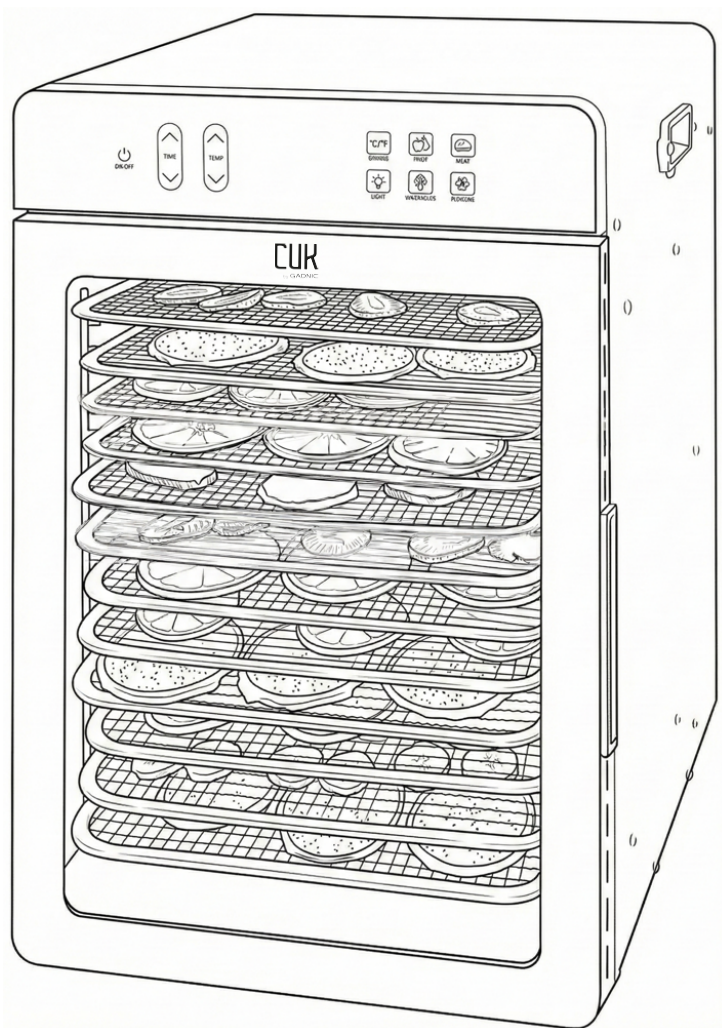


MANUAL DE USUARIO

DESHID13

Índice

Español	5
Português	11
English	17



MANUAL DE USUARIO

DESHID13

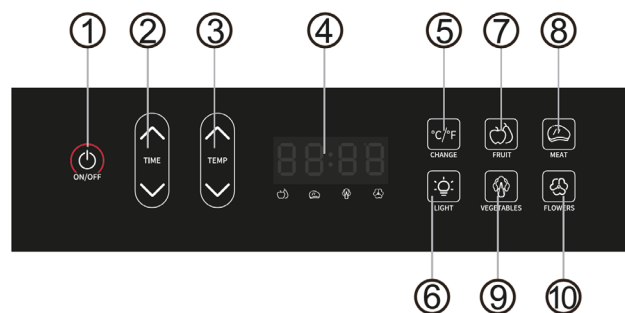
1. Introducción a la máquina deshidratadora de frutas

Breve introducción

La máquina deshidratadora de frutas es adecuada para frutas, verduras, carne, pescado, hierbas, etc.. Es perfecta para preparar bocadillos para mascotas.



Panel de Control y Funciones:



- 1. ENCENDIDO/APAGADO
- 2. Aumentar/Disminuir Tiempo
- 3. Aumentar/Disminuir Temperatura

- 4. Pantalla
- 5. Cambio °C/°F
- 6. Control de luz

- 7. Receta de Fruta: Configurada automáticamente a 65°C/149°F por 10 horas.
- 8. Receta de Carne: Configurada automáticamente a 65°C/149°F por 11 horas.
- 9. Receta de Verdura: Configurada automáticamente a 55°C/131°F por 9.5 horas.
- 10. Receta de Flores: Configurada automáticamente a 50°C/122°F por 9 horas.

Nota: El tiempo y la temperatura de secado son solo de referencia; dependen de la humedad y el grosor de los ingredientes.

2. Especificaciones y características del producto

Características del producto

- Ahorro de energía, bajo consumo de energía y puede secar verduras, frutas, hierbas, frijoles, carne, pescado, pan, champiñones, etc..
- Utiliza viento caliente para secar, sin pigmentos, adhesivos ni saborizantes añadidos.
- La nutrición se conserva y el tiempo de conservación es mayor.
- Es muy conveniente para hacer comida natural con rico sabor para individuos o familias.
- La temperatura no excederá los 100°C, por lo que no destruirá la nutrición de los alimentos.
- Diseño de temperatura ajustable; puede configurar diferentes temperaturas según los alimentos para lograr el mejor resultado.
- Diseño de muchas capas (bandejas), permitiendo personalizar según sus necesidades.

3. Principio de funcionamiento y método

Progreso de operación

a. Temperaturas sugeridas para alimentos: - Hierbas/Flores: 35-40°C - Pan: 40-50°C - Fruta: 55-60°C - Carne/Pescado: 65-68°C. El tiempo de secado está determinado por el grosor (la temperatura ambiente y la humedad también influyen). Cuanto más delgado, más rápido se secará.

b. Coloque los alimentos pre-tratados en las bandejas y ajuste la temperatura a los grados necesarios. Las frutas y verduras no deben exceder los 63°C para evitar romper las vitaminas de los alimentos. Algunos alimentos tienen autoprotección para evitar secarse; se sugiere hervir este tipo de frutas por 1-2 minutos, ponerlas en agua fría y luego secarlas. Cuando la máquina está encendida, saldrá viento por la puerta delantera y podrá escuchar el sonido de funcionamiento.

c. Seleccione el tiempo de secado según el alimento y el gusto personal (suave o crujiente). La fruta seca se puede poner en bolsas para mantener la frescura o botellas selladas y luego dejarlas en el refrigerador.

d. Conecte al enchufe y encienda el botón de encendido en la parte trasera de la máquina. Después de que el LED del panel táctil se encienda, toque suavemente el encendido/apagado y luego presione “time” para seleccionar un tiempo. Luego presione “temperature” para seleccionar la temperatura deseada. El tiempo debe ser de 1 hora o más y la temperatura debe ser superior a 35°C.

4. Pre-tratamiento y secado de alimentos

4-1 Pre-tratamiento de frutas

- a.** Limpie la fruta y retire las podridas.
- b.** Corte la fruta en trozos. Para evitar la oxidación y cambios de color, puede sumergir los trozos en limonada, agua salada o jugo de piña por 10 minutos antes de secar.
- c.** Para un aroma especial, puede agregar canela en polvo, coco en polvo o aceite de coco.
- d.** Tome 1/4 de jugo y 2 tazas de agua, sumerja la fruta por unas 2 horas para mantener el color natural, sabor y aroma.

4-2 Pre-tratamiento de verduras

- a.** Use vapor o agua hirviendo para tratar verduras como judías verdes, coliflor, espárragos, papas, etc..
- b.** Ponga las verduras tratadas en agua hirviendo por 3-5 minutos. Escúrralas y póngalas en las bandejas de secado.
- c.** Alternativamente, ponga las verduras en limonada por 2 minutos.

4-3. Pre-tratamiento de carne

- a.** Corte la carne en trozos o tiras, manteniéndola delgada o pequeña.
- b.** Hierva la carne con agua limpia, escúrrala y séquela.
- c.** Marine la carne con ingredientes por dos horas, luego puede cocinarla al vapor o hervirla.

4-4. Sugerencias para hierbas y flores

- a.** Seque hojas frescas.
- b.** Después de secarse, déjelas en una bolsa de papel o botellas selladas y colóquelas en un lugar con sombra.

5. Precauciones y avisos de seguridad

5-1. Precauciones de uso

- a.** Coloque la máquina en una plataforma plana y asegúrese de que no haya nada frente al ventilador de aire antes de usarla.
- b.** El tiempo de uso continuo no puede exceder las 48 horas para evitar afectar la vida útil.
- c.** No agregue agua ni líquidos mientras funciona (se permite poca agua en las bandejas).
- d.** Mantenga los inflamables al menos a 2 metros de distancia.
- e.** No apile la comida; mantenga el flujo de aire caliente natural.
- f.** Si la comida no se seca en un día, puede continuar al día siguiente (guarde la comida no seca en bolsas selladas para evitar humedad).
- g.** Se sugiere cambiar la posición de las bandejas para un secado más adecuado, ya que la temperatura cerca de la ventilación es más alta.
- h.** Limpie las bandejas a tiempo después de usar; pueden lavarse o sumergirse.

5-2. Aviso de seguridad

Aviso especial: Esta máquina no puede operarse con un temporizador externo o sistema de control remoto individual.

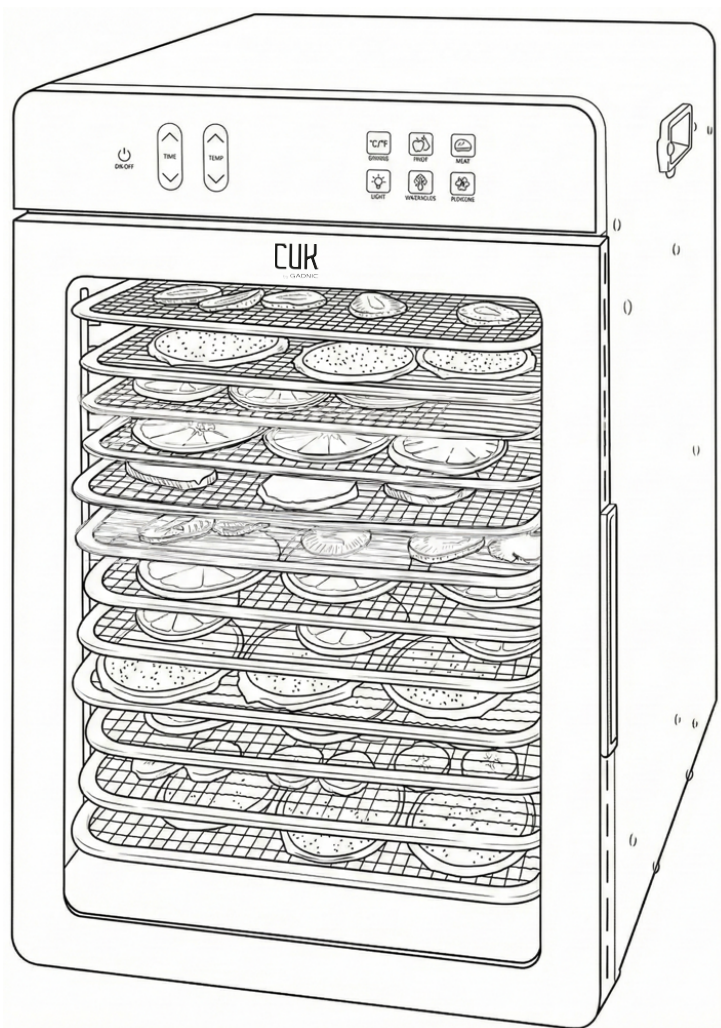
- a.** No se permite que caiga agua en el fondo interior del calentador eléctrico (riesgo de cortocircuito).
- b.** No ponga demasiada comida en las bandejas.
- c.** Asegúrese de que la conexión eléctrica tenga toma de tierra segura y coincida con el voltaje local.
- d.** Evite compartir enchufes con otros dispositivos de alto consumo.
- e.** Tenga cuidado con la ventilación de aire caliente para evitar quemaduras.
- f.** No deje que niños o personas sin experiencia usen la máquina.

5-3. Acciones prohibidas

- a.** Usar la máquina si el cuerpo principal, cable o enchufe están destruidos.
- b.** Modificar la estructura de la máquina sin instrucción profesional.
- c.** Usar químicos para limpiar la máquina.
- d.** Sumergir la máquina en agua o limpiar la superficie del cuerpo principal con agua.
- e.** Mover la máquina mientras está funcionando.
- f.** Si el motor del impulsor se detiene (no sale aire), corte la energía inmediatamente.
- g.** Reparar por usted mismo en caso de cortocircuito o rotura.

6. Limpieza, reparación y mantenimiento del producto

- a. Antes de limpiar, desenchufe y espere a que se enfríe.
- b. Lave las bandejas con agua tibia después de secar los alimentos.
- c. Use algodón suave o paños limpios; luego seque.
- d. **Prohibido:** Limpiadores químicos corrosivos o mallas metálicas duras, ya que dañarán la superficie y afectarán la vida útil y seguridad de la máquina.
- e. Si no se usa por mucho tiempo, límpiela y guárdela en su caja en un lugar fresco y con buena ventilación para evitar la humedad.



MANUAL DO USUARIO

DESHID13

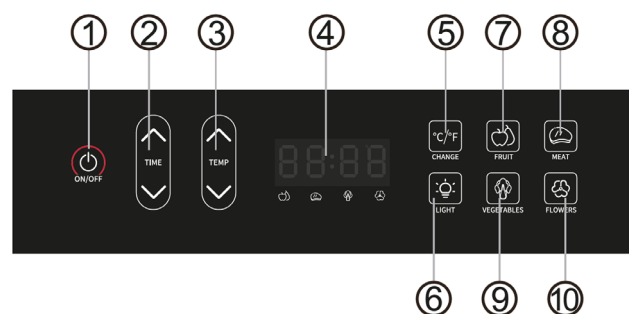
1. Introdução à máquina de desidratar frutas

Breve introdução

A máquina de desidratar frutas é adequada para frutas, vegetais, carnes, peixes, ervas, etc. É perfeita para fazer petiscos para animais de estimação.



Painel de Controle e Funções:



1. LIGAR/DESLIGAR

2. Aumentar/Diminuir Tempo

3. Aumentar/Diminuir Temperatura

4. Visor

5. Alternar °C/°F

6. Controle de luz

7. Receita de Fruta: Configurada automaticamente para 65°C/149°F por 10 horas.

8. Receita de Carne: Configurada automaticamente para 65°C/149°F por 11 horas.

9. Receita de Vegetais: Configurada automaticamente para 55°C/131°F por 9.5 horas.

10. Receita de Flores: Configurada automaticamente para 50°C/122°F por 9 horas.

Nota: O tempo e a temperatura de secagem são apenas para referência; dependem da umidade e da espessura dos ingredientes.

2. Especificações e características do produto

Características do produto

- Economia de energia, baixo consumo e pode secar vegetais, frutas, ervas, feijões, carne, peixe, pão, cogumelos, etc..
- Utiliza vento quente para secar, sem adição de pigmentos, adesivos ou aromatizantes.
- A nutrição permanece e o tempo de conservação é maior.
- É muito conveniente para fazer alimentos naturais com sabor rico para indivíduos ou famílias.
- A temperatura não excederá 100°C, portanto, não destruirá a nutrição dos alimentos.
- Design de temperatura ajustável; você pode definir diferentes temperaturas de acordo com os alimentos para obter o melhor resultado.
- Design de várias camadas (bandejas), permitindo personalizar conforme suas necessidades.

3. Princípio de funcionamento e método

Progresso da operação

a. Temperaturas sugeridas para alimentos: - Ervas/Flores: 35-40°C - Pão: 40-50°C - Fruta: 55-60°C - Carne/Peixe: 65-68°C. O tempo de secagem é determinado pela espessura (a temperatura ambiente e a umidade também influenciam). Quanto mais fino, mais rápido secará.

b. Coloque os alimentos pré-tratados nas camadas e ajuste a temperatura para os graus necessários. Frutas e vegetais não devem exceder 63°C para evitar a quebra das vitaminas dos alimentos. Alguns alimentos têm autoproteção para evitar o ressecamento; sugere-se ferver esse tipo de fruta por 1-2 minutos, colocar em água fria e depois secar. Quando a máquina está ligada, haverá vento saindo pela porta da frente e você poderá ouvir o som de funcionamento da máquina.

c. Selecione o tempo de secagem de acordo com os diferentes alimentos e gosto pessoal (macio ou crocante). A fruta seca pode ser colocada em sacos de conservação ou garrafas seladas e depois deixada na geladeira.

d. Conecte à tomada e ligue o botão de energia na parte traseira da máquina. Depois que o LED no painel tátil acender, toque suavemente em ligar/desligar e pressione "time" (tempo) para selecionar um tempo de configuração. Em seguida, pressione "temperature" (temperatura) para selecionar a temperatura desejada. O tempo deve ser de 1 hora ou mais e a temperatura deve ser superior a 35°C.

4. Pré-tratamento e secagem de alimentos

4-1 Pré-tratamento de frutas

- a.** Limpe a fruta e retire as estragadas.
- b.** Corte a fruta em pedaços. Para evitar oxidação e mudança de cor, mergulhe os pedaços em limonada, água salgada ou suco de abacaxi por 10 minutos antes de secar.
- c.** Para um aroma especial, pode adicionar canela em pó, coco em pó ou óleo de coco.
- d.** Use 1/4 de suco e 2 xícaras de água, mergulhe a fruta por cerca de 2 horas para manter a cor natural, o sabor e o aroma.

4-2 Pré-tratamento de vegetais

- a.** Use vapor ou água fervente para tratar vegetais como feijão verde, couve-flor, aspargos, batatas, etc..
- b.** Coloque os vegetais tratados em água fervente por 3-5 minutos. Escorra-os e coloque-os nas camadas de secagem.
- c.** Alternativamente, coloque os vegetais em limonada por 2 minutos.

4-3. Pré-tratamento de carne

- a.** Corte a carne em pedaços ou tiras, mantendo-a fina ou pequena.
- b.** Ferva a carne com água limpa, escorra e seque.
- c.** Marine a carne com ingredientes por duas horas, depois você pode cozinhar no vapor ou ferver.

4-4. Sugestões para ervas e flores

- a.** Seque folhas frescas.
- b.** Depois de secas, deixe-as em um saco de papel ou garrafas seladas e coloque em um local com sombra.

5. Precauções e avisos de segurança

5-1. Precauções de uso

- a. Coloque a máquina em uma plataforma plana e certifique-se de que não há nada na frente do ventilador de ar antes de usar.
- b. O tempo de uso contínuo não pode exceder 48 horas para evitar afetar a vida útil.
- c. Não adicione água ou líquidos enquanto funciona (é permitida pouca água nas camadas).
- d. Mantenha materiais inflamáveis a pelo menos 2 metros de distância.
- e. Não empilhe a comida; mantenha o fluxo de ar quente natural.
- f. Se a comida não secar em um dia, pode continuar no dia seguinte (guarde a comida não seca em sacos selados para evitar umidade).
- g. Sugere-se mudar a posição das camadas para uma secagem mais adequada, pois a temperatura perto da ventilação é mais alta.
- h. Limpe as camadas a tempo após o uso; elas podem ser lavadas ou imersas em água.

5-2. Aviso de segurança

Aviso especial: Esta máquina não pode ser operada com um temporizador externo ou sistema de controle remoto individual.

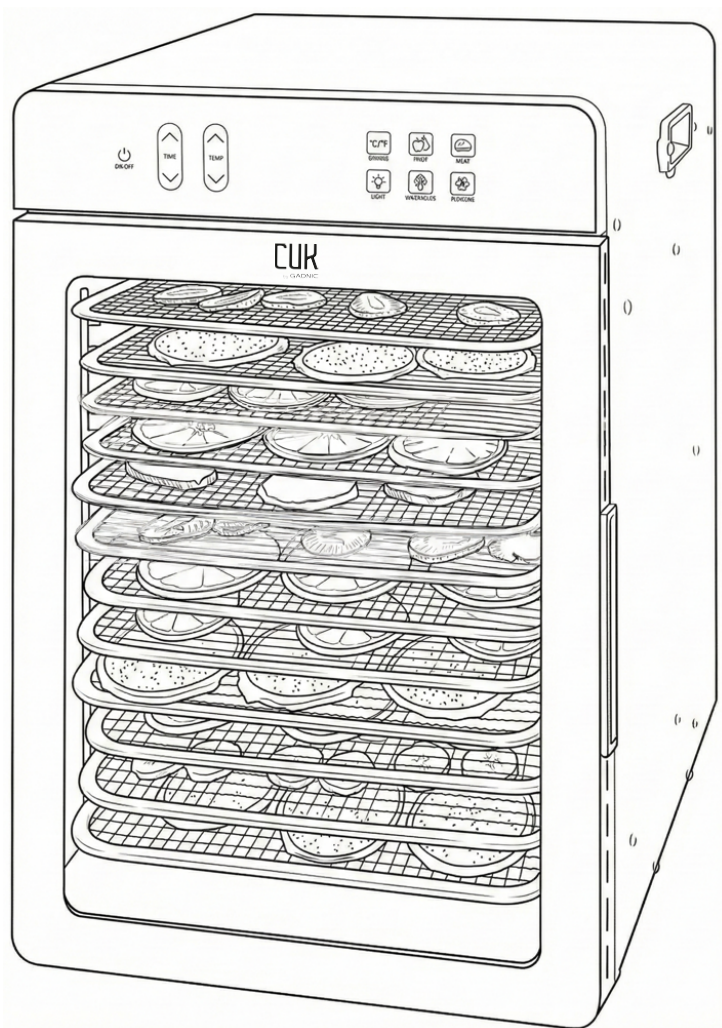
- a. Não é permitido deixar cair água no fundo interno do aquecedor elétrico (risco de curto-circuito).
- b. Não coloque comida demais nas camadas.
- c. Certifique-se de que a conexão elétrica tenha aterramento seguro e corresponda à voltagem local.
- d. Evite compartilhar tomadas com outros dispositivos de alto consumo.
- e. Cuidado com a ventilação de ar quente para evitar queimaduras.
- f. Não deixe crianças ou pessoas sem experiência usarem a máquina.

5-3. Ações estritamente proibidas

- a. Usar a máquina se o corpo principal, cabo ou plugue estiverem destruídos.
- b. Alterar a estrutura da máquina sem instrução profissional.
- c. Usar produtos químicos para limpar a máquina.
- d. Mergulhar a máquina em água ou limpar a superfície do corpo principal com água.
- e. Mover a máquina enquanto ela estiver funcionando.
- f. Se o motor do impulsor parar (não sair ar), a energia deve ser cortada imediatamente.
- g. Reparar por conta própria em caso de curto-circuito ou quebra.

6. Limpeza, reparo e manutenção do produto

- a.** Antes da limpeza, retire da tomada e espere esfriar.
- b.** Lave as camadas com água morna após secar os alimentos.
- c.** Use algodão macio ou panos limpos; depois seque.
- d. Proibido:** Limpadores químicos corrosivos ou malhas de metal duro, pois danificarão a superfície e afetarão a vida útil e segurança da máquina.
- e.** Se não for usada por muito tempo, limpe-a e guarde na caixa em local fresco e com boa ventilação para evitar umidade.



USER MANUAL

DESHID13

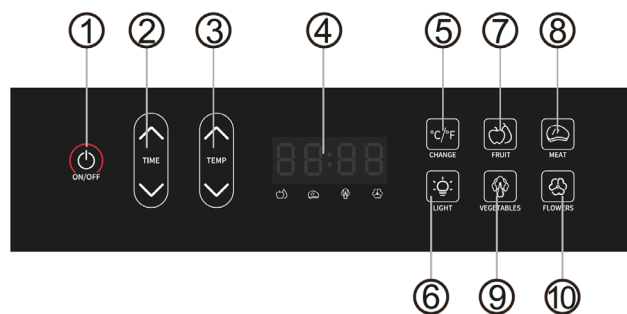
1. Introduction of fruit drying machine

Brief introduction

The fruit drying machine is suitable for fruit, vegetables, meat, fish, herbs, etc. It is perfect for making snacks for pets.



Control Panel & Functions:



- 1. ON/OFF
- 2. Time increase/decrease
- 3. Temperature increase/decrease
- 4. Display
- 5. °C/°F Change
- 6. Light control
- 7. **Fruit recipe:** Automatically set to 65°C/149°F for 10 hours.
- 8. **Meat recipe:** Automatically set to 65°C/149°F for 11 hours.
- 9. **Vegetable recipe:** Automatically set to 55°C/131°F for 9.5 hours.
- 10. **Flower recipe:** Automatically set to 50°C/122°F for 9 hours.

Note: The drying time and temp are only for reference, it depends on the humidity and thickness of the ingredients.

2. Products Specification and features

Product features

- Energy-saving, low power consumption and can dry vegetables, fruits, herbs, beans, meat, fish, bread, mushrooms, and so on.
- With the hot wind to dry them, no pigment or adhesive, or flavor is added.
- At the same time, the nutrition remains and the keeping time is longer.
- It is very convenient to make natural food with rich flavor for individuals or families.
- The temperature won't exceed 100°C, it won't break the food nutrition.
- Adjustable temperature design, you can set different temperatures according to different foods to reach the best.
- Many layers design, you can DIY based on your needs.

3. Product working principle and method

Operating progress

a. Suggested temperatures: - Herbs/flower: 35-40°C - Bread: 40-50°C - Fruit: 55-60°C - Meat/fish: 65-68°C. The drying time is determined by its thickness (the environment temperature and humidity also have some influence). The thinner, the faster it will be dried.

b. Put the pre-handle food on the layers and adjust the temperature to the needed degrees. The fruit and vegetables shall not exceed 63°C to avoid breaking the vitamins of food. Some food will have self-protection to avoid being dried, when need to dry this kind of fruit, you are suggested to boil those fruit for 1-2 mins then put in the cold water then dry them up. When the machine is on, there will be wind coming out from the front door, and you can hear the machine's working voice.

c. Select drying time according to different food and personal taste (soft or crispy). The dried fruit can be put into the keep-fresh bag, sealed bottles, and then leave them in the refrigerator.

d. Connect with the socket then switch on the power button at the back of the machine. After the led at the touch panels on, touch the on/off softly then press time to select a setting time. The next is to press temperature to select the temperature you want. The time must be 1 hour and above and the temperature must be above 35°C.

4. Food pre-handle and dry management

4-1 Fruit pre-handle

- a.** Clean the fruit and pick out the rotten ones.
- b.** Cut the fruit into pieces. To avoid oxidation and color changes, you can dip the fruit pieces into lemonade, salty water, or pineapple juice for 10 mins, then dry them up.
- c.** If you want the fruit to have a special aroma, you can add cinnamon powder, coconut powder, or coconut oil to it.
- d.** Take 1/4 juice and 2 cups of water (if natural, then better), dip the fruit for about 2 hours to keep the natural color, taste, and flavor of the dried food.

4-2 Vegetable pre-handle

- a.** Use steamed air, boiled water to oil to handle, like green beans, cauliflower, asparagus, potatoes, and so on..
- b.** Put the handled vegetables into boiled water for 3-5 mins. Drain them and then put them on the drying layers.
- c.** Put the vegetables into lemonade for 2 mins.

4-3. Meat pre-handle

- a.** Cut the meat into pieces or strips, keep it thin or small.
- b.** Boil the meat with clean water and drain them then dry it.
- c.** Marinade the meat with materials for two hours, then you can steam or boil.

4-4. Herbs and flowers dry up suggestions

- a.** Dry fresh leaves.
- b.** After it is dried, leave them in a paper bag or sealed bottles and then put it somewhere with shadow.

5. Precautions and safety notice

5-1. Precautions in using

- a.** Put the machine on a flat platform and make sure there is nothing in front of the air ventilator before using it.
- b.** The longest using time can not exceed 48 hours to avoid the lifetime being influenced.
- c.** Do not add any water or liquids (Little water on the layers is permitted).
- d.** The flammables should be away from the machine for at least 2 meters.
- e.** Do not put too heavy food on the layers and the food cannot pile up.
- f.** If the food cannot be dried within a day, you can dry it the next day. Please keep the un-dried food in sealed bags to avoid humidity.
- g.** We suggest changing the position of the layers to dry the food more adequately.
- h.** When finish using the machine, please clean up the layers in time.

5-2. Safety notice

Special notice: This machine cannot be operated with an external timer or individual remote control system.

- a.** It is not allowed to drop water on the inner bottom of the electric heater, or there will be a shortcut.
- b.** There cannot be too much food on the layers.
- c.** Make sure the power connected is safe ground power and it is the same with local marked voltage and power supply.
- d.** Avoid sharing sockets with other big power consumption devices.
- e.** Please be careful with hot air ventilation to avoid scald.
- f.** Look after children and those who lack sensation and using experience, do not let them use the machine.

5-3. Bellow actions are prohibited especially

- a.** Using the drying machine when its main body, power cable, the plug is destroyed.
- b.** Change the machine's structure without professionals' instruction.
- c.** Use chemicals to clean the machine.
- d.** Put the machine into water to clean it up or clean the main body's surface with water.
- e.** Move the machine while it is working.
- f.** When the impeller motor is stopped (no air comes out), the power should be cut out immediately.
- g.** Repair by yourself when the machine is a shortcut or broken.

6. Product clean, repair and maintenance

- a.** Before the cleanup, you have to unplug the socket and wait for it to cool down.
- b.** After the food is finished drying, wash the layers with warm water.
- c.** Use soft cotton or clean chemicals when needed, and then wipe it to dry.
- d. Prohibited:** Corrosive chemical cleaners or hard metal mesh, as they will harm the surface and influence the lifetime of the machine.
- e.** When the machine is not used for a long time, please clean it up and put it into the package box. Put the box somewhere cool and with good air ventilation to avoid humidity.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico escaneando el QR o escribinos por nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

