



Deshidratador de Alimentos

Food Dehydrator



16 Charolas de Acero Inoxidable

Rango Temperatura Ajustable 30°C-90°C

Temporizador Digital

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

DESALI-16



Panel táctil



Luz interna

1500W

Potencia

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo DESALI-16 ha sido fabricado bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación del equipo RHINO modelo DESALI-16 y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

RANGO DE TIEMPO

30 minutos – 24 horas

VOLTAJE

120 Vca 60 Hz

POTENCIA

1500 Watts



ADVERTENCIAS

En caso de requerir asistencia técnica, acuda a uno de los centros de servicio autorizados Rhino.

No abrir el equipo por su cuenta o la garantía será nula.



Proteja el equipo de insectos, no utilice productos en aerosol, solo repelentes sólidos.

No coloque la mano ni ningún accesorio ajeno a los ya incluidos dentro del equipo durante su funcionamiento.



Proteger el equipo internamente de residuos y la humedad ya que pueden dañarlo.

No deje el equipo en funcionamiento sin supervisión y/o durante periodos prolongados.



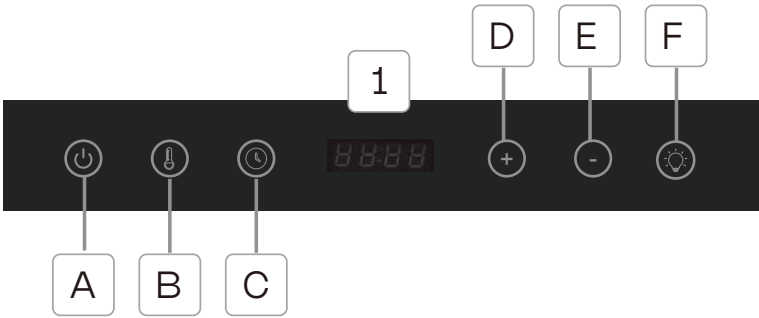
Desconectar siempre de la fuente de alimentación cuando el equipo no este en funcionamiento.

No utilizar productos químicos para limpiar el deshidratador.



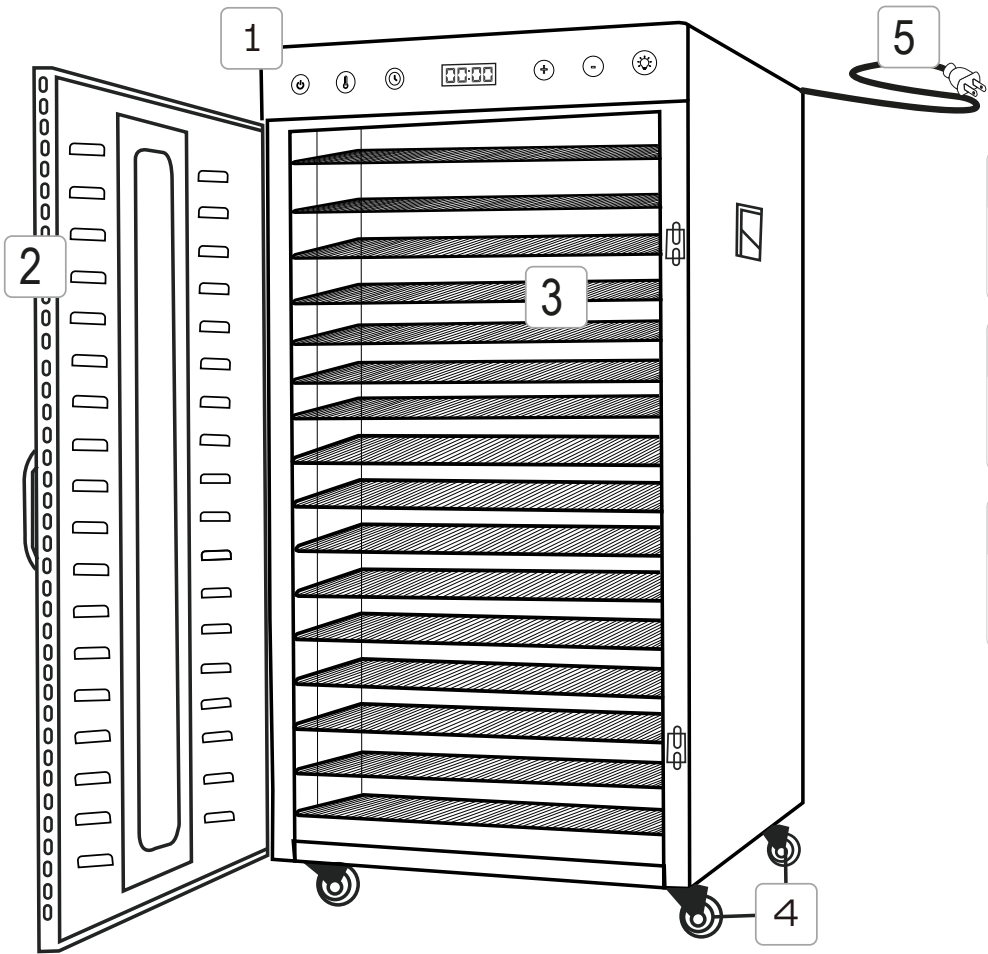
No mover el deshidratador mientras está en funcionamiento.

PANEL



- | | | | | | |
|---|--|--|---|--|----------------------------------|
| A | | Encender/ Apagar | D | | Incrementar tiempo / temperatura |
| B | | Ajustar la temperatura / Cambio de unidad de temperatura | E | | Disminuir tiempo/ temperatura |
| C | | Ajustar el tiempo | F | | Encender/ Apagar luz |

CONOZCA SU EQUIPO



- | | | | |
|---|----------|---|--------|
| 1 | Panel | 2 | Puerta |
| 3 | Charolas | 4 | Ruedas |
| 5 | Cable | | |

NOTA: Retire el seguro de la puerta antes de utilizar el equipo.



PRECAUCIONES

En caso de requerir asistencia técnica, acuda a uno de los centros de servicio autorizados Rhino.

- Antes de usar, verifique que la fuente de alimentación corresponda a la requerida por el deshidratador y que la conexión cuente con tierra física.
- Durante el funcionamiento del deshidratador, mantenga las sustancias inflamables a una distancia mínima de 2 metros.
- Durante la operación del equipo, permita que el aire caliente circule libremente. No coloque alimentos con peso excesivo sobre las rejillas y procure no apilarlos, para lograr un proceso de deshidratación más uniforme.
- Cuando el deshidratador está en funcionamiento, la temperatura cerca del ventilador de aire puede ser considerablemente más alta.
- Coloque el deshidratador sobre una superficie plana y asegúrese de que el ventilador de aire no esté obstruido.
- Después de deshidratar los alimentos, si no los va a utilizar de inmediato, guárdelos en bolsas con sello hermético y refrigérelos.



AVISO DE SEGURIDAD

- Este deshidratador es adecuado para uso doméstico o en pequeños negocios.
- No debe operarse con temporizadores externos ni sistemas de control remoto independientes.
- Para evitar accidentes, no deje el equipo al alcance de los niños.
- Mantenga el equipo fuera del alcance de niños o personas sin experiencia en su uso.
- Aunque el deshidratador funciona de forma automática, requiere supervisión constante.
- Coloque los alimentos únicamente en charolas limpias. Evite que caiga agua en el área del calentador eléctrico, ya que podría provocar un cortocircuito.

- No sobrecargue las charolas con alimentos; una mala distribución afectará el tiempo y la eficacia del proceso de deshidratación.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación sea segura y que coincida con los voltajes requeridos por el equipo.



FUNCIONAMIENTO

Instalación y puesta en marcha

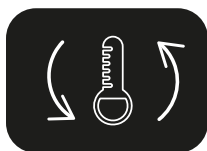
- Conecte el deshidratador a la corriente y enciéndalo; el panel se iluminará automáticamente.
- Coloque los alimentos rebanados en las charolas presione el botón temperatura y ajuste con el botón + o - la temperatura deseada.
- Para frutas y verduras, se recomienda no superar los 63°C, ya que temperaturas más altas pueden afectar su contenido vitamínico.
- Para lograr una deshidratación uniforme, corte los alimentos con tamaño, forma y grosor similares. Distribúyalos de manera que no se saturen las rejillas, permitiendo así una correcta circulación del calor dentro del equipo.
- Ajuste el tiempo de deshidratación según el tipo de alimento y sus preferencias personales (textura suave o crujiente).
- A continuación, se presentan algunas recomendaciones según el tipo de alimento:

Hierbas / Flores	35-40°C
Pan	40-50°C
Frutas	55-60°C
Carne / pescado	65-70°C

- El tiempo de deshidratación puede variar considerablemente según el tipo y la cantidad de alimento, su grosor, uniformidad, nivel de humedad, temperatura ambiente y las preferencias personales.
- Es posible que porciones diferentes del mismo alimento no se deshidraten al mismo tiempo.
- Se recomienda rotar las rejillas durante el proceso para asegurar una deshidratación uniforme, especialmente en las áreas más

alejadas del sistema de calentamiento.

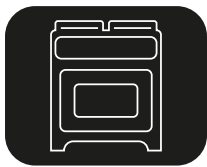
- Retire las porciones que ya estén completamente secas y mantenga en el equipo aquellas que aún requieran más tiempo.
- Coloque una sola capa de alimentos sobre las charolas.
- Evite que las porciones se toquen entre sí para asegurar una deshidratación uniforme.
- No añada frutas o verduras frescas cuando el equipo ya contiene alimentos deshidratados, ya que esto introduce humedad y alarga el proceso.
- Evite interrumpir el ciclo de deshidratación y no desconectes el equipo a mitad del proceso, ya que esto podría afectar la calidad o seguridad de los alimentos.



CAMBIO DE UNIDAD DE TEMPERATURA

- Asegúrese de que el deshidratador esté conectado a la corriente eléctrica (con el equipo apagado).
- Identifique el botón de temperatura en el panel de control.
- Con el equipo encendido mantenga presionado el botón de temperatura durante 5 segundos, hasta escuchar un sonido "beep" que confirme que la acción se realizó correctamente.

NOTA: Al seguir estos pasos, el equipo cambiará la configuración de grados entre Celsius y Fahrenheit.



PREPARACIÓN

Recomendaciones de operación

- Lávese bien las manos antes de manipular los alimentos.
- Asegúrese de lavar correctamente todos los accesorios del equipo que estarán en contacto directo con los alimentos.
- Lave cuidadosamente los alimentos antes de prepararlos para el proceso de deshidratación.



FRUTAS

- Corte la fruta en trozos uniformes. Para evitar la oxidación y el cambio de color, puede sumergir los trozos en limonada, agua con sal o jugo de piña durante 10 minutos antes de colocarlos en el deshidratador.
- Si desea darle un toque especial, puede espolvorear canela, coco rallado o agregar unas gotas de aceite de coco para aromatizar.
- Otra opción es preparar una mezcla con 1/4 de taza de jugo natural y 2 tazas de agua. Sumerja la fruta en esta mezcla durante aproximadamente 2 horas para darle un sabor y aroma más intensos antes del secado.



VERDURAS

- Antes de deshidratar, puede cocer al vapor, hervir o blanquear ligeramente las verduras como judías verdes, coliflor, espárragos, papas, entre otras.
- Coloque las verduras en agua hirviendo durante 3 a 5 minutos.
- Escúrralas bien y distribúyalas sobre las charolas del deshidratador para iniciar el proceso.



CARNE

- Corte la carne en tiras o trozos pequeños y delgados para facilitar el secado uniforme.
- Hierva la carne con agua limpia y escurrida antes de secarla.
- Marine la carne con especias durante dos horas y elimine el exceso de agua dejándola escurrir.
- Una vez lista, colóquela en el deshidratador para iniciar el proceso de secado.



HIERBAS Y FLORES

- Elimine el exceso de agua de las hojas o flores con un paño o servilleta.
- Proceda a colocar dentro del equipo para su proceso de deshidratación.
- Una vez completamente secas, guárdelas en bolsas de papel o frascos herméticos y consérvelas en un lugar fresco.

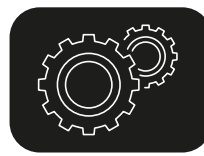


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes y después de terminar su proceso de deshidratación, es recomendable limpiar el equipo para evitar contaminación de los alimentos.

- Desconecte el deshidratador de la corriente eléctrica y espere a que la temperatura baje por completo antes de comenzar la limpieza.
- Retire las rejillas del interior y lávelas con agua tibia. Puede usar detergente suave, libre de químicos corrosivos, para eliminar residuos.
- Para limpiar el interior del equipo, utilice un paño húmedo con agua jabonosa o una fibra suave para retirar el exceso de suciedad.
- Enjuague los restos de jabón con otro paño húmedo y, posteriormente, seque completamente con un trapo limpio y seco.
- Si el deshidratador no se va a utilizar por un periodo prolongado, límpielo y guárdelo en su caja original. Colóquelo en un lugar fresco y bien ventilado para evitar acumulación de humedad.

NOTA: No utilice agentes corrosivos como agua clorada, vinagre o sosa para la limpieza del equipo, ya que pueden deteriorar sus componentes.



PROBLEMAS Y SOLUCIONES

EL EQUIPO NO ENCIENDE

Causa	El cable de alimentación está mal conectado o dañado.
Solución	Verifique el cable. Si está en mal estado, reemplácelo.

LA LUZ INTERIOR NO ENCIENDE

Causa	La lámpara está fundida o presenta un corto.
Solución	Lleve el equipo a un centro de servicio autorizado para el cambio de lámpara.

EL EQUIPO NO CALIENTA

Causa	Falla en la resistencia de calentamiento.
Solución	Acuda a su centro de servicio para su revisión y posible reemplazo.

REGISTRO DE SERVICIOS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Para garantizar el buen funcionamiento y prolongar la vida útil del equipo, es clave llevar un registro del mantenimiento preventivo. La frecuencia dependerá del uso diario del equipo.

	Uso intensivo	Uso moderado
Horas de uso al día	8 horas	4 horas
Días de uso por semana	5-6 días	4-5 días
Periodicidad necesaria para el servicio de mantenimiento	Cada 6 meses	Cada 12 meses

Información del equipo

Fecha de compra:

Modelo:

Serie:

Tareas a Realizar en el Servicio

- Revisión del estado del cable de alimentación.
- Revisión del termostato.
- Limpieza interior y exterior del equipo.
- Verificación del funcionamiento del equipo.

Registro y validación del mantenimiento

Fecha de mantenimiento: / /	Fecha de mantenimiento: / /	Fecha de mantenimiento: / /
Próximo servicio sugerido: / /	Próximo servicio sugerido: / /	Próximo servicio sugerido: / /
Nombre del técnico:	Nombre del técnico:	Nombre del técnico:
Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐	Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐	Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐
Sello de Centro de Servicio:	Sello de Centro de Servicio:	Sello de Centro de Servicio:
Fecha de mantenimiento: / /	Fecha de mantenimiento: / /	Fecha de mantenimiento: / /
Próximo servicio sugerido: / /	Próximo servicio sugerido: / /	Próximo servicio sugerido: / /
Nombre del técnico:	Nombre del técnico:	Nombre del técnico:
Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐	Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐	Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐
Sello de Centro de Servicio:	Sello de Centro de Servicio:	Sello de Centro de Servicio:

Si se detecta una falla, se ofrecerá una solución con refacciones originales y servicio certificado.

PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo DESALI-16 marca Rhino® que usted ha adquirido cuenta con 2 años de garantía bajo defecto de fabricación a partir de la fecha de adquisición, bajo las siguientes condiciones:

■ Para hacer efectiva la garantía, bastará presentar esta póliza sellada y con la fecha por su distribuidor, recibo de compra o factura junto con el equipo en cualquiera de nuestros centros de servicio autorizados.

■ El tiempo de reparación no será mayor a 30 días.

Esta garantía ampara las piezas, componentes de producto y mano de obra de la reparación. El reemplazo de accesorios o componentes internos por desgaste natural o por el uso propio del equipo, así como cualquier mantenimiento preventivo quedan exentos de esta garantía.

Esta garantía será nula en los siguientes casos:

- Cuando el equipo se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personal no autorizado.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por insectos o plagas.
- Daño causado por descargas eléctricas.
- Daño causado por derrame de líquidos o humedad.

Si el centro de servicio autorizado se niega a hacer válida la garantía, comuníquese en la CDMX al 55 4429 0229 o en el interior de la república al 800 377 8242, o acuda a nuestro Centro de Servicio Matriz ubicado en: Avenida Uno, No. 7, Colonia Cartagena Parque Industrial, Tultitlán, Estado de México, México, C.P. 54918.

Correo electrónico: servicio@rhino.mx

La presente garantía es otorgada por:
Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Avenida Ruiz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4,
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán
de Zaragoza, Estado de México, México,
C.P. 52977, Tel.: 55 4429 0229
R.F.C. RMA070613AY7

¡En Rhino te brindamos el respaldo técnico que necesitas!

Contamos con una red de centros de servicio a nivel nacional para dar mantenimiento a tus equipos o hacer válida la garantía.

**Servicio, mantenimiento y refacciones:
55 4429 0229 en la CDMX
o del interior de la República Mexicana: 800 377 8242
Correo electrónico: servicio@rhino.mx**

CENTROS DE SERVICIO RHINO



Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Avenida Ruíz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán de Zaragoza
Estado de México, México, C.P. 52977 Tel.: 55 4429 0229
R.F.C. RMA070613AY7, Manufacturado en China
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx

Sello del distribuidor