

CUK
by GADNIC

DESHIDRATADOR ELECTRICO
DE ALIMENTOS
DEHYFO02



MANUAL DE USUARIO

DESHID02

Contenido

Uso previsto _____	12
Instrucciones de seguridad _____	13
Elementos suministrados y Descripción general del dispositivo _____	15
Antes del uso inicial _____	16
Preparación de comida _____	17
Secado _____	18
Almacenamiento de alimentos secos _____	19
Limpieza y Almacenamiento del dispositivo _____	19
Solución de problemas _____	20
Datos técnicos _____	20
Eliminación de desechos _____	20

Explicación de los símbolos



Instrucciones de seguridad:
Léalos detenidamente y cúmplalos para evitar lesiones personales y daños a la propiedad.



¡Advertencia de superficies calientes!



Información suplementaria



Apto para uso alimentario.

Estimado cliente,

Estamos encantados de que haya elegido este **deshidratador**.

Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, lea atentamente las instrucciones y consérvelas para consultarlas en el futuro. Si el dispositivo se le entrega a otra persona, estas instrucciones también deben entregarse con él.

Uso previsto

- El dispositivo solo se puede utilizar para secar alimentos sólidos, no para calentar líquidos. Nunca coloque otras cosas como papel, plástico, etc. en el dispositivo y no almacene nada en su interior.
- El dispositivo es solo para uso personal y no está diseñado para aplicaciones comerciales.
- Utilice el dispositivo solo como se describe en las instrucciones. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- Quedan excluidos de la garantía: todos los defectos causados por un manejo inadecuado, daños o intentos de reparación no autorizados. Esto también se aplica al desgaste normal.

Instrucciones de seguridad

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y / o conocimiento si están supervisados o han recibido instrucciones sobre cómo utilizar el dispositivo de forma segura y han comprendido los peligros resultantes de esto.
- Los niños no pueden realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños menores de 8 años y los animales deben mantenerse alejados del dispositivo y del cable de conexión.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que **no** jueguen con el dispositivo.
- **¡Advertencia de superficies calientes!** El dispositivo puede estar caliente durante o inmediatamente después de su uso. Evite el contacto con la superficie interior de la unidad base durante el funcionamiento o poco después.
- El dispositivo siempre debe estar desconectado de la red eléctrica cuando se deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar el dispositivo.
- Si el dispositivo, el cable de conexión o el enchufe del dispositivo están dañados, debe ser reemplazado por el fabricante o el departamento de servicio al cliente o una persona calificada (por ejemplo, un taller especializado) para evitar cualquier peligro.
- El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



Peligros de lesiones

- Mantenga el dispositivo y el material de embalaje fuera del alcance de los niños y los animales. Existe riesgo de lesiones y asfixia.
- No mueva el dispositivo durante el funcionamiento. Deje que el dispositivo se enfríe antes de transportarlo.



Peligro de descarga eléctrica e incendio

- Solo conecte el dispositivo a una toma de corriente correctamente instalada. La toma de corriente también debe ser fácilmente accesible después de la conexión para que la conexión a la red se pueda aislar rápidamente. La tensión de red debe coincidir con los datos técnicos del dispositivo. Utilice únicamente cables alargadores adecuados cuyos datos técnicos sean los mismos que los del dispositivo.

- Nunca sumerja la unidad base, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos y asegúrese de que no se caigan al agua ni se mojen. Nunca limpie la unidad base en el lavavajillas.
- Si la unidad base se cae al agua, apague la fuente de alimentación inmediatamente. ¡No intente sacarlo del agua mientras aún esté conectado a la red eléctrica!
- No utilice el dispositivo si no funciona correctamente o si se ha caído al agua. Hágalo comprobar en un taller especializado antes de volver a utilizarlo.
- No toque nunca la unidad base, el cable de alimentación o el enchufe con las manos mojadas cuando estos componentes estén conectados a la red.
- Apague el dispositivo y desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes de una tormenta o si se produce un fallo durante el funcionamiento.
- Siempre apague el dispositivo antes de desconectar el enchufe.
- Siempre tire del enchufe y nunca del cable de red.
- Utilice el dispositivo solo en habitaciones cerradas.
- No utilice el dispositivo en habitaciones que contengan polvo fácilmente inflamable o humos venenosos y explosivos.
- No opere el dispositivo en un ambiente muy húmedo o cerca de material combustible.
- Compruebe siempre que el dispositivo no esté dañado antes de ponerlo en funcionamiento. Úselo únicamente si los accesorios, la estación base, el cable de alimentación y el enchufe no presentan signos de daños.
- La parte inferior de la unidad base se calienta durante el funcionamiento. Asegúrese de que el aire pueda circular alrededor del dispositivo y de que las aberturas de ventilación estén despejadas.
- No utilice nunca el dispositivo sin una rejilla de secado para que el aire pueda circular correctamente y las aberturas de salida de aire no queden bloqueadas.



Evitar daños al material, la propiedad y el dispositivo

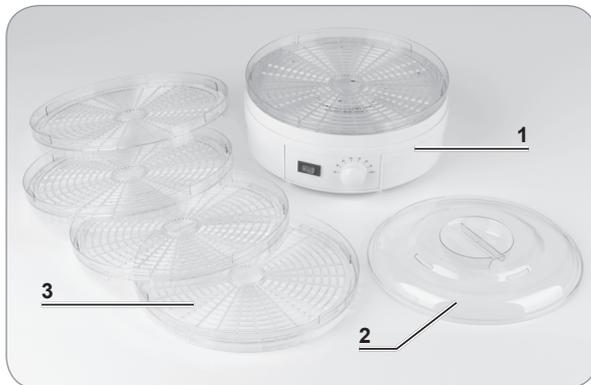
- Coloque siempre la unidad base sobre una superficie seca, nivelada, firme y resistente al calor.
- Coloque el cable de tal manera que no represente un peligro de tropiezo. No permita que el cable cuelgue del borde de las mesas o mostradores de la cocina. Otros pueden quedar atrapados y tirar el dispositivo hacia abajo.
- Asegúrese de que el cable de red no esté aplastado, doblado o tendido sobre bordes afilados y no entre en contacto con superficies calientes.
- No utilice ningún otro accesorio.
- Mantenga una distancia suficiente de fuentes de calor como placas de cocción u hornos para no dañar el dispositivo. No coloque llamas desnudas, p. Ej. velas encendidas, en las inmediaciones del dispositivo, cable o enchufe.
- No deje caer el dispositivo ni permita que lo golpeen violentamente.
- No tire ni transporte la unidad base por el cable.
- ¡No utilice el dispositivo durante más de 40 horas sin interrupción!
- No exponga el dispositivo a temperaturas extremas, grandes variaciones de temperatura, humedad, condiciones de humedad o luz solar directa.
- No utilice ningún agente de limpieza cáustico o abrasivo para limpiar el dispositivo. Estos pueden dañar la superficie.



Notas sobre higiene

- Puede que todavía queden algunos residuos de producción en el dispositivo. Para evitar efectos nocivos para su salud, limpie el dispositivo antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Antes del uso inicial").
- Mantenga limpio el dispositivo. Limpiar las rejillas de secado después de cada uso.

Elementos suministrados y Descripción general del dispositivo



- 1 Unidad base (1 x)
- 2 Tapa (1 x)
- 3 Rejilla de secado (5 x)

Unidad base



- 4 Aberturas de salida de aire
- 5 Control de temperatura (35 ° C - 70 ° C)
- 6 I/O Interruptor encendido / apagado

Antes del uso inicial



¡PRECAUCIÓN!

- **Peligro de asfixia por film y bolsas de plástico** Mantenga a los niños y animales alejados del material de embalaje.
- **Peligro de lesiones** Asegúrese de que el dispositivo no sea accesible para niños o animales. El cable de red también debe mantenerse fuera de su alcance. De lo contrario, podrían usar el cable para tirar del dispositivo hacia abajo.
- Limpie el dispositivo de la manera descrita en este capítulo. Es posible que los residuos de producción todavía estén adheridos a las superficies.

1. Desembale los elementos suministrados y verifique que estén completos (consulte el capítulo "Elementos suministrados y Descripción general del dispositivo") y que no se hayan dañado durante el transporte. Si la unidad base, el enchufe, el cable de alimentación o el accesorio presentan daños, no utilice el dispositivo (!), Póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente.
2. Antes de usar el dispositivo, retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas que puedan estar en el dispositivo y se utilizan para protección durante el transporte o para publicidad.
3. Coloque la unidad base sobre una superficie plana, seca y resistente al calor, a una distancia suficiente de objetos inflamables. Para garantizar que el aire pueda circular correctamente, debe haber al menos 15 cm de espacio libre alrededor del dispositivo.



4. Apile todas las rejillas de secado vacías en la estación base y coloque la tapa en la rejilla superior.
5. Enchufe el enchufe de red en una toma de corriente de 220 - 240 V debidamente instalada y conectada a tierra.
6. Gire el control de temperatura a la temperatura máxima.
7. Mueva el interruptor de encendido / apagado a la posición I y deje que el dispositivo funcione durante apróx. 30 minutos.



Es posible que se produzca un olor desagradable la primera vez que se utilice el dispositivo. Esto es normal. El olor debería desaparecer después de un uso repetido.

8. Apague el dispositivo (coloque el interruptor de encendido / apagado en la posición 0) y extraiga el enchufe de la toma de corriente.
9. Enjuague las rejillas de secado y la tapa con agua limpia y un detergente suave y luego séquelas bien. Las rejillas de secado y la tapa también se pueden lavar en el lavavajillas.
10. Si es necesario, limpie la unidad base con un paño limpio y húmedo y luego séquela completamente.
11. ¡El dispositivo ya está listo para funcionar!

Preparación de comida

La comida debe ser fresca y la fruta madura. No se obtendrá un buen resultado de secado con frutas demasiado maduras o alimentos de mala calidad.

En el caso de las hierbas, solo es necesario quitar los tallos antes de secar si es necesario. La mayoría de los demás alimentos deben blanquearse de antemano para asegurarse de que su apariencia y sabor cambien lo menos posible.

Blanqueamiento

- El escaldado consiste en escaldar la comida durante un tiempo breve con agua hirviendo o vapor caliente (especialmente recomendado para las verduras). El tiempo de escaldado depende del tamaño del alimento. Suelen bastar entre 10 y 30 segundos.
- Luego enjuague los alimentos, en particular las verduras, con agua helada. La interrupción repentina del tiempo de cocción conserva el color.

Frutas, Verduras y Hongos

Utilice únicamente frutas y verduras frescas, maduras y en buen estado. Lo mismo se aplica a los hongos.

1. Lave las verduras, frutas y hongos a fondo para que estén completamente limpias y no tengan rastros de productos químicos.
2. Elimine los segmentos descoloridos, demasiado maduros o dañados.
3. Escaldar las frutas / verduras o los champiñones (ver arriba) y luego secarlos.
4. Pele y retire el corazón de frutas como manzanas o peras, así como de algunos tipos de verduras.
5. Corte las variedades grandes en rodajas. Aunque las rodajas finas se secarán más rápido, también se arrugarán.



Para enriquecer la fruta con vitamina C, recomendamos colocarla durante 15 a 30 minutos en una solución de ácido ascórbico / agua (proporción de mezcla: 1 cucharadita de ácido ascórbico: 1l de agua). Puede reemplazar el ácido ascórbico con jugo de limón (1 cucharadita de jugo de limón: 1 taza de agua).

Carne y Pescado

- A medida que la grasa se vuelve rancia con el tiempo, la carne debe ser lo más magra posible. Los solomillos de ternera o de venado son ideales para secar. De lo contrario, elimine la grasa que pueda haber antes de secar.
- Escaldar la carne y cortarla en tiritas.
- Si la carne se va a consumir como un pequeño tentempié después del secado, puede sazonarla de antemano, de lo contrario dejarla sin condimentar.
- Cortar el pescado a lo largo. Los peces grandes deben rellenarse y cortarse en tiras. La piel no se quita para asegurar que las tiras se mantengan juntas.

Secado



¡PRECAUCIÓN!

- **¡Advertencia de superficies calientes!** El dispositivo puede estar caliente durante o inmediatamente después de su uso. Evite el contacto con la superficie interior de la unidad base durante el funcionamiento o poco tiempo después.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
 - El dispositivo no debe transportarse durante el funcionamiento.
 - ¡No utilice el dispositivo durante más de 40 horas sin interrupción!
1. Si aún no lo ha hecho, coloque la unidad base sobre una superficie seca, plana, sólida y resistente al calor, asegúrese de que el interruptor de encendido / apagado esté en la posición 0 y enchufe el enchufe de la red en un enchufe adecuado.
 2. Extienda la comida preparada uniformemente sobre las rejillas de secado. Asegúrese de que la comida no se superponga. Si ha cortado la fruta por la mitad, colóquela en la rejilla de secado con la superficie cortada hacia arriba.
 3. Coloque solo las rejillas llenas una encima de la otra en la unidad base y luego coloque la tapa en la rejilla superior. Dado que el secado es más eficaz en la rejilla inferior, debe colocar los alimentos que se sequen más rápido en las rejillas superiores y, si todos los alimentos son iguales, debe intercambiar las rejillas de vez en cuando.
 4. Ajuste la temperatura y gire el interruptor de encendido / apagado a la posición I para encender el dispositivo.



Las siguientes temperaturas y tiempos especificados son solo pautas. Las cifras reales dependerán del tamaño, el contenido de humedad, etc. del alimento. Descubra la temperatura y el tiempo óptimos mediante prueba y error.

Alimento	Temperatura	Tiempo en horas
Hierbas frescas	Apróx. 40°C	7 – 10
Pan y bollería	40 – 50°C	8 – 14
Hongos	40 – 50°C	> 10
Verduras	40 – 55°C	> 10
Fruta	55 – 60°C	10 – 36
Carne, pescado	60 – 70°C	14 – 24

5. Verifique el proceso de secado de vez en cuando, cambie las rejillas de secado si es necesario para asegurarse de que todos los alimentos se sequen uniformemente y retire los alimentos que ya estén completamente secos.
6. Una vez finalizado el proceso de secado, apague el dispositivo y desenchufe el enchufe de la toma de corriente.
7. Retire los alimentos secos de las rejillas y guárdelos en un recipiente adecuado en un lugar fresco (ver más abajo).
8. Limpie las rejillas (consulte el capítulo "Limpieza y almacenamiento").
Puede comer la comida seca tal como está. También puede asarlo, remojarlo o hervirlo en agua, o usarlo para embellecer una sopa.

Almacenamiento de alimentos secos

Los alimentos secos deben almacenarse correctamente para conservar el color, el sabor y la calidad durante el mayor tiempo posible.

- Guarde los alimentos secos en recipientes cerrados, idealmente en bolsas para congelador, en un lugar oscuro y fresco.
- Asegúrese de que la comida esté completamente seca:
 1. Colóquelo en las bolsas del congelador, exprima la mayor cantidad de aire posible y luego selle las bolsas.
 2. Guarde las bolsas en un recipiente cerrado.
 3. Revise las bolsas después de unos días. Si puede ver gotas de agua en la bolsa, el contenido no está completamente seco y debe secarse nuevamente.

Limpeza y Almacenamiento del dispositivo



¡PRECAUCIÓN!

- **Peligro de quemaduras** Deje que el dispositivo se enfríe por completo antes de limpiarlo.
 - **Peligro de descarga eléctrica** Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la unidad base.
 - **Peligro de descarga eléctrica** Nunca sumerja la unidad base, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos. Nunca los toque con las manos mojadas. La unidad base no es apta para lavavajillas.
 - **Las superficies pueden dañarse** No utilice agentes de limpieza tóxicos, corrosivos o abrasivos ni esponjas para fregar para limpiar el dispositivo. Estos pueden dañar la superficie.
-
- Limpie las rejillas de secado usadas y la tapa inmediatamente después de cada uso para evitar la formación de gérmenes:
 1. Enjuague las rejillas de secado y la tapa con agua limpia y un detergente suave y luego séquelas bien. Las rejillas de secado y la tapa también se pueden lavar en el lavavajillas.
 2. Según sea necesario, limpie la unidad base con un paño limpio y húmedo. Luego séquelo con un paño.
 3. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a montarlas.
 4. Guarde el dispositivo en un lugar seco y limpio que no sea accesible para niños y animales.
-  Las piezas de plástico pueden sufrir decoloración con el tiempo. Sin embargo, esto no tiene ningún efecto negativo en su salud ni en la forma en que funcionan las piezas del dispositivo.

Solución de problemas

Si el dispositivo deja de funcionar correctamente, primero compruebe si puede corregir el problema usted mismo.



¡No intente reparar un dispositivo eléctrico defectuoso usted mismo!

Problema	Posible causa / Solución
El dispositivo no se puede encender.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está el enchufe de red correctamente insertado en la toma de corriente? • ¿El enchufe está defectuoso? Pruebe con otro enchufe. • Compruebe el fusible de su conexión a la red.
Durante el uso, se detecta un olor desagradable.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Se está utilizando el dispositivo por primera vez? A menudo se forma un olor cuando se utilizan por primera vez dispositivos nuevos. El olor debería desaparecer después de haber utilizado el dispositivo varias veces.

Datos técnicos

Número de artículo: Z 01251
 Número de modelo: DESHID02
 Tensión de alimentación: 220 – 240 V~, 50 Hz
 Alimentación: 250 W
 Clase de protección: II
 Rango de temperatura: (35°C – 70°C)



Eliminación de desechos



El material de embalaje es reciclable. Deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente y llévelo a un centro de reciclaje.



Deseché el artículo de forma respetuosa con el medio ambiente. No debe desecharse con la basura doméstica normal. Deséchelo en un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos usados. Puede obtener más información de las autoridades locales.

6 recetas saludables para preparar con tu deshidratador de alimentos



Pan sin gluten ni productos lácteos

Ingredientes:

- 1 taza de alforfón (trigo sarraceno) o de quinoa, remojado/a durante 5 horas, lavado/a y escurrido/a
- 1/2 taza de almendras, remojadas durante 5 horas, lavadas y escurridas
- 1/2 taza de semillas de lino, remojadas durante 5 horas, lavadas y tamizadas
- 1/4 taza de semillas de sésamo negro o de chía
- Opcional: 1 cucharadita de semillas de hinojo molidas
- 1 cucharada de melaza, miel o sirope de arce o de agave
- 1/3 taza de agua
- 1 cucharadita rasa de pimienta negra molida
- Zumo de un limón
- 1 cucharadita de sal marina

Preparación:

1. En un procesador de alimentos de alta velocidad, mezcla el alforfón y las almendras.
2. Agrega el agua, el zumo de limón, la sal, la pimienta, el edulcorante y las semillas de hinojo, y luego mézclalo todo hasta que quede una masa de consistencia ligera y suave.
3. Vierte la mezcla en un recipiente y agrega las semillas de sésamo y de lino. Mezcla cuidadosamente, para que se integren bien.
4. Cubre una de las bandejas del deshidratador con una lámina antiadherente o con papel para hornear.
5. Extiende la mezcla en la hoja antiadherente. Si deseas elaborar pan, dale una altura de 2 centímetros, y si te apetece obtener galletas déjale un grosor de solo medio centímetro. En este caso, distribuye la mezcla de tal manera que se corte fácilmente una vez que se haya secado.
6. Deshidratar a 55 °C durante 6 a 8 horas, hasta que consigas la consistencia deseada.



Granola activada y deshidratada.

Ingredientes:

- Almendras
- Nueces
- Sarraceno
- Castañas de Cajú

Preparación:

1. Remojar los frutos secos en agua filtrada durante 24hs.
2. Transcurrida las 24hs, colar los frutos secos.
3. Colocar en el deshidratador de alimentos por 6hs a 55°



Beef Jerky (carne seca)

Ingredientes:

- 1 kg de carne cruda
- 80 ml de salsa Worcestershire
- 80 ml de salsa de soja
- 1 cucharada de miel
- Opcional: 2 cucharaditas de pimentón
- 2 cucharaditas rasas de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de ajo en polvo

Preparación:

1. Corta la carne en trozos de 5 mm de espesor y colócalas en una bolsa para congelar.
2. Mezcla los ingredientes para el adobo y añadelos a la carne, dentro de la bolsa.
3. Mete la bolsa en el refrigerador y marina la carne durante al menos 12 horas.
4. Una vez que la carne esté marinada, colócala la bandeja del deshidratador y añade el adobo. Asegúrate de que los trozos de carne no se toquen entre sí.
5. Deja secar la carne a 40-45 °C durante 6 horas. Cuida de no pasarte con la consistencia de la carne durante este proceso, ya que debe poder doblarse sin quebrarse.
6. Cuando esté lista, deja que la carne seca se enfríe. Luego debes conservarla en un recipiente hermético.

El jerky de salmón es una alternativa sabrosa. Para prepararlo, corta el salmón en lonchas finas y déjalo marinar en el refrigerador durante dos horas. Luego ponlo a secar a 65 °C durante 3 a 6 horas.



Chips de verduras

Ingredientes:

- 1 boniato o batata grande
- 3 remolachas
- 1 cucharada de pimentón
- 2 cucharadas de aceite de oliva o de coco
- Sal gruesa

Preparación:

1. Corta las verduras en láminas de 3mm de grosor. Ten en cuenta que cuanto más gruesas sean las rebanadas, más largo será el proceso de secado.
2. Coloca las rebanadas en un recipiente y mézclalos con el aceite y el pimentón.
3. Extiende las láminas sobre una rejilla deshidratadora y ponlas a secar a 55 °C durante 8 horas.
4. Espolvorea con sal gruesa.

Puedes realizar chips con más verduras y frutas. Descubre aquí más recetas de chips sanas y caseras.



Pasta seca

Si tienes pasta fresca en casa y quieres prolongar su vida, ¡isécala! Es muy simple. Coloca la pasta en una bandeja del deshidratador y ponla a secar a 50 °C durante 1 hora y media. Luego saca la bandeja y deja enfriar la pasta a temperatura ambiente durante 2 horas.

Para completar el proceso, ponla nuevamente en el deshidratador y déjala secar durante 1 hora y media más. Así deshidratada, la pasta durará varios meses sin alterar su calidad nutricional ni su sabor.



Barras de muesli con naranja y almendras

Ingredientes:

- 2 tazas de copos de avena
- 1/2 taza de almendras crudas
- 1/4 taza de semillas de calabaza o de girasol
- 2 cucharaditas de sal
- 2/3 taza de zumo de naranja prensado en frío
- 1/4 taza de coco rallado
- 1 taza de frutos secos picados (plátano, dátiles, higos y sultanas)
- 2 cucharadas de miel o de sirope de arce
- 1 cucharadita de canela

Preparación:

1. Echa la sal en 1/2 litro de agua filtrada y añade las almendras y las semillas de calabaza o de girasol. Cubre y deja en remojo por más de 8 horas.
2. Muele las almendras. Puedes usar un procesador de alimentos para una consistencia más fina.
3. Agrega la avena, el zumo de naranja y el edulcorante al bol, y mezcla bien.
4. Añade las almendras, las semillas, la canela, los frutos secos y el coco rallado a la masa de avena, zumo y edulcorante. Mezcla todo muy bien. Luego agrega más zumo de naranja hasta que obtengas la consistencia deseada.
5. Cubre una de las bandejas de tu deshidratador de alimentos con una lámina antiadherente o con papel para hornear.
6. Extiende la masa entre 1 y 2 cm de grosor sobre la lámina antiadherente.
7. Pon a deshidratar a 55 °C durante 4 horas.
8. Una vez que la preparación se haya enfriado, córtala en barras, en cuadrados o en rectángulos.

**SERVI
TECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

 **11 6260 1114 (sólo texto)**
serviciotecnico@servitech.com.ar