRESS®

Est. 1931

DIGITAL
DESHIDRATADOR
DE ALIMENTOS

Manual de instrucciones

Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.

Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.

Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva. Evite que los niños jueguen con el aparato.

A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.

Este dispositivo no es un juguete.

Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del dispositivo, las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.

Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.

No lo sumerja en agua u otros líquidos.

No lo manipule con las manos mojadas.

Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.

No lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.

No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.

No utilice accesorios diferentes a los incluidos.

No utilice el dispositivo al aire libre.

Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.

No mueva el dispositivo mientras esté en uso.

No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.

Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y asegúrese de que se ha enfriado por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.

No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.

Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el dispositivo.

Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.

La puerta o la superficie exterior del dispositivo pueden calentarse durante el funcionamiento.

Advertencia: No cubra el aparato cuando esté en uso. El deshidratador solo debe utilizarse en una zona bien ventilada y a una distancia mínima de 30 cm de las paredes y otras superficies para que haya un flujo de aire suficiente.

No utilice el deshidratador durante más de 40 horas. Si se utiliza durante más de 40 horas, apague y desenchufe el deshidratador de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiar el deshidratador o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la carcasa del deshidratador con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie las gradillas de secado y la tapa con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente.

PASO 3: Retire los restos de comida horneada y manchas difíciles con una pequeña cantidad de agua caliente y detergente suave y, a continuación, límpiela con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.

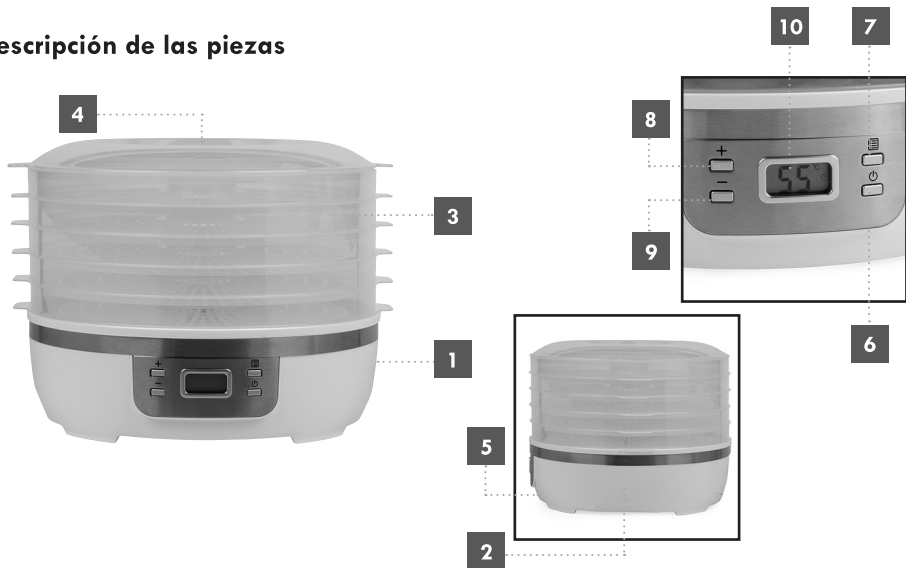
No sumerja el deshidratador en agua ni en otros líquidos.

No utilice estropajos o productos de limpieza que sean fuertes o abrasivos para limpiar el deshidratador o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.

Nota: El deshidratador y las gradillas de secado deben limpiarse después de cada uso.

Advertencia: Ni el deshidratador ni ninguno de sus accesorios son aptos para el lavavajillas.

Descripción de las piezas



- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Unidad principal del deshidratador | 7. Botón de temperatura/tiempo |
| 2. Motor | 8. Botón de selección variable |
| 3. Gradillas de secado (x5) | 9. Botón + |
| 4. Tapa | 10. Botón - |
| 5. Rejillas de aire | 11. Pantalla LED |
| 6. Botón de encendido | |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Limpie el deshidratador y los accesorios según las instrucciones de la sección "Cuidados y mantenimiento".

Prepare los ingredientes que se van a deshidratar y colóquelos uniformemente en las bandejas de secado y en un solo nivel, dejando el orificio central sin cubrir. Apile las gradillas encima de la unidad principal y coloque la tapa encima antes de iniciar el proceso de deshidratación.

Nota: Cuando utilice el deshidratador por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la zona donde esté el deshidratador. Mantenga el deshidratador a una distancia mínima de 30 cm de las paredes y otros aparatos.

Todas las gradillas de secado y la tapa deben estar colocados en su sitio para que el deshidratador funcione correctamente, incluso si algunas de las gradillas de secado están vacías. Coloque siempre las gradillas de secado vacías en la parte inferior.

Uso del deshidratador

PASO 1: Prepare los ingredientes y monte el deshidratador; a continuación, enchúfelo a la red eléctrica.

PASO 2: La pantalla LED parpadeará automáticamente cuando esté en 00 horas. Pulse los botones **+** o **-** para ajustar el tiempo de deshidratación.

PASO 3: Una vez seleccionado el tiempo de deshidratación, pulse el botón de selección variable para ajustar la temperatura.

PASO 4: Pulse los botones **+** o **-** para ajustar la temperatura entre 40y 70 °C en incrementos de 5 °C.

PASO 5: Pulse el botón de encendido para iniciar el proceso de deshidratación. El ventilador se pondrá en marcha.

PASO 6: Para detener el proceso de deshidratación, mantenga pulsado el botón de encendido durante aproximadamente 3 segundos hasta que el deshidratador emita dos pitidos. El ventilador continuará aproximadamente entre 30 segundos y 1 minuto. Apague y desenchufe el deshidratador de la red eléctrica únicamente cuando el ventilador se haya detenido.

Nota: No apague el deshidratador a mitad del ciclo.

No deje alimentos parcialmente secos en las gradillas de secado, ya que pueden echarse a perder o desarrollar crecimiento bacteriano.

Deje siempre que el deshidratador se enfríe completamente antes de retirar las gradillas de secado o los alimentos.

Una vez que los alimentos se hayan enfriado por completo, guárdelos en un recipiente hermético; etiquete y feche el contenido.

Guárdelo en un lugar fresco, oscuro y seco, y revíselo periódicamente.

No consuma los alimentos si muestran signos de deterioro.

Advertencia: Tenga cuidado al manipular las gradillas de secado y los alimentos, ya que pueden estar aún calientes.

Consejos y sugerencias

1. El tiempo de deshidratación depende de la temperatura ambiente, la humedad, y el tipo, tamaño y cantidad de alimentos. Compruebe los alimentos cada hora hasta que alcancen el nivel de sequedad deseado.
2. Para conseguir el mejor sabor y color, empiece con hierbas, verduras y frutas frescas y maduras.
3. Utilice un rollo de cocina para absorber el exceso de humedad de los alimentos antes de añadirlos al deshidratador.
4. Corte los alimentos en rodajas de un tamaño y grosor similares. Utilice un procesador de alimentos para cortar en rodajas de manera rápida y uniforme.
5. Seque el mismo tipo de alimentos a la vez: no mezcle frutas y verduras, ni verduras y carne, etc. Los sabores más intensos pueden contaminar otros alimentos.
6. Durante la deshidratación, puede ser necesario girar las gradillas de secado si los alimentos se secan de forma desigual.
7. Las frutas y verduras con piel tardarán más en secarse.
8. Las frutas y verduras deben secarse a 48–58 °C para minimizar la pérdida de vitaminas A y C, que son sensibles al calor. Puede aumentar la temperatura (a 58–68 °C) durante aproximadamente 2 horas, pero luego debe reducirla durante el resto del proceso de deshidratación.

Tiempos de secado

Los tiempos de secado varían según el tipo de alimento utilizado, el grosor o el tamaño de las rodajas y la temperatura. Por tanto, es imposible dar tiempos exactos. Compruebe los alimentos periódicamente durante el proceso de secado y deje que se enfríen antes de manipularlos.

Nota: Es mejor que los alimentos estén ligeramente demasiado secos que poco secos, ya que es más probable que los alimentos húmedos se echen a perder durante el almacenamiento.

Los alimentos se secarán de forma más uniforme si las rodajas se cortan aproximadamente del mismo grosor.

Las rodajas gruesas se secan más lento que las finas.

Las frutas se deben cortar en rodajas alrededor del corazón. Se puede utilizar un procesador de alimentos para cortar en rodajas rápidas y uniformes.

Se recomienda bañar la fruta antes de secarla para ayudar a conservar el sabor. Sumerja la fruta durante aproximadamente 2 minutos en una mezcla de 480 ml de agua y 60 ml de zumo de fruta.

Fruta

Alimentos para deshidratar	Preparación (valores de referencia)	Temperatura de secado	Tiempo de secado en horas (valores de referencia)
Manzana	Rodajas: 5 mm	70 °C	10–12
Pera	Rodajas: 5 mm	70 °C	10–12
Caqui	Rodajas: 5–10 mm	70 °C	8–10
Melocotón	Rodajas: 5–10 mm	70 °C	10–12
Plátano	Rodajas: 5–10 mm	70 °C	12–14
Naranja	Rodajas: 5–10 mm	70 °C	12–14
Piña	Rodajas: 10 mm	70 °C	12–14
Fresa	En mitades	70 °C	12–14
Uva	En mitades	70 °C	Mín. 14 horas

Verduras

Alimentos para deshidratar	Preparación (valores de referencia)	Temperatura de secado	Tiempo de secado en horas (valores de referencia)
Coliflor	Rodajas: 10 mm	70 °C	6–8
Repollo	Rodajas: 10 mm	70 °C	6–8
Berenjena	Rodajas: 10 mm	70 °C	6–8
Patata	Rodajas: 5 mm	70 °C	6–8
Zanahoria	Rodajas: 5–10 mm	70 °C	8–10
Cebolla	Rodajas: 5 mm	70 °C	8–10
Apio	Rodajas: 5 mm	70 °C	10–12
Champiñón	En mitades	70 °C	10–12
Calabaza amarga	Rodajas: 5–10 mm	70 °C	15
Pimiento	Un pimiento	70 °C	15

Carne

Alimentos para deshidratar	Preparación (valores de referencia)	Temperatura de secado	Tiempo de secado en horas (valores de referencia)
Carne de vacuno	Tajadas finas	70 °C	6–11

Especificaciones

Código de producto: EK4426PVDEEU7

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 350 W

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.progresscookshop.com**.

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos. Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Progress proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.



PROGRESS®

Est. 1931

Suministrado por:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
Fabricado en China.



CD011220/MD000000/V1