

CUK
by GADNIC

DESHIDRATADOR DE
ALIMENTOS



MANUAL DE USUARIO

DESHID18

INDICE

ESPAÑOL.....	03
ENGLISH.....	14
PORTUGUÊS.....	25

INSTRUCCIONES DE USO

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DESHID18



LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO. RESERVE EL MANUAL
PARA FUTURAS CONSULTAS

Uso previsto

El set deshidratador de alimentos está diseñado para su uso en hogares particulares. No está diseñado para su uso en entornos comerciales o industriales y no es apto para su uso en exteriores.

Instrucciones de seguridad

RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

- Conecte el aparato a una toma de corriente con una tensión de 220-240 V ~ 50 Hz.
- Consumo de energía: 240 W.
- Sustituya inmediatamente los enchufes y/o cables defectuosos por técnicos cualificados.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento.
- Nunca sumerja el elemento operativo/calentador o la carcasa con el cable de alimentación en agua, y no limpie estos componentes bajo el grifo.
- No utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante. Podrían suponer un peligro para el usuario y dañar el aparato.
- No utilice el aparato si ha sufrido una caída o está dañado. Haga que lo revisen y, si es necesario, lo reparen técnicos cualificados.
- No utilice la toma de corriente múltiple junto con otros aparatos.

RIESGO DE LESIONES PERSONALES

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, fisiológicas o intelectuales limitadas o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones de dicha persona sobre cómo utilizar el aparato.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
- Apague siempre el control y desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarla.
- Su deshidratador de alimentos tiene una rejilla de ventilación en la parte superior.
- No utilice aerosoles de aceite en las bandejas.
- No toque las partes calientes del dispositivo sin guantes de cocina para evitar lesiones por el vapor que sale, etc.
- No coloque objetos sobre o contra las aberturas de ventilación.

- Nunca utilice la unidad si las rejillas de ventilación están bloqueadas o cerradas, ya que un flujo de aire adecuado es esencial para un funcionamiento seguro.
- Este producto es un producto de calentamiento por circulación de aire. En la parte inferior del producto, está prohibido que haya cuerpos extraños que puedan atascar el producto, ya que esto causaría daños directos o peligros al producto.
- A una temperatura de funcionamiento de 35-45 °C, no utilice el aparato durante más de 72 horas seguidas. Después de 72 horas de funcionamiento ininterrumpido del aparato, apáguelo, desenchúfelo y déjelo enfriar durante 2 horas.
- A una temperatura de funcionamiento de entre 45 y 55 °C, no utilice el aparato durante más de 48 horas seguidas. Después de 48 horas de funcionamiento ininterrumpido, apague el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar durante 2 horas. •
- A temperaturas de trabajo de entre 55 y 70 °C, no utilice el aparato durante más de 24 horas seguidas. Después de 24 horas de funcionamiento ininterrumpido, apague el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar durante 2 horas.

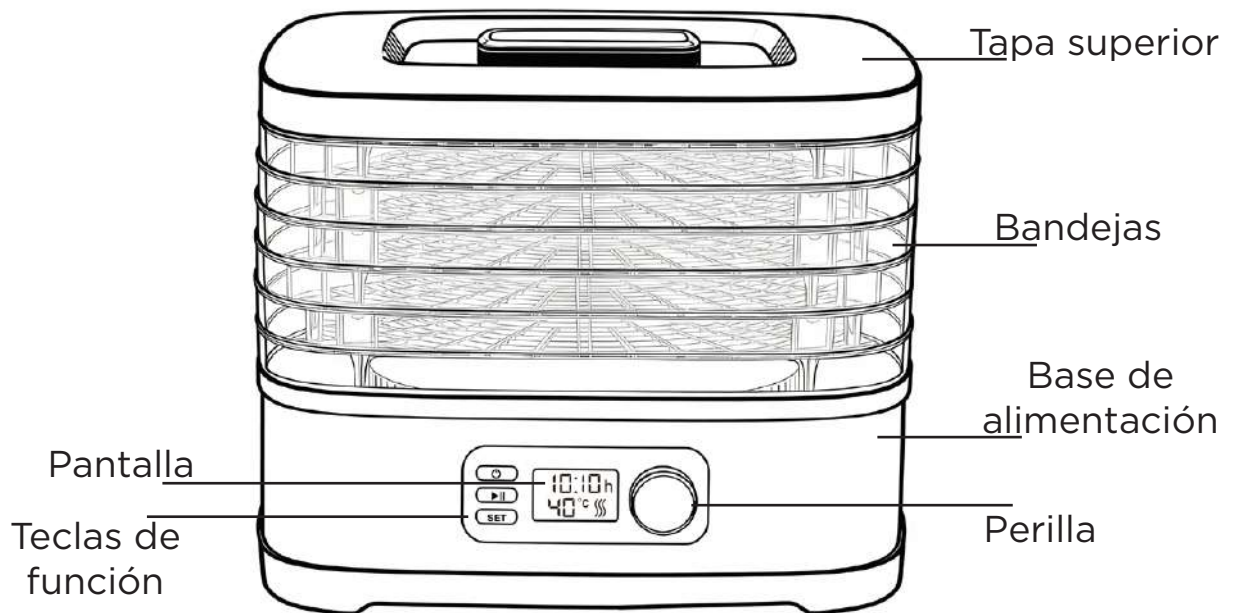
Colocación del aparato

- Es necesario colocar un material resistente al calor debajo del aparato durante su uso o colocar el aparato sobre una superficie resistente al calor.
- No coloque el aparato sobre una mesa de plástico o un mantel de plástico.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie nivelada y estable.
- Mantenga la unidad a una distancia segura de objetos inflamables, como muebles, cortinas, etc.
- No lo coloque cerca de zonas calientes, como fogones de gas y placas eléctricas, ni cerca de zonas húmedas, como el fregadero de la cocina.

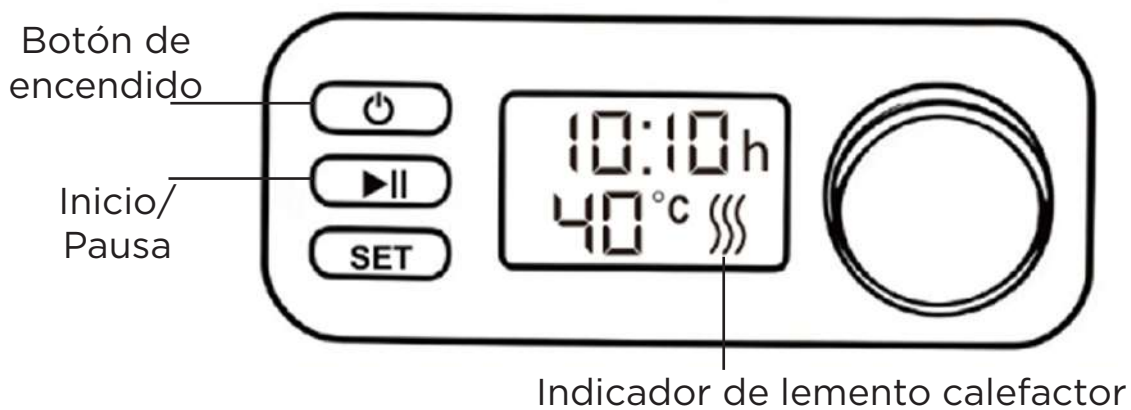
Cable, enchufe y toma de corriente

- Asegúrese de que el cable esté completamente extendido.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
- Mantenga el cable alejado de las partes calientes del aparato y de superficies calientes durante su funcionamiento.
- Compruebe regularmente que ni el cable ni el enchufe estén dañados y no los utilice si lo están, o si el aparato se ha caído o se ha dañado de cualquier otra forma.
- Si el aparato o el enchufe están dañados, deben ser inspeccionados y, si es necesario, reparados por un técnico autorizado, ya que de lo contrario existe riesgo de descarga eléctrica. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- Evite tirar del cable al desconectar el enchufe de la toma de corriente. En su lugar, sujete el enchufe.

Componentes y nombres



Panel de operación



1. Encienda la máquina. Después de pulsar el “botón de encendido”, la pantalla mostrará la hora y la temperatura.
2. Configuración:
 - a. Pulse la tecla “SET” una vez, la hora comenzará a parpadear, la hora predeterminada es 10:10, aumente o disminuya la hora con el mando. Cada aumento o disminución de tiempo es de 30 minutos, después de aumentar el tiempo hasta las 72:00 horas, la hora pasará directamente a las 01:00 horas.
 - b. Pulse la tecla “SET” dos veces y la temperatura comenzará a parpadear. El valor predeterminado es 40°C. Aumente o disminuya la temperatura con el mando giratorio. Cada vez que se gira, la temperatura aumenta o disminuye 5°C. Una vez alcanzada la temperatura de 70°C, pasará directamente a 35°C. Una vez alcanzada la temperatura de 35°C, pasará directamente a 70°C. La temperatura mínima es 35°C.
Después de configurar, pulse la tecla “INICIO/PAUSA” una vez, el símbolo de “ELEMENTO CALEFACTOR” empezará a parpadear, lo que indica que el elemento calefactor ha empezado a funcionar.
3. Finalización: Cuando se acabe el tiempo configurado, el producto emitirá un sonido de alarma y la pantalla parpadeará con 00:00 h.

Antes del primer uso

- Retire con cuidado todo el embalaje.
- Lave las secciones escalonadas y la tapa del aparato con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave. Aclare y seque bien.
- Limpie la unidad base con un paño ligeramente humedecido.
- Nunca sumerja la unidad base en agua ni la lave.

Uso del equipo

1. Coloque los productos preparados previamente en una bandeja extraíble. Las bandejas para los productos deben colocarse de manera que el aire pueda circular libremente entre ellas (es posible regular la altura de las bandejas). Por eso, no debe colocar demasiados productos en las bandejas ni apilarlos unos sobre otros.
2. Coloque las bandejas sobre una base eléctrica.
3. Coloque la tapa superior sobre el aparato. Durante el secado, la tapa superior debe permanecer siempre sobre el aparato.
4. Enchufe y encienda el aparato pulsando el “botón de encendido”.
5. Ajuste la temperatura y el tiempo.

6. Recomendaciones sobre la temperatura:

- Hierbas: 35-40°C
- Verduras: 40°C
- Pan: 40-45°C
- Setas: 50-55°C
- Hortalizas: 50-55°C
- Frutas: 55-60°C
- Carne, pescado 65-70°C

7. Cuando termine de utilizar el aparato, deje que los productos se enfríen.

8. Coloque los productos secos en un recipiente/envase para conservar los alimentos y guárdelos en el congelador.

9. Desenchufe el aparato.

- **NOTA:** Se recomienda colocar las 5 bandejas en el aparato, independientemente de cuántas estén vacías.

Selección de alimentos para secar

- Para garantizar un producto seco de alta calidad, comience con ingredientes frescos, completamente maduros y de la mejor calidad disponible.
- Los productos de mala calidad o en mal estado darán resultados inferiores. Las frutas verdes carecen de suficiente azúcar y pueden tener un sabor amargo una vez secas, mientras que las frutas y verduras demasiado maduras pueden volverse duras, fibrosas, blandas o pastosas después del secado.
- Una regla sencilla a seguir es: “Si es lo suficientemente bueno para comer, es lo suficientemente bueno para secar”.

A continuación se enumeran las cualidades clave que se deben buscar

- Frutas: las frutas maduras en el árbol contienen el mayor contenido natural de azúcar y, por lo general, producen el producto seco de mejor calidad.
- Vegetales: las verduras deben ser frescas y tiernas.
- Carnes y pescados:
 - » El jerky ideal se elabora con cortes magros frescos o congelados. Un menor contenido en grasa mejora la calidad y la vida útil.
 - » Evite las carnes con alto contenido en grasa, como el cordero, y tenga en cuenta que las carnes curadas también se conservan menos tiempo.
 - » La carne de cerdo debe cocinarse bien antes de secarla.
 - » El jamón debe cocinarse previamente y procesarse adecuadamente antes de su uso.

Como utilizar

Prepare los alimentos que se van a deshidratar según su tipo.

Secado de frutas

- Lave las frutas.
- Pélelas si lo prefiere (las frutas enceradas artificialmente siempre deben pelarse) y quite las semillas.
- Clasifique y deseche cualquier fruta magullada, podrida o mohosa, ya que puede estropear todo el lote.
- Córtelas en rodajas del grosor deseado (cuanto más finas sean las rodajas, más se secarán).
- Algunas frutas pueden tratarse previamente para obtener mejores resultados y evitar la decoloración (consulte la sección “Tratamiento previo” más abajo).

Secado de vegetales

- Lave las verduras para eliminar la suciedad y las bacterias.
- La mayoría de las verduras deberán pelarse y se deberán eliminar las partes estropeadas.
- Córtelas o rállelas según prefiera.
- Para evitar que el sabor se degrade durante el secado, escalde los alimentos para desactivar las enzimas. (Más detalles en la sección “Pretratamiento”).

Secado de carnes y pescados

- Se deben tomar precauciones adicionales al preparar la carne para secarla, ya que es mucho más susceptible a la contaminación bacteriana que los productos frescos.
- Lávese siempre las manos y todas las superficies, utensilios, tablas de cortar y platos antes y después de manipular carne cruda.
- Para obtener una ternura óptima, corte la carne en lonchas uniformes de aproximadamente 0,6 cm de grosor, cortando a contrapelo.

Tabla de preparación de frutas para secar

Artículo	Preparación	Condición después del secado	Duración del secado
Albaricoque	Rebanar y quitar el hueso	Blando	13-28
Cáscara de naranja	Cortar en tiras largas	Frágil	8-16
Piña (fresca)	Verter el jugo	Duro	6-36
Piña (enlatada)	Verter el jugo y secarla	Blando	6-36
Banana	Pelar y rebanar en piezas redondas (3-4mm)	Crujiente	8-38
Uvas	No es necesario cortar	Blando	8-38
Cereza	No es necesario quitar el hueso (se puede quitar cuando la cereza esté medio seca)	Duro	8-26
Pera	Pelar y rebanar	Blando	8-30
Higo	Rebanarlo	Duro	6-26
Arándano rojo	No es necesario cortar	Blando	6-26
Melocotón	Cortar en 2 piezas y sacar el hueso cuando la fruta esté medio seca	Blando	10-34
Dátil	Sacar el hueso y rebanar	Duro	6-26
Manzana	Pelar, sacar el corazón y rebanar en piezas redondas o gajos	Blando	5-6

Tabla de preparación de vegetales para secar

Artículo	Preparación	Condición después de secar	Duración del secado
Alcachofa	Cortar en tiras (3-4 mm de grosor)	Frágil	5-13
Espárragos	Cortar en trozos (2.5 mm de grosor)	Crujiente	6-14
Berenjena	Pelar y cortar en trozos (6-12 mm de grosor)	Frágil	6-10
Remolacha	Hervir, dejar enfriar, cortar raíces y puntas y cortar en trozos	Crujiente	8-26
Brócoli	Pelar y cortar. Cocer al vapor por 3-5 min	Frágil	6-20
Coles de Bruselas	Cortar los tallos en 2 piezas	Crujiente	8-30
Repollo	Pelar y cortar en tiras (3mm de grosor). Quitar el corazón	Duro	6-14
Zanahoria	Hervir hasta que esté suave. Triturar o cortar en rodajas	Crujiente	8-14
Coliflor	Hervir hasta que esté suave	Duro	6-16
Apio	Cortar en trozos (6mm de grosor)	Crujiente	6-14
Pepino	Pelar y cortar en rodajas (12mm de grosor)	Duro	6-18

Ajo	Pelar y cortar	Crujiente	6-16
Judías Verdes	Cortar y hervir hasta que se vuelvan transparentes	Frágil	8-26
Champiñones	Cortar o secar enteros (champiñones pequeños)	Duro	6-14
Cebolla	Cortar en rodajas finas	Crujiente	8-14
Perejil	Poner las hojas en secciones	Crujiente	2-10
Pimiento Picante	No es necesario cortar	Duro	8-14
Patata	Cortar, hervir por 8-10 min	Crujiente	8-30
Ruibarbo	Pelar y cortar (3mm de grosor)	Pérdida de humedad	8-30
Espinacas	Hervir hasta que se marchiten	Crujiente	6-18
Cebolleta	Triturar	Crujiente	6-10
Pimiento Dulce	Cortar en tiras o rodajas. Quitar el corazón	Crujiente	4-14
Tomate	Pelar y cortar	Duro	8-24
Calabacines	Cortar en trozos (6mm de grosor)	Frágil	6-18

Preparación de carne, pescado y aves

Como se mencionó anteriormente, es importante tomar precauciones adicionales al preparar la carne para garantizar que no haya bacterias antes del secado.

Secado de carne para hacer cecina

- Corte la carne en rodajas uniformes de aproximadamente 0,6 cm de grosor a lo largo del grano para aumentar la ternura.
- Elimine el exceso de grasa veteada, que se echará a perder durante el almacenamiento.

- Coloque las lonchas de carne en un recipiente hermético, capa por capa, sazonando cada capa con al menos 5 gramos de sal por cada 500 gramos de carne.
- Refrigere esta mezcla de sal durante 6-12 horas, removiendo de vez en cuando.
- Coloque la carne sobre papel de cocina para secar el exceso de aceite antes de introducirla en el deshidratador.

Pescado

- Se recomienda hervirlo u hornearlo antes de deshidratarlo. Hornee durante unos 20 minutos a unos 200 °C y, a continuación, deshidrate durante 2-8 horas hasta eliminar toda la humedad.

Aves

- El pollo debe freírse o hervirse antes de deshidratarlo. El secado dura entre 2 y 8 horas.

Limpieza

Antes de limpiar, asegúrese de apagar el dispositivo y de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente.

Deje que el dispositivo se enfríe antes de comenzar a limpiarlo.

- Lave las secciones escalonadas y la tapa del aparato con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave. Aclare y seque bien.
- Limpie la unidad base con un paño ligeramente humedecido.
- Nunca sumerja la unidad base en agua ni la lave.
- No utilice cepillos metálicos ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie.

Solución de problemas

Problema	Posible Causa	Solución
El dispositivo no funciona.	1. El enchufe no está conectado o está flojo.	Conectar el enchufe a la toma de corriente.
	2. La toma de corriente está dañada.	Reemplazar la toma de corriente.
	3. El cable de alimentación está dañado.	Debe ser reemplazado por un centro de servicio autorizado o un profesional calificado.
El dispositivo funciona, pero la pantalla está en blanco/apagada.	LCD/perilla del controlador dañados.	Debe ser reemplazado por un centro de servicio autorizado o un profesional calificado.
El dispositivo funciona sin soplar aire caliente.	1. Fallo del fusible	Debe ser reemplazado o desechado por un departamento de servicio autorizado o un profesional calificado. No intente repararlo.
	2. Fallo del elemento calefactor	Debe ser reemplazado o desechado por un departamento de servicio autorizado o un profesional calificado. No intente repararlo.

INSTRUCTIONS FOR USE

FOOD DEHYDRATOR DESHID18



PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE. KEEP THE MANUAL
FOR FUTURE REFERENCE

Intended Usage

The food dehydrator set is intended for use in private households. It is not intended for use in commercial or industrial environments & is not suitable for use outdoors.

Safety instructions

RISK OF ELECTRICAL SHOCKS

- Connect the appliance to a mains power socket delivering a voltage of 220-240V ~ 50 Hz.
- Power consumption: 240W
- Arrange for defective power plugs &/or cables to be replaced at once by qualified technicians
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
- Never submerge the operating/heating element or the housing with the power cable in water, & do not clean these components under running water.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer. They could constitute a danger to user & damage to the appliance.
- Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged. Arrange for the appliance to be checked &, if necessary, repaired by qualified technicians.
- Do not use the multi-purpose socket used in conjunction with other appliances.

RISK OF PERSONAL INJURY

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience &/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Always turn control to OFF & unplug the appliance from outlet when not in use & before cleaning. Allow unit to cool completely before putting or taking off parts & before cleaning.
- Your Food dehydrator has a vent on its top.
- Do not use oil sprays on the trays.
- Do not touch the hot sections of the device, without wearing oven mitts to avoid any injury from escaping steam etc.
- Do not place objects on or against the ventilation openings.

- Never operate the unit if the vents are blocked or closed, as proper airflow is essential for safe operation.
- This appliance uses air circulation heating. Do not block the air inlets at the bottom of the unit with any foreign objects, as this may cause damage or create a hazard.
- Under working temperature 35-45°C do not work with the appliance longer than 72 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 72 hours, turn off the appliance, unplug the appliance and let it cool down for 2 hours.
- Under working temperature 45-55°C do not work with the appliance longer than 48 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 48 hours, turn off the appliance, unplug the appliance and let it cool down for 2 hours.
- Under working temperature 55-70°C do not work with the appliance longer than 24 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 24 hours, turn off the appliance, unplug the appliance and let it cool down for 2 hours.

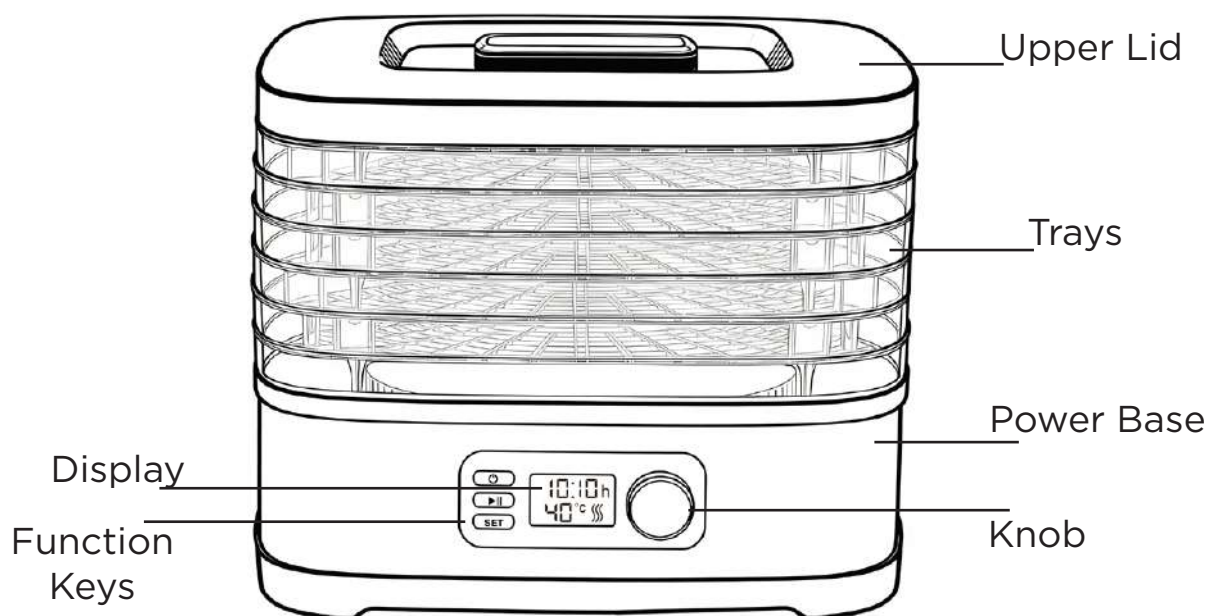
Positioning the apparatus

- It is NECESSARY to put heat-resistant material under the appliance during using it or put the appliance onto the heat-resistant surface.
- Do NOT put the appliance on plastic table or a plastic table cloth.
- The appliance should be placed on a level & stable surface
- Keep the unit at a safe distance from inflammable objects such as furniture, curtains, etc.
- Do not place next to hot areas, for example gas rings & electric hotplates or next to wet areas, for example the kitchen sink.

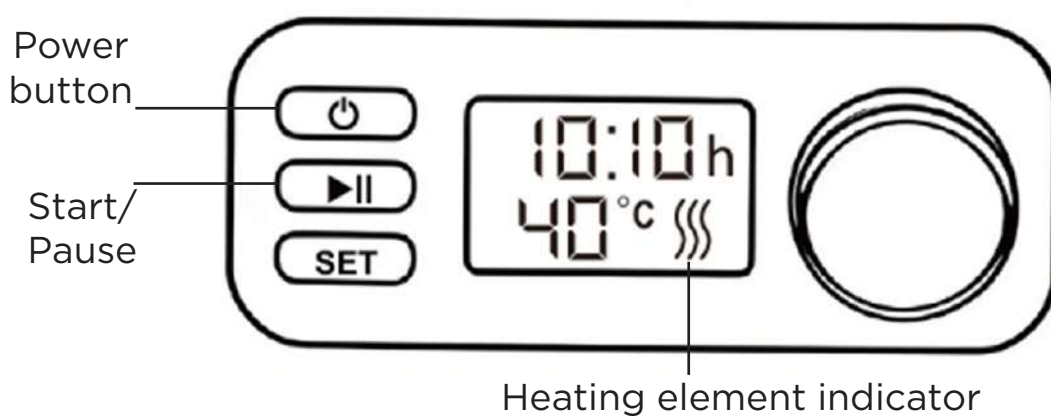
Cord, plug & mains socket

- Ensure that the cord is fully extended.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, & keep it away from hot objects & naked flames.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance & hot surfaces during operation.
- Check regularly that neither cord nor plug is damaged & do not use if they are, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way.
- If the apparatus or plug is damaged, it must be inspected & if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.

Components and Names



Operation panel



1. Start machine: after press power button, Display will show time, temperature.
2. Set:
 - a. Press “SET” key one time, time start flash, the default time is 10:10 hour, increase or decrease time by knob. Each increase or decrease time is 30 minutes, after increase time up to 72:00 hour, time will turn to 01:00 hour directly.
 - b. Press “SET” key 2 times, temperature start flash, the default time is 40°C. Through switch knob to increase or decrease temperature, each time temperature can increase or decrease 5°C. After temperature increasing up to 70°C, it will turn to 35°C directly. After temperature decreasing up to 35°C, it will turn to 70°C directly. The lowest temperature is 35°C.

After setting, press “START/PAUSE” key one time, the “HEATING ELEMENT INDICATOR” start flash, indicating the heating element starting working.

3. Finish: When setting time is over, the product will get out alarm sound, with display flashing with 00:00h

Before first use

- Carefully remove all packaging.
- Wash the tiered sections & lid of the appliance in warm soapy water with a soft sponge. Rinse & dry thoroughly.
- Wipe the base unit over with a slightly damp cloth.
- Never submerge the base unit in water or wash it.

Using the appliance

1. Put the prepared in advance products to a removable tray. Trays for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the trays is possible). That is why you should not put too many products to the trays and put the products on to each other.
2. Put the Trays on to a power base.
3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.

6. Temperature mode advices:

- Herbs 35-40°C
- Greens 40°C
- Bread 40-45°C
- Mushrooms 50-55°C
- Vegetables 50-55°C
- Fruits 55-60°C
- Meat, Fish 65-70°C

7. When you finish using the appliance, let the products cool down.

8. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.

9. Unplug the appliance.

- **NOTE:** it is recommended that you put all 5 Trays on to the appliance regardless of how many are empty.

Selecting Foods for Drying

- To ensure a high quality dried product, start with fresh, fully ripe ingredients of the best available quality.
- Poor or spoiled produce will yield inferior results. Unripe fruits lack sufficient sugar and may taste bitter once dried, while overripe fruits and vegetables can become tough, fibrous, soft, or mushy after drying.
- A simple rule to follow is: "If it's good enough to eat, it's good enough to dry."

Key qualities to look for are listed below

- Fruits: tree-ripened fruits contain the highest natural sugar content and generally yield the best-quality dried product.
- Vegetables: vegetables should be fresh and tender.
- Meat and fish:
 - » Ideal jerky is made from fresh or frozen lean cuts. Lower fat content improves quality and shelf life.
 - » Avoid high-fat meats like lamb, and note that cured meats also store for less time.
 - » Pork requires thorough cooking prior to drying.
 - » Ham must be pre-cooked and properly processed before use.

How to use

Prepare the foodstuffs which are to be dehydrated according to its type

Drying Fruits

- Wash the fruits
- Peel if preferred (artificially waxed fruits should always be peeled) and remove seeds
- Sort and discard any bruised/decayed/molded fruit as this can spoil the whole batch.
- Slice to desired thickness (the thinner the slice the more it will be dried)
- Some fruits can be pre-treated for best results to prevent discoloration (see Pretreating section below)

Drying vegetables

- Wash the vegetables to remove dirt and bacteria.
- Most vegetables will require peeling, and for the spoiled portions removed.
- Cut or shred as preferred.
- To prevent flavor degradation during drying, blanch foods to deactivate enzymes. (Details in Pretreatment section.)

Drying meats and fish

- Extra precautions are required when preparing meat for drying, as it is far more susceptible to bacterial contamination than fresh produce.
- Always wash your hands and all surfaces, utensils, cutting boards, and dishes both before and after handling raw meat.
- For optimal tenderness, slice the meat evenly into approximately 0.6 cm thick slices, cutting across the grain.

Table of fruit preparation for drying

Item	Preparation	Condition after drying	Duration of drying
Apricot	Slice & remove the pit	Soft	13-28
Orange Peel	Cut into long strips	Fragile	8-16
Pineapple (fresh)	Pour out the juice	Hard	6-36
Pineapple (tinned)	Pour out juice & dry it	Soft	6-36
Banana	Peel & slice to round pieces (3-4mm)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut	Soft	8-38
Cherry	It is not necessary to remove the pit (can remove when cherry is half-dried)	Hard	8-26
Pear	Peel & slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
Peach	Cut into 2 pieces & take out pit when the fruit is half-dried	Soft	10-34
Date	Take out the pit & slice	Hard	6-26
Apple	Peel, take out the heart & slice into round pieces or segments	Soft	5-6

Table of Vegetable preparation for drying

Item	Preparation	Condition after drying	Duration of drying
Artichoke	Cut into strips (3-4mm thick)	Fragile	5-13
Asparagus	Slice into pieces (2.5mm thick)	Crispy	6-14
Aubergine	Peel & slice into pieces (6-12mm thick)	Fragile	6-18
Beetroot	Boil, allow to cool, cut off the roots & tops & slice into pieces	Crispy	8-26
Broccoli	Peel & cut it. Steam it for 3-5min	Fragile	6-20
Brussels Sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cabbage	Peel & cut into strips (3mm thick). Take out the heart	Hard	6-14
Carrot	Boil until soft. Shred or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cauliflower	Boil until it becomes soft	Hard	6-16
Celery	Slice into pieces (6mm thick)	Crispy	6-14
Cucumber	Peel & slice into round pieces (12mm thick)	Hard	6-18
Garlic	Peel & slice	Crispy	6-16

Green Beans	Cut & boil until become transparent	Fragile	8-26
Mushrooms	Slice or dry whole (small mushrooms)	Hard	6-14
Onion	Slice into thin round pieces	Crispy	8-14
Parsley	Put the leaves into sections	Crispy	2-10
Piquant Pepper	No need to cut	Hard	8-14
Potato	Slice, boil for 8-10mins	Crispy	8-30
Rhubarb	Peel & slice (3mm thick)	Loss of humidity	8-38
Spinach	Boil until wilted	Crispy	6-16
Spring Onion	Shred it	Crispy	6-10
Sweet Pepper	Cut into strips or round pieces. Take out the heart	Crispy	4-14
Tomato	Peel & slice	Hard	8-24
Vegetable Marrows	Slice & cut into pieces (6mm thick)	Fragile	6-18

Preparing Meat, Fish and Poultry

As mentioned previously it is important to take extra precautions when preparing meat to ensure no bacteria is present prior to drying.

Drying meat into jerky

- Slice meat evenly into approximately 0.6 cm thick slices across the grain to increase tenderness.
- Remove any excess marbled fat, which will spoil during storage.

- Place meat slices into a sealable container layer by layer, seasoning each layer with at least 5 grams of salt per 500 grams of meat.
- Refrigerate this salt mixture for 6-12 hours, stirring occasionally.
- Place meat on paper towels to dry off excess oil before placing in the dehydrator.

Fish

- It is recommended to boil or bake before drying. Bake for about 20 minutes at around 200°C, then dehydrate for 2-8 hours until all moisture is removed.

Poultry

- Chicken should be fried or boiled before drying. Drying takes 2-8 hours..

Cleaning

Before cleaning, please ensure that the Switch off the device & that the plug has been disconnected from the socket.

Allow the device to cool down before you start to clean it.

- Wash the tiered sections & lid of the appliance in warm soapy water with a soft sponge. Rinse & dry thoroughly
- Wipe the base unit over with a slightly damp cloth
- Never submerge the base unit in water or wash it
- Do not use metal brushes or abrasive cleaners as it can damage the surface.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Device does not work.	1.Power plug is not connected or is loose	Connect the power plug to the outlet
	2.The power outlet/socket is damaged.	Replace the power outlet
	3. Power cord damaged.	Must be replaced by an authorized service center or qualified professional.
Device operates, but the display is blank/off.	LCD/ controller knob damaged	Must be replaced by an authorized service center or qualified professional.
Device operates without blowing hot air.	1.Fuse failure	must be replaced or disposed of by an authorized service department or qualified professional. Do not attempt repair.
	2.Heating element failure	must be replaced or disposed of by an authorized service department or qualified professional. Do not attempt repair.

INSTRUÇÕES DE USO

DESIDRATADOR DE ALIMENTOS DESHID18



LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR. GUARDE O MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

Uso Previsto

Este conjunto desidratador foi concebido para uso em residências particulares. Não se destina a uso comercial, industrial ou ao ar livre

Instruções de Segurança

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Ligue o aparelho a uma tomada com uma tensão de 220-240 V - 50 Hz.
- Consumo de energia: 240 W.
- Substitua imediatamente as fichas e/ou cabos defeituosos por técnicos qualificados.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- Nunca mergulhe o elemento de operação/aquecimento ou a carcaça com o cabo de alimentação em água, e não limpe estes componentes sob a torneira.
- Não utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante. Poderiam representar um perigo para o utilizador e danificar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se este tiver caído ou estiver danificado. Mande verificá-lo e, se necessário, repará-lo por técnicos qualificados.

RISCO DE LESÕES PESSOAIS

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, fisiológicas ou intelectuais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou recebam instruções dessa pessoa sobre como utilizar o aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em uso.
- Desligue sempre o controlo e retire a ficha da tomada quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar. Deixe a unidade arrefecer completamente antes de colocar ou retirar peças e antes de a limpar.
- O seu desidratador de alimentos tem uma grelha de ventilação na parte superior.
- Não utilize sprays de óleo nas bandejas.
- Não toque nas partes quentes do dispositivo sem luvas de cozinha para evitar lesões pelo vapor que sai, etc.
- Não coloque objetos sobre ou contra as aberturas de ventilação
- Nunca utilize a unidade se as grelhas de ventilação estiverem bloqueadas ou fechadas, já que um fluxo de ar adequado é essencial para um funcionamento seguro.

- Este produto é um produto de aquecimento por circulação de ar. Na parte inferior do produto, é proibido haver corpos estranhos que possam encravar o produto, pois isso causaria danos diretos ou perigos ao produto.
- A uma temperatura de funcionamento de 35-45°C não utilize o aparelho durante mais de 72 horas seguidas. Depois de 72 horas de funcionamento ininterrupto do aparelho, desligue-o, retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer durante 2 horas.
- A uma temperatura de funcionamento de entre 45 e 55°C, não utilize o aparelho durante mais de 48 horas seguidas. Depois de 48 horas de funcionamento ininterrupto, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer durante 2 horas.
- A temperaturas de trabalho de entre 55 e 70°C, não utilize o aparelho durante mais de 24 horas seguidas. Depois de 24 horas de funcionamento ininterrupto, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer durante 2 horas.

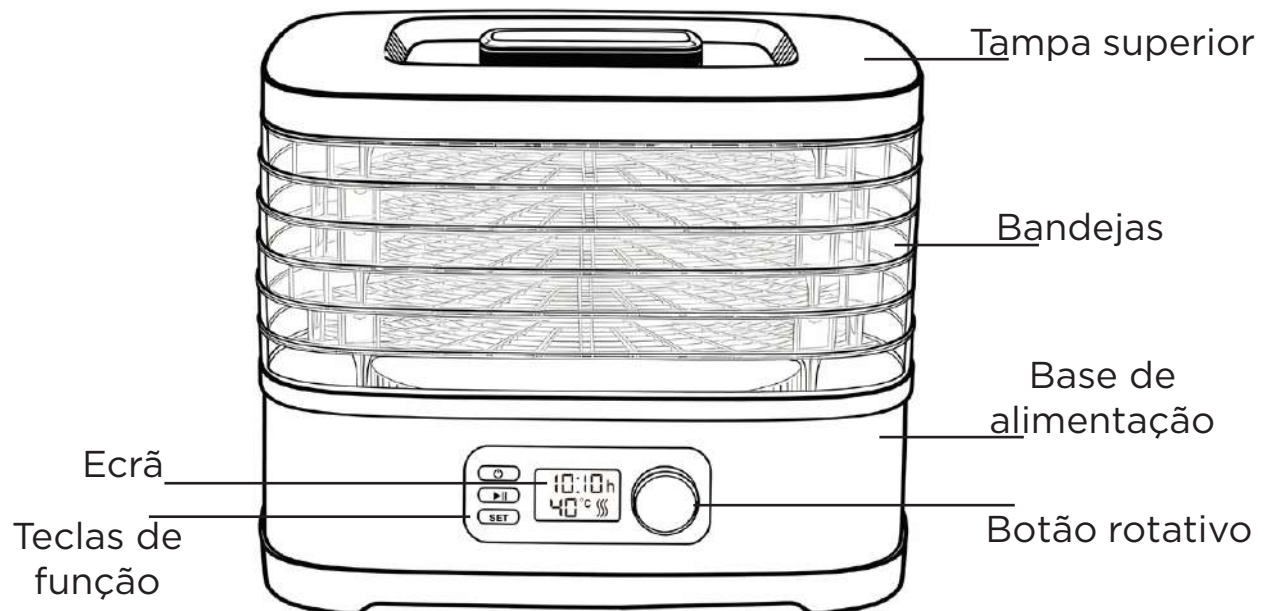
Colocação do aparelho

- É necessário colocar um material resistente ao calor debaixo do aparelho durante o seu uso ou colocar o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor.
- Não coloque o aparelho sobre uma mesa de plástico ou uma toalha de mesa de plástico.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície nivelada e estável.
- Mantenha a unidade a uma distância segura de objetos inflamáveis, como móveis, cortinas, etc.
- Não o coloque perto de zonas quentes, como fogões a gás e placas elétricas, nem perto de zonas húmidas, como o lava-loiça da cozinha.

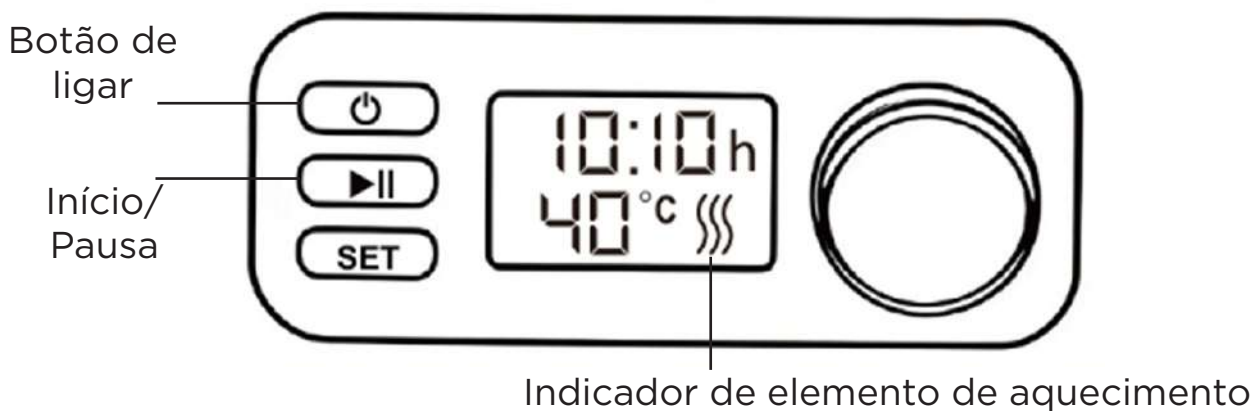
Cabo, ficha e tomada

- Certifique-se de que o cabo está completamente estendido.
- Não permita que o cabo fique pendurado sobre a borda de uma mesa ou balcão, e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas abertas.
- Mantenha o cabo afastado das partes quentes do aparelho e de superfícies quentes durante o seu funcionamento.
- Verifique regularmente se nem o cabo nem a ficha estão danificados e não os utilize se estiverem, ou se o aparelho caiu ou foi danificado de qualquer outra forma.
- Se o aparelho ou a ficha estiverem danificados, devem ser inspecionados e, se necessário, reparados por um técnico autorizado, caso contrário existe risco de choque elétrico. Nunca tente reparar o aparelho por conta própria.
- Evite puxar o cabo ao desligar a ficha da tomada. Em vez disso, segure na ficha. Asegúrese de que el cable esté completamente extendido.

Componentes e nomes



Painel de operação



1. Ligue a máquina. Depois de premir o “botão de ligar”, o ecrã mostrará a hora e a temperatura.
2. Configuração:
 - a. Prima a tecla “SET” uma vez, a hora começará a piscar, a hora predefinida é 10:10, aumente ou diminua a hora com o botão rotativo. Cada aumento ou diminuição de tempo é de 30 minutos, depois de aumentar o tempo até às 72:00 horas, a hora passará diretamente para as 01:00 horas
 - b. Prima a tecla “SET” duas vezes e a temperatura começará a piscar. O valor predefinido é 40°C. Aumente ou diminua a temperatura com o botão rotativo. Cada vez que se roda, a temperatura aumenta ou diminui 5°C. Uma vez atingida a temperatura de 70°C, passará diretamente a 35°C. Uma vez atingida a temperatura de 35°C, passará diretamente a 70°C. A temperatura mínima é 35°C. Depois de configurar, prima a tecla “INÍCIO/PAUSA” uma vez, o símbolo de “ELEMENTO DE AQUECIMENTO” começará a piscar, o que indica que o elemento de aquecimento começou a funcionar.
3. Finalização: Quando acabar o tempo configurado, o produto emitirá um som de alarme e o ecrã piscará com 00:00 h.

Antes da primeira utilização

- Retire com cuidado toda a embalagem.
- Lave as secções escalonadas e a tampa do aparelho com água morna e sabão, utilizando uma esponja suave.
- Enxague e seque bem.
- Limpe a unidade base com um pano ligeiramente humedecido.
- Nunca mergulhe a unidade base em água nem a lave.

Uso do equipamento

1. Coloque os produtos preparados previamente numa bandeja amovível. As bandejas para os produtos devem ser colocadas de forma a que o ar possa circular livremente entre elas (é possível regular a altura das bandejas). Por isso, não deve colocar demasiados produtos nas bandejas nem empilhá-los uns sobre os outros.
2. Coloque as bandejas sobre uma base elétrica.
3. Coloque a tampa superior sobre o aparelho. Durante a secagem, a tampa superior deve permanecer sempre sobre o aparelho.
4. Ligue o aparelho à tomada e ligue-o premindo o “botão de ligar”.
5. Ajuste a temperatura e o tempo.

6. Recomendações sobre a temperatura:

- Ervas: 35-40°C
- Legumes: 40°C
- Pão: 40-45°C
- Cogumelos: 50-55°C
- Hortaliças: 50-55°C
- Frutas: 55-60°C
- Carne, peixe: 65-70°C

7. Quando terminar de utilizar o aparelho, deixe os produtos arrefecerem.

8. Coloque os produtos secos num recipiente/embalagem para conservar os alimentos e guarde-os no congelador.

9. Desligue o aparelho da tomada.

- **NOTA:** Recomenda-se colocar as 5 bandejas no aparelho, independentemente de quantas estejam vazias.

Seleção de alimentos para secar

- Para garantir um produto seco de alta qualidade, comece com ingredientes frescos, completamente maduros e da melhor qualidade disponível.
- Os produtos de má qualidade ou em mau estado darão resultados inferiores. As frutas verdes carecem de açúcar suficiente e podem ter um sabor amargo depois de secas, enquanto as frutas e legumes demasiado maduros podem tornar-se duros, fibrosos, moles ou pastosos após a secagem.
- Uma regra simples a seguir é: “Se é bom o suficiente para comer, é bom o suficiente para secar”.

Abaixo enumeram-se as qualidades chave que se devem procurar:

- Frutas: as frutas amadurecidas na árvore contêm o maior teor natural de açúcar e, geralmente, produzem o produto seco de melhor qualidade.
- Vegetais: os vegetais devem ser frescos e tenros.
- Carnes e peixes:
 - » O jerky (carne seca) ideal é elaborado com cortes magros frescos ou congelados. Um menor conteúdo de gordura melhora a qualidade e a vida útil.
 - » Evite as carnes com alto teor de gordura, como o cordeiro, e tenha em conta que as carnes curadas também se conservam menos tempo.
 - » A carne de porco deve ser bem cozinhada antes de a secar.
 - » O fiambre/presunto deve ser cozinhado previamente e processado adequadamente antes do seu uso.

Como utilizar

Prepare os alimentos que vão ser desidratados segundo o seu tipo.

Secagem de frutas

- Lave as frutas.
- Descasque-as se preferir (as frutas enceradas artificialmente devem ser sempre descascadas) e retire as sementes.
- Classifique e descarte qualquer fruta machucada, podre ou com bolor, pois pode estragar todo o lote.
- Corte-as em fatias da espessura desejada (quanto mais finas forem as fatias, mais secarão).
- Algumas frutas podem ser tratadas previamente para obter melhores resultados e evitar a descoloração (consulte a secção “Tratamento prévio” mais abaixo).

Secagem de vegetais

- Lave os vegetais para remover a sujidade e as bactérias.
- A maioria dos vegetais deverá ser descascada e deverão ser eliminadas as partes estragadas.
- Corte-os ou rale-os conforme preferir.
- Para evitar que o sabor se degrade durante a secagem, escale os alimentos para desativar as enzimas. (Mais detalhes na secção “Pré-tratamento”).

Secagem de carnes e peixes

- Devem ser tomadas precauções adicionais ao preparar a carne para secar, já que é muito mais suscetível à contaminação bacteriana do que os produtos frescos.
- Lave sempre as mãos e todas as superfícies, utensílios, tábuas de cortar e pratos antes e depois de manusear carne crua.
- Para obter uma ternura ótima, corte a carne em fatias uniformes de aproximadamente 0,6 cm de espessura, cortando contra a fibra.

Tabela de preparação de frutas para secar

Artigo	Preparação	Condição após a secagem	Duração da secagem
Damasco	Fatiar e remover o caroço	Macio	13-28
Casca de laranja	Cortar em tiras longas	Frágil	8-16
Abacaxi (fresco)	Despejar o suco	Duro	6-36
Abacaxi (enlatado)	Despejar o suco e secar	Macio	6-36
Banana	Descascar e fatiar em pedaços redondos (3-4mm)	Crocante	8-38
Uvas	Não é necessário cortar	Macio	8-38
Cereja	Não é necessário remover o caroço (pode remover quando a cereja estiver meio seca)	Duro	8-26
Pera	Descascar e fatiar	Macio	8-30
Figo	Fatiar	Duro	6-26
Oxicoco (Cranberry)	Não é necessário cortar	Macio	6-26
Pêssego	Cortar em 2 pedaços e retirar o caroço quando a fruta estiver meio seca	Macio	10-34
Tâmara	Retirar o caroço e fatiar	Duro	6-26
Maçã	Descascar, retirar o miolo e fatiar em pedaços redondos ou gomos	Macio	5-6

Tabela de preparação de vegetais para secar

Item	Preparação	Condição após secagem	Duração da secagem
Alcachofra	Cortar em tiras (3-4mm de espessura)	Frágil	5-13
Espargo	Fatiar em pedaços (2.5mm de espessura)	Crocante	6-14
Beringela	Descascar e fatiar em pedaços (6-12mm de espessura)	Frágil	6-18
Beterraba	Ferver, deixar esfriar, cortar as raízes e o topo e fatiar em pedaços	Crocante	8-26
Brócolis	Descascar e cortar. Cozinhar no vapor por 3-5min	Frágil	6-20
Couve de Bruxelas	Cortar os talos em 2 pedaços	Crocante	8-30
Repolho	Descascar e cortar em tiras (3mm de espessura). Retirar o coração	Duro	6-14
Cenoura	Ferver até ficar macia. Ralar ou fatiar em rodela	Crocante	8-14
Couve-flor	Ferver até ficar macia	Duro	6-16
Aipo	Fatiar em pedaços (6mm de espessura)	Crocante	6-14
Pepino	Descascar e fatiar em rodela (12mm de espessura)	Duro	6-18
Alho	Descascar e fatiar	Crocante	6-16

Feijão verde	Cortar e ferver até ficar transparente	Frágil	8-26
Cogumelos	Fatiar ou secar inteiro (cogumelos pequenos)	Duro	6-14
Cebola	Fatiar em rodela finas	Crocante	8-14
Salsa	Colocar as folhas em secções	Crocante	2-10
Pimenta picante	Não é necessário cortar	Duro	8-14
Batata	Fatiar, ferver por 8-10min	Crocante	8-30
Ruibarbo	Descascar e fatiar (3mm de espessura)	Perda de humidade	8-38
Espinafre	Ferver até murchar	Crocante	6-16
Cebolinha	Ralar	Crocante	6-10
Pimentão doce	Cortar em tiras ou rodela. Retirar o coração	Crocante	4-14
Tomate	Descascar e fatiar	Duro	8-24
Abobrinha	Fatiar e cortar em pedaços (6mm de espessura)	Frágil	6-18

Preparação de carne, peixe e aves

Como se mencionou anteriormente, é importante tomar precauções adicionais ao preparar a carne para garantir que não haja bactérias antes da secagem.

Secagem de carne para fazer carne seca (Jerky)

- Corte a carne em rodela uniformes de aproximadamente 0,6 cm de espessura ao longo da fibra para aumentar a ternura.
- Elimine o excesso de gordura entremeada, que se estragará durante o armazenamento.

- Coloque as fatias de carne num recipiente hermético, camada por camada, temperando cada camada com pelo menos 5 gramas de sal por cada 500 gramas de carne.
- Refrigere esta mistura de sal durante 6-12 horas, mexendo de vez em quando.
- Coloque a carne sobre papel de cozinha para secar o excesso de óleo antes de a introduzir no desidratador.

Peixe

- Recomenda-se fervê-lo ou assá-lo antes de o desidratar. Asse durante uns 20 minutos a cerca de 200°C e, de seguida, desidrate durante 2-8 horas até eliminar toda a humidade. 148

Aves

- O frango deve ser frito ou fervido antes de o desidratar. A secagem dura entre 2 e 8 horas.

Limpeza

Antes de limpar, certifique-se de desligar o dispositivo e de que a ficha esteja desligada da tomada. Deixe o dispositivo arrefecer antes de começar a limpá-lo.

- Lave as secções escalonadas e a tampa do aparelho com água morna e sabão, utilizando uma esponja suave.
- Enxague e seque bem.
- Limpe a unidade base com um pano ligeiramente humedecido.
- Nunca mergulhe a unidade base em água nem a lave.
- Não utilize escovas metálicas nem produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície.

Resolução de problemas

Problema	Possível Causa	Solução
O dispositivo não funciona.	1. O plugue de alimentação não está conectado ou está solto.	Conecte o plugue de alimentação à tomada.
	2. A tomada de corrente está danificada.	Substitua a tomada de corrente.
	3. O cabo de alimentação está danificado.	Deve ser substituído por um centro de serviço autorizado ou um profissional qualificado.
O dispositivo funciona, mas a tela está em branco/desligada.	LCD/botão do controlador danificados.	Deve ser substituído por um centro de serviço autorizado ou um profissional qualificado.
O dispositivo funciona sem soprar ar quente.	1. Falha do fusível	Deve ser substituído ou descartado por um departamento de serviço autorizado ou um profissional qualificado. Não tente reparar.
	2. Falha do elemento de aquecimento	Deve ser substituído ou descartado por um departamento de serviço autorizado ou um profissional qualificado. Não tente reparar.

¿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

