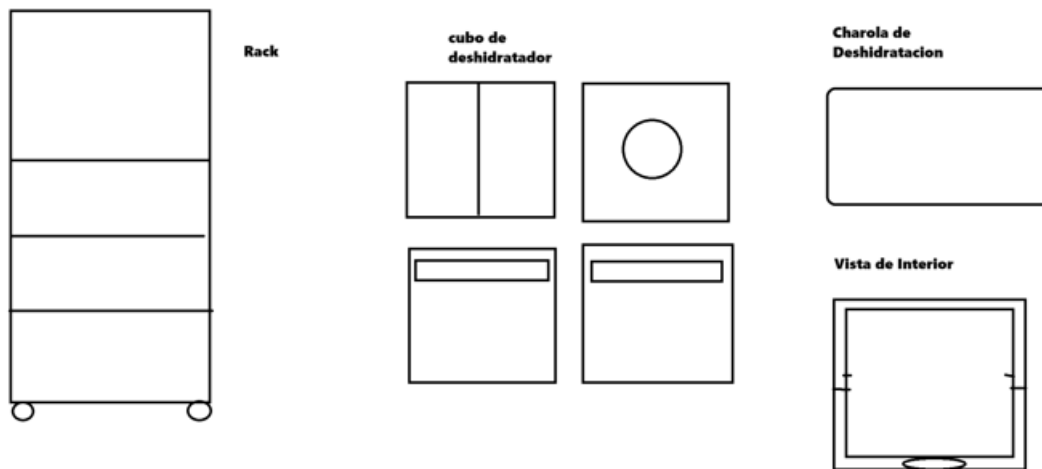


MANUAL DE USO

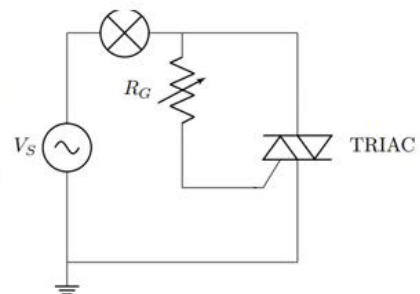
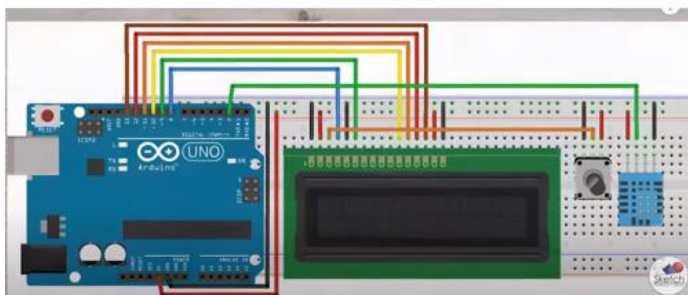
DESHIDRATADORA DE FRUTAS (MAE)

La deshidratadora de frutas de la empresa Mae es un dispositivo diseñado para extraer la humedad de las frutas, lo que les permite conservarse por más tiempo sin perder sus nutrientes y sabor. Este proceso de deshidratación implica la eliminación del agua de las frutas, lo que las hace más concentradas en sabor y portátiles, ideales para meriendas saludables o como ingredientes en diversas recetas. La deshidratadora de frutas de Mae utiliza tecnología avanzada para garantizar resultados óptimos y conservar la calidad de los alimentos de manera eficiente.

Diseño



Diseño eléctrico



Instrucciones de seguridad

- **SEGURIDAD ELÉCTRICA**
 - Las conexiones de la maquinaria deben adaptarse a las conexiones del tomacorriente.
 - No exponer los cables y conexiones eléctricas al calor, aceite, bordes afilados o partes en movimiento, ya que los cables dañados pueden producir descargas eléctricas o un corto circuito.
 - **SEGURIDAD PERSONAL**
 - Usar vestimenta adecuada.
 - No subirse sobre la estructura de la máquina por ningún motivo.
 - No introducir las manos u objetos sueltos, como ropa o joyas, en la máquina mientras está en funcionamiento.
-

Limpieza de la maquina

Antes de usar la deshidratadora por primera vez y después de cada uso, asegúrate de limpiar todas las bandejas y componentes de la deshidratadora con agua tibia, jabón y una esponja suave. Asegúrate de que estén completamente secos antes de volver a usarlos.

Preparación de las frutas

Lava, desinfecta y pela las frutas según sea necesario. Corta las frutas en rodajas finas y uniformes para asegurar un secado uniforme.

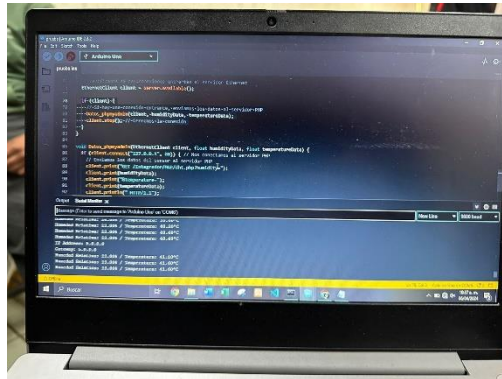
Distribución en las bandejas

Coloca las rodajas de frutas en las bandejas de la deshidratadora, asegurándote de dejar suficiente espacio entre ellas para permitir la circulación de aire.



Temperatura y tiempo

La temperatura de secado suele estar entre 50°C y 70°C, y el tiempo puede variar dependiendo del tipo de fruta y de su grosor.



Revisión periódica

Durante el proceso de deshidratación, es importante revisar periódicamente el estado de las frutas para asegurarte de que se estén secando de manera uniforme y no se estén quemando.

Almacenamiento adecuado

Una vez que las frutas estén completamente secas, es importante almacenarlas adecuadamente para mantener su frescura y sabor. Guárdalas en recipientes herméticos, como frascos de vidrio o bolsas selladas, y mantenlas en un lugar fresco y oscuro para prolongar su vida útil.